

Une réfugiée que les jeunes ne vont pas oublier

Hier, 300 élèves du lycée Saint-Vincent ont rencontré Elyse Ngabire. La journaliste burundaise est exilée en France. Les élèves sont repartis impressionnés par sa force souriante.

Reportage

L'amphithéâtre du lycée Saint-Vincent était plein, hier matin, pour accueillir Elyse Ngabire. « **Je suis journaliste, j'ai 40 ans. Je suis mère de trois enfants qui ont 15, 9 et 7 ans.** » Avec ces quelques mots, les 150 élèves de terminale sont tout de suite imprégnés de la vie de cette réfugiée politique.

La rencontre, organisée par l'association Ouest fraternité avec Le journal des lycées (lire ci-dessous), permet à Elyse Ngabire de raconter son parcours aux jeunes. En quelques minutes, la Burundaise raconte son petit pays, le président qui refuse de quitter le pouvoir, les manifestations en 2015, réprimées dans le sang.

Finis le dialogue

« **Étiez-vous opposante au régime** », demande une des élèves. « **Le président veut faire croire que si on donne la parole à d'autres que lui, on s'oppose. Et c'est ça le problème.** » La professionnelle sort le journal *Iwacu*, pour lequel elle travaille. « **Vous voyez cet article titré Finis le dialogue ? Écrire cela m'a coûté l'exil** », détaille calmement celle qui occupait le poste de chef du service politique.

L'exemplaire burundais passe dans les rangs. « **Le conseiller du président m'a accusé nommément, sur son mur Facebook. C'était comme s'il signait l'ordre de m'éliminer.** »

La journaliste raconte comment elle a échappé plusieurs fois à la milice, réputée pour tuer tous ceux qui se mettent sur la route du président.



Hier au lycée Saint-Vincent, la journaliste Elyse Ngabire a rencontré 300 élèves de terminales et secondes (ci-dessous), puis ses jeunes confrères du Journal des lycées.

« **Une fois, j'étais chez mon père et mon cousin entre en disant qu'un cadavre allait arriver dans le quartier. Il avait vu ces hommes tourner partout et, à leur tête, un homme réputé pour ses assassinats. Mon père et moi, on a tout de suite compris qui ils cherchaient.** »

Dans l'amphithéâtre, les élèves restent le crayon en l'air, pris par le récit effrayant d'Elyse Ngabire. Pas un bavardage, plus un bruit, les Rennais écoutent. « **Je suis partie avec mes enfants, loin de la capitale. Mais**

comment vivre caché ? »

La Burundaise a l'habitude de travailler avec des universitaires européens. Ils s'inquiètent pour elle. « **Des militaires français sont venus me chercher et je me suis retrouvé dans un avion. Je n'avais même pas pensé à demander où il allait.** » Elle en rit presque, aujourd'hui.

Accueillie par la Maison des journalistes, à Paris, en décembre 2015, elle vit en région parisienne. Ses enfants ont pu la rejoindre onze mois après. « **J'ai eu mon statut de réfu-**

giée politique très vite, j'ai eu beaucoup de chance. »

Une demoiselle lève la main timidement. « **Vous regrettez d'avoir écrit cet article ?** » Elyse Ngabire rit franchement. « **Oh non ! Un journaliste doit dire ce qui se passe. Même si l'exil est dur, même si continuer mes articles depuis la France ce n'est pas pareil, même si mon pays me manque, je ne pourrai pas y vivre cachée. La liberté d'expression, c'est la mère de toutes les libertés.** »

Repères

Maison des journalistes

La Maison des journalistes, à Paris, est une structure unique au monde. Elle accueille des reporters afghans, syriens ou russes, obligés de partir en urgence de leur pays. Elle dispose de quatorze chambres et vit grâce aux dons. Ils écrivent dans *L'œil de l'exilé*, leur journal sur internet.

Journal des lycéens

Le journal des lycées est une association née à Ouest-France. Des lycées, maisons familiales rurales ou

autres établissements créent leur propre journal, écrit par des élèves, encadrés par des journalistes retraités.

Ouest fraternité

Ouest fraternité est aussi une association née à Ouest-France. Elle agit pour développer la solidarité internationale dans le domaine de la presse. Elle anime, cette année, des ateliers de formation à la Maison des journalistes et organise des rencontres comme celle du lycée Saint-Vincent.



Rennes en bref

Carré rennais : le bureau « poursuit sa mission »

Les membres du bureau du Carré rennais se sont réunis hier. Ils ont « pris acte de la démission de Dominique Fredj de ses mandats de président et d'administrateur ».

Conformément aux statuts de l'association, la présidence est assurée par son ancien vice-président, Charles Compagnon, « jusqu'au 31 mars, date du prochain conseil d'administration » (*Ouest-France d'hier*). « L'ensemble de l'équipe poursuit sa mission d'animation,

de valorisation et de développement du commerce et de l'artisanat rennais au plus près de ses adhérents. »

Le prochain temps fort du Carré rennais sera la grande braderie de Rennes, mercredi 28 juin. « **Nous avons d'ores et déjà de nombreuses réservations.** » Le bureau précise qu'il travaille « activement sur le plan d'action commerce du centre-ville de Rennes, en lien avec la Ville et la Métropole ».

Une semaine américaine dédiée à Chicago

Du 20 au 24 mars, l'Institut franco-américain propose une semaine américaine dédiée à Chicago. Fondée sur la rive du lac Michigan, célèbre pour ses abattoirs, ses gangsters, la prohibition, l'Art Institute, etc. Chicago, ville des époux Obama, est la troisième métropole américaine

après New York et Los Angeles. L'Institut franco-américain offre un coup de projecteur sur cette capitale de l'architecture moderne.

Au programme : conférences, exposition, projections et animations en anglais pour les enfants.

Meurtre d'Erwan : trois suspects déferés

page 9

Rennes Atalante salue « un bon cru 2016 »

La technopole Rennes - Saint-Malo a créé 18 entreprises innovantes. Une nouvelle pépinière a été ouverte en janvier.



Les créateurs d'entreprises innovantes réunis mardi lors de la Matinale de Rennes Atalante.

Dix-huit entreprises innovantes créées

Avec dix-huit entreprises innovantes créées avec le soutien de Rennes Atalante, 2016 est un bon cru pour le territoire de Rennes et Saint-Malo. Au cours des cinq dernières années, pas moins de 122 nouvelles entreprises ont vu le jour avec l'accompagnement des chargés de mission de l'association et du réseau de partenaires qui les entourent.

Le taux de survie à cinq ans des entreprises créées entre 1999 et 2011 s'établit à 73 %, soit 23 points au-dessus de la moyenne nationale. « **On explique ce très bon résultat par le niveau d'études des créateurs, leur expérience, l'investissement financier initial, mais aussi par le fait d'être accompagné dès la genèse du projet et d'être impliqué dans des réseaux pour développer plus rapidement son activité.** »

Internet des objets, cybersécurité, éco-technologies...

À l'image de l'écosystème local, le numérique demeure le secteur le plus créateur de nouvelles entreprises. Les trois sujets les plus tendances concernent l'internet des objets, la cybersécurité et les éco-

technologies. Les enjeux environnementaux génèrent aussi des activités nouvelles.

Une nouvelle pépinière depuis janvier

Début janvier, une nouvelle pépinière d'entreprises a ouvert ses 4 600 m² de bureaux, salles de réunions et espaces partagés aux jeunes pousses. Situé sur Atalante Via, entre Technicolor et l'IRT b-com, elle a déjà séduit de nombreux entrepreneurs. Elle accueille aujourd'hui treize entreprises et d'autres arrivées sont prévues entre avril et juin. Rennes Métropole y a investi plus de dix millions d'euros pour offrir à ses pépites du numérique les meilleures conditions de travail dans un environnement stimulant.

Le prêt d'honneur Phar

En 2016, 24 jeunes entreprises bretonnes (21 en 2015) ont été soutenues par le prêt d'honneur Phar, de la Région Bretagne et de la Caisse des Dépôts, pour un montant cumulé de 1 225 000 € (890 000 € en 2015). Onze d'entre elles, accompagnées par Rennes Atalante, ont bénéficié de 565 000 € de prêts à taux zéro pour consolider leurs fonds propres.

37 En millions d'euros, le total des fonds levés en 2016 : un record ! Vingt-quatre entreprises de la technopole ont participé à cette levée de fonds globale. C'est quatre fois plus que les années passées. Et deux fois plus d'entreprises financées.

Pour paraître dans le journal Ouest-France

Pour faire paraître gratuitement une annonce de manifestation, de réunion ou de permanence ou tout autre rendez-vous, dans le journal *Ouest-France*,

connectez-vous sur www.infocale.fr, saisissez votre information ainsi que la date à laquelle vous souhaitez la voir paraître dans le journal.

OÙ DÉJEUNER, OÙ DÎNER ?

COUSCOUS - SPÉCIALITÉS ORIENTALES

CUISINE TRADITIONNELLE

Le Marrakech

Le Marrakech, le plus vieux restaurant de spécialités marocaines rennais vous accueille dans un cadre typiquement oriental /marocain. Offrez vous l'évasion et découvrez nos couscous, tajines, brochettes et nos pâtisseries. Couscous à emporter. 3 salles à votre disposition et groupes acceptés. Prochainement nouvelle carte. Ouvert tous les jours et dimanche midi.

75 boulevard de la Tour d'Auvergne
RENNES
02 99 30 84 70

L'AOC cuisine du marché

Bienvenue au restaurant L'AOC où le chef vous propose une cuisine inventive à base de produits frais et sélectionnés par nos soins. Boeuf fermier de l'Aubrac, volaille de Paul Renault, vous serez séduits par les associations que le chef vous propose mais aussi par les desserts revisités en fonction de son inspiration. Nous pouvons accueillir des groupes, jusqu'à une trentaine de personnes à l'étage ; le tout dans une ambiance chaleureuse et décontractée. N'hésitez pas à nous suivre sur Facebook.

67 ter, Boulevard de la Tour d'Auvergne
35000 RENNES
Tél. 02 99 67 03 04

CUISINE TRADITIONNELLE

CUISINE TRADITIONNELLE

L'Amiral

Le restaurant l'Amiral vous accueille 7j/7 midi et soir (service jusqu'à 23h30) dans un nouveau cadre entièrement rénové ! Sortie de la nouvelle carte riche et innovante, mêlant poissons, fruits de mer et de très belles viandes. Nous vous proposons une cuisine de qualité, généreuse et conviviale et mettons à votre disposition des espaces privatifs pour vos réunions, séminaires et repas d'affaires ou festifs.

Le plus : vente à emporter avec plateaux de fruits de mer. Un maître cuisinier de France en cuisine !

1 rue de la Motte Picquet
RENNES 02 99 35 03 91
restaurantlamiral@free.fr
www.restaurantlamiral.fr
nouveau facebook.com/amiral.rennes

Cot' & Gourmand

Situé dans la ZI Sud Est à Rennes, le restaurant vous accueille du lundi au vendredi, midi et soir. Découvrez la formule du midi : plat - dessert ou entrée - plat à 12€50 - plat seul 9€30 ou bien encore la formule pizza jour à 11€50 Pizza à emporter midi et soir Spécialité : Pierrade le soir Le restaurant vous accueille également sur réservation pour vos soirées privées.

6, rue de la Sauvaie- Face au VNB
ZI Sud Est - RENNES
02 23 30 25 26

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération
Pour votre santé, évitez de manger trop gras, trop sucré, trop salé. www.mangerbouger.fr

Annonceurs, cette rubrique vous intéresse contactez Precom au 0 820 856 212 (0,15€/mn + prix d'un appel)

MODEL YEAR 2017
DEMO RIDE EVENT
SAINT-MALO

Samedi 18 et
Dimanche 19 mars

Venez,
Découvrez,
Essayez...

18 modèles
à l'essai
tout le week-end

Centre d'essai :
Quai Duguay-Trouin - 35400 SAINT-MALO (devant la porte St-Vincent)

