

la baule +

L'essentiel de la presqu'île guérandaise !

Mensuel gratuit d'informations - N° 210 - Décembre 2021

ALAIN JARIAN Créateur
chaussures italiennes
Déstockage
avant transfert
JUSQU'À - 50 %
142, av. du Général de Gaulle - LA BAULE
Tél. 02 40 61 34 58

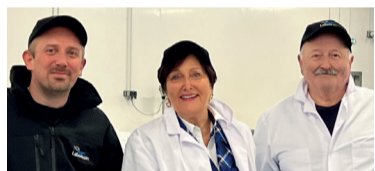
HIGHLANDER
Hybride



TOYOTA
TOUJOURS
MEUX
TOUJOURS
PLUS LOIN

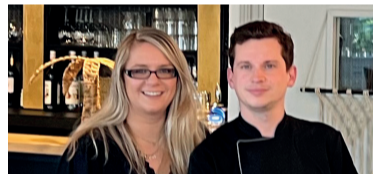
TOYOTA GCA Saint-Nazaire
Tel. 02 51 76 50 50

GASTRONOMIE



Lebeaupin : le mareyeur des
maisons de qualité Page 4

RESTAURANT



Le Nomade : des Couscous
et des Tajines Page 5

CADEAUX



Offrir un panier gourmand avec
Trésorsdesrégions.com Page 12

ÉVÉNEMENTIEL



Un nouvel élan pour l'agence
PMEvents Page 16

BONNES ADRESSES



Maï Épicerie Fine : la passion
du bon produit Page 17

AIDE À DOMICILE



Petits-fils : une référence dans
son domaine Page 22



« C'est très
beau et c'est
très chic, La
Baule. »

Anne Roumanoff

Photo : Ingrid Mareski Page 32

DÉCEMBRE 2021 : 30E ANNIVERSAIRE DE LA CHUTE DE L'URSS



Christian Mégrelis : le témoignage
exclusif d'un ancien conseiller de
Gorbatchev Pages 6 à 9

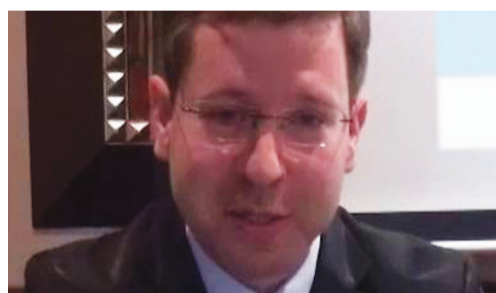


Immigration



Jean-Philippe Lévêque
Un ancien administrateur
d'une caisse d'allocations
familiales estime que
l'immigration coûte 51
milliards par an à l'État
Pages 14 et 15

Francophonie



Ilyes Zouari
Entretien avec le président
du Centre d'étude et de
réflexion sur le monde
francophone
Pages 18 à 20

Littérature



Lili Teix
Politique fiction : une
Bauloise publie un livre
de science-fiction très
sombre...
Pages 28 et 29



La nouvelle collection est en boutique
Du 36 au 52

LA BAULE (face au marché) - GUÉRANDE (Galerie Leclerc) - PARIS 6e

VENTE EN LIGNE
<https://maille-m.com>

NE JETEZ PAS CE JOURNAL SUR LA VOIE PUBLIQUE : RAPPORTEZ LA BAULE+ CHEZ VOUS !



www.ouestunion.com



222 000 €
LA BAULE PROCHE COMMERCES ET PLAGE
Proche de l'av. de Gaulle, appartement de 38,25m² en rez-de-jardin d'une petite copropriété, comprenant entrée, chambre avec placards, salle de bains, wc séparés, cuisine indépendante A/E, pièce de vie donnant sur jardin. Place de parking privative et cave. Copro. de 27 lots, charges : 948€/an.
Prix comprenant 12 000€ TTC d'honoraires charge acquéreur soit 210 000 € honoraires exclus. Aucune procédure en cours. Réf. 4827



1 279 200 €
TRÈS PROCHE PLAGE ET MARCHÉ
A 2 pas de la plage et du marché de Pornichet, villa des années 50 entièrement rénovée avec des prestations de qualité comprenant : au RDC belle pièce de vie lumineuse donnant sur terrasse avec piscine chauffée, cuisine ouverte A/E, arrière cuisine et suite parentale. A l'étage, 4 chambres dont 2 avec vue mer, SDE, SDB. Terrain clos et paysager. Emplacement exceptionnel. Cl. én. B.
Prix comprenant 4 % TTC d'honoraires charge acquéreur soit 1 230 000€ honoraires exclus. Réf. 4829



478 000 €
LA BAULE - PROCHE MARCHÉ ET DE LA PLAGE
Bel appartement de 80m² utiles entièrement rénové au dernier étage comprenant : entrée, cuisine A/E avec espace repas ouvert sur le salon, salle d'eau et arrière cuisine. A l'étage, 1 chambre avec mezzanine, 1 chambre avec salle d'eau privative. Cave et stationnement en sous-sol. Copro. de 129 lots. Charges 1104€/an. Cl. én. E.
Prix comprenant 23 000 € TTC d'honoraires charge acquéreur soit 455 000€ honoraires exclus. Aucune procédure en cours. Réf. 4807

25 Boulevard Hennecart - Face à la Mer - à 2 pas de l'avenue de Gaulle - Tél 02 40 24 12 61

La Ville de La Baule décide d'étendre Noël Magique dans toute la commune



Noël Magique existe depuis 1999. Pour cette nouvelle édition, la Ville de La Baule a décidé de créer de nouvelles animations et de couvrir toute la commune avec les illuminations de Noël.

Le programme de Noël Magique.

Spectacles et ateliers à la Bibliothèque Henri Queffelec.

Samedi 18 décembre à 14h et mercredi 22 décembre à 10h30 : atelier « Les aquarelles de Noël » avec initiation à l'aquarelle et création

de carte Pop'up Noël, décorations 3D. Gratuit sur inscription. Tout public à partir de 7 ans.

Mardi 21 décembre à 16h30 : spectacle « Recrutement aux ateliers du Père Noël » : 2 lutins, des marionnettes et de la musique pour ce drôle de spectacle vraiment magique. Gratuit sur inscription. Tout public à partir de 4 ans.

Mercredi 22 décembre à 16h30 : spectacle de Noël « Délivrez les livres : Jingle Bells » proposé par la Compagnie Artbiguë. Entre contes traditionnels de Noël,

marionnettes et théâtres d'ombres, la magie de Noël sera au rendez-vous. Gratuit sur inscription. Tout public.

Exposition Noël de Russie à l'Espace culturel chapelle Sainte-Anne.

L'artiste Pascale Bastianelli organise une exposition « Noël de Russie » : « J'ai fait en 1971 mon tout premier voyage en Russie. C'est le début de la passion d'une vie. Ces 50 dernières années, j'y ai vécu, travaillé et fait des centaines de voyages, au cours desquels j'ai découvert un artisanat d'art exceptionnel et des artistes

au talent inouï. Fascinée, j'ai décidé, il y a plus de 20 ans de changer de vie pour me consacrer exclusivement à les faire connaître en France et en Europe. Déjà collectionneuse passionnée, je deviens galeriste, acheteuse d'art et conceptrice d'expositions sur mesure. » Pascale Bastianelli nous invite à découvrir un autre visage de la Russie : « Ce pays, que nous connaissons encore malheureusement très mal en France et en Europe, je le fais découvrir autrement et je propose un voyage inattendu qui surprend et séduit les visiteurs. A ce jour, plus de 2 millions de personnes ont vu mes expositions et ont été conquises. Des records de fréquentation ont été battus, partout où elles ont été présentées. »

Un marché de Noël Place de la victoire et à Escoublac.

Le quartier d'Escoublac sera animé avec un marché de

Noël de 20 chalets du 9 au 12 décembre. Du 15 au 31 décembre, retrouvez 20 chalets place de la Victoire.

Chalets : Alimentaire (Drouillet, Marylou, Chichis, vins chauds, saumons fumés...), décoration (fleurs de Noël, décorations en bois...), produits artisanaux (bijoux, textiles, jeux en bois...)

Animations sur le marché de Noël : Présence du Père Noël, orgue de barbarie, chorale de Gospel Joy Connection le 18 décembre à 15h.

Le village secret du Père Noël au Bois des Aulnes.

Sur une surface de 1 000 m², découvrez 22 scènes majeures sur le thème du village secret du Père Noël, un chapiteau de 100 m² abritant la scène finale de « La salle des fêtes du village du Père Noël ». 75 personnages et éléments automatisés et 95 éléments de décors. L'histoire est la suivante : «Après avoir, tout au long de l'année, fabriqué les jeux,

les jouets et les friandises qui seront offerts aux millions d'enfants dans la nuit du 24 décembre, les lutins ont quartier libre. Il est temps maintenant pour eux de s'amuser, de rire et de se divertir dans la forêt magique et le village secret du Père Noël... »

Des structures lumineuses 3D dans tous les quartiers.

Dans toute la ville, des structures lumineuses en 3D sont installées pour animer et embellir les quartiers.

Mise en service de la navette gratuite.

La navette gratuite circulera du 18 décembre au 2 janvier. Cette navette électrique sera opérationnelle durant toute la période des festivités, 7 jours sur 7 y compris les jours fériés. De 14h00 à 20h30 du parking des Salines jusqu'au Bois des Aulnes (départ toutes les 20 minutes).



— GUÉRANDE —

LA CAVE BIO DE LA PRESQU'ILE

MAGASIN AVEC CONCEPT 100 % NOUVEAU

VINS & SPIRITUEUX - GRAND CHOIX DE VINS BIO
RHUMS - WHISKIES - CHAMPAGNE
COFFRETS CADEAUX - ACCESSOIRES





1000 REFERENCES

OUVERT TOUTE LA JOURNÉE LES DIMANCHES 12 - 19 & 26 DÉCEMBRE



OUVERT 7J/7

1, rue de la Briquerie - à côté d'Optical Center - GUÉRANDE - Tél. : 0 240 459 665




l'abus d'alcool est dangereux pour la santé

OFFRES EXTRAORDINAIRES pour un Noël Joyeux

Pensez à votre confort



Photo non contractuelle

Offrez-vous une literie relaxation pour lire ou regarder la télé confortablement

à partir de 2499€ pour une literie 2x80x200 : sommier électrique + matelas.

voir détail de l'offre en magasin jusqu'au 31/12/21

Pensez à vos cadeaux



Photo non contractuelle

LINGE DE LIT

- 10 % sur 1 article
- 20 % sur 2 articles
- 30 % sur 3 articles
- 40 % sur 4 articles et plus.

Remise sur articles signalés en magasin jusqu'au 31/12/21



MAGASIN de la LITERIE

Rue de la Héronnière - Z.C. Auchan - TRIGNAC - St Nazaire
www.magasin-de-la-literie-44.fr - Ouvert dès le lundi 9h30 - En continu le samedi

02 40 90 15 07 - LIVRAISON ET INSTALLATION GRATUITES

Elfrid Auvray, artiste en résidence au Musée Bernard Boesch, présente « Horizons croisés »



Le Musée Bernard Boesch accueille Elfrid Auvray en résidence du 4 décembre au 2 janvier. L'artiste vient de terminer une exposition à la mairie du VI^e arrondissement de Paris et elle s'installe au Pouliguen pour présenter « Horizons croisés » : « C'est une quinzaine de toiles que j'ai réalisées essentiellement pendant le confinement. Comme j'habite à La Baule à l'année, je voulais aussi faire profiter les habitants de la presqu'île de mon travail. Je m'inspire de l'air du temps et de cette envie prégnante de liberté, où l'homme rêve de grands espaces en osant désormais les aborder. C'est ce besoin qui imprègne l'horizon sans limite avec des personnages. En effet, ce confinement m'a fait prendre

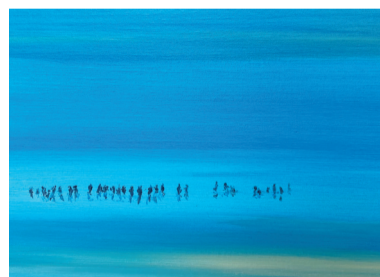
conscience de ma crainte de vivre sans les autres et de ce besoin vital de liberté. L'empreinte sociale marque de plus en plus mon travail ». Elfrid se souvient du premier confinement: « La mise en danger pousse à la création. C'était angoissant de voir les plages désertes. On a vraiment pris conscience de la place de l'humain et de la nécessité d'avoir des relations sociales, on ne peut pas être tout seul. Il y a une toile que j'appelle « L'artiste évadé », c'est un horizon avec un seul personnage. L'idée d'être seul au monde est angoissante, donc les humains ont progressivement envahi mes toiles. »

Des cours gratuits pour apprendre à traduire ses émotions

Elfrid Auvray évoque son processus créatif : « Je travaille énormément à partir de photos. Je fais un croquis, ensuite je fais évoluer mon tableau, en deux ou trois fois. Parfois, je ne sais pas très bien où je vais aller, il est nécessaire de prendre du recul et, lorsque je rentre vrai-

ment dans mon paysage, les choses fonctionnent. » A l'occasion de sa résidence au Musée Boesch, Elfrid donnera des cours gratuitement sur sa technique, notamment pour apprendre à traduire ses émotions : « Les artistes ont besoin de traduire leurs émotions sur une toile, ensuite il faut beaucoup de travail. Les gens peuvent s'inscrire, ce sont des cours gratuits. On peut venir avec une photo, ensuite on travaillera à partir de ce cliché, chacun mettra à sa manière les émotions qu'il voudra. »

Les cours auront lieu les samedis 4, 11 et 18 décembre de 10h à 12h30. Inscriptions au 02 40 01 53 08. Musée Bernard Boesch, 33, rue François Bougouin au Pouliguen. Ouverture du jeudi au dimanche de 14h à 18h30.



Atlantia devient le Palais des Congrès et des Festivals Jacques Chirac - Atlantia



Franck Louvrier, maire de La Baule, a décidé de rendre hommage à Jacques Chirac en donnant son nom au Palais des Congrès. En présence de Claude Chirac, fille de l'ancien président de la République, il a rappelé que « cet homme d'État, à la stature internationale, aura marqué notre histoire politique pendant plus de 50 ans. A tel point qu'après ses adieux à la vie publique, à partir de 2007, il était devenu dans l'opinion la personnalité politique préférée des Français. » Jacques Chirac aura également marqué l'histoire par sa position sur l'Irak: « N'oublions pas dans le domaine de la politique étrangère son opposition à la guerre en Irak en 2003, qui a largement contribué à conforter sa stature internatio-

nale ainsi que sa popularité au sein du monde arabe. C'est donc la mémoire de cet homme d'État exceptionnel, planétaire, que la Ville de La Baule-Escoublac entend honorer. » Le maire de La Baule a par ailleurs précisé que Jacques Chirac connaissait bien La Baule à titre privé : « Jacques Chirac et sa famille aimaient beaucoup La Baule. Ils avaient eu l'occasion d'y séjourner à maintes reprises en villégiature. » Jacques Chirac avait inauguré le Palais des Congrès le 7 mai 1987, en présence du député-maire de La Baule de l'époque, le gaulliste Olivier Guichard : « Même si ces deux hommes avaient pu avoir eu des différends sous les années Giscard, ils avaient su les effacer pour mieux se retrouver » a indiqué Franck Louvrier.

LE CAFÉ DES ÉCAILLES
CUISINE • HUITRES AU COMPTOIR
<http://lecafedesecailles.com>



Le Café des Écailles, c'est la garantie du circuit-court, une sélection diversifiée avec de nombreux fruits de mer, une grande diversité d'huitres, une belle sélection de poissons, des spécialités comme la fameuse bouillabaisse et la soupe de poissons, mais aussi quelques suggestions de viandes. Les plateaux de fruits de mer sont proposés à emporter.

Fermé le 24 décembre soir | SOIRÉE SAINT-SYLVESTRE
OUVERT LE 25 DÉCEMBRE | La Carte et Suggestions Festives

35, boulevard de l'Océan 44500 LA BAULE - 02 40 60 14 75
face à l'océan - Angle av. Lajarrige - Restaurant ouvert à l'année



CONCEPT - DESIGN - PAYSAGE

Depuis 1977

Suivez nous sur   

LES ENTREPRISES DU PAYSAGE

Un SAVOIR « VERT » (conception, réalisation, entretien) depuis plus de 40 ans



Gastronomie ► Dans les coulisses de l'approvisionnement des poissonniers et des restaurateurs



Thibaud, Monique et Jean-Pierre Lebeaupin

Lebeaupin : le mareyeur des maisons de qualité

Comment s'approvisionnent les restaurateurs et les poissonniers ? On vous explique souvent que tel poisson a été pêché quelques jours plus tôt à tel endroit, c'est vrai, mais pour autant, dans la majorité des cas, ce n'est pas le poissonnier ou le restaurateur qui est allé directement à la criée faire ses emplettes... Dans l'univers des mareyeurs, la maison Lebeaupin est une référence. Elle est centenaire, toujours contrôlée par la famille Lebeaupin, et elle n'a jamais voulu se disperser vers d'autres secteurs de l'alimentaire. Monique Lebeaupin revient sur l'histoire de l'entreprise : « Avec notre fils Thibaud, ce sera la quatrième génération ! À l'origine, nous sommes une

famille de pêcheurs de Loire qui avaient ouvert une poissonnerie de détail à Nantes, à côté du marché aux poissons, et qui avaient également un poste au marché de gros. Nous sommes les plus anciens dans le commerce de gros. Ensuite, ils ont abandonné le détail pour se consacrer exclusivement au commerce de gros. On a vu toutes les entreprises se faire racheter par de grands groupes, mais nous avons toujours voulu rester une entreprise artisanale qui défend des valeurs, notamment la qualité, la fraîcheur et le circuit court. »

Le cœur de l'entreprise, qui est basée à Nantes, donne l'apparence de la salle de marché d'une banque,

mais au lieu d'acheter et de vendre des actions, ce sont des tonnes de poissons en fonction des arrivages dans les différentes criées. On est loin de l'image du mareyeur avec son bloc-notes et son stylo posé sur l'oreille ! D'abord, il faut acheter le poisson à la sortie des bateaux... Pour certains ports, c'est un répondeur téléphonique qui est réactualisé en fin d'après-midi, tandis que pour d'autres, c'est un SMS qui indique le tonnage selon les variétés de poissons. Ainsi, en fonction des annonces sur les tonnages et les variétés disponibles, les mareyeurs prennent la décision d'aller chercher les poissons et, pour les criées où ils ne sont pas forcément présents physiquement, l'achat se fait

par Internet à partir de la salle de marché. Les équipes se relaient 24h sur 24 et c'est dans la nuit que les camions vont chercher les marchandises dans les différentes criées, avant de les préparer pour les livrer vers les poissonniers et restaurateurs.

Nous sommes sur une région où les flottes sont encore artisanales, avec des petits bateaux

L'organisation permet de garantir le circuit court : « On arrive à faire du moins de 24 heures entre la pêche et l'assiette ! C'est un circuit très court. Nous avons des équipes qui embauchent à

19 heures et qui travaillent toute la nuit. Nous sommes capables de livrer nos premiers clients en quelques heures » explique Monique Lebeaupin. Par ailleurs, les poissons sont toujours frais, car, poursuit-elle, « nous sommes sur une région où les flottes sont encore artisanales, avec des petits bateaux. Ce ne sont pas des gens qui partent pour huit ou quinze jours, mais seulement sur deux ou trois jours maximum. Donc, le poisson est toujours très frais. Il y a des pêcheurs qui sortent seulement une journée et le poisson est aussitôt vendu en criée. C'est vraiment en direct ! » Évidemment, les prix évoluent en fonction de l'offre et de la demande : « On peut avoir de gros volumes et les prix peuvent monter si la demande est forte, mais on peut avoir des petits volumes et voir les prix baisser si la demande est faible... Notre présence tant physique que par Internet nous permet d'être très réactifs sur nos achats. »

Une grande diversité d'offres avec toujours du poisson frais

La maison Lebeaupin est souvent présentée comme le mareyeur des maisons de qualité, car l'exigence est forte : « Nous refusons de vendre certains produits qui ne rentrent pas dans nos valeurs et dans notre charte de qualité. Nous proposons ce qu'il y a de mieux, car tous les lots à défauts sont systématiquement écartés. Les poissons sont classés en trois catégories, « extra », « bien » et « moins bien », et il nous arrive d'être déçus et de déclasser certaines pièces. » Les cuisiniers ont ainsi l'assurance d'avoir une grande diversité d'offres avec



toujours du poisson frais : « Nous faisons aussi des suggestions à nos clients en fonction des arrivages. Nous travaillons avec tous les professionnels de la filière, notre référencement Produits Bio et agrément vétérinaire est un gage de qualité et nous apportons une garantie de traçabilité. » En tant que négociant, Lebeaupin travaille en direct avec les restaurateurs, les distributeurs, mais aussi avec des grossistes, comme certains à Rungis, qui peuvent venir se fournir à Nantes. L'entreprise a beaucoup investi pour son développement et c'est la seule, dans le Grand Ouest, à avoir une tour à glace qui produit 11 tonnes de glace chaque jour. On comprend l'utilité pour les transporteurs et les poissonniers, mais pas seulement... Insolite : une équipe de handball féminine a besoin de faire des bains de glace pour des sportifs de haut niveau et elle vient chercher sa glace... chez Lebeaupin. Une belle PME familiale qui défend des valeurs très attendues par les consommateurs et, si vous voyez un camion Lebeaupin livrer un restaurant ou une poissonnerie, vous pouvez être rassuré sur la qualité de ce qui vous sera servi dans votre assiette.

Jean Lebeaupin, Pôle Agropolia, 3, rue Suzanne Noël, boulevard Léonard de Vinci, 44000, Rezé. Tél. 02 40 47 65 44.



Le cœur de l'entreprise donne l'apparence de la salle de marché d'une banque



PIERRES & LITHOTHÉRAPIE - CRÉATION CONCEPTION BIJOUX

Meiré Sousa de Brito est née au Brésil d'une famille de chercheurs et de négociants en pierres précieuses et semi-précieuses. Elle vous partage avec passion le monde des minéraux et de leurs bienfaits pour la santé.

Elle sait découvrir les pierres rares qui vous ressemblent et qui vous font voyager. Le métier de Meiré se concentre autour des pierres, minéraux, créations artisanales, fabrication et transformation de bijoux avec des pièces uniques sur commande.

Meiré pratique la lithothérapie (soins à partir de pierres semi-précieuses) qui vise à améliorer l'état général de la personne aussi bien sur le plan physique que psychique.

**GUÉRANDE : 15, rue de Saillé
VANNES : 14 bis rue Émile Burgault**

Suivez-nous sur

Tél. 02 51 76 57 11 - 07 80 09 00 39 - www.meirebrazil.com

**NOUVELLE ADRESSE
À LA BAULE**

127, avenue des Ondines - LA BAULE

Restaurant ▶ La gastronomie marocaine au cœur du Pouliguen



Le Nomade : la nouvelle adresse pour déguster des Couscous et des Tajines

Depuis plusieurs années, le Couscous est le plat préféré des Français, mais sur la Presqu'île Guérandaise, il y a

peu d'établissements spécialisés dans la cuisine marocaine. Camille et Adrien, originaires de la région, ont décidé de lancer en juillet dernier Le

Nomade, face à la Poste du Pouliguen. Cette adresse a tous les atouts pour devenir un lieu incontournable et met l'accent sur une cuisine mé-

diterranéenne avec une carte signée par le Chef Adrien. Expérimenté et ayant travaillé dans d'excellentes adresses de la région, la découverte de la cuisine marocaine s'est effectuée naturellement pour lui : « *Nous proposons une cuisine placée sous le signe du Soleil et nous privilégions des produits de qualité pour des plats faits maison, tout en respectant l'identité des plats traditionnels* ». En proposant des couleurs dans l'assiette tel un été permanent, Le Nomade offre une cuisine accompagnée d'arômes et d'épices, et la surprise se fait par l'éventail des saveurs : Couscous, tajines, poissons grillés entiers, planches, paëlla royale, tapas, poissons et viandes. L'ambiance du restaurant correspond aussi à leur image, un cadre traditionnel, élégant, où la convivialité est à l'honneur avec une décoration élaborée par Camille, incitant les clients nomades au partage. Elle résume son positionnement en voulant les dépayser et le nom « Nomade » est synonyme d'une adresse chaleureuse conviant au voyage.



nuances d'or scintillantes et les ocres évoquant le sable du Sahara, les touches de rouge, rose et orange rappelant les couchers de Soleil, la couleur des palmiers oasiens donnant sur la jolie place de la Poste... Le Nomade dispose donc de tous les atouts pour devenir l'adresse à laquelle on pense naturellement quand on a envie de partager un moment de convivialité en famille ou entre amis autour d'un bon couscous. Voyageurs nomades ou clients habitués, tous disent avec humour

que depuis la découverte de ce lieu... ils ont moins envie d'être nomades, mais de rester fidèles à ce restaurant. L'équipe vous attend pour une étape faite de chaleur et de saveurs.

Le Nomade, 3 place Mauperthuis au Pouliguen. Ouvert à l'année du mercredi au dimanche inclus et 7 jours sur 7 en période de vacances. Vente à emporter et commandes sur restaurantlenomade.fr ou au 02 40 01 69 78.



Un moment de convivialité en famille ou entre amis autour d'un bon couscous

Le pari est réussi, Le Nomade vous invite ainsi à découvrir le bon et le beau. Les



Gaz Régulation

Tél. 02 40 22 57 51

10 %* de remise
sur votre nouvelle
POMPE À CHALEUR / CLIMATISATION

Devis gratuits
* voir conditions en agence

Qualit'EnR

**Zone de Brais - 50 rue de Fondeline
SAINT-NAZAIRE**



Art Floral
Décor floral pour tous vos événements
Décoration
Bougies parfumées **ONNO**

L'OLI FLEURS

123, avenue des Ondines - LA BAULE - 02 40 15 33 40



Histoire ► Un conseiller de Gorbatchev raconte l'effondrement de l'URSS depuis le Kremlin



Christian Mégrelis : « La chute de l'URSS a entraîné le plus grand pillage de l'histoire de l'humanité, tout à fait légalement... »

Mikhaïl Gorbatchev s'était entouré d'un seul étranger pour le conseiller : le Français Christian Mégrelis, qui était en charge des questions économiques dans le cadre de la perestroïka. Christian Mégrelis avait un bureau au Kremlin et il a vécu en direct l'effondrement de l'URSS lors du coup d'État d'août 1991. À l'occasion des 30 ans de la fin de l'URSS, symbolisée par la démis-

sion de Mikhaïl Gorbatchev le 25 décembre 1991, Christian Mégrelis témoigne pour la première fois de ce qu'il a vécu à l'intérieur du cercle rapproché de l'un des hommes qui ont bouleversé la fin du XXe siècle. Christian Mégrelis, X, HEC, Sciences Po, est chef d'entreprise, essayiste et écrivain. Après quelques années au ministère de la Défense, il s'est orienté vers les marchés internationaux en 1970 et

son groupe est installé en Russie depuis 1989. Il est l'auteur de plusieurs ouvrages publiés aux États-Unis, en France et en Asie sur la géopolitique, les relations internationales et le christianisme.

« Le naufrage de l'Union soviétique: choses vues », de Christian Mégrelis, est publié chez Transcontinentale d'édition.

La Baule + : Vous étiez aux premières loges lors de l'effondrement de l'Union soviétique, car vous étiez au cabinet de Mikhaïl Gorbatchev afin d'enseigner aux Russes l'économie de marché dans le cadre de la perestroïka. Comment les choses se sont-elles passées ?

Christian Mégrelis : J'ai été consulté par des amis économistes de l'Académie des sciences de l'URSS pour promouvoir en Europe, auprès des chefs d'entreprise, la perestroïka économique, c'est-à-dire le programme de privatisation de l'économie soviétique. Pendant deux ans, j'ai organisé des conférences dans différentes capitales, en France, au Ca-

nada, aux États-Unis, en Angleterre, en Espagne, en Belgique et dans d'autres pays, pour demander à des chefs d'entreprise de venir écouter des responsables soviétiques qui allaient leur expliquer ce qu'était la perestroïka économique de l'Union soviétique. J'ai demandé à Raymond Barre de présider ces conférences et il a accepté très volontiers. Cela a duré un an

et demi, entre 1989 et 1991. Nous avons ensuite créé un club pour les très grandes entreprises pour organiser des rencontres avec le président Gorbatchev afin d'évoquer les investissements étrangers en URSS. Ce club a fonctionné jusqu'en décembre 1991.

Les plus jeunes résument la chute de l'Union soviétique à l'effondre-

ment du Mur de Berlin en 1989, or il convient de préciser que c'est intervenu deux ans plus tard...

La chute du Mur de Berlin, c'est une chose, la chute de l'Union soviétique c'est quelque chose de différent. Il y a deux ans d'écart. C'est Mikhaïl Gorbatchev qui a accepté qu'on laisse casser le Mur, parce qu'il aurait pu répliquer avec des mitrailleuses, mais les choses se sont bien passées. D'ailleurs, toute cette révolution s'est passée sans victimes et, dans l'histoire de l'humanité, il n'y a pas d'autre exemple d'empire qui se soit effondré sans faire un seul mort. L'URSS s'est effondrée, il n'y a pas eu un seul mort. L'armée n'a pas pris les armes, il n'y a pas eu de guerre civile... Cette révolution s'est faite par consensus.

Est-ce aussi parce qu'ils ont été pris de court au moment de la chute du Mur de Berlin en raison de la célèbre bourde d'un ministre d'Allemagne de l'Est ? Celui-ci annonçait l'autorisation pour le peuple de passer à l'Ouest sans visa et un journaliste lui a demandé à partir de quand. Il était un peu perdu et il a répondu : maintenant... Quelques minutes plus tard, des centaines de milliers de personnes se sont ruées vers le Mur...

Ce qui est encore plus incroyable, c'est que l'armée soviétique aurait pu réagir comme à Budapest. Mais elle n'a pas bougé, parce que Mikhaïl Gorbatchev ne leur a pas donné l'ordre de bouger. Il y avait des dizaines de milliers de soldats soviétiques en Allemagne de l'Est qui sont restés dans leurs casernes.

Gorbatchev était acquis à l'idée de la démocratie

L'objectif de Mikhaïl Gorbatchev était-il d'effectuer une transition

en douceur pour amener tous ces pays vers l'économie de marché ?

L'objectif était d'arrêter la mainmise du Parti communiste sur ces pays. Il connaissait bien de l'intérieur le système communiste, on le voit d'ailleurs aujourd'hui en Chine, il savait très bien que c'était la mainmise d'une centaine de familles sur le pays. Cela ne pouvait pas durer. C'était une petite oligarchie et il avait compris que l'on ne pouvait pas maintenir un grand pays du XXe siècle, et du XXIe siècle, avec un système pareil. Gorbatchev était acquis à l'idée de la démocratie. Son objectif était de progresser lentement, mais sûrement, vers un système démocratique. Il se rendait compte de l'inefficacité de l'économie soviétique et il voulait que cette économie se transforme en économie privée, y compris en faisant appel à des entreprises étrangères dans les domaines où les technologies étaient insuffisantes en URSS. L'objectif n'était pas de dissoudre l'URSS : pour Gorbatchev, l'URSS était un empire qui avait des siècles devant lui et il n'y avait aucune raison de dissoudre l'URSS. Il avait donné l'indépendance aux satellites, comme les Hongrois ou les Polonais mais, pour ce qui était le cœur de l'URSS, c'est-à-dire les grandes républiques d'Asie centrale, cette zone devait rester unie.

Je travaillais directement au Kremlin, j'avais mon bureau

Vous racontez le putsch de Moscou que vous avez vécu en direct au cours de l'été 1991 : que faisiez-vous à l'époque et où étiez-vous ?

Je travaillais sur un programme de privatisation, le plan des 500 jours, avec l'Académie des sciences de l'URSS, avec des économistes russes de haut



AGENCE PÉRÈS
IMMOBILIER
LA BAULE - PARIS
5, avenue Pavie
LA BAULE
02 51 73 72 72
agence-peris-immo.com



LA BAULE - TRÉMÉAC
Maison contemporaine de 2012 sur 1120m² de terrain clos avec piscine. Au Rdc : entrée, salon séjour de 95m² env. avec cheminée donnant sur terrasse et piscine, cuisine O/E donnant sur terrasse, dégagement, wc, chambre avec SDB et douche, dressing, lingerie chauffée. Étage : mezzanine bureau, 2 chambres dont 1 avec SDE, wc, SDE. Garage 2 voitures.
DPE : en cours / Réf. 3233 DP
Prix : 1 664 000 € honoraires inclus
Prix : 1 600 000 € honoraires exclus
Honoraires 4 % TTC à la charge de l'acquéreur.



JOYEUSES FÊTES
Pour nos clients, nous recherchons appartements et maisons à LA BAULE.



GUÉRANDE - SAINT-MOLF
Propriété longère de 1880 entièrement restaurée, 340m² hab. env. sur 28 742m² de terrain. Au Rdc : séjour, salle à manger avec cheminée, cuisine ouverte, grande suite et chambre, terrasse avec plage et piscine. À l'étage : 4 chambres, palier boudoir, passerelle. Deux bâtiments à usage de garage et d'abri, rangements et parking. Un four à pain, un puits et un étang.
DPE : D / Réf. 3232 DP
Prix : 2 090 400 € honoraires inclus
Prix : 2 010 000 € honoraires exclus
Honoraires 4 % TTC à la charge de l'acquéreur.

Christian Mégrelis : « Le KGB était du côté des putschistes. »

niveau, partisans de l'économie de marché, sous la houlette du président Gorbatchev lui-même. Nous étions une vingtaine de personnes. J'étais le seul étranger au sein de l'équipe et on me posait des questions sur telle ou telle idée de réforme. Nous avons commencé à publier ce plan au moment du putsch. Je travaillais directement au Kremlin, j'avais mon bureau, et j'avais également un bureau à l'Académie des sciences de l'URSS à Moscou.

En Europe de l'Ouest, personne ne s'attendait à une reprise du pouvoir par les partisans d'une ligne dure...

On ne s'attendait pas du tout à cela. D'ailleurs, Gorbatchev partait en vacances. Il préparait sa rentrée. Nous avions un programme très important pour 1992 et il n'y avait aucun signe. Tout cela parce que ce n'était pas un putsch conduit par le comité central du Parti communiste, mais par une aile du comité central, l'ai-

le la plus communiste et la plus conservatrice, qui présentait à peine 10 % du comité central et qui avait gardé le secret vis-à-vis de leurs collègues. Il y a eu une alliance hétéroclite entre cette partie conservatrice, quelques ministres, dont le ministre de l'Intérieur, pour que la police soit du côté des putschistes, mais il n'y avait pas de militaires. Le KGB était également du côté des putschistes. D'ailleurs, le coup d'Etat a été un échec lorsque les militaires ont refusé de bouger. L'affaire

des chars, face à la Maison Blanche à Moscou, c'était un régiment de chars qui avait accepté d'entrer dans Moscou, mais qui avait refusé de tirer sur la Maison Blanche qui était le siège du Parlement, la Douma, qui était contre le putsch. À ce moment-là, Boris Eltsine est sorti en montant sur un char et en agitant un drapeau. Gorbatchev a perdu la main parce qu'il était tenu prisonnier par les putschistes et Boris Eltsine a décidé de jouer son propre jeu.

Qui était Boris Eltsine, qui n'était alors pas connu en Occident ?

Il était déjà très connu en Russie. C'était dès le départ l'ennemi de Gorbatchev, parce qu'il voulait être calife à la place du calife. Il faut comprendre comment était organisé le Parti communiste en Union soviétique : il y avait un parti communiste dans chaque République, tous ces partis étaient fédérés au sein du Parti communiste de l'Union soviétique qui était présidé par Mikhaïl

Gorbatchev et, en tant que président du PCUS, il était président de l'Union soviétique. Mais, en dessous, vous aviez un parti communiste de la Russie qui était présidé par Boris Eltsine. Il a joué sur cette ambiguïté entre les deux partis communistes pour prendre le pouvoir, puisque le PC de la Russie était le plus important. Pour cela, il fallait que l'Union soviétique disparaisse, puisque cela réglait le problème et Boris Eltsine devenait donc président de la Russie.

(Suite page 8)

CHRISTOPHE ROUSSEL
PÂTISSIER CHOCOLATIER

Noël

FÊTES & NOUVEL AN
2021

CLICK
&
COLLECT

www.christophe-roussel.fr

CHOCOLATS
BÛCHES DE NOËL
CRÉATIONS FESTIVES
PÂTISSERIES & MACARONS

Commandez-les sur
notre e-shop et venez les
chercher en boutique à la
date de votre choix !

COMMANDES EN BOUTIQUE

LA BAULE

6 allée des Camélias
19 avenue du G^{al} de Gaulle

GUÉRANDE

26 rue Saint Michel

PORNICHET

162 avenue du Général de Gaulle

POINTS DE RETRAIT

LA BAULE

6 allée des Camélias
3 allée des Forsythias (Atelier Beslon)

GUÉRANDE

26 rue Saint Michel



Christian Mégrelis : « On n'avait pas expliqué aux gens ce que l'on pouvait faire avec ces actions, ils ne savaient pas que c'était une part des profits futurs de l'entreprise. Ils ne comprenaient rien. »

Enfin, les putschistes d'août 1991 à Moscou ont obtenu l'effet inverse de ce qu'ils espéraient, puisque cela a provoqué la fin de l'Union soviétique...

Je connaissais un certain nombre de ces putschistes. C'étaient des gens de deuxième catégorie, personne n'était brillant. Ils avaient une vue faussée de l'Union soviétique car ils pensaient qu'il y aurait un soulèvement populaire en faveur du communisme, alors que les gens n'avaient envie que de sortir du communisme ! Cela correspond au fait que les élites soviétiques vivaient sur un sol sans racines. Ils ne savaient pas ce qui se passait en dessous, parce que leur vie n'était faite que de privilèges qui n'avaient rien à voir avec la vie des classes populaires. Il y avait vraiment deux systèmes avec la noblesse et le tiers état. Ce système a promu une noblesse d'État, la nomenklatura, il y avait même un annuaire et, si l'on n'était pas dans cet annuaire, on n'existait pas. C'est exactement ce que l'on voit aujourd'hui en Chine. Il fallait être sur cet annuaire

pour avoir des passeports, des visas, aller dans des boutiques pour acheter des produits occidentaux, écrire des articles dans la presse ou éditer un morceau de musique... Ces gens-là représentaient ce qu'il y avait de plus rétrograde dans la nomenklatura, parce qu'il y avait aussi des gens comme Gorbatchev qui étaient des libéraux. La partie la plus rétrograde pensait qu'elle allait être suivie par les autres, mais c'est Boris Eltsine qui leur a coupé l'herbe sous le pied. Il a fait cela d'une façon extraordinairement habile en revenant au berceau de l'Union soviétique, en se souvenant de la manière dont l'Union soviétique a été créée en 1922, et en détricotant les accords qui avaient été signés en 1922. Sous Lénine en 1922, il n'y avait pas encore l'Union soviétique. Il y avait des états tsaristes, mais en 1922 les dirigeants des différents partis de l'empire tsariste se sont réunis pour signer un traité d'union fédérale et ils ont appelé cette fédération l'Union des républiques socialistes soviétiques. Ce traité a été signé par les représentants de trois provinces de la Russie, la province russe, la province

ukrainienne et la province russe blanche (Biélorussie). Ce sont les représentants des partis communistes de ces trois régions qui ont signé un acte instituant une fédération et, ensuite, les autres républiques, les Caucasiens et les Asiatiques, ont adhéré à cette Union soviétique. Boris Eltsine, qui connaissait bien son histoire, s'est dit que ce qui avait été fait pouvait être défait. Il a parlé avec ses collègues en leur disant : « Si vous voulez être indépendants, signons un traité qui dénonce le traité de 1922. » Gorbatchev a été pris à la renverse. Il ne pouvait plus rien faire car, à partir du moment où les trois fondateurs de l'Union soviétique s'entendaient pour défaire l'Union soviétique, il n'avait plus de siège, puisque l'Union soviétique n'existait plus. Ce n'était même pas une démission, il a quitté le pouvoir. C'est ce qu'il a dit dans son discours du 25 décembre 1991.

Le fait d'être Français m'a permis d'avoir un accès immédiat et une confiance immédiate

Comment aviez-vous été accepté dans le cercle premier de Mikhaïl Gorbatchev ? Son entourage se méfiait-il de vous ?

Pas du tout, cela a duré dix minutes ! Il faut savoir que les Russes ont un tropisme très favorable vis-à-vis des Français. Ce n'est pas du tout comme les Allemands, ce n'est pas du tout comme les Anglais, les Chinois ou les Américains... Les Russes ont toujours été dans l'admiration de la France. Le fait d'être Français m'a permis d'avoir un accès immédiat et une confiance immédiate. C'est quelque chose dont nous n'avons pas conscience en France. Dans le monde, il n'y a pas beaucoup de pays pour lesquels la France est au fond la mère des arts, des armes et des lois, mais il y a la Russie. Même aujourd'hui, quand un Russe veut être cultivé, il se tourne uniquement vers la France, ce n'est pas vers l'Amérique. L'Amérique, c'est pour faire du business, l'Angleterre c'est pour faire de la banque, l'Allemagne c'est pour faire de l'industrie. Mais, quand on veut être un homme éclairé et de connaissances, on se tourne vers la France. À l'époque, je suis tombé sur des gens qui voyaient beaucoup de choses à travers le prisme français. Ceux qui connaissaient bien la France, qui parlaient parfaitement le français, me disaient avec humour : « Vous

avez de la chance, parce que le seul régime communiste qui ait réussi au monde, c'est la France ! »

Nous avons mis au point un système de privatisation au profit de tous les travailleurs des entreprises

Mikhaïl Gorbatchev vous avait donc demandé de mettre en place ce plan de réformes pour amener la Russie vers l'économie de marché. Or, après son départ, votre grande déception, c'est que Boris Eltsine ne fait plus appel à vous. Il fait appel à un économiste américain, on tombe dans la magouille et l'économie bascule dans les mains des oligarques...

Absolument. C'est le grand regret de ma vie ! Nous avons mis au point un système de privatisation au profit de tous les travailleurs des entreprises. Nous avons inventé un système de pré-actions et nous avons distribué à tous les membres des entreprises des parts de leur entreprise. Pour une entreprise qui avait 10 000 employés, chacun recevait un dix-millième de l'entreprise. Boris Eltsine arrive, avec un certain nombre de jeunes types qui avaient les dents longues. Ils sortaient des Jeunesses communistes, les Komsomol, c'étaient les futurs cadres du parti. Comme par hasard, c'étaient les enfants ou les petits-enfants des gens du comité central. C'était un système familial. Boris Eltsine, sous la pression de l'ancien comité central, a fait confiance à ces jeunes, qui avaient entre 25 et 30 ans, pour faire ces privatisations. Il leur a dit : « On a distribué des actions à tous les employés, rachetez toutes ces actions et prenez le contrôle des entreprises. » C'est ce qui s'est passé. Dans chaque entreprise, il y a eu un haut gradé, qui faisait partie des Komsomol, et qui a dit à tous ses ouvriers : « Vous avez ces actions, cela vaut de l'argent, je vous les achète. » On n'avait pas expliqué aux gens ce que l'on pouvait faire avec ces actions, ils ne savaient pas que c'était une part des profits futurs de l'entreprise. Ils ne comprenaient rien, parce que nous n'avions pas eu le temps d'expliquer cela puisque nous étions en train de concevoir le système. Vous avez des gens qui, au fin fond de la Sibérie, reçoivent un bout de papier représentant une part de la société dans laquelle ils travaillent : pour eux, cela ne voulait rien dire. Donc, ils ont écouté le premier gars qui est arrivé

AFIN DE MIEUX VOUS SERVIR, NOUS VOUS REMERCIONS DE PASSER COMMANDE À L'AVANCE

POUR VOS REPAS DE FIN D'ANNÉE, NOUS VOUS PROPOSONS :

NOS VIANDES

Boeuf Black Angus Bio, Boeuf maturé Bio (6 semaines minimum), Boeuf Wagyu de Kyoto

NOS VOLAILLES

Oie	: 27,95 €/kg	Canard	: 19,95 €/kg
Dinde	: 29,95 €/kg	Magret	: 32,95 €/kg
Chapon	: 28,95 €/kg	Canette ou Pintade	: 18,95 €/kg
Paupiette de chapon	: 25,95 €/kg	Rôti de volaille (au choix) aux fruits	: Prix selon la volaille
Poularde	: 26,95 €/kg		

SPÉCIALITÉS MAISON

Rôti de veau Orloff : 32,90 €/kg, Rôti de boeuf Chalossais (foie gras et jambon sec) : 37,90 €/kg
Epaule d'agneau ou gigot maître d'hôtel : 32,90 €/kg

DIVERS PLATS CUISINÉS SPÉCIAL FÊTES

Boudin blanc nature	: 22,90 €/kg	Bouchée au ris de veau	: 6,50 €/pièce
Boudin blanc truffé	: 33,90 €/kg	Galantine	: 32,90 €/kg
Boudin blanc forestier	: 26,90 €/kg	Rillettes d'oie	: 29,90 €/kg
Boudin blanc au foie gras	: 30,90 €/kg	Pâté en croûte	: 23,90 €/kg
Saumon fumé	selon le cours	Coquille St Jacques	: 7,00 €/pièce
Foie gras	: 145 €/kg	Escargots	: 6 € la douzaine



Boucherie bio

Stéphane Habigand DE LA PRESQU'ÎLE

BOUCHERIE - VOLAILLES - RÔTISSERIE - VIANDE 100 % BIO

30, av. des Ibis - Près du Marché - 44500 LA BAULE - 02 40 24 36 79

26, rue du Général Leclerc - 44240 LA TURBALLE - 02 40 66 12 72

Pour Noël Offrez du bien-être

Plusieurs façons de (se) faire plaisir :
**soins visage, soins corps,
accès spa marin...
ou chèque cadeau**

rivage
THALASSO & SPA
La Baule-les-Pins

28 boulevard de l'Océan
LA BAULE
02 40 23 10 20
www.thalasso-rivage.com

Christian Mégrelis : « Tous ces oligarques ont vieilli. Ils repassent tout cela à leurs enfants, puisque nous en sommes à la phase de succession. »

en leur disant : « Je te donne 10 roubles et tu me donnes ce bout de papier... » C'est de cette manière qu'ils ont pris le contrôle... À ce moment-là, ces gens du Komsomol qui ont pris le contrôle d'entreprises exportatrices se sont retrouvés à la tête d'entités qui produisaient des dollars, parce qu'elles vendaient du pétrole, du gaz ou de l'acier en Occident. Ils ont décidé de ne pas ramener ces dollars en Russie, mais de les garder dans des banques à Londres ou à New York. Et, en une nuit, ils sont devenus milliardaires. L'entreprise a été privée de possibilité de réinvestir. Il faut savoir que depuis Poutine, il y a eu des quantités de procès dans ce domaine...

Enfin, c'était un casse tout à fait légal...

La chute de l'URSS a entraîné le plus grand pillage de l'histoire de l'humanité, tout à fait légalement...

Vous savez, en France, nous avons aussi nos gens du Komsomol: on les appelle les énarques...

Exactement, vous avez tout

compris. D'ailleurs, c'est ce que les Russes continuent de me dire : « Vous avez la même chose avec l'ENA ! »

Ainsi, Gorbatchev a mis en place un système de privatisation pour redonner les entreprises à leurs employés. On a distribué une action par salarié, mais à l'époque personne ne savait ce que cela représentait. Des types ont racheté ces actions pour un bout de pain et l'on s'est retrouvé avec tous ces oligarques qui sont devenus milliardaires. La situation peut-elle changer maintenant ?

Cela va être très long et très difficile. Tous ces oligarques ont vieilli. Ils repassent tout cela à leurs enfants, puisque nous en sommes à la phase de succession. La plupart de ces enfants sont nés aux États-Unis, en France ou en Suisse. Ils ont un double ou un triple passeport, et ils n'ont pas du tout envie de lâcher leurs milliards. J'ai un exemple, je ne veux pas citer le personnage ou l'entreprise, mais un type a été pris la main dans le sac. Il a fichu le camp pour

éviter les contrôles fiscaux et il a quitté la Russie avec le répertoire des actionnaires sous son bras. Or, d'après le droit russe, pour qu'il y ait un changement d'actionnaires, il faut que cela soit entériné par le livre des actionnaires. À partir du moment où le type se retrouve à Londres ou à Genève avec le livre des actionnaires, plus personne ne peut changer le pourcentage des actions de la société et plus personne ne peut acheter ni vendre des actions de la société. Il a légué 85 % de cette entreprise qui vaut plusieurs dizaines de milliards - ce ne sont pas des petites boîtes - à ses enfants, qui ont la nationalité suisse et américaine. Ils ont changé de nom en prenant des noms américains et ils vivent tranquillement avec des fortunes gigantesques...

Avez-vous eu d'autres contacts avec Mikhaïl Gorbatchev après cette période d'août 1991 ?

Oui, je devais travailler sur les relations économiques entre l'Union européenne et l'Union soviétique. À l'époque, l'Union soviétique ne reconnaissait pas

l'Union européenne. Elle reconnaissait les États, mais pas l'Union européenne. J'ai dit à Mikhaïl Gorbatchev qu'il devait reconnaître l'existence de l'Union européenne en ayant un traité de coopération avec l'Union européenne. Il a réfléchi, on a discuté et il m'a demandé ce que serait ce traité. Je lui explique ce qui a été mis au point avec tous les anciens états satellites, cela s'appelle l'assistance technique pour permettre à la Russie de passer à l'économie de marché plus facilement. Mikhaïl Gorbatchev rigole et il se tourne vers ses collaborateurs : « J'ai compris, c'est ce que nous faisons avec l'Éthiopie ! » Ensuite, il me demande ce qu'il faut faire et je lui dis qu'il suffit de faire une lettre à Jacques Delors. J'ai rédigé la lettre, il n'a pratiquement rien changé, il l'a signée, il me l'a donnée, et je me suis retrouvé à Bruxelles avec cette lettre que j'ai remise à Jacques Delors, qui n'en revenait pas de voir un Français rappliquer avec une lettre signée Gorbatchev pour engager des négociations sur la coopération... Cela a été conclu rapidement. Ensuite, j'ai été chargé par

Bruxelles de montrer aux Soviétiques comment fonctionnait un supermarché. On m'a demandé de créer le premier supermarché de l'URSS, dans la banlieue de Moscou, et je me suis retrouvé avec des clients qui ne savaient même pas comment faire... Il fallait leur expliquer comment prendre les produits, comment passer à la caisse... Il y avait ceux qui prenaient les produits et qui ne passaient pas à la caisse, c'était très amusant ! Ces accords d'assistance technique fonctionnent encore aujourd'hui.

La thérapie de choc ne pouvait pas fonctionner dans un pays qui n'a pas de culture économique

Ce qui est incroyable, c'est que vous étiez le seul étranger dans le cabinet Mikhaïl Gorbatchev...

Oui, j'étais le seul étranger. Mais ensuite, Boris Eltsine a introduit les Américains. Il a choisi un économiste américain à ma place quand il n'a

pas voulu suivre mon plan. Jeffrey Sachs a préconisé la réforme éclair, cela s'appelait la thérapie de choc, mais cela ne pouvait pas fonctionner dans un pays qui n'a pas de culture économique. Les types du Komsomol, quand ils ont écouté Jeffrey Sachs, ont dit que c'était une très bonne idée et qu'il fallait faire comme ça. C'est de cette manière qu'ils ont pillé leur pays. Cela s'est fait d'une manière inimaginable. Ces types continuent d'avoir des yachts, des jets privés énormes, des propriétés luxueuses aux quatre coins du monde. C'est une richesse absolument obscène.

Propos recueillis par Yannick Urrien.



L'Equipe Arberi Guérande vous propose des idées cadeaux...

Succombez à toutes vos envies !

Mini Bouilloire Smeg 109€
Existe en 7 couleurs

Coffret 2 pièces à découper | Déglon 69€

Assiette ronde Nuit d'orange 9€
Assiette carrée Gravity 7€
Assiette Agrumes 28 cm 12€

Lampe Mistral 110€
en pyrex

Linge de bain Palma
Serviette 50x70 9€
Tapis de bain 50x70 9€
Drap de bain 70x140 19€

ARBERI | Zone de Villejames, 14 rue de la Briquerie à Guérande | 02 52 71 01 06

UN APPARTEMENT A RENOVER ???

Faites appel à **La Conciergerie Travaux** Depuis 2007

- ✓ Rénovation totale
- ✓ Salle de bain
- ✓ Cuisine

Votre projet de A à Z - Plus de 600 chantiers références - Un seul interlocuteur pour vous accompagner

34 avenue Lajarrige
44500 LA BAULE

Renseignez vous au
02 40 90 27 67

www.laconciergerietravaux.com

CLASSARCHIV

ORGANISATION CLASSEMENT ARCHIVAGE DESTRUCTION DE DOCUMENTS

COLLECTE, DESTRUCTION ET RECYCLAGE DE VOS ARCHIVES
PROFESSIONNELS ET PARTICULIERS

- Gain de place dans vos locaux
- Sécurité et confidentialité
- Conseils en matière des délais de détention des archives
- Remise d'un certificat de destruction

Tél. 06 82 94 67 89 - www.classarchiv.fr
Leguignac - HERBIGNAC - classarchivdestruction@gmail.com

Médias ► L'ancien ministre relance le magazine Pif



Frédéric Lefebvre dans le studio de Kernews

Frédéric Lefebvre : « Mon père m'interdisait de lire Pif. »

L'ancien ministre Frédéric Lefebvre, qui partage sa vie entre Paris et La Baule, ne fait plus de politique depuis quelques années : il s'est reconverti dans la

presse, puisqu'il a relancé le magazine Pif au début de l'année.

Une reconversion surprenante dans la presse jeunesse de la part

d'un ancien ministre de Nicolas Sarkozy, d'autant plus que Pif appartient toujours au Parti communiste puisqu'il exploite la marque sous la forme d'une licence.

La Baule + : A quand remonte votre passion pour le personnage de Pif ?

Frédéric Lefebvre : Pif était un compagnon de mon enfance et de mon adolescence. C'est sans doute un peu régressif et transgressif, mais quand j'étais gamin, le cadre du club de foot de ma ville vendait L'Humanité Dimanche et c'était aussi lui qui vendait Pif Gadget, qui était un magazine proche du Parti communiste. D'ailleurs, c'est pour cette raison que mon père m'interdisait de lire Pif... Donc, j'étais abonné en cachette chez ma grand-mère... Ce que j'ai toujours aimé, c'est que ces magazines étaient vraiment familiaux et ils n'étaient pas segmentés comme le sont les magazines jeunesse aujourd'hui. C'est ce que nous faisons avec Pif et on y rentre à partir de n'importe quel âge. En neuf mois, nous avons plus de 6 000 abonnés. 50 % de nos abonnés ont plus de 50 ans et ils ont envie de transmettre cet

amour de Pif à leurs enfants et à leurs petits-enfants. Nous avons des jeux pour les enfants et des mots croisés un peu plus compliqués pour les adultes. Il y a une rubrique qui a énormément de succès : c'est La malle au trésor de Pif, avec plein de pépites, c'est-à-dire des choses qui ont été publiées il y a très longtemps.

Je n'ai pas racheté la marque, elle appartient toujours à L'Humanité

Comment s'est déroulée l'opération de rachat ?

Je n'ai pas racheté la marque, elle appartient toujours à L'Humanité. J'ai acheté la licence d'exploitation de la marque. Il y a eu une tentative de renaissance de Pif il y a quelques années et cela a échoué. Le journal L'Humanité avait un certain nombre d'actifs, comme Miroir du Football ou Miroir

du Cyclisme, mais aussi Pif. J'ai rassemblé des gens qui sont dans le secteur des médias, Bernard Chaussegros et d'autres, et notre proposition a séduit l'équipe détentrice de la marque. Nous avons les chiffres consolidés du premier numéro et nous terminons à 126 000 exemplaires vendus, ce qui est le plus gros succès de lancement de magazine de ces cinquante dernières années. La marque s'installe, puisque nous avons signé avec Canal + un programme court sur la biodiversité. Nous négocions avec des producteurs qui veulent relancer une série d'animations et nous avons signé avec un certain nombre de marques qui respectent les valeurs ancestrales du journal. Le journal a toujours défendu des valeurs de solidarité et d'amitié, et nous y avons rajouté le combat pour l'écologie et la biodiversité, ce qui nous permet de travailler avec des marques bio notamment. Pif est en train de se déployer sur tous les fronts.

Ainsi, les jeunes redécouvrent aussi le plaisir de feuilleter un magazine...

Nous avons une offre numérique pour les Français de l'étranger, mais tous les jeunes lisent Pif sur papier et ils embarquent le magazine partout.

Il fallait trouver des dessinateurs qui le modernisent, mais sans le trahir

Comment avez-vous recruté des dessinateurs ?

On est vraiment sur un personnage qui a été partagé par de nombreux dessinateurs et il a eu beaucoup d'apparences : donc, chacun a son Pif en fonction de ses années de lecture. Ainsi, chaque fois que Pif est relancé, beaucoup de gens disent que ce n'est pas exactement le Pif de leur enfance... Mais c'est normal, puisqu'il y en a eu

quinze différents ! Il fallait trouver des dessinateurs qui le modernisent, mais sans le trahir. Nous avons beaucoup de projets, des grands groupes mondiaux nous proposent des jeux ou des vidéos autour de Pif, donc il fallait le moderniser. Il fallait trouver un dessinateur, alors j'ai lancé un appel dans le milieu de la bande dessinée. Nous avons reçu plein de candidatures et c'est un garçon d'une trentaine d'années, qui vit à Londres avec sa compagne qui travaille dans le jeu vidéo, qui a eu une énorme envie de faire Pif qu'il ne connaissait pas personnellement. En même temps, le père de Thomas était un fan de Rahan et il lui a donc immédiatement parlé de l'histoire de Pif. Quand on a sorti le premier numéro, une partie des gens ont adoré, notamment les plus jeunes, mais d'autres trouvaient que ce n'était pas leur Pif... Alors, Thomas a dessiné plusieurs Pif et nous avons fait voter nos lecteurs.

Les banques n'ont pas voulu nous suivre

Pourquoi revenir sous la forme d'un périodique vendu en kiosque et pas sous celle d'un livre ?

J'aime entrer chez un marchand de journaux. C'est un métier difficile. Ce sont des gens passionnés par le papier et ils ont des masses de papier à gérer. Mais ils ont tous des bons souvenirs de Pif. Il faut savoir qu'il y a eu des records avec Pif, parfois plus d'un million d'exemplaires vendus. Donc, dans la mémoire collective des marchands de journaux, c'était quelque chose de fort. En plus, j'aime le rythme de la distribution de la presse, puisque nous avons une régularité à tenir. Nous avons choisi une parution trimestrielle. Nous avons autour de nouveaux produits, comme la collection Pif Vintage, et nous avons sorti le numéro un du magazine Rahan qui date des années 80. La

réédition est à l'identique de l'époque. La presse est un vrai bonheur ! C'était un pari un peu compliqué. Les banques n'ont pas voulu nous suivre, on nous a répondu que Pif n'existait plus, que les enfants ne le connaissaient pas, que ce n'était pas un projet viable... Je me suis appuyé sur des professionnels de la presse, un secteur que je ne connaissais pas, mais il se trouve que ces professionnels ont pris peur... C'était après le deuxième confinement. Et je suis parti tout seul dans cette aventure.

Pif qui est un journal écolo

Enfin, Pif, c'est aussi les fameux gadgets...

Pour des raisons évidentes, on ne peut pas proposer les gadgets qu'il y a eu dans le passé. Certains gadgets ont eu des succès extraordinaires, notamment les minuscules petites crevettes que l'on mettait dans l'eau, il y avait un sachet pour les nourrir... Aujourd'hui, ce n'est plus possible ! Parmi mes partenaires, j'ai 30 Millions d'amis et je ne pense pas qu'ils me permettraient de mettre des crevettes vivantes dans Pif ! Nous avons la machine à faire des œufs carrés : à l'époque, c'était du plastique, aujourd'hui il est impossible de mettre du plastique non recyclé dans Pif qui est un journal écolo. Du coup, nous avons fabriqué cette machine à faire des œufs carrés en carton et ça marche très bien... En plus, des dessinateurs ont pu faire un bel Hercule sur les cartons. Pour les figurines, nous allons en faire, évidemment, mais ce sera avec du plastique recyclé. Nous avons de nombreuses idées de gadgets pour le futur, comme des graines magiques. Ce sera vraiment très sympa et cela va passionner nos lecteurs.

Propos recueillis par Yannick Urrien.



SALORGES ENCHERES

Nantes - La Baule



Pour finir l'année

NANTES - SAMEDI 11 ET 12 DÉCEMBRE

ART PUBLICITAIRE ET COLLECTION BYRRH



NANTES - 18 DÉCEMBRE

MILLE ET UN PAPIERS

TIMBRES - CARTES POSTALES - PHOTOGRAPHIES - AFFICHES - VIEUX PAPIERS

Nous vous souhaitons de bonnes fêtes de fin d'année

En 2022 de nouveaux trésors à découvrir (Peut-être un des vôtres)

AU BONHEUR DES DAMES
(DÉSOLÉ MESDAMES NOEL SERA DÉJÀ PASSÉ,
PEUT-ÊTRE POUR LA FÊTE DES MÈRES)

BANDES DESSINÉES
(ACCROC AUX DÉDICACES)



ART PUBLICITAIRE
(UN BISTROT D'ANTAN ET
UN CHOCOLATIER DE RENOM,
LES EXCÈS SERONT LOIN)

ART DU XX^{ème}
(ATTENTION LES SCANDINAVES DÉBARQUENT)

JOUETS
(POUR LES GRANDS ENFANTS
TRAFFIC FERROVIAIRE)



BELLE VENTE MOBILIÈRE

MULTI-COLLECTIONS

ŒUVRES PICTURALES
(DE QUOI TAPISSER LES MURS)

ARTS DE LA TABLE
(LES PLAISIRS D'UNE BELLE TABLE
POUR VOS PROCHAINS REPAS)

**REGARD
SUR LE MONDE**
(UNE INVITATION AU VOYAGE)

**LIVRES ANCIENS
& MODERNES**
(POUR S'ENRICHIR)



Sarl au capital de 50400 €
AGREMENT 2002-089
RCS NANTES 441 573 110

NANTES | 8 bis Rue Chaptal 44100 Nantes | LA BAULE | 132 Av. des Ondines 44500 La Baule

Tél. 02.40.69.91.10 - e.mail : sarlkac@orange.fr
www.encheres-nantes-labaule.com





Du 1^{er} au 24 décembre

Calendrier de l'Avent

1	23	8	20	22
5		21	3	19
16	2	15	11	6
18	7		9	
12	24	4	13	17

Exclusivité


C'est Noël au casino

1 cadeau chaque jour !

Calendrier de l'Avent

Casino

Restaurant



Opération soumise à conditions et réservée exclusivement aux détenteurs de la carte de fidélité Players Plus. La création d'une carte de fidélité Players Plus, sur présentation d'une pièce d'identité en cours de validité est gratuite et sans engagement, et implique l'acceptation des conditions applicables au programme. CASINO DE PORNICHET, SAS, 571.368 €., 93 bd des Océanides 44380 Pornichet - 340 481 308 RCS SAINT-NAZAIRE

JOUER COMPORTE DES RISQUES : ENDETTEMENT, DÉPENDANCE... APPELEZ LE 09-74-75-13-13 (APPEL NON SURTAXÉ).

Cadeaux ► Une enseigne au service du développement des producteurs locaux



Offrir un panier gourmand avec des produits régionaux grâce à Trésorsdesrégions.com

Offrir un cadeau vraiment personnalisé en composant un panier gourmand avec des produits régionaux, c'est ce que vous permet de faire Trésorsdesrégions.com. Le nom de ce site de commerce en ligne est aussi celui des deux magasins de la presqu'île, situés à Saillé et à Pornichet : une enseigne largement connue pour son expertise dans ce domaine. En plus, c'est un vrai plaisir, il est vraiment ludique de préparer son panier gourmand à partir de centaines de produits disponibles. Évidemment, on peut également acheter des paniers qui sont déjà prêts avec différentes sélections de produits régionaux. Félix Delaunay a pensé à tout et les possibilités sont infinies : « On peut constituer une corbeille en fonction de son bud-

get ou d'un thème. On choisit d'abord son contenant, en bois, en carton, en métal ou en osier. Ensuite, on décide de la composition, salée ou sucrée, ou les deux, et on va choisir librement les produits que l'on veut offrir en faisant un tour dans le magasin. » On peut trouver des produits vraiment originaux et de qualité, car cela fait des années que Félix Delaunay sillonne la France pour rencontrer les producteurs locaux : « Tous nos produits ont une histoire. Je connais tous les fabricants, car ils ont tous été sélectionnés. Je recherche toujours un produit avec une authenticité, qui a une âme. Je m'intéresse à la recette et aux ingrédients, aux liens avec le territoire. Nous travaillons en circuit court, directement avec les fabricants, donc il

n'y a qu'un seul intermédiaire. »

Tous nos produits ont une histoire

Il y en a vraiment pour tous les goûts. Par exemple, les salicornes de Guérande, le sel de Guérande, des moutardes ou des conserves locales. Plus original, du rhum produit à Guérande : « C'est un artisan qui fait venir des fûts de chêne du monde entier car, comme le rhum vieillit dans le fût de chêne, il va avoir différents goûts. Puis il les fait vieillir dans un blockhaus à Guérande, ce qui permet un affinage spécifique ». Restons sur la presqu'île, avec les chips Chipizh, fabriquées à Guérande aussi, qui sont vraiment un régal et dont le goût est in-

comparable avec celui des chips industrielles. Pour les gâteaux, l'enseigne distribue les références locales, à savoir le Baulois de Marylou ou le Gâteau Nantais. Félix Delaunay a eu aussi un coup de cœur pour La Jolie Tarte : « C'est une excellente tarte au caramel produite par un petit producteur à Guérande. »

La Bretagne est à l'honneur avec deux fabricants de whiskys bretons, Armorik et Eddu. Félix nous raconte l'histoire d'Eddu : « C'est une fabrique près de Quimper qui propose le seul whisky au blé noir au monde. Ils font de la distillerie depuis plusieurs générations. Ce sont des défenseurs de la Bretagne et ils voulaient valoriser les ingrédients locaux en faisant un produit haut de gamme. C'est un vrai succès. » Tou-

jours en Bretagne, avec le cidre Tad-Kozh : « Cela signifie grand-père en breton. Un cidre bio, sans sulfites et sans CO2 ajouté, donc l'effervescence est naturelle. C'est le cidre typiquement historique en Bretagne. »

Trésorsdesrégions.com, c'est aussi la mise en valeur des trésors de différentes régions : « Nous travaillons avec la maison Patignac qui fait des foies gras et des terrines du Sud-ouest. Ils ont eu la médaille du Concours général agricole. » Une gamme de pains d'épices d'Alsace est également disponible. Pour les vins, Félix Delaunay a un cahier des charges bien précis : « Nous travaillons exclusivement avec des producteurs et récoltants, ce qui signifie que le producteur n'est pas simplement éleveur de raisins, il transforme aussi. La valeur ajoutée du produit transformé va à la ferme. »

Les produits de savonnerie et de bien-être sont également très appréciés et Félix Delaunay reste fidèle à son éthique : « C'est un plaisir de

faire connaître La Savonnerie d'Anaïs. Elle fabrique ses savons directement à Guérande. Elle fait très attention à tous les ingrédients, c'est vraiment sain pour la peau, et elle propose même du shampoing solide. » Ainsi, on peut constituer un beau panier cadeau à partir d'une vingtaine d'euros avec une diversité de produits locaux.

Un service identique est proposé aux entreprises, associations, mairies qui peuvent commander des paniers cadeaux en plus grande quantité à partir d'un budget ou d'un thème prédéfini. Les boutiques de Saillé (Guérande) et de Pornichet disposent du même large choix de produits pour constituer son panier cadeau personnalisé. L'équipe en magasin est disponible pour vous conseiller le cas échéant.

Trésorsdesrégions.com.
Tél. 02 40 15 00 30
Route de Saillé à Guérande.

Place du Marché, 152 avenue du Général de Gaulle à Pornichet.





Proprietes-privées.com
La nouvelle espèce immobilière
Agents commerciales indépendantes pour la SAS Propriétés Privées
RSC 48762477

**Avec Aude & Catherine,
vos clefs sont entre de bonnes mains**

EXPÉRIENCE
Immobilier digital

RÉACTIVITÉ
Disponibilité
IMPLICATION
Services

La Baule et ses environs



Catherine MARTIN-HERVOCHON
06 60 83 24 77

Estimation Offerte

Poinçonné et ses environs

VIP CONTRAT
VOTRE IMMOBILIER PERSONNALISÉ
Conseils

Le programme de « Noël by light » à Guérande



La ville de Guérande vient de présenter la nouvelle édition de l'opération «Noël by light » avec des animations tous les mercredis et samedis du 4 au 18 décembre et tous les jours du 20 au 23 décembre (vacances scolaires). En raison de la crise sanitaire, les animations se dé-

rouleront en déambulation dans les ruelles de l'intra-muros et sur la promenade du boulevard du Nord (tour des remparts).

Cette année, le jeu est à l'honneur et les petits comme les grands pourront s'amuser grâce au parcours imaginé par le street-artiste « Du

bon sens». Un parcours est ainsi créé avec de nombreux décors et installations à découvrir : les boîtes aux lettres du Père Noël, le sapin géant et le traîneau de Laponie, la Fabrique des lutins et le chalet du Père Noël, la mystérieuse forêt de sapins, le petit-train de Noël (manège) et de nombreux décors installés partout dans la Ville.

Des animations sur le marché sont également organisées les samedis 4, 11 et 18 décembre et les mercredis 15 et 22 décembre: Maquillage, jeux et cadeaux à gagner et des crieurs publics donneront de la voix pour porter celle des commerçants avec de belles surprises... Par ailleurs, la ville a mis en place un plan lumière et des illuminations dans l'intra-muros, mais aussi dans les villages de Careil, Clis, Saillé et la Madeleine.

Gens du voyage : le coup de gueule de Franck Louvrier

La ville de Guérande vient de faire voter le principe de l'acquisition d'un terrain de 4 hectares, situé à l'entrée de La Baule, au Pré du Bisin, chemin de Bigorne, pour y installer une aire de gens du voyage pouvant accueillir 250 caravanes. Une décision qui suscite le coup de gueule de Franck Louvrier, maire de La Baule, qui estime que « cette position est déplorable, car elle est prise sans concertation définitive, inadmissible, car elle ne respecte pas le Périmètre de Protection d'Espaces Agricoles et Naturels (PEAN) et met ainsi en contradiction la parole de la Chambre d'Agriculture et le Département de Loire-Atlantique, anti-écologique car

une telle installation, sur un bassin versant, aurait pour conséquence polluer nos terres agricoles et nos marais salants à proximité et contradictoire avec la volonté de CAP Atlantique de lutter contre l'artificialisation croissante des sols.»

Par ailleurs, le maire de La Baule ajoute : « Ce projet dévisage ce site protégé d'entrée de ville surplombant la baie de La Baule et fragilise ainsi les investissements en matière de tourisme d'affaires du Parc d'Activités de Kerquessaud tel que les Terrasses de Kerjoam dont la vue serait fortement pénalisée. » Il confirme que tous les recours, juridiques comme citoyens, seront mis en œuvre.

OFFREZ UN MOMENT
UNIQUE AU MONDE

CHEZ

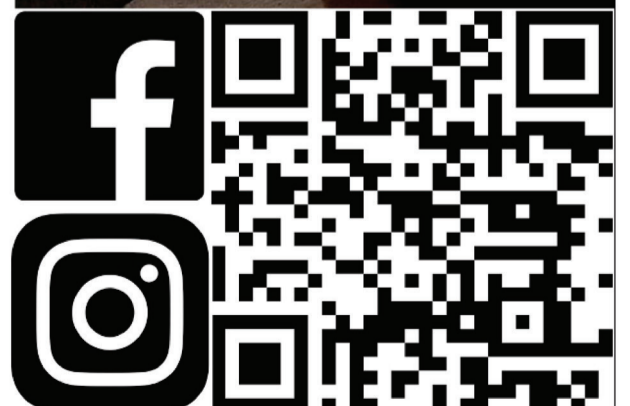
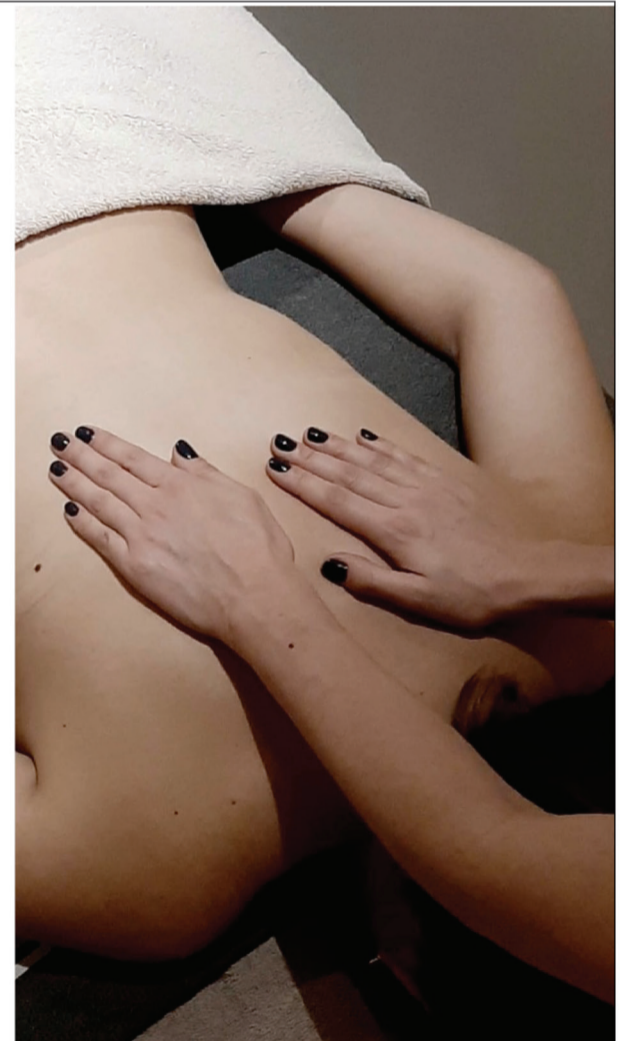
Stereden

Beauté & Spa

www.stereden-beauteetspa.fr

02 40 60 74 16

4, Avenue du Marché - LA BAULE



Immigration ► Un ancien administrateur d'une caisse d'allocations familiales estime que l'immigration coûte 51 milliards par an à l'État



Jean-Philippe Lévêque : « La politique de la ville coûte des milliards d'euros. »

Jean-Philippe Lévêque ne s'attendait pas à traiter de la question de l'immigration, mal connue de lui au début de sa carrière. C'est son parcours dans le secteur social qui l'a amené à publier ce livre enquête dans lequel il estime que l'immigration coûte 51 milliards d'euros par an à l'État.

Jean-Philippe Lévêque a été juge au Tribunal des Affaires de la Sécurité sociale, administrateur d'une caisse d'allocations familiales, administrateur d'un office HLM et administrateur de centres sociaux. Il évoque tous ces sujets : les centres pour migrants, les expulsions, les quartiers, la fraude sociale, les milliards qui creusent toujours plus notre déficit national.

Son ouvrage, basé pour l'essentiel sur des données et des chiffres officiels, recoupe plus de 500 sources vérifiées.

« La Déferlante : immigration et surpopulation, quels enjeux pour 2020-2050 ? » de Jean-Philippe Lévêque est publié aux Éditions Culture et Racines.

La Baule + : Votre parcours est intéressant car vous avez découvert la question de l'immigration à travers votre carrière professionnelle, puisque vous avez été administrateur d'une caisse d'allocations familiales, administrateur d'un office HLM, administrateur

de centres sociaux et juge au tribunal des affaires de la Sécurité sociale. C'est tout cela qui vous a amené à prendre conscience de cette immigration que vous qualifiez de « déferlante », car ce terme traduit simplement l'arrivée massive de populations non européennes. Est-ce

vos constat ?

Jean-Philippe Lévêque : Je suis un chef d'entreprise qui a eu différents mandats, notamment au tribunal des affaires de la Sécurité sociale et ensuite dans une caisse d'allocations familiales où j'avais des délégations auprès d'offices HLM et de centres sociaux. C'est

à partir de là que je me suis trouvé face à des statistiques et à des chiffres très confidentiels, puisqu'en France on ne peut pas faire de statistiques sur les questions de migration, mais il y a encore des chiffres. Tout cela me permet d'affirmer certaines choses en apportant des preuves et des sources. On a beau légiférer depuis 40 ans, la situation ne fait que s'aggraver.

Vous évoquez un gouffre financier pour les finances publiques...

Je fais la démonstration que le déficit annuel est de l'ordre de 50 milliards d'euros, exception faite de la crise sanitaire, et je fais la démonstration que c'est exactement le coût de l'immigration. J'aurais pu tomber sur un chiffre différent, mais je suis tombé sur le chiffre très précis de 51 milliards d'euros par an,

en tenant compte de ce que peut apporter l'immigration à la France, notamment en termes de main-d'œuvre. Mais les coûts cumulés de cette immigration représentent 51 milliards d'euros.

Cela fait 30 ans que nos gouvernants successifs font de beaux discours sans effet

Est-il possible d'avoir ce débat de façon apaisée sans être traité de raciste ?

Cela fait des décennies que les différents gouvernements du G7 et du G20 se réunissent chaque année en occultant le problème de la surpopulation mondiale qui est à l'origine des phénomènes migratoires. Prenons l'exemple de l'Afrique. Je conviens que les statistiques étaient aléatoires en 1900, mais il y avait aux alentours de 200 millions d'habitants et, aujourd'hui, ils sont au moins 2 milliards. Or, ils seront probablement 2,5 milliards au cours des 20 prochaines années. Le climat est complexe sur une partie de l'Afrique. Il n'y a pas de travail, la religion interdit tous les moyens de contraception, donc on se retrouve avec une population très jeune qui a envie d'aller voir ailleurs, ce qui explique les migrations internes en Afrique. Mais quand ils arrivent au Sénégal ou en Côte d'Ivoire, ils ont envie de rejoindre l'Europe via le Maroc. Cela fait 30 ans que nos gouvernants successifs font de beaux discours sans effet.

Il va falloir admettre que la surpopulation mondiale ne pourra pas perdurer

Votre livre décrit les nombreuses astuces pour rester sur le territoire et l'on s'aperçoit que c'est finalement très facile...

Faudrait-il prendre des mesures plus coercitives ? Sans doute. Il va falloir que la France et les différents pays européens prennent des mesures drastiques. J'évoque les problèmes de déforestation, le manque de poissons, la question de l'eau qui va devenir un énorme problème... On va vers les 10 milliards d'habitants sur

Terre et l'on sait qu'elle n'est pas adaptée pour supporter tout ce monde. Il va falloir admettre que la surpopulation mondiale ne pourra pas perdurer.

Pourtant, notre pays est très divisé entre ceux qui estiment que la civilisation occidentale est en danger et ceux qui considèrent que les blancs ont suffisamment dominé la planète et que le métissage est aujourd'hui nécessaire...

Je ne crois pas que ce discours soit très positif, car les hommes et les femmes qui émigrent sont déracinés et, même quand ils ont la chance d'avoir un travail en France, ils font toujours référence à leurs racines, à leur culture et à leur pays, même quand ils ont la nationalité française. On peut comprendre cela et, au fond d'eux, ils sont malheureux. Quand certains retournent dans leur pays d'origine avec une réussite économique, tant mieux, ils sont beaucoup plus heureux, car ils sont mieux dans leur environnement d'origine, avec leur langue et leurs mœurs. Les pays développés devraient être capables d'aider les gens dans leur environnement. Mais cela semble bien compliqué...

Nos aïeux qui ont finalisé la Sécurité sociale en 1946, ne pouvaient pas savoir qu'il y aurait une évolution démographique aussi importante en raison des flux migratoires

Vous avez été dans toutes les facettes du social, du logement à la Sécurité sociale. Lorsque l'on intègre ce milieu, on ne pense pas du tout à la question des migrations, mais on se rend très vite compte que cela devient le centre du problème. Est-ce le message que vous avez voulu faire passer ?

Exactement. Et c'est ce que j'écris dans mon livre. Bravo à nos aïeux qui ont finalisé la Sécurité sociale en 1946, mais ils ne pouvaient pas savoir qu'il y aurait une évolution démographique aussi importante en raison des flux migratoires. Je fais la démonstration que, sur trois générations, un tiers

Thierry DÉCO

Depuis 2005

**PEINTURE - PAPIER PEINT
REVÊTEMENTS SOLS & MURS
TRAVAUX DE DÉCORATION
RAVALEMENT**

**DÉLAIS
RESPECTÉS**

**27, rue de la Paix 44510 LE POULIGUEN
Tél./Fax : 02 40 01 56 25 - Portable : 06 03 36 35 52**

voir conditions sur www.cadeauxbarriere.com. Prix du Coffret Tchins&Jons. Accès aux Casinos est réservé aux personnes majeures et non interdites de jeu sur présentation d'une pièce d'identité ou d'une carte de fidélité Barrière en cours de validité. Labus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.



À PARTIR DE **15 €***
Validité des coffrets 12 mois
Renseignements sur la boutique

COFFRETS CADEAUX BARRIÈRE

Pour les fêtes,
offrez une vue imprenable
sur le bonheur.



cadeauxbarriere.com/la-baule

B
RESORT
BARRIÈRE
LA BAULE

HÔTELS • CASINO • THALASSO & SPA • RESTAURANTS • GOLF

Jean-Philippe Lévêque : « Il y a un énorme problème de surpopulation mondiale. »

de la population française est d'origine étrangère. Il n'y a pas de racisme ou de xénophobie de ma part quand je dis cela : c'est simplement un constat qui pointe du doigt le fait que des gens vont percevoir une retraite sans avoir cotisé. Aujourd'hui, quelqu'un qui n'a pas cotisé pendant 40 années va, malgré tout, percevoir une retraite minimale pour continuer de vivre. Je veux bien, mais on ne peut pas donner la retraite à la Terre entière, ce qui explique derrière les difficultés récurrentes de notre système social. Ce-

pendant, personne ne veut de statistiques, parce que cela dérange.

L'immigration coûte, selon vous, 51 milliards par an : comment êtes-vous parvenu à ce chiffre ?

Dans un chapitre complet, je détaille le coût du logement, de l'éducation, du chômage et de la Sécurité sociale. Je découpe tout ce que l'on dépense dans ce que l'on appelle pudiquement les quartiers. La politique de la ville coûte des milliards d'euros. Il faut aller chercher les

statistiques. Affirmer que les quartiers sont composés majoritairement de populations d'origine étrangère, ce n'est pas bien, mais on trouve ces chiffres très clairement dans les statistiques de l'INSEE. Cela signifie que la politique de la ville coûte, parce qu'il y a une population d'origine étrangère.

Comment arrivez-vous à travailler sur ces chiffres lorsque l'on sait que la troisième génération, qui vit dans les quartiers, est née en France, de parents français, également nés en

France ? Donc, sur le plan statistique, ce sont maintenant des Français de souche...

Vous avez raison, c'est un aspect très compliqué en ce qui concerne la troisième génération. Si l'on travaille sur la deuxième génération, on arrive à un pourcentage de 15 à 20 %. Cela permet à des gens de me contredire sur les plateaux de télévision en me disant qu'Émile Zola était d'origine italienne et que Marie Curie était d'origine polonaise... Bien entendu, on peut se souvenir de la chanson de

Jacques Dutronc sur les 700 millions de Chinois. Aujourd'hui, ils sont 1,4 milliard ! Et c'est la course démographique avec l'Inde. Donc, c'est sans fin. Il est irresponsable de la part de nos gouvernants, comme de la part des gouvernements des pays concernés, de laisser faire en disant que jusqu'à présent on a réussi à nourrir tout le monde. C'est faux ! Les chiffres de l'ONU démontrent qu'il y a malheureusement une malnutrition et qu'il y a des millions de gens qui ne mangent pas à leur faim dans le monde. Il y a un

énorme problème de surpopulation mondiale.

Propos recueillis par Yannick Urrien.



Le Pouliguen : des mesures en faveur de l'économie de proximité et de l'artisanat



Maxime Laruelle, Trophée de la Saint-Michel de Loire-Atlantique 2021, Alexandre Thiebaud, propriétaire de la brasserie Café Jules au Pouliguen et vice-président de l'UMIH 44, Philippe Bély, Président de la Chambre des Métiers et de l'Artisanat (CMA) de Loire-Atlantique, Norbert Samama, Maire du Pouliguen, et Cyrille Allanic, Maître artisan depuis 2019.

Norbert Samama, maire du Pouliguen, a présenté la plaque « Commune engagée en faveur de l'économie de proximité et de l'artisanat », figurant place des Halles : « La municipalité souhaite que

la Ville du Pouliguen soit un acteur majeur dans le développement économique territorial et notamment celui des entreprises qui interviennent dans les métiers de l'artisanat ». Cette plaque vient sceller le pacte conclu avec

la Chambre de métiers et de l'artisanat (CMA), représentée par son président Philippe Bély. « Selon la CMA, les difficultés rencontrées par les artisans en Pays de la Loire sont notamment liées au coût du foncier. Leurs recherches

d'infrastructures adaptées peuvent s'avérer complexes. Ils peuvent aussi avoir du mal à recruter des collaborateurs qualifiés. Enfin, 30 % des chefs d'entreprises artisanales ont plus de 50 ans et peinent parfois à trouver repreneurs », expliquent les élus chargés du dossier, Érika Étienne, adjointe à l'attractivité et à la communication, Alain Guichard, délégué aux activités économiques, ainsi que Nathalie Bodelle, déléguée à l'action cœur de ville et au commerce. Sous l'impulsion de l'équipe municipale et à travers ce pacte avec la CMA, la Ville s'est ainsi engagée entre autres à : faciliter l'implantation d'activités économiques de proximité, mais aussi l'accès au foncier et aux activités artisanales notamment

à l'occasion d'aménagements urbains ; favoriser le renouvellement des entreprises artisanales en encourageant la reprise d'entreprises ; relayer les campagnes de communication, notamment celles du label « Ici, on aime l'artisanat ».

La CMA s'est notamment engagée à : renforcer sa proximité ainsi que sa présence sur le terrain ; accompagner la commune dans la définition et la mise en œuvre de son projet en matière d'économie de proximité ; initier, coordonner et animer, au bénéfice des acteurs économiques, des actions collectives (ateliers, conférences, débats...) pour répondre aux enjeux propres au territoire (numérique, énergie, gestion des déchets...); assurer un rôle de conseil, voire de mé-

diation, entre la commune et les entreprises artisanales, sur des projets ou des problématiques locales ; participer avec la commune et les acteurs locaux aux réflexions portant sur les projets et dispositifs d'aménagement du territoire et relayer les actions de la Ville en faveur de l'artisanat. « Les artisans sont des acteurs incontournables de l'économie de proximité et de l'économie durable, indissociables de l'avenir des territoires, indispensables à leur attractivité et à leur développement, pourvoyeurs d'emplois non délocalisables et de lien social. Porteurs au quotidien des valeurs d'humanité et d'excellence, ils méritent une place au sein de l'action des collectivités locales », ont conjointement conclu Philippe Bély et Norbert Samama.

DÉCORELATIONS

**CONFIEZ-NOUS
le suivi de votre chantier !**

- ◆ Aménagement, extension, construction
- ◆ Rénovation complète intérieur/extérieur
- ◆ Habitation, commerce, bureau

Showroom : 6 rue du Lieutenant Lebert - Place des halles - 44510 Le Pouliguen
Contact : 06 07 84 14 62 - www.decorelations.com

**E&D
ESSENTIEL DU
DOMICILE**

**DES INTERVENANTS
QUI FONT
LA DIFFÉRENCE**

Avis Vérifiés ★★★★★ 4,6/5

Qualité certifiée
50%
réduction d'impôt

ENTRETIEN DU DOMICILE ENTRETIEN DES ESPACES VERTS GARDE D'ENFANTS AIDE À LA PERSONNE

LA BAULE : 02 40 60 28 01 PORNICHET : 02 72 34 21 40

www.essentiel-domicile.fr

Événementiel ► Une agence capable de répondre à toutes les demandes



Un nouvel élan pour l'agence événementielle PMEEvents

Que vous soyez un particulier ou une entreprise, l'agence PMEEvents est capable de répondre à toutes vos demandes, qu'il s'agisse d'organiser des séminaires, des réceptions, des expositions ou des anniversaires privés, pour une dizaine ou pour 900 personnes, mais aussi pour simplement de la location de matériel. En vingt ans, l'agence événementielle créée par Pascal Messenger est devenue une référence dans le Grand

Ouest. L'entreprise vient de s'installer dans de nouveaux locaux à Guérande, avec des salles de réunion pour des séminaires d'entreprises, mais aussi un vaste entrepôt qui héberge tout le matériel nécessaire aux événements, du mobilier à la sonorisation, en passant par la conception de stands. Pascal est d'abord un passionné car, lorsqu'on lui demande de définir son métier, il le résume ainsi : « Rendre les particuliers ou les profes-

sionnels heureux, il faut qu'à la fin de l'événement tout le monde ait le sourire! » Ce professionnel travaille dans cet univers depuis plus de 30 ans : « J'ai été l'assistant de Jean-Claude Brialy pour ses activités de festivals, notamment le Festival d'Anjou et le Festival de Ramatuelle. Ensuite, j'ai collaboré pour plusieurs théâtres, notamment le Théâtre de l'Est Parisien, le théâtre de la Gaieté Montparnasse ou le Centre culturel de Carque-

fou... » Olivier Guichard a également fait appel à lui à Atlantia : « À l'époque, il voulait que je m'occupe de la bureautique, c'étaient les prémices de l'informatique. Puis je me suis très rapidement occupé de la gestion du matériel, mais toujours en prestataire ». Progressivement, il est devenu l'homme incontournable d'Atlantia pour tout ce qui est gestion matérielle des événementiels, mais toujours en tant que prestataire.

Un catalogue de 600 références

L'agence est capable de répondre à toutes les demandes des entreprises et son point fort est d'avoir intégré une branche spécialisée dans la location de mobiliers et de matériels, ce qui lui permet d'avoir tout à disposition : « Les agences événementielles traditionnelles ne travaillent que sur de la matière grise. Nous avons su nous entourer de nombreux talents, mais nous proposons également un catalogue de 600 références. Quand on propose d'installer une sonorisation de 18 KW, on sait qu'elle est là, les équipes savent exactement de quoi il s'agit... Quand on vend un stand d'exposition, nous avons tous les équipements, ce qui nous permet de maîtriser toutes les disponibilités. Nous sommes également capables de répondre en sous-traitance à de nombreuses agences parisiennes qui organisent des événements sur la presqu'île, nous parlons le même langage, et nous sommes réputés pour avoir une tarification vraiment correcte. » L'offre pour les événements réunissant 50 à 90 participants est souvent réduite : « C'est un créneau négligé sur la presqu'île et nous sommes en mesure de répondre à cette attente, tout comme créer un événement avec 900 personnes pour une inauguration ou l'anniversaire d'une entreprise. »

PMEEvents a aussi fait évoluer son offre depuis la crise sanitaire : « Nous avons de plus en plus travaillé avec les privés lors de l'arrêt des métiers liés à l'événementiel. Maintenant, nous avons vraiment une équipe dédiée pour les particuliers. En local, nous sommes capables de répondre à toutes les demandes, d'un anniversaire pour une dizaine de personnes, jusqu'à un gros mariage qui va durer plusieurs jours, avec plusieurs centaines d'invités. Par exemple, nous sommes chargés d'organiser un mariage avec des Américains et des Anglais à Ploërmel, on s'occupe de l'organisation intégrale du mariage, car nous avons aussi un wedding planner. Nous allons prendre en charge les invités à l'aéroport de Roissy ou de Nantes, jusqu'à leur départ, donc les transferts, les hébergements, les réceptions et toutes les animations. Nous avons vraiment voulu des choses qui sortent de l'ordinaire, car nous ne voulions pas que ces gens traversent la moitié de la Terre pour aller simplement faire du tourisme à Belle-Île-en-Mer... » Le concept de PMEEvents est unique, car il permet de répondre à toutes les demandes, que ce soit pour un anniversaire, un séminaire, ou une exposition, mais aussi pour de la location de matériels. Le nouveau siège de Guérande est une véritable caverne d'Ali Baba de l'événementiel, où rien ne manque à l'appel, des tables et des chaises, en passant par la vaisselle, jusqu'au matériel de sonorisation.

Un service pour les particuliers : des anniversaires et l'organisation de mariages

PMEEvents, Guérande Événements, 16, rue de la Grenouille Verte à Guérande.
Tél. 02 51 75 03 03.



Géopolitique ► La puissance économique passe par la puissance linguistique



Ilyes Zouari, président du Centre d'étude et de réflexion sur le monde francophone : « Le français est la langue la plus apprise au monde après l'anglais. »

Il y a une guerre souterraine qui fait beaucoup de dégâts, mais dont on parle peu : c'est la guerre des langues. La langue française est l'une des plus puissantes dans le monde, car c'est la deuxième la plus apprise après l'anglais. Cette force du français représente une puissance économique pour le monde francophone, mais aussi un attribut de souveraineté et d'indépendance pour les pays francophones. Pour la France, c'est évidemment un symbole de puissance sur le plan culturel, diplomatique, politique et économique.

Depuis quelques mois, on assiste à une offensive forte des Anglo-saxons contre la langue française en Afrique. Au Maroc, le gouvernement britannique vient

de mettre des gros moyens pour développer le British Council, en annonçant clairement que l'objectif est de remplacer l'utilisation quotidienne du français par l'anglais.

Nous évoquons cette guerre souterraine avec Ilyes Zouari, président et co-fondateur du Centre d'étude et de réflexion sur le monde francophone (CERMF). Diplômé en Gestion des affaires internationales, il s'intéresse aux questions géopolitiques, démographiques ainsi qu'au monde francophone. Spécialiste de ce dernier, conférencier et auteur du « Petit dictionnaire du Monde francophone » (L'Harmattan), il a publié divers articles en la matière. Il a également été administrateur de l'association Paris-Québec.

La Baule + : Quels sont les objectifs du Centre d'études et de réflexion sur le monde francophone ?

Ilyes Zouari : Nous réalisons des travaux de recherche sur l'ensemble du monde francophone et sous ses différentes dimensions (économique, démographique, culturel et géopolitique). Nous nous adressons à un large public, en ciblant un certain nombre d'acteurs économiques et politiques de premier plan à travers l'ensemble du monde francophone.

Un territoire francophone, c'est tout simplement un territoire où l'on peut vivre en français

Quelle est la définition du monde francophone ?

Ce qui fait notre particularité par rapport à d'autres organismes plus ou moins officiels, c'est que nous sommes attachés à une définition claire, crédible et la plus sérieuse possible, en dehors de tout calcul politique. Pour nous, un territoire francophone, c'est tout simplement un territoire où l'on peut vivre en français. On intègre uniquement les pays dans lesquels le français est la langue de l'enseignement, des affaires, des médias ou de l'administration, seule ou avec une autre langue locale. Cela fait un total de 33 pays dans le monde et nous n'intégrons que les parties de pays qui sont vraiment francophones. Par exemple, les parties flamandes de la Belgique ou les parties anglophones du Canada ne sont pas intégrées. Au final, cela totalise 524 millions d'habitants, ce qui en fait l'espace le plus

dynamique au monde sur le plan démographique, avec une croissance de 2,3 % par an. L'espace francophone a dépassé il y a quelques années l'espace hispanophone, qui compte 470 millions d'habitants aujourd'hui, et il y a aussi l'espace arabophone avec 450 millions d'habitants.

Vous évoquez des pays où l'on peut vivre au quotidien en français, c'est-à-dire dans son travail, ses loisirs ou dans ses rapports avec l'administration, par exemple le Maroc. Mais il y a aussi des pays que vous n'intégrez pas dans votre calcul et où l'on peut toujours se débrouiller en parlant français...

Ce n'est pas pareil. Il y a des pays qui sont souvent présentés comme francophones, mais à tort, comme la Roumanie ou le Liban. Certes, dans ces pays, vous trouverez un nombre non négligeable de personnes qui pourront vous aider en français, mais vous aurez toujours besoin d'être aidé par quelqu'un, notamment pour traduire les documents officiels ou pour pouvoir vivre une vie normale. Donc, ce ne sont pas des pays que l'on peut considérer comme francophones. D'ailleurs, n'oublions pas que le français est une langue mondiale, puisque c'est la langue la plus apprise au monde après l'anglais. C'est la seule langue à avoir une pénétration significative dans les systèmes éducatifs dans les pays des cinq continents, ce qui fait que vous trouverez toujours des gens qui parlent français pour vous aider. Dans ces pays, il y a des pays plus francophiles que d'autres, comme le Liban, la Roumanie, la République dominicaine ou le Costa Rica, où le français est obligatoire dès le collège. Mais ce ne sont pas des pays francophones, parce que ce n'est pas la langue de l'administration et des affaires.

Le français n'est pas la langue la plus parlée dans le monde, mais c'est la plus apprise en langue étrangère : par exemple, il y a eu longtemps davantage d'hispanophones que de francophones pour la langue maternelle, alors que l'espagnol a toujours été beaucoup moins appris que le français...

Si l'on veut définir le poids réel d'une langue, l'aspect maternel de la question n'est pas forcément le seul qui doit être pris en compte. L'espace géographique et démographique de la langue fran-

çaise est bien plus important que l'espace hispanophone puisque le français est parlé dans différents pays dans lesquels existent différentes langues maternelles, mais dont les populations ont un recours presque quotidien au français. Je me réjouis de voir que certains milieux économiques commencent à comprendre cela en prenant leurs distances avec les chiffres involontairement trompeurs de l'Organisation de la francophonie, qui annonce toujours 300 millions de francophones: or le MEDEF, lors de sa première rencontre économique intervenue entre les différentes organisations patronales de l'espace francophone, a utilisé le chiffre de 524 millions d'habitants pour présenter l'importance du monde francophone. Si l'on rajoute à cela les personnes qui, à travers le monde, ont une connaissance plus ou moins importante du français, on peut atteindre les 900 millions. En Italie, 70 % des lycéens apprennent le français, il ne faut pas l'oublier.

Nous avons une classe politique qui n'est pas du tout à la hauteur de ses responsabilités

Lorsque vous voyagez, peu importe où vous allez, que ce soit dans une très grande entreprise ou dans un ministère, vous trouverez toujours quelqu'un qui parle français. Donc, après l'anglais, c'est la langue la plus étendue...

Le français est une grande langue. L'espace francophone connaît une émergence démographique et économique, mais le problème, c'est le désintérêt manifeste des autorités françaises pour faire respecter son statut de langue officielle dans les différentes organisations internationales. Au sein de l'Union européenne, le français est marginalement utilisé, alors qu'il suffirait d'un simple claquement de doigts pour que le français soit de nouveau respecté dans son statut de langue officielle ! Il suffit de le demander... Mais nous avons une classe politique qui n'est pas du tout à la hauteur de ses responsabilités. Nous devrions nous inspirer de l'exemple des Québécois ou des Africains francophones, qui sont bien plus sérieux en la matière.

Concrètement, quand un ministre français reçoit une lettre de Bruxelles en anglais, il devrait la mettre à la poubelle...

GICQUIAUD

ÉLAGAGE - PAYSAGE

ABATTAGE D'ARBRES - TAILLE DE FORMATION
ROGNAGE DE SOUCHES - BROYAGE DE DÉCHETS
MISE EN SÉCURITÉ D'ARBRES - CLÔTURES
CRÉATION & ENTRETIEN D'ESPACE VERT

GUÉRANDE - 02 40 62 00 35 - 06 86 00 32 14

gicquiaud-paysage@orange.fr

B A L M E



B A L M E

Moribus de la truffe depuis 1910

Retrouvez de la truffe fraîche et des produits aussi gourmands que gourmets.

Pour les fêtes, nous vous concoctons une offre traiteur aux petits oignons alors rendez-vous dans notre boutique truffée à 2 pas de la place du marché !

7, avenue du marché - LA BAULE
02 40 66 77 58
maisonbalme.com

Ilyes Zouari : « Les sociétés francophones dans le monde sont globalement moins violentes. »

Exactement. Il suffit de le faire une seule fois pour que cela ne se reproduise plus jamais. Malheureusement, nous avons des faibles qui sont au pouvoir.

J'ai regardé des vidéos du Roi Mohammed VI en déplacement officiel à Moscou et à Pékin. Lors de son échange avec Vladimir Poutine, il parlait en français, il y avait une traductrice franco-russe. Idem à Pékin avec le président chinois, où il y avait un traducteur fran-

co-chinois... Il aurait pu s'exprimer en arabe avec la présence d'un traducteur arabo-russe et arabo-chinois...

Le français est une langue diplomatique importante et des pays comme la Russie ou la Chine le savent très bien. N'oublions pas que la Russie a une tradition francophile assez ancienne qui perdure encore aujourd'hui. On s'en est aperçu lors des derniers JO de Sochi, où le pays avait mis un point d'honneur à respecter le statu quo officiel du

français avec l'anglais. Il y a beaucoup à faire en France au niveau de la diplomatie française pour défendre la langue française, car un certain nombre de dérives ne sont pas acceptables. En encourageant l'anglais en France, on incite d'autres, dans le monde, à renoncer à la langue française. L'Afrique francophone est la partie la plus dynamique du continent car, entre 2012 et 2020, l'Afrique francophone a réalisé les meilleures performances du continent, avec une croissance globale de 3,5 %, contre 2,1 % pour le

reste de l'Afrique non francophone. C'est aussi la partie qui est la moins endettée du continent et aussi la partie la plus stable du continent. La Côte d'Ivoire est devenue le premier pays africain de l'histoire à dépasser en richesse par habitant un pays d'Amérique latine - le Nicaragua en l'occurrence - et sans doute le Honduras l'année prochaine. Nous n'avons plus aucune raison de ne pas promouvoir la langue française et les valeurs qui l'accompagnent. En effet, la langue, ce ne sont pas seulement des intérêts éco-

nomiques, mais également des valeurs. Je vais donner quelques exemples concrets. La langue française s'accompagne d'un certain rejet des fanatismes religieux. Dans la liste des pays qui ont interdit le port du voile, les pionniers sont des pays francophones et, par la suite, les pays qui ont suivi étaient des pays très francophiles. On s'aperçoit qu'il n'y a eu aucun équivalent du côté anglophone. Sur les inégalités, si l'on se base sur l'indice de l'ONU, même si cet indice est un peu imparfait, il donne quand même

une certaine indication et, sur les vingt pays les plus inégalitaires au monde, il y a seulement deux pays francophones, alors que vous avez sept pays anglophones, cinq pays hispanophones et cinq pays lusophones. C'est certainement l'une des raisons pour lesquelles les sociétés francophones dans le monde sont globalement moins violentes, avec un taux de criminalité qui est moins important. Il est important de défendre toutes ces valeurs et de les diffuser à travers le monde.

(Suite page 20)




LANCEMENT COMMERCIAL



PROMOCEAN

Promoteur Immobilier

Face Mer à

Saint-Nazaire

Emplacement exceptionnel

Prestations haut de gamme

du T2 au T5

www.promocean.fr - Tel : 02 40 11 63 63

Ilyes Zouari : « La France est une puissance mondiale au coude à coude avec la Chine, après les États-Unis, mais nous avons des personnes qui occupent des postes de haute responsabilité politique, qui ne sont pas à la hauteur. »

Il y a depuis quelques années une grande offensive contre le français au Maroc

Que pensez-vous de cette campagne qui se développe actuellement au Maroc sur le thème qu'il ne sert plus à rien d'avoir le français comme deuxième langue et qu'il vaut mieux apprendre l'anglais directement, parce que c'est la langue utile, alors que la France est en déclin ?

Il y a depuis quelques années une grande offensive contre le français au Maroc. La nouveauté, c'est que maintenant l'Angleterre participe activement à cette offensive en Afrique francophone. Pour le Maroc, je peux vous dire que le site Internet du British Council au Maroc évoque clairement « le pas-

sage du Maroc à l'anglais ». Il s'agit bien de pousser les Marocains de passer à l'anglais et non pas d'apprendre l'anglais en plus du français. Pour l'instant, c'est marginal et le Maroc est solidement francophone. Mais de plus en plus de Marocains apprennent l'anglais en plus du français. Il y a un courant visant à demander le remplacement du français par l'anglais. Ce serait une très grave erreur pour le Maroc, car il se situe dans un espace africain francophone. Donc, cela le couperait en partie de ses voisins, cela amoindrirait son influence économique et géopolitique dans toute cette partie ouest de l'Afrique et cela remettrait en question les relations multiséculaires qui existent entre le Maroc et les pays du Sahel. Au passage, cela ne ferait pas du Maroc un pays plus développé. À ceux qui vous disent que le passage à l'anglais permettrait à un pays de devenir plus développé, on peut répondre tout

simplement que l'Égypte est un pays anglophone et que ce n'est pas pour autant que c'est un pays plus développé que le Maroc. D'ailleurs, la Syrie est anglophone, le Yémen est anglophone, le Soudan est anglophone, le Zimbabwe est anglophone... Et ainsi de suite. Mais cela dépend aussi de l'attitude de la France. C'est la faute de la France et de ses dirigeants qui ne cessent d'éradiquer le français chaque fois qu'ils le peuvent et sans aucune raison ! Notre président Macron ne se gêne pas pour assister à des événements en France dans lesquels vous n'avez aucun mot en français au niveau de l'affichage, alors qu'au Québec ou en Afrique francophone, ce serait inimaginable. C'est vraiment dangereux, parce que cela pousse des gens, au Maroc notamment, à dire : « Pourquoi continuer à parler français, puisqu'en France on ne veut plus parler français ? » Il ne faut pas oublier que la France n'est pas la

petite puissance que l'on présente. C'est globalement la deuxième ou la troisième puissance mondiale, car, quand on veut comparer des pays, il faut regarder tous les éléments de la puissance : l'économie, la politique, l'armée, l'espace géographique et maritime, l'influence culturelle et diplomatique... On ne compare pas deux élèves d'une même classe sur une seule matière, mais sur l'ensemble des matières étudiées. La France est une puissance mondiale au coude à coude avec la Chine, après les États-Unis, mais nous avons des personnes qui occupent des postes de haute responsabilité politique, qui ne sont pas à la hauteur et qui font oublier à leur propre population que la France est une grande puissance.

Peut-on parler d'une guerre linguistique cachée qui se déroule actuellement dans le monde ?

La langue est un élément majeur de l'influence politique, économique et géopolitique d'un pays. C'est un point dont nous avons parfaitement conscience il y a un certain nombre d'années, alors que les pays anglo-saxons ne l'ont jamais oublié. Ils ne manquent aucune occasion pour imposer leur langue. Ils ne manquent pas d'arrogance en la matière. On le voit bien avec l'attitude anglaise au Maroc, avec la BBC qui sert de support à une propagande antifrançaise sur le continent en donnant la parole à des gens qui disent des mensonges. La Chine est aussi parfaitement consciente de l'importance de diffuser sa langue. Si vous regardez toutes les entreprises chinoises qui sont implantées dans le monde, vous verrez que le chinois est toujours présent dans l'affichage et en grand, notamment en Afrique. Si les Chinois avaient à leur tête les hommes politiques que nous avons chez nous en France, ils se diraient qu'il est inutile de faire ainsi puisque le chinois est une langue qui n'est parlée par personne... Les Chinois sont beaucoup plus intelligents et ils savent qu'il est important de faire la promotion de leur langue, parce que c'est un instrument de pouvoir.

Il ne faut avoir aucune gêne à imposer la langue française, conformément aux règlements de certaines organisations internationales, d'autant plus que c'est bénéfique à tous les pays francophones: c'est bon pour la France, mais aussi pour le Sénégal, le Québec, Madagascar et tous les autres pays francophones du monde.

Que dites-vous à tous ces gens qui envoient des invitations avec « Save the date » ou « Dressing code » ?

D'abord, il faut signaler ces anomalies. Il ne faut avoir aucune crainte en la matière et il faut avoir pour réflexe de voir ce qui se passe au Québec ou dans le reste du monde francophone, en dehors de sa partie européenne qui n'a plus vraiment de repères en matière culturelle. Au Québec, ce genre de dérive est inexistant. Tout est écrit en français. Tous les intitulés de formations diplômantes sont en français, toutes les écoles de commerce ont des noms en français, si c'est possible au Québec ou en Afrique francophone. Il n'y a aucune raison pour que cela ne soit pas imposé en France.

Propos recueillis par Yannick Urrien.

La Baule : des ordinateurs pour lutter contre la fracture numérique des jeunes



La Région des Pays de la Loire a lancé l'opération « Liberté – Égalité – Connecté » afin d'équiper individuellement d'un ordinateur portable les élèves des lycées publics et privés arrivant en classe de seconde ou en première année de CAP ces trois prochaines rentrées scolaires, avec des mesures d'accompagnement associées. Ainsi, Franck Louvrier, maire de La Baule et vice-président de la Région, vient de distribuer des ordinateurs aux élèves

du lycée Grand-Air : « Par ma présence, j'ai voulu attirer l'attention de tous les parents sur cet enjeu majeur qu'est la formation des jeunes des Pays de la Loire en général, et des jeunes Baulois en particulier ; aux usages du numérique, pour favoriser la réussite scolaire et l'entrée dans les études supérieures ou la vie active. La fracture numérique touche les jeunes: il convient à notre collectivité régionale de tout mettre en œuvre pour la faire reculer. »



DÉSTOCKAGE

**Trilby-et-cie - 29 rue de la Paix
SAINT-NAZAIRE**

sur articles signalés en magasin jusqu'au 24 décembre

Carte des Fêtes 2021

LES PAINS SURPRISE - 50 TRANCHES : 32,50 €

Le Classique : thon/olives noires, figue/saumon fumé, ciboulette/chèvre/abricot/miel

Le Campagnard : fromage frais/pesto, beurre citronné/saumon/aneth, mousse canard/cèpes, jambon cru, fromage frais/tomate confite.

LE PLATEAU DE CANAPÉS FROIDS - ASSORTIMENT DE 8 PIÈCES : 10,95 €

Sablé de pignon de pin, Houmous et courgette/Corolle mousseline de carotte, citron et gingembre/bouchée façon falafel/polenta, olive, tomate cerise/tartelette tomate et poivron/cracker aux noix, avocat et amande/muffin petits pois, menthe et fève.

LE PLATEAU DE CANAPÉS CHAUDS - ASSORTIMENT DE 8 PIÈCES : 10,95 €

4 mini-croquettes aux St Jacques et assortiment de 4 bouchées

LES VERRINES APÉRITIVES : 1,95 €

Légumes confits, pesto et mousse de chèvre/mousse de bleu d'Auvergne, poires et noix/guacamole, crevettes et gelée de pamplemousse

LES PATÉS EN CROUTE : 34,95 €/KG

- Oie et canard au Porto, pistaches, champignons
- Francomtois aux morilles : foies de volaille, dinde, porc, morilles, champignons et Marc de Bourgogne
- Sanglier mariné au madère, châtaignes, noisettes et champignons

LES GALANTINES INDIVIDUELLES : 6,50 €

- Sanglier aux pistaches
- Dinde aux giroles
- Pintade au cognac et amandes

LES TERRINES DE LA MER FESTIVES (EN TRANCHE) : 52,00 €/KG

- Terrine de St Jacques au Noilly Prat
- Bûche de lotte et cabillaud à l'Armoricaine
- Bûche de truite, saumon et jambon de Serrano
- Bûche d'écrevisse, médaillon de langouste

NOS SAUMONS

- Saumon Gravlax mariné au citron vert et aneth (fines tranches) : 69,00 €/kg
- Saumon fumé : 71,40 €/kg

LES ENTRÉES FROIDES

- La demi-langouste exotique : 27,00 €
- La demi-langouste à la Parisienne : 27,00 €
- Le foie gras "La Baule Traiteur" : 12,00 € la tranche (80 gr)
- Le tartare de St Jacques sur pancake breton : 6,95 €
- La verrine fraîcheur "perle de Frégola Sarda" aux fruits exotiques, gambas, oeufs de truite et zeste de citron vert : 4,95 €

LES ENTRÉES CHAUDES

- Escargot de Bourgogne farci : 1,30 €/pièce
la douzaine : 14,00 €
- Coquille St Jacques "La Baule Traiteur" : 8,50 €
- Tourte au ris de veau, foie gras et morilles : 7,95 €
- Aumônière St Jacques et gambas aux petits légumes : 7,95 €
- Boudin blanc truffé : 39,90 €/kg
- Boudin blanc forestier : 29,90 €/kg
- Cassolette de volaille, foie gras et morilles : 6,95 €

LES VIANDES

- Le chapon farci "La Baule Traiteur", sauce aux morilles : 13,50 € (uniquement Noël)
- Civet de cerf mariné (48h) sauce grand Veneur : 11,95 €
- Caille farcie au foie gras, sauce Porto et raisins secs : 12,95 €
- Tournedos de canard fondant, sauce au miel, airelles et framboises : 11,95 € (uniquement Nouvel An)

LES POISSONS

- Le fameux Koulibiac "La Baule Traiteur" au Saumon, Sandre et safran, sauce aux agrumes : 11,95 €
- Rôti de rascasse lardé (terre et mer), sauce homardine aux morilles : 12,95 €
- Filet de St Pierre et son beurre rouge à la Nantaise : 12,95 €

Chaque plat de poisson et de viande est accompagné d'une garniture festive au choix :

- Gratin Dauphinois truffé
- Mousseline d'asperge et pointe de parmesan
- Lingot de Butternut, brunoise de carottes au miel

et d'une poêlée festive au choix :

- Poêlée de pommes de terre mitraille rissolées, châtaignes, épinard, pleurotes
- Poêlée fraîcheur (méli mélo de légumes)

LES FROMAGES

- Plateau 5/6 personnes : 3 fromages : 21,00 €
- Plateau 8/10 personnes : 5 fromages : 32,00 €

LES DESSERTS

- Lingot chocolat blanc, fruits rouges et pointe de bergamote : 4,50 €
- Le cylindre chocolat, praliné et caramel au beurre salé : 4,50 €
- La poire en trompe l'oeil et son coeur de biscuit amande et compotée de poire : 4,80 €



LA BAULE TRAITEUR

44 av. des Ibis - Marché de LA BAULE

02 40 60 48 09

www.labauletraiteur.fr



Geffroy Gaëtan
Artisan Peintre
+ de 10 ans d'expérience

Neuf & Rénovation
Intérieur & Extérieur
Décoration murale personnalisée
(impression numérique)

Intervention sur toute la
Presqu'île Guérandaise

Tél. : 06 12 57 92 44 - geff.gaetan@gmail.com - 44500 LA BAULE

Votre spécialiste



• STORES - PERGOLAS
• LAMBREQUINS LUMINEUX
• MOTORISATION DE VOILETS ROULANTS
• RÉENTOILAGE TOUS STORES EXTÉRIEURS

ZA Océanis - rue de la Côte de Jade - SAINT NAZAIRE
Tél. : 02 40 00 19 85 - courriel : storecaillon@gmail.com

Aide à domicile ► Une nouvelle agence à Saint-Nazaire



Comment l'enseigne Petits-fils est devenue une référence dans son domaine

Il est difficile de s'y retrouver dans les offres de services à la personne, car il y a beaucoup d'acteurs, souvent généralistes, qui vont de la garde d'enfant au jardinage, mais ce n'est pas le cas de Petits-fils qui est de-

venue une enseigne majeure en France spécialisée dans l'aide à domicile auprès des personnes âgées. Les Français vivent de plus en plus longtemps et, fréquemment, les personnes âgées font le choix de continuer de vivre

chez elles. Une décision qui s'accompagne d'un engagement fort des proches, les enfants en tête, pour entourer les personnes âgées dans leur quotidien à domicile. On estime qu'en France, 6 millions de personnes sont des

aidants familiaux qui s'occupent de leurs proches au quotidien, bien souvent en parallèle de leur vie personnelle et professionnelle, ce qui est épuisant.

Enverrais-je cette auxiliaire de vie chez mes propres grands-parents ?

Associer compétence professionnelle et esprit de famille, voilà ce qui anime les équipes de Petits-fils de La Baule et Saint-Nazaire : « Lors de chaque entretien d'embauche, nous nous posons toujours cette question: enverrais-je cette auxiliaire de vie chez mes propres grands-parents ? ». D'ailleurs, ce qui a séduit Vanessa Mirial, c'est justement cette idée de s'occuper de chaque personne comme si l'on s'occupait de son grand-père ou de sa grand-mère. Elle ajoute : « De nombreux aidants familiaux nous contactent pour avoir des conseils sur la façon de répondre à la perte d'autonomie de leurs parents. Compte tenu de notre expérience, professionnelle comme personnelle, nous comprenons bien leurs situations, leurs besoins et nous les accompagnons en leur proposant un service professionnel adapté à chaque situation ».

Petits-fils a déjà accompagné plus de 600 familles. L'équipe compte 70 auxiliaires de vie et, comme pour de nombreux secteurs, il est difficile de recruter : « C'est un métier en tension. De loin, on s'en fait souvent une fausse image, alors que c'est un métier passionnant

et essentiel » Vanessa Mirial continue de recruter et elle prévoit une revalorisation importante des salaires des auxiliaires de vie en janvier prochain.

Assister les personnes âgées dans leur quotidien

Les offres de Petits-fils sont larges : « Notre vocation est d'assister les personnes âgées dans leur quotidien et de prendre le relais des familles, qu'il s'agisse d'une aide-ménagère, de l'accompagnement aux courses, de la préparation des repas, de l'aide au lever, au coucher ou à la toilette... Le professionnalisme et la bienveillance sont indispensables pour stimuler l'autonomie et tisser un lien de confiance. Nous sommes également beaucoup sollicités pour les gardes de nuit qui permettent de sécuriser ou de rassurer les personnes âgées et leurs familles, par exemple après un retour d'hospitalisation ». Depuis le début de la crise sanitaire, Vanessa est encore plus attentive à la situation morale et psychologique des personnes dont elle a la charge : « L'humain est au cœur de nos services et nous devons prendre en compte les inquiétudes liées à cette pandémie. On doit protéger ces personnes à travers les gestes barrières, mais on doit aussi les rassurer, en leur montrant que nous sommes toujours près d'elles ». Vanessa précise que c'est toujours la même auxiliaire de vie qui intervient, car la stabilité est primordiale et rassurante. De

plus, chaque situation étant différente, le personnel de l'agence prend le temps de comprendre les besoins et les attentes de la personne âgée et de ses proches en venant les rencontrer à domicile, afin de proposer l'auxiliaire de vie qui conviendra le mieux. Avant le premier jour d'intervention, une rencontre à domicile (gratuite) entre l'auxiliaire de vie et la personne aidée est organisée. Par la suite, un contrôle satisfaction régulier est assuré par l'agence.

Petits-fils La Baule-Guérande intervient depuis longtemps à Saint-Nazaire et Vanessa Mirial franchit une étape supplémentaire en annonçant l'ouverture d'une agence physique dans le quartier Océanis : « La notion de proximité reste très importante dans notre métier ». Petits-fils est un support précieux pour les personnes âgées et leur famille, d'autant que des aides existent pour mettre en œuvre ces services. Ainsi, toutes les prestations sont déductibles d'impôts à hauteur de 50%. Les personnes dépendantes peuvent également bénéficier de l'allocation départementale personnalisée d'autonomie (ADPA) ou de la prestation de compensation du handicap (PCH).

Petits-fils, 3655, route de La Baule (face au McDonald's) à Guérande. Tél. 02 52 20 01 99

Petits-fils, 1, rue de l'Étoile du Matin à Saint-Nazaire. Tél. 02 52 20 06 71

Commerçants, artisans : vos contacts pour vos campagnes publicitaires

La Baule+ : Fabienne Brasseur au 06 08 80 39 55 ou fabienne@labauleplus.fr

Kernews : Cyrille Morice au 06 87 75 09 50 ou cyrille@kernews.com

la baule+

kernews 91.5 FM

Olivier Lejeune crée « Le Jeu du Président »



tout le monde puisse rigoler autour de la table. Mon seul regret, c'est de ne pas avoir Éric Zemmour : mon éditeur m'a dit qu'il ne se présenterait pas, donc on a fait sans lui... Mais toutes les caricatures sont très amusantes. »

Les cartes sont très drôles puisque chaque joueur doit se mettre dans la peau d'un candidat. Deux exemples de cartes Campagne électorale: « C'était peu finaud de déclarer que le Coronavirus a sauvé votre couple. Selon vous, le seul moyen de ne pas divorcer, c'est ne plus avoir de goût ni d'odorat. Vous perdez 500 000 voix et les départements correspondants. » ou encore « Dans votre hôtel de luxe, pourquoi sortir de votre salle de bains complètement nu(e) pour séduire la personne chargée du ménage ? Vous perdez 1 600 000 mille voix et les départements correspondants. »

Le jeu comporte également des cartes Défis : « Vous partez en meeting pour trois villages alsaciens. Vous avez 1 minute 30 pour mémoriser

leurs noms. Sans rien noter! Ensuite, vous les restituez sans faute de prononciation ni d'orthographe (montrez la carte à votre adversaire et, 1 minute 30 plus tard, vous la lui retirez. À lui de jouer...) IRMSTETT / REINHARDSMUNSTER / PFULGRIESHEIM » ou « Cinq phrases cultes à restituer à leurs auteurs : Vous n'avez pas le monopole du cœur / Qui vient sur la Grande Muraille conquiert la bravitude / Je vous demande de vous arrêter ! / Mais vous avez tout à fait raison, Monsieur le Premier ministre / Allons boire à nos femmes, à nos chevaux et à ceux qui les montent ! Qui a dit quoi, parmi François Mitterrand, Valéry Giscard d'Estaing, Jacques Chirac, Ségolène Royal et Édouard Balladur ? Une seule erreur, et défi perdu. » Olivier Lejeune a dû bien s'amuser en imaginant ce jeu. Il nous promet de belles soirées entre amis pour parler de politique, mais en se divertissant et sans se disputer...

C'est un aspect inattendu d'Olivier Lejeune que nous découvrons ce mois-ci : créateur de jeux de société. L'acteur et auteur avait conçu en 1974 « Le jeu du Président » qui avait été un énorme succès à l'époque: « Lors du premier confinement, en faisant des rangements dans ma maison à Guérande, je suis tombé sur cette boîte de jeu. J'avais souvent pensé à en faire un remake, mais à chaque fois je ratais l'échéance. Or, les confinements m'ont permis de travailler en profondeur sur l'écriture d'un nouveau jeu... »

Olivier Lejeune ajoute : « Nous avons rédigé des textes très corrosifs, avec

mon éditeur Lansay. Nous avons fait lire cela à un avocat pour ne pas avoir quand même reconnaître nos chers politiciens sans les citer. Il y a six partis politiques qui ont pignon sur rue et la mécanique du jeu est proche de la réalité. On doit défendre les couleurs d'un parti, on doit parcourir tous les départements, c'est une mécanique très distrayante. On doit défier les personnages et, si on a la majorité relative, on doit rentrer dans les alliances de partis à la fin du premier tour. Il y a des épreuves très interactives entre les joueurs, avec des improvisations, et l'objectif est que



Pour éviter les usurpateurs, les pompiers sont en photo dans le calendrier 2022



C'est la période où les pompiers viennent à la rencontre de la population pour vendre leur traditionnel calendrier. L'argent récolté sert à financer l'amicale des sapeurs-pompiers de La

Baule-Guérande, puisque les deux casernes sont regroupées, ce qui permet d'aider les pompiers qui sont dans le besoin ou leurs familles. Les sommes ainsi recueillies permettent aussi d'acheter du matériel pour la

caserne. Bruno et Younoos sont pompiers volontaires : « C'est une vocation depuis notre jeunesse. Nous montons des gardes de 12 heures ou de 24 heures à la caserne. Nous ne sommes pas chez nous avec un bip, ce qui nous permet d'être réactifs et de partir immédiatement en intervention. »

Face à la multiplication des escroqueries avec de faux pompiers, tous les pompiers sont cette année en photo dans le calendrier : « En ce qui concerne le calendrier de La Baule-Guérande, toutes les équipes sont en photo et les personnes peuvent demander à voir le calendrier avec la photo de leurs interlocuteurs, il est donc facile de reconnaître nos collègues... » précisent Bruno et Younoos.

LBmer 11, Bd René Dubois
Face à l'Océan
LA BAULE
02 40 23 80 61

RESTAURANT - CRÊPERIE
Grillades - Salades - Planches & Apéritifs

LES VENDREDIS DU LB

- 10 décembre : Couscous Lg
- 17 décembre : Tête de Veau
- 7 janvier : Garbure Béarnaise

Pensez à réserver

L'équipe du Lb mer vous souhaite de belles fêtes de fin d'année

Francine Godet
Magnétiseuse - Guérisseuse - Rebouteuse

Depuis 2002, j'apporte mon aide dans tous les domaines de la santé

Tél. : 06 95 01 97 79 Tarif libre

De mes Mains avec mon Cœur.

Sur RDV au Centre de Bien-Être et de Santé
4 avenue du Bois d'Amour 44500 LA BAULE

Cap Atlantique lance une plateforme d'information sur la rénovation énergétique

Le dispositif de conseil aux particuliers pour la rénovation énergétique des logements évolue au niveau national pour constituer des plateformes territoriales de rénovation énergétique (PTRE). Les PTRE visent à amplifier le nombre de rénovations en accompagnant les projets jusqu'au stade de l'assistance aux travaux. Elles incluent la rénovation énergétique du petit tertiaire privé et un accompagnement des professionnels du bâtiment. À partir du 1er janvier 2022, la PTRE de Cap Atlantique

permettra aux habitants du territoire d'être orientés et accompagnés vers la meilleure solution d'économies d'énergie et d'amélioration de l'habitat en général. L'animation de cette PTRE est confiée à l'association Alisée, qui anime depuis 2012 l'espace FAIRE du territoire. Un seul numéro permettra à tous les habitants peu importe leurs ressources d'accéder à une information complète relative à l'habitat (économies d'énergie, rénovation, aides, installations solaires...). Pour contacter Alisée : 02 40 08 03 30.

Reho Matic

FENÊTRES
PORTAILS
VOLETS & STORES
PERGOLAS
CLÔTURES

02 51 74 65 68
RENOMATIC@ORANGE.FR
WWW.RENOMATIC.FR

Nouvelle adresse

STORISTES DE FRANCE
Fenêtres Stores Volets

27 RUE DES CHAMPS FRANCS
44210 PÉRENE
(EN FACE DE LA CASERNE
N°10 NUMÉROS)

Paysagiste
Loirat
Jardinage

Contactez nous au
02 40 24 98 95 / 06 80 30 29 89

CONTRAT D'ENTRETIEN ANNUEL

Entretien Taille Tonte

Bénéficiez des avantages Loi Borloo
TVA en vigueur + déductions fiscales

Vous souhaitez que votre jardin soit entretenu toute l'année par une équipe de professionnels, pensez au contrat d'entretien.

Daniel Loirat Paysagiste - Cannevé - Le Blanc 44350 Guérande
Tél : 02 40 24 98 95 / 06 80 30 29 89 - Email : daniel.loirat@yahoo.fr - www.loirat-paysagiste.com

Création de jardins • Maçonnerie • Élagage et abattage • Terrasses bois ou pavés • Clôtures
Entretien de copropriétés • Tonte de pelouse • Taille d'arbres, haies, massifs... • Bêchage, désherbage ...

Votre jardin ? C'est mon métier !

DEVIS GRATUIT

Loirat Daniel
Jardins Espaces Verts

Histoire ► Un architecte et archéologue raconte l'histoire des cathédrales



Alain Billard : « On retrouve chez les bâtisseurs du Moyen Âge exactement les mêmes règles que celles que nous connaissons aujourd'hui. »

Les cathédrales, les basiliques, les églises monumentales ont connu au cours des siècles des formes différentes que l'on a appris à reconnaître : roman, gothique, Renaissance, néo-classique, etc. Alain Billard raconte comment et

pourquoi sont nés ces styles. Alain Billard, architecte, enseignant à l'Ensap-Bordeaux (où il a fondé le DPEA Risques naturels majeurs et architecture) et à l'Ensa-Paris/Belleville, est aussi docteur en archéologie. Il a exercé un

rôle d'expert ou de chargé de mission pour le compte du ministère de la Culture et pour celui de l'Environnement.

« La belle histoire des cathédrales » d'Alain Billard est publié aux Éditions De Boeck Supérieur.

La Baule + : Comment les cathédrales sont-elles nées ?

Alain Billard : C'était une volonté de structurer l'Église, à partir du IV^e siècle, sous l'autorité de Rome, avec un Occident et un Orient. Donc, on a construit le Vatican à Rome et Sainte Sophie en Orient. Progressivement, on a vu des diocèses se former, c'est-à-dire des entités structurelles qui ont permis

de quadriller l'ensemble de l'Europe et du Moyen-Orient, de façon à propager la foi, ce qui était une forme de gouvernement des âmes.

Les architectes des cathédrales ont-ils été inspirés par des demeures royales ou des temples ?

Il est difficile de répondre à cette question. Le bâtiment même de la cathédrale, siège de l'évêque qui a installé sa

grande église d'une région et cette église va se structurer au fil du temps, à travers l'époque paléochrétienne, puis les Mérovingiens, les Carolingiens et tout doucement les temps romans, c'est-à-dire au début de l'époque romane riche. Tout cela va se dérouler jusqu'aux années 1050 environ et c'est à partir de 1080 que quelque chose va se produire, puisque l'on va transformer l'architecture de la grande église en une église du dio-

Non, chaque religion marque son temps avec sa propre empreinte architecturale. Le temple, c'est souvent la maison de Dieu, qui est souvent un dieu local avant de devenir un dieu national. C'est une divinité et il y a beaucoup de dieux en Égypte, en Grèce ou sous l'Empire romain, sans parler du temps des druides, mais il n'y a pas d'image de la cathédrale telle que nous la connaissons.

On se demande souvent comment on a pu construire des édifices aussi impressionnants à une époque où les grues ou les camions n'existaient pas...

C'était la même chose pour les temples et les grands bâtiments de l'époque : on allait dans la carrière la plus proche, simplement avec des chevaux et des bœufs pour tirer les charrois, on construisait avec ce que l'on avait dans un rayon relativement bref, c'est-à-dire à 5 ou 15 kilomètres maximum, parce qu'il n'y avait pas de routes. Les maîtres d'œuvre sont d'abord des entrepreneurs et, lorsqu'ils décident de construire un édifice, ils négocient le prix de construction en fonction de la carrière la plus proche.

Donc, Notre-Dame de Paris a été construite avec des matériaux locaux...

Notre-Dame de Paris fait partie des cathédrales tardives. Il y avait déjà des routes, mais surtout le fleuve. La France n'est pas dépourvue de fleuves et on peut transporter par voie d'eau, comme le faisaient les Égyptiens avec le Nil. Il faut aussi avoir des charrettes permettant de tels trans-

ports. Beaucoup de choses ont été écrites à propos des transports sur le Nil, où l'on équilibrait des bateaux avec une pierre de chaque côté. En Europe, ce n'est pas ce que l'on faisait, car la Seine n'est pas aussi facilement navigable que le Nil. La marine de transport n'existait pas à l'époque. Les maîtres d'œuvre qui sous-traitent les transports aux carriers ne sont pas forcément équipés pour transporter sur de longs parcours.

Une cathédrale qui s'échelonne sur 300 ou 400 ans va évidemment épouser les styles du moment et les savoir-faire du moment

Combien de temps fallait-il pour construire une belle cathédrale ?

Il a fallu 5 ans pour Saint-Denis et 850 ans pour Cologne! Tout dépend de l'argent dont on dispose. Les pèlerins apportent de l'argent, les gouvernants apportent de l'argent... On trouve de l'argent comme on peut, ce n'est pas d'une évidence totale... Une cathédrale qui s'échelonne sur 300 ou 400 ans va évidemment épouser les styles du moment et les savoir-faire du moment. Tout cela se mêle dans une joyeuse uniformité de vue et de compréhension, parce que notre culture ne permet pas bien de distinguer ce qui est le style d'un moment ou le style d'un autre. D'ailleurs, c'est toute la difficulté que rencontrent les guides qui font visiter des forteresses, des châteaux ou des cathédrales, car il peut y avoir 500 ans d'écart entre la



LES REPAS DE FÊTE

Vivez votre conte de Noël

Le Fouquet's + Le Ponton + La Terrasse
L'Eden Beach + Le Castel Marie-Louise MICHELIN 2021

◆ ◆ ◆ ◆ ◆

NOËL
À PARTIR DE
145 € par pers.

ST-SYLVESTRE
À PARTIR DE
179 € par pers.

Détail des menus sur
resortbarriere-labaule.com

B
RESORT
BARRIÈRE
LA BAULE

POUR VOTRE SANTÉ MANGER AU MOINS 5 FRUITS ET LÉGUMES PAR JOUR - MANGERBOUGER.FR

construction, l'amélioration, l'effondrement et la reconstruction... Quand une partie des cathédrales se sont effondrées, on a dû les reconstruire en faisant autrement. Quand vous êtes à Cluny, il y a trois églises, mais on voit aussi des parties effondrées, des abandons... Le temps fait son œuvre. On n'a plus envie d'aller à Rouen ou à Saintes, mais tout d'un coup on a envie d'y retourner parce qu'il y a une relique qui vient d'arriver. Les religions sont des mouvements comme la houle sur la mer : à un moment donné, une région est en odeur de sainteté, mais un peu plus tard, parce que tel cardinal ou roi en a décidé autrement, c'est désaffecté et, un beau jour, on revient dessus, on recommence et on oublie. L'église de Mièges était fantastique, mais aujourd'hui c'est une ruine, on la visite en se souvenant de son passé... L'architecture se plie à la mode du moment et au temps.

Quelle était la part d'autonomie et de créativité

que pouvait apporter l'architecte face au cahier des charges imposé par l'Église, comme l'orientation imposée vers le tombeau du Christ ?

L'orientation est arrivée un peu tardivement dans l'histoire des églises. Il y a des consignes qui sont données par les conciles, elles sont applicables ou non, il y a une règle pour définir une architecture. À un moment donné on va faire des jubés, mais combien d'églises ont encore des jubés en France ? Combien d'églises ont-elles encore des cryptes accessibles ? Pas beaucoup, parce que l'on n'a plus besoin d'avoir des reliques, qui ne sont plus des motifs de pèlerinage. Ce sont des modes. En réalité, il n'y a pas de consignes. Il y a des consignes que les architectes réinterprètent à leur façon et cela change de siècle en siècle... Les cathédrales construites récemment en France ne correspondent pas aux critères du XIIe siècle, évidemment.

Les évêques ont voulu que l'on voie leurs cathédrales de loin, donc le vent arrive de plein fouet dessus

On découvre que les cathédrales sont des colosses aux pieds d'argile, parce qu'il y a la question du vent...

Le vent ne s'attaque pas aux voûtes, mais à la charpente. Les évêques ont voulu que l'on voie leurs cathédrales de loin, donc le vent arrive de plein fouet dessus, et c'est le dénominateur commun de l'angoisse des bâtisseurs. Faut-il faire un bâtiment rigide comme à l'époque romane ? Mais à l'époque romane, les bâtiments étaient petits, donc peu sensibles au vent. En Espagne ou en Italie, les cathédrales sont soumises aux tremblements de terre, parce que le vent pousse le bâtiment sur sa cime. Donc, il faut inventer une façon de calculer le bâtiment en fonction du vent

ou des tremblements de terre. Le 1er mai 2011, on a imposé par la loi un certain nombre de règles, l'Eurocode 8, qui demande à toutes les constructions nouvelles, ou à celles qui vont être modifiées de façon profonde, de respecter les règles de pression des sols. Aujourd'hui, on connaît ces règles de pression, on sait d'où vient un tremblement de terre, tout comme sa pression, et on connaît aussi depuis pas mal de temps les règles de neige et de vent. Au Moyen Âge, on sentait cela, mais on ne savait pas vraiment. Aujourd'hui, ces règles codifient une façon de construire et, quand on regarde bien, on retrouve chez les bâtisseurs du Moyen Âge exactement les mêmes règles que celles que nous connaissons aujourd'hui. À l'époque, il n'y avait pas d'ordinateurs, mais ils sentaient comment ils devaient construire. Regardez la cathédrale de Beauvais : elle n'est pas finie, parce que l'on n'avait pas d'argent, mais surtout on ne savait pas la faire tenir. Beauvais est arrivé à la limite de ce que les bâtisseurs de cette époque sentaient

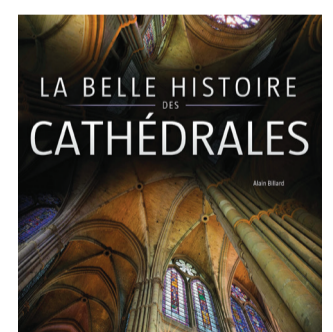
qu'ils pouvaient faire. On a des voûtes à 45 mètres, qui sont à l'abri de charpentes, qui ne sont pas stables sous la pression du vent, donc on a mis de la ferraille partout. Chaque matériau a ses limites. Aujourd'hui, on veut construire des tours à 1000 mètres d'altitude parce qu'on a le matériau, mais il n'est pas certain que l'on puisse atteindre les 1200 mètres et il faudra sans doute trouver un autre matériau pour aller plus haut.

Enfin, sans l'informatique et les technologies modernes, les bâtisseurs de l'Égypte ancienne ou du Moyen Âge savaient déjà faire ce que les scientifiques européens nous demandent de respecter aujourd'hui...

Oui, mais en Égypte on ne construisait pas très haut. Les bâtiments les plus hauts sont les pyramides. Ce n'est pas par hasard si elles se terminent en pointe et ce n'est pas par hasard non plus si les clochers de nos cathédrales

se terminent en pointe : il faut donner de la souplesse et, plus on monte, plus il faut que le bâtiment soit souple pour pouvoir résister au vent et pour que la tête s'incline. La vallée du Nil n'est pas soumise à des tempêtes très violentes. En revanche, si vous regardez les bâtiments qui ont été construits à partir du XIIIe siècle, les tours sont constituées de deux éléments : un élément de base qui sert à prendre les pressions des voûtes et, au-dessus, le beffroi qui est très soumis au vent, donc il se termine en pointe et il est très aéré.

Propos recueillis par Yannick Urrien.



Sarrazine
1953

• CRÊPERIE BAULOISE •

Tél. : 02 40 60 72 01
contact@sarrazine1953.com

66, avenue du Général de Gaulle
LA BAULE

Notre crêperie est située au cœur de la ville, au milieu de l'artère principale. Nous vous proposons un large choix de galettes, de la plus classique à la plus originale, des crêpes faites avec de la farine bio et des grandes salades composées. Nous privilégions les producteurs locaux, le circuit court et les préparations « maison ».

La crêperie Sarrazine 1953, vous accueille avec son nouveau propriétaire et sa nouvelle équipe

  [sarrazine_labaule](https://www.facebook.com/sarrazine_labaule) | www.sarrazine1953.com



Sociologie ► La nécessité d'appartenir à un groupe social nous entraîne à suivre la majorité



Roland Robeveille : « Nous avons besoin d'être reconnus par le groupe social dans lequel nous évoluons. »

Sommes-nous vraiment nous-mêmes dans notre vie quotidienne ? Adoptons-nous un positionnement comme nous le pensons, ou pour être en conformité avec le groupe social auquel nous appartenons ?

Roland Robeveille a été responsable des ressources humaines et de la formation dans de grandes

entreprises françaises. Chargé de cours à l'INSEEC, il intervient dans les domaines de la gestion des ressources humaines et du management de l'innovation. Il est l'auteur de plusieurs ouvrages économiques et son dernier livre traite de la manipulation. Que l'on en soit conscient ou non, celle-ci fait partie de notre quotidien... Souvent collective, elle peut pourtant être

individuelle et personnelle : elle intervient alors au sein de notre couple, de notre entourage familial ou amical, ou encore dans notre vie professionnelle.

« Libre ! Ni conditionné, ni manipulé. Agir face aux manipulateurs de tout poil » de Roland Robeveille est publié aux Éditions Gereseo.

La Baule + : Qu'est-ce qui vous a amené à travailler sur le conditionnement et la manipulation des masses ?

Roland Robeveille : Ce sont deux personnages : Donald Trump et Boris Johnson. En observant leurs pratiques, je suis arrivé à la conclusion qu'ils utilisaient très mal ce qu'Edward Bernays avait théorisé dans les années 30, c'est-à-dire la manipulation des masses. À partir de l'observation de leurs pratiques, j'ai eu l'idée de travailler sur ce sujet pour que tout le monde

ait une vision plus juste des pratiques manipulatoires. Nous sommes dans un système qui nous conditionne et, grâce à ce conditionnement, on s'insère dans une société et dans le monde. Le conditionnement nous permet, d'une manière assez simple, d'être dans le monde des adultes et d'être en relation avec les autres.

On se crée toutes les conditions pour réduire notre espace de liberté

Quel est notre espace de liberté, face au conditionnement permanent ?

Au fur et à mesure de notre vie, on se crée toutes les conditions pour réduire notre espace de liberté. Il y a deux axiomes qui sont la base de tout : on ne peut pas ne pas communiquer et donc on ne peut pas ne pas manipuler. Cela signifie que dans toute forme de communication, nous cherchons à convaincre notre interlocuteur que ce que nous disons est la vérité. À partir du moment où l'on cherche à convaincre quelqu'un, il y a

une forme de prise en main de la communication pour que l'autre adhère à ce que nous disons. Notre espace de liberté est forcément réduit, parce qu'au fur et à mesure que nous vieillissons, nous intégrons de mieux en mieux les aspects de la communication et de la manipulation. La liberté d'expression se heurte à la liberté individuelle, notamment sur les réseaux sociaux. Les avis sont de plus en plus tranchés, il y a de moins en moins de nuances et de remise en question. Et les jusqu'au-boutistes et les gens qui diffusent des idées complotistes ont de plus en

plus de force, puisqu'ils rencontrent de moins en moins de personnes capables de leur répondre factuellement. Cela laisse libre cours à l'imaginaire et aux fausses informations.

Le problème, c'est que la fausse information du lundi devient la vraie information du mardi : ainsi, celui qui avançait en janvier 2021 l'idée d'un pass sanitaire était alors traité de complotiste...

Les chaînes de télévision spéculent sur la moindre information sans se pencher sur la réalité scientifique des choses. On sait que ce virus ne sera pas terminé dans les mois qui viennent en raison des différents variants et, sans être complotiste, on est à peu près certain que le système de santé sera dans une situation très difficile. On découvre que les vaccins ont un taux de satisfaction de 70 à 90 %, mais que certains variants ne sont pas pris en compte. Donc, cela pose une vraie difficulté de communication avec des médecins qui ont des avis contradictoires. Les gouvernements se prennent les pieds dans le tapis, avec la question des masques par exemple. Donc, ils communiquent comme ils peuvent, en ne maîtrisant rien du futur.

La liberté individuelle serait de plus en plus restreinte dans le futur pour réguler ce virus, mais surtout pour réguler les conséquences économiques et sociales de ce virus dans les années qui viennent

Votre livre s'inscrit totalement dans l'actualité...

Oui. Les lois qui sont sorties dans tous les pays du monde, pour lutter contre ce fameux virus, sont à peu près toutes liberticides, puisqu'elles restreignent la liberté des personnes. J'ai écrit ce livre en pleine période de confinement, en identifiant que la liberté individuelle serait de plus en plus restreinte dans le futur pour réguler ce virus, mais surtout pour réguler les conséquences économiques et sociales de ce virus dans les années qui viennent.

Revenons sur cette notion d'espace de liberté, qui est tellement d'actualité : on ne s'appuie pas sur notre intuition, mais sur la norme du groupe. Vous citez cette expérience scientifique, qui a été menée à plusieurs reprises, avec de simples participants et des comédiens. Le professeur qui menait la démonstration proposait des cartons de couleur. Les personnes présentes devaient donner la couleur des cartons. Or, les comédiens, les premiers interrogés, répondaient par une autre couleur. Le quatrième participant, qui n'était pas un comédien, ne voulait pas paraître hors du groupe et être marginal: il s'est mis à douter et il a cité la fausse couleur...

70 % des gens répondent faussement, en voulant simplement s'intégrer dans la norme. Nous nous insérons dans un groupe parce que l'on se reconnaît dans les normes de ce groupe. Nous avons besoin d'être reconnus par le groupe social dans lequel nous évoluons. On trouve une certaine satisfaction à évoluer dans un groupe social, mais il y a des inconvénients, puisque nous devons nous conformer aux normes, aux habitudes et aux rituels de ce groupe. C'est aussi les difficultés que l'on peut rencontrer face aux normes sociales de certaines religions.

La liberté a un coût et, être libre, c'est vraiment un combat permanent

Le plus important n'est pas qu'une majorité de gens pensent quelque chose, mais pensent qu'une majorité de gens pensent quelque chose...

Exactement. Dans un environnement politique traumatisant, comme il y a quelques années le phénomène des Bonnets rouges, c'était intéressant, parce qu'ils étaient relativement minoritaires et, pourtant, cela a eu une action extrêmement importante qui a traumatisé le gouvernement de François Hollande. Il savait que c'était minoritaire, mais il avait peur d'une propagation du phénomène. Et il avait surtout peur qu'une majorité de Français soient convaincus qu'une majorité de Français étaient pour les Bonnets rouges... Dans la même trame, il y a eu les Gi-



**PRESQU'ÎLE
GOMMAGE**

Une solution écologique & économique :

AÉROGOMMAGE

NOUVEAU sur la Presqu'île !

RÉNOVATION du Bois, Métal et PVC

(Pour vos meubles, portes, volets, mobilier de jardin, jantes, vélo, moto, carrosserie, moteur...)







ZA des Pédras
Saint-André-des-Eaux

Tél : 06 71 20 47 28 - www.presquilegommage.fr - gregory@presquilegommage.fr



DESSANGE

PARIS

OFFREZ-VOUS UNE PARENTHÈSE BEAUTÉ DANS VOTRE SALON DESSANGE DE LA BAULE !

Pionnière du concept de beauté globale, la **maison DESSANGE** offre aujourd'hui bien plus que des prestations de coiffure. Le salon DESSANGE de La Baule vous propose de vivre une **expérience unique** grâce à des **rituels beauté d'excellence**.

Envie d'une prestation coiffure, maquillage ou bien d'un soin du visage ? Nos équipes d'experts vous proposent des services sur-mesure pour vous sublimer grâce à un **savoir-faire unique** et une maîtrise parfaite des **techniques DESSANGE**.

LE SAVIEZ-VOUS ?

Le salon DESSANGE de la Baule s'engage dans le tri de ses déchets grâce à une collaboration avec la **Collecte du Coiffeur**, qui récupère les tubes de coloration, les flacons d'oxydants et tous les aérosols.

Vos cheveux sont également collectés puis revalorisés en soutenant 3 filières : **l'agriculture et le jardin, la dépollution des eaux et des sols et la recherche médicale**.

PROFITEZ D'UNE OFFRE EXCEPTIONNELLE DANS VOTRE SALON

A l'occasion de ses 10 ans au sein du salon, Peggy Beaudoin vous invite à pousser les portes de l'enchantement avec **une offre exceptionnelle de -20% sur toute prestation coiffure ! ***

*** Offre non cumulable, valable du 3 au 31 janvier 2022.**

Prenez rendez-vous dès maintenant sur salon.dessange.com

Salon DESSANGE - 32, Esplanade François André
LA BAULE ESCOUBLAC - Tél. 02 40 24 29 29



Peggy, Eddie, Alexandra et Michel - Absents sur la photo : Gaby & Lydie

Ouvert du lundi au samedi de 9h à 19h
Ouvert le lundi 20 décembre
toute la journée de 9h à 19h

Roland Robeveille : « 70 % des gens répondent faussement, en voulant simplement s'intégrer dans la norme. »

lets jaunes. Le gouvernement s'est aperçu qu'un mouvement marginal vu de Paris avait pris beaucoup d'importance et qu'il pouvait devenir très explosif au niveau de la totalité de la population. Face à cela, on ne sait pas trop ce que l'on doit faire, mais on ne veut pas prendre de risques. Il y a toujours une peur d'avoir un mouvement général de colère en France et que cela débouche sur quelque chose que l'on ne pourrait plus maîtriser. Il y a aussi l'effet Pygmalion qui est intéressant : c'est-à-dire quelqu'un qui a une autorité sur une autre personne et qui va valoriser cette personne de manière à la conditionner pour qu'elle fasse encore plus d'efforts. C'est aussi une manière de manipuler des étudiants ou des salariés. C'est la flatterie en quelque sorte. Si l'on veut avoir un espace de liberté plus grand, il faut d'abord passer par une phase de déconditionnement, c'est-à-dire avoir le maximum d'informations fiables, sur le maximum de sujets. Donc, il faut aller chercher. Après, il faut se reconditionner en se remettant sur des rails qui permettent d'ouvrir son esprit et sa capacité de réflexion. Il faut surtout essayer de ne plus subir la contamina-

tion des médias. La liberté a un coût et, être libre, c'est vraiment un combat permanent. C'est un combat contre certains préjugés. On se met des contraintes pour faire plaisir aux autres, on s'impose des contraintes pour tenir sa place dans un groupe. Quand on veut un espace de liberté de plus en plus grand, on peut passer pour un marginal ou pour un inclassable socialement. C'est un risque à prendre, car on est vite rejeté par le groupe social auquel on appartient.

Les gens ne se comportent pas de la même manière en fonction de leurs choix vestimentaires

Notre comportement peut être même influencé par nos vêtements: certes, l'habit ne fait pas le moine, mais il nous oblige à en adopter le comportement...

Les gens ne se comportent pas de la même manière en fonction de leurs choix vestimentaires. J'ai donné des cours sur ce su-

jet à l'université de Versailles - Saint-Quentin et je donne des cours actuellement à l'INSEEC avec un module sur les relations entre les personnes dans le milieu professionnel. À partir du moment où une personne s'habille d'une manière, cela signifie qu'elle adhère à des normes sociales. Inconsciemment, dans un premier temps, les gens s'habillent comme leurs amis et le fait de s'habiller d'une certaine manière va avoir une influence sur leur comportement. La première phase est inconsciente et, ensuite, il y a une identification à un groupe. Quand on intègre une entreprise, on est aussi obligé de s'intégrer dans un nouveau code de relations sociales, à travers aussi une manière de s'habiller, et les comportements seront en adéquation avec cette manière de s'habiller. Le système de pensée est ainsi formaté. J'explique à mes étudiants qu'ils pensent être totalement libres, alors qu'ils ne le sont pas du tout...

On peut ensuite, à un certain niveau, se permettre d'enfreindre les conventions. Si vous arrivez dans un conseil d'administration en jean et en baskets, c'est

que vous êtes l'actionnaire principal...

J'ai connu un responsable des ressources humaines de Renault qui était systématiquement en col roulé. Il pouvait se permettre cela, tout en ayant un comportement très classique. On commence par se référer à des tendances pour s'habiller et, ensuite, on subit une manipulation parce que l'on est obligé de s'intégrer dans un groupe social. Cette manipulation impacte directement notre comportement au quotidien et la manipulation devient inconsciente.

Propos recueillis par Yannick Urrien.



Concert de Noël au Pouliguen



A l'occasion de Noël, deux ensembles vocaux et locaux, le Chœur Les Embruns et la Chorale de la Baie Blanche, seront réunis dimanche 19 décembre à 16h à la Salle des fêtes André Ravache du Pouliguen. Le Chœur Les Embruns est dirigé par Jean-Marc Vantomme. Il présentera un répertoire sur Noël, Gospel et sacré, comme Adeste Fideles et Alta Trinita. La Baie Blanche, qui fêtera bientôt ses 10 ans, est dirigée par Sara Pocreau, professeur de violoncelle. Le programme sera varié, appuyé par de très beaux chants de Noël, ainsi qu'une partie variétés et chants du monde. Les deux ensembles de 80 chanteurs se réuniront pour le chant final Tollit Hostias de Saint Saëns. Le concert sera accompagné au piano par Annie Monneraie, professeur et directrice à l'École de musique Farandole. Ce concert se déroulera dans le respect des mesures sanitaires en vigueur avec le passe sanitaire exigé. Ouverture des portes à 15h30. Entrée gratuite.

Diamant noir



Plateaux de petits fours salés (p'tits sablés et p'tits choux), pains surprise, Navettes, Tartines gourmandes et Pains Apéritif. Pain aux noix, aux figues, sarrasin, seigle et pain de mie...

Douceur des Bois



Bûches traditionnelles au beurre fin café, chocolat ou praliné et NOS SPECIALITÉS de bûches : Diamant Noir (poire caramélisée, mousse chocolat noir, feuillantine praliné, biscuit aux amandes), Douceur des Bois (Citron, fruits des bois), Normande (Mousse caramel, pommes et biscuit aux amandes) Blanche Neige (Mousse vanille, crèmeux fraise, biscuit pistache)

Bûches traditionnelles au beurre fin café, chocolat ou praliné et NOS SPECIALITÉS de bûches : Blanche Neige (Mousse vanille, crèmeux fraise, biscuit pistache), Festive (Mousse champagne, crèmeux agrumes, confits de fruits rouges, biscuit amandes et oranges), 3 chocolats (coeur de chocolat blanc et lait, chocolat noir, biscuit aux amandes)

3 chocolats



Plateaux de petits fours salés, petits choux salés, pains surprise, baguettes apéritives. Pain aux figues, meule aux céréales, pain de mie, seigle, sarrasin, pain aux noix...



Blanche Neige

**199, av. du Mal de Lattre de Tassigny
LA BAULE - 02 40 60 27 28**

**A votre service,
les 24 et 31 décembre de 7h à 19h30
25 décembre et 1^{er} janvier : fermé**





**303, av. du Mal de Lattre de Tassigny
LA BAULE - 02 40 60 28 82**

**A votre service,
les 24 et 31 décembre de 7h à 19h30 et
le 25 décembre de 7h à 13h et le 1^{er} janvier de 8h à 13h**

Fiction ► Une Bauloise publie un livre de science-fiction très sombre...



Lili Taix : « Les gens pensent qu'ils vont être sauvés s'ils obéissent bien. »

Lili Taix est bauloise, elle a travaillé au ministère de l'Intérieur et elle est actuellement DRH. Elle publie un roman chaque année. Son livre, « La Flamme des Justes » connaît toujours un vif succès. Elle revient sur le devant de la scène avec son premier ouvrage de science-fiction : « Nous sommes en 2070 après Jésus Christ, sous le règne de Micron III, après qu'un virus mortel a contribué à l'anéan-

tissement de la planète Terre. Des barbares, venus de nulle part, attaquent les ruines des villes pour violer les femmes et s'approprier les réserves d'eau ainsi que des pilules nourrissantes, généreusement distribuées par le bon roi à une population sous contrôle. Chaque jour, Marie, sa mère et sa grand-mère, rescapées du Grand Reset, luttent pour survivre. » Les trois femmes vivent-elles les der-

nières heures de la fin annoncée de l'humanité ? Lili Taix précise qu'il s'agit bien d'un roman de science-fiction et que toute ressemblance avec des événements actuels serait purement fortuite...

« Dis Mamie, c'était comment avant ? » de Lili Taix est publié aux Éditions du Net.

La Baule + : Vous décrivez un pays en 2070, avec à sa tête le roi Micron III car, en 2022, le président Micron décide de se faire roi. Ensuite, il y a Micron II puis Micron III. Il y a une crise sanitaire, puis l'instauration d'une dictature, et vous racontez l'histoire d'une grand-mère qui discute avec sa petite-fille...

Lili Taix : C'est la première fois que j'écris une fiction. Nous sommes en 2070 et il n'y a plus rien. La lumière du soleil n'arrive pas à transpercer les nuages, il n'y a plus de végétation, l'eau est polluée... C'est un monde assez apocalyptique. La grand-mère raconte comment le monde a plongé dans la dictature : à son époque, les peuples ont été mis sous hypnose grâce à un déluge de distractions stupides, la télévision et les

réseaux sociaux. Elle évoque l'abâtissement des masses, le niveau scolaire qui baisse... Et tout cela a entraîné ce Nouveau Monde. La grand-mère et la petite fille n'ont pas le droit de vivre dans ce monde, puisqu'elles n'ont pas leur code QR, un passeport qui autorise à vivre à cause de la surpopulation dans le monde. Il y avait 7,7 milliards d'habitants dans le monde dans les années 2020 et il fallait passer rapidement

à 2 milliards d'habitants. À partir de là, il y a eu une politique de stérilisation des femmes. La petite Marie est née clandestinement et elle est cachée depuis sa naissance. Ce qui a fait basculer le monde, c'est un virus mystérieux... Bien entendu, toute ressemblance est fortuite. À l'occasion de cette épidémie, les pays industrialisés ont copié progressivement ce qui était déjà en place en Chine, ce qui paraissait com-

plètement fou à l'époque. Dans cette fiction, je raconte comment on a formaté les habitants. On a développé la vidéosurveillance à outrance, on doit se conformer à toutes les règles, il y a de plus en plus d'interdits, on doit partager son logement avec d'autres personnes, le libéralisme a disparu, l'État distribue des aides en permanence, tout le monde est redevable à l'État, on doit remercier le gouvernement de nous donner notre pittance tous les mois, il n'y a plus que des fonctionnaires... Être fonctionnaire est devenu la seule solution pour s'en sortir. Dans cette chute, les banlieues ont été délaissées, les anciens des banlieues sont devenus des barbares, comme au temps d'Attila, les barbares sortent pour agresser les gens sauvagement, parce qu'ils ont faim... C'est une fiction très forte. Je suis quelqu'un de gai, mais c'est vraiment un livre noir.

Au début, on a pris les complotistes pour des rigolos

À l'époque où la vie était normale, la grand-mère raconte que les lanceurs d'alerte ont été qualifiés de complotistes alors qu'ils mettaient la population en garde contre le plan du Great Reset...

Au début, on a pris les complotistes pour des rigolos. La majorité des personnes suivaient gentiment. Il y avait d'abord la peur du virus et de la maladie, surtout dans ces sociétés qui étaient très aseptisées. Les gens avaient très peur et ils pensaient que tout allait se terminer si l'on écoutait bien les consignes du bon gouvernement. Mais en fait, le bon gouvernement a rogné de plus en plus les libertés, et, dans ma fiction,

un comploteur se fait tuer et un autre se fait brûler devant le siège de l'ONU à New York parce qu'il refuse de vivre dans ce monde sans liberté. Il a appliqué au pied de la lettre le slogan des résistants qui préféraient mourir plutôt que de ne plus être libres. Il pensait qu'il allait réveiller les consciences en s'immolant devant le siège de l'ONU, mais cela n'a pas été le cas.

Les personnes devenaient sensibles à tous les virus qui apparaissaient

Dans votre histoire, que s'est-il passé avec ce virus ?

On a organisé des campagnes de vaccination pour faire croire aux personnes qu'elles pouvaient s'en sortir. On les a fait vacciner à la chaîne. Certains disaient que le vaccin était dangereux. On a dit que ce n'était pas vrai. Or, en même temps, les personnes devenaient sensibles à tous les virus qui apparaissaient. Mais, comme la diminution de la population ne va pas assez vite, parce qu'il y a de moins en moins de nourriture dans le monde et l'eau est polluée, un nouveau virus apparaît et les gens ne peuvent plus résister, car les défenses immunitaires n'existent plus. Dans mon histoire, la grand-mère raconte que le peuple réclame toujours un coup de collier supplémentaire, avec des mesures de plus en plus répressives...

Quel est le processus psychologique qui conduit le peuple à demander toujours plus de répression ?



MENU OUVRIER
Entrée, plat, dessert et 1/4 de vin
12,50 €

THÉ DANSANT
Tous les dimanches

Repas groupe, événementiel ... Tarifs sur demande
Ouvert tous les jours sauf dimanche soir et jeudi soir

53, avenue de Pierre Plate - LE POULIGUEN - 09 52 68 06 61

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé



En recherche active d'APPARTEMENTS
(face mer, vue mer ou dans les pins)
et **VILLAS**
proche commerces sur
LA BAULE
PORNICHET
LE POULIGUEN

N'hésitez pas à me contacter si vous avez un éventuel projet de vente



Christophe Pernaud - Conseil Immobilier
111, bd de l'océan - LA BAULE - Tél 06 62 85 10 43 - 02 51 75 02 95

C'est la peur. Les gens pensent qu'ils vont être sauvés s'ils obéissent bien. Ils sont convaincus que personne ne veut leur faire du mal et que les gouvernements ne veulent que le bien des peuples. La peur est humaine, cela se comprend.

Le Premier ministre Ptisex : c'est un sombre petit fonctionnaire que l'on a trouvé dans un ministère.

Dans ce pays imaginaire, tout commence en 2021, lorsque Micron 1er fait voter l'état d'urgence permanent à l'As-

semblée nationale...

Il n'y a plus d'Assemblée nationale. Le droit est bafoué complètement, c'est quelque chose d'inimaginable dans nos démocraties actuelles. Cet état d'urgence est voté par le Premier ministre Ptisex : c'est un sombre petit fonctionnaire que l'on a trouvé dans un ministère. C'est le bouffon du roi.

Dans votre récit, les gens n'ont plus le droit d'avoir des maisons individuelles aussi...

Oui, c'est interdit. Au début on a augmenté de plus en plus les droits de succession, pour empêcher toute transmission du patrimoine et, progressivement, on a

interdit les maisons individuelles. Je me souviens du « Livre noir du communisme », j'ai pensé à ce livre en écrivant ma fiction. Tout devient collectif. C'est pratique pour les gouvernements, parce que les personnes peuvent se surveiller entre elles. D'ailleurs, ce n'est pas simplement une fiction, puisqu'il devient à la mode d'avoir des logements partagés... C'est quelque chose de nouveau.

Lorsque j'ai écrit mon histoire, c'était encore de la pure fiction !

Votre fiction semble peu crédible : comment

peut-on imaginer un ministre qui déclarerait inconcevable de vivre dans des maisons individuelles...

Lorsque j'ai écrit mon histoire, c'était encore de la pure fiction ! Mais, maintenant, ce n'est plus vraiment le cas...

La petite fille ne sait même pas ce que signifie un restaurant...

Oui, en 2070, tout cela n'existe plus. La grand-mère parle d'un gâteau au chocolat, or la petite fille n'en a jamais goûté. La grand-mère évoque l'histoire : il y a toujours eu des mouvements de résistance et les gens pouvaient partir ou se

cher. Mais là, il n'y a plus rien. Le monde est complètement dévasté. La petite fille comprend qu'elle ne pourra jamais entrer en résistance. La grand-mère, qui a toujours refusé la vaccination, est une hors-la-loi, elle ne possède aucun code QR, elle ne peut pas être tracée : c'est le comble du complotisme ! Malheureusement, comme dans toute œuvre de science-fiction, on se base parfois sur un peu de faits réels...

Vous savez que vous allez vous faire quelques ennemis...

J'espère que le temps où l'on brûle les livres est révolu ! On peut tout écrire dans notre pays, mais dans ma fiction,

c'est interdit. Il n'y a plus de livres, il n'y a plus d'école, il n'y a plus rien. Mais quand on voit le résultat de l'école aujourd'hui, c'est comme s'il n'y avait déjà plus rien... Si les gens ne comprennent pas, ils ne sont pas dignes d'être mes amis.



Ports 2027 : Pornichet rejette le projet du groupement Edeis



La Ville de Pornichet avait lancé en mars dernier une procédure de délégation de service public pour le réaménagement et l'exploitation de ses ports de plaisance. Suite à l'Appel public à la concurrence, 3 groupements candidats (CCI Nantes-Saint-Nazaire, NGE Concessions et Edeis) ont été retenus par la Commission de délégation de service public, en mai dernier, et ils disposaient alors de 5 mois pour travailler sur une proposition conforme au cahier des charges, afin que la ville désigne le

concessionnaire en charge du réaménagement et de la gestion de ses ports. Finalement, le 11 octobre dernier, date de clôture de la remise des offres, une seule offre est parvenue à la ville, celle du groupement Edeis. Dans un communiqué, la ville de Pornichet indique que cette offre a été rejetée, car « elle présente plusieurs lacunes techniques, elle répond trop partiellement aux attentes exprimées par la ville et les Pornichétins, et n'apporte pas les garanties suffisantes pour la bonne réalisation du projet. »

Pour autant, l'équipe municipale « ne renonce pas au projet de requalification des ports de Pornichet, qu'elle mènera à bien. Elle a, donc, décidé de se donner du temps pour analyser et ajuster le cahier des charges, avant de lancer une nouvelle procédure en 2022. » Par ailleurs, la ville ajoute « que les plaisanciers disposant, d'ores et déjà, d'une garantie d'usage à partir du 1er janvier 2027 se rassurent : cette décision n'a aucune incidence sur la validité de la convention. »

La Baule met en place un indice de canopée pour sa politique de l'arbre



La ville de La Baule annonce un nouvel outil pour renforcer sa politique de l'arbre. L'indice de canopée permet de suivre l'évolution du couvert arboré et de conduire une politique de plantation et de sensibilisation des citoyens : « L'objectif est de trouver des compromis durables entre le besoin de densification urbaine et la nécessité de préserver un patrimoine végétal qui contribue à la qualité de vie ». La canopée fait référence à l'étage sommital des arbres, donc leur sommet. Par extension l'indice de canopée correspond à la surface d'ombre au sol

que procurent les arbres de trois mètres et plus de hauteur sur un territoire donné.

Un quart du sol de la ville est couvert d'arbres

Ainsi, les informations apportées par cet outil vont permettre d'adapter la politique de l'arbre de la ville. L'indice de canopée actuel de La Baule-Escoublac est de 28,4 %, ce qui signifie que plus d'un quart du sol de la ville est couvert d'arbres (forêt d'Escoublac incluse). Avec une étude rétroactive de cet indicateur, il est aus-

si constaté une légère baisse de la couverture arborée de 0,7 % sur 9 ans. De même, l'indice de canopée décliné par quartier montre l'inégalité du patrimoine arboré sur la commune. La Ville de La Baule rappelle que « la politique de l'arbre a été initiée par Olivier Guichard en 1990 afin de préserver le patrimoine arboré de la commune, la politique de l'arbre de la Baule-Escoublac est exceptionnelle et quasiment unique en France. Ainsi, après la métropole lyonnaise, la Ville est seulement la deuxième à utiliser l'outil indice de canopée. »

Humeur ► Le billet de Dominique Labarrière



Préceptes pour un Noël bien-pensant

Les Féeries
POULIGUENNAISES
Décembre
Marchés de Noël
Illuminations - Animations
Quinzaine commerciale

lepouliguen.fr #VilleLePouliguen

Ville de Pouliguen

Chaque jour, plusieurs animations au programme :
chasses aux trésors interactives, défilé aux lampions, fanfares, magie, balades en calèche, spectacles, séances de cinéma...

**MARCHÉ DE NOËL
DES ASSOCIATIONS**
Du 10 au 12 décembre

**MARCHÉ DE NOËL
DES ARTISANS
ET COMMERÇANTS**
Du 18 au 31 décembre

ESPLANADE DU PETIT BASSIN, QUAI J. SANDEAU

Je pense qu'il vaut mieux ne pas trop tarder à se mettre en conformité avec les oukases de la nouvelle dictature de la pensée qui nous pend au nez. Vous voyez évidemment à quoi je fais allusion. Aussi, préparons-nous dès à présent à modifier nos traditions, nos célébrations, si anciennes et si ancrées dans nos us et coutumes soient-elles. Commençons donc par Noël et le Nouvel an, puisque ces deux fêtes figurent à notre calendrier de ce mois. Sans doute, avant toute chose, pour partir d'un bon pied, serait-il opportun de bannir toute référence au Père Noël. Ce personnage cumule en effet la plupart des caractéristiques désormais condamnables. C'est un mâle, qui plus est un mâle blanc. Peut-être même hétérosexuel, allez donc savoir ! Et qui manifeste ouvertement un vif intérêt pour les petits enfants (HoHoHo!). Ajoutez à cela la maltraitance à animaux, car faire cavalier de pauvres cervidés par monts et par vaux en pleine nuit au plus creux de l'hiver relève à l'évidence d'une cruauté à peine digne de l'homme de Cro-Magnon.

Devant tant de monstruosité, il se pourrait que nos très éclairés et très inspirés néo-dictateurs de la bonne pensée optent, au moins temporairement, le temps que nous nous adaptions, pour un moyen terme. Ils auraient alors la bonté de nous proposer un ersatz dégenré, quelque chose comme une aimable fusion père-mère Noël, vous voyez. Cela dit, se poserait alors la délicate

question de la barbe, désirable marqueur de masculinité. Je pense qu'il suffirait d'inscrire dans la Constitution le droit des femmes à la barbe pour lever l'obstacle. Par ailleurs, ai-je besoin d'ajouter qu'il sera de bon ton, dans la rue comme dans le foyer familial, de faire l'impasse sur le sapin conventionnel, la bonne ville de Bordeaux ayant montré sur ce point la voie à suivre. Pour autant, on ne recourra pas au sapin en plastique, trop contraire à l'évangile selon sainte Greta. Un vieux chrysanthème fané, vétéran de la Toussaint, devrait faire l'affaire. Quant à l'enfant Jésus de la crèche, nous veillerons à ne pas trop mettre en avant le fait qu'il pourrait être blanc, lui aussi, comme le Père Noël, ce qui, à n'en pas douter, traduirait avec beaucoup trop d'arrogance la revendication d'un privilège blanc. La plus grande prudence est donc de mise. À chacun de mobiliser son imagination pour éviter l'écueil.

En revanche, une chose semble d'ores et déjà acquise: pour le cantique traditionnel, il suffira de se conformer à la formulation entièrement nouvelle, estampillée inclusive trois étoiles : « Iel est né(e) le-la divin(e) enfant(e)... ». (Certes, nous pouvons ricaner devant ces prétendues avancées linguistiques ! Il n'empêche : voilà résolue la très ancienne question du sexe des anges. Nous n'aurons plus à nous réveiller la nuit pour nous en soucier. L'affaire est réglée une fois pour toutes.) Dans un registre plus léger, nous nous gardons d'oublier que Noël a aus-

si son côté profane, donnant lieu notamment aux plaisirs de la table. À cet égard, là encore la vigilance s'impose. On ne saurait être trop pointilleux. Vous vous aventurez à servir de la dinde, du chapon, des huîtres, des escargots et hop ! Au petit matin vous voilà embastillé pour - là aussi - maltraitance à animaux, aggravée cette fois du chef d'atteinte au dogme de la nouvelle religion antispéciste qui veut que nous soyons tous frères et sœurs, vous, moi, iel, mais aussi le chapon. (Le chapon est désormais l'animal totem des néo-féministes, puisque castré.)

Embastillés au petit matin, disais-je, car en fin de nuit une ronde de la brigade de la pensée correcte sera passée par là, cherchant dans vos poubelles les pièces à conviction. Oh ! Je vous vois venir : « Que nous reste-t-il à nous mettre sous la dent ? » vous affolez-vous. Pour être tout à fait franc, j'avouerai que je suis aussi perplexe que vous. Mais me refusant à baisser les bras, je cogite. J'envisage de réunir un comité scientifique afin d'étudier la possibilité de nous servir les agapes de Noël sous forme d'injections. Une au 25 décembre, une au 31, et une troisième, appelée « rappel », aux rois, le 6 janvier... Si cette tripléte seringuée autant que festive pouvait nous aider à nous convaincre qu'il n'y a pas que le Covid dans la vie, ce serait déjà un très beau cadeau, non ?

Excellentes fêtes de fin d'année à toutes et à tous.

« Labarrière en liberté »

Dominique Labarrière et Fabienne Brasseur

**Du lundi au vendredi en direct :
6h30 - 7h00
Rediffusion : 8h15 - 8h45**

**La rediffusion complète de la
semaine : 8h10 - 10h30 tous les
samedis.**





MADAM STOLTZ

LA DRAPERIE FRANÇAISE

Bloomingville

MAD et LEN

SERAX

TENSIRA

Matins du monde

Décoration intérieure
Linge de maison d'ici et d'ailleurs - Photographies de Serge Anton
Confection sur mesure rideaux et coussins en lin.

4 rue Mauperthuis - LE POULIGUEN - 06 13 57 60 17
www.matinsdumonde.com

Un dîner à quatre mains préparé par Éric Mignard et Samuel Albert



Le principe d'un dîner à quatre mains consiste à réunir deux chefs autour d'un même menu. C'est l'occasion de découvrir deux approches et deux sensibilités différentes, l'exercice n'étant pas toujours aisé lorsqu'il s'agit d'un geste de création. Mais avec deux personnalités fortes et reconnues, le résultat peut se révéler surprenant: Éric Mignard, chef étoilé du Castel Marie-Louise, et Samuel Albert, chef du restaurant Les Petits Près à Angers et gagnant de l'émission Top Chef 2019, proposent un dîner à quatre mains le mardi 7 décembre à Angers et le jeudi 9 décembre au Castel Marie-Louise.

Éric Mignard raconte les bases de cette collaboration : « Nous avons chacun une vision un peu différente de la cuisine et nous ne sommes pas de la même génération. Il a 30 ans et il a une cuisine très créa-

tive. Il a déjà vu beaucoup de choses, mais finalement nous nous sommes tout de suite mis d'accord. Nous avons ensuite travaillé sur des propositions de plats pour que ce soit une belle alliance. On est parti sur la thématique de la mer. Je suis resté sur le côté iodé, avec une cuisine de l'Atlantique, et il a davantage travaillé sur des produits de son terroir. Nous avons aussi décidé d'échanger sur nos fournisseurs. C'était un honneur pour moi que d'associer ma cuisine avec celle de Samuel, qui est quand même le gagnant de Top Chef 2019, donc il y a beaucoup de monde qui veut travailler avec lui. »

Dîner gastronomique préparé par Éric Mignard et Samuel Albert, jeudi 9 décembre au Castel Marie-Louise. Réservations au 02 40 11 48 38.

Médiévale : une nouvelle exposition temporaire à Guérande

Médiévale : poussez la porte du Moyen Âge ! est la nouvelle exposition dédiée principalement aux jeunes publics. Jusqu'au 27 mars 2022, les agents du Musée de la Porte Saint-Michel à Guérande proposent une scénographie interactive et un programme d'animations très ludique autour du Moyen Âge. Cette exposition a pour objectif de remettre le musée de Guérande au cœur de la scène culturelle de la presqu'île et de proposer à un public local des activités à faire en famille. De nombreuses manipulations, un espace de jeux autour de la thématique du médiéval, mais aussi des ateliers créatifs, des concerts, des initiations sont ainsi proposés à la Porte Saint-Michel - Musée de Guérande.

L'exposition « Médiévale : poussez la porte du Moyen Âge ! » comporte plusieurs séquences. La société et la ville médiévale qui aborde l'organisation très hiérarchisée de la société du Moyen Âge et l'aspect normé des villes à l'époque, construite autour de

places et monuments religieux, avec des remparts. La vie des paysans, des artisans, et des marchands qui sont les plus nombreux à l'époque médiévale : le tiers état. Les habitations de ces derniers seront mises en avant. La religion, qui sera abordée dans une première partie avec l'évolution de l'architecture religieuse, puis dans une seconde partie autour de la question des symboles religieux et de la hiérarchie de l'église. La noblesse afin de comprendre la place des seigneurs dans la société médiévale et découvrir l'architecture des châteaux et son évolution à travers le Moyen Âge. Enfin, l'archéologie, qui a également une place importante dans la connaissance de l'époque médiévale.

Pratique. Tarifs de la visite libre : Adulte : 6€ / Étudiant, demandeur d'emploi, sénior : 5€ / Moins de 18 ans : gratuit. Tarif de la visite guidée : + 2€. Porte Saint-Michel, Musée de Guérande. Tél. 02 28 55 05 05.

Inauguration de la base de maintenance du parc éolien en mer de Saint-Nazaire à La Turballe

La base de maintenance du parc éolien en mer de Saint-Nazaire, située à La Turballe, a été inaugurée. Dès l'installation des premières éoliennes au printemps 2022, ce bâtiment éco-responsable accueillera l'équipe d'une centaine de personnes chargées de l'exploitation et de la maintenance du parc. Localisée sur le port de La Turballe, la base est composée d'un bâtiment et de pontons destinés à accueillir 3 navires de transfert de personnel. Lorsque l'exploitation des 80 éoliennes sera lancée courant 2022, cette base deviendra progressivement le centre de l'activité du parc éolien en mer depuis la terre. L'équipe de la base de maintenance aura en effet à terme la charge de la gestion de l'exploitation et de la maintenance du parc au quotidien.

Pour une production optimale, les opérations auront lieu 7 jours sur 7 en fonction des conditions météorologiques. Pour permettre les rotations de personnel entre la base et le parc éolien en mer, 3 navires de transfert de personnel (CTV), en cours de fabrication au chantier OCEA en Vendée pour la société LD Tide, seront amarrés au futur quai EMR sur des pontons fabriqués par la société nantaise ETPO.

Olivier de La Laurencie, directeur du projet du parc éolien en mer de Saint-Nazaire, indique : « Cette étape, qui s'inscrit également dans la remarquable dynamique d'essor du port de La Turballe, marque une nouvelle avancée du chantier vers la mise en exploitation du parc. » Margaux Pétillon, archi-

tecte en charge de la conception du bâtiment, explique comment elle a imaginé celui-ci : « Outre la conception durable et biosourcée qui est la base de notre philosophie, ce bâtiment tire parti de son implantation face à la mer pour offrir à ses usagers un lieu de travail inspirant tout en s'intégrant dans le paysage maritime. En restant dans un souci de sobriété, une attention particulière a été portée à la mise en valeur des matériaux de construction biosourcés dans le bâtiment. Ils contribuent à l'ambiance intérieure comme à la sensibilisation des usagers sur ces modes constructifs. » Construit sur trois niveaux, dont une terrasse panoramique, il est également doté d'un entrepôt permettant de stocker les pièces nécessaires à la maintenance du parc.



Culture ▶ L'humoriste en spectacle le 17 décembre à Atlantia



Anne Roumanoff présentera son nouveau spectacle « Tout va presque bien ! » sur la scène d'Atlantia vendredi 17 décembre à 20h. Au menu, les réseaux sociaux, Emmanuel Macron, le politiquement correct, les femmes divorcées, la start-up nation, les sites de rencontres, le culte de l'apparence... Anne Roumanoff n'a jamais été aussi mordante, sensible, libre et rayonnante que dans ce spectacle. Elle répond aux questions de Yannick Urrien pour Kernews et La Baule+.

Pratique : « Tout va presque bien ! » d'Anne Roumanoff, vendredi 17 décembre à 20h à Atlantia à La Baule. Réservations au 02 40 11 51 51 ou à l'Office de Tourisme de La Baule.

Anne Roumanoff : « C'est très beau et c'est très chic, La Baule. »

La Baule + : Cela doit vous faire le plus grand bien de remonter sur scène après les mois particuliers que nous venons de vivre...

Anne Roumanoff : C'est vrai, il était très compliqué de ne pas faire de spectacles! Mais c'est le cas pour tous les artistes et nous avons tous retrouvé la scène avec beaucoup de bonheur. Le spectacle s'appelle « Tout va presque bien ! ». J'ai repris « Tout va bien ! » et il y a à peu près une demi-heure de sketches nouveaux. Quand j'avais fait « Tout va bien! », Édouard Philippe était Premier ministre, mais tout a changé depuis... J'avais aussi envie de parler de la période que nous venons de vivre et des différentes manières dont les gens ont réagi à cette épidémie.

Le spectacle est-il réactualisé en fonction de l'actualité ?

Non, c'est quand même très long de créer des nouveaux sketches, mais il y a une partie sur l'actualité politique que je fais évoluer en permanence. Surtout en ce moment, avec l'actualité qui bouge beaucoup.

Ressentez-vous une pression politiquement correcte de plus en plus forte ?

Il y a une pression, mais en même temps je me sens très libre. C'est à chaque humoriste de fixer ses propres limites. Nous sommes en démocratie et on peut tout dire, cela dépend évidemment

de la manière de le dire, il faut avoir un peu de finesse. D'ailleurs, je fais un sketch sur le politiquement correct en expliquant ce que l'on peut faire ou non et je fais réagir le public en pointant certaines choses. En même temps, le fait qu'il y ait des contraintes, ce n'est pas forcément négatif, cela peut au contraire développer la créativité. C'est à nous, en tant qu'artistes, de nous adapter et d'être créatifs face à de nouvelles contraintes. Mais je fais vraiment des sketches pour le grand public. Il y a déjà beaucoup d'humoristes qui évoquent ce sujet. D'ailleurs, le politiquement correct vient des États-Unis et l'on a vu apparaître une vague d'humoristes en réaction à cela. Il y a quelques années, j'avais assisté à une soirée sur ce thème. Cette prise de conscience ne me dérange pas, je trouve plutôt bien qu'il n'y ait plus de blagues sexistes et que, tout d'un coup, on trouve qu'il n'est plus normal de mettre la main aux fesses à une petite dans une entreprise! Je trouve très salubre cette prise de conscience. Je trouve ça bien d'éviter les blagues homophobes. Peut-être qu'il y a un excès de sensibilité et que la jeune génération est très intransigente, mais tant mieux, parce que c'est ainsi que les choses bougent. C'est comme la minijupe, ça monte et ça descend... Il y a une hypersensibilité avec des excès mais, après, tout va se réguler.

On a sentiment que vous revenez davantage vers la politique...

Il y a vraiment les deux. J'ai évoqué beaucoup de sujets autour de la vie des femmes, notamment la grossesse, l'éducation des enfants ou le mariage... Bref, c'est tout ce qui a suivi ma vie. Mais je ne raconte pas ma vie sur scène, je puise dans ma vie des choses qui peuvent intéresser les gens et je me cale sur le public. Après, il y a toujours eu dans mes spectacles des anecdotes sur la vie quotidienne, mais aussi des choses plus axées sur la politique et la société. Je raconte aussi la vie d'une bouchère qui galère avec Internet et les cookies, c'est quelque chose qui fait beaucoup rire ! J'aime cette alternance en passant d'une fable sur Metoo à un sketch avec une voyante un peu neuneu qui prédit l'avenir. Maintenant, sur la politique, je fais bien attention à ne jamais laisser entendre que les politiques sont pourris, parce que ce n'est pas le cas : ils font ce qu'ils peuvent, on est dans un monde qui s'adapte, donc j'ai une espèce d'indulgence pour eux. Bien sûr, je pointe des trucs et je m'adapte aux réactions du public. Parfois, je peux ironiser sur certaines personnes et je m'aperçois que cela ne fait pas rire, alors j'arrête. Il faut toujours avoir quelque chose de pertinent à dire sur quelqu'un, il faut trouver un axe original. Je fais vraiment attention à cela.

Il y a des humoristes, comme Laurent Gerra, qui séduisent davantage l'électorat de droite, et il y a eu des gens, comme Guy Bedos, qui étaient beaucoup plus marqués à gauche. Or, on arrive difficilement à vous identifier...

Je ne sais pas si cette distinction gauche - droite est toujours actuelle. Aujourd'hui, c'est plutôt le centre contre les extrêmes, mais je ne sais pas vraiment. En plus, j'ai un public très varié, de tous les âges et de toutes les catégories socioprofessionnelles. J'ai vraiment de tout. Quand je tacle certaines personnes, j'entends une partie de la salle qui ne rigole pas, et c'est l'inverse sur un autre thème, mais je fais vraiment ce que je ressens.

Vous devez suivre en permanence les faits de société...

C'est quelque chose que je fais en permanence. Cela m'a toujours passionnée d'écouter les conversations. Je ne le fais pas pour les sketches, je le fais parce que ça m'intéresse et, après, je m'en sers pour mes sketches. Mais c'est vrai, au restaurant, j'écoute toujours la conversation de la table à côté !

Avez-vous été influencée par tous ces humoristes que l'on appelait les chansonniers ?

Mon influence première, c'est Sylvie Joly. Après, Les Inconnus. Ensuite, il a fallu trouver son style en creusant son originalité. C'est essentiel pour un humoriste.

Les jeunes continuent de vous suivre, ce qui n'est pas facile, car on voit apparaître une nouvelle génération de comiques qui sont beaucoup plus engagés et transgressifs...

Je suis toujours très contente quand je vois des gens de 20 à 30 ans dans la salle, cela me fait vraiment plaisir et j'ai des très bons retours de cette classe d'âge. Mais j'ai aussi des enfants de cet âge et cela m'aide à rester connectée à leurs problématiques. Les sensibilités ne sont pas les mêmes. Par exemple, je fais un sketch sur les influenceurs qui me fait beaucoup rire, mais lorsque mes enfants me disent qu'il faut que je change telle ou telle chose, je les écoute...

Comment vous organisez-vous lorsque vous partez en tournée dans toute la France ? Est-ce le cliché habituel de l'artiste qui va de chambre d'hôtel en chambre d'hôtel ?

Oui, c'est ma vie depuis 30 ans ! Mais j'aime bien être à l'hôtel, regarder la télévision, faire ce que l'on veut, avoir le petit déjeuner au lit... Ce n'est pas la mine ! J'ai toujours mon ordinateur avec moi, je travaille et je lis. Tout cela me plaît.

J'adore la plage Benoît et voir les gens se promener, un petit pull bleu marine négligemment jeté sur les épaules...

Connaissez-vous La Baule ?

Mais oui, la plage Benoît, cher ami ! J'ai déjà été en vacances à L'Hermitage et au Royal Barrière, c'est très beau et c'est très chic, La Baule. J'adore la plage Benoît et voir les gens se promener, un petit pull bleu marine négligemment jeté sur les épaules et avec des mocassins...

Propos recueillis par Yannick Urrien.

VOS SPECTACLES AU PALAIS DES CONGRÈS ET DES FESTIVALS La Baule



NOUVEAUTÉ : BON CADEAU



- En ligne : billetterie.atlantia-labaule.com
- Au guichet uniquement les soirs de spectacle
- À l'Office de Tourisme de La Baule



ATLANTIA-LABAULE.COM

PALAIS DES CONGRÈS ET DES FESTIVALS LA BAULE
JACQUES CHIRAC - ATLANTIA
119, avenue de Lattre de Tassigny - 44500 La Baule-Escoublac ☎ 02 40 11 51 51

Bien-être ► La gamme Elimea distribuée sur la presqu'île



Le Comptoir des Savonniers prend soin de votre corps

Le Comptoir des Savonniers est historiquement connu pour sa gamme de savons à découper, mais pas seulement, puisque depuis quelques années, l'enseigne guérandaise évolue en sélectionnant des marques qui privilégient des produits naturels qui font du bien au corps. Alain Jouselin vient de conclure un partenariat avec Elimea, une annonce qui va enchanter les aficionados de cette marque en vogue. Il s'agit d'une entreprise artisanale,

basée en plein cœur de l'Artois (Hauts-de-France), qui fabrique des savons, des cosmétiques et des bougies parfumées. On peut reconnaître les yeux fermés un produit Elimea tant il est intensément parfumé. « C'est une grande fierté que de travailler avec ces artisans. Ils sont très soucieux de leur image et ils n'acceptent pas d'être distribués n'importe où pour servir de caution « green, écolo, bio... ». Cela correspond à l'évolution que je souhaite insufler pour continuer de

faire de la boutique de Guérande un vrai centre dédié aux produits bien-être de qualité, un espace hors du temps et des modes, tout en restant dans le décor d'une boutique traditionnelle... » explique Alain Jouselin. Le sel de bain, avec différents parfums, demeure le produit vedette d'Elimea, tout comme l'amidon de bain, synonyme de promenades au grand air le long de l'océan. Les créations sont élaborées en collaboration avec les plus grands parfumeurs de Grasse et

c'est aussi ce qui fait d'Elimea une marque haut de gamme.

Des savons sur le thème de la thalassothérapie

L'enseigne propose toujours ses fameux blocs de savons parfumés vendus à la coupe, avec de nombreuses fragrances, mais aussi des savons sur le thème de la thalassothérapie, avec une gamme inspirée de l'océan, dont certains ont des propriétés thérapeutiques. De nouveaux parfums sont proposés, comme Orange ou Pamplemousse. L'enseigne guérandaise distribue toujours la marque bretonne Nature Thalasso qui s'est spécialisée dans les senteurs de l'océan. Les algues utilisées dans la fabrication des cosmétiques marins proviennent essentiellement des producteurs locaux de Bretagne, le laboratoire est aussi en Bretagne, et Nature Thalasso fait de la recherche en permanence sur la richesse des actifs d'extraits d'algues en proposant des



produits concentrés en matières actives, comme les oligo-éléments, les protéines, les acides aminés et les vitamines. Un positionnement qui permet au Comptoir des Savonniers d'être toujours l'une des enseignes les plus dynamiques de Guérande in-

tra-muros.

Le Comptoir des Savonniers se trouve 5, rue Saint-Michel à Guérande.

Tél. 02 40 61 68 23. Commandes en ligne pour les savons : www.boutique-savons-guerande.com.



COGEDIMclub®
RÉSIDENCES SENIORS
Fidèle à l'esprit de famille

C'est ici que nous cultivons l'esprit de famille.

Annie 76 ans, Enzo 8 ans et Michel 81 ans

Résidence Les Domaines de l'Etier
3 boulevard de la Libération 44510 Le Pouliguen

La résidence services COGEDIM club® du Pouliguen, pour les seniors autonomes, propose des appartements à louer avec une gamme de services et un vaste programme d'animations pour rester en forme, en sécurité et bien entouré !

☎ 02 52 56 46 34

www.cogedim-club.fr

UNE MARQUE ALTAREA



Courrier des lecteurs

Bravo à la ville de La Baule.

Fidèle à La Baule+, je sais que le courrier des lecteurs rassemble souvent les mécontents, car on dit souvent qu'une personne contente ne dit rien et qu'une personne mécontente en parle à tous ses proches. Alors, je voulais simplement remercier et féliciter la municipalité pour les deux week-ends de musique classique, fin octobre. Le programme était de qualité, le public était nombreux, et c'est une bonne nouvelle de constater que notre ville développe des manifestations à l'année et pas simplement en période touristique.

J'apprécie aussi les rencontres avec les écrivains en bord de mer, avant l'été, ce serait bien d'avoir une manifestation littéraire hors-saison. Simple suggestion.

Christine (courriel)

Atlantia – Jacques Chirac.

Il faudra que Franck Louvrier (pour qui j'avais voté aux dernières municipales) nous explique pourquoi il a décidé de rebaptiser Atlantia du nom de Jacques Chirac. C'est à la fois une faute culturelle et une faute politique. Notre Palais des

Congrès et notre principale salle de spectacle n'ont pas à s'identifier à un homme politique. Y avait-il une demande dans ce sens, un besoin marketing pour attirer plus de clients et combien cela va-t-il coûter ?

Jacques Chirac qui n'a dû venir à La Baule que deux ou trois fois n'a aucunement marqué de son action la ville ni même la région. Par ailleurs cet ancien président est aujourd'hui parfaitement ringardisé et pas spécialement postérisé pour ses réformes. Son successeur l'avait d'ailleurs qualifié de « roi fainéant ». Personnellement j'éviterai de dire que je vais voir un concert à « Jacques Chirac » et espère que beaucoup de Baulois continueront comme moi d'utiliser le nom seul d'Atlantia.

E.D (Courriel)

Chiens sur la plage.

Je tiens à vous prévenir, bien que ce soit avec beaucoup de retard, de ce qui m'est arrivé sur la plage le dimanche de Pâques 2021 vers 15h. J'ai été renversée par un chien, jeune et fougueux, sans laisse, qui courait derrière un objet lancé par son maître et qui m'a violemment cognée par-derrière au niveau du genou

droit. Ni mon mari ni moi ne l'avions vu venir. Bilan : col du fémur et fémur fracturés, hospitalisation par les pompiers à l'hôpital de Saint-Nazaire où j'ai été opérée et suis restée jusqu'au 16 avril, jour de mon rapatriement chez moi à Louvigny près de Caen.

Ce qui me pousse à vous écrire c'est que j'ai prévenu la Mairie de La Baule après mon retour chez moi et n'ai reçu de réponse que 31 jours après mon courriel. Mon correspondant qualifiait mon accident « d'incident » !

Ce que je voulais montrer était la dangerosité des chiens en liberté sur une plage et la nécessité de la révision de la loi qui ne les interdit qu'à partir de juin. Sans brimer les maîtres, il pourrait y avoir des restrictions certains jours d'affluence, les promeneurs ont le droit d'être insouciant en se sachant en sécurité ce qui est le cas de beaucoup de plages bretonnes et normandes et autres sûrement. Ceci s'est produit devant l'appartement familial que nous possédions depuis 20 ans sur le remblai 2, avenue des Flandres. Merci de relayer ma demande.

Béatrice Daquet (Courriel)

Fiscalité foncière locale.

La hausse de la fiscalité foncière locale est inéluctable. Le refus d'un certain nombre de maires de ne pas augmenter cette fiscalité reflète des manques de réalisme et de pragmatisme et peut induire un soupçon de « clientélisme » ou d'une position politique « clanique ».

1) L'absence d'augmentation de la fiscalité foncière locale lorsque celle-ci est possible contribue mécaniquement à faire peser sur les résidents principaux une charge fiscale supérieure à ce qu'elle devrait être ;

2) Les municipalités qui ne veulent pas augmenter la fiscalité foncière sont essentiellement des municipalités où les résidents secondaires sont très largement majoritaires, de 55 à 75 % ;

3) Les bases de la fiscalité foncière locale doivent être « discriminantes » ; cette fiscalité ne peut pas être égalitaire. La ville de La Baule comporte 38,4 % de résidents principaux, 57,5 % de résidents secondaires.

Logiquement, dans le contexte de cette situation, le maire de La Baule est pour maintenir inchangés les taux de fiscalité foncière, donc avoir une attitude « égalitaire ». Ce sont donc

sur les résidents principaux que pèsera plus lourdement la fiscalité foncière locale. Heureusement d'autres municipalités de Cap Atlantique et de la Carène ont décidé d'augmenter le taux de la fiscalité foncière locale, certaines jusqu'au maximum possible d'augmentation. Il y a essentiellement 3 catégories de résidents : les résidents principaux qui font vivre toute l'année les municipalités dans lesquelles ils résident et contribuent à les animer, les résidents secondaires dont un certain nombre font du « picking résidentiel » en fonction de leurs choix, de leurs intérêts...

Parmi ceux-ci, certains votent dans la municipalité de leur résidence secondaire bien qu'ils n'aient pas fait élire de cette résidence comme résidence principale. Ce qui peut expliquer pourquoi nombre de municipalités ne tiennent pas à augmenter la fiscalité foncière sur les résidents secondaires.

Si la ville de La Baule veut devenir une ville balnéaire et cesser d'être une station balnéaire, il lui faudra « basculer » ses orientations foncières fiscales en les discriminant, et favoriser le développement du nombre de résidents principaux. Et si certains résidents secondaires décident de quitter La Baule comme mesure de

protestation, ce sera tant mieux pour l'accès à la propriété pour de nouveaux résidents principaux qui en sera facilitée par la diminution du prix de l'immobilier. Enfin les résidents occasionnels qui sont censés payer une taxe locale, mais dont bon nombre échappent à cette taxation : locations saisonnières non déclarées, Airbnb, locations de chambre via des hôtels, etc. Cette taxe est payée par ces résidents occasionnels et n'impacte pas les établissements hôteliers qui d'ailleurs n'incluent pas ces taxes dans leurs tarifs. Passer de 16 500 habitants hors saison à environ 150 000 / 180 000 en haute saison crée une grande marge d'évitement. Cela favorise le comportement de « passager clandestin » dans une ville de plus en plus attractive comme La Baule et qui investit beaucoup dans ses infrastructures grâce, en particulier, aux taxes et impôts de ses résidents principaux ! On le voit bien, il ne peut y avoir aucune égalité fiscale entre ces différents types de résidents.

Et les maires qui veulent les traiter sur un même plan d'égalité commettent une profonde injustice vis-à-vis de leurs résidents permanents.

Alexis Logothetis (courriel)



Horaires des marées

JOURS	HAUTE MER						BASSE MER		
	matin	haut.m	coeff.	soir	haut.m	Coeff	matin	haut.m	soir
Vendredi 03	03 21	5,90	92	15 43	5,95	96	09 42	0,90	22 10
Samedi 04	04 03	6,10	100	16 26	6,05	102	10 32	0,65	22 58
Dimanche 05	04 45	6,20	103	17 09	6,05	103	11 23	0,55	23 46
Lundi 06	05 27	6,15	101	17 51	5,85	98	----	---	12 13
Mardi 07	06 11	6,00	95	18 34	5,55	90	00 36	0,85	13 04
Mercredi 08	06 56	5,75	84	19 18	5,20	78	01 28	1,10	13 57
Jeudi 09	07 45	5,45	72	20 07	4,85	66	02 22	1,45	14 53
Vendredi 10	08 43	5,15	60	23 10	4,60	55	03 20	1,75	15 51
Samedi 11	10 44	4,90	52	----	---	--	04 21	2,00	16 52
Dimanche 12	00 23	4,60	49	12 17	4,85	48	05 25	2,15	17 58
Lundi 13	01 17	4,70	48	13 11	4,90	49	06 30	2,15	19 02
Mardi 14	01 54	4,80	51	13 48	4,95	54	07 31	2,10	19 59
Mercredi 15	02 16	4,95	57	14 23	5,10	60	08 26	1,95	20 48
Jeudi 16	02 41	5,10	63	14 59	5,25	65	09 14	1,80	21 29
Vendredi 17	03 12	5,30	68	15 35	5,35	70	09 55	1,70	22 07
Samedi 18	03 45	5,45	71	16 10	5,40	73	10 33	1,60	22 41
Dimanche 19	04 19	5,50	74	16 44	5,45	74	11 09	1,55	23 15
Lundi 20	04 51	5,55	75	17 17	5,40	74	11 44	1,50	23 50
Maedi 21	05 24	5,55	74	17 49	5,35	73	----	---	12 19
Mercredi 22	05 57	5,50	71	18 22	5,25	70	00 25	1,60	12 56
Jeudi 23	06 32	5,40	68	18 59	5,15	65	01 02	1,70	13 33
Vendredi 24	07 12	5,30	63	19 41	4,95	60	01 41	1,80	14 14
Samedi 25	07 58	5,15	57	20 32	4,80	55	02 25	1,95	14 58
Dimanche 26	08 52	5,00	52	21 41	4,70	50	03 14	2,05	15 50
Lundi 27	10 01	4,90	49	23 10	4,70	49	04 10	2,15	16 48
Mardi 28	11 22	4,85	50	----	---	--	05 11	2,10	17 51
Mercredi 29	00 27	4,80	52	12 43	5,00	55	06 14	2,00	18 55
Jeudi 30	01 29	5,05	60	13 51	5,15	65	07 19	1,75	19 58
Vendredi 31	02 21	5,36	70	14 48	5,40	76	08 21	1,45	20 56

Reprenons la tradition du voyage...

Il y a quelques années, beaucoup de lecteurs nous adressaient des photos montrant un numéro La Baule + qui avaient été prises en vacances ou dans des lieux insolites. Dominique et Jean-Marc, qui habitent au Pouliguen, nous proposent de renouer avec « la tradition du voyage » et nous font parvenir ce cliché avec le commentaire suivant : « Un clin d'œil pour les lecteurs de La Baule + du Farsha Café, National Park, Ras Mohamed, Sud Sinaï, Égypte. »



Écrivez-nous :
La Baule+,
1 Parc de Mesemena
44500 La Baule
Courriel
redaction@labauleplus.com



Jardins de rêve
DÉCORATEUR D'EXTÉRIEUR
 conception & réalisation
 depuis 45ans
70, place de la Victoire
 agences La Baule - Nantes





02 51 75 40 30 - www.jardinsdereve.fr

Votre horoscope de décembre avec Théma



Thérèse Legendre
Cabinet d'astrologie - Atelier d'initiation à l'astrologie
172, avenue de Lattre de Tassigny, 4500, La Baule. Tél. 02 40 11 08 85
Ouvert tous les jours
www.astrologie-thema.com

BÉLIER : Mercure vous soutiendra tout le mois. Vous serez le grand leader, vos ambitions seront boostées. Mars (l'énergie physique) en signe ami, vous serez bionique, indestructible, compétiteur. Vénus par contre de passage en Capricorne, vous rendra dépensier et un peu cash avec l'être aimé.

TAUREAU : De l'amour et encore de l'amour pour cette fin d'année, Vénus vous comblera et cela va perdurer en début d'année prochaine. Chance en amour, chance au jeu de hasard. Le bémol: Mars (la carrière) en opposition en Scorpion. Vous serez pressé, agité, impatient. Vous serez submergé dans votre travail, vous aurez du mal à lâcher-prise.

GÉMEAUX : Une fin d'année un peu bousculée, le climat professionnel risque d'être un peu houleux Mercure/Mars en opposition vous feront des misères, les trublions du zodiaque activeront des polémiques, des malentendus en famille ou avec des amis. Mais vous aurez encore le soutien de

Jupiter tout le mois, vous finirez l'année en beauté.

CANCER : Un mois en demi-teinte, Vénus/Mercure en opposition en Capricorne, votre sensibilité sera mise à rude épreuve. Le climat astral sera un peu plus nébuleux. Côté finance : vos comptes vont virer au rouge. Patience dès janvier Jupiter (le grand sauveur) en visite en Poissons (signe d'eau ami du vôtre). Vous verrez la vie avec de grandes lunettes roses et cela durera toute l'année 2022.

LION : Vous avancerez sur l'autoroute : aucun obstacle en vue, avec le soutien de nombreuses planètes vous ne perdrez plus de temps. Vous serez sur le devant de la scène, à vous les honneurs, la reconnaissance de vos pairs. Vous serez efficace et rentable. Vos finances seront saines. Vos amours : les uns réinventeront leur vie de couple et les autres auront un besoin d'aventure.

VIERGE : Mercure (votre maître) en signe ami le Capri-

corne dès le 13. Vous serez sûr de vous et optimiste, les astres vous dérouleront le tapis rouge. Vénus (la joie de vivre) en Capricorne (autre signe de terre comme le vôtre) vous serez en mode projection ; en avant toute pour de nouvelles aventures, de nouveaux challenges. Une belle mise en lumière cette fin d'année 2021.

BALANCE : Mercure décuplera vos talents d'orateur la première quinzaine, vous serez sollicité de toutes parts. Mars prendra la relève dès le 14 : le climat sera plus passionnel côté amoureux. Votre pouvoir de séduction ne laissera personne indifférent. Épris et séduit, vous vous lâcherez, vous finirez l'année avec un moral d'enfer !

SCORPION : Une énergie exceptionnelle en cette fin d'année, la déesse de l'amour Vénus vous comblera et votre pouvoir de séduction fera des ravages. Financièrement, vous dormirez tranquille, vos rêves se réaliseront, vous relookerez votre maison ou appartement. Vous sortirez de votre train-train quotidien.

SAGITTAIRE : Mercure et Mars vous rendent visite. Vous serez aux commandes de votre vaisseau. Vous vous déplacerez et voyagerez où bon vous semble. Vous serez sous les feux des projecteurs. Le champagne coulera

UniCentre Vu sur TFI
 La rencontre idéale commence par vous !




Mon Noël à moi c'est toi !

UniCentre vous offre aujourd'hui, avec ses 50 années d'expérience et ses milliers d'adhérents, la possibilité de rencontrer celle ou celui que vous attendez.

. Vous recherchez le véritable amour ?
 . Vous êtes déçu(e) de vos rencontres ?
 . Vous fuyez les contacts virtuels ? ...

02 40 26 60 98

consultez nos profils en ligne
 www.unicentre.eu
Cabinet Céline ADAM
1 bis, av. de Provence
44500 LA BAULE

à flots. Cette fin d'année s'annonce féérique. Vous ne vous prendrez pas la tête et vous ne vous refuserez rien qui ne soit impossible.

CAPRICORNE : Vénus bien installée chez vous, tout n'est que lumière autour de vous, votre cote de popularité en hausse, vos affaires auront le vent en poupe. L'amour sera le grand vainqueur. Un climat astral d'exception, la passion sera plus forte que tout. Le feu va jaillir de sous la glace. Vous serez magnétique, incontournable ce mois de décembre.

VERSEAU : Profitez de Jupiter ! Il reviendra frapper à votre porte dans douze ans. Côté love : la déesse de l'amour Vénus vous fera les yeux doux. Elle réservera de belles sur-

prises aux célibataires. Mercure en Sagittaire jusqu'au 14, bien installé sur le sofa, vous ferez le bilan de l'année, vous serez en mode introspection. Mars (le guerrier) en Scorpion vous rendra nerveux physiquement, attention aux douleurs articulaires, musculaires.

POISSONS : Vous ressentirez les belles vibrations de Jupiter qui va s'installer chez vous dès le 30 et restera votre invité toute l'année 2022. Vous maîtriserez de mieux en mieux vos émotions, vous serez moins perméable aux ambiances et aux atmosphères extérieures. De la douceur, un sentiment de bien-être vous envahira ce dernier mois de l'année. Votre confort et lieu de vie s'illumineront. **Thérèse Legendre.**

Sudoku

	9	1	3	6			7
	3	4					9
6			1				
1	8			7			
	6	5			3	8	
			6			2	5
				1			3
9					8	4	
4			2	3	5	1	

1			4	8			3
6	9	3			8	4	5
		9	5	6	1		
2							8
		1	7	3	2		
7	6	5			3	2	1
4			1	2			7

Solutions page 38

Les rencontres de décembre de la Librairie Lajarrige

Samedi 4 décembre de 11 h à 12 h 30 à la Librairie Lajarrige : Dédicace de « La Baule et l'automobile » par Gaël Archimbaud

Vendredi 9 décembre à 18 h à Atlantia : Rencontre puis dédicace avec Victor Rouart pour « Comment pourrais-je pardonner ? »

Vendredi 10 décembre à 18 h 30 à la Bibliothèque du Pouliguen : Présentation d'une sélection de coups de cœur.

Samedi 11 décembre de 10 h 30 à 11 h 30 à la Librairie Lajarrige : Dédicace de « Envie de France » par Sarah El Haïry Ancienne députée du MoDem, présidente du Mo-

Dem de Loire-Atlantique et porte-parole du parti, Sarah El Haïry, 32 ans, est secrétaire d'État chargée de la Jeunesse et de l'Engagement du gouvernement Castex depuis juillet 2020.

Elle se livre avec pudeur pour expliquer son parcours : sa prise de conscience politique, qui naît après un attentat au Maroc, la pousse à soutenir Nicolas Sarkozy, puis François Bayrou, son mentor ; elle devient ensuite députée, et enfin ministre. Elle raconte surtout ses convictions républicaine, laïque et antiraciste, égalitaire et universaliste, et ne mâche pas ses mots pour défendre son identité française qui ne contredit en rien l'origine marocaine de ses parents. Sarah El Haïry n'hésite pas, enfin, à pointer

les dangers qui menacent notre République et contre lesquels elle s'engage sans relâche : l'islamisme, idéologie extrémiste qui défigure le monde musulman, mais aussi l'extrême droite et l'extrême gauche, l'une profitant d'une dynamique inquiétante à laquelle elle veut faire face, l'autre étant le réceptacle d'une partie de la frustration de la jeunesse française.

Mercredi 15 décembre à 18 h à Atlantia : Rencontre puis dédicace avec Gérard Davet et Fabrice Lhomme pour « Le traître et le néant »

Vendredi 17 décembre de 16 h à 18 h : Dédicace de « La Baule et l'automobile » par Gaël Archimbaud.

Primonial vainqueur de la Transat Jacques Vabre : bravo à Sébastien Rogues !



C'est l'événement sportif de l'année : la victoire du bateau Primonial. Le mardi 23 novembre à 02 heures 54 minutes 14 secondes (heure de métropole), Sébastien Rogues et Matthieu Souben ont été les premiers à rejoindre Fort-de-France en Martinique, après 15 jours 13 heures 27 minutes 14 secondes de course. À l'arrivée au ponton, c'est la joie et la fatigue qui se lisent sur les visages : « Ce qu'on vit là, c'est un moment rare dans une vie. Il faut le savourer seconde par seconde. » Matthieu ajoute : « On n'a pas fini de savourer ! On rend une très belle copie sur cette transat, c'est vraiment le plaisir du travail bien fait que l'on savoure ». Très vite, leurs mots vont à l'équipe : « C'est toute une équipe qu'il faut féliciter. Aujourd'hui, on est deux sur le bateau, mais, à terre, il y a des gens qui nous suivent jours et nuits ». Sébastien souligne : « La cellule de routage a fait un travail extraordinaire. On leur tire notre chapeau, ils nous ont trouvé les petits trous de souris qu'il fallait trouver pour faire la différence. Nous n'avons eu aucune casse sur le bateau et ça, c'est grâce à l'équipe technique qui a fait un travail hallucinant sur le bateau. C'est certain que tout ça joue énormément dans la course. »

Sébastien porte avec honneur l'image de La Baule

À La Baule, c'est aussi la fête. Franck Louvrier, maire de La Baule, souligne que « le parcours de l'édition de cette course était également particulièrement sélectif, un trajet de 5 800 miles nautiques depuis Le Havre jusqu'à une arrivée pour la première fois en Martinique, avec la traversée à deux reprises de l'équateur et donc du fameux Pot-au-noir, via le contour de l'archipel brésilien de Fernando de Noronha. Il faut aussi saluer le travail impressionnant réalisé par son équipe à terre dont sa cellule routage, qui s'est avérée particulièrement efficace. La Baule-Escoublac est particulièrement fière de son navigateur que soutient la Ville via une convention de partenariat. À la barre de son bateau volant, Sébastien porte avec honneur l'image de notre cité et fait perdurer cette tradition maritime de notre baie, résolument terre de marins. Nous garderons notamment un souvenir marquant de notre liaison en direct avec lui, en pleine course. Alors proche de l'équateur, les



Baulois et leur navigateur ont ainsi pu échanger via un écran géant au marché central pendant plus d'une demi-heure. »

La technologie Meritis du bateau qui vole...

Sébastien Rogues a bénéficié d'un coup pouce technologique inédit de Meritis, société de conseil en

technologie, au travers du projet bateau qui vole. Le bateau qui vole est un projet mêlant Big Data, Intelligence artificielle et Machine Learning dans la course au large, avec pour objectif d'exploiter en temps réel toutes les données de navigation afin d'optimiser les performances du bateau. L'enjeu est donc de passer d'une navigation de réaction subie, sensible aux per-

turbations, à une navigation d'anticipation souple et sécurisée grâce aux nouvelles technologies. Un seul objectif : naviguer vers l'innovation et la performance grâce à la data et au machine learning. L'aventure bateau qui vole, c'est aussi Loïc Veysière, data scientist de Meritis, qui explique que « la retranscription des données ne se fait plus en différé, mais en temps réel sur une application mise à disposition du skipper. Un premier pas pour le projet dans l'univers des courses au large qui permettra de préparer pleinement le trimaran à être opérationnel pour la Route du Rhum 2022 à laquelle Sébastien Rogues participera. Sébastien a pu bénéficier tout au long de la course d'un accompagnement technique lors de ses décisions clés par l'analyse des performances du bateau et de l'impact des vagues et ainsi avoir une visibilité sur la prise au vent, la vitesse du bateau, la hauteur de la houle, les polaires... La récolte de ces données en continu a offert un accompagnement technique personnalisé au skipper lors de ses prises de décisions phares tout au long de la compétition. »

Mots fléchés

ÉCRASÉ BONNE À MANGER	GAZ RARE JEUNE ÂGE	VOLUME GERMANIQUE	ÉLIMÉ HIRONDELLE DE MER	PÉRIODE VER BLANC	VOLCAN ITALIEN POSSESSIF
VERRES SUR LE NEZ AGIT SUR LE CHAMP					HIC PEUPLE
FERAIT UN ESSAI COCKTAIL				TRÈS MINCE FRUIT DES BOIS	DÉPLOIE
PARADIS PERDU	GRONDE- RONT COUREUR DE JUPONS	ÉCRIT DANS LA MARGE	COUVÉE SOMMELIER		FÊTE MONDAINE
AFFAIRE LOUCHE	VARIÉTÉ D'ORANGE PROJECTION	ARTICLE CONTRACTÉ	CANAL MARIN CHOISIE	RÉSERVE DE MINISTRES ARTICLE PREMIER	BAS DE GAMME CERVIDES
REPOSE À TERRE BONBON		ROYAUME DU NORD PEUR DU COMÉDIEN		ILOT ANTILLAIS SANS-ABRI	GRAND LAC AMÉRICAIN
ARTICLE ESPAGNOL ÉVOLUERA	ILE DE FRANCE DIEU SOLAIRE		BRILLE À HOLLYWOOD POSSEDE		PETIT SAINT
SUBSTANCE CHIMIQUE			BEL HOMME		SUR LA TABLE

Depuis 15 ans à vos côtés

LE SPÉCIALISTE DU VIAGER

Atlantic VIAGER

SUR LA CÔTE ATLANTIQUE

Vivre vos projets grâce au viager



Étude gratuite - Sans engagement
02 40 15 18 78 - www.atlanticviager.fr

Be green,
be Barrière.

SWING & DÉLICES
À PARTIR DE 19,90€*

ARDOISE DU JOUR
AU CLUB HOUSE

ENTRÉE + PLAT
OU PLAT + DESSERT*

Renseignements & Réservations
02 40 60 46 18 ou
www.golf-barriere-labaule.com

B GOLF INTERNATIONAL
BARRIÈRE
LA BAULE

POUR VOTRE SANTÉ, PRATIQUEZ UNE ACTIVITÉ PHYSIQUE RÉGULIÈRE. WWW.MANGERBOUGER.FR

Golfez sur des parcours de légende, soyez Barrière. *Hors boissons. - Photos: Photothèque Groupe Barrière, Fabrice Rambert. rtd

Mots croisés

	1	2	3	4	5	6	7	8	9
I									
II							■		
III			■						
IV					■			■	
V						■			
VI							■		
VII			■						
VIII									
IX					■				

HORIZONTALEMENT

- I. Grâce à ses lunettes, il a la tête dans les étoiles.
- II. Campagne. Personnel.
- III. Fleuve du Nord de la France. Kanak capitale.
- IV. Pâté de maisons. Ponctue le mépris.
- V. Il ressemble bien à quelqu'un. Champ de cailloux.
- VI. Comme on fait son lit, elle se couche. Grande roue.
- VII. Issu. Elles montent au front.
- VIII. Maghrébins.
- IX. Irlande poétique. Panique à l'or.

VERTICALEMENT

- 1. Reposante.
- 2. Il a une bonne descente même si la démarche est un peu sinueuse.
- 3. Possessif. Fit le pari. Négation.
- 4. Sur grand écran, il a du chien.
- 5. Secteur de vent. Périodes.
- 6. Sorti d'usine. Roi du pétrole.
- 7. Elle a tourné au-dessus de nos têtes pendant 14 ans. A quelque chose près, c'est rien.
- 8. Chère et tendre. Bois sombre.
- 9. Libère.

Solutions page 38

Cap Atlantique va aider les propriétaires de toits de chaume



Pour aider les propriétaires à rénover leurs toits de chaume, Cap Atlantique a voté des subventions sous conditions. En effet, depuis une vingtaine d'années, les toits de chaume se dégradent prématurément. Des champignons avaient été identifiés et le problème vient de la nature des roseaux. Cap Atlantique souhaite préserver ce patrimoine emblématique de la Brière en aidant les propriétaires confrontés à une dégradation prématurée dans le périmètre du PNRB et faisant l'objet d'une obligation réglementaire d'emploi du chaume. Le dispositif d'aides proposé pour la période 2022-2026 s'accompagnera d'une organisation de la filière d'approvisionnement du chaume et des règles professionnelles afin de garantir une meilleure pérennité des toitures et une efficacité des aides publiques.

Les aides et leurs modalités seront les suivantes. D'abord, une aide aux propriétaires uniquement dans les secteurs d'urbanisme rendant l'emploi du chaume obligatoire. Une aide uniquement dédiée à la dégradation prématurée des toitures de moins de 35 ans dont l'assiette éligible se fondera sur le coût du remplacement de la toiture en chaume au prorata de la durée de vie restante et de la surface totale de toiture à remplacer, au taux de 30%. Pour une rénovation partielle, le même calcul sera appliqué au prorata de la surface réparée. Le taux de subvention appliqué sera de 30%. L'aide sera modulée selon les plafonds de ressources de l'Anah et en fonction du statut d'occupation (propriétaire occupant, propriétaire bailleur) et de propriété (résidence principale, résidence secondaire). Les annexes seront également éligibles selon des règles

analogues. Deux conditions seront à respecter : la réalisation d'un diagnostic préalable pris en charge par la collectivité validant la dégradation prématurée et un engagement qualité relatif au chaume employé par les professionnels en charge des travaux subventionnés. Le diagnostic préalable sera réalisé par un diagnostiqueur neutre et indépendant, dont Cap Atlantique participera au recrutement. Enfin, le montant total des aides cumulées allouées ne pourra dépasser 80% du coût total des travaux HT.

Notons que le dispositif mis en place par l'agglomération n'est pas exclusif des aides éventuelles pouvant être allouées par d'autres partenaires financiers, notamment l'Anah au titre de travaux d'économie d'énergie dans lesquels s'intégrerait le remplacement de la toiture en chaume.

La Baule + est édité par la SARL La Baule Plus 1 bis, allée du Parc de Mesemena, 44500, La Baule. Téléphone : 02 40 60 77 41 Courriel : redaction@labauleplus.fr

Sarl au capital de 4600,00 € RCS ST NAZAIRE : 452 575 285 APE : 221E Imprimé par AG Roto Tirage : 35 000 exemplaires.

Directrice de la publication : Fabienne Brasseur Rédaction : Yannick Urrien

ISSN : 1767-6150 Dépôt légal à parution.

Publicité : Fabienne Brasseur au 02 40 60 77 41 ou fabienne@labauleplus.fr



Solutions des jeux des pages 35, 36 et 37

8	9	1	3	4	6	2	5	7
5	3	4	8	7	2	1	6	9
6	2	7	1	5	9	4	3	8
1	8	2	5	3	7	6	9	4
7	6	5	9	2	4	3	8	1
3	4	9	6	1	8	7	2	5
2	5	6	4	8	1	9	7	3
9	1	3	7	6	5	8	4	2
4	7	8	2	9	3	5	1	6

1	2	7	4	5	8	6	9	3
8	5	4	6	3	9	7	1	2
6	9	3	2	1	7	8	4	5
3	8	9	5	2	6	1	7	4
2	7	6	9	4	1	5	3	8
5	4	1	7	8	3	2	6	9
7	6	5	8	9	4	3	2	1
9	1	2	3	7	5	4	8	6
4	3	8	1	6	2	9	5	7

A	X	L	U	A	V						
A	P	P	E	T	I	S	S	A	N	T	E
L	U	N	E	T	T	E	S	O	S		
L	A	B	O	U	R	E	T	E	N	U	
T	E	N	T	E	R	A	I	T	V		
K	I	R	O	N	I	C	H	E	E		
T	A	N	C	E	R	O	N	T			
E	D	E	N	A	E	T	I	E	R		
R	N	A	V	E	L	E	N	A			
M	A	G	O	U	I	L	L	E	D	O	
G	I	T	S	U	E	D	E	U			
S	U	C	E	T	T	E	I	L	E	T	
E	L	R	E	S	T	A	R				
M	U	E	R	A	A	D	O	N	I	S	
R	E	A	C	T	I	F	S	E	T		

1	2	3	4	5	6	7	8	9	
I	A	S	T	R	O	N	O	M	E
II	P	L	A	I	N	E	I	L	
III	A	A	N	O	U	M	E	A	
IV	I	L	O	T	F	I	R		
V	S	O	S	I	E	R	E	G	
VI	A	M	A	N	T	E	B	I	
VII	N	E	T	E	M	P	E	S	
VIII	T	U	N	I	S	I	E	N	S
IX	E	R	I	N	R	U	E	E	

Où vous procurer La Baule+ chaque mois ?

La Baule	Guérande	Le Pouldu
<p>Résidence du Golfe Avenue de la Plage.</p> <p>Hôtel Alcyon 19, avenue des Pétrils. Tél. 02 40 60 19 37</p> <p>Epicerie de la Forêt 72 avenue de Lyon</p> <p>Aquabaule Rue Honoré de Balzac Tél. 02 40 11 09 00</p> <p>SNCF La Baule+ est disponible dans la gare SNCF</p> <p>Carrefour city Place de la Victoire. Ouvert 7 jours sur 7.</p> <p>Hôtel Restaurant Le Saint Christophe 1 avenue des Alcions. Tél. 02 40 62 40 00</p> <p>Fleurs de Toscane 40 av. Henri Bertho Tél. 02 40 60 37 95</p> <p>Garage Blanchard Station service : 7 jours sur 7 - Mécanique toutes marques. 14 av. de Lattre de Tassigny. Tél. 02 40 60 07 33</p> <p>Grenier à Pain 303, av. du Maréchal de Lattre de Tassigny. Tél. 02 40 60 28 82</p> <p>Carrefour market TRICOIRE Cordonnerie - Clés - CC des Salines. Tél. 02 49 52 66 29. Ouvert du lundi au samedi de 9h à 19h 30</p> <p>Le Fournil de la baie Boulangerie bio - Pâtisserie - Sandwicherie 199, avenue de Lattre de Tassigny Tél. 02 40 60 27 28</p> <p>Le Gulf Stream Un distributeur à journaux est à votre disposition dans l'enceinte du cinéma Le Gulf Stream.</p> <p>Brasserie La Villa Une invitation au voyage. 18 avenue du Général de Gaulle - Place du Maréchal Leclerc Tél. 02 40 23 06 00</p>	<p>Espace Culturel La Baule + à l'entrée de l'Espace Culturel E. Leclerc</p> <p>Mairie Un distributeur se trouve à l'entrée de la mairie de Guérande</p> <p>Restaurant Da Etto 6, avenue Anne de Bretagne, à côté du Ciné Presqu'île de Guérande (face à La Poste) Tél. 02 40 24 40 40.</p> <p>Restaurant Hot Wok Parc d'Activités de Careil. Tél. 02 40 23 58 00</p> <p>Bureau Vallée Papeterie - Mobilier - Bureautique. 10, rue de la Briquerie Tél. 02 40 887 881</p> <p>Ciné Presqu'île 4, avenue Anne de Bretagne. Tél. 02 40 00 60 60.</p> <p>Les Chais St François Zac de Villejames place Kerhillier. Tél. 02 40 70 95 10</p> <p>HOA Bar Restaurant - Leniphen Saillé - Tél. 02 40 88 78 24</p>	<p>Vélo Zen Ventes, Entretien et Réparation - Spécialiste Vélos électriques 9 rue du Général Leclerc Tél 09 83 72 97 41</p> <p>Boulangerie Airaud Boulangerie Airaud. 7, rue du Bois. Tél. 02 40 42 31 56. Boulangerie Pâtisserie Chocolatier Glacier. Les spécialités sont La Pascalette et L'Armorican. Horaires: 6h45-19h30.</p> <p>Au Bonheur des Chiens 4 bd Gal de Gaulle. Tél. 02 40 42 37 48 - Toilettage et accessoires pour chiens</p> <p>La Sarthoise Boucherie - Charcuterie. Champion de France 2011 «Meilleur plat de Tripes». 9, rue de l'Eglise au Pouldu. Tél. 02 40 42 31 76</p>
La Baule	Guérande	Le Pouldu
<p>La Régence Cadeaux - Articles pour fumeurs. 313, av. de Lattre de Tassigny. Tél. 02 40 24 23 70. www.laregence.fr</p> <p>Le Lotus d'Or Restaurant asiatique. 1 av. Pierre 1er de Serbie. Près de la gare. Tél. 02 40 24 14 92.</p> <p>Restaurant Indochine Restaurant gastronomique Vietnamien. 65, av. Marcel Rigaud. Tél. 02 40 23 44 28</p> <p>Hôtel les Pléiades 28 bd René Dubois. Tél. 02 51 75 06 16.</p> <p>La Croisette 31, place Leclerc. Tél. 02 40 60 73 00. Bistrot maritime</p> <p>La Poste Place du 18 Juin 1940 Tél : 02 40 11 33 81</p> <p>SPAR 32 avenue Lajarrige. Tél : 02 40 60 79 39</p> <p>PASSAGE DU ROYAL BOUTIQUES - LA BAULE</p> <p>Catherine Coiffure 9, allée des Tamaris. Tél. 02 40 60 10 59</p> <p>Foncia Transaction 9 Esplanade François André. Tél. 02 40 60 02 89</p> <p>LB Mer Restaurant - Crêperie - Bar 11 boulevard René Dubois. Tél. 02 40 23 80 61</p> <p>Adonis Résidence de tourisme***, 53 Avenue du Maréchal Franchet d'Esperey. Tél. 02.40.11.72.72</p> <p>Traiteur - Place du marché 44 av. des Ibis. Tél. 02 40 60 48 09 31, av. des Ibis.</p>	<p>ALIX Maillots de bain & Accessoires de plage - Homme Femme Enfant. 42 avenue Louis Lajarrige Tél. 06 59 47 06 50</p> <p>Carrefour Express 21 Avenue Henri Bertho. Tél. 02 40 42 03 26 - Ouvert tous les jours à 7H</p> <p>Martin Boulangier Pâtissier Chocolatier - Tradition créative. Passage du Royal La Baule. Tél. 02 40 60 92 81. 38, avenue Lajarrige. Tél. 02 40 60 24 26</p> <p>Hôtel Astrolabe Hôtel Astrolabe (2*), 106, avenue de Lattre de Tassigny. Tél. 02 40 60 21 75. A 200 mètres de la plage. Equipement ADSL.</p> <p>Pizza' Nini Vente à emporter. 23, av. Lajarrige. Commandes au 02 40 60 83 24.</p> <p>Christophe Roussel Christophe Roussel, artisan, chocolatier, pâtissier. 6, allée des Camélias. Tél. 02 40 60 65 04</p> <p>Mairie de La Baule La Baule+ est disponible à la mairie de La Baule et la mairie annexe d'Escoubac</p> <p>Le Billot Grill - Rôtisserie - Place du marché. Tél. 02 40 60 00 00.</p> <p>Vincent et Vincent Salon de coiffure - Bioesthétique Esplanade François André. Tél. 02 40 60 86 09</p> <p>Yummy Sandwicherie - Pâtisserie - Viennoiserie. 123, avenue du Général de Gaulle.</p> <p>Hôtel Mona Lisa 42, avenue G. Clémenceau. Tél : 02 40 60 21 33</p> <p>Le Jazz Volant Aérodrome de La Baule. Tél. 02 40 60 41 80</p>	<p>Le Bateau Ivre Crêperie - Dégustation. 6, quai Jules Sandeau. Tél. 02 40 42 31 52</p> <p>Coiffure Au 8 8 rue de la plage. Tél. 02 40 42 31 87</p> <p>Votre Marché 8 grande rue Tél 02 40 42 31 41</p> <p>La Vie Claire Magasin d'alimentation bio. 18 rue de Cornen. Tél. 02 51 75 54 08</p> <p>Intermarché Rue de Cornen, 44510 Le Pouldu Téléphone : 02 40 42 10 46</p> <p>L'AP'Airaud 20 bd de l'Antiquité. Tél. 02 40 66 38 34</p>
La Baule	Guérande	Le Pouldu
<p>Mesquer - Quimiac</p> <p>Coccinelle express 31, rue Hoëdic. Tél. 02 40 70 32 69.</p> <p>La Cabane à huîtres Port de Kercabellac. Tél. 02 40 91 37 83 - Huîtres, Poissons, Moules frites, Fruits de mer</p> <p>Le Skipper Café Place de l'Hôtel (face à la mairie). Tél. 02 40 42 54 39</p> <p>Missillac</p> <p>Domaine de la Bretesche 44780 Missillac. Tél. 02 51 76 86 96</p> <p>Asserac</p> <p>Boulangerie Le Thiec Boulangerie - Pâtisserie, rue de la Poste. Ouverture tous les jours. Tél. 02 40 01 71 04.</p>	<p>La Turballe</p> <p>Boulangerie Delestre Boulangerie Pâtisserie Delestre: Pain de tradition Française issu de farine «Label Rouge», «La Bagatelle» Chocolats et glaces maison. Spécialités bretonnes.</p> <p>2, rue des Pins. Tél. 02 40 11 88 30.</p> <p>SUPER U</p> <p>Pontchâteau</p> <p>Auberge du Calvaire Logis, 6, route de la Brière, Le Calvaire. Tél. 02 40 01 61 65</p>	<p>Casino de Pornichet 3 bd Océanides, 44380, Pornichet. Tél. 02 40 61 05 48.</p> <p>Régent - Grain de Folie Hôtel Restaurant - 150 bd Océanides. Tél. 02 40 61 04 04</p> <p>La Signature du Sunset Sur la plage, face au 138 bd des Océanides. Tél. 02 40 61 29 29.</p> <p>Cavavin Caviste - «Le Bon Conseil» - 156, av. du Général de Gaulle. Tél. 02 40 01 02 93</p> <p>Casino Place du Dauphin (près de la gare SNCF). Tél. 02 40 61 10 34</p> <p>Nina à la Plage Brasserie, 7 Bld des Océanides Tél : 02 40 00 91 91</p>
La Baule	Guérande	Le Pouldu
<p>St Molf</p> <p>Rêve Immobilier Agence immobilière 35, Rue de la Duchesse Anne Tél: 02 40 61 67 21</p> <p>Herbignac</p> <p>Au temps des délices Boulangerie - Pâtisserie - Ouverture de 7h à 19h30. Fermé le jeudi. Pain au levain, pain Saunier, pain des trois rivières... 4, rue Saint Cyr. Tél. 02 40 88 93 91.</p> <p>Vog Coiffure Centre commercial Leclerc. Tél. 02 40 88 91 66</p>	<p>La Madeleine</p> <p>Votre Marché Supérette. Ouverture: 8h-19h30, sauf dimanche après-midi. Tél. 02 40 61 92 23.</p> <p>Boulangerie Le Dortz 10, rue des Parcs Neufs. Tél. 02 40 61 93 13</p> <p>Saint-Lyphard</p> <p>Maison Princet Boulangerie - Pâtisserie Rue du Vigonnet (en face de la salle Sainte Anne). Tél. 02 40 91 41 02</p>	<p>Le Bateau Ivre Crêperie - Dégustation. 6, quai Jules Sandeau. Tél. 02 40 42 31 52</p> <p>Coiffure Au 8 8 rue de la plage. Tél. 02 40 42 31 87</p> <p>Votre Marché 8 grande rue Tél 02 40 42 31 41</p> <p>La Vie Claire Magasin d'alimentation bio. 18 rue de Cornen. Tél. 02 51 75 54 08</p> <p>Intermarché Rue de Cornen, 44510 Le Pouldu Téléphone : 02 40 42 10 46</p> <p>L'AP'Airaud 20 bd de l'Antiquité. Tél. 02 40 66 38 34</p>
La Baule	Guérande	Le Pouldu
<p>Le Croisic</p> <p>Chez François et Rosalie Boulangerie Artisanale - Pâtisserie. Place Dinan Tél. 02 40 23 02 06. Ouverture : 7h-19h30</p> <p>Au Fournil des Salorges 57 avenue Henri Becquerel. Tél. 02 40 23 18 34</p> <p>Océarium du Croisic Avenue Saint-Goustan Tél: 02 40 23 02 44</p> <p>Galerie Intermarché</p>	<p>La Route du Cacao 4, place Boston Tél: 02 40 53 78 51 62, rue du Traict (face à la gare SNCF) Tél : 02 40 60 52 71</p> <p>La Baule+ est disponible dans la gare SNCF</p> <p>Domaine de Port aux Rocs 44 avenue de PortVial. Tél. 02 40 11 44 44</p>	<p>Casino de Pornichet 3 bd Océanides, 44380, Pornichet. Tél. 02 40 61 05 48.</p> <p>Régent - Grain de Folie Hôtel Restaurant - 150 bd Océanides. Tél. 02 40 61 04 04</p> <p>La Signature du Sunset Sur la plage, face au 138 bd des Océanides. Tél. 02 40 61 29 29.</p> <p>Cavavin Caviste - «Le Bon Conseil» - 156, av. du Général de Gaulle. Tél. 02 40 01 02 93</p> <p>Casino Place du Dauphin (près de la gare SNCF). Tél. 02 40 61 10 34</p> <p>Nina à la Plage Brasserie, 7 Bld des Océanides Tél : 02 40 00 91 91</p>
La Baule	Guérande	Le Pouldu
<p>Batz-sur-Mer</p> <p>Boucherie - Charcuterie 9 rue Jean XXIII. Tél. 02 40 23 91 15</p> <p>Bouquinerie Café Dans la zone de PradVelin, au cœur des marais salants. Tél: 02 40 23 80 03. Grand choix de livres d'occasions.</p> <p>La Roche-Mathieu Restaurant : 28 r Golf - côte Sauvage - Tél. 02 40 23 92 12. Fruits de mer- poissons viandes - Superbes vue panoramique</p> <p>L'Atelier de Valérie 23, rue du Croisic. Tél. 02 40 23 59 83.</p> <p>Orvault</p> <p>Boulangerie Pâtisserie Amandy 368, route de Vannes, 44700, Orvault. Tél. 02 40 16 76 43.</p>	<p>Le Croisic</p> <p>La Route du Cacao 4, place Boston Tél: 02 40 53 78 51 62, rue du Traict (face à la gare SNCF) Tél : 02 40 60 52 71</p> <p>La Baule+ est disponible dans la gare SNCF</p> <p>Domaine de Port aux Rocs 44 avenue de PortVial. Tél. 02 40 11 44 44</p>	<p>Casino de Pornichet 3 bd Océanides, 44380, Pornichet. Tél. 02 40 61 05 48.</p> <p>Régent - Grain de Folie Hôtel Restaurant - 150 bd Océanides. Tél. 02 40 61 04 04</p> <p>La Signature du Sunset Sur la plage, face au 138 bd des Océanides. Tél. 02 40 61 29 29.</p> <p>Cavavin Caviste - «Le Bon Conseil» - 156, av. du Général de Gaulle. Tél. 02 40 01 02 93</p> <p>Casino Place du Dauphin (près de la gare SNCF). Tél. 02 40 61 10 34</p> <p>Nina à la Plage Brasserie, 7 Bld des Océanides Tél : 02 40 00 91 91</p>
La Baule	Guérande	Le Pouldu
<p>Rennes</p> <p>Chez Edgar Restaurant - Bistrot - Brasserie - 1 cours de la Vilaine - Place de l'Eglise - Casson Sévigné Tél 02 99 83 11 21 www.chezedgar.fr</p> <p>Saint-André-des-Eaux</p> <p>Golf Saint-André-des-Eaux Route de Saint-Denac - 2 parcours 18 trous - 1 parcours 9 trous - 1 practice - Club House Restaurant. Tél. 02 40 60 46 18</p> <p>Paris</p> <p>Café de Flore 172, bd Saint Germain, 75006, Paris. Tél. 01 45 48 55 26</p> <p>Restaurant Nomad's 12-14 rue du Marché Saint Honoré, 75001 Paris</p>	<p>Le Croisic</p> <p>La Route du Cacao 4, place Boston Tél: 02 40 53 78 51 62, rue du Traict (face à la gare SNCF) Tél : 02 40 60 52 71</p> <p>La Baule+ est disponible dans la gare SNCF</p> <p>Domaine de Port aux Rocs 44 avenue de PortVial. Tél. 02 40 11 44 44</p>	<p>Casino de Pornichet 3 bd Océanides, 44380, Pornichet. Tél. 02 40 61 05 48.</p> <p>Régent - Grain de Folie Hôtel Restaurant - 150 bd Océanides. Tél. 02 40 61 04 04</p> <p>La Signature du Sunset Sur la plage, face au 138 bd des Océanides. Tél. 02 40 61 29 29.</p> <p>Cavavin Caviste - «Le Bon Conseil» - 156, av. du Général de Gaulle. Tél. 02 40 01 02 93</p> <p>Casino Place du Dauphin (près de la gare SNCF). Tél. 02 40 61 10 34</p> <p>Nina à la Plage Brasserie, 7 Bld des Océanides Tél : 02 40 00 91 91</p>
La Baule	Guérande	Le Pouldu
<p>Saint-Nazaire</p> <p>E. Leclerc L'Immaculée Route du Château de Beauregard, Tél. 02 40 22 53 65</p> <p>Géant Océanis 332 Rte de la Côte d'Amour. Tél. 02 51 16 14 00</p> <p>Socali Route du Point du Jour. Tél. 02 40 22 46 36</p> <p>Gentlemen Vêtements pour hommes Le Paquebot 22, Centre République Tél : 02 40 22 24 94</p> <p>Blue and Blue Pressing - Retouches 25, Boulevard Léon Gambetta Tél : 02 40 01 99 47</p> <p>Fournil de St-Marc 136, Avenue de St Nazaire Tél : 02 40 17 69 30</p>	<p>Le Croisic</p> <p>La Route du Cacao 4, place Boston Tél: 02 40 53 78 51 62, rue du Traict (face à la gare SNCF) Tél : 02 40 60 52 71</p> <p>La Baule+ est disponible dans la gare SNCF</p> <p>Domaine de Port aux Rocs 44 avenue de PortVial. Tél. 02 40 11 44 44</p>	<p>Casino de Pornichet 3 bd Océanides, 44380, Pornichet. Tél. 02 40 61 05 48.</p> <p>Régent - Grain de Folie Hôtel Restaurant - 150 bd Océanides. Tél. 02 40 61 04 04</p> <p>La Signature du Sunset Sur la plage, face au 138 bd des Océanides. Tél. 02 40 61 29 29.</p> <p>Cavavin Caviste - «Le Bon Conseil» - 156, av. du Général de Gaulle. Tél. 02 40 01 02 93</p> <p>Casino Place du Dauphin (près de la gare SNCF). Tél. 02 40 61 10 34</p> <p>Nina à la Plage Brasserie, 7 Bld des Océanides Tél : 02 40 00 91 91</p>

La Baule+ est disponible dans tous les offices de tourisme de la presqu'île. Consultez le journal en ligne sur www.labauleplus.com Consultez le journal sur votre Smartphone ou tablette via l'application La Baule Styles

COUTON - VEYRAC - JAMAULT

MAISON DE VENTES AUX ENCHÈRES - EXPERTISES

VENTES EN PRÉPARATION

Pour inclure des lots dans ces ventes, contactez-nous au 02 40 89 24 44 ou contact@encheres-nantes.com



11 JANVIER 2022
TIMBRES - PHILATÉLIE
Timbre 10 c Présidence



18 ET 19 JANVIER 2022
COLLECTION A. JAMMES D'AYZAC
La villa Abd-el-Tif à Alger par Launois



1^{ER} FÉVRIER 2022
TABLEAUX ANCIENS & MODERNES
Place de la République par Galien Laloue



2 FÉVRIER 2022
ARTS DÉCORATIFS DU XVI^E AU XIX^E
Marqueterie Boulle



3 FÉVRIER 2022
ARGENTERIE ANCIENNE & MODERNE
Paire de saucières Paris 1798-1809



3 FÉVRIER 2022
BIJOUX ANCIENS & MODERNES
Bague or, diamants et émeraudes



1^{ER} TRIMESTRE 2022
PEINTRES DE L'ATLANTIQUE & DE LA MER
Le Croisic par de Broca



1^{ER} TRIMESTRE 2022
ART DU XX^E - DESIGN
Vase aux violettes par Daum

Ventes en LIVE sur Interencheres et Drouot

L'HÔTEL DES VENTES DE NANTES - 8-10, rue Miséricorde - 44000 NANTES
Tél. 02 40 89 24 44 - contact@encheres-nantes.com - Agrément 2002-037
PARIS - 159 Bis bd Montparnasse - 75006 PARIS - Tél. 01 43 29 09 85

Bertrand COUTON - Henri VEYRAC - Elisa JAMAULT
Commissaires-priseurs

Des cadeaux utiles dans un esprit contemporain chez Têto Décoration.



En cette période de fêtes, Laurent et Pascal annoncent plusieurs nouveautés chez Têto Décoration. Certes, ils restent fidèles à l'esprit de l'enseigne, qui consiste à proposer des objets et des meubles que l'on ne trouve nulle part ailleurs, toutefois l'offre a évolué en raison des restrictions de voyages : « En septembre, nous avons fait de nombreux salons européens, pour aller à la découverte de nouveaux objets. Nous avons trouvé une très belle collection en pâte de verre dans

d'Europe de l'Est. Ce sont des verres assez classiques, qui ont presque un esprit années 30, de vrais vases, des verres épais assez chics. Un coup de cœur, car tout le monde cherche de vrais vases pour y mettre de vraies fleurs, ou une vraie coupe pour y mettre de vrais fruits. C'est un objet cadeau et utilitaire à la fois. » Toujours à la recherche de cadeaux utiles : « Nous avons été en contact avec un miroitier du Nord de la France dont l'entreprise existe depuis la fin du XIXe siècle. Il crée des miroirs

complètement dans le style des années 60 ou 70. Ce sont des miroirs soleils vraiment élégants. » Dans le même concept, la collection se complète avec des luminaires contemporains, également dans un style années 60 et 70.

Pour l'ameublement, on retrouve l'esprit Têto avec les meubles asiatiques revisités : « Nous avons sorti quelques meubles que nous avons fait restaurer, des armoires très pratiques pour faire des rangements. C'est du mobilier peint, avec des motifs, et ces meubles apportent des touches très décora-

tives dans des appartements contemporains. Les meubles deviennent presque des tableaux. »

Toujours dans cette volonté d'évasion, avec des pièces uniques : « Nous travaillons avec un jeune homme qui va régulièrement en Papouasie-Nouvelle-Guinée et qui importe des produits assez étonnants en statuaire. Ce sont des décorations extraordinaires, dans des formats traditionnels. Nous travaillons aussi avec un artisan qui fait du statuaire en pierre en Afrique du Nord. Ce sont des reproductions récentes, donc les prix sont raisonnables. » L'idée de cette sélection est de proposer « des potiches très décoratives, par

exemple, dans un appartement avec une grande baie vitrée, où une paire de vases libre à une commode ou une console. Cela permet de faire des taches de couleurs qui se mélangent extrêmement bien à tous les intérieurs. » Les porcelaines arrivent de Chine, de Corée ou du Japon, avec un design fidèle à la pure tradition asiatique.

L'objectif est de présenter une sélection de cadeaux très personnels que l'on peut s'offrir par exemple en couple et, pour les cadeaux de dîner, Têto Décoration propose aussi des bougies traditionnelles, des sacs et de la petite maroquinerie : « C'est idéal pour mettre son portable ou

son portefeuille quand on fait du vélo... ». Enfin, l'image de Têto Décoration, c'est évidemment les bijoux. Il s'agit essentiellement de créations maison, mais cette fois-ci Laurent et Pascal accueillent une créatrice parisienne qui conçoit de magnifiques pièces plaquées or, avec des pierres, des colliers ou des ras de cou, entièrement modulables. Pascal présente également les premiers éléments d'une nouvelle gamme qu'il a dessinée.

Têto Décoration se trouve à l'angle de l'avenue Marie-Louise et de l'avenue du Capitaine Desforges au 11 avenue Marie-Louise à La Baule.
Tél. 02 40 11 31 34.

DÉBARRAS DE MAISONS

Professionnel basé sur la presqu'île, propose sur toute la région débarras de toutes sortes : maisons, appartements, caves, greniers, locaux professionnels... Estimations et devis gratuits

FRANCHETEAU Philippe - Happy Market
Allée J. Cartier - 44420 Piriac/mer - happymarket44@gmail.com

Tél : 06 63 43 05 90

Un Noël réussi

se prépare au Marché Paysan ...

Crèche vivante

Promenade
en calèche

Père Noël

Produits fermiers festifs & Forêt de sapins

Non Stop
Du lundi au samedi
9h-19h

Route du Point du Jour
44600 St Nazaire
02 40 22 46 36



MARCHÉ PAYSAN

SOCALI  ST NAZAIRE - L'IMMACULEE