

■ OÙ SORTIR CE SOIR

9 heures de fête en continu au 6b



TROIS SCÈNES pour trois univers bien particuliers enflammeront le 6b, lieu de création accueillant des ateliers d'artistes à Saint-Denis (93). Le Camion Bazar, scène mobile techno la plus déjantée d'Ile-de-France, se produira sur l'espace chill out, What the funk Paris sur la scène funk et Selvamnos Prod sur la scène Eletropoicale. De midi à 2 heures du matin, au 6b, 6-10 quai de Seine, Saint-Denis (93), RER Saint-Denis. Tarif : prévente à 10 € sur www.placeminute.com.

■ FARNIENTE

Au parc du château d'Ecouen (95)

A Ecouen, se dresse un magnifique château construit en 1540 par le connétable Anne de Montmorency. Il s'agit de l'actuel Musée National de la Renaissance, ouvert depuis 1977. Autour du monument s'étend un parc de 19 ha, lui-même bordé par une vaste forêt. Des lieux qui attirent plus de 120 000 promeneurs par an. La coupe des jardins s'inspire de celle du XVII^e siècle, période à laquelle Jules Hardouin-Mansart, l'architecte de Louis XIV, les avait dessinés « à la française ». Un temps laissé à l'abandon, le parc est aujourd'hui entretenu d'après les plans de l'architecte.

Le parc est ouvert tous les jours de 8 heures à 19 heures. Entrée gratuite. Accès au château à partir de 3,50 €. Horaires sur musee-renaissance.fr.

■ MIAM MIAM

Barbecue sud-africain le long du canal à Pantin (93)



C'est une institution en Seine-Saint-Denis. Le « braai » de Kobus Botha — le cuistot — est un barbecue ambulant débarqué d'Afrique-du-Sud (braai signifie barbecue en langue locale). Chaque vendredi midi pendant l'été, cet immense four au look de locomotive s'installe le long du canal de l'Ourcq, à Pantin, devant les Magasins généraux. Ouvert à tous, il propose des formules faites maison de 8 à 15 €. Kobus Botha mitonne au feu de bois d'énormes morceaux de viande mais aussi du poisson ou des légumes. Un vrai spectacle ! My braai, chaque vendredi de 11 h 30 à 14 h 30 devant les Magasins généraux, place de la pointe à Pantin. Renseignements : mysouthafrica.fr.

De l'or dans les mains

A Vitry-sur-Seine (94), Pedone, l'artisan glacier aux 120 parfums

FÈVE TONKA, baba au rhum, pralines roses, thé vert matcha, pruneaux à l'Armagnac, betterave, pistache de Sicile... En près de soixante ans, Pedone Glacier, maître glacier installé à Vitry-sur-Seine (Val-de-Marne), aura créé en moyenne deux parfums de glace et de sorbet par an. Pascal Pedone, boulanger-pâtisier de formation, originaire d'Italie, a commencé à vendre ses premières crèmes glacées à la fin des années 1950, à l'aide d'un triporteur dans les rues de Charenton-Le-Pont.

Aujourd'hui, c'est son fils Christophe qui tient la maison. Il a repris le flambeau à la fin des années 1990 et la famille a reçu, depuis, le titre de Maître artisan glacier. Dix personnes sont employées dans le laboratoire Pedone situé dans un bâtiment anonyme, dans le quartier du Port-à-l'Anglais de Vitry. Les sorbets y sont préparés avec de vrais fruits, les glaces avec de la crème fraîche, du beurre AOC d'Isigny, du jaune d'œuf frais, etc.

Les voyages comme sources d'inspiration

Le jour de notre visite, ses employés, évidemment très actifs pendant l'été, travaillent trois saveurs : tomate-basilic, un parfum que Pedone Glacier vend depuis déjà une quinzaine d'années (*lire ci-contre*), mais aussi melon et lavande. Ce dernier parfum est venu à Christophe en découvrant « les champs de lavande dans le Lubéron et en Provence ». Même inspiration pour la pistache du Piémont, par exemple : ce sont ses voyages qui lui ont inspiré de nombreuses saveurs et lui font systématiquement rechercher « des matières premières de qualité », comme le melon Rouge-Gorge, sélectionné à maturité. Et le maître glacier de constater avec amuse-



Vitry-sur-Seine (Val-de-Marne), le 5 août. Christophe Pedone perpétue depuis la fin des années 1990 le savoir-faire de son père, vendeur de crèmes glacées à Charenton dès 1959, (LP/F.D.)

ment que parmi ses plus grands succès figure encore aujourd'hui l'indétrônable vanille.

Comme il y a cinquante ans, les glaces et sorbets de Pedone sont vendus dans de grands restaurants parisiens : l'Alcazar, dans le VI^e arrondissement, Chez Françoise, dans le VII^e, l'Auberge aveyronnaise, à Bercy (XII^e). Depuis deux ans, un point de vente existe également à destination des particuliers, le premier avec des glaces turbinées devant les clients... au Lafayette Gourmet, du boulevard Haussmann à Paris.

FANNY DELPORTE

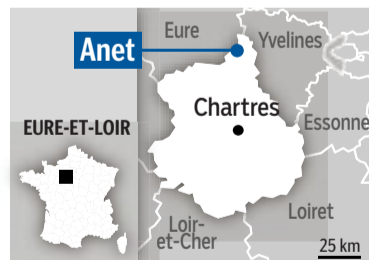
Le sorbet tomate-basilic fait fondre de plaisir

D'après Christophe Pedone, c'est « l'un des rares parfums sucré salé qui plaît aux gens ». L'artisan glacier de Vitry-sur-Seine fabrique dans son laboratoire depuis déjà quinze ans son sorbet tomate-basilic. « On réalise une émulsion de la tomate avec de l'huile d'olive AOP des Baux-de-Provence et une infusion de basilic à froid », décrit-il. Il peut se déguster « en accompagnement de salades, de

tomates mozzarella, avec du melon au jambon de parme ». Sur la carte aux 120 parfums de Pedone, il figure dans les sorbets « spéciaux », tout comme la betterave. Comptez 11,10 € le bac d'1,5 litres. Pedone glacier, 9, rue Marat à Vitry-sur-Seine. Tél. 01.46.80.02.72. Point de vente pour les particuliers au Lafayette Gourmet, 35, boulevard Haussmann à Paris (IX^e).

A 1 heure de Paris

La demeure de Diane de Poitiers dévoile ses secrets



« C'EST UNE VISITE très impressionnante. Je pensais que c'était un château banal, mais il est très bien entretenu et de très grandes personnalités historiques y ont vécu ou y sont passées. » Tout comme Béatrice, originaire du Var, de nombreux visiteurs du château d'Anet (Eure-et-Loir) continuent à être surpris par le lieu. Moins connu que Versailles, Fontainebleau ou Vaux-le-Vicomte, ce monument est pourtant un joyau de la Renaissance chargé d'histoire.

Situé à une heure à l'ouest de Paris, ce château construit en 1550 par l'architecte Philibert de l'Orme,



Anet (Eure-et-Loir). Les visiteurs vont découvrir l'idylle qui se noua au XVI^e siècle entre le roi Henri II et son amante Diane de Poitiers, à qui il offrit ce joyau de la Renaissance situé à une heure à l'ouest de Paris. (LP/Hendrik Delaire)

fut offert par le roi Henri II à sa maîtresse, Diane de Poitiers. Une relation passionnée dont il est pos-

sible de découvrir les dessous tout au long de la visite guidée des sept salles meublées ouvertes à la visite.

La rivalité qui opposa Diane à Catherine de Médicis, l'usage par Diane de décoctions d'or comme remèdes de jouvence, la correspondance entre Diane et le roi, l'histoire du mobilier... Grâce à de nombreuses anecdotes, le guide Patrick Pochon plonge le visiteur au cœur de la vie de l'édifice au XVI^e et XVII^e siècle.

Une visite lors de laquelle il est également possible de découvrir la chapelle et le tombeau de Diane de Poitiers. Le parc de 99 ha, qui depuis 1860 appartient à la famille de Jean de Yturbe, habituellement fermé au public, sera ouvert à la visite à l'occasion des journées du patrimoine les 17 et 18 septembre.

HENDRIK DELAIRE

Visites individuelles du château tous les jours (sauf le mardi) de 14 heures à 18 heures. Tarif : 8,90 € (7 € lors des journées du patrimoine). Réservations pour les groupes au 02.37.41.90.07 ou par courriel à patpochon@aol.com. En voiture par l'A 13 et la D 928 ou via la N 12 et la D 21.