

## Versailles Pétanques

### «TU VISES OU TU POINTES?»

Sortant de la rue Ploix pour aller vers les Chantiers, impossible de ne pas les trouver. Ils sont là, les joueurs de pétanque, de part et d'autre du chemin, la boule à la main. Et que je te lance le cochonnet, et que je te vise, et que je te pointe et que je te manque et que je te blague et que je te sorte la ficelle pour mesurer. C'est du jeu mais c'est aussi du sérieux.

Pour l'Écho, nous avons voulu faire plus ample connaissance. Aucun problème pour trouver une heure : sauf les jours fériés, c'est ouvert tous les jours ; Yannick Guérin, le président, « d'une famille de joueurs de pétanque », est là de 14 h à 19 h (20 h en été). Il a les clés, il ouvre, il ferme et maintient l'ambiance. Nous nous installons autour d'un verre, sous les arbres, en bout de terrain avec d'autres membres du bureau pendant que les parties vont bon train en doublette et en triplette.

Cette année, l'association fête son cinquième anniversaire. Attention ! C'est de la pétanque, pas de la lyonnaise ni du jeu provençal ! Pas les mêmes règles, ni les mêmes boules plus légères, ni la même façon de lancer le cochonnet.

Actuellement 89 joueurs adhérent à l'association. Auparavant, ils jouaient avenue de Paris. Ici, ils ont leurs terrains à eux avec un bungalow pour tout ranger. Contrairement à ce que pourrait penser le promeneur, ce n'est pas un terrain pour les amateurs de

passage qui, cependant, s'ils le demandent, peuvent y être autorisés par le club. « À la mairie, ils sont contents qu'on soit là et qu'on assure une présence au fond du stade, ça empêche les jeunes de faire n'importe quoi ».

### PLAISIR ET COMPÉTITION

On adhère pour quinze euros moyennant quoi, assuré, on peut

venir jouer tous les jours. « Autant de joueurs pour le simple plaisir de licenciés qui jouent en compétition » constate le président qui tout en parlant suit la partie et accueille les uns et les autres. Un adhérent arrive : « c'est Jo l'Indien » qui salue à la ronde, on s'embrasse.

« Ici, c'est une famille, tout le monde se connaît, mais comme il y a beaucoup de Gérard, on a un surnom : il y a Le Cobra, Biloute, la Chèvre, Moustache, Merguez, Le Tonga... » Une famille métissée faite d'Italiens, Portugais, Français, Algériens, Espagnols... Tous les métiers aussi ; beaucoup d'anciens pompiers et militaires. L'âge moyen tourne autour de soixante ans avec « les papys qui s'en vont vers 17 h ! » mais Alphonse, le plus âgé, qui vient tous

les jours, a 93 ans et les plus jeunes ont dans les vingt ans. Tous les deuxièmes dimanches du mois, d'octobre à mars, se tiennent des concours amicaux en doublette, ouverts à d'autres clubs. Et puis viennent les compétitions interclubs du département : « On a commencé en cinquième division et maintenant on est en deuxième ; le succès ! on les a tous déchirés ! »

Au fil de la discussion, d'autres aspects du club se font jour : un vendredi sur deux, les adultes du foyer voisin, Eole, viennent jouer quelques heures et chaque année le club est heureux de participer aux Olympiades handisport à Montbaouron pour une journée de partage valides et invalides comme il le fait à Marly le Roi avec Axa. Le temps passe ; les équipes se renou-

vellent. « Pas question de faire de petits clans juxtaposés, il faut se mélanger... À trois, c'est l'idéal dans les équipes : un pointeur, un tireur et le gars du milieu qui sait faire les deux... » Le lendemain, ils sont toujours là, les mêmes et d'autres, sur leur terrain, à jouer avant de s'asseoir juste un coup pour boire. Mais oui, c'est du sport et comme tout sport, on y retrouve les copains.

Contact : Yannick Guérin au 06 25 14 63 24

M.J.J.



## Peut-on oser le coup de gueule contre le RER C ?

Depuis maintenant quelques mois, il n'est pas une semaine au cours de laquelle on ne déplore un retard considérable ou même une suppression de train aux heures de pointe... Une galère pour ceux qui se rendent quotidiennement à Paris pour y travailler et qui doivent rentrer à l'heure dans le quartier pour y récupérer leurs enfants chez la nourrice ou encore à l'école ! Cette ligne était pourtant d'une telle fluidité avant cette période... Mais que se passe-t-il ?

Nous avons contacté M. Stéphane Beaudet du Conseil Général qui a avancé différents arguments explica-

tifs de la situation : problèmes d'usure – notre ligne est la plus ancienne du réseau –, d'exploitation des lignes dites « à branches », augmentation des usagers, augmentation du signalement de colis suspects, et, paradoxalement, travaux de régénération sur la ligne. Un retour à la « normale » n'est pas, selon lui, une possibilité en l'état. Saturation, sursaturation... Les tendances précitées sont inéluctables.

À l'exaspération des usagers qui comptent sur le RER C à Porchefontaine, il répond covoiturage. C'est un projet en cours d'expérimentation qui s'appuie sur 17 partenaires dont

c'est le métier (Blablacar, Blablalines, Citygoo, Clem...) et qui se fonde sur l'idée selon laquelle faute de pouvoir agir sur la sursaturation du trafic ferroviaire, il reste une marge de manœuvre pour agir sur la saturation du réseau routier qui n'est en fait pas une saturation en voyageurs mais en véhicules (<https://www.iledefrance.fr/1-ile-de-france-mise-covoiturage-lutter-contre-emouteillages-pollution>).

En attendant, les usagers paient plein pot pour un service rendu partiellement. En attendant, les usagers rencontrent des problèmes avec leurs employeurs qui n'ont pas à supporter ces aléas. « Partez plus tôt, rentrez plus tard ! » Et la vie de famille ? Quel équilibre ? En bref, en attendant, la qualité de vie des franciliens et par extension locale, celle des Porchefontains, se détériore en termes de stress, de pression, d'organisation vie familiale/professionnelle en passant par la case transports en

commun/voiture et communication foisonnante sur les considérations écologiques.

Usager, débrouille-toi, la région est actuellement impuissante face à ton flot grandissant ! Prends ta voiture et invite des gens à faire la route avec toi ! À voir, car c'est une révolution des mentalités qu'il faut envisager. Si notre société – et probablement notre quartier aussi – souffre d'un accroissement de l'individualisme et est régulièrement nourri de la promotion de la protection de notre environnement, comment parer au problème de la prévisibilité ? Qui peut croire que ces futurs covoitureurs ne seront pas à la merci de leurs pairs lorsque l'un d'eux sera souffrant, lorsqu'il prendra une RTT du jour au lendemain, lorsqu'il faudra, en plus de tout le reste, se réorganiser au moment des congés... Porchefontains, êtes-vous prêts ?

Éloïse Bonvalot



## En bref

### Écouter Louis Tanguy

Le dimanche 1<sup>er</sup> octobre, quelques 250 personnes se sont retrouvées le matin à l'église pour fêter le patron de la paroisse Saint Michel et, l'après-midi pour écouter Louis Tanguy, notre voisin, auteur de l'ouvrage « Viens et vois ». Accompagné d'intermèdes musicaux, il a évoqué ses « périples », à pied toujours, véritables aventures spirituelles, à destination de Jérusalem, Tamnasset, Compostelle, le Mont Saint Michel. Contact : louis.tanguy@free.fr

### Heure du conte

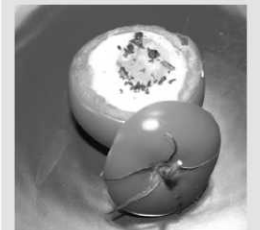
L'heure du conte c'est le mercredi à la Maison de Quartier. En novembre, le 8, de 15h30 à 16h Et le 13 décembre, séance spéciale de 15h30 à 16h45 salle Delavaud.

### Repas de Noël

Le traditionnel repas de Noël organisé par le CLAP aura lieu le samedi 16 décembre à 19h30 salle Delavaud. C'est ouvert à tous, festif, en musique. 15 euros pour les adhérents, 20 pour les non adhérents.

### LA RECETTE DE NOTRE WEBMASTER

## Tomate farcie à l'œuf



### Par personne

- 1 grosse tomate
- 1 tranche de jambon (normal ou sec, éventuellement du bacon)
- 1 œuf
- Sel, poivre, épices (selon le goût)

### Recette

- Couper le chapeau de la tomate, puis la vider.
- La retourner sur un papier pour la sécher.
- Prendre une tranche de jambon et la plier pour qu'elle rentre dans la tomate. Appuyer sur le jambon pour qu'il soit bien tassé au fond. Mettre le sel (pas trop, le jambon est souvent déjà salé), le poivre et les épices de votre choix.
- Casser un œuf et le placer au-dessus du jambon, puis refermer la tomate avec son chapeau.
- Mettre au four 15 minutes à 250°.

### Mais que faire avec la pulpe restante de la tomate ?

L'écraser, la mélanger avec un peu de panure, de l'ail et du persil. Faire cuire le tout avec la tomate, ou 4 minutes au micro-ondes. Servez avec la tomate.

Alain Roger

Réparation et entretien motos toutes marques  
Spécialiste gestion accident 2 roues  
Véhicules de remplacement

## Speed Bike

14 bis rue des Moines - 78000 VERSAILLES  
06 07 82 86 71 - www.speed-bike.fr