

Les opposants au projet du PSG contre attaquent

THIVERVAL-GRIGNON. Ils ne veulent pas que l'Etat vende le site d'AgroParisTech au PSG et proposent, à leur tour, un projet qui permettrait de préserver ce domaine.

LES OPPOSANTS à la vente par l'Etat du site d'AgroParisTech de Thival-Grignon au PSG, ont mobilisé 250 personnes, lors de la marche de protestation de samedi : ils ne vont pas en rester là. Réunis dans un Collectif, ils envisagent bientôt une randonnée autour du parc « avec encore plus de monde ». Soucieux de « préserver le domaine », ils présentent à leur tour un projet pour le site.

■ **Un projet alternatif pour contourner le PSG.** « Nous rejetons toute vente à des investisseurs privés, dont le PSG, car son projet va dénaturer le site alors qu'il a encore un fort potentiel à exploiter avec ses laboratoires, les 350 chambres pour loger les étudiants et tous les bâtiments », insiste Joël Dine, le président du Collectif pour le futur du site de Grignon, désormais constitué en association. Installé dans le Loiret, cet homme entend faire connaître son alternative pour le site qui va rester occupé jusqu'en 2020. Dans ce but, il va solliciter financièrement les anciens élèves de Thivalval et faire appel au financement participatif. Un avant-projet sera envoyé prochainement aux autorités et élus du département.



Thivalval-Grignon, le 12 mars. Les opposants à la vente, dont Joël Dine (au premier plan), pensent qu'il existe une alternative à la vente du domaine au PSG. (LP/L.M.)

même cas. Ils possèdent des monuments aux Morts et de nombreuses statues de personnalités célèbres qui pourraient disparaître. Il y a de la vocation pédagogique et culturelle pour tout l'ouest parisien.

■ **Le soutien des riverains... à Poissy.** Les habitants de Chantepie,

GUYANCOURT

Un lycéen au Championnat de France du dessert

■ Youssef Marzouk, élève du lycée hôtelier de Guyancourt, participe aujourd'hui et demain à la finale nationale du Championnat de France du dessert, 42^e du nom, qui se déroule au lycée Biarritz Atlantique (Pyrénées-Atlantiques). Youssef Marzouk, coaché par son professeur de pâtisserie Jean-François Gautier, fait partie des 8 pâtisseries sélectionnées pour la compétition juniors. Il devra réaliser « Nuance rouge, note épicée » le dessert à l'assiette qui lui a permis de se qualifier pour cette ultime épreuve, puis créer un deuxième dessert à partir d'un panier surprise qu'il découvrira au dernier moment, concocté par Jérôme Chaucesse, chef pâtissier de l'Hôtel de Crillon, Meilleur Ouvrier de France Pâtissier Confiseur 2015 et président du jury.



(3/0)

SAINT-ARNOULT-EN-YVELINES

L'autoroute A 10 fermée pour des travaux nocturnes