

Un capitaine sous silence

L'Union sportive des sourds Argenteuil a remporté en 2009 le championnat de France de football handisport. Cette équipe reste pourtant méconnue. Coup de projecteur sur Moustapha Boudil, son capitaine.

Né le 25 août 1979 à Gennevilliers, Moustapha a perdu son ouïe à l'âge de 6 ans. En 2000, il obtient un Bep d'électromécanicien et se fait embaucher comme technicien de laboratoire en métallurgie. Depuis, il mène une vie la plus normale possible. « J'ai appris vite que pour réussir, il faut se battre constamment et partout. » Issu d'une famille de quatre enfants, dont il est l'aîné, il est poussé à pratiquer le judo dès son jeune âge. « Pour mon père, il valait mieux faire du sport que de traîner dans la rue. J'ai commencé avec le judo que j'ai suivi jusqu'à 18 ans, puis j'ai bifurqué vers le foot. » Une véritable bouffée d'oxygène. Avant de faire son entrée dans la sélection des sourds d'Argenteuil, Moustapha Boudil a prouvé ses qualités de footballeur talentueux au sein des formations dites « normales ». « J'ai joué dans plusieurs clubs franciliens d'entendants comme le Racing, Bezons, Vitry-sur-Seine, Epinay-sur-Seine et Puteaux. Dans les vestiaires, mes relations avec les autres joueurs se passaient généralement bien. Mais sur le terrain du jeu, c'est un peu plus compliqué. J'ai décidé de rejoindre



© Anthony Voisin

- 1979 : naissance à Gennevilliers
- 1991 : entre à l'école pour sourds et malentendants d'Asnières
- 1999 : obtient le BEP d'électromécanicien
- 2000 : embauché comme technicien de laboratoire
- 2008/2009 : rejoint l'USS Argenteuil
- 2009/2010 : devient capitaine d'équipe

l'Uss Argenteuil depuis deux ans. Je suis devenu capitaine d'équipe depuis le début de cette saison. »

En plus du championnat de France, l'équipe de l'Uss Argenteuil est arrivée en 2009 finaliste de la coupe de France handisport. « Il y a parmi nous sept joueurs qui évoluent au sein de l'équipe de France handisport. Cette année encore, nous sommes sur la bonne voie pour garder le titre de champion de France qui se jouera le 7 juin prochain. Le seul trophée qui nous manque, c'est la coupe de France. Nous espérons l'avoir le 22 mai. »

En attendant, les joueurs de l'Uss Argenteuil continuent à mener leurs entraînements ou compétitions, tantôt au stade Auguste-Delaune (Orge-mont), tantôt au stade Alain-Mimoun (près du marché Héloïse). Peut-être y connaîtront-ils leur jour de gloire, huit décennies après leurs glorieux prédécesseurs français, qui furent sacrés champions du monde des sourds en 1924. ● A.S.

Union sportive des sourds Argenteuil
22-26 rue de Picardie
stephane.tuccillo@hp.com

Initiatives

Chaque semaine, rencontre avec un acteur économique qui invente

Les p'tits plats dans les grands

C'est officiel: Marie-Françoise Claro, chef cuisinier au restaurant La Ferme d'Argenteuil, devient maître restaurateur. Au-delà de la récompense individuelle, c'est toute l'équipe du restaurant gastronomique qui se trouve saluée.

La salle et les fourneaux, les deux sœurs Claro connaissent bien... Elles s'y sont formées chez leurs parents, qui dirigent le Tastevin à Maisons-Laffitte. Depuis 1987, elles volent de leurs propres ailes, propriétaires et gérantes associées de La Ferme d'Argenteuil. Amélia dirige la salle avec Laura, l'une de ses filles, et Romain, en apprentissage. Marie-Françoise, la lauréate,

c'est la chef de cuisine, aidée de Mathieu, Cyril et Sébastien.* « Ce titre de maître restaurateur couronne plus de vingt d'années d'efforts, de patience, de joies aussi et parfois de sacrifices pour offrir une cuisine de qualité, où tout est « fait maison », composée uniquement de produits extra-frais et de saison, explique Marie-Françoise, la patronne en toque blanche. Pour entrer dans le label édicté par la Préfecture, il

fallait répondre à un cahier des charges multicritères, strict et précis: décoration et confort, qualité d'accueil et de service, et bien sûr, fraîcheur des denrées utilisées en cuisine, originalité de la carte... » Une fraîcheur de fruits de mer parfumée à la citronnelle, accompagnée de son croquant de légumes, puis une crêpe de La Ferme, garnie de pommes caramélisées au Calvados vous tenteront sûrement... ● C.A.

La Ferme d'Argenteuil

2 bis rue Verte. 01 39 61 00 62
www.lafermedargenteuil.fr
Ouvverte du lundi au mercredi à midi; jeudi et vendredi midi et soir; samedi soir.



* Lauréat 2009 du concours de l'association des restaurateurs indépendants du département (ARIV), sacré meilleur cuisinier valdoisien en formation.