

Décembre 2005



02 | EN VUE

Benjamin Rascalou, la jeune toque d'Hanoi. Alexia Fabre veut mettre l'art contemporain à la portée de tous. P. 3

04 | FAITS ET GESTES

Face-à-face : Jean-Paul Huchon dialogue avec deux Franciliens. Baromètre : ce que pensent les Franciliens. Sondage LH2 (Louis Harris). P. 5

07 | À LA UNE

L'EMPLOI

Formations, apprentissage : nouveaux plans pour l'emploi.

REPORTAGE

Les apprentis branchés du CFA.com de Bagnolet. P. 9

TROIS QUESTIONS À

Daniel Brunel, vice-président du conseil régional. P. 10

11 | BIEN VIVRE

Miel des villes, miel des champs. Au coin de la rue : la BD de Gaudelette et Chauzy. P. 13

14 | RENDEZ-VOUS

Les bons plans loisirs en Île-de-France.

16 | HISTOIRE

1906 : l'aviation décolle à Bagatelle.

17 | TENDANCES

L'Île-de-France, un plateau de tournage grandeur nature. Innovation : la médecine du futur. P. 18

19 | PLANÈTE

Un plan vert pour embellir Antananarivo. P. 20
Kady Diarra, comédienne du Mali. P. 21
Tribune des groupes politiques. P. 22-23



© SOPHIE CHIVET

LIBRES PAROLES DE FRANCILIENS

« Je suis à l'aise dans ma résidence étudiante. Je me sens Nanterrois et Francilien plus que Parisien. Habiter ici, c'est un peu magique ! »

HUBERT YAPI, NANTERRE (92)



© SOPHIE CHIVET

« Campagne, forêt, sports : on vit ici comme en province, mais il faut davantage d'activités pour que les gens se sentent moins isolés. »

FANNY MENU, JOUARRE (77)

BALISES

12012 km² : l'Île-de-France ne représente que 2,2 % du territoire national, mais elle accueille 18,7 % de la population française.

4,5 millions d'emplois sont recensés dans le tertiaire, 640 000 dans l'industrie, 248 000 dans la construction et 20 000 dans l'agriculture.

132 000 personnes travaillent dans la recherche publique et privée en Île-de-France, soit 40 % du total national.

À L'AFFICHE

Avec 11 264 000 habitants au dernier recensement, l'Île-de-France a gagné 300 000 habitants en cinq ans et confirme la tendance : elle est jeune et féconde. Les 70 000 départs par an en province des familles avec enfants et des seniors sont compensés par l'arrivée des 20-29 ans et des cadres, par les naissances et par les migrations internationales.

PORTRAIT Benjamin Rascalou, de l'ANPE aux fourneaux du Viêt Nam

La jeune toque d'Hanoi



Au Green Tangerine, ce chef cuisinier créatif a séduit les Vietnamiens et les visiteurs d'un soir comme Jane Birkin.

© HOANG NAM



Île-de-France, journal bimestriel du conseil régional, 35, bd des Invalides, 75007 Paris. Tél. : 01 53 85 53 85. journal@iledefrance.fr

Directeur de la publication : Jean-Paul Huchon. **Directeur de la publication délégué** : Hervé Marchal. **Comité éditorial** : Jean-Michel Thornary, Sophie Mougard, Patricia Blanchard-Bouvelot, Hervé Marchal, Xavier Panon. **Directeur de la rédaction** : Xavier Panon. **Secrétaire générale de rédaction** : Isabelle Chouffet. **Ont collaboré à ce numéro** : Jean-François Chouffet, Chauzy et Gaudelette, Pascale Eliabel, Agnès Lissillour, Claude-Marie Vadrot, Julie Védie. **Photo de couverture** : David Sauveur. **Conception** : Rampazzo et Associés. **Réalisation** : Citizen Press/Franck Widling. **Impression** : Île-de-France est éditée à 4 700 000 exemplaires sur papier recyclé 57 g par Lenglet Imprimeurs. ISSN en cours. Dépôt légal à parution.

CAP restauration, créativité et soif de liberté, les ingrédients d'une recette du succès : celle de Benjamin Rascalou, hier cuisinier francilien intérimaire, aujourd'hui chef à Hanoi.

FONTENAY-AUX-ROSES ☺ À 25 ans, cela fait déjà dix ans qu'il est en cuisine. Restaurants branchés, établissements étoilés, brasseries ou hôtels-restaurants de banlieue... Benjamin Rascalou est passé par tout ce que la cuisine peut offrir en Île-de-France. Aujourd'hui, c'est à Hanoi, capitale du Viêt Nam, qu'il exerce son talent de chef cuisinier, au Green Tangerine, la « mandarine verte ». Rémoulade de

crabe au gingembre ou tartare de thon aux fruits exotiques : ses créations pour ce restaurant ont séduit les Vietnamiens et les autres, les visiteurs d'un soir comme Bernadette Chirac ou Jane Birkin.

Dispositif Mobil'Asie

Il y a trois ans, ce jeune cuisinier, originaire de Fontenay-aux-Roses et titulaire d'un CAP, entend parler du dispositif Mobil'Asie, soutenu par la Région et l'ANPE, qui offre à de jeunes demandeurs d'emploi un stage en Asie pendant six mois. Il démissionne pour se porter candidat et débarque au Viêt Nam. Au Cyclo Bar de Hanoi, il est pris en main

par Stéphane, le patron français. « J'aime, dit Benjamin, qu'on me laisse m'exprimer, tout en éveillant ma curiosité : c'est ce qu'a fait mon patron. » De retour à Paris, l'ex-stagiaire ressent la nostalgie du Viêt Nam. Jusqu'au jour où Stéphane l'appelle pour lui proposer une place de chef dans son nouveau restaurant. Benjamin repart aussitôt. « Nous voulions faire une cuisine européenne, avec des herbes et des épices vietnamiennes... raconte Benjamin. Bref, une cuisine imaginative, mais qui conserve ses racines. Le Viêt Nam m'a ouvert à d'autres saveurs, à d'autres traditions. Aujourd'hui, j'ai ma vie ici, et j'espère un jour monter mon restaurant. » ● JULIE VÉDIE