

L'ACTU D'HÉLÈNE



N°5 - Septembre 2014

Le magazine numérique du site www.heleneweb.com

Edito

Bonjour,

Je suis ravie de vous proposer ce cinquième numéro de « L'actu d'Hélène » dans lequel, je l'espère, vous en apprendrez encore un peu plus sur l'actualité et la carrière d'Hélène, à qui ce magazine numérique est entièrement consacré.

Comme à chaque fois certains de nos articles évoquent de façon plus large des sujets qui lui tiennent à cœur. Dans ce numéro, c'est à l'agriculture biologique que nous nous intéressons, un sujet agrémenté de témoignages d'Hélène. Un autre revient sur ses débuts au cinéma, il y a tout juste trente-cinq ans !

Agréable lecture...

Sommaire

Edito.....	2
Et tourne la terre.....	3
A ne pas manquer	5
Le mouton noir	6
Le coin des collectionneurs	8
A ne pas manquer	8



Réalisation, conception graphique et rédaction : Hélène M. pour le site www.heleneweb.com, et avec la collaboration de Benoît du site www.helene-rolles.net

Publication septembre 2014 en téléchargement gratuit sur le site www.heleneweb.com

Les photos et articles publiés ici le sont dans un but non lucratif, simplement pour illustrer les articles.

Sources & crédits photos : p.2 : TMC - p.3 à 5 : Closer n°295 du 5 au 11 fév. 2011 ; Télé Envie n°199 du 19 fév. au 4 mars 2011 ; Métro guide supplément de Décembre 2011 ; La bio en questions (association Bio Consom'acteurs) ; Emission *Paroles d'expert* du 10 septembre 1997 sur France 3 - p.6 à 7 : wikipedia, vidéo *Le mouton noir*, site www.helene-rolles.net, émission *Tout le monde en parle* du 20 novembre 1999 sur France 2, émission *Les grosses têtes* du 27 avril 2012 sur RTL - p.8 : collection personnelle ;site TMC.tv ;site festival-fictiontv.com ; site www.generationclubdo.tv ; site www.arts-et-metiers.net/culture-tv

Contact : contact@heleneweb.com ou www.heleneweb.com/contact.htm

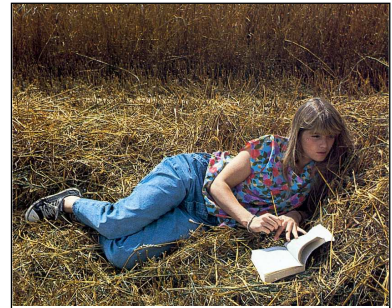
Retrouvez-nous sur internet : le site www.heleneweb.com et la page Facebook

<https://www.facebook.com/pages/Toi-Hélène-Rollès/234849106608197>

© **Toute reproduction est strictement interdite** (textes, photos, conception), sous quelque forme que ce soit, sans autorisation écrite préalable.

Et tourne la terre...

Le vert est devenu politique, le bleu la couleur d'une équipe, le gazon devient synthétique, et le maïs est transgénique. Ces paroles, écrites par Hélène et extraites du titre « *La terre ne comprend plus* » qui figure sur son dernier album, montrent une fois encore l'intérêt qu'elle porte à notre environnement et à notre alimentation.



Hélène à la campagne, en pleine séance de lecture (en 1989)

Pour son alimentation, Hélène a choisi depuis très longtemps de consommer des produits issus d'une agriculture biologique et locale, bien avant que cela ne soit à la mode. D'ailleurs, la mode, elle n'aime pas ça !

Depuis toute petite, mon rêve est d'être paysanne. J'aime la terre, les animaux. Hélène, qui a grandi à la campagne, n'a jamais caché ses préoccupations environnementales. Et comme pour être en bonne santé il est important d'avoir une alimentation équilibrée et saine, elle s'est toujours souciée des conditions de productions de ce qu'elle mange. *Aujourd'hui, le bio est à la mode, moi, ça fait trente ans que je vis bio.*

Jean-Luc Azoulay, producteur et scénariste de la série *Les mystères de l'amour*, qui s'inspire parfois de la vie des comédiens pour écrire ses textes, ne s'y est d'ailleurs pas trompé. Il connaît bien Hélène, c'est donc tout naturellement que, lorsqu'il décide qu'Hélène Girard, son personnage dans la série, va ouvrir un restaurant, celui-ci proposera une cuisine composée exclusivement de produits bio !

L'alimentation bio, Hélène en parle régulièrement dans les médias : presse, télévision, radio. Lorsque les journalistes évoquent ce sujet avec elle, elle n'est pas avare d'arguments pour vanter les mérites de ce mode de production, témoignant ainsi de son réel engagement. Nous vous proposons de découvrir plus en détail « la » bio (et non « le » bio, comme on l'entend souvent).

La bio, c'est une méthode de culture et d'élevage soucieuse du respect des équilibres naturels. Aucun engrais chimique n'est utilisé, et la fertilité du sol est réalisée en développant le recyclage des déchets et l'utilisation d'engrais verts. Hélène se confiait à ce sujet à Valérie Expert en septembre 1997 : « *Je mange des produits bio, sans pesticides, sans insecticides. [...] Maintenant les nappes phréatiques sont polluées parce les terres regorgent de produits poisons comme ça* ».

Quant à l'activité biologique des sols, elle est entretenue en couvrant les sols afin de réduire la prolifération de mauvaises herbes. Un système de rotation des cultures et d'association de plantes est mis en place afin de lutter préventivement contre les maladies. Les animaux vivent dans de meilleures conditions qu'en agriculture conventionnelle : ils mangent bio, disposent de parcours en plein air, sont soignés en limitant les médicaments allopathiques (vaccins, antibiotiques,...).

L'agriculture biologique permet de maintenir l'activité humaine dans les campagnes, puisqu'elle nécessite en moyenne 20 à 30% de main d'œuvre supplémentaire.

Une nouvelle réglementation européenne de l'agriculture biologique a été mise en place 2009, et elle interdit aux pays européens d'être plus exigeants que cette réglementation. L'un des points majeur de cette nouvelle législation est d'autoriser des pratiques moins contraignantes (mixité bio/non bio dans les fermes, pas d'obligation de lien au sol (= alimentation avec des produits végétaux obtenus sur l'exploitation même) pour les volailles ou pour les porcs, etc.

C'est pourquoi certaines associations, recommandent de privilégier des produits labellisés bio et portant le logo d'une des marques privées reconnues pour leurs exigences (Nature et Progrès, Demeter ou Bio Cohérence). « *C'est plus agréable quand on sait ce qu'on va manger. Il n'y a pas d'insecticide, pas de poison, on assimile mieux, on mange avec plus de plaisir.* »



Au-delà de l'alimentation « BIO », pour bien manger d'autres règles sont indispensables : éviter le grignotage entre les repas, privilégier les fruits et légumes frais de saison, sélectionner des produits les moins raffinés possibles (sucre complet, sel de mer, pain et céréales complètes ou semi-complètes,...), manger peu de viande, limiter la consommation de produits laitiers, préférer les tisanes de plantes,... et prendre le temps de mastiquer pour mieux digérer et manger moins (d'autant plus pour les céréales complètes, les légumineuses ou les fruits et légumes avalés avec leur peau)...



Hélène adore boire un thé ou une tisane, (ici sur le tournage des « Mystères de l'amour »)

Mais bien sûr, tout est question de bon sens. Et tous les modes de production, même bio, ne se valent pas. Par exemple la production de fruits et légumes issus de cultures de plein champ ou de serres froides consomme moins d'énergie que celle provenant de serres chauffées. Le bilan écologique d'un aliment (transport, emballage, coût énergétique de la transformation et de la conservation,..) doit être intégré, et cela n'est pas pris en compte dans la réglementation bio.

Les réglementations bio ne sont, en outre, pas les même dans tous les pays du monde. Un produit certifié bio en Chine, ne répondra pas au même cahier des charges que s'il dispose d'une certification européenne ou s'il est fabriqué en France.

D'un point de vue économique, si les produits issus de l'agriculture conventionnelle sont vendus à des prix plus bas, c'est parce qu'ils ne prennent pas en compte les dégâts environnementaux, sociaux et les effets négatifs sur la santé générés par leur production et leur consommation. On « externalise les coûts », c'est-à-dire que ce sont nos impôts qui subventionnent la pollution et la dépollution. Plutôt que de responsabiliser les filières, les responsables agricoles et politiques ont marginalisé la bio avec des déséquilibres flagrants dans les aides à la production.

Les prix des produits bio jouent davantage la transparence économique. S'ils sont souvent 20 à 50% plus élevés, ils s'expliquent par de multiples facteurs : faibles volumes commercialisés, dispersion des fermes sur tout le territoire, rémunération plus juste des

producteurs, moindre productivité lié à un besoin supérieur de main-d'œuvre, coût des contrôles et des analyses,...

Pour autant, il est possible de manger bio sans forcément dépenser plus. Par exemple en privilégiant les protéines végétales, plus abordables que les protéines animales. Et consommer bio, c'est aussi consommer moins, car les aliments bios sont plus denses en nutriments et plus rassasiants. Hélène le dit d'ailleurs très bien : *Ne pas gaspiller [...] On fait à manger dans la limite du raisonnable*. De nombreux magasins bio vendent des produits au détail (riz, pâtes, sucre, fruits secs, céréales,...) ce qui permet d'acheter la juste quantité dont on a besoin, et certains produits sont parfois moins cher en magasin bio, surtout s'ils sont considérés comme des « standard » en bio, alors qu'en agriculture conventionnel seuls de petits volumes sont cultivés.

Aujourd'hui la bio tant à prendre de l'ampleur et se développe à grande échelle. Est-ce qu'une consommation de masse est compatible avec la bio ? Certains producteurs, pour répondre aux demandes de la grande distribution (*dont les exigences restent les mêmes que pour les autres produits : prix bas, volumes importants, disponibilité des produits en toute saison,...*), ne risquent-ils pas d'être tentés de trouver de petits arrangements avec le cahier des charges bio ? Ou la grande distribution ne va-t-elle s'approvisionner à l'autre bout du monde pour satisfaire ses besoins de rentabilité, un non-sens environnementale si l'on prend en compte le transport pour acheminer les produits sur leur lieu de vente ? Les organismes certificateurs peuvent-ils être réellement indépendants, alors que sont les producteurs eux-mêmes qui les payent pour obtenir le label ? N'y a-t-il pas de risque de mélange (même involontaire) d'un produit non-bio avec un produit bio, notamment dans des filières mixtes ?

Autant de questions que l'on est en droit de poser et qui ont amené de nombreux consommateurs à se préoccuper de l'origine des produits qu'ils consomment. Si, en France, toutes les filières agroalimentaires ont une obligation de traçabilité (*même si cela n'est pas indiqué sur l'emballage, le fabricant sera capable, à partir du n° de lot, de remonter toute la filière*), pour beaucoup, le label « Bio » n'est plus suffisant, et un nouveau mouvement prend de plus en plus d'ampleur : celui de locavore.

A ne pas manquer

✓ Le groupe AB souhaitait, depuis longtemps, partager ses archives avec le public. C'est désormais chose faite avec l'ouverture, en mai dernier, de **Génération Club Do** : un site Internet et une chaîne Youtube, relayés sur les réseaux sociaux (Facebook et Twitter). Plusieurs **passages télé d'Hélène** exclusifs (dont quelques-uns de ses premiers passages au Club Dorothée à la fin des années 80) ont déjà été mis en ligne, des **clips en version HD**, ainsi que le témoignage de Rozenn Krebel une ancienne photographe qui a travaillé avec elle.

A découvrir sur www.generationclubdo.tv ou facebook.com/generationclubdo

Le mouton noir

Il y a tout juste 35 ans, le 26 septembre 1979, le film *Le mouton noir* sortait sur les écrans de cinéma en France. Jean-Pierre Moscardo, grand reporter, réalisait ainsi son premier film avec en tête d'affiche Jacques Dutronc, et Hélène Rollès. *Le mouton noir* sera sa seule réalisation pour le cinéma. Il travaille ensuite principalement pour la télévision, et collabore notamment avec Canal + en réalisant des émissions de divertissement (*Les Nuls*) et des reportages d'investigation (*L'argent de la drogue* en 1988, *L'homme qui voulut s'offrir Hollywood* en 1991,...)

Si Jacques Dutronc est déjà un chanteur et comédien reconnu, Hélène, elle, est totalement débutante et fait dans ce film sa première apparition devant les caméras. Elle a été sélectionnée parmi 3000 candidates, après avoir répondu à une annonce publiée dans le magazine *Paris Match*. Le réalisateur recherche une petite fille blonde aux yeux bleus, mais Paulette, sa grand-mère qui a lu l'annonce, décide d'écrire, même si Hélène a les yeux marron. La semaine suivante elle reçoit un appel pour aller passer des essais. Elle s'y rend « juste pour voir », mais sera pourtant retenue pour tenir le rôle principal.



Le tournage dure deux mois, pendant les vacances scolaires, et lui donne envie de devenir actrice, mais « une fois mes études médicales terminées » déclarait-elle. A 12 ans, elle souhaitait en effet devenir vétérinaire.



Ce film raconte l'histoire de Vincent Messonnier, un ancien avocat déçu de n'avoir pu sauver son client de la peine capitale. Proche de la quarantaine, il a rompu un an plus tôt avec sa femme et son milieu, et vit aujourd'hui avec Marthe, sa fiancée, et Georges, son ami, un américain, ex-boxeur. S'il a une vie peu conventionnelle, il a gardé un lien avec le monde qu'il a fui : sa fille Alice, 12 ans, folle de ce père farfelu et attachant. Le père vagabond rêve de récupérer sa fille qui le lui demande, que sa mère et ses beaux-parents protègent de son influence hippie. Il échafaude alors un projet complètement fou : faire un « casse » original, sans pistolet, sans cris et sans violence, dans la banque de son beau-père. Un projet qu'il va mener tambour battant avec son ami Georges.

Sa fille, quant à elle, parviendra à réconcilier son père et sa mère.

Jean-Pierre Moscardo, qui réalise le film, en est également le scénariste. Il s'explique sur la genèse du projet : « Le sujet est venu d'une histoire vécue par un copain, pas avocat d'ailleurs. Il en a eu assez tout d'un coup de la vie qu'il menait, et il est parti, vivant en marge de la société, mais en connaissant tous les rouages et profitant de ses absurdités, ses failles, c'est-à-dire en mangeant dans les supermarchés, voyageant gratis, etc... »



En coulisses avec Jacques Dutronc

Avec l'équipe du film elle assure la promotion et répond aux questions des journalistes. Elle participe notamment au journal télévisé d'antenne 2 le midi, et à l'émission « Les rendez-vous du dimanche » le 23 septembre 1979 aux côtés de Jacques Dutronc. Celui-ci, d'habitude plutôt réservé concernant ses partenaires, déclare à son sujet « C'est une grande professionnelle. Ne soyez pas étonnés si, d'ici quelques temps, son nom brille en haut de toutes les affiches. Car cette année, une étoile est née ». Hélène, quant à elle, déclarait récemment au sujet de Jacques Dutronc qu' « il était adorable [...] charmant et très drôle ».

Ce film est sorti en cassette vidéo (VHS). Il en existe plusieurs éditions, dont certaines rééditées en 1995 pour permettre au public d'Hélène de découvrir ce film :

- Une version avec l'affiche originale du film (Edition Fil à film)
- Une version « Son premier grand rôle au cinéma » (Edition Nostalgie Vidéo)
- Une version avec l'affiche du film et un contour orange (Edition Lange)



Michel Drucker et Hélène dans « Les rendez-vous du dimanche »

Les diffusions télé ont bien eu lieu, notamment à la fin des années 90 sur des chaînes du câble, mais elles restent rarissimes.

Le saviez-vous ? Le film devait s'appeler *Si tu t'en vas, moi je pars*. Dans les scènes où le personnage d'Alice a les cheveux courts, Hélène portait en réalité une perruque. Lorsqu'à sa majorité elle perçut son cachet, celui-ci lui avait permis de financer son permis de conduire.

Sa prestation, naturelle et d'une charmante spontanéité, fut saluée par la critique.

Pourtant, cette première expérience devant les caméras aurait pu rester sans suite... Comme toutes les petites filles de son âge, Hélène est tournée au collège et a poursuivi ces études (elle passe un bac littéraire (A2) avant de s'inscrire en fac de droit). Ce n'est que par hasard, dans des circonstances très différentes et sans lien avec cette expérience, qu'elle retrouvera plus tard des plateaux de tournage d'AB Productions, notamment pour *Pas de pitié pour les croissants*, *Premiers baisers* et *Hélène et les garçons*. On ne la revoit sur grand écran qu'en 2000, avec une petite participation dans le film *Exit* d'Olivier Mégaton. A ce jour, *Le mouton noir* reste son seul grand rôle au cinéma.

Fiche technique du film :

Distribution : Jacques Dutronc (Vincent), Hélène Rollès (Alice), Arthur Wilkins (Georges), Tanya Lopert (Martha), Jean Fessaily, Brigitte Fossey, Marie Deams, Raymond Bussières

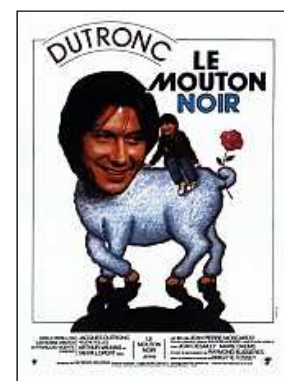
Scénario : Jean-Pierre Moscardo

Dialogues : Jean-Pierre Moscardo et Jean-Claude Heberle

Musique : Georges Delerue

Distribué par Parafrance

Pour en savoir + : Le site de l'INA (extrait de l'émission « Les rendez-vous du dimanche » : www.ina.fr/video/I05290945) et www.heleneweb.com (rubrique « Filmographie »)



Le coin des collectionneurs

Le troisième album d'Hélène est sorti en France en 1993 avec pour titre phare « Je m'appelle Hélène ».

Un pressage grec a été édité par le label BMG / Legend Ekaï. Il est disponible sur 3 supports : vinyl 33 tours, CD et cassette audio, et contient les mêmes titres que l'édition française.



A ne pas manquer

✓ Hélène a commencé le **tourage de la saison 7** de la série *Les mystères de l'amour* en juin. Après quelques semaines de vacances, elle a retrouvé toute l'équipe pour de nouveaux épisodes. TMC diffuse cette saison inédite depuis le dimanche 31 août à 19h45. Quelques jours avant la diffusion de ce premier épisode, le site TMC.tv publiait une vidéo des coulisses du tournage, avec une petite interview d'Hélène.



✓ Hélène sera, comme l'année dernière, au **Festival de la Fiction TV de La Rochelle** dont la 16^{ème} édition se déroule du 10 au 14 septembre 2014. Elle participera à une séance de dédicaces le vendredi 12 septembre à partir de 14h30. Patrick Puydebat, Sébastien Roch et Elsa Esnault l'accompagneront.

✓ L'exposition « **Culture TV . Saga de la télévision française** » se déroule actuellement au musée des Arts et Métiers à Paris.

Du 3 juin 2014 au 8 mars 2015 le musée propose de redécouvrir les 80 ans de l'histoire de la télévision française. Les années Club Dorothée (et l'incontournable série *Hélène et les garçons*) y sont représentés. + d'infos sur www.arts-et-metiers.net/culture-tv

