



**SÉCURITÉ**  
 QUAND LES COMMUNES  
 INSTAURENT UN COUVRE-FEU  
 POUR LES MOINS DE 14 ANS **PAGE 7**

**DE GAULLE**  
 CHRISTINE CLERC  
 RACONTE LES COUPS DE  
 BLUES DU GÉNÉRAL **PAGE 16**



**MAJORITÉ**  
 Le Parti socialiste  
 doute des capacités  
 du chef de l'État  
 à rebondir  
**PAGES 2 ET 3**

**EUROPÉENNES**  
 Jean-François  
 Copé au « Figaro » :  
 « Non à l'Europe  
 de Hollande »  
**PAGE 4**

**EUROPE**  
 Le couple  
 franco-allemand  
 tente de raviver  
 la flamme  
**PAGE 5**

**ÉDUCATION**  
 Absentéisme,  
 temps de travail,  
 inégalité salariale :  
 les problèmes  
 structurels  
 perdurent **PAGE 8**

**RUGBY**  
 Barrages  
 du Top 14 :  
 Clermont veut  
 se rassurer **PAGE 10**

**TÉLÉCOMS**  
 Le patron  
 d'Alcatel-Lucent  
 répond aux  
 rumeurs de fusion  
 avec Nokia  
**PAGE 18**

## Vladimir Poutine en vainqueur dans la Crimée annexée



Le président russe a suscité le courroux du gouvernement de Kiev en se rendant en Crimée, région annexée par Moscou, pour les commémorations du 9 mai, date de la victoire soviétique sur les nazis. Au même moment, l'est de l'Ukraine s'enfonçait dans la violence avec plus de 20 morts dans des affrontements à Marioupol. **PAGES 6 ET 13**

« Qu'est-ce qu'on a fait au bon Dieu ? »

## Ce film phénomène qui enchante les Français

En s'amusant des clichés sur la diversité, la comédie de Philippe de Chauveron est la surprise du cinéma tricolore.

Depuis sa sortie en salle le 16 avril, 5,6 millions de spectateurs ont déjà ri des déboires des Verneuil, couple bourgeois de Chinon dont les quatre filles épousent des Français « pas très catholiques ». Un démarrage en trombe qui augure d'un succès populaire à la hauteur d'Intouchables et ne laisse pas indifférente la classe politique.

→ LE SUCCÈS N'EST PAS CONTRAIRE À LEUR RELIGION  
 → LES POLITIQUES PRENNENT PARTI → LES TRIBUNES D'ÉRIC ZEMMOUR ET DE JEAN-CHRISTOPHE BUISSON **PAGES 14, 26 ET 27**



## Publicis-Omnicom : pourquoi la fusion a échoué

Après neuf mois de négociations entre Maurice Lévy, le patron de Publicis, et John Wren, celui d'Omnicom, les deux groupes ont préféré met-

tre fin au projet de fusion. Les deux dirigeants ne sont pas parvenus à se mettre d'accord sur les deux points essentiels de toute fusion : la répartition

des postes clés et celle du pouvoir. Omnicom voulait obtenir les directions générale, financière et juridique. Inacceptable pour Publicis. **PAGE 24**

**ÉDITORIAL** par Philippe Gélié [pgelié@lefigaro.fr](mailto:pgelié@lefigaro.fr)

## Hollande-Merkel, le bateau ivre

L'air marin de la Baltique va-t-il réveiller le couple franco-allemand ? Il faut l'espérer, car il y a urgence. À deux semaines des élections européennes, qui devraient voir une poussée des partis eurosceptiques, François Hollande et Angela Merkel ne peuvent s'en tenir à un plaidoyer philosophique sur « l'espace de paix » et « la puissance économique » que représente l'Union des Vingt-Huit. La crise a montré que l'économie, ça se gère, et le conflit en Ukraine nous rappelle que la paix, ça se gagne. Les images de la sympathique escapade sur l'île de Rügen, fief électoral de la chancelière, n'ont aucune chance de rassurer les électeurs. Même ceux, majoritaires, qui défendent l'idéal européen pourront y voir un symbole du fossé qui se creuse entre des dirigeants persuadés que la tempête est passée, déjà prêts à revenir aux affaires courantes, et leurs opinions publiques en plein doute. Depuis le début de la crise mondiale, l'UE a donné l'impression d'un bateau ivre courant d'une urgence à l'autre, colmatant les brèches sans rien proposer qui relève d'un projet cohérent.

de ce vide : qu'a-t-il produit depuis l'arrivée de François Hollande au pouvoir ? Qu'envisage-t-il pour demain ? Si le président et la chancelière se contentent de négocier la répartition future des portefeuilles communautaires et les prochaines sanctions contre la Russie, ils seront loin du compte. L'Europe s'est, dit-on, construite dans les crises. Elle devrait être servie : le choc économique a souligné le manque d'harmonisation fiscale et sociale ; le défi ukrainien, l'absence d'union énergétique et de défense commune. Euro, dette ou déficits, François Hollande « l'européen » n'a de cesse d'enfreindre les règles communes ; à l'inverse, Angela Merkel tire les bénéfices de sa vertu, mais en oublie son partenaire français sur le quai. Il serait temps que tous deux remontent dans le même bateau, en voyant plus loin que la Baltique. Comme le dit l'ancien chef du gouvernement italien Mario Monti, « le cabotage ne

Comme le dit Mario Monti, « le cabotage ne suffit plus »

**CHAMPS LIBRES**

- La chronique de Paul-Henri du Limbert : « Plus fort que l'anaphore »
- La chronique de Natacha Polony : « Les experts, le peuple et le réel »

**PAGE 15**

**FIGARO OUI FIGARO NON**

Réponses à la question de vendredi : Faut-il des droits spécifiques pour les beaux-parents ?

**OUI 26% NON 74%**

TOTAL DE VOTANTS : 11244

Votez aujourd'hui sur [lefigaro.fr](http://lefigaro.fr)  
 Êtes-vous favorable à l'instauration de couvre-feux pour les moins de 14 ans ?

Ouverture exceptionnelle dimanche 18 mai

**CASA DESIGN**

16 avenue Victoria  
 75001 Paris - Tél : 01.42.36.36.68

Canapés, luminaires, meubles, compléments

**LIQUIDATION TOTALE DU STOCK DU 13 AU 31 MAI 2014 AVANT TRAVAUX**

COLETTE MONSAT  
cmonsat@lefigaro.fr  
ENVOYÉE SPÉCIALE À KENMARE

Il était une fois un saumon vertueux, tout bon, tout bio, qui s'ébattait joyeusement en pleine mer, au large des côtes atlantiques. Un poisson extrêmement bien élevé, joueur, sportif de haut niveau, habitué à parcourir l'équivalent de 13 000 km - à l'instar de ses cousins sauvages - avant d'atteindre sa taille adulte et l'âge de 18 mois. Un âge qui, hélas, sonne aussi la fin de la partie pour lui. Mais ce saumon, bien sous tous rapports, ne faisait pas assez parler de lui. Une faute de goût dans un marché mondial agité, où l'on navigue souvent en eaux troubles. À la faveur de grandes turbulences, il décida de monter au créneau.

Tout commença, en effet, par un tsunami un soir de novembre 2013. France 2, dans son émission « Envoyé spécial », met en cause le saumon norvégien, considéré « comme la nourriture la plus toxique du monde ». La caution scientifique de ce reportage réfrigérant n'est autre que Kurt Oddekav, président de l'association Green Warriors of Norway et ardent détracteur de l'aquaculture intensive. Tout y passe : les jets de pesticides envoyés dans les bassins saturés de poissons, les fonds sous-marins détruits et surtout l'accumulation de substances toxiques dans ce poisson gras qui les stocke avec délectation. À quelques semaines de Noël, l'info largement relayée par la presse fait désordre. Échaudés par le tout récent scandale du « Horgate » qu'ils ont découvert quelques mois auparavant (la viande de cheval mélangée frauduleusement à celle de bœuf dans les plats préparés), les Français sont à cran sur la sécurité alimentaire et les ventes de saumon fumé chutent de façon drastique, toutes origines confondues.

**Deux poissons seulement pour 1 000 litres d'eau de mer pure afin de mieux échapper au stress**

C'est alors que l'Irlande décide de partir en croisade pour faire valoir sa différence, sous la direction du Bord Bia, son office de promotion des produits agroalimentaires. Certes, il y a un petit côté David versus Goliath dans ce bras de fer marin. Car les quelque 15 000 tonnes de saumon d'Atlantique produites en 2013 ne pèsent pas lourd face aux 1 050 000 tonnes de la Norvège, premier producteur au monde. L'Irlande ne joue pas non plus dans la même cour que les autres gros éleveurs (Chili, Royaume-Uni, Canada). Il n'empêche, le pays a un joker de taille. Depuis plusieurs décennies, il s'est mis au saumon bio et, aujourd'hui, plus de 83 % de sa production annuelle est certifiée par les plus importants labels européens.

Pour découvrir le *Salmo salar* (nom scientifique de l'espèce) dans son environnement, il faut partir en haute mer, là où se mélangent les courants d'eau de mer chauds du Gulf Stream et les eaux douces et froides provenant des tourbières,



Les ingrédients employés pour la pigmentation de la chair sont naturels. KENMARE SELECT

## Le saumon irlandais, une affaire de bon goût

Focus sur le « *Salmo salar* », ce poisson très bien élevé qui, depuis plusieurs décennies, s'amuse à jouer les sains.

res, qui façonnent les paysages irlandais. Les images chocs de poissons malmenés comme des poulets de batterie s'effacent à la vue des immenses enclos marins dans lesquels ils s'ébattent. Environ deux poissons pour 1 000 litres d'eau de mer pure : on comprend qu'ils échappent au stress, d'autant que dans ce spa quatre étoiles la nourriture est choisie. Bio, sans OGM et durable. Pas une once d'antioxydants de synthèse comme la très controversée éthoxyquine dans les repas très surveillés de nos salmonidés.

Même les ingrédients employés pour la pigmentation de la chair sont naturels. Et cette chair justement, savoureuse parce qu'à la fois ferme et maigre (on ne vantera jamais assez les bienfaits de la natation en eaux froides !), montre bien que le saumon peut aussi être ce poisson de qualité qu'on avait perdu de vue. Comme souvent chez les îliens, les Irlandais sont moins consommateurs de produits de la mer qu'on pourrait le croire. L'agneau et le bœuf irlandais, deux autres fleurons de l'*irish food*, suffisent souvent à enchanter leurs tables. Mais aujourd'hui, les producteurs de saumons et de moules (voir ci-dessous) sont prêts à jouer les remakes de *Bienvenue à la ferme* (marine), les exportations représentant un enjeu majeur de l'économie.

Si l'Irlande s'est engagée dans la protection de l'environnement et le développement durable, à travers son programme Origin Green, qui vise à réduire les déchets, éliminer les matières non recyclables, protéger la diversité des espèces, ce n'est sûrement pas un hasard. Sa nature exceptionnelle le vaut

bien. La côte sauvage de l'Atlantique déroule à elle seule des paysages à couper le souffle. Bien sûr, ceux du Connemara, immortalisés par Yves Boisset dans le *Taxi mauve*, Michel Sardou dans une chanson ou encore Pierre Perret qui avoue en avoir « pris plein les vasistas », en les découvrant il y a plus de trente ans ! Mais la beauté sauvage du sud-ouest du pays n'a rien à leur envier. Dans le moindre village traversé, les maisons de toutes les couleurs sont des pieds de nez farceurs à la pluie. « *Quatre saisons en un jour* », dit-on de l'Irlande comme d'autres contrées mouillées. Ici, le temps n'est jamais là où on l'attend. En un instant, le soleil sèche le ciel lavé à grandes eaux, la lande perd sa mélancolie pour devenir moirée, les moutons relèvent le nez, à peine touchés sous leur peau lainée. Pas question dans ces conditions de faire n'importe quoi ! Les géants du saumon irlandais que sont Marina Harvest (le plus gros producteur de saumon d'élevage au monde et le premier à avoir obtenu la certification bio) et consorts jouent tous le jeu. À Paris, d'ailleurs, les meilleures ambassades de la mer ne s'y sont pas trompées. Ainsi le restaurant Prunier (16, avenue Victor-Hugo, Paris XVI<sup>e</sup>. Tél. : 01 44 17 35 85), qui a mis à sa carte deux plats : « le saumon bio d'Irlande façon gravlax, radis noir » et « le saumon à l'oseille façon Troisgros ». Éric Coisel, le chef des cuisines, l'a adopté depuis deux ans maintenant. « *Sa chair est plus ferme, moins grasse. Je retrouve un peu le goût qu'avait le saumon autrefois.* » Lorsqu'il était encore un plat de fête ? ■

Un enclos marin pour saumons en Irlande. FINNIAN O LUASA



### Des moules qui ont la pêche

Il n'y a pas que les saumons qui soient bio en Irlande, il y a aussi les moules. Élevées sur des cordes suspendues à des lignes maintenues à la surface par des flotteurs, elles sont constamment immergées en eaux pures et se nourrissent des

l'exploitation de John et Flor Harrington, située à Kenmare, dans le comté du Kerry, sur la côte sud-ouest, on a coutume de dire que « la moule est l'huitre du pauvre ». D'où la demande exceptionnelle en France, ses temps d'attente sont très élevés.

dernier, la petite entreprise familiale qui ne connaît pas la crise s'est lancée dans un nouveau produit : la soupe de moules bio, vendue en petite bouteille de verre. Un délice qui supporte largement la comparaison avec celle



Passé la devanture fraîchement repeinte, c'est un vieux bistrot parisien avec, au bout du zinc, la trappe qui dissimule l'escalier de la cave, des banquettes en velours rouge et un joli carrelage. On le trouve dans le très chic VII<sup>e</sup> arrondissement de Paris, mais l'ambiance y est détendue et sans chichis. Carte courte (cinq entrées et six plats), couverts comptés, répertoire classique qui va de l'avant, porté par une brise du sud-ouest pas envahissante pour un sou : gigot de lait au piment d'Espelette, jambon de Bayonne, canette au chou et foie gras, faux-filet avec lard et oignons, queue de lotte et saint-jacques... Dans une ambiance gaie et rapidement sonore, les assiettes arrivent, portées par un serveur amateur de petites blagues (les assiettes ne tombent jamais à plat, qu'on se rassure). Alors que les forces vives de la fourchette commencent à garnir le restaurant, un couple de sexagénaires déguste tendrement une madeleine en buvant un café : c'est beau de voir ainsi se graver dans deux cœurs un nouveau souvenir amoureux. Le dîner est lancé avec un œuf poché, soleil culminant au sommet d'une colline de cabillaud en brandade après qu'une pluie de petits croûtons est venue faire croustiller le monticule. Une tombée de poivre là-dessus et, hop, c'est parti pour un repas de fort belle tenue.

Le paleron (suggestion du jour) fait sa fondante apparition dans une cocotte, et va rejoindre sur le disque de porcelaine blanche une polenta crémeuse à souhait. Plat d'hiver ou de printemps frileux, plat de copains affamés, c'était ce soir-là exactement ce qu'il fallait. Sur la banquette, deux brunes irrésistibles se partagent un gigot de lait, et elles se régalaient. La carte des vins est astucieuse, on y déniche de bonnes bouteilles à moins de 30 €. Le flacon des luronnes est manifestement enthousiasmant, car maintenant que la salle se vide peu à peu, elles s'enthousiasment et entonnent quelques classiques de la variété française, à la stupéfaction amusée de leurs chevaliers servants qui restent cois bien que l'un d'eux ressemble furieusement à Julien Clerc. Une tarte au chocolat dominicain exquise, pas trop sucrée, onctueuse et rassurante, clôt les festivités gustatives. Le chef, Thierry Dufroux, a fait ses gammes aux meilleurs pianos (Guérard et Ducasse, entre autres). Grâce à sa cuisine, ce bistrot des beaux quartiers a des airs de repaire chaleureux, presque canaille, pour gourmands amateurs de plats clairs, de saveurs franches, de cuissons maîtrisées. Le rapport qualité/prix est indiscutable, à plus forte raison dans ce coin de Paris. Les deux brunettes attaquent à présent *Que je t'aime*. On les croit. Soirée parfaite.

■ Bistrot Belhara, 23 rue Duvivier, (Paris VII<sup>e</sup>). Tél. : 01 45 51 41 77. Réservation conseillée. Menu dîner à 38 €, dégustation à 52 €. Fermé dimanche et lundi. À noter : les plats peuvent être emportés

**Pratique** OÙ TROUVER DU SAUMON FUMÉ BIO D'IRLANDE ? La Safa (Société anonyme de fumaison alimentaire) est implantée à Montreuil depuis 1926. Ce fumoir (dont l'atelier se trouve à Choisy-le-Roi) n'utilise que des ingrédients naturels : salage à la main au sel sec de mer (pas de sucre), sciure de chêne et de hêtre, tranchage manuel... Un savoir-faire artisanal pour du poisson haut de gamme, que l'absence d'intermédiaires permet de proposer à prix très compétitifs. 130, rue de Rosny, Montreuil-sous-Bois (93). Tél. : 01 42 87 20 20. www.safa.fr

**AUTOUR DU SAUMON.** Une carte de 7 saumons d'origines différentes pour ce spécialiste des produits de la mer, parmi lesquels le saumon fumé irlandais bio. Comme les autres, il est salé à sec