

La métropole a un

LE BILLET

Cocoric' Orléans

L'envie nous a pris de recenser les champions que nous avons à Orléans. Pas les sportifs. Non, tous ceux qu'on peut croiser au quotidien sans forcément savoir qu'ils ont décroché un prix, un titre, un record, une étoile, une médaille d'or. Qu'ils soient reconnus à l'international ou localement, qu'ils soient compositeur, fleuriste, étudiant ou chef, ils ont tous été méritants ou récompensés pour leur talent. Bref, La Rep' a voulu s'enorgueillir un peu de ces glorieux Orléanais, plus ou moins discrets.



ARTS. (De g. à d.) Blas de Roblès, Volodine, Cotillard, Moix et Corneau ont tous vécu, plus ou moins longtemps, à Orléans. ARCHIVES

En matière de culture, Orléans n'a pas à rougir. Il a bercé d'illustres noms en littérature, peinture... Mais d'autres personnalités contemporaines brillent aussi.

Marie Guibal
marie.guibal@centrefrance.com

Dans la ville natale de Jean Zay, créateur du Festival de Cannes alors qu'il était ministre de l'Éducation nationale et des Beaux-Arts, d'autres amoureux des arts ont vu le jour ou y ont grandi.

■ **Cinéma.** Né à Meung-sur-Loire, le réalisateur Alain Corneau a néanmoins été scolarisé plusieurs années à Orléans, notamment au

lycée Pothier. En 1992, son film « Tous les matins du monde », adoubé par la critique, est couronné par sept César, dont ceux du meilleur film, meilleure musique et meilleur réalisateur. Le cinéaste est décédé en 2010.

Marion Cotillard a passé de nombreuses années sur les bancs du conservatoire d'Orléans, où son père, le comédien et metteur en scène Jean-Claude Cotillard, a longtemps enseigné. La jeune femme reçoit, à 30 ans, en 2005, le César de la meilleure actrice dans un second rôle dans « Un long dimanche de fiançailles » de Jean-

Pierre Jeunet. Puis vient la consécration internationale en 2008. Pour avoir campé une Édith Piaf bluffante dans « La Môme » d'Olivier Dahan, elle rafle à la suite le César, le Golden Globe, le Bafta et l'Oscar de la meilleure actrice.

■ **Littérature.** Jean-Marie Blas de Roblès vit discrètement dans le centre d'Orléans depuis de nombreuses années. L'auteur a notamment remporté le prix Médicis en 2008 pour son roman « Là où les tigres sont chez eux ». Il a sorti, le 24 août, « Dans l'épaisseur de la chair » (Éd. Zulma).

Lui aussi a un prix Médicis à son actif. En 2014, Antoine Volodine, ancien professeur de russe aux lycées Pothier et Jean-Zay, embarque le jury jusqu'à son « Terminus radieux ».

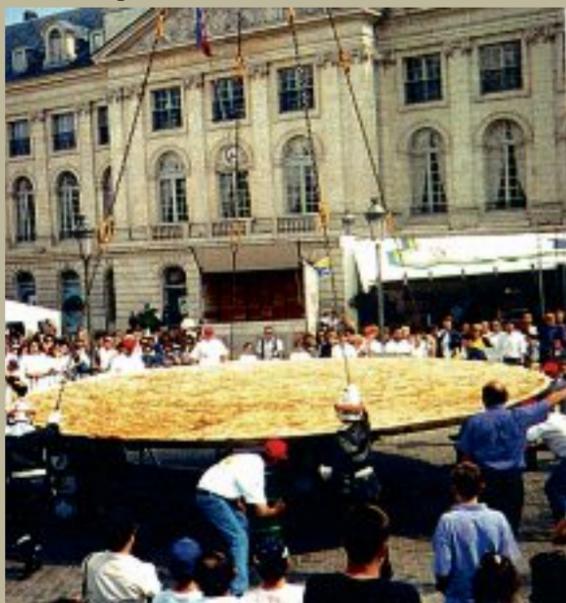
Yann Moix, qui a grandi à Orléans, a obtenu le prix Goncourt du premier roman pour « Jubilations vers le ciel » (1996) puis le prix Renaudot pour « Naissance » en 2013.

■ **Musique.** Le compositeur Reinhardt Wagner a débuté ses études musicales au conservatoire d'Orléans avant d'entrer au Conservatoire national supérieur de Paris. Il a beaucoup composé pour le théâtre

(Ribes, Morel) et le cinéma (Beineix, Thomas, Goupil). Il reçoit l'Étoile d'or 2009 du meilleur compositeur de musique de film pour celle de « Faubourg 36 » de Christophe Barratier. La même année, il est fait chevalier des Arts et des lettres.

■ **Jeux.** Gaëtan Beaujannot dirige Forgenext, une agence de création ludique mais crée aussi des jeux de société. Notamment Concept (Repos Production), créé avec Alain Rivollet et sorti en 2013, qui a reçu l'As d'Or - Jeu de l'année au Festival international des jeux, à Cannes, en 2014. ■

■ Une pizza aux dimensions XXL !



À TABLE ■ Le 15 juin 1997, place du Martroi, l'EURL Freddy's management, dirigée par Freddy Zerbib, a fabriqué la plus grande pizza ronde du monde : 6,50 m de diamètre et 850 kg. Un record gravé dans le Guinness des records. « Il y avait 12.000 spectateurs et l'une des filles de Valéry Giscard-d'Estaing », se souvient-il.

La quantité d'ingrédients est impressionnante. Il aura fallu pas moins de 200 kg de poivrons et autant de tomates, d'oignons, de champignons, de viande de bœuf ainsi que 400 kg de mozzarella. D'où vient ce pari fou ? « C'est une action que j'ai voulu faire pour remercier l'institut médico-éducatif de La Source qui a suivi mon enfant handicapé », raconte le patron du restaurant El Tio. À la fin de la journée, Freddy avait récolté un chèque de 100.000 francs... de 10 m de long ! Une vidéo est disponible sur Youtube (taper « Freddy'spizz : le record de la plus grande pizza au monde »).

■ LA CRÈME DES ARTISANS LOCAUX



ÉRIC BENCHETRIT

Déjà auréolé de son titre de Meilleur torréfacteur de France, obtenu en 2011 grâce à son mélange maison, Éric Benchetrit (des Cafés d'Éric, aux Halles Châtelet) se lance un nouveau défi : participer en 2018 à la 1^{re} édition du concours du Meilleur ouvrier de France (MOF) torréfacteur. CH. GAUJARD



JEAN PILLETTE

Ce restaurateur-traiteur a obtenu son diplôme de MOF, catégorie charcuterie, en 1982. Il officie dans le quartier Gare depuis 50 ans, allée Anne-du-Bourg. ARCHIVE É. MALOT



CHARLINE PRITSCALOFF

La jeune fleuriste a décroché le titre de MOF en 2011 et a ouvert sa boutique du 14, rue Bannier dans la foulée. C'est une ancienne élève du lycée horticole de la Mouillère, à Orléans. ARCHIVE M. GUIBAL

BRUNO CORDIER

Toute l'année, les fanas de glaces et sorbets courent chez Bruno Cordier (20, rue Bannier), chocolatier, pâtissier et MOF glacier depuis 1997. Sa plomberie et son sorbet mojito en fait un tabac cet été. À goûter en ce moment : son entremet glacé café, figue et noix. ARCHIVE P. PROUST



incroyable talent !

Depuis sa création en 1802, par le consul Napoléon Bonaparte, la Légion d'honneur, plus haute distinction nationale, a été décernée aux Orléanais exemplaires.

Quentin Henriot

N'a pas la Légion d'honneur qui veut ! Créée le 29 floréal an X (soit le 19 mai 1802) sous le consulat de Napoléon Bonaparte, cette distinction a survécu à tous les régimes. Elle récompense les mérites civils et militaires. « La Légion d'honneur récompense des services éminents », cite Bernard Didier, président de la Société des membres de la Légion d'honneur (SMLH).

Dans le Loiret, 401 légionnaires sont adhérents à la SMLH, dont 110 d'Orléans.

Trois grades (chevalier, officier, commandeur) et deux dignités (grand officier et grand-croix) existent. Voici une liste non exhaustive de récipiendaires orléanais :

■ **Chevaliers.** Léon Chénault (horticulteur, en 1929), Jean Zay (nommé



CÉRÉMONIE. Isabelle Baranger, ancienne vice-présidente de l'Agglo chargée de la cohésion sociale, a reçu le grade de chevalier de la Légion d'honneur en 2016. D.R.

chevalier à titre posthume, en 1946 : « Un fait rare », précise Bernard Didier, Florent Montillot (en 2007), Charles-Éric Lemaignen (en 2007), Youssoufi Touré (ancien président de l'université, en 2013).

Huit ans minimum sont requis pour passer du grade de chevalier à celui d'officier. Toujours est-il

qu'il faut avoir répété des « services éminents ».

■ **Officiers.** Eugène Vignat (ancien maire d'Orléans, en 1867), Hélène Mouchard-Zay (fille de Jean Zay, en 2016), Bernard Didier (ancien proviseur du lycée Maréchal-Leclerc de Saint-Jean-de-la-Ruelle, en 2017).

Cinq ans minimum sont requis pour passer d'officier à commandeur.

■ **Commandeurs.** Jacques Quétard de La Porte (militaire, en 1804), Georges Goyau (académicien, essayiste et historien, au début du XX^e siècle), Antoine Prost (historien et ancien adjoint de Jean-Pierre Sueur, en 2013). ■

Entretien avec le commandeur Dominique Norois

Inspecteur général des armées-gendarmerie, conseiller direct du ministre de la Défense, en 2008, Dominique Norois a été promu commandeur dans la promotion du 14 juillet.

Saint-Cyrien, de l'École de la guerre et de l'Institut des hautes études de défense nationale, ce général à la retraite, qui vit dans la métropole, a passé une grande partie de sa vie « au service de la protection des personnes et des biens ». Il éprouve, avec humilité, une grande fierté. « J'ai travaillé au profit de l'État et de mes concitoyens », explique-t-il.



BARDÉ. Dominique Norois, souvent décoré. D.R.

Des années de commandement

À Orléans, il commandait la gendarmerie du centre. Il était aussi au secrétariat du conseil de sécurité interne à la présidence de la Républi-

que.

« Chevalier en 1994 et officier en 2002, j'ai été promu commandeur de l'Ordre national du Mérite et commandeur de l'Ordre du Lion (du Sénégal) », raconte-t-il. ■

LAURÉAT DU CONCOURS GÉNÉRAL

Un bosseur discret nommé Clément Cadet



CLÉMENT. Lauréat du concours général de physique-chimie. PHOTO V. MOREAU

Clément Cadet fêtera ses 21 printemps dans trois semaines. La valeur n'attendant point le nombre des années, le jeune homme présente un parcours scolaire brillant.

Après avoir obtenu, avec plus de 20/20, son bac scientifique au lycée Maurice-Genevoix d'Ingré en 2014, il corse sa dernière année en passant le concours général de physique-chimie en parallèle. À 17 ans et après 5 heures

d'épreuves, il termine premier de ce prestigieux concours. Il reçoit son prix dans le grand amphithéâtre de la Sorbonne.

Voilà ensuite l'heure de quitter le nid et de monter un cran plus haut : direction Maths sup à Louis-Légrand, à Paris.

À l'issue de sa deuxième année, il passe le concours de l'École normale supérieure (ENS) mais préfère finalement intégrer les Mines : « La physique était trop théorique. Je préfère la science plus appliquée. Devenir ingénieur de recherche me plaît plus. Le cursus est plus varié ».

Clément loge à la Maison des Mines, un internat dans le V^e arrondissement, et rentre le week-end à Ingré. Sur son temps libre, il continue le saxophone et joue dans la fanfare de l'école. Il a rejoint aussi la Junior entreprise en tant que responsable du pôle qualité.

Il se voit travailler dans la recherche et développement « dans le domaine des matériaux, dans l'aéronautique ou l'automobile ». Avec pareille trajectoire, nul doute qu'il ira loin. ■

Marie Guibal

RESTAURANT ÉTOILÉ

Tristan Robreau, une « étoile » asiatique sur la ville...

On est en 2014 quand Tristan Robreau, jusqu'alors second du restaurant déjà étoilé Le Lièvre gourmand, reprend, avec sa compagne, les rênes de l'établissement né dans sa version orléanaise(*) en 2010 sur les bords de Loire.

Ni une ni deux, l'étoile (la seule de la ville) est aussitôt transmise par le guide Michelin au jeune chef aujourd'hui âgé de 32 ans. Et un dîner – ou déjeuner – au « Lièvre » suffit à comprendre pourquoi... Contre toute attente, là-bas, ce n'est pas la gastronomie française qui domine l'assiette mais bien l'asiatique dans toute sa splendeur.

Après la Savoie et l'Australie...

Une subtile touche d'exotisme colonisant l'immense majorité des plats à la carte. Époustouflante créativité, donc, chez celui qui n'est pas si éloigné que ça de ses années à l'école hôtelière de Blois, qui le voyaient naître à la cuisine. Avant

huit ans passés en Savoie, dans un grand restaurant là encore, et une inoubliable parenthèse australienne, « dans un bistrot chic où j'étais second ». Un parcours aussi atypique que sa cuisine, surprenante et propice au voyage par les sens. ■

David Creff

➔ **À table.** Le Lièvre gourmand, 28, quai du Châtelet, à Orléans. Tél. 02.38.53.66.14. Site Internet : www.lelievregourmand.com.

(*) À l'origine une auberge de chasse solognote. Son concept est importé en 2010 à Orléans.



JEUNE CHEF. Tristan Robreau reprend le « Lièvre » et son étoile en 2014. PHOTO CHRISTELLE GAUJARD.

CONCOURS LÉPINE

Leur épuisette repliable a reçu la médaille d'or



INGÉNIEUX. Gilles Chalumeau et Hervé Brun récompensés. D.R.

Le concours Lépine 2017 a récompensé deux Orléanais : Hervé Brun (médecin et pêcheur) et Gilles Chalumeau (ingénieur mécanicien au CNRS) pour avoir imaginé une époussette innovante.

Le concours Lépine, c'est le concours de l'association des inventeurs et fabricants français qui récompense les meilleures innovations.

Le 8 mai dernier, à la Foire de Paris, deux porte-étendard d'Orléans ont arboré les couleurs rouge et jaune de la cité johannique. Ils ont reçu la médaille d'or du concours et

la médaille d'argent décernée par le ministère de l'Agriculture récompensant leur incroyable époussette. « Une époussette repliable et sans manche, légère (140 g) et digitale, qui se tient soit avec l'index et le majeur, soit avec l'index et l'annulaire », explique Hervé Brun.

Les deux hommes sont en contact avec une entreprise de pêche française pour commercialiser le prototype au plus vite. ■

Quentin Henriot

➔ **Vidéo.** Démonstration sur youtube. Taper « Concours Lépine 2017 Brun Chalumeau ».