

Maxi



Nathalie Ribout et ses céramiques poétiques.



Delphine Leducq, toquée de chapeaux.



Saïda Jawad, la perle du Nord.

Des artisans d'exception qui font bouger **LILLE**

Modiste, céramiste, boulanger... ils perpétuent les traditions.

- + Le gratin de chicons revisité par Thibaut Fourdrinier + L'agenda de votre région
- + Saïda Jawad : « Je travaille sur le scénario d'un film qui se déroulera dans le Nord... »



Le style flamand, caractéristique de Lille.

Maxi

La porte de Paris et son beffroi, joyaux de l'architecture lilloise.

ps76 - Fotolia.com

Des artisans d'exception qui font bouger Lille

Modiste, céramiste, boulanger... ils perpétuent les traditions.

- + Le gratin de chicons revisité par Thibaut Fourdrinier
- + L'agenda de votre région
- + Saïda Jawad : « Je travaille sur le scénario d'un film qui se déroulera dans le Nord... »



Alex Croquet, la star des boulangers.



Une création originale de Charlotte Cadot.

DR



Nathalie Ribout et ses céramiques poétiques.

Richard Baron / Light Motiv

DR

Artisans d'exception et de tradition

D'hier, d'aujourd'hui ou de demain, leurs métiers sont pour le moins singuliers. Rencontre avec des professionnels passionnés, héritiers d'un savoir-faire hors du commun.

Delphine Leducq

Toquée de chapeaux

Delphine Leducq confectionnait des chapeaux en dilettante jusqu'à ce que sa passion la rattrape ! « Ma mère est modiste. J'ai appris à mouler mes premières pièces à ses côtés. » Totalement autodidacte, la jeune femme valide un CAP de Mode et chapellerie en 2007, puis ouvre sa propre boutique – Fine & Ly – à Marcq-en-Barœul. Ses petits chapeaux cloches séduisent tout de suite les clientes. « J'ai un style très rétro », confie celle qui ambitionne aujourd'hui de décrocher un titre de Meilleur ouvrier de France. En attendant, Delphine continue de se perfectionner et habille les têtes des élégantes pour les cérémonies. L'une de ses créations a même été portée lors du mariage princier à Monaco en 2011. Chapeau bas...

■ 89, rue Nationale, Lille. Tél. : 03 20 15 13 28.

DR



Quentin Carnaille à l'heure du vintage.

Richard Baron/Light Motiv

Quentin Carnaille

Créateur à rebours

C'est en confectionnant une paire de boutons de manchette pour son père à partir d'anciens mécanismes de montre que Quentin Carnaille s'est piqué d'horlogerie. « Un antiquaire du Louvre a flashé dessus et m'en a commandé d'autres pour les mettre en vitrine ! » Dans son atelier où le temps semble s'être figé, cet architecte de formation crée des montres à la croisée du bijou et de l'œuvre d'art. Récemment sollicité par l'hôtel Mandarin Oriental à Genève pour réaliser une sculpture sur mesure à partir d'anciennes pièces d'horlo-



Les créations délicates de Delphine Leducq.

Richard Baron/Light Motiv

Genna Meyer

Série limitée vintage

Pénétrer dans l'atelier de Genna Meyer, c'est remonter le temps jusqu'au début du siècle dernier. Celui des couturières et des robes sur mesure ! Cette ancienne élève d'Esmod, âgée de 27 ans, a travaillé pour les grandes marques de prêt-à-porter avant d'ouvrir sa propre boutique. « J'avais envie de revenir à mes premiers amours et de faire de la pièce unique », glisse-t-elle. Sur les portants du magasin-atelier, on trouve ses propres modèles en série limitée (160 € la blouse) et des pièces vintage chinoises.

■ 18, rue des Trois-Molettes, Lille. Tél. : 03 20 74 84 50. genna-m.com

gerie, Quentin Carnaille exposera ses créations à Lille Art Fair, la foire européenne d'art contemporain de Lille, du 7 au 10 mars. On murmure même que ses boutons de manchette (à partir de 290 €) vendus chez Colette, à Paris, auraient tapé dans l'œil d'un certain Karl Lagerfeld...

■ 62, rue du Faubourg-des-Postes, Lille. Tél. : 06 01 17 08 05. www.quentincarnaille.com

Frédéric Duhal

Le cuir dans la peau

« À l'âge de 16 ans, mes parents m'ont placé en apprentissage chez le cordonnier de la famille, et là j'ai eu un véritable coup de foudre pour l'odeur du cuir », se souvient Frédéric Duhal. C'est la révélation ! Pour parfaire son apprentissage, il entre chez les Compagnons du Devoir puis part faire le Tour de France. Il a fait du chemin depuis : « Actuellement je confectionne une paire de chaussures pour Sébastien Martel, l'un des musiciens de Mathieu Chédid. » Outre sa boutique où il fabrique (le prix varie selon le modèle de bottines) et répare les souliers, le maître artisan bottier transmet son savoir-faire chez les Compagnons du Devoir et à l'Université régionale des métiers et de l'artisanat du Virolois à Tourcoing.

■ 74, rue Georges-Pompidou, La Madeleine. Tél. : 03 28 14 12 47.



Une peluche restaurée par Sandra Maréchal.

DR

Sandra Maréchal

Maman Ours

Gaylord, Flocon, Oswald, Vanille et Firmin : les ours de Sandra Maréchal ont tous un prénom et leur personnalité. « C'est mon mari qui les baptise », confie cette ancienne graphiste qui a changé d'orientation professionnelle il y a quatre ans en lisant un reportage sur la confection de peluches. « Moi qui n'avais jamais tenu une aiguille, j'ai appris à coudre et à réaliser mes propres personnages ! » Une passion dévorante qui touche à l'affectif. « Je me souviens d'une femme qui m'avait apporté un nounours bien amoché. Quand je le lui ai rendu après l'avoir restauré, elle s'est mise à pleurer ! » Depuis l'ouverture de son atelier, Sandra a donné vie à près de 150 ours (comptez entre 50 et 200 €), tous différents, qui font le bonheur des petits... mais surtout des grands enfants !

■ Fretin. Tél. : 06 62 21 63 74. <http://lileamousse.canalblog.com>



Genna Meyer dans sa jolie boutique-atelier.

DR

Traditions gourmandes

Julie Butez

La houblon mania

Julie Butez est tombée amoureuse du houblon comme on entre en religion. « Il y a dix ans, mon père a racheté la brasserie de l'abbaye du Cateau-Cambrésis qui était à l'abandon depuis quatre-vingt ans », raconte la jeune femme. Après quatre ans de travaux, la brasserie renaît et une première bière – La Vivat – décroche une médaille d'or au Concours agricole de Paris en 2008. Julie attrape le virus du houblon et donne naissance à la Vivat Bio en 2010 (5 €, les 6 bouteilles de 25 cl). Directrice de la brasserie, elle partage désormais son temps entre l'activité de brassage, le restaurant et le club des buveuses de bière en talons aiguilles.

■ 16, rue du Marché-aux-Chevaux, Cateau-Cambrésis. Tél. : 03 27 07 19 19. www.restaurantbrasserieduateau.fr

Morgan Sicard

La crème du fromage

Maître fromager à Lille, Morgan Sicard a un don pour dénicher la crème des fromages ! Lassé des mois de vaches maigres, il y a quatre ans, cet ancien organisateur de concert décide de reprendre le chemin de l'école pour obtenir un certificat de qualification professionnelle en crémier et fromager. « Dans la famille, nous sommes de grands amateurs de fromage », confie Morgan. Après avoir complété son apprentissage par une année d'affinage à Toulouse, Morgan – rejoint par Tristan, son frère jumeau – ouvre une crémierie à Lille en 2011. La boutique offre près de 250 fromages et se double d'un espace dégustation à l'étage. Le tiers de la gamme provient directement des producteurs. Autre petit plus : Morgan propose un affinage sur-mesure !

■ 11, place des Patiniers, Lille. Tél. : 03 28 52 32 88.



Les céramiques poétiques...



Richard Barony/Light Moliv

Nathalie Ribout

Le bonheur est dans la terre

Délicats motifs végétaux, carpe koï, dessins aux influences japonisantes : l'univers de Nathalie Ribout, céramiste à Roubaix, est incroyablement poétique. C'est au cours de la Biennale de céramique de Steenwerck que la jeune femme décide de changer d'orientation professionnelle. Elle se forme pendant trois ans à Saint-Amand-en-Puisaye, dans la Nièvre. En 2011, elle ouvre un atelier-boutique à deux pas du musée de la Piscine à Roubaix pour vendre les objets utilitaires (théières, mugs, tasses) ou décoratifs qu'elle façonne et partager sa passion avec le public. Nathalie organise des cours (comptez 330 € pour 11 cours) et des stages le temps d'un week-end (144 €).
 ■ 7, rue du Chemin-de-Fer, Roubaix. Tél. : 0320264113.
www.ribout-ceramique.fr

... la marque de fabrication de Nathalie Ribout.

Alex Croquet

Fou de pain

Alain Ducasse dit de lui que c'est le meilleur boulanger du monde. Dans son atelier à Wattignies, Alex Croquet ne fait pas les choses à moitié : farines issues



Alex Croquet, la star des boulangers.

de blés cultivés en biodynamie et écrasés à la meule de pierre, eau du robinet purifiée... Après avoir ouvert une seconde boulangerie, Alex continue sa quête de l'excellence. « En ce moment, je retravaille ma tarte Tatin, jusqu'à trouver le parfait équilibre des saveurs. » Son dernier pain, le Zébulon (2,30 €), allie le goût du froment à des arômes maltés.

■ 56, rue Faidherbe, Wattignies, et 66, rue Esquermoise, Lille. Tél. : 0320950129.
www.alexcroquet.fr

Stéphane Martello

Sculpteur de mailles

Stéphane Martello, alias Mister Crochet, 36 ans, sculpte les mailles comme d'autres le marbre. Ancien étudiant des Beaux-Arts, le jeune artiste découvre le tricot lors d'un BTS Mode au lycée Sévigné de Tourcoing. « J'aime l'idée de travailler sur les volumes avec du fil. » Outre ses nombreuses collaborations prestigieuses – le créateur a imaginé deux robes pour la chanteuse ROBERT en 2009 –, Stéphane a présenté sept créations lors du Salon du chocolat à Lille Grand Palais, du 1^{er} au 3 mars. Ceux qui n'ont pas eu la chance d'assister au défilé se rassurent, l'artiste, qui vient de quitter le dispositif Maisons de mode après quatre ans d'accompagnement, poursuit le développement de son travail artistique et de ses propres collections (robes, sacs, écharpes, 150 €). À découvrir à la boutique du collectif du Grand Bassin au Vestiaire à Roubaix.
 ■ Collectif du Grand Bassin, Le Vestiaire, 27, rue de l'Espérance, Roubaix. Tél. : 0676125123.

Renouveau du verre

Charlotte Cadot

Jeux de lumières

Artiste verrier à Saille-Labourse, près de Béthune, Charlotte Cadot est tombée amoureuse de la matière en visitant des églises. « J'aime la transparence et les jeux de lumière dans le verre », confie la jeune femme. Diplômée de l'école des Métiers d'art d'Arras en 2007, elle obtient le titre de Compagnon verrier du Centre européen de recherche et de formation aux arts verriers.

■ 5, rue d'Annequin, Saille-Labourse. Tél. : 0677228336.
www.verracarlota.fr



Charlotte Cadot, l'amour du travail à l'ancienne.

UNE RECETTE UN CHEF



Ancien du lycée hôtelier du Touquet, Thibaut Fourdrinier a bien roulé sa bosse dans les cuisines de l'Hexagone ! Il a fait ses armes chez Christophe Leroy et a travaillé chez Ducasse et Robuchon. Aujourd'hui, il officie dans son restaurant, La Salle à manger, à Marçay-en-Barrois. Très soucieux de la qualité des produits, sa cuisine semi-gastronomique fait preuve d'audace et d'inventivité.

■ La salle à manger, 99, rue Jules-Delenserie, Marçay-en-Barrois. Tél. : 0320652119.
restaurant-lasalleamanger.com



DR

La recette revisitée par THIBAUT FOURDRINIER

Le gratin de chicons

Pour 4 personnes Cromesquis de jambon 185 g de lait • 40 g de beurre • 40 g de farine • 1 jaune d'œuf • 60 g de gruyère • 75 g de jambon blanc Fondue d'endives 500 g d'endives • 10 g de sucre • 1 gousse d'ail • 5 g de beurre • sel et poivre Tuiles au parmesan 100 g de parmesan en poudre Crème de jambon 100 g de crème liquide • 125 g de jambon blanc

- 1 - Pour réaliser le béchamel, faites fondre le beurre dans une casserole, ajoutez la farine, puis enfournez pendant 5 min à 180 °C pour bien éclater l'amidon. Ajoutez ensuite le lait froid et mélangez sur feu doux énergiquement. Une fois la béchamel liée, ajoutez le jaune d'œuf et la gruyère. Réservez au réfrigérateur en prenant soin de recouvrir la béchamel d'un film alimentaire afin d'éviter la formation d'une pellicule.
- 2 - Travaillez la béchamel à la poche à douille afin de confectionner des boudins sur une plaque huilée. Réservez au réfrigérateur pendant une heure.
- 3 - Pendant ce temps, nettoyez les endives, puis émincez-les dans le sens de la largeur. Faites-les suer à feu doux dans une sauteuse avec du beurre et une gousse d'ail écrasée. Salez, poivrez, et ajoutez 1 cuil. de sucre

- pour enlever l'amertume. Couvrez et laissez cuire pendant 20 min.
- 4 - Portez la crème à ébullition, ajoutez le jambon mixé au préalable et passez le tout au chinois. Réservez au chaud.
- 5 - Réalisez des rectangles avec le parmesan râpé sur une plaque de silicone et enfournez à 210 °C pendant 3 ou 4 min.
- 6 - Paniez les cromesquis en les trempant successivement dans la farine, l'œuf battu et la chapelure, puis à nouveau dans l'œuf et la chapelure. Faites-les frire dans une huile à 180 °C, puis égouttez-les sur du papier absorbant. Salez.
- 7 - Au moment de dresser les assiettes, déposez la crème de jambon dans l'assiette, ajoutez une tuile de parmesan, la fondue d'endives chaude, puis le cromesquis. Renouvez l'opération. Servez, et régalez-vous !

La recette originale

Pour 4 personnes

8 endives • 8 tranches de jambon blanc • 50 cl de lait • 25 g de beurre • 3 g de farine • 1 cuil. à soupe de crème fraîche • 50 g de gruyère râpé • beurre • noix de muscade • sel, poivre

- 1 - Nettoyez les endives et ôtez le petit trognon. Faites revenir deux gousses d'ail dans du beurre et posez les endives dessus. Saupoudrez d'une cuillère de sucre en poudre, couvrez et faites cuire à feu doux pendant 20 min.
- 2 - Confectionnez la béchamel. Faites revenir la farine dans le beurre fondu pour faire un roux. Ajoutez le lait froid, et remuez énergiquement jusqu'à épaississement. Ajoutez une pincée de muscade, salez et poivrez.
- 3 - Incorporez le gruyère à la béchamel. Enduisez-en une tranche de jambon en fine couche puis enroulez-la autour d'une endive. Répétez l'opération et déposez le tout dans un plat à gratin.
- 4 - Terminez par une fine couche de béchamel, saupoudrez de chapelure et de gruyère râpé et enfournez pour 20 min à 200 °C.



Monkey Business Images/Shutterstock.com



Les Stentors chanteront au casino Barrière le 23 mars.

6 mars Kaas chante Piaf



Patricia Kaas.

La carrière de Patricia Kaas a connu la consécration internationale. Désormais, chaque nouvel album et chaque nouvelle tournée sont un événement. À l'occasion du cinquantième de la disparition d'Édith Piaf, la chanteuse lui rend hommage en interprétant les plus belles chansons de son répertoire.

Zénith Arena.
1, boulevard des Cités-Unies, Lille.
Tél. : 03 20 14 15 16.
www.zenithdelille.com
Prix : de 54 à 69 €.

Du 6 au 9 mars

« Les Grandes Espérances »

Pip, jeune et modeste orphelin élevé par sa sœur,

aide un forçat à s'échapper et se voit récompensé par celui-ci pour cette action. Il devient alors gentilhomme et renie le milieu dont il est issu jusqu'à ce que l'identité de son bienfaiteur soit dévoilée.
Théâtre de la Verrière.
28, rue Alphonse-Mercier, Lille.
Tél. : 03 20 54 96 75.
www.theatre-verriere-decouverte.org
Prix : de 5 à 14 €.

8 mars

« La Belle-mère »

Cette comédie, de et avec Isabelle Parsy, met en scène une belle-mère tendresse « Tatie Danielle » qui va faire de la vie de sa future belle-fille un enfer !
Théâtre du Square.
Square Jean-Monet, Loos. Tél. : 03 20 10 40 70.
www.ville-loos.fr
Prix : de 5 à 6 €.

9 mars

Bal folk au Lions Club de Lambersart

Le groupe Orage sur la plaine reprend, depuis plus de vingt ans, les plus grands standards de la musique des Flandres et du folk français. Son seul objectif est de faire revivre le caractère festif de ces musiques pour danser. Organisé par le Lions Club de Lambersart, ce bal est

donné au profit de l'enfance défavorisée.
Salle municipale André-Malraux.
Place Félix-Clouet-des-Pesruches, Lambersart.
Tél. : 03 20 08 44 44.
www.ville-lambersart.fr
Prix : 6 €, gratuit pour les moins de 12 ans.

15 mars

Michel Sardou

Après une tournée en 2011, Michel Sardou revient sur scène avec un nouveau spectacle intitulé *Les Grands Moments*. Il interprète ses plus grands succès, de *En chantant à La Java de Broadway*, en passant par *Le France, Je viens du sud* ou *Mourir de plaisir*.
Zénith Arena.
1, boulevard des Cités-Unies, Lille.
Tél. : 03 20 14 15 16.
www.zenithdelille.com
Prix : de 43 à 75 €.



Michel Sardou.

Du 15 au 18 mars

Salon Tendances Habitat 2013

À l'approche du printemps, le salon Tendances Habitat regorge d'idées, de produits et d'outils pour décorer et rénover sa maison, ou aménager son jardin. Il propose aussi des conférences et des ateliers gratuits pour se former avant de se lancer.
Lille Grand Palais.
1 bd des Cités-Unies, Lille. Tél. : 03 20 14 15 16.
www.lillegrandpalais.com
Prix : de 3 à 5 €.

Du 20 mars au 3 avril

« Passions de la terre »

Maryvonne Clara explore les différentes techniques de la terre cuite en de voluptueuses sculptures, dont la plupart sont des corps féminins colorés et jouant de leurs charmes.
Théâtre du Square.
Square Jean-Monet, Loos. Tél. : 03 20 10 40 70.
www.ville-loos.fr
Gratuit.

23 mars

Les Stentors

Issus tous les quatre du monde de l'opéra, les Stentors se sont réunis avec l'ambition de casser l'image passéiste et élitiste des chanteurs lyriques. Ils reprennent des grands succès de la chanson française depuis les années 1950.
Théâtre du casino Barrière. Parvis de Rotterdam Lille-Europe, allée de Saged, Lille.
Tél. : 03 28 14 47 77.
www.lucienbarriere.com
Prix : 33 €.

Le plein d'humour

7 mars 2013

« Cha ch'est fait »

La compagnie les Copés en deux propose des spectacles de sketches et chansons en ch'timi avec un regard plein d'humour et de tendresse sur le quotidien et la culture du Nord. *Cha ch'est fait* présente un florilège des meilleurs sketches de la troupe.

Théâtre Sébastopol.
Place Sébastopol, Lille.
Tél. : 03 20 54 44 50.
theatre-sebastopol.fr
Prix : 25 €.

Du 9 au 16 mars

Drôle de semaine

Fidèle à la formule qui a fait son succès, le festival Drôle de semaine propose, pour la troisième année consécutive, une sélection d'humoristes et de comiques qui mettront à rude épreuve les zygomatiques des spectateurs. Au programme : Artus, Smaïn, Jacky Matte, Gala Houllala...
Dans diverses salles de Lille.
Tél. : 03 28 04 04 50.
www.comicsoon.fr
Prix : de 11 à 25,30 €.

13 mars

De A à S

Dans *De A à S*, Artus raconte sa vie, depuis ses animations pour le Club Méditerranée jusqu'au show-biz dans lequel il est entré par l'émission « On ne demande qu'à en rire » de Laurent Ruquier. Il n'oublie pas son ancien métier de cuisinier... ou le fait qu'il n'a rien trouvé pour la lettre U.

La Péniche. Avenue Cuvier, face au Champ de Mars, Lille.
Tél. : 03 20 57 14 40.
www.lapeniche-lille.com
Prix : 16,80 €.

5 questions à Saïda Jawad

Denis Guignebourg/ABACAPRESS



La comédienne est originaire de Roubaix.

Un film projeté en ouverture du Festival de Luchon, l'écriture d'un nouveau scénario et le tournage d'une série pour TF1 : Saïda Jawad est une hyperactive !

1 Tanagra, le film que vous avez écrit et dont vous interprétez le rôle principal, vient d'être projeté en ouverture du Festival de Luchon, où vous avez reçu un prix pour Tout est bon dans le cochon. Qu'est-ce que cela vous fait ?

Je me sens un peu stressée ! Déjà, j'espère que *Tanagra* connaîtra le même succès que *Tout est bon dans le cochon*, mon premier film, diffusé au mois de novembre dernier sur France 3 et qui a réuni quelque trois millions de téléspectateurs ! C'est toujours un peu bizarre d'écrire un scénario, de le défendre bec et ongles pour le faire produire, puis de le laisser vivre sa vie. *Tout est bon dans le cochon*, continue d'être projeté dans les festivals. Il a reçu des prix à Luchon, Colmar, Angoulême et il sera diffusé prochainement à Berlin. Dans *Tanagra*, la seconde fiction dont je suis à la fois l'auteur et la coproductrice, j'interprète le personnage de Lola, une infirmière qui devient une héroïne un peu malgré elle. C'est une sorte de Fantômette de sous-préfecture ! Le film devrait être diffusé sur France 2 à la fin 2013...

2 Vous utilisez souvent le registre de la comédie pour évoquer des sujets graves, comme l'intégration et la diversité. Ces thèmes vous touchent-ils particulièrement ?

Oui, beaucoup ! Mon père, d'origine marocaine, m'a fait prendre des cours d'accordéon quand

j'étais gamine parce qu'il pensait que c'était une bonne façon de s'intégrer. J'ai même joué *La Marseillaise* devant un parterre de cinq cents élus lors de la réélection de François Mitterrand en 1988. On me voyait à peine derrière mon volumineux instrument ! C'est ce que je raconte dans mon premier spectacle, *Monstieur Accordéon*, qui m'a fait connaître du grand public...

3 Vous êtes née à Roubaix et avez fait vos premiers pas d'artiste au collège Elsa-Triolet à Hem. Revenez-vous régulièrement dans le Nord ?

Je dis souvent que le Nord est ma région de cœur, et ce n'est en aucun cas une expression galvaudée ! C'est ici que j'ai découvert ma passion pour le théâtre grâce à Michel Fournier, un prof qui enseignait à l'époque au collège Elsa-Triolet. Il m'a donné envie de monter sur les planches et de m'exprimer à travers l'écriture. Ma maman raconte souvent que quand j'étais petite, j'adorais recopier des livres de contes et les apprendre par cœur. Je crois que j'ai toujours aimé jouer avec les mots. Cela fait partie de moi. Je reviens régulièrement dans la région pour voir mes parents, mes deux frères et mes nièces...

4 Quels sont vos endroits préférés quand vous êtes à Lille ?

Vous allez rire, mais j'adore aller à la Gueulardière, rue de Béthune, m'acheter une énorme viennoiserie. C'est mon petit plaisir,

ça me rappelle ma jeunesse ! Quand nous devions séjourner à Lille, mon compagnon, Gérard Jugnot, et moi, nous descendons souvent à l'hôtel Hermitage Gantois, d'une beauté époustouflante, à deux pas de la mairie de Lille. Parfois, nous filons aussi au Smile Club, rue Deconynck, un bar à l'ambiance lounge où l'on peut boire un verre et écouter de la musique tranquillement...

5 Après Saïda Jawad actrice et scénariste, à quand Saïda Jawad réalisatrice ?

Forcément, quand on écrit un scénario, on façonne des personnages, et on pense déjà aux acteurs qui pourraient les interpréter ! Si je ne m'imagine pas passer derrière la caméra pour la télévision, je vous avoue que j'y pense de plus en plus pour le cinéma. Peut-être vais-je sauter la planche actuellement et qui se déroulerait dans le Nord. Pour l'instant, j'en suis encore à l'écriture du scénario ! Ne mettons pas la charrue avant les bœufs... **Propos recueillis par Sophie Héloüard**

Son actu

Saïda Jawad tourne actuellement Falca, une série policière de six épisodes qui devrait être diffusée en 2013 sur TF1. Elle y interprétera le rôle d'une psy un peu retors aux côtés de Sagamore Stévenin, un lieutenant qui réintègre les rangs de la police après vingt-deux ans de coma.

Réalisation : Relaxnews