

## LETTRE N° 85

mars 2017

### ÉDITORIAL

Comme il est écrit dans les statuts de notre club : « *Toutes activités politiques ou religieuses sont interdites dans le sein de l'Association* », je ne vous parlerai pas de notre prochaine élection présidentielle. Mais comme le clame si bien la publicité des magasins Lidl à la télévision, je vous dis : « *on est mal, on est mal...* ». Et comme le répétait ma Grand-Mère, on ne récolte que ce que l'on mérite !

L'Alumni vous a envoyé dernièrement un courriel vous demandant de vous abonner au club pour recevoir cette lettre et vous permettre d'accéder à notre annuaire électronique sur notre site :

[www.bossard-alumni.com](http://www.bossard-alumni.com)

Je me permettrais de rappeler à ceux qui ont oublié cet acte généreux que l'Alumni comme toutes les associations a besoin pour vivre d'un peu de liquidités.

En dernier, si vous ne pouvez pas venir à notre Assemblée Générale, nous serions heureux de recevoir par courrier, votre vote ou votre pouvoir.

Je vous prie de croire à mon très amical souvenir.

Philippe Giraud

### PROCHAINS RENDEZ-VOUS :

- **Mardi 21 mars** : Assemblée Générale du Bossard Alumni Club à 19 heures au siège du club. S'inscrire pour recevoir le code d'accès à l'immeuble.
- **Mardi 25 avril** : Conférence de Pascal Bourgue, Président du Secours Catholique de Paris et administrateur des apprentis d'Auteuil, sur le bénévolat à partir de 19 heures au siège de l'Association.
- **Jeudi 5 octobre** : Grand cocktail dînatoire annuel à partir de 19 heures 30 au restaurant Le Cap Seguin à Boulogne.

### SOMMAIRE :

- **LE BREXIT.**
- **ROME ET SES PATES.**
- **TECTONIS VOUS INFORME.**
- **APPEL D'UN MEMBRE.**
- **REVUE DE PRESSE.**
- **CITATIONS.**

Lettre interne du Bossard Alumni Club – 48 avenue Charles Floquet – 75007 Paris

[club@bossard-alumni.com](mailto:club@bossard-alumni.com)

Comité de rédaction : Jean-Dominique Abrial, Claire Capmeil-Loones, Humbert Fusco-Vigné, Philippe Giraud.

Reproduction interdite

## Le Brexit

*L'année 2016 fut marquée par ce vote au Royaume-Uni qui impose à l'Angleterre de se retirer de l'Union Européenne. L'année 2017 va donc être une année de négociation pour parfaire cette séparation. Cela s'annonce difficile car les Britanniques vont tout faire pour repartir, comme d'habitude, les poches pleines. God save the Queen !*

*Déjà en 1937, Auguste Detoef, pastichait dans son livre « Propos de O.L. Barenton confiseur » une négociation entre un Français et un Anglais dans un chapitre intitulé « une négociation bien conduite ». C'est un peu long mais comme notre divorce avec les Grands Bretons va, aussi, trainer en longueur, je vous le livre dans son intégralité.*

Cent mille francs, dit le Français, cette maison. Elle est bien située, confortable et vaste ; et il y a un joli parc.

- No ! dit l'anglais, soixante mille .
- Vous oubliez, dit le Français, qu'il y a un garage. On a vendu ces jours-ci cent vingt-cinq mille francs une maison beaucoup moins agréable, et à cinq kilomètres de là. Cent mille francs est un prix modéré.
- No ! dit l'Anglais.
- Je vois, dit le Français, que ce sont les toitures qui vous inquiètent : il y a de petites réparations à faire ; mais elles n'iront pas bien loin. Mettons, si vous voulez, quatre-vingt-dix mille.
- No ! dit l'Anglais.
- Je ne comprends pas vos objections, dit le Français. Si c'est le manque de vue qui vous frappe, personne n'y peut rien. Mais on se lasse rapidement de la vue. Mieux vaut une maison bien chauffée, claire et spacieuse, sans grande vue, qu'une bicoque avec un beau panorama. Ecoutez, je préfère, vous indiquer tout de suite mon dernier prix : ce sera quatre-vingt mille, pas un sou de moins.
- No ! dit l'Anglais.
- Mais j'ai acheté cette maison cent mille francs et il y a moins d'un an, et j'y ai dépensé quinze mille francs pour le chauffage. Le prix que je vous offre est déjà déraisonnable. Vous savez que j'ai besoin de liquidités, il serait cruel de votre part d'insister pour un prix plus bas. Je fais appel au gentleman. »  
Silence.

Le Français reprend

« Il n'y a pas de servitude sur cette maison. Elle a appartenu à Corot. La rivière qui passe au fond du jardin est étonnamment poissonneuse. Le climat est excellent pour les enfants. Votre femme m'a dit qu'elle trouvait la demeure charmante. C'est un véritable manoir. Allons, soixante-dix mille.

- No ! dit l'Anglais.

- Eh bien ! Adieu, dit le Français. Vous manquez une occasion splendide. Je vous aurais cru plus homme d'affaires. Vous exploitez un malheureux ; je vous aurais cru plus sensible. Vous n'avez en somme rien à dire à tous les arguments que je vous ai donnés : cela ressemble à de la stupidité. Soixante-dix mille ?

- No ! dit l'Anglais.

Le Français rassemble ses papiers avec soin, se lève lentement, va vers la porte, l'ouvre, s'arrête un instant et dit : « Eh bien ! soixante mille. »

- Yes, dit l'Anglais. »

*Ça nous promet, mais comme dit la chanson mise à jour par mes soins:*

*« Et merde pour Theresa May*

*Qui ne nous laissera jamais en paix*

*Buvons un coup, buvons en deux à... »*

Philippe Giraud

## ROME ET PATES ATI ET PATES ATA

Si vous aimez l'Italie et que vous y allez souvent, je vous conseille d'aimer les pâtes. Car un italien pur-souche en mange à chaque repas. J'exagère un peu car, par exemple, mes petits fils, demi-italiens, Alessandro et Carlo, n'en mangent ni au petit déjeuner ni au goûter. Il est par ailleurs souvent difficile de trouver du bon pain, « à la française », dans les petits restaurants.

Mais je dois avouer, moi qui ne raffole pas de ce plat, qu'elles sont très bonnes et très bien cuisinées. Au bout de plusieurs années de vie franco-italienne, j'ai enfin compris la différence entre les excellentes pâtes italiennes et les pâtes à la française. Cette différence je la résume en deux petites phrases : « En France la sauce va aux pâtes. En Italie ce sont les pâtes qui vont à la sauce. »

Voyez la Mama. Plus d'une heure avant le repas elle va dans sa cuisine préparer une sauce qu'elle laissera mijoter très longtemps. Elle y met du coulis de tomate, des épices, des champignons, du bouillon, j'en passe et des meilleures. Elle la laisse mijoter très longtemps et fait des allers-retours entre le living et la cuisine pour aller goûter son jus et l'améliorer si besoin est. Juste avant de passer à table elle fait, seulement, cuire ses pâtes « al dente ». Au moment de servir, elle les égoutte et les plonge dans sa sauce pour qu'elles finissent leur cuisson. Son mets est, enfin, prêt pour être servi à table.

En dernier, un petit détail important : Si les convives ne finissent pas le plat, le reste part à la poubelle ou chez les poules, car les pâtes, ne se réchauffent jamais.

Pour en revenir à Rome, je vous conseille d'aller un soir dîner à La **Taverna Trilussa**. Ce restaurant se trouve dans le quartier animé du Trastevere. Même si vous n'aimez pas les pâtes, il faut y goûter car elles sont servies chacune dans une petite poêle avec des dizaines de sauces différentes que vous aurez le plaisir de choisir. En entrée, je vous conseille de prendre une assiette de charcuterie italienne.

L'adresse est : 23 Via del Politeama mais il faut réserver plusieurs jours à l'avance car la grande salle est bourrée de Romains et c'est complet tous les soirs. (tel : +39 06 581 8918).

Après dîner, pour digérer, promenez-vous dans ce quartier très animé. Mais attention il peut être difficile de trouver tard le soir un taxi pour rentrer.

Philippe Giraud

## TECTONIS NOUS INFORME

**Tectonis rejoint SPINPART**, la nouvelle marque commerciale dédiée au conseil en management et organisation du groupe **PARTENOR**.

**SPINPART** est l'aboutissement d'une réorganisation stratégique du groupe démarrée en 2013 pour se renforcer dans le conseil en management.

Fort d'une centaine de consultants en management, le cabinet SPINPART est désormais l'une des trois composantes majeures du business model du groupe.

Nous restons à votre disposition pour vous présenter SPINPART, ses expertises et son périmètre d'intervention.

## APPEL D'UN MEMBRE

**Patrick Gilbert-Desvallons** qui a été chez Bossard de 1970 à 1974 et qui est un membre fidèle du Bossard Alumni club est aujourd'hui conseiller syndical et comme il le dit lui-même « commence à bien connaître le cadre juridique et la gestion d'une copropriété ».

Il souhaiterait « mutualiser » son expérience avec des membres de l'Alumni actifs dans leur copropriété ou intéressés par les problèmes liés à cette vie communautaire.

Vous pouvez adresser votre candidature à [philippe.giraud@paroy.net](mailto:philippe.giraud@paroy.net) qui transmettra.

## REVUE DE PRESSE PROCHAINE LETTRE ALUMNI

**Savoir tirer les leçons de ses échecs, d'après Churchill** « Le succès, c'est d'aller d'échec en échec sans perdre son enthousiasme ». C'est cette tendance que le **philosophe Charles Pépin** analyse dans son livre « **Les vertus de l'échec** » Editions Allary. Il donne une lecture de l'échec à plusieurs niveaux : une leçon d'humilité, d'affirmation de soi (dialectique), ou encore un acte manqué (psychologique).

**Comment les robots, au cœur de l'intelligence artificielle, vont impacter l'économie et jusqu'à supprimer des emplois**, c'est un des thèmes de la campagne pour les présidentielles («*Il faut taxer les robots* » dixit *Benoît Hamon*). **Guy Vallancien, Professeur de médecine et chirurgien** a vécu la révolution de l'intelligence artificielle couplée à la robotique en médecine et l'utilisation des robots en salle d'opération. Dans son ouvrage « **Homo Artificialis. Plaidoyer pour un Humanisme numérique** » Editions Michalon, il affirme : « *aucune profession n'échappera à cette intrusion, la médecine elle-même est déjà touchée par ces employés modèles* ».

**Les bienfaits du beau : pour Elisabeth Leblanc, psychothérapeute –analyste**, auteur du «**Mandala le miroir de soi** » Editions Devry, s'ancrer dans ce qui est beau donne des forces. **S'émerveiller** devant la nature, une œuvre d'art, **le pouvoir de goûter le plaisir de la beauté**, est une capacité spécifiquement humaine. Elle nous éloigne des sentiments négatifs, de la dépression et du manque d'estime de soi. C'est ce que **Belinda Canonne** cherche à analyser dans un essai récent «**S'émerveiller**» Editions Stock.

**Innover ou l'art de passer de l'imagination à l'action : Pierre D'Huy et Jérôme Lafon**, enseignants et cofondateurs d'un cabinet de conseil en stratégie d'innovation PH8, se sont penchés dans un ouvrage pragmatique « **L'Innovation pour les nuls** » First Editions sur notre incapacité à transformer nos meilleures idées, afin de nous aider à libérer notre potentiel d'innovation

## CITATIONS ET SOUVENIRS

Nous avons presque tous été, un jour, conviés par un ami à visionner ses photos de voyage ou de vacances. Pour parler franc, avouons que ces séances nous ennuient profondément et que nous y assistons que par politesse. Mais alors, devant l'abondance des images qui défilent toujours trop vite, citer cette phrase du grand photographe **Robert Doisneau** :

*« Un centième de seconde par-ci, un centième de seconde par-là, mis bout à bout, cela ne fait jamais qu'une, deux, trois secondes chipées à l'éternité. »*

Revenons, en cette période électorale, à **Auguste Detœuf** dont le livre, rappelons-le, devait être le livre de chevet d'Yves Bossard car il le faisait acheter à tous ses consultants :

*« En matière de morale, l'opinion publique n'est pas faite de toutes les opinions que chacun a de ses propres actes, qu'il connaît bien, mais de celles qu'il a des actes des autres, qu'il connaît mal ; ainsi, l'opinion se fonde sur les apparences : c'est en quoi elle est sociale ; car la vie sociale est tout entière fondée sur l'apparence ».*

Dans la revue « **La Jaune et la Rouge** » d'avril 1974 destinée aux anciens camarades de l'école Polytechnique, nous pouvions lire :

*« ORGACONSEIL : Organisation et conseil d'entreprise. – Une nouvelle équipe comprenant AUZIMOUR (62) et CORMIER (64), Dynamique et en plein démarrage. Nécessité urgente de s'étoffer : recherchons jeunes camarades ».*