

l'Éditeur

DOSSIER DE PRESSE

Miraculés et stigmatisés

Daniel Menétrey-Monchau



40, rue de Monceau - 75008 Paris - tél.: 01 53 53 01 30 - fax : 01 53 53 01 40

www.lediteur.com

VIE QUOTIDIENNE

LIVRES

Les vampires sortent de l'ombre

Tandis que "La lignée" premier tome de la trilogie imaginée par Guillermo Del Toro et Chuck Hogan sort en édition de poche, le deuxième opus intitulé "La chute" paraît simultanément aux Presses de la Cité.

Exit les vampires policés et délicats qui font chavirer le cœur des adolescentes en mal de sensations. Retour aux racines du mal et de l'angoisse avec les terrifiantes créatures imaginées par le cinéaste Guillermo Del Toro et son complice l'écrivain Chuck Hogan.



Ici les vampires sont cruels, comme il se doit assouffis de sang, et désireux d'asservir l'humanité toute entière. Débarqué de la vieille Europe depuis un avion à bord duquel tous les passagers ont été contaminés, le "Maître" se prépare à conquérir New-York avant de s'attaquer au reste du monde. Pour le combattre ils ne sont qu'un petit groupe

de rescapés parmi lesquels un épidémiologiste de génie, et un vieil homme survivant des camps de la mort. Autant dire que la bataille est loin d'être gagnée. Bon, pour apprécier il faut, c'est certain, aimer les histoires fantastiques et un rien sanglantes ! Mais on se laisse assez vite gagner par le rythme trépidant des deux premiers volets de cette trilogie promise à un beau succès.

Dommage qu'il faille attendre encore pour connaître la fin !
Florence DALMAS
Guillermo Del Toro et Chuck Hogan.
"La lignée". Pocket. 574 p. 7,80€
"La chute". Presses de la Cité. 326 p. 21, 80€

La force de l'esprit

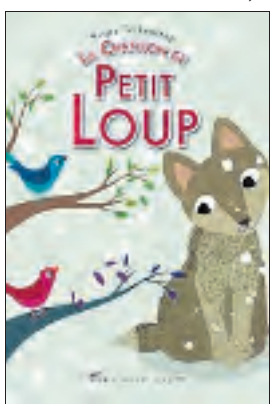
Peut-on encore, aujourd'hui, croire aux miracles ? Croire que la foi peut soigner le corps, croire que l'on peut, à la faveur d'une quelconque intervention divine, quitter subitement la maladie et la souffrance ? Plus encore, que penser des stigmatisés porteurs en leur chair des blessures de la passion du Christ ? C'est à ces questions que s'est intéressé le biologiste et neurophysiologiste Daniel Menétrey-Monchau, dans un court document intitulé "Miraculés et stigmatisés".

Se présentant comme un "athée de conviction", il s'est efforcé d'apporter une réponse scientifique à des manifestations pour l'heure inexplicables. Passionnant et bien documenté, l'ouvrage, qui ne ferme aucune porte, permettra cependant à chacun de rester sur ses convictions. Un petit miracle en soi...
F.D.
Daniel Menétrey-Monchau, "Miraculés et stigmatisés". L'Éditeur, collection Témoignages et documents. 192 p. 15€

Jeunesse

"La chanson de Petit loup"

C'est là-haut, tout là-haut dans la montagne que vit Petit loup. Un louveteau presque comme les autres avec une queue en panache, une jolie petite sœur, des frères turbulents et des parents qui l'aiment de tout leur cœur. Oui mais voilà Petit loup ne sait pas hurler comme les autres loups, il est celui qui n'a pas de cri.



"Le jour où tu seras prêt, tu verras, tu pourras crier comme nous" lui promet sa maman. Petit loup veut bien

la croire, mais qu'il est difficile de ne pas être comme les autres ! Pourtant un jour Petit loup se perd dans la neige. Qui donc saura le retrouver ?

Un très joli livre pour prendre le temps de grandir et pour découvrir la différence. Avec ses très belles illustrations à la fois tendres et poétiques "La chanson de Petit loup" est à découvrir à partir de deux ans.
F.D.
Britta Teckentrup "La chanson de Petit loup". Albin Michel Jeunesse. 24 p. 9,50€.

VOS LETTRES, VOS COURRIELS, VOS RÉACTIONS

@ C.G.-J 73

Un temps pour tout

Je souhaite répondre au courrier d'un monsieur âgé maintenant de 65 ans et se plaignant d'être mis à la retraite d'office. Il doit "se consoler" en pensant que cette situation libère un emploi pour un plus jeune que lui... et ils sont nombreux à chercher du travail ! Si cette personne est pleine de courage et de dynamisme, ce que je lui souhaite, nombreuses sont les associations qui recherchent des bénévoles. Dans la vie, il y a un temps pour tout. Laissons nos jeunes s'installer sur le marché du travail, ils ont des enfants à nourrir et une vie à organiser et nous les retraités, dont je fais partie, une aide à leur apporter.

✉ Michel Toulouse 69

Ceux qui manifestent

On entend sur certaines radios des gens qui trouvent que les foules qui manifestent ne sont pas si nombreuses que ça. D'abord ceux qui trouvent ces rassemblements insuffisants devraient nous dire quel est

✉ M.D. 38

Noire colère

« Quand j'entends actuellement le débat sur les retraites, je suis dans une colère noire : comment le gouvernement actuel a pu faire voter une loi pareille ? De qui se moque-t-on ? Croit-on que des personnes qui ont un métier pénible, comme les mineurs, les métiers du bâtiment, la métallurgie, les métiers hospitaliers quels qu'ils soient, les conducteurs de trains et bien d'autres, pourront travailler jusqu'à 62 voire 65 ans ou plus pendant qu'il y a des chômeurs professionnels qui vous disent qu'ils gagnent plus à rester chez eux qu'à travailler. Moi aussi j'ai travaillé mes 40 ans (15 ans d'usine, 45 à 48 heures par semaine et 25 ans à l'hôpital comme agent). J'ai arrêté à 55 ans car je n'en pouvais plus. Je me vois mal travailler à mon âge actuel (66 ans). De l'argent, en France, il y en a ; il y a des gros salaires comme celui de M. Sarkozy et de ses acolytes et Mme Bettencourt qui ne sait pas quoi faire de son argent. Pourquoi ils ne paieraient pas une CSG comme c'est en projet pour les assurances-vie, le placement préféré des Français ? Ne croyez-vous pas que cet impôt sur les riches pourrait renflouer les caisses de retraites ? C'est toujours le petit qui paye tout. J'espère qu'en 2012 il y aura du changement. »

leur travail, s'ils apprécient le chômage, ce qu'ils gagnent et affirmer que si des améliorations sont obtenues, ils n'en veulent absolument pas.

J'ose supposer que ceux qui dénigrent les actions dans la rue vont bientôt, eux, faire une manif contre les nantis (0,01 % de la population). Et en fait, si

les vieux travaillent jusqu'à leur mort, que vont faire les jeunes ?

Moi, je trouve bien plus saine et intelligente une manifestation pour l'amélioration des conditions de vie, que ces cortèges bruyants et alcoolisés des supporters du foot.

✉ René VULLIET 74

Le bon sens

Des générations de travailleurs manuels et intellectuels ont, à force de luttes et de grèves, obtenu des protections, des garanties et des sécurités sociales et familiales. Des citoyens venus d'ailleurs qui n'ont jamais tenté la moindre révolution dans leur pays d'origine arrivent, s'installent et prétendent bénéficier de droits non acquis. Certaines bonnes âmes s'insurgent alors du renvoi chez eux de ces itinérants. Cherchez le bon sens de la raison de cet état de choses.

@ G MANGIN 74

Pot de chambre

La France a toujours été le pot de chambre de l'humanité et continue de l'être. Pourquoi les Roms choisissent-ils la France plutôt qu'un autre pays européen ? Chez nous, tous les avantages sociaux leur sont acquis et cela sans bourse délier. Commençons par leur supprimer ces avantages et nous éviterons des dépenses inutiles : « frais de retour 300 euros par personne et coût de transport. » Soyons humains mais pas crétiens.

@ VOTRE AVIS

Faut-il supprimer l'impôt sur la fortune ?

Chaque semaine, une question vous est posée dans cet espace.

Vous êtes invités à y répondre sur le site du Dauphiné Libéré (ledauphine.com, rubrique "A votre avis").

Les résultats seront publiés dans notre édition de ce vendredi, et vos contributions dans nos forums du week-end.

Vos lettres, vos courriels, vos réactions (avec mention obligatoire de vos coordonnées) sont à adresser soit sur le site du Dauphiné Libéré (ledauphine.com, rubrique "contact - courrier des lecteurs") soit par courrier au "Forum des lecteurs", Le Dauphiné Libéré, Les Iles Cordées 38913 Veurey Cedex.

AUTOMOBILE

FORD C-MAX 1.6 EcoBoost Titanium

Le style en plus

Ford poursuit le renouveau de sa gamme avec l'arrivée de son monospace qui se décline désormais en deux versions : C-Max et Grand C-Max



Le C-Max est beau, combine confort et agrément de conduite mais manque de modularité.

Sur un marché qui représente 10 % des ventes où la concurrence est rude avec pas moins de 17 modèles sur le créneau, Ford se place en quatrième position en France derrière le Renault Scenic, le Citroën C4 Picasso et le Peugeot 5008. Le C-Max tient donc une place de choix dans la gamme Ford avec pas moins de 155 900 véhicules vendus depuis 2003.

L'objectif était donc de satisfaire la clientèle la plus large possible avec un véhicule compact (4,38 m, il con-

serve les dimensions du précédent) et plus modulable (le Grand C-Max). Il dispose désormais de portes coulissantes à l'arrière et peut emporter sept personnes. Il est aussi plus tourné vers les loisirs avec ses 4,52 m. Il est également plus haut de 6 cm à 1,684 m

● Un intérieur à vivre

La révolution Kinetic se poursuit dans la lignée du S-Max, de la Mondeo et de la future Focus dévoilée à Paris. Une large calandre trapézoïdale, des arches de roues

marquées, une ligne de caisse tendue, des vitres latérales arrière en forme de virgule caractérisent ce nouveau C-Max qui s'est arrondi, bâti sur une plateforme du segment « C » qui sert également de base pour la nouvelle Focus qui sera très largement déclinée par le constructeur dans le cadre d'un programme industriel mondial (notre supplément du 8 octobre dernier).

A l'intérieur, la patte du designer est bien présente avec un tableau de bord à l'instrumentation redessinée,

travaillée, mais qui reste très lisible. Idem pour la console centrale qui monte haut pour offrir au conducteur et son passager un espace bien défini. Les commandes de ventilation et de la radio se trouvent à portée de main mais le signal de détresse est trop petit pour une mise en route rapide en situation d'urgence.

Dans cet habitacle lumineux et agréable on pourra regretter cependant un nombre de rangements limité. Des tiroirs sous les sièges auraient été les bienvenus. Quant aux places arrière, le système de trois sièges a été conservé. Rabattus, ils permettent de disposer d'un coffre plat de 471 l, dans la moyenne. Le C-Max s'apprécie vraiment à quatre. Pour cela il faut rabattre le strapontin du milieu dans le coffre grâce au système « diagoflex » et reculer en diagonale les deux sièges. Mais là on perd de l'espace de rangement.

● Agréable à conduire

Sous le capot, outre la nouvelle génération de moteur 1,6 l essence EcoBoost et les nouveaux 1.6 et 2 l TDCi Ford/PSA, le 1,6 l essence de 150 ch dispose d'une large plage d'utilisation.

Il est agréable, associé à la boîte six vitesses et raisonnable en consommation avec une moyenne de 7 l. La direction électrique et les nouvelles suspensions participent à cet agrément de conduite.

En conclusion, la voiture ne manque pas d'atouts avec un équipement de série assez complet. Elle peut sereinement s'attaquer à son objectif, voire mieux.

Yves VELON

FICHE TECHNIQUE

- Moteur: 1.6 L STCi quatre cylindres en ligne, 150 ch à 5700 tr/mn, couple 240 Nm entre 1600 et 4000 tr/mn
 - Consommation : environ 7 l aux cents en cycle mixte
 - CO2 : 154 g/km
 - Prix : de 20 900 à 29 500 €

LES PLUS
 - Une ligne réussie
 - Agrément de conduite

LES MOINS
 - Manque de rangements
 - Aspect pratique limité

LES SALONS DU DAUPHINÉ LIBÉRÉ

OCTOBRE & NOVEMBRE 2010



- > **IMMOBILIER**
CHAMBÉRY du 22 au 24 octobre
- > **IMMOBILIER ET DE L'HABITAT**
GAP du 22 au 24 octobre
VIENNE du 5 au 7 novembre
- > **IMMOBILIER, RÉNOVATION et ÉCO-CONSTRUCTION**
ROMANS du 19 au 21 novembre

salons@ledauphine.com
 04 76 88 71 23

le dauphiné LIBÉRÉ

VOTRE RECETTE

Petit cœur basco béarnais

Préparation : 10 mn
 Cuisson : 5 mn
 Difficulté : facile
 Coût : économique

Pour 4 personnes
 - 100 g d'ossau-iraty
 - 2 tranches de jambon de Bayonne
 - 2 tranches de pain de mie
 - 4 tomates cerise
 - 50 g de mesclun
 - 1/2 c. à c. de moutarde
 - 1 c. à s. de vinaigre balsamique
 - 2 c. à s. d'huile
 - sel et poivre



Triez et lavez le mesclun. Réalisez une vinaigrette avec la moutarde, le sel et le poivre. Ajoutez le vinaigre balsamique, mélangez de nouveau et ajoutez l'huile. Coupez les tomates cerises en deux. Mélangez le mesclun, les tomates cerises et la vinaigrette. Disposez dans des assiettes. Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Déposez le fromage râpé et la julienne

de jambon sur les toasts de pain de mie. Passez trois minutes au four. Servez sur la salade dès que le fromage est fondu.
 Photographe : Stéphane Thommeret. Copyright : CNIEL

Préparation
 Taillez le pain de mie en petits cœurs. Râpez le fromage. Taillez les tranches de jambon de Bayonne en fine julienne.