la baule +

L'essentiel de la presqu'île guérandaise !

Mensuel gratuit d'informations - N° 214 - Avril 2022

Votre spécialiste

STORE CAILLON

. STORES - PERGOLAS
. LAMBREQUINS LUMINEUX
. MOTORISATION DE VOLETS 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



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



Economie



Charles Gave analyse les conséquences de la guerre en Ukraine

Pages 6 à 8

Monde



Jean-Claude Empereur décrypte le bouleversement du monde

Pages 14 à 16

Cryptomonnaies



Serey Chea, directrice de la Banque Nationale du Cambodge

Pages 22 et 23

Cinéma



Christophe Barratier réenchante Marcel Pagnol

Pages 30 et 31

GASTRONOMIE



brut. : la révélation du Michelin sur la presqu'île Page 4

BIEN VIVRE



Un apéro 100 % régional avec Tresorsdesregions.com Page 10

MAISON



Bodiguel : votre cuisine 100% imaginée et fabriquée à Herbignac Page 12

MAISON



Bretagne Miroiterie Rénovation: le vitrier de la Presqu'île Page 13

BONNES ADRESSES



Intermarché L'Océan s'agrandit et fait peau neuve ! Page 20

MAISON



MP Cadiet Agencement devient JD Agencement Page 21

BIEN VIVRE



Essentiel et Domicile : le recrutement reste la clef du succès Page 24

BIEN VIVRE



My Store 44 vous permet de profiter pleinement de votre balcon ou de votre jardin Page 28

MAISON



Atelier Pichon : une entreprise familiale fidèle à ses valeurs Page 29

maille M
La nouvelle collection est en boutique
Du 36 au 52
VENTE EN LIGNE
https://maille-m.com
LA BAULE (face au marché) - GUÉRANDE (Galerie Leclerc) - PARIS 6e

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



Bonnes adresses ► *Et si les clients étaient eux aussi notés ?*



La Tour de Pise : on s'y retrouve plus que jamais avec le sourire !

La Tour de Pise reste une adresse culte du marché de La Baule. On y vient pour boire un verre, pour déjeuner, mais également afin de faire ses courses à l'épicerie traiteur, notamment pour les pizzas confectionnées dans la plus pure tradition italienne, et aussi une sélection de pâtes, de lasagnes, de charcuteries et de plats préparés, ainsi que des vins italiens. La spécialité demeure le fameux Pain Romain. À la tête de l'enseigne, Romain Bertho, toujours fidèle au poste, défend avec fierté sa filière d'approvisionnement : *« Nous avons les meilleurs produits. L'enjeu est de maintenir notre niveau de qualité et que nos fournisseurs italiens nous soient fidèles ! »*

Romain Bertho a eu l'idée de lancer une application intitulée « Jenotemonclient.com » visant à permettre aux restaurateurs d'attribuer des notes à leurs clients. L'objectif de cette initiative est de récompenser les plus sympathiques, en leur proposant des remises, et d'encourager ainsi les ronchons à faire preuve de bonne humeur lorsqu'ils viennent à La Tour de Pise…

Pour les lecteurs de La Baule +, retrouvez page 46 un code permettant de gagner 100 points et d'être ainsi répertorié comme un « client super sympa ».

La Baule + : ***Comment avez-vous eu cette idée de lancer une application pour noter vos clients ?***

Romain Bertho : L'application va s'appeler « Jenotemonclient.com ». Cette idée est venue en voyant les avis que publient nos clients sur TripAdvisor et Google. On est toujours très content des avis positifs, mais on est forcément moins satisfait des avis négatifs, qui sont souvent anonymes. Alors, nous avons eu l'idée d'évaluer nos clients, mais aussi de les récompenser lorsqu'ils sont agréables : par exemple, un client qui vient régulièrement, qui dit bonjour et qui est souriant, on va pouvoir le récompenser à travers des réductions. À l'opposé, le client qui est plutôt désagréable, nous n'allons pas le punir, évidemment, mais nous voulons quand même l'inciter à devenir plus sympa pour qu'il contribue à la bonne ambiance de La Tour de Pise.

Pensez-vous étendre cette idée avec d'autres restaurateurs ?

Oui. L'idée serait de créer une forme de réseau et j'incite tous les commerçants qui trouveraient cette idée pertinente à se joindre à notre application. Un bon client de La Tour de Pise serait alors mieux accueilli dans d'autres commerces, et vice-versa. L'idée étant de rentrer dans une spirale positive.

Quelles sont les autres nouveautés ?

Nous fêtons nos 15 ans à La Baule. Nous avons ouvert des magasins à Nantes, Pornichet et Paris et, le mois prochain, nous allons ouvrir une nouvelle boutique à La Baule. Parallèlement, nous développons notre réseau en franchise, puisque nous avons une boutique à Angers et à Rennes sous cette forme, ce qui nous permet de rayonner au niveau régional. Les résidents secondaires baulois peuvent ainsi retrouver leurs produits préférés toute l'année.

Comment évolue l'offre traiteur ?

Nous travaillons toujours sur nos produits phares pour lesquels nos clients viennent et reviennent. Nous voulons surtout maintenir la même exigence et la même qualité sur nos produits. Nous sommes très attachés à nos sources d'approvisionnement et l'objectif n'est pas de développer des produits nouveaux, mais de maintenir la qualité de ceux que nous proposons. Nous avons la même sélection de produits depuis une quinzaine d'années et nous en sommes fiers. Dans ce contexte, l'idée n'est pas de nous disperser, mais surtout de maintenir cet approvisionnement qui a contribué au succès de La Tour de Pise. Le plus difficile, c'est de rester égal à ce que l'on sait faire !





PRIX PROMOTIONNELS PENDANT LES SEMAINES DE L'EXPERTISE LATTOFLEX

lattoflex®
FEEL THE KNOWHOW

* jusqu'au 30 avril 2022

PROMO

Présent à la Foire de Nantes
du 2 au 10 avril - HALL 4 - STAND 438



MAGASIN de la LITERIE

Rue de la Héronnière - Z.C. Auchan - TRIGNAC - St Nazaire - **Tél. 02 40 90 15 07**
www.magasin-de-la-literie-44.fr - Ouvert dès le lundi 9h30 - En continu le samedi
Livraison et installation offertes

Julien Mabit veut redonner vie à l'Étoile de France

Le skipper Julien Mabit, qui dirige le Yagga à Pornichet, a racheté l'Étoile de France, une goélette à huniers en perdition, pour lui redonner vie. Construit en 1938, ce navire, de 40 mètres de longueur et de 6,90 mètres de largeur, était anciennement utilisé pour le transport de marchandises en mer Baltique. Sa capacité est de 60 personnes à bord et 30 personnes en croisière.

Pour financer les travaux, l'association Étoile de France & CO a été créée. Cette association d'intérêt général a pour objet de développer des activités visant à restaurer et faire vivre des bateaux à gréements anciens et des bateaux de course ayant un intérêt historique et patrimonial fort. Les adhérents pourront bénéficier de nombreux avantages, comme participer au chantier, visiter le bateau, ou même être invités à des sorties en mer. Julien Mabit explique : *« Nous voulons que ce projet de restauration mette en lumière la filière de compétences autour des navires traditionnels. De l'ingénierie à la charpente, de la voilerie au gréement traditionnel, nous ferons appel à tous les métiers de la construction navale, des plus récents aux plus anciens. Un projet volontairement intergénérationnel et pédagogique ouvert au grand public. L'occasion de suivre les grandes étapes de la restauration à Saint-Nazaire, jusqu'à la mise à l'eau prévue en 2024 pour les Fêtes Maritimes de Brest. »*

À terme, ce bateau portera les couleurs locales et il pourra aussi devenir une sorte d'étendard et de vitrine itinérante. Ce projet est ambitieux et Julien Mabit souligne que, dès maintenant, il est possible d'organiser des soirées à bord. Plus de renseignements via le site etoiledefrance.fr



Un club de plage Multigénérationnel s'ouvre à La Baule



Issus du milieu du sport, Hélène et Romain ouvrent sur La Baule un club de plage ouvert à toutes générations. Une structure réunissant un club de plage pour enfants, des cours de fitness, une école de longe-côte avec douches et vestiaires, une boutique de matériel et accessoires de plage et un espace confiserie.

Un club de plage multigénérationnel qui permet aux plus jeunes d'être encadrés pendant que parents, grand parents profitent d'un moment privilégié destiné à leur bien-être.

OUVERTURE COURANT MAI
Planning à partir du 15 avril
INSCRIPTIONS POSSIBLES sur
www.rendezvousalaplage.fr

Ecole de Longe-côte

dispose de vestiaires équipés avec matériel adapté à la pratique et disponible toute l'année. L'accès aux vestiaires permet l'accueil de nouveaux publics (rééducation cardiaque, greffés du rein, malvoyants ...). Activité encadrée par des coachs diplômés.
Elle accueille l'association LONGE COTE CLUB DE FRANCE qui compte dans ses rangs 2 champions de France. Elle candidate pour l'organisation des prochains championnats de France sur La Baule en 2023.

Enfants de 3 à 16 ans

Accès aux structures extérieures : trampolines, portiques, toboggans et intérieures selon les conditions météorologiques.
ANIMATEURS DIPLÔMÉS.
Grand nombre d'animations et spectacles.
Thème proposé chaque semaine

La boutique

dédiée à la vente de matériel de sport et accessoires de plage. Large choix d'équipements : combinaisons destinées à la pratique du longe-côte, du fitness, maillots de bains...

Location de Transats & Paddles

Pause Goûter

Vente de confiseries, glaces, pâtisseries, rafraichissements, sodas, jus de fruits, boissons chaudes...

Cours de Natation

Encadrés par un maître-nageur diplômé en individuels ou en binômes dans piscine extérieure chauffée à 30 °C
(piscine installée en Juillet et Août)

Fitness

Cours assurés par une équipe de professionnels largement appréciée et connue sur la côte : cours de renforcement musculaire, cardio training, yoga, pilates, yoga paddle, salsa et stretching.
Cours à l'extérieur sur la terrasse ou le sable et en cas de mauvais temps dans la salle principale.

Du lundi au samedi : 10h-12h/15h-18h
Juillet et Août : du lundi au dimanche
9h-12h30 / 14h30-19h

RENDEZ-VOUS à la plage
Club de plage
École de Longe Côte • Fitness • Natation
Boutique

Club situé face au 71 bd de l'océan - LA BAULE
courriel : contact@rendezvousalaplage.fr



Gastronomie ► *Florence et Éric Albaret et le chef Justin Zumkeller misent sur l'authenticité*



brut. : la révélation du Michelin sur la presqu'île

Le guide Michelin référence seulement une dizaine de restaurants sur la presqu'île et le fait d'y figurer constitue déjà une belle reconnaissance. Mais intégrer le classement quelques mois après son ouverture, alors là, chapeau ! Le restaurant brut. (ainsi orthographié sans majuscule et avec un point) a ouvert en juin 2021 dans le village de Saillé à Guérande et c'est l'un des deux nouveaux établissements référencés sur toute la région des Pays de la Loire par le Michelin. L'histoire de brut. commence par une belle rencontre, celle du chef Justin Zumkeller avec Florence et Éric Albaret, les fondateurs du restaurant Les Albatros, sur la plage de La Baule. Justin a travaillé avec Joël Robuchon à Las Vegas, à l'Hôtel Saint-Christophe à La Baule et auprès d'Éric Mignard au Castel Marie-Louise.

Une cuisine gastronomique

Au départ, leur idée était de créer un nouvel établissement ouvert à l'année, en complément de l'activité saisonnière sur la plage. Mais il n'était pas question d'une énième brasserie ou d'une adresse qui ne serait pas le reflet de leurs personnalités respectives. Alors, ils ont pris le temps de réfléchir à leur projet pendant la crise sanitaire, en partant d'une page blanche, pour ensuite se mettre à la recherche d'un établissement : *« On a visité plusieurs lieux, mais on a eu un vrai coup de cœur pour La Causerie à Saillé. D'abord, parce que c'est un village magnifique, mais aussi parce que cette maison a vraiment une âme et une histoire. On s'est très rapidement projeté avec le chef et on a fait le choix de partir sur une cuisine gastronomique. Justin Zumkeller et ses deux seconds ont travaillé dans des établissements étoilés et c'était aussi pour nous l'occasion de proposer quelque chose de différent sur la presqu'île»* explique Florence Albaret.



Des aliments bruts

Pourquoi brut. ? Ce nom traduit plusieurs éléments de leur démarche. D'abord, sur le plan de la décoration, il ne s'agissait pas de faire quelque chose d'ostentatoire et le décor est effectivement brut. Pour la cuisine, tous les produits que nous donne la terre sont dans l'assiette, ce sont des aliments bruts et le chef a voulu que l'on retrouve visuellement le produit brut dans chaque plat. En salle, ce terme de brut est tempéré par une forte présence féminine qui confère plus de douceur. Le Michelin classe brut. dans les restaurants qui proposent une cuisine moderne, toutefois Florence Albaret souligne: *« Nous ne faisons pas de la cuisine moléculaire! En réalité, nous respectons les produits, nous sommes sur un référentiel classique, mais le chef apporte une touche de modernité à une cuisine qui reste traditionnelle. »*

Un excellent rapport qualité prix

Un restaurant gastronomique, mais accessible, puisque l'équipe a souhaité se positionner sur un excellent rapport qualité prix. La carte des vins a été soigneusement étudiée et l'on y relève quelques références prestigieuses. Dans les assiettes, ce sont exclusivement des produits frais et locaux. Les achats sont groupés entre brut. et Les Albatros, qui bénéficie aussi du label « Maître restaurateur», ce qui constitue un point commun entre les deux établissements. Pour l'anecdote, les deux restaurants ne disposent pas de congélateurs : *« C'est la garantie de travailler exclusivement avec des produits frais !»*. Les volumes sont considérables : *« Comme nous faisons tout nous-mêmes, nous sommes les plus gros consommateurs de fruits et légumes de la presqu'île. Nous consommons 3 tonnes de pommes en cinq mois et nous avons passé 7 tonnes d'oranges l'été dernier ! »*

brut. est situé au cœur de Saillé. On a le sentiment d'être balancé entre les époques, au cœur de ce village traditionnel breton, avec une maison typique, un décor brut et très moderne qui rappelle celui des établissements étoilés parisiens, une cuisine brute aussi, une présentation subtile et une cuisson parfaite... Tout cela fait très rapidement comprendre pourquoi brut. a déjà intégré le classement des dix meilleurs restaurants de la presqu'île.

Restaurant gastronomique brut., 16 rue des Prés Garnier, dans le village de Saillé, à Guérande.
Tél. 02 40 42 33 10. Ouvert du mercredi midi au dimanche soir.







www.stores-nantais.fr

ORVAULT - 02 40 63 31 13
VERTOU - 02 40 63 25 24

stores nantais
STORES PERGOLAS VOLETS FENÊTRES

229 Av. du Maréchal de Lattre de Tassigny
LA BAULE - 02 40 11 08 08

RENNES - 02 99 22 89 60
VANNES - 02 97 63 23 23
LA ROCHE S/ YON- 02 51 44 54 44

Guérande : arnaque sur le photovoltaïque avec de faux avis des ABF !

La ville de Guérande prévient qu'une société commercialisant des panneaux photovoltaïques diffuse de faux avis des Architectes des Bâtiments de France (ABF), en prescrivant une pose sur toute la surface de la toiture. En effet, la pose de panneaux photovoltaïques est une pratique de plus en plus courante chez de nombreux propriétaires et des sociétés n'hésitent pas à démarcher les particuliers.

Depuis plusieurs semaines une pratique frauduleuse a été mise en place par une société dans le but d'augmenter la surface de panneaux photovoltaïques que les propriétaires ont l'autorisation d'installer. Pour cela, elle produit de faux avis signés des Architectes des Bâtiments de France (ABF) qui prescrivent une pose sur toute la surface du pan de toiture.



En cas de doute, la Ville de Guérande invite les particuliers à contacter le Guichet solaire photovoltaïque et thermique mis en place par Cap Atlantique au 02 40 08 03 30, de 9h à 12h et de 14h à 17h.



ÉLIGIBLE PINEL

Appartements
& Maisons

contactez-nous
0 805 38 35 35
APPEL GRATUIT
www.groupe-atao.fr

atao

ART DE LA MENUISERIE

FABRICANT ALU

MADE IN PORNICHET

17 allée des Alizés
(derrière La Baule Nautic)
PORNICHET - 02 51 75 12 84

**POUR EN PROFITER CET ÉTÉ,
anticipez votre commande de pergola ou de store banne.**





Menuiserie alu, Pvc et bois - Porte d'entrée - Porte de garage
Portail et clôture - Volets roulants - Volets battants - Pergola et store - Terrasse ...

Économie ► *Le spécialiste des marchés financiers analyse les conséquences de la guerre en Ukraine*



Charles Gave : « *On va rentrer dans une période de Gilets jaunes puissance 10 !* »

Charles Gave, ancien trader, est économiste, spécialiste des marchés financiers et président de l'Institut des Libertés.
Ses interventions dans les médias sont toujours très attendues, car il est connu pour ne pas manier la langue de bois.
Il répond aux questions de Yannick Urrien et explique pourquoi les sanctions infligées à la Russie pourraient ne pas lui porter préjudice.
Il indique par ailleurs que la hausse des prix de l'énergie devrait entraîner une perte de pouvoir d'achat des Français de l'ordre de 17 % d'ici sept à dix ans.

La Baule + : ***On vous entend beaucoup vous exprimer dans les médias en ce moment. Vous considérez que cette affaire de sanctions à l'encontre de la Russie n'est pas à notre avantage et vous êtes donc inquiet pour notre avenir. Quelle est votre analyse ?***

Charles Gave : Il faut simplifier les choses. Tout le monde sait que nous avons en France le coût du travail le plus élevé au monde. Notre industrie est quand même assez fondée sur la voiture thermique. Nous avions l'avantage de faire des moteurs thermiques extrêmement peu polluants. On a décidé, pour des raisons un peu incompréhensibles, de passer au tout électrique pour les voitures, tout en sachant qu'une voiture électrique a un bilan carbone qui est bien moins bon que les dernières évolutions de nos moteurs. Ce n'est pas moi qui le dis, mais le président de Peugeot : donc, il doit savoir de quoi il parle. On force un énorme changement de notre industrie et on la fait sortir d'un domaine où elle avait tous les avantages comparatifs, pour la faire aller dans un endroit où elle n'a plus aucun avantage comparatif, puisque cela fait dix ans que les Japonais, les Chinois et les Coréens font mieux que nous.
Autre inconvénient, nous sommes sans doute la région du monde où les industriels sont les plus réglementés, à un point qui dépasse l'entendement. Ils ne peuvent pas faire un pas de côté sans demander la permission. Maintenant, nous allons avoir l'énergie la plus chère du monde. Nous avions une énergie qui était relativement bon marché, que l'on achetait à la Russie avec des contrats à long terme, qui n'ont plus lieu d'être, et nous allons nous retrouver avec une énergie qu'il faudra acheter sur le marché au comptant, c'est-à-dire pour à peu près 40 % de plus. Donc, on va se retrouver dans un monde absolument dramatique.
Tout le monde dit qu'il faut réindustrialiser, mais on va désindustrialiser comme on ne l'a jamais fait dans notre histoire. Cela va être un vrai bain de sang. Je ne vois pas pourquoi je ne serais pas inquiet pour notre industrie française.

La Russie va maintenant être le pays où l'énergie sera la moins chère au monde

C'est ce qui nous concerne. Maintenant, on veut faire du mal à la Russie. Toutefois, on a pu constater, après l'effondrement de la Bourse de Moscou, qu'elle enregistre de très fortes hausses. Comment expliquez-vous cela ?

Cela ne me surprend pas. La Russie est un pays qui a des comptes courants excédentaires, c'est-à-dire qu'ils vendent plus à l'étranger qu'ils n'achètent à l'étranger. La Russie n'a pas de dette intérieure, les équilibres budgétaires sont respectés. Il n'y a pas de dette extérieure. Ils sont auto-suffisants sur le plan énergétique. Maintenant, ils vont vendre leur énergie à des nouveaux clients, beaucoup plus cher qu'auparavant. Nous sommes dans une crise énergétique considérable, sur laquelle j'écris beaucoup depuis trois ans, parce que l'on a cessé de faire des recherches dans le domaine des énergies fossiles depuis dix ans, pour faire des moulins à vent et des miroirs magiques... Mais aujourd'hui, dans le monde entier, 80 % de la dépense énergétique est faite dans des énergies fossiles. Donc, ce que l'on a fait n'a servi strictement à rien. Comme l'économie ce n'est que de l'énergie transformée, la Russie va maintenant être le pays où l'énergie sera la moins chère au monde. Dans ce contexte, préférez-vous avoir vos actions en Russie ou en France ?

Nous sommes affaiblis parce que nous sommes gouvernés par des imbéciles

Ce qui est effarant, dans votre explication, c'est que nous avons cru assommer la Russie, or elle se retrouve encore plus forte...

Nous sommes affaiblis parce que nous sommes gouvernés par des imbéciles. Le général de Gaulle disait que gouverner ce n'est pas choisir entre une bonne et une mauvaise décision, mais choisir entre deux mauvaises décisions. Comme ces gens sont persuadés qu'ils représentent le camp du bien et que les autres représentent le camp du mal, ils pensent que le camp du bien va l'emporter à tous les coups. Ils n'ont aucune notion historique. Il y a de nombreux cas où le camp du mal l'emporte. Cela me paraît complètement fou de penser que, parce que l'on estime que l'on a raison, on va gagner automatiquement. Les Polonais, en 1940, ils avaient raison, mais ils ont pris une branlée. Et les Français aussi.

Toute l'Afrique du Nord et une grande partie de l'Afrique Noire vont se retrouver avec des pénuries de blé monstrueuses

Emmanuel Macron a clairement évoqué une grave crise alimentaire au niveau mondial...

C'est simple, 40 % des exportations mondiales de blé viennent de l'Ukraine ou de la Russie. J'imagine que les récoltes en Ukraine ne vont pas être très faciles cette année... Ils ne vont pas pouvoir beaucoup exporter, puisque leurs ports sont occupés. Quant à la Russie, si l'on continue à bien lui casser les pieds, elle ne va pas beaucoup exporter vers chez nous. Ce qui veut dire que les pays qui sont des grands importateurs de blé, toute l'Afrique du Nord et une grande partie de l'Afrique Noire, vont se retrouver avec des pénuries de blé monstrueuses. Toutes les grandes crises économiques, depuis des siècles et des siècles, se sont toujours produites quand il y avait des pénuries de blé. La Révolution de 1789 s'est déroulée parce qu'il y a eu trois récoltes abominables dans le domaine du blé. Tout cela est tout à fait étonnant, d'autant plus que cela fait huit ans, depuis le coup d'État de Maïdan, que le président russe disait aux gens : *« On tire sur des Russes dans le Donbass, il y a une guerre civile larvée, j'aimerais bien qu'on règle le problème de l'Ukraine et que l'on s'y mette tous ensemble »*. On avait signé des accords à Minsk, dans lesquels on



prévoyait que la France et l'Allemagne devaient assurer une meilleure gouvernance de l'Ukraine, avec l'Ukraine qui deviendrait beaucoup plus fédérale et moins centralisée. Il ne s'est rien passé. Nous n'avons pas fait respecter ces accords. On en est là. Ce n'est pas comme si nous n'avions pas été prévenus depuis dix ans que les Russes commençaient à s'agacer.

Faut-il s'attendre à de nouvelles révolutions, notamment en Afrique et dans le monde arabe ?

Évidemment. Le printemps arabe avait commencé quand le prix du blé était beaucoup monté. C'est tout à fait évident, il va y avoir des pénuries de nourriture. Quand vous prenez le budget des gens selon leur niveau de revenus, vous voyez que les pauvres dépensent à peu près un tiers de leurs revenus en nourriture, un tiers en énergie et un tiers en logement. Depuis des années, les taux d'intérêt très bas font que les prix des logements ne cessent de grimper. Maintenant, on se débrouille pour que la bouffe et l'énergie montent. On va rentrer dans une période de Gilets jaunes puissance 10 ! Il y a aussi les impôts. Quand j'embauche quelqu'un en France, sur les 100 € qu'il touche vraiment, il me coûte 200 €. Et, sur les 100 € qu'il touche, il va payer 25 % d'impôts en moyenne et 20 % de TVA sur ce qu'il achète. Concrètement, la personne va devoir vivre avec 50 €, alors qu'elle m'a coûté 200 €. Où vont les 150 € ? Où va le pognon ?

(Suite page 8)

HÔTEL DES VENTES DE LA BAULE

ERIC SANSON

COMMISSAIRE-PRISEUR



HÔTEL DES VENTES DE LA BAULE

SAMEDI 23 AVRIL - À 9H30 À SAINT-NAZAIRE (44600)

Fonds de maison dont bibelots, tableaux, mobilier divers. **Exposition de 9h à 9h30**

VENTE EN PRÉPARATION

AU MOIS DE MAI : BIJOUX DONT DIAMANT 4 CARATS & EMERAUDE DE 18 CARATS, OBJETS D'ARTS. POUR INCLURE DES LOTS CONSULTER L'ÉTUDE



La broche trembleuse adjugé 5615 €



le Cartel d'applique époque Louis XV adjugé à 3820 €

EXPERTISES GRATUITES À L'HÔTEL DES VENTES TOUS LES VENDREDIS SUR RENDEZ-VOUS

SAS Eric SANSON

Commissaire Priseur Judiciaire et Habilité - Agrément n°2002-256

Place Antoine de la Perrière - près du Parc des Dryades - LA BAULE

Tél. : 02 40 60 60 90 - email : contact@hoteldesventesdelabaule.fr

Photos : www.hoteldesventesdelabaule.fr - www.interencheres.com/44005

Frais SCP 14,28 % TTC / Frais SAS 24 %TTC (sans récupération de TVA)



Charles Gave : « *La Commission européenne organise une baisse du niveau de vie de 17 % sur les dix ans qui viennent. Ils ne s'en cachent même pas !* »

Vous aimez notre pays, vous devez être meurtri de cette situation…

Je souffre énormément. Mais il ne faut jamais perdre l'espérance. Alors, j'essaie d'expliquer aux gens comment la réalité fonctionne. Je pars du principe qu'un citoyen bien informé est un citoyen qui votera comme il faut et qui fera ce qu'il faut. Je suis tout à fait partisan du référendum d'initiative populaire, comme en Suisse, pour rendre la parole au souverain, c'est-à-dire au peuple. La classe politique est ainsi faite que c'est devenu une classe, au sens marxiste du terme, qui a pris le pouvoir et qui l'exerce à son avantage en pillant la France.

On voit des gens préconiser de boycotter Leroy Merlin et Auchan, parce que ces entreprises ne veulent pas quitter la Russie… Peut-on comprendre aussi que l'émotion l'emporte sur le raisonnement ?

C'est la vérité. Je vais vous raconter une anecdote qui m'a beaucoup servi dans la vie. Le plus grand économiste de tous les temps, Joseph Schumpeter, quelqu'un d'absolument prodigieux, raconte dans une biographie qu'il était dans un café à Vienne en 1920 et qu'il rencontre Max Weber, le plus grand sociologue allemand. Schumpeter explique qu'avec les mesures prises par la Russie à l'époque, justement en Ukraine, il y aura une famine épouvantable et des millions de morts. Cela s'est exactement produit de cette manière un ou deux ans plus tard. Max Weber se met à crier en disant que ce n'est pas possible et que l'on ne peut pas laisser faire ça. Il se met à crier tellement fort, donc il est dans l'émotionnel, que Schumpeter prend son manteau et sort. Quelqu'un lui demande ce qui vient de se passer et Schumpeter répond : *« Je n'ai jamais vu un homme aussi bien élevé crier aussi fort dans un café ! »* Je veux dire que si vous vous laissez aller au sentimentalisme, vous allez faire des bêtises toute votre vie. Vous devez raisonner, réfléchir, savoir ce qu'il faut faire et ne pas tomber dans la moraline. J'essaye d'expliquer aux gens ce qu'est la réalité et c'est ensuite à eux de prendre leur décision. La morale collective n'existe pas. Si ces gens pensent qu'ils doivent boycotter Leroy Merlin, qu'ils le fassent, mais à ce moment-là cela met 30 000 familles au chômage en Russie, et aussi beaucoup de familles en France puisque nous ne vendrons plus nos produits là-bas…

On sort de deux ans de crise sanitaire avec le « quoiqu'il en coûte » : ne sommes-nous pas en situation de trop grande fragilité pour affronter les conséquences de cette guerre ?

Évidemment. Vos lecteurs doivent comprendre que vous pouvez avoir des hausses de prix lorsque la récolte n'est pas bonne. Le prix du blé monte pendant un an, c'est normal. Quand la récolte est meilleure, les prix baissent. Mais si, dans l'intervalle, vous avez augmenté la masse monétaire en faisant marcher la planche à billets, en doublant ou en triplant la quantité de monnaie, cela se transforme en inflation et les prix vont continuer de monter de façon structurelle. Nous étions dans une phase inflationniste, la Banque centrale a fait n'importe quoi depuis deux ans, il y a une quantité de monnaie qui a doublé ou triplé, et la guerre arrive à ce moment-là avec les prix qui augmentent. Il ne faut pas s'imaginer que les prix vont baisser. Cela va continuer de monter. C'est un mouvement de fond qui ne va pas s'arrêter.

Va-t-on être confronté à une crise proche de celle de 1929, avec les classes moyennes qui seraient ratiboisées ? Est-ce de l'exagération de faire un tel parallèle ?

Pas du tout. La Commission européenne a fait des études à long terme, qu'elle a publiées d'ailleurs, en disant que dans les sept ans qui viennent il va falloir baisser notre consommation d'énergie de 17 %. Vous avez une adéquation parfaite, à savoir un taux de corrélation de 99,5 %, entre la quantité d'énergie et le PIB. Cela veut dire que la Commission européenne organise une baisse du niveau de vie de 17 % sur les dix ans qui viennent. Ils ne s'en cachent même pas !

> ***Les grands prêtres trouvent que le peuple vit trop bien. Il doit donc être ramené là où il doit être : c'est-à-dire juste au-dessus de la misère***

En clair, c'est comme si l'on retirait 340 € par mois à quelqu'un qui gagne 2000 € par mois…

C'est ce qui va se passer et c'est ce qu'ils veulent, parce qu'il faut sauver Gaïa. Il faut sauver la Terre… On est dans une nouvelle religion où les grands prêtres trouvent que le peuple vit trop bien. Il doit donc être ramené là où il doit être : c'est-à-dire juste au-dessus de la misère. Si le peuple accepte de se faire massacrer, eh bien, la France disparaîtra.

Propos recueillis par Yannick Urrien.

La Baule : 40 tonnes d'articles récoltés pour l'Ukraine



La mobilisation des Baulois pour les réfugiés de la guerre en Ukraine a été exceptionnelle, que ce soit à travers la collecte de produits de première nécessité, ou la mobilisation pour accueillir des familles. Des premières familles ukrainiennes vivent déjà à La Baule, et un jeune garçon, Yelesei Izotov, hébergé avec sa maman par une famille bauloise, a pu intégrer une classe de CM1 à l'école Paul Minot. Franck Louvrier, maire de La Baule, indique que *« deux autres petits Ukrainiens, du niveau collège, ont aussi été réorientés sur Grand Air, situé à proximité de leur domicile d'accueil. »*

Le maire de La Baule remercie vivement les Baulois pour leur mobilisation: *« Nous avons collecté 180 mètres cubes de dons, soit plus de 40 tonnes d'articles: produits d'hygiène, produits pour bébé, couches, matériel de secours, matériel médical, médicaments, duvets/sacs de couchage… Cette opération a duré du 4 au 18 mars dernier, avec 15 points de collecte répartis sur l'ensemble de la commune, entre bâtiments municipaux, écoles et commerces. Nous avons également été au sein des ateliers municipaux le point de centralisation des collectes de 8 autres villes des environs, comme Le Croisic, Herbignac et même Pornic. Les dons ont ensuite été acheminés vers la Protection civile à Nantes. Le 12 mars, quatre camions de la Ville ont ainsi fait un premier voyage. Un autre camion est parti mardi dernier dans la même direction. L'acheminement des dons vers l'Ukraine est ensuite du ressort de la Protection civile. Un premier convoi de camions est déjà parti là-bas le lundi 14 mars. »*

Cependant, la collecte de dons est interrompue : *« À la demande de la Protection civile, nous ne sommes plus point de collecte, car il est difficile actuellement de savoir comment la situation va évoluer et donc de s'organiser. Ils sont actuellement en flux tendu face à l'importance de dons et à la difficulté de les acheminer »* conclut Franck Louvrier.

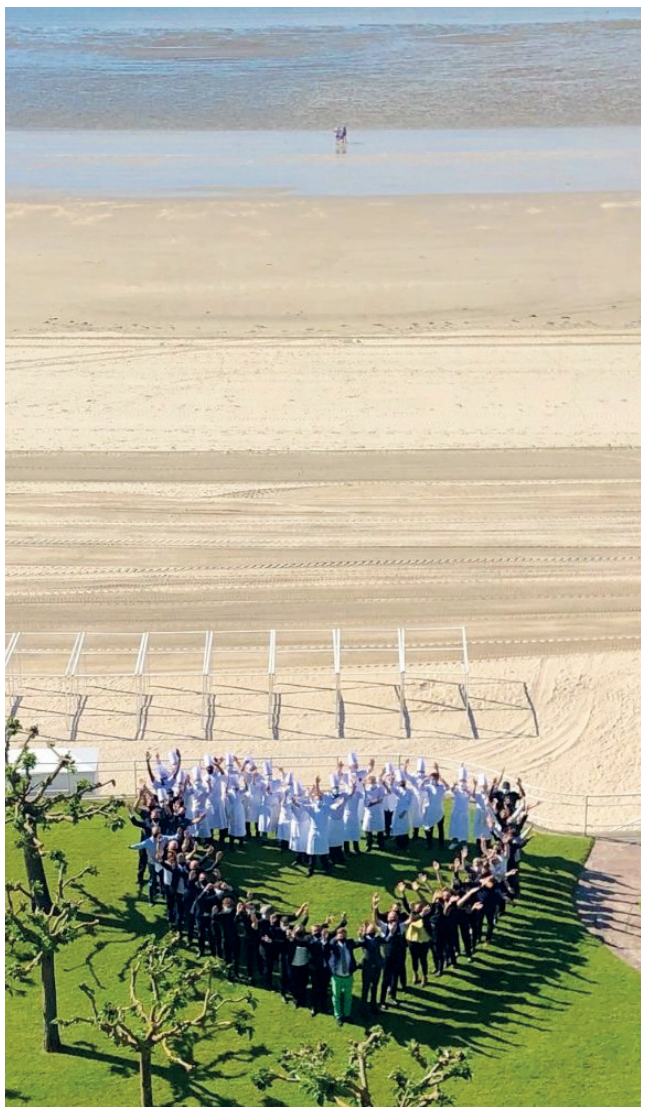


L'Hermitage vous attend...

10, 9, 8, 7, 6... Le compte à rebours est enclenché. En point de mire, la réouverture de l'Hôtel Barrière L'Hermitage programmée pour le 15 avril. Toutes ses équipes sont déjà sur le pont pour que la clientèle retrouve son hôtel préféré. Sa réouverture imminente est placée sous le signe de l'enthousiasme, du plaisir et de la créativité. Un seul objectif: faire de chaque séjour et de chaque moment passé à L'Hermitage une parenthèse pleine d'insouciance et d'expériences inédites, de celles qui vous laissent, et pour longtemps, le sourire et de doux souvenirs.

Le plein de nouveautés ouvert à tous !

Pour remplir cet objectif, L'Hermitage a mobilisé l'ensemble de ses forces vives. Côté restauration, on a également fait preuve de créativité. Les équipes accompagnées du Chef Pierrick Trippier vous réservent de nombreuses surprises... tout en conservant les fondamentaux de l'Eden Beach: le bar en croûte de sel et la paella de homard. Le Chef, Pierrick Trippier, fidèle à ses convictions, mettra toujours en avant les produits du terroir et ses artisans. Les plats de partage sont à l'honneur et les desserts aussi, le Paris-Brest, le baba au rhum, le macaron géant...
Pour découvrir la cuisine extérieure au feu de bois, il vous suffira de pousser la grille de l'hôtel côté mer



promenade plage Benoit. Sur la terrasse, à l'ombre des pins, le Chef vous proposera poissons et viandes grillées de la région, salades, burgers et desserts gourmands de 12h30 à 15h. C'est aussi le grand retour des buffets Terre et Mer les samedis 16 et 30 avril, et 7 mai. Le soir, au restaurant, la terrasse est ouverte à la clientèle extérieure.
Réservez au 02 44 11 46 46

De nouvelles expériences au Bar de L'Hermitage

Olivier Alliot, Chef barman de L'Hermitage, vous concocte des surprises avec sa nouvelle collection de cocktails avec ou sans alcool, inspirée par sa toute nouvelle équipe de passionnés. Vous découvrirez des Américano sans alcool, des cocktails au Gin sans alcool, mais avec le goût du Gin... et le tepache ! Mais aussi les nouveaux Spritz revisités par les deux nouvelles barladies. Tous les samedis soir du mois d'avril, jusqu'au 7 mai, le bar accueillera des groupes de musiciens et, le dimanche soir, à l'heure de l'apéritif, ce sont des caricaturistes et des magiciens qui accompagneront vos soirées.

La famille fait partie de l'ADN du Groupe Barrière

Le Resort de La Baule en est la concrétisation par excellence : des chambres communicantes aux appartements, tous les espaces des hôtels sont conçus pour que chacun vive en harmonie et profite des lieux. Le concept pour accueillir les enfants en est l'illustration : le Studio By Petit VIP de L'Hermitage est bien plus qu'un club enfants, c'est un endroit de découvertes dans un environnement sécurisé, raffiné et éco-responsable. Entourés d'une équipe pédagogique, spécialement formée, les enfants profiteront d'ateliers innovants, stimulants et respectueux de la planète, d'une ouverture unique sur l'art (composer leur bande son, leur clip, danser, mimer, se maquiller, chanter, cuisiner, phosphorer ou tout simplement se reposer) avec la plage comme terrain de jeux. À l'occasion de Pâques, le club enfants proposera des animations imaginées autour du thème de la mer et du chocolat. Une grande pêche pour capturer autant de friandises que possible. Et un atelier de sensibilisation à la préservation de la biodiversité en milieu marin, organisé avec le partenaire du groupe, CITEO. Une conteuse locale présentera des histoires merveilleuses autour du monde de la mer et les enfants seront invités à participer.

Le bien-être toujours à l'honneur à L'Hermitage

Le Spa Diane Barrière, ouvert à la clientèle extérieure, vous propose toujours sa carte de soins relaxants corps et visage, ligne Saint-Barth et Biologique Recherche, avec cette année des nouveautés dont le peace of mind, massage du cuir chevelu envoûtant et relaxant, et le massage corporel aux coquillages chauds offrant un instant de douceur et de détente infinie. 90 minutes de bonheur...

La Grande Bâtisse posée directement sur le sable n'attend plus que vous pour vivre des moments savoureux, des moments de détente et de découverte... Mené par son directeur Laurent Garrido, L'Hermitage Barrière n'attend plus que vous.

Le Royal, aussi, est impatient de vous recevoir, avec la nouvelle carte du Fouquet's et du restaurant Le Ponton sur la plage.
N'oubliez pas de réserver pour le célèbre Brunch de Pâques le dimanche 17 avril :
02 40 11 48 48.



MON PUITS .COM

PUITS • CAPTAGE • POMPES

Spécialiste du captage d'eau dans les sables fins



Réalisation mars 2019 pour l'arrosage des espaces verts

Besoin d'eau pour arroser votre jardin ?

Optez pour le micro-forage

(adapté aux terrains sablonneux)

AVANTAGES

- Technique unique et originale pour capter l'eau avec un matériel compact
- Travaux sans dégât (espaces restreints)
- Débit permanent, eau limpide
- Matériel de pompage professionnel
- Installation pérenne et sans entretien
- Amortissement rapide

CONTACTEZ-NOUS : 02 40 88 01 58 www.monpuits.com

ROYER ELECTRONIC / ANTENNE SERVICE - OCÉANE

VOTRE INSTALLATEUR & DÉPANNEUR



Spécialisé dans la vente, la pose et la réparation, Royer Electronic / Antenne service - Océane réalise votre installation, le réglage et le dépannage à domicile de vos antennes TNT et satellites.

Sur La Baule, Guérande et toute la Presqu'ile Guérandaise.

ROYER ELECTRONIC / ANTENNE SERVICE - OCÉANE : Un professionnel qui vous apporte des solutions !

15 615 cambriolages en Loire Atlantique* PROTEGEZ-VOUS !

ROYER ELECTRONIC / ANTENNE SERVICE - OCÉANE, est spécialisée dans la sécurité de l'habitat et vous conseille pour choisir le bon matériel et le bon emplacement suivant votre habitat, un choix de détecteurs norme NF, pose, maintenance...

La vidéo surveillance est un moyen simple et efficace pour protéger votre maison.

ROYER ELECTRONIC / ANTENNE SERVICE - OCÉANE, c'est aussi la vente et l'installation de différents types de systèmes d'alarme et de vidéo surveillance pour les professionnels et les particuliers, caméra filaire ou sur IP. Surveillez votre maison où que vous soyez depuis votre smart phone ou tablette.

SARL ROYER ELECTRONIC / ANTENNE SERVICE - OCÉANE

Z.A. des Pédras - 11, rue des Pédras - Saint André des eaux

☎ 02 40 22 69 50 - ✉ royer-electronic@wanadoo.fr

www.royer-electronic.com & www.antenne-satelite-44.com

* source ville-data-com 5 nov. 2018

Bien vivre ► *Des bons produits pour se retrouver entre amis*



Un apéro 100 % régional avec Tresorsdesregions.com

Il y a le site de commerce en ligne Tresorsdesregions.com mais, sur la Presqu'île, ce nom est aussi associé aux magasins éponymes de produits régionaux, qui sont situés à Saillé et à Pornichet. Cette enseigne 100 % locale s'est spécialisée dans les produits du terroir issus de toute la France et elle met largement en valeur nos producteurs locaux. Cela fait des années que Félix Delaunay sillonne nos campagnes pour les rencontrer : *« 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, au lien avec le territoire. Nous travaillons en circuit court, directement avec les fabricants, donc il n'y a qu'un seul intermédiaire. »* C'est le printemps, les jours rallongent et l'on retrouve le plaisir de se réunir entre amis pour l'apéritif dans son jardin ou sur son balcon... La tendance n'est plus au traditionnel repas du soir, mais à l'apéritif dînatoire, ce qui permet aussi de faire découvrir des produits et des saveurs. Il y a d'ailleurs une question qui revient fréquemment dans les deux boutiques : avez-vous une sélection complète de produits locaux pour un apéro dînatoire ? L'équipe de Tresorsdesregions.com a choisi des artisans et des producteurs, qui sont sur la Presqu'île ou en Bretagne, pour vous permettre d'avoir accès à une offre 100% citoyenne et écologique puisque, par définition, les produits locaux n'arrivent pas par avion ou ne voyagent pas sur des centaines de kilomètres...

Un whisky qui a été vieilli dans des fûts de chêne de la forêt de Brocéliande

Les magasins distribuent un whisky breton, Eddu, qui est unique au monde parce qu'il est au blé noir. On peut également trouver un whisky qui a été vieilli dans des fûts de chêne de la forêt de Brocéliande. C'était peut-être le whisky du Roi Arthur et de Merlin? On découvre par ailleurs la marque Fleur de Rhum, un rhum de Marie-Galant mais aussi de chez nous, puisque le rhum vieillit dans des fûts de chêne dans un blockhaus de Guérande ! Autre coup de cœur de Félix, pour le cidre Tad-Kozh, ce qui signifie grand-père en breton. Il s'agit d'un cidre bio, sans sulfites et à l'effervescence naturelle : *« On reconnaît le vrai goût d'antan du cidre»*. Une gamme de bières locales est également proposée en collaboration avec des brasseries de La Turballe et de Saint-Nazaire. Il y a même une bière à l'eau de mer ! L'offre de vins nous emmène aux frontières de la Bretagne historique, dans les Pays de la Loire, avec une sélection de blancs, de rosés et de rouges : *« Nous ne travaillons qu'avec des producteurs récoltants, une appellation précise. Ce sont des fermiers qui cultivent et qui transforment eux-mêmes. Donc, la valeur ajoutée revient au producteur et cela crée de la vie dans les campagnes. »*

La grande tendance du moment, c'est le végétal

Maintenant, passons aux tartinables. L'enseigne entend privilégier les artisans et le goût. Tresorsdesregions.com distribue les créations de petits producteurs bretons qui présentent des gammes variées autour de la mer, de la terre et du végétal. Pour la mer, il y a évidemment les algues, les poissons, les rillettes de thon, de l'ormeau, du crabe ou des rillettes de noix de Saint-Jacques. Pour la terre, là aussi l'offre est riche, avec du porc, du canard et des volailles. Mais la grande tendance du moment, c'est le végétal : *« C'est très à la mode, avec des tartinables à la courgette à la menthe, à l'aubergine sésame, aux artichauts aux fines herbes notamment... »*

Pour accompagner le tout, on peut ajouter des mini-gressins, des toasts, des chips de Guérande ou des chips de blé noir du Pouliguen. Tous les produits régionaux sont au rendez-vous dans les boutiques de Tresorsdesregions.com pour permettre à chacun d'organiser son apéro dînatoire 100 % breton.

Trésorsdesrégions.com
Tél. 02 40 15 00 30
Route de Saillé à Guérande.
Place du marché, 152 avenue du Général de Gaulle à Pornichet.





Franck Louvrier fait un point sur la future Maison médicale de l'avenue du Bois d'amour



La Baule est menacée par le phénomène de désertification médicale, comme beaucoup de communes de la presqu'île, et les habitants qui viennent de s'installer arrivent difficilement à trouver un médecin traitant. Un bâtiment de l'avenue du Bois d'Amour sera transformé en Maison de santé pluriprofessionnelle (MSP). Ce projet est annoncé depuis plusieurs années et le dossier avance, mais la lourdeur administrative, notamment de l'ARS, fait que les choses ne se font pas en un claquement de doigts... Franck Louvrier, maire de La Baule, vient de faire le point en précisant que cette MSP est destinée à accueillir de nouveaux médecins, mais pas des médecins qui exercent déjà sur la commune et qui voudraient déménager : *« Nous avons réussi il y a quelques mois à peine à acheter la maison médicale avenue du Bois d'Amour. Il nous faut maintenant, non seulement y installer des praticiens, mais aussi que cette offre de santé soit pérenne : si les professionnels de santé installés partent au bout de quelques mois, cela n'aura servi à rien. Nous travaillons donc pour structurer une offre attractive pour les professionnels de santé, et aussi la plus complète possible en termes d'offre de soins. Ainsi, il n'est pas envisageable d'accepter les propositions qui reviennent à des déplacements de patientèle, sans répondre au critère primordial qui est d'augmenter l'offre de soins sur notre commune. Si nous encourageons et soutenons les initiatives de structuration des professionnels de santé déjà installés, nous restons très attentifs, car ce bâtiment n'a pas vocation à servir une opération foncière autour d'une activité médicale. »*

Élisabeth Hubert, ancienne ministre de la Santé et présidente du Comité de veille et d'information sanitaire de La Baule, et Annabelle Garand, adjointe au maire, ont décidé de faire de ce bâtiment une MSP. Le statut de Maison de santé pluriprofessionnelle est celui d'une personne morale constituée entre professionnels médicaux, auxiliaires ou pharmaciens. Cette équipe pluridisciplinaire se fédère autour d'un projet de santé commun. Ensuite, l'exercice au sein d'une MSP permet l'amélioration des conditions d'exercice libéral, comme la mutualisation du secrétariat, la mise en place de plannings, l'organisation des remplacements en période de congés, la prise en charge des petites urgences ou l'instauration d'actions collectives et de prévention.

Tout cela ne se fera pas en quelques semaines

Franck Louvrier précise : *«Tout cela ne se fera pas en quelques semaines »* car *«malheureusement, le temps administratif est rarement en phase avec le temps civil, chacun d'entre nous le sait. La constitution du dossier et son instruction par l'ARS demandent du temps, d'autant plus que cette dernière a été très occupée par la crise sanitaire. C'est long, mais c'est le prix à payer pour disposer d'une prise en charge médicale pérenne et complète : je préfère avancer lentement, mais sûrement, et proposer par la suite une offre de santé qui ne sera pas décevante pour les habitants de La Baule-Escoublac. »* Enfin, il faut aussi savoir qu'une réunion vient de se tenir avec quarante professionnels de santé intéressés par ce projet et que l'évaluation sur les travaux à réaliser dans le bâtiment a déjà été effectuée par les services techniques de la ville.



627 nouveaux électeurs à La Baule

Les villes moyennes enregistrent une hausse de leur population depuis la crise sanitaire et cela se vérifie particulièrement à La Baule. Franck Louvrier, maire de La Baule, vient d'annoncer en conseil municipal, une augmentation importante des inscriptions sur les listes électorales : *«Ainsi, lors des élections régionales et départementales de juin dernier, il y avait 15 577 électeurs dans la commune. Au 17 février dernier, ce nombre était passé à 16 204, soit + 627 nouveaux électeurs inscrits (+ 4 %).»* Selon lui, cette progression traduit le fait que tous les messages citoyens appelant à l'inscription et au vote ont été entendus, mais elle confirme également *« la tendance que nous observons depuis deux ans dans les chiffres de l'INSEE qui traduit l'attractivité de notre ville, car la majeure partie de ces nouveaux inscrits sont principalement de nouveaux résidents. La plupart d'entre eux ont fait le choix de la qualité de vie en quittant les centres urbains et en s'installant ici. »*







L'expert en terrasse et
en aménagement extérieur
Création de carports, pergolas
Pose de palissades & clôtures

BOIS & DESIGN

Raphaël Thebaud
06 77 88 81 18

Ambiance BOIS & DESIGN mobilier outdoor

NOUVEAU
Show-room



MOBILIER DE JARDIN - PARASOLS - LUMINAIRES

ROYAL BOTANIA · LES JARDINS · Glatz · VINCENT SHEPPARD · Lafuma MOBILIER

Mélinda Gouret 06 74 06 49 34
courriel : ambiance.boisetdesign@gmail.com

ZA du Crélin, 12 rue des Pins 44410 SAINT-LYPHARD
www.bois-et-design44.fr

Maison ► *Un artisan qui maîtrise toute sa chaîne de fabrication*

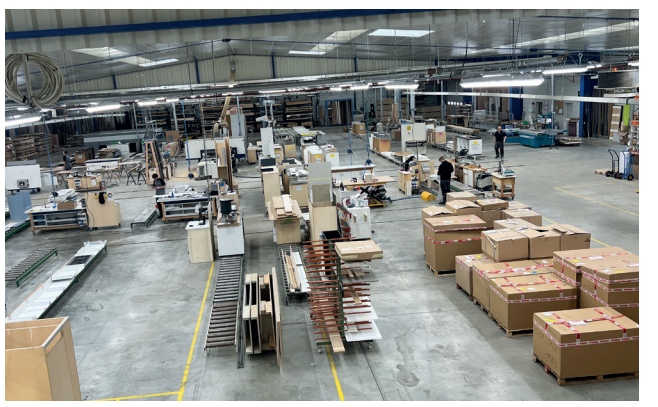


Bodiguel : votre cuisine 100 % imaginée et fabriquée à Herbignac

C'est une belle aventure entrepreneuriale que celle de David Bodiguel, un artisan qui a débuté il y a 25 ans, accompagné de son épouse Géraldine, et qui se retrouve aujourd'hui à la tête d'une PME d'une trentaine de personnes. Il a su innover et inventer son propre processus de fabrication. Ébéniste de profession, il a toujours créé des meubles sur-mesure, des agencements d'intérieur, des salles de bains et des cuisines. Mais il est aussi passionné de design et il a conçu sa propre gamme de cuisines « Made in Herbignac ». Le bouche-à-oreille des clients satisfaits lui a permis de se développer et, aujourd'hui, il reconnaît être à la tête d'une entreprise hybride : ce n'est plus vraiment un artisan, mais pas un industriel non plus… Depuis quelques mois, l'entreprise David Bodiguel occupe de nouveaux locaux, sur un terrain de 1,3 hectare, avec un bâtiment de 4500 mètres carrés, un atelier sur près de 4000 mètres carrés, un show-room de 300 mètres carrés, des espaces individuels pour les commerciaux et un bureau d'études. Les cuisines Bodiguel sont imaginées, dessinées, conçues et fabriquées à Herbignac! D'ailleurs, chaque modèle de cuisine porte le nom breton d'une commune de la Presqu'île. David Bodiguel est curieux, ouvert sur le monde et les tendances. Il imagine ses modèles de cuisines en feuilletant des revues spécialisées, ou de mode, et en visitant les salons.







Ses méthodes de fabrication, avec des contrôles de qualité, n'ont rien à envier à celles d'un groupe industriel

Le fait de tout maîtriser est aussi un atout

La découverte des nouveaux locaux est impressionnante, surtout lorsque l'on sait que David a commencé comme simple artisan. Aujourd'hui, ses méthodes de fabrication, avec des contrôles de qualité, n'ont rien à envier à celles d'un groupe industriel. Il a toujours été passionné par son métier : *« C'est un réel plaisir de travailler dans de meilleures conditions et de mieux accueillir nos clients. Nous avons reçu le bâtiment le 1er juillet dernier et nous avons déménagé pendant l'été. Le 1er septembre, le show-room était déjà ouvert au public et la production a pu commencer. »* L'entreprise s'est équipée de machines modernes et performantes, ce sont d'ailleurs celles que l'on retrouve chez les gros industriels. Leur précision est inégalée et David Bodiguel a lui-même mis au point son process de fabrication et de qualité. Le fait de tout maîtriser est aussi un atout : *« On peut mettre très rapidement en production un produit nouveau. »*

Le local n'est pas plus cher que le prix du marché

Faire appel à une entreprise locale, qui fabrique ses produits localement, constitue un gage de qualité et de sécurité. C'est aussi un acte citoyen, puisque l'on contribue à développer des emplois sur le plan local. Cependant, certains estiment encore qu'il s'agit là d'un luxe. David Bodiguel entend battre en brèche cette idée reçue : *« Le local n'est pas plus cher que le prix du marché, car nous n'avons pas d'intermédiaires. Nous maîtrisons totalement notre chaîne de fabrication. Nous sommes sur un circuit court, donc nous n'avons pas de camions qui vont d'une usine A vers une usine B dans un autre pays. Nous avons su internaliser notre processus de fabrication, avec un logiciel qui nous permet de faire du sur-mesure, et ce n'est pas plus cher que de créer des produits standardisés. Enfin, nous faisons une cuisine par jour. Ce sont des quantités qui deviennent importantes, ce qui nous permet de mieux négocier notre matière première ».* Pour le consommateur, c'est aussi la garantie d'un service après-vente exceptionnel : *« L'important n'est pas de vendre une cuisine, mais d'être en capacité de répondre rapidement s'il y a un problème après. Nous travaillons sur du long terme. Nous voulons que nos clients se sentent en confiance, car c'est aussi une garantie de pérennité pour l'entreprise.»* Le show-room, qui jouxte l'atelier de fabrication et les bureaux de conception, permet de constater sur place la qualité de la gamme Bodiguel et le sérieux de cette entreprise locale.

David Bodiguel, 1 bis rue du Pré Govelin, ZA du Pré Govelin, à Herbignac. Tél. 02 40 19 91 91.

Commerçants, artisans : vos contacts pour vos campagnes publicitaires

LBP NEWS La Baule Presqu'île News · la baule+ · kernews 91.5FM

Fabienne Brasseur au 06 08 80 39 55 ou fabienne@labauleplus.fr

Marine de Montille au 07 65 72 44 44 ou marine@kernews.com



POOL IMMOBILIER
Côte d'Amour

Information au 02.40.61.10.10
et sur notre site www.poolimmobilier.com
Agence de Pornichet
6 place Aristide Briand, face gare TGV

Et si vous vendiez mieux votre bien
grâce aux Enchères progressives !
Sans frais supplémentaire
Sélection d'acquéreur et financements étudiés



Maison ► *Des artisans qui peuvent tout faire avec du verre !*



Bretagne Miroiterie Rénovation : le vitrier de la Presqu'île

Les films en noir et blanc de l'avant et de l'après-guerre permettent de se souvenir de l'image du vitrier qui arpentait les rues en clamant *« Vitrier, vitrier… »* Cet artisan nomade a disparu de nos paysages. Mais lorsque l'on a une vitre cassée, on le regrette, on est toujours un peu perdu et l'on ne sait pas à qui s'adresser, en pensant que ce métier n'existe plus… Au Pouliguen, l'entreprise Bretagne Miroiterie Rénovation ou BMR est dédiée au vitrage depuis plus de vingt ans. Dans le bâtiment, certains se sont orientés vers le bois et d'autres vers l'acier, mais pour sa part, David Aubry continue de travailler le verre.

Lorsque l'on parle de l'univers du verre, on pense d'abord aux fenêtres ou aux baies vitrées, mais il y a aussi la miroiterie, le double vitrage, le miroir de salle de bains, la crédence de cuisine ou le classique verre qui sert à mettre en valeur la table du repas ou du bureau. Bref, BMR s'est spécialisée dans tout ce qui concerne le verre: *« Aujourd'hui, nous avons une centaine de produits. On peut présenter beaucoup de choses et nous avons de nombreux échantillons, avec des verres adaptés à toutes les situations »* explique David Aubry. Au début, l'entreprise ne faisait que de la miroiterie, mais elle a ensuite étendu son offre de services à la demande des clients : *« Quand on doit changer un vitrage chez quelqu'un, il nous demande souvent de nous occuper aussi du changement de baie. Dans ce contexte, aujourd'hui, la moitié de notre activité porte sur la menuiserie extérieure, c'est-à-dire PVC, aluminium et bois, et l'autre moitié est de la miroiterie. »*

L'entreprise possède son propre atelier de découpe et de façonnage

L'entreprise possède son propre atelier de découpe et de façonnage, et les poseurs sont tous des salariés de l'entreprise puisque le verre nécessite une expertise particulière. David Aubry défend l'esprit d'une entreprise artisanale : *« Il n'y a pas de petits clients. Nous répondons à toutes les attentes et cela peut être une simple vitre cassée, une vitrine à changer, ou une grande baie dans un restaurant… »*

Satisfaire toutes les demandes, dans toutes les dimensions imaginables

L'atelier dispose des machines les plus pointues dans ce domaine, ce qui permet de satisfaire toutes les demandes, dans toutes les dimensions imaginables. BMR est également agréée Janneau en tant que menuisier créateur : *« C'est un label important pour nous, qui atteste de l'excellence de notre travail. »* Avec la loi Climat, les propriétaires sont obligés de refaire leur isolation lorsque le DPE n'est pas bon et, là aussi, BMR peut intervenir en tant qu'entreprise labellisée RGE. Il ne faut pas oublier l'entretien du double vitrage, qui devient poreux au bout d'une quinzaine d'années parce que l'étanchéité ne se fait plus. On repère cela avec l'apparition de buée entre les parois du double vitrage et les artisans de BMR sont aussi spécialisés dans ce domaine. On sait maintenant qu'il y a un vrai miroitier sur la Presqu'île, tel le vitrier d'antan, et cette structure artisanale est capable de travailler sur de grosses fabrications avec des matériaux fiables et résistants.

Bretagne Miroiterie Rénovation, 17 rue de Cornen au Pouliguen. Tél. 02 40 15 02 15. Site : www.miroiterie-menuiserie-44.fr



LBP NEWS
La Baule Presqu'île News

Retrouvez toute l'actualité locale via la nouvelle application LBP News – La Baule Presqu'île News, à télécharger sur votre smartphone IOS ou Android, ou via le site lbpnews.fr.

Télécharger dans l'App Store
DISPONIBLE SUR Google Play



Comprendre le monde ► *L'ancien maire de Pornichet décrypte le bouleversement du monde après la crise de la Covid 19*



Jean-Claude Empereur: *« C'est l'ensemble de la planète qui se reflète, à un moment ou un autre, sur notre table de travail, dans nos armoires ou dans nos assiettes. »*

Jean-Claude Empereur est énarque, haut fonctionnaire honoraire, ancien dirigeant de société et il est surtout connu dans notre région pour avoir été conseiller régional des Pays de la Loire et maire de Pornichet. En fin connaisseur de la géopolitique mondiale, il vient de publier avec Charles Zorgbibe une analyse sur le bouleversement du monde après la crise de la Covid 19. Un travail de 18 mois qui nous permet de comprendre le basculement vers l'Asie de la puissance politique et économique mondiale.

Charles Zorgbibe est agrégé de droit public, professeur honoraire à la Sorbonne et recteur honoraire de l'académie d'Aix-Marseille.

« Le nouvel échiquier. La société internationale après la crise de la Covid 19» de Jean-Claude Empereur et Charles Zorgbibe est publié chez VA Éditions.

La Baule + : ***On nous a beaucoup expliqué que depuis la crise sanitaire, le monde n'est plus le même, avec une baisse de l'influence de l'Occident et une progression de l'Asie. C'est finalement ce qui ressort de vos travaux…***

Jean-Claude Empereur: C'est un livre collectif, avec 37 intervenants, et nous avons mis le projecteur sur un certain nombre d'éléments qui laissent penser que la géopolitique mondiale est en train de se modifier sensiblement. Un tiers de cet ouvrage est consacré à un regard sur l'évolution vers l'Asie au sens large : on commence par l'Inde et on termine par le Pacifique. C'est ce qui nous a le plus attirés, parce que l'on voit bien les tensions en mer de Chine méridionale, les tensions entre l'Inde et la Chine, et au Pakistan du côté du Cachemire, la situation de notre présence dans cette zone, comme en Nouvelle-Calédonie… Tout cela fait que tout cet ensemble doit retenir très fortement notre attention.

Souvent, les gens ne s'intéressent pas à la géopolitique mondiale en considérant que ce qui est important, c'est ce qui se passe à proximité. Pourtant, la géopolitique mondiale a une incidence directe sur notre vie quotidienne… Ce qui se produit au bout du monde a aussi une influence sur notre vie locale… Qu'en pensez-vous, vous qui avez été maire de Pornichet ?

Oui, c'est exact à plusieurs niveaux. D'abord, les leçons de la grande géopolitique se retrouvent au niveau local. Les relations entre les différentes communes, mais aussi les relations entre les communes, le département et la région, sont des relations de type géopolitique. Ce sont des relations de compétition, de coopération et de débats difficiles. Ce qui m'a frappé, dans l'expérience que j'ai eue à travers 12 années de mandat, c'est qu'il faut savoir se placer dans des positions de négociation, de compétition et de coopération. C'est le premier niveau de la poupée russe. Après, il y a le niveau planétaire avec cette dimension nouvelle que nos concitoyens sont en train de percevoir petit à petit, depuis une vingtaine d'années, et ils comprennent que la géopolitique impacte notre vie quotidienne. On le voit bien en ce moment avec la question de l'essence ou celle de l'importation du blé ukrainien. C'est l'ensemble de la planète qui se reflète, à un moment ou un autre, sur notre table de travail, dans nos armoires ou dans nos assiettes.

On évoque beaucoup cette notion de nouvel ordre mondial qui oppose les mondialistes aux souverainistes. La bataille a-t-elle été gagnée par les mondialistes ? Quel est l'état des forces ?

Vous avez raison de souligner que le clivage se fait entre deux conceptions de la vie politique internationale, avec les souverainistes d'un côté et les mondialistes de l'autre. Ce combat n'est pas récent, puisque nous étions exactement dans cette situation au moment du débat sur Maastricht. Il y avait ceux qui considéraient que le traité de Maastricht était attentatoire à la souveraineté nationale française, ce qu'il était, et ceux qui considéraient que l'idée de nation allait se dissoudre et que l'avenir était aux grands ensembles. Aujourd'hui, on se rend compte que les choses sont beaucoup plus compliquées et le sentiment national, dans le bon sens du terme, c'est-à-dire la défense des intérêts vitaux d'un pays, est quelque chose qui l'emporte sur tout le reste, ce qui ne signifie pas que l'on ne peut pas coopérer entre les pays.

Si l'on veut être un acteur majeur, on doit se rapprocher les uns des autres, se fédérer, mais conserver notre identité, notre histoire et notre culture

À la période de la confrontation entre l'Est et l'Ouest, ce clivage se retrouvait-il aussi chez ceux que l'on appelait les non-alignés, qui étaient en quelque sorte les souverainistes de l'ancienne époque ?

Vous avez raison, ce mouvement avait ce sens. Aujourd'hui, c'est l'Europe qui devrait faire cette synthèse entre le souverainisme et le mondialisme, je parle du continent européen, car c'est nécessaire à l'équilibre du monde. J'évoque d'ailleurs cette notion de souveraineté concertée. J'ai cru un moment à la souveraineté européenne, mais je n'y crois plus aujourd'hui, car cela implique l'existence d'un État et je pense que ce n'est pas nécessaire. En revanche, on doit se concerter pour définir quelque chose qui permettrait à l'ensemble des pays européens de se définir dans cette évolution de la géopolitique mondiale, qui est tout de même un cycle de compétitions et d'affrontements. Si l'on veut être un acteur majeur, on doit se rapprocher les uns des autres, se fédérer, mais conserver notre identité, notre histoire et notre culture.

Naturellement, la France devrait-elle en quelque sorte être le chef de file des non-alignés du XXIe siècle ? Concrètement, ni à l'Est, ni à l'Ouest, ni dans les souverainistes à 100 %, ni dans les mondialistes à 100 %…

Vous avez tout à fait raison, c'est le nœud du problème. Quand on dit cela, on a le sentiment que la France est un pays exceptionnel, or c'est le cas, de par son histoire et sa culture. Dans les débats actuels, on n'ose pas avancer cette vision des choses, alors que c'est celle qui a le plus d'avenir, car la France est en quelque sorte un monde en réduction : en raison de notre position géographique, mais aussi par les différentes composantes de la nation, puisque c'est l'État qui a créé la nation en France et c'est l'État qui a rassemblé des peuples très différents qui se sont associés. Il ne faut pas perdre de vue notre présence ultramarine, car nous sommes le seul pays européen à être présent sur les cinq continents. Nous avons 2,5 millions de nos concitoyens qui vivent dans l'Atlantique, dans le Pacifique et dans l'Océan Indien, dans des points toujours très stratégiques. Notre présence est fondamentale, notam-

Le Comptoir de l'Optique
PORNICHET



15, avenue du Général de Gaulle
PORNICHET - 09 50 96 07 48

Ronan et Sarah vous accueillent au Comptoir de de l'0ptique au coeur de Pornichet dans une boutique de 1900 entièrement rénovée avec charme.
Dans une ambiance chaleureuse, vous trouverez des produits soigneusement choisis, en priorité des créations françaises (**NAONED** de Nantes, **LA BRIQUE & LA VIOLETTE, NATHALIE BLANC**, les montures en bois **REZIN**, **BAARS** avec ses branches magnétiques sans visserie d'Annecy, **XIT** de Marseille, **IZIPIZI**...) aux incontournables grandes marques (Hilfiger, Ray-ban…).

Les verres de qualité sont fabriqués au laboratoire Zeiss à Fougères.
Des verres adaptés selon vos besoins :
- Progressifs personnalisés pour une adaptation instantanée
- Unifocaux, une technologie à la pointe
- Digital Lenses pour mettre fin à la fatigue visuelle numérique
- DriveSafe pour une conduite plus confortable
- Solaires pour vos activités en extérieur.

ZEISS



VOUS OFFRIR UNE NOUVELLE VUE AVEC UN SERVICE IRRÉPROCHABLE ET AVEC LA DISPENSE D'AVANCE DE FRAIS GRÂCE AU TIERS PAYANT TOUTE MUTUELLE AINSI QU'UNE SECONDE PAIRE À VOTRE VUE.

Ouvert du Mardi au samedi : 9h - 12h30 et de 14h à 19h

Jean-Claude Empereur : « *Nous sommes dans une situation de totale vassalisation vis-à-vis des GAFAM et peut-être demain aussi des BATX.* »

ment dans certaines voies maritimes ou au-dessus de certains grands réseaux de télécommunications sous-marins. Nous avons la possibilité d'être un initiateur de non-alignement en Europe, mais aussi sur l'ensemble de la planète.

Dans vos travaux, vous évoquez la puissance des GAFAM : les budgets de ces entreprises sont parfois supérieurs à ceux des États. Elles n'ont pas besoin de lever une armée pour provoquer une révolution dans un pays, elles manipulent l'information, elles font basculer les opinions publiques…

C'est une question fondamentale, parce que non seulement il y a les GAFAM, c'est-à-dire le côté américain, mais il y a aussi les BATX, c'est-à-dire les Chinois. C'est la même chose. Les Européens sont totalement démunis. Malheureusement, dans cette affaire, que j'ai eu l'occasion de suivre professionnellement de très près il y a quelques années, nous avons laissé échapper notre possibilité d'être dans ce jeu. Nous en sommes exclus et nous sommes dans une situation de totale vassalisation vis-à-vis des GAFAM et peut-être demain aussi des BATX. Or, la responsabilité des Européens et des Français est complète dans cette affaire. Les choses ont basculé au moment de l'élection de Valéry Giscard d'Estaing, qui a cassé le système. Nous avions à l'époque ce que l'on appelait le Plan Calcul, c'était l'idée développée par le général de Gaulle, poursuivie par Georges Pompidou, qui consistait à créer une industrie européenne de l'informatique, aussi bien pour le calcul que pour la gestion. Nous avions créé en 1974 - il est important de rappeler cela, parce que toutes nos difficultés viennent de là - une entreprise qui s'appelait Unidata, qui associait les industriels français. Et tout a été arrêté brutalement par Valéry Giscard d'Estaing. Il n'a pas eu la vision du futur qui s'imposait. Je précise que si cette affaire n'avait pas été arrêtée, nous aurions aujourd'hui, l'équivalent d'Ariane ou d'Airbus dans le domaine informatique.

Donc un Microsoft…

Oui. C'est une catastrophe technologique et géopolitique majeure, dont nous supportons aujourd'hui les conséquences. J'ai vu avec beaucoup d'intérêt qu'une petite start-up française de deux personnes était arrivée à des résultats impressionnants sur l'informatique quantique, dépassant la Chine et les États-Unis. Je m'en réjouis beaucoup, parce que nous ne pourrons sortir de cette situation qu'en faisant un saut technologique complet. Je rappelle que nous avions aussi inventé l'Internet. Louis Pouzin s'est vu remettre par la reine d'Angleterre la médaille d'or de la société royale britannique en lui disant qu'il était l'inventeur d'Internet.

Une nouvelle version d'Internet

C'est aussi un ingénieur français, Christian Huitema, qui est à l'origine de la communication par paquets…

Oui. Louis Pouzin vit toujours et il continue de développer une nouvelle version d'Internet parce qu'il estime que le réseau actuel est à bout de souffle. Donc, tout n'est pas perdu, mais il faut une volonté politique et des moyens financiers colossaux.

Pourtant, nous n'avons plus de volonté politique, car on raisonne toujours à court terme. Sur la crise sanitaire, les dirigeants politiques expliquent qu'ils ont très bien agi et que les mécontents sont des complotistes d'extrême droite. Ensuite, les programmes présidentiels se résument au règlement des pensions alimentaires des femmes abandonnées : certes, c'est important, mais on est loin de l'époque de Colbert qui voulait faire pousser des forêts pour permettre à la France de construire des bateaux cent ans plus tard…

(Suite page 16)

MENORAL™ CREATEUR DE LIENS

44350
GUERANDE

PARE-VENT EN VERRE BIOCLIMATIQUE
↳ TERRASSES, PISCINES ET SPA



E CLAIRE.GUILLORE@MENORAL.FR
T +33 6 32 52 50 54



Jean-Claude Empereur : « *Nos amis allemands viennent de commander le F 35 pour équiper leur armée : je ne vois pas comment on peut concilier leur participation à un projet sur le combat aérien du futur et acquérir sur étagère des avions chez les Américains.*»

C'est tout à fait exact, il manque la volonté politique et aussi une vision de long terme. On a perdu le sens du long terme et on a l'impression que les candidats à la présidentielle sont plus candidats à un poste de Premier ministre que de chef de l'État… Les grands problèmes actuels sont l'alimentation, l'énergie et la défense. Dans tous les cas, il faut une vision à cinquante ans ou à cent ans. Nos concitoyens ne se rendent pas compte que c'est le fond du problème et que l'on doit inculquer cela dès le secondaire. Et, pour atteindre un résultat, il faut au moins une vingtaine d'années. Depuis quarante ans, on a abandonné l'idée de long terme, la volonté politique et aussi le sens de l'État. En Chine, on parle du jeu long, les Chinois savent qu'ils ont le temps devant eux…

Souveraineté, indépendance ou puissance sont des mots qui font peur !

On nous répète que les leçons de la crise ont été retenues, on nous parle de souveraineté énergétique ou de souveraineté alimentaire, on emploie des mots à la mode, comme résilience qui ne signifie pas grand-chose dans ce contexte…

Parce que souveraineté, indépendance ou puissance sont des mots qui font peur! On parle aussi de gouvernance, au lieu de gouvernement, ce qui n'a rien à voir, parce que la gouvernance c'est la gestion, alors que le gouvernement c'est la politique. Ce sont deux choses totalement différentes. Le Premier ministre est un chef de gouvernement, ce n'est pas un chef de gouvernance. Le chef de l'État encore moins. Les mots sont fondamentaux.

La position américaine dans le domaine de la souveraineté technologique est extrêmement simple : c'est la domination sur la totalité du spectre

Ne pensez-vous pas que dans cinq ans, nous ferons toujours le même constat…

Je crains que vous n'ayez raison, je crains que nous n'ayons pas encore totalement compris… Ce sont les crises qui font avancer les choses. On vient d'en subir deux et cela ne suffit peut-être pas… Les choses évoluent. Il faudrait qu'elles évoluent plus vite, parce que le lancement des grands programmes que nous évoquons, notamment dans les domaines de l'alimentation, de l'énergie et de la défense, sont encore une fois des programmes sur vingt-cinq ans. Sur l'armement, comme le système d'armement de combat aérien du futur, que nous devons faire avec nos amis allemands, cela fait des mois que les choses n'avancent pas beaucoup, alors que c'est un élément fondamental de la défense de l'Europe et de la France. C'est donc un élément fondamental de notre souveraineté. Dans ce domaine, on travaille sur une échéance de cinquante à quatre-vingts ans. Je viens de voir que nos amis allemands viennent de commander le F 35 pour équiper leur armée : cela m'inquiète, parce que je ne vois pas comment on peut concilier leur participation à un projet sur le combat aérien du futur et acquérir sur étagère des avions chez les Américains. Il faut faire attention à ce que l'on dit, mais il y a tout de même une certaine contradiction. Je n'ai pas tous les éléments du dossier et je me garderai d'avoir une position définitive, mais je suis quand même perplexe. La position américaine dans le domaine de la souveraineté technologique est extrêmement simple : c'est la domination sur la totalité du spectre, que ce soit sur les vaccins ou les systèmes de défense, en passant par l'alimentation. Je ne critique pas cette position américaine, les choses sont ce qu'elles sont, mais c'est quelque chose de non négociable chez eux. Il faut maintenant prendre tout ce problème à bras-le-corps. En matière de défense, la défense européenne est un leurre, car pour l'instant c'est l'OTAN et, tant que nous ne nous dégagerons pas de cette emprise, on n'arrivera à rien.

Qu'entendez-vous par se dégager de cette emprise ?

Il faut distinguer l'alliance atlantique de l'organisation intégrée. L'alliance, c'est un traité de solidarité mutuelle, alors que l'organisation intégrée, c'est un système de commandement américain. Quand Jacques Chirac avait demandé le commandement sud de l'Europe, en Méditerranée, ce qui était la moindre des choses, on l'a renvoyé dans ses buts. Donc, il faut avoir une défense, avec des alliés, comme on le fait traditionnellement dans l'histoire, mais il faut construire une défense autonome. En ce qui concerne la défense européenne, il suffit de voir les déclarations de nos amis allemands, c'est net et sans bavure : ils n'en veulent pas et les Allemands vont mettre 100 milliards de crédits instantanément pour leur défense, c'est plus de deux fois le budget de la Défense nationale française.

Le coût de branchement des parcs éoliens est d'environ 100 milliards d'euros

Vous évoquez Jacques Chirac qui n'a pas obtenu le commandement sud de l'Europe, mais aussi l'Allemagne qui achète des F 35 américains, et aussi, dans votre livre, le fait que les États-Unis font toujours payer très cher à la France chaque ultime sursaut gaullien d'indépendance. J'observe que chaque fois que nous manifestons notre indépendance, comme ce fut le cas au moment de l'Irak, les États-Unis nous donnent des coups de bâton. Or, lorsque nous sommes les toutous des Américains, nous n'avons rien, car nos alliés vont acheter des avions chez les Américains qui, dans le même temps, nous empêchent de vendre nos sous-marins aux Australiens… Ainsi, nous n'avons rien à gagner à rester ces toutous…

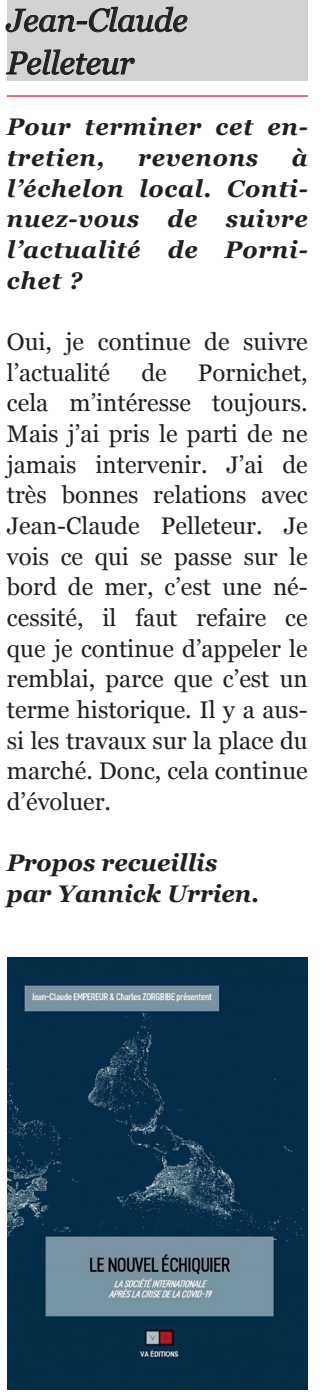
Sûrement pas. Encore faut-il qu'il y ait des responsables politiques qui expliquent clairement cela. Cela ne veut pas dire que les Américains sont des ennemis, ce sont des partenaires, mais il n'y a aucune raison de ne pas faire notre effort nous-mêmes. On nous explique qu'il n'y a plus d'argent. Dans une analyse récente, j'ai vu que le coût de branchement des parcs éoliens est d'environ 100 milliards d'euros, je parle simplement du branchement au réseau électrique normal! Rendez-vous compte de ce que cela représente si ces 100 milliards étaient affectés à d'autres choses. Il faudrait discuter de ces grandes masses, plutôt que d'avoir des discussions qui sont plus de l'ordre d'un Conseil général ou d'un Conseil départemental. Malheureusement, les occasions ne sont jamais suivies, d'où mon pessimisme.

Pornichet : j'ai pris le parti de ne jamais intervenir. J'ai de très bonnes relations avec Jean-Claude Pelleteur

Pour terminer cet entretien, revenons à l'échelon local. Continuez-vous de suivre l'actualité de Pornichet ?

Oui, je continue de suivre l'actualité de Pornichet, cela m'intéresse toujours. Mais j'ai pris le parti de ne jamais intervenir. J'ai de très bonnes relations avec Jean-Claude Pelleteur. Je vois ce qui se passe sur le bord de mer, c'est une nécessité, il faut refaire ce que je continue d'appeler le remblai, parce que c'est un terme historique. Il y a aussi les travaux sur la place du marché. Donc, cela continue d'évoluer.

Propos recueillis par Yannick Urrien.





Restaurant

LE DUGUAY-TROUIN

Nouvelle escale pour Le Duguay-Trouin…

Ancré sur le port du Pouliguen, ce célèbre restaurant de la région, bien connu des habitués et des touristes, rouvre ses portes début Avril après hivernage.

A une encablure de la plage, dans un cadre traditionnel et élégant, l'équip(age) vous accueillera dans une salle lumineuse mêlant bois et couleurs marines agrémentées de nuances laiton, ou sur sa grande terrasse ensoleillée et végétalisée, pour profiter de l'agréable vue du port du Pouliguen.







Cocktails, plateaux de fruits de mer, brunch, ou simplement pour un repas bistronomique joyeux et généreux en famille ou entre amis, *vous trouverez à cette adresse de quoi ravir vos papilles, où les maîtres mots sont volonté de faire plaisir et convivialité.*



Vanessa, la nouvelle cheffe du Duguay-Trouin, et sa brigade qualifiée, vous embarque pour une croisière culinaire après avoir revisité les plats inconditionnels qui font la renommée du restaurant, et imaginé une carte qui changera de cap en fonction des produits de saison. Pour la cheffe, ***« Les novices seront agréablement surpris et les habitués seront rassurés ».***

Cuisinière instinctive possédant une belle expérience derrière les fourneaux, ses plats et recettes, à base de produits régionaux « terre et mer » minutieusement sélectionnés, pétillent dans les assiettes, pour témoigner d'une envie sans cesse renouvelée de partager son goût pour la cuisine gourmande. Enfin, vous pourrez craquer pour une touche sucrée avec la déclinaison des desserts et pâtisseries pour finir votre repas, une manière pour elle de dire « *je vous aime* ».



Restaurant
LE DUGUAY-TROUIN
26, Quai Jules Sandeau au Pouliguen.
Ouvert à l'année.
02 40 42 32 05
leduguaytrouin@gmail.com



Restaurant

Le T. Bone

Viandes & Poissons grillés
Cuisine traditionnelle & Spécialités

02 40 62 23 66

4 place Mauperthuis, Le Pouliguen



Le Nomade



COUSCOUS, TAJINES, PAËLLA ROYALE...
02 40 01 69 78
www.restaurantlenomade.fr

3 place Mauperthuis, Le Pouliguen

Tendances ► *Un succès entrepreneurial pour Guérande*



Edouard Philippe, ancien Premier ministre et maire du Havre, avec Christophe Bécchu, maire d'Angers et Nicolas Criaud, maire de Guérande, discutent avec Alain Jousselin.

Édouard Philippe félicite le Comptoir des Savonniers

La boutique de Guérande du Comptoir des Savonniers permet de venir acheter directement sur place les fameux savons à la découpe, toutefois l'essentiel des ventes se fait maintenant sur Internet. Alain Jousselin tient beaucoup à son emplacement au centre de Guérande : *« J'ai toujours l'âme d'un commerçant. Je suis attaché au contact avec le public et puis, c'est à partir de cette boutique que tout a commencé ! »* Il y a de belles PME à Guérande et le Comptoir des Savonniers en fait partie, ce qui n'a pas échappé à Édouard Philippe. Nicolas Criaud, maire de Guérande, a fait découvrir la cité médiévale à l'ancien Premier ministre, accompagné de Christophe Béchu, maire d'Angers. Ils ont pris le temps de s'arrêter au Comptoir des Savonniers pour comprendre comment il pouvait se démarquer avec un produit aussi grand public que le savon, en jouant la carte de la différence et de la qualité. Alain Jousselin est fier de cette visite de l'ancien premier ministre : *« C'est toujours important d'expliquer aux politiques ce que nous faisons et les difficultés que nous pouvons rencontrer… »*

Cette rencontre s'est déroulée quelques semaines avant le début de la guerre en Ukraine. Sur le plan économique, l'activité d'Alain Jousselin n'est pas vraiment impactée : *« Nous avons quelques commandes en Russie, mais cela reste assez marginal, donc la perte de cette clientèle n'a pas de grosses conséquences… »* En réalité, c'est le marché français qui est majoritaire et ce sont souvent des clients qui ont découvert la boutique physique. Il s'agit d'une vitrine forte pour le Comptoir des Savonniers : *« Je n'ai pas les moyens de faire de la publicité sur TF1, le marketing sur Internet est très coûteux, donc j'évite aussi. Mais la plus belle publicité, ce sont les dizaines de milliers de touristes qui passent devant la boutique chaque année. Ce sont eux que l'on retrouve ensuite dans les commandes en ligne »* indique Alain Jousselin.

Des produits plus purs et plus sains

Le succès du Comptoir des Savonniers s'explique par la volonté des consommateurs de rechercher des produits plus purs et plus sains dans le secteur du bien-être et de la beauté. Dans ce domaine, comme dans l'alimentaire, le savoir-faire artisanal est plébiscité. Les savons vendus à la coupe s'enrichissent de nombreux parfums qui nous amènent vers l'univers de la thalassothérapie avec toute une gamme inspirée de l'océan. Toujours dans la gamme de savons à la coupe, le savon au lait de chèvre, de fabrication artisanale, est très en vogue. Un soin idéal pour réguler l'excès de sébum des peaux mixtes à grasses, éliminer les impuretés de l'épiderme, désobstruer les pores en douceur et affiner le grain de peau. Ce savon se transforme même en masque facial grâce à sa mousse nettoyante.

Autre tendance : le pain d'argile. Le Comptoir des Savonniers distribue le pain d'argile Argicrea. Une marque 100 % naturelle, sans colorants et sans conservateurs, qui utilise seulement de l'argile blanche du Vercors et de la silice minérale du Vercors. Les atouts du pain d'argile sont nombreux. D'abord, la silice assure un micro-gommage de la peau, la nettoie et permet à l'épiderme de se régénérer. Ensuite, l'argile blanche est la plus douce des argiles pour la peau. Elle est particulièrement recommandée pour les peaux sèches et fragiles, avec ses vertus cicatrisantes et antiseptiques, et elle est d'une aide précieuse pour le soin des peaux irritées. Son pouvoir absorbant permet également l'élimination des odeurs corporelles. Ainsi, en supprimant les produits cosmétiques traditionnels, on écarte l'action chimique des détergents, des parfums et des agents moussants des savons. La peau retrouve alors toute sa souplesse et sa santé et elle se rééquilibre naturellement.

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





Pornichet adhère à la démarche « Mon restau Responsable »

Pornichet vient d'adhérer à « mon Restau responsable », une démarche participative créée par la Fondation pour la Nature et l'Homme. Pour cela, la cuisine centrale de Pornichet s'est équipée de matériels innovants pour confectionner les 680 repas servis tous les jours aux élèves des écoles, et aux bénéficiaires du portage de repas, avec le souci de préserver les qualités nutritionnelles et gustatives de chaque ingrédient.

Laëtitia Guinche, élue en charge de l'alimentation, rappelle les engagements pris en faveur du bien-être des convives, des éco gestes, du territoire et d'une alimentation responsable : *« Cette initiative s'inscrit dans le plan d'actions conduit par la municipalité en faveur de l'Alimentation durable. À ce jour, 60 % des produits cuisinés sont bios ou labellisés »*. Une part que la Ville souhaite à nouveau augmenter, en mobilisant davantage les producteurs locaux.





Le Castel Marie Louise conserve une étoile au Guide Michelin 2022

Le Guide Michelin renouvelle sa confiance au chef du Castel Marie-Louise, Éric Mignard, en distinguant sa cuisine dans son édition 2022. Éric Mignard a toujours eu à cœur de faire découvrir de nouvelles saveurs et de mettre en valeur les produits locaux. Ce chef généreux et créatif a pris les commandes des cuisines du Castel Marie-Louise il y a plus de trente ans et, dès la première année, il avait été récompensé par un macaron au Michelin : *« Notre cuisine est davantage axée sur les produits iodés, les poissons, les coquillages et les crustacés. Nous achetons au jour le jour des produits soigneusement sélectionnés par nos fournisseurs locaux et nous travaillons uniquement les produits de saison »* explique Éric Mignard. Aux commandes de la salle, Guillaume Descote, responsable restauration, entouré de son équipe, veille sur chaque détail, notamment sur le choix des vins, en parfait accord avec les mets. Les plats varient et s'adaptent régulièrement aux produits de saison afin de suivre la philosophie d'Éric Mignard. Maintenant, Éric prépare l'avenir avec son adjoint Jérémy Coirier et ses équipes. Pour Bastien Hervé, directeur du Castel Marie-Louise, cette étoile est le résultat du travail de toute une équipe : *« C'est un réel plaisir de travailler avec Éric, et c'est aussi une belle preuve de reconnaissance de nos clients. »*





Bonnes adresses ► *Le supermarché double sa surface et fait la part belle aux saveurs*



Intermarché L'Océan s'agrandit et fait peau neuve !

On peut vraiment parler d'un nouveau supermarché, car tout a changé ! Il a fallu cinq ans d'études et de démarches administratives, ainsi que deux ans de travaux, pour métamorphoser l'Intermarché qui se trouve entre La Baule et Guérande. Rémy Legrand, le propriétaire des lieux, savait ce qu'il voulait et il n'a rien lâché. Ce n'est pas surprenant quand on sait qu'il a été commando de marine dans sa jeunesse : *«On n'a rien gardé et je suis reparti d'une page blanche. La surface passe de 1 700 à 3 000 mètres carrés et 95 % du magasin a changé ! »* Dès que l'on y entre, on découvre la zone des saveurs, puis les produits frais et l'épicerie : *« C'est un nouveau concept. Le consommateur se sent très vite à l'aise et il identifie facilement les différentes zones du magasin. »* L'essentiel des rayons est basé sur le « bien manger », les saveurs, les produits bio, les produits traditionnels et les producteurs locaux.

Ce concept de « zone des saveurs » permet de regrouper le pain, les fruits et légumes, la poissonnerie, la charcuterie, la boucherie et tous les produits frais. On se sent vite guidé naturellement, avec des centaines d'idées pour se faire plaisir : *« Le vin, qui était historiquement dans la zone des liquides, se retrouve maintenant dans la zone des saveurs, car nous voulons faire partager des découvertes, des bons producteurs et offrir une diversité de choix pour s'adapter à toutes les demandes. »* Rémy Legrand entend aussi promouvoir nos artisans et producteurs locaux : *«Leurs produits nous sont familiers, mais nous voulons aussi faire découvrir leurs visages avec de grandes photos pour les mettre en valeur… »*

Sur le plan environnemental, Rémy Legrand a également souhaité que son établissement soit un exemple : *« Comme le magasin a été refait dans son intégralité, on a changé toute la production d'énergie et tout est passé en CO2. Concrètement, on reprend le CO2 qui a déjà été produit pour reproduire de l'énergie, donc l'équilibre est à zéro. On fait aussi de la récupération de chaleur. Plus tard, nous allons installer des cellules photovoltaïques, puisque nous avons une structure de 1000 mètres carrés pour recevoir des panneaux photovoltaïques ».* Dans une seconde étape, Rémy Legrand compte installer une dizaine de bornes de rechargement pour les véhicules électriques, mais il faut savoir que la procédure est longue.

Outre la haute qualité environnementale, Rémy Legrand a voulu s'engager dans une démarche solidaire de « zéro gâchis » : *« Nous y tenons beaucoup et tous les produits qui ne sont pas vendus sont recyclés. Nous avons des conventions avec les Restos du cœur et les épiceries sociales, qui viennent récupérer chaque jour les produits que nous ne vendons pas ».* Les alignements de planètes sont favorables à l'équipe, puisque la réouverture va coïncider avec la fin des travaux sur le pont qui relie La Baule à Guérande : *« Ce sera aussi plus facile pour les Baulois de nous redécouvrir ! »* Tout le matériel est du dernier cri, pour le plus grand confort du personnel, mais aussi des clients. Ceux qui ont déjà découvert le nouveau magasin sont unanimes : *« C'est maintenant un vrai plaisir de faire ses courses, car il y a de l'espace, des allées larges et une belle mise en valeur des produits… »* confie une habituée avec enthousiasme.

Intermarché L'Océan, Route de La Baule, à Guérande.
Tél. 02 40 60 13 10.



Coupe du Monde de Rugby 2023 : l'Argentine installera son camp de base à La Baule

L'équipe d'Argentine installera son camp de base à La Baule dans le cadre de la Coupe du Monde de Rugby 2023. Lors de la précédente Coupe du Monde de Rugby disputée en France, en 2007, l'Argentine avait créé la surprise en terminant à la 3e place du tournoi, en battant notamment l'équipe de France à deux reprises. L'Argentine jouera deux rencontres au stade de la Beaujoire à Nantes : face à l'équipe qualifiée « Amériques 2 » (soit les États-Unis ou le Chili) le 30 septembre, et face au Japon le 8 octobre, dans l'un des chocs de la phase de poule de la Coupe du Monde de Rugby 2023.

Claude Atcher, directeur général de France 2023, souligne : *« La Coupe du Monde de Rugby des territoires continue de s'étendre ! Et nous sommes ravis du choix de l'Argentine d'installer son Camp de Base Équipe sur le littoral atlantique, à La Baule. Après avoir créé la sensation en 2007, les Pumas seront dans des conditions de travail parfaites pour préparer sa compétition, dans une station balnéaire réputée pour sa douceur et sa qualité de vie. »* C'est évidemment une bonne nouvelle pour Franck Louvrier, maire de La Baule : *« C'est d'abord un honneur pour nous, parce que l'équipe d'Argentine est l'une des meilleures équipes au monde, participant chaque année au très relevé tournoi du Rugby Championship dans l'hémisphère sud. Nous devrons donc nous montrer à la hauteur en termes de qualité d'accueil et d'équipements. Je tiens à remercier tous les acteurs qui ont permis que cet événement puisse être possible. La présence des Pumas va nous apporter un autre rayonnement international vers de nouveaux publics, comme le monde hispanisant et l'Amérique latine. Notre ville-jardin au bord de l'océan va chavirer au son du tango et au traditionnel asado. Nous voici pleinement dans la famille du rugby, sport qui connaît un enthousiasme planétaire. »*



Franck Louvrier et Claude Atcher, directeur général de France 2023

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



Maison ► *Les nouvelles générations reviennent vers le local et le sur-mesure*



MP Cadiet Agencement devient JD Agencement

MP Cadiet Agencement est connue depuis plusieurs décennies sur la presqu'île comme une entreprise qui porte des valeurs de proximité, de qualité et de savoir-faire. C'est la raison pour laquelle Julien Dupont a fait le choix de la reprendre en juin dernier, avec son show-room et son atelier, pour perpétuer cette réputation de menuisier local spécialisé dans le sur-mesure. Julien a simplement décidé de changer le nom de l'enseigne, qui devient JD Agencement. Ce jeune entrepreneur a effectué son apprentissage au Croisic et il a ensuite travaillé dans d'autres villes de Bretagne et à Bordeaux, pendant une dizaine d'années, dans le domaine de l'agencement de placards et la pose de cuisines aménagées. Il a eu envie de revenir sur la Presqu'île et de se mettre à son compte : *« J'aurais pu démarrer de zéro, mais j'ai préféré reprendre l'entreprise de Monsieur Cadiet, car sa réputation est excellente. J'ai la même démarche artisanale que lui et, en plus, il a un atelier opérationnel.»* Le show-room est situé à l'entrée de Guérande et l'atelier reste inchangé, derrière le magasin Leclerc de Guérande : *« Je gère en direct tous les chantiers. Je travaille avec un apprenti et un salarié. Je travaille encore mes plans d'aménagement à l'ancienne, en prenant les mesures directement, car cela reste la meilleure méthode. J'utilise un logiciel de dessin uniquement pour les aménagements de cuisine. »*



Faire appel à un artisan local, qui fera un travail soigné et vraiment sur-mesure, cela ne coûte pas des sommes astronomiques

Julien Dupont est vraiment satisfait de son installation à Guérande, car les commandes ne manquent pas, avec les familles qui font appel depuis plusieurs générations à MP Cadiet, mais aussi les résidents secondaires et les jeunes couples qui viennent s'installer. D'ailleurs, c'est une vraie tendance de fond : les jeunes ont de plus en plus recours à des artisans locaux. Pendant un certain temps, dans les années 90, on a vu une ou deux générations s'orienter vers les meubles en kit des grands distributeurs, il y a eu une époque où les artisans étaient inquiets, mais la situation évolue depuis quelque temps. Ras le bol de passer un week-end complet à s'évertuer à monter un dressing qui risque de s'effondrer ! On aura compris que faire appel à un artisan local, qui fera un travail soigné et vraiment sur-mesure, cela ne coûte pas des sommes astronomiques : *«Nous ne sommes pas plus chers que les industriels, puisque nous avons notre atelier à Guérande, et le service est incomparable. Les grands groupes disent maintenant qu'ils font du sur-mesure, mais en réalité c'est de l'adaptable, alors que mes caissons sont vraiment réalisés au millimètre près »* souligne Julien Dupont. Il travaille essentiellement avec les cuisines Teisseire, un groupe basé près de La Rochelle et, pour tout ce qui est menuiserie, tous les panneaux sont commandés en Bretagne : *« J'essaie de privilégier des fournisseurs régionaux. »* On retrouve également l'offre de lits relevables, qui connaît beaucoup de succès. C'est très pratique, puisque cela permet un gain de place évident avec le lit qui se se relève dans un placard: *« MP Cadiet était connu dans ce domaine et je continue évidemment de proposer cela... »* Notons que si Monsieur Cadiet profite déjà de sa retraite bien méritée, Madame Cadiet continue d'accompagner Julien pendant quelques mois, afin que la transmission puisse se dérouler dans les meilleures conditions.

JD Agencement, 22 rue Lamartine à Guérande. Tél. 02 40 62 18 18. Courriel : jdagencement44@orange.fr







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

Comprendre le monde ► *Le Cambodge, premier pays au monde à lancer sa cryptomonnaie*



Serey Chea, directrice de la Banque Nationale du Cambodge : « *C'est unique au monde, car c'est la banque centrale qui établit un portefeuille électronique pour toute la population.* »

Le Cambodge vient de recevoir le prix Nikkei de la meilleure initiative financière de l'année 2021, pour la création de sa monnaie numérique : le Bakong. C'est l'occasion de mettre à l'honneur une femme d'influence dans le monde de la finance, Serey Chea, directrice de la Banque Nationale du Cambodge, qui est à l'origine de cette première. Le Cambodge est en effet le premier pays au monde à lancer sa cryptomonnaie en utilisant la technologie blockchain.

Le Bakong se présente sous la forme d'une application mobile qui fonctionne comme un porte-monnaie numérique pour permettre aux Cambodgiens, bancarisés ou non, d'effectuer des paiements mobiles. Cela facilite le transfert d'argent des clients entre les banques et les institutions financières, et directement des clients aux commerçants, à des coûts sécurisés, en temps réel et réduit. Le gouvernement du Cambodge a fait de l'inclusion financière l'une de ses priorités. Aujourd'hui, 270 000 Cambodgiens utilisent au quotidien cette monnaie numérique et ces services ont atteint environ 7,9 millions de personnes, ce qui représente près de la moitié de la population du pays, qui s'élève à 16,7 millions d'habitants. À la fin de l'année 2021, 6,8 millions de transactions, d'une valeur d'environ 2,9 milliards de dollars, avaient été enregistrées par la Banque Nationale du Cambodge.

À l'occasion de la Journée internationale de la femme, mardi 8 mars dernier, Yannick Urrien a décidé de mettre à l'honneur Serey Chea qui était en direct de Phnom Penh sur Kernews.

La Baule + : ***Vous êtes francophone, puisque vous avez vécu en France une partie de votre jeunesse. Comment votre carrière a-t-elle évolué ? Comment avez-vous été recrutée par la Banque Nationale du Cambodge ?***

Serey Chea : Oui, j'ai étudié en France, de la sixième à la première et, après, j'ai fait ma terminale dans une école française à Singapour. Cependant, depuis, je n'ai pas beaucoup eu l'occasion de parler français et il est un peu rouillé... La terminale, dans le système français, se termine en juillet et je devais commencer mes études universitaires en Nouvelle-Zélande, qui commencent généralement en février. Donc, j'avais à peu près six mois de vacances. À ce moment-là, la Banque Nationale du Cambodge voulait quelqu'un qui parlait français, pour faire des traductions car, compte tenu de notre histoire avec la France, nous recevons beaucoup d'assistance et de la documentation en français de la Banque mondiale et du Fonds Monétaire International. Malheureusement, après la guerre, peu de gens parlaient français, c'était surtout l'anglais. Dans ce contexte, j'ai aidé la banque à faire des traductions. Cela m'a beaucoup plu et après mes études en Nouvelle-Zélande, je suis retournée à la Banque Nationale du Cambodge. Cela fait maintenant 21 ans que je travaille pour la Banque Nationale du Cambodge.

Continuez-vous de vous cultiver en français ?

Oui. Il m'arrive de voir des films français. Je préfère d'ailleurs les films français aux films américains, mais il n'est pas facile d'accéder à des films français au Cambodge. Je lis aussi en français, mais cela me demande plus d'efforts que de lire en anglais.

> *Nous avons travaillé sur le système pendant deux ans et nous avons lancé le projet en 2020*

Vous venez de recevoir le prix Nikkei de la meilleure initiative financière pour cette monnaie numérique qui s'appelle le Bakong : comment cette idée vous est-elle venue ?

C'est arrivé par hasard, vers 2014, lorsque l'on a vu les cryptomonnaies se propager un peu partout dans le monde. À ce moment-là, la Banque Nationale du Cambodge a pris la décision de ne pas faire circuler les cryptomonnaies dans le pays. D'abord, parce que l'on ne savait pas ce que c'était. Beaucoup de gens investissaient sur ces instruments, sans savoir vraiment ce que c'était, et il y avait beaucoup de gens qui perdaient de l'argent, mais aussi des escrocs qui vendaient des fausses cryptomonnaies. Lorsque nous avons pris



cette décision, nous avons été très critiqués et les gens disaient que la Banque Nationale du Cambodge n'était pas dans l'air du temps. J'ai donc décidé d'étudier la technologie blockchain et, en 2017, nous avons trouvé la possibilité de lancer un système de paiement, justement en utilisant la blockchain. C'était quelque chose de vraiment nouveau, jamais expérimenté par une banque centrale dans le monde. Nous avons travaillé sur le système pendant deux ans et nous avons lancé le projet en 2020.

Le virement bancaire n'était pas possible, parce que le système des prestataires de services de paiement n'était pas connecté à celui des banques

Donc, si j'ai des espèces, je les dépose sur un compte et on me transforme cette somme en porte-monnaie virtuel…

Il faut savoir qu'il y a beaucoup de réglementations sur les banques. Elles doivent faire beaucoup de vérifications, ce qui est assez difficile pour les gens qui sont dans les zones rurales, car certaines personnes n'ont même pas une pièce d'identité. Avant le Bakong, au Cambodge, la plupart des gens n'avaient pas de compte d'épargne. En même temps, nous avions des prestataires de services de paiement, ce sont des entreprises qui permettent aux gens d'enregistrer un portefeuille électronique. Pour enregistrer un portefeuille électronique, c'est bien plus facile que d'ouvrir un compte d'épargne. Donc, on s'est aperçu que dans les zones rurales, les gens avaient plus de portefeuilles électroniques, alors que dans les zones urbaines les gens ont plus de comptes bancaires. Il y avait une déconnexion entre le monde rural et le monde urbain, car les gens qui vivent en ville ne pouvaient pas envoyer de l'argent à leurs amis ou à leur famille dans le monde rural, et vice versa. Le virement bancaire n'était pas possible, parce que le système des prestataires de services de paiement n'était pas connecté à celui des banques. En plus, en zone urbaine, si deux personnes n'utilisaient pas la même banque, il était impossible de transférer de l'argent électroniquement via le téléphone mobile. Avec le Bakong, nous faisons le pont entre tout le monde : c'est-à-dire entre les clients de la banque A et les clients de la banque B, mais aussi entre le monde rural et le monde urbain. C'est un aspect vraiment unique. Par ailleurs, nous permettons aux gens d'enregistrer un portefeuille électronique en utilisant une application mobile créée par la Banque centrale. C'est unique au monde, car c'est la banque centrale qui établit un portefeuille électronique pour toute la population.

Ce sont les petites boutiques qui font des virements et que l'on trouve un peu partout

Ainsi, dans une zone rurale, la personne doit bien aller quelque part pour déposer de l'argent physique afin de le transformer en portefeuille numérique… Comment procède-t-elle ?

Pour déposer de l'argent dans un portefeuille électronique Bakong, les gens vont vers des agents bancaires. Ce sont les petites boutiques qui font des virements et que l'on trouve un peu partout. Lorsque cet argent est dans le portefeuille électronique, la personne peut envoyer de l'argent à sa famille ou à ses amis.

Nous facilitons les transactions électroniques entre les gens dans le pays, sans discrimination

La blockchain permet de garantir et de vérifier l'authenticité des transactions. En tant que Banque Centrale, vous assurez donc un rôle de sécurité au début et à la fin de la transaction financière…

En quelque sorte, nous facilitons les transactions électroniques entre les gens dans le pays, sans discrimination, que ce soit pour quelqu'un qui n'a pas de compte bancaire ou quelqu'un qui habite dans un village isolé au fin fond du pays. Nous pouvons faire cela grâce à l'infrastructure que nous avons et à la très forte pénétration de la téléphonie mobile. Nous avons une population de 16 millions de personnes et le nombre d'abonnés est de 20 millions !

Nous voulions aussi permettre aux femmes d'envoyer l'argent directement aux écoles et aux hôpitaux

Finalement, quel est l'avantage par rapport à la monnaie physique ?

Il y a beaucoup de différences pour les pays en voie de développement. Avant les transferts électroniques, pour envoyer de l'argent à sa famille, il fallait le faire à travers un coursier qui portait l'argent tout simplement dans une valise et qui distribuait l'argent de village en village. C'était un service très coûteux et, en plus, c'était très risqué. Avec les moyens électroniques, on peut envoyer de l'argent très facilement d'un point à un autre. L'autre atout porte sur les transferts internationaux. On commence à travailler avec d'autres pays de la région. Au Cambodge, nous avons beaucoup de femmes qui travaillent à l'étranger et qui envoient de l'argent à leur famille, mais souvent l'argent est mal utilisé par les gens de la famille. L'argent qui est censé payer l'éducation des enfants, ou l'hôpital des personnes âgées, est parfois dépensé dans des choses inutiles. Nous voulions aussi permettre aux femmes d'envoyer l'argent directement aux écoles et aux hôpitaux. Pour cela, le transfert Bakong est immédiat, international, et le coût est très bas, avec un niveau de sécurité très élevé. L'autre atout, c'est de permettre à beaucoup de gens de rentrer dans un système formel, ce qui signifie que les institutions financières vous connaissent mieux, il est ainsi plus facile de demander un crédit. C'est également une manière d'aider à l'inclusion financière.

Nous avons déjà des pays de la région qui sont venus nous voir, déjà aussi quelques pays africains qui nous demandent comment cela marche

Êtes-vous en contact avec des directeurs de banques centrales, notamment en Afrique ou au Moyen-Orient, qui souhaiteraient imiter votre modèle ?

Oui, cela commence. Nous avons déjà des pays de la région qui sont venus nous voir, déjà aussi quelques pays africains qui nous demandent comment cela marche, de manière très informelle. C'est un système très simple à répliquer dans les pays en développement, parce que ce n'est pas cher, c'est facile à mettre en place et j'espère pouvoir partager notre expérience.

L'objectif est de réduire la pauvreté

En conclusion, l'inclusion financière permet à des millions de personnes de rentrer progressivement dans la classe moyenne, en ayant un statut social, à travers l'assurance santé, le crédit ou la retraite. C'est donc aussi un moyen de développement économique…

Oui. L'objectif est de réduire la pauvreté en amenant les gens dans le système formel.

Si je vais en vacances à Phnom Penh, pourrai-je ouvrir un portefeuille Bakong ?

Il faudrait avoir un numéro de téléphone local pour cela.

Propos recueillis par Yannick Urrien.



Bien vivre ► *Une gamme de services pour que la vie quotidienne soit plus agréable…*



Essentiel et Domicile : le recrutement reste la clef du succès

Depuis quelques années, le recrutement en direct d'une personne pour l'entretien du domicile ou les aides diverses, comme la garde d'enfants, devient de plus en plus marginal, en raison des nombreuses contraintes inhérentes au statut d'employeur. Face à cela, on a vu se développer des agences spécialisées dans les services à la personne, ce qui procure une tranquillité d'esprit et confère la possibilité de choisir des prestations à la carte. Ce métier est très particulier, parce qu'il requiert des qualités humaines exceptionnelles, de l'empathie, l'écoute des besoins de l'autre et la faculté de s'adapter à des demandes très différentes. Comment s'y retrouver ? Une rencontre avec Vincent Le Déault permet de se rendre compte qu'il était fait pour ce métier: c'est ce que l'on appelle la vocation. Pour présenter les services de l'agence Essentiel et Domicile de La Baule et de Pornichet, Vincent a souhaité faire témoigner une cliente, Josiane, fidèle à l'enseigne depuis la création de l'agence en 2015.

Josiane est retraitée. Elle habite sur la place du marché à Pornichet et son premier contact remonte à sept ans, lorsqu'elle habitait dans une maison à La Baule : *« Nous voulions une personne pour effectuer des travaux de jardinage et ma fille - qui est fonctionnaire aux impôts - nous a d'abord recommandé de ne pas prendre quelqu'un à la légère, mais de nous adresser à une société qui ait pignon sur rue. D'abord, pour être certain de la personne qu'on laisse rentrer chez soi, mais aussi pour avoir l'esprit tranquille sur le plan fiscal et social. Je suis tombée sur une publicité pour Essentiel et Domicile, et la première impression a été excellente, car Vincent Le Déault a écouté et analysé notre demande. Il nous a laissé le temps de prendre notre décision et les choses se sont bien passées. »*

Josiane, qui a aujourd'hui 77 ans, insiste sur la dimension psychologique : *« Les personnes âgées sont vulnérables et elles doivent se sentir en confiance. »* Un constat que l'on peut aussi appliquer à des parents qui recherchent quelqu'un pour garder leur enfant. Depuis, l'agence Essentiel et Domicile intervient pour des travaux de ménage chez Josiane et son mari : *« Sa force, c'est incontestablement le recrutement ! Les aides ménagères qui interviennent chez nous ont du plaisir à faire leur métier et cela se ressent. C'est un service à la carte. Il y a le ménage régulier et aussi du bricolage, ainsi que le grand nettoyage de la terrasse et des balcons au printemps…»* Désormais, Josiane pense à l'avenir : *« Je me renseigne sur les différentes possibilités de maintien à domicile, parce que c'est maintenant qu'il faut commencer à prévoir…»* Cette collaboration dans le temps permet de tisser des liens : *« Pendant le confinement, nous étions inquiets, nous ne voulons pas trop sortir et Vincent est même allé chercher des cigarettes pour mon mari ! »*



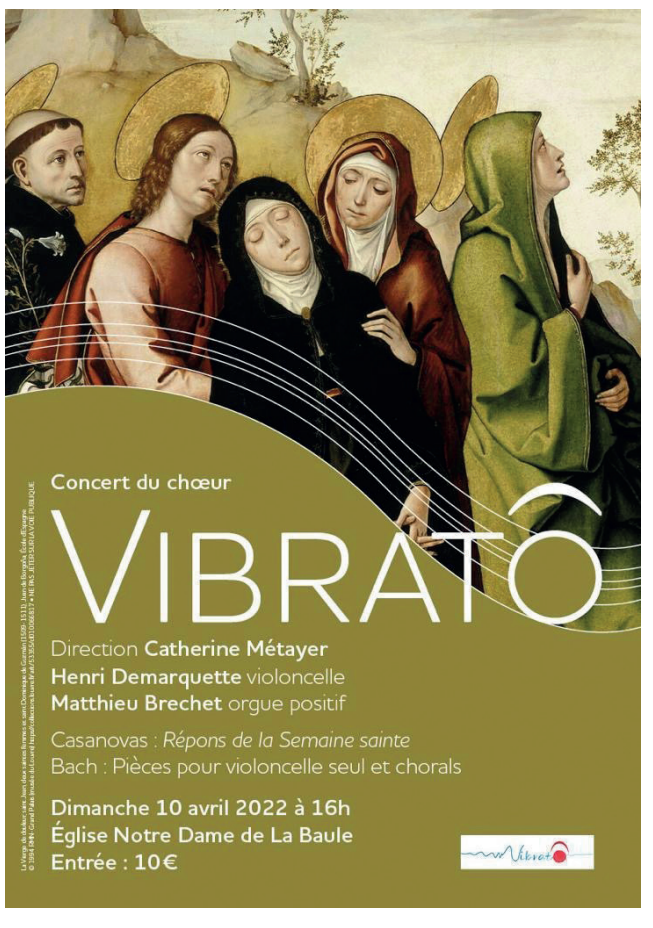
Le premier contact a toujours lieu au domicile

Comment résumer les métiers d'Essentiel et Domicile? Lorsque l'on parle de services à la personne, c'est tout ce que l'on peut imaginer, du début à la fin de la vie, de la garde d'enfants au maintien à domicile, mais aussi le ménage, le bricolage et l'entretien des extérieurs: *« Nous faisons même de la conciergerie et, par ailleurs, des accompagnements longue distance pour aller chercher des gens à Paris, à Reims, ou même à Marseille…»* explique Vincent Le Déault. Les clients ont une brochure avec la tarification de tous les services et, en fonction de ce qu'ils consomment, ils reçoivent une facture chaque mois et leur attestation fiscale à la fin de l'année. Le premier contact a toujours lieu au domicile : *« Je discute longuement et j'écoute la façon dont la famille fonctionne. Cela me permet de choisir le professionnel qui collera parfaitement. »*

Le secret, c'est le recrutement, et Vincent Le Déault fait tout pour motiver ses salariés : *« Nous sommes très exigeants mais, depuis le début, personne n'est payé au SMIC. Nous allons plus loin que les conventions collectives. Même les frais kilométriques sont au-dessus, ce qui est d'actualité en ce moment, et les avantages sociaux sont solides. Ce qui m'importe, c'est de placer une personne de confiance et de qualité. J'ai un énorme respect à l'égard de mes salariés et je veux vraiment qu'ils se sentent chez eux. Nous travaillons aussi avec nos salariés qui nous font des recommandations. Lorsqu'une salariée nous apporte un CV et que nous recrutons la personne, elle est récompensée par des chèques vacances. »* Le premier critère est la qualité humaine des candidats : *« Ce qui compte avant tout, ce sont les valeurs. Ensuite, on peut s'occuper de la formation. »* Vincent Le Déault entend rester proche de ses clients et c'est la raison pour laquelle il a une agence à La Baule et une autre à Pornichet : *« C'est important pour les salariés, qui n'ont pas besoin de faire des kilomètres pour aller chercher des clés ou un aspirateur…»* L'entreprise se développe maintenant avec la création d'ED Pro : *« C'est une requête de nos clients. Nous travaillons avec des entrepreneurs et des indépendants et, comme ils sont contents de nos services, certains nous demandent de faire la même chose dans leur entreprise ou dans leur cabinet. Ce n'est pas du ménage industriel, nous conservons les mêmes valeurs. »*

Essentiel et Domicile.
3, avenue Henri Bertho à La Baule.
Tél. 02 40 60 28 01.
13, avenue Gambetta à Pornichet.
Tél. 02 72 34 21 40.





Du lundi au vendredi : une matinale 100% Info

Yannick Urrien et son invité du jour :
7h15 - 7h40
Rediffusion :
9h10 - 9h35



Dominique Labarrière et Fabienne Brasseur :
6h30 - 7h
Rediffusion :
8h15 - 8h45



kernews 91.5FM

SALORGES ENCHERES
Nantes - La Baule

LA BAULE - SAMEDI 16 AVRIL à 14H
ARTS DU XXème SIÈCLE
ESTAMPES - TABLEAUX - VERRERIE
OBJETS D'ART - MOBILIER DESIGN

Expositions : Vendredi 15 de 16 h à 18 h – Samedi 16 de 10 h à 12 h

●

NANTES - SAMEDI 23 AVRIL à 14H
ART PUBLICITAIRE
dont importante collection
sur le thème du bistrot

●

LA BAULE – VENDREDI 29 & SAMEDI 30 AVRIL
JOURNÉES D'EXPERTISES GRATUITES
DE 10H À 18H

●

NANTES - SAMEDI 7 MAI à 14H
MILLE ET UN PAPIERS
CARTES POSTALES - PHOTOGRAPHIES
AFFICHES - VIEUX PAPIERS

●

NANTES - VENDREDI 13 & SAMEDI 14 MAI à 14H
LIVRES ANCIENS ET MODERNES

●

NANTES - SAMEDI 21 MAI À 14H
EXTREME-ORIENT
ARTS ASIATIQUES DONT CHINE, JAPON, VIETNAM, THAÏLANDE
BRONZES - CÉRAMIQUES - EMAUX CLOISONNES
SUJETS EN BOIS SCULPTE - JADE ET DIVERS

●

NANTES - SAMEDI 11 JUIN À 14H
ART PUBLICITAIRE
PLAQUES ÉMAILLÉES - TÔLES LITHOGRAPHIÉES - PANONCEAUX
AFFICHES - PLV - BOITES LITHOGRAPHIÉES ETC...















NANTES - SAMEDI 18 JUIN À 14H
REGARD SUR LE MONDE
CIVILISATION / ART TRIBAL

●

NANTES - SAMEDI 25 JUIN À 14H
MILITARIA
COLLECTION DE DÉCORATIONS ET MÉDAILLES
ARMES ANCIENNES - BAÏONNETTES - UNIFORMES ET DIVERS

●

LA BAULE - SAMEDI 16 JUILLET
ŒUVRES PICTURALES
TABLEAUX DU XVIIIE S À NOS JOURS - ESTAMPES – DESSINS

●

LA BAULE - SAMEDI 23 JUILLET
ARTS DU XXÈME SIÈCLE
ESTAMPES - TABLEAUX - VERRERIE
OBJETS D'ART - MOBILIER DESIGN

●

LA BAULE - MERCREDI 3 AOÛT
ARTS DE LA TABLE
VERRERIE - VAISSELLE - ARGENTERIE - LINGE DE MAISON - VIN

●

LA BAULE - MERCREDI 10 AOÛT
BELLE VENTE MOBILIÈRE
TABLEAUX ANCIENS ET MODERNES - OBJETS D'ART
OBJETS DE VITRINE - MOBILIER

●

LA BAULE - JEUDI 18 AOÛT
AU BONHEUR DES DAMES
MODE ET ACCESSOIRES DE MODE DONT CHANEL, DIOR,
HERMÈS, VUITTON - BIJOUX DONT DIAMANTS
PARFUMS ET MINIATURES - OBJETS DE VITRINE

●

VENTES A VENIR
BANDES DESSINÉES
BANDES DESSINÉES ET FIGURINES

UN OBJET - UNE HISTOIRE

FOLIES BERGERE …

Treize lettres qui évoquent depuis plus de deux siècles et dans tous les pays, l'un des plus prestigieux music-halls du monde. Cette salle de spectacle située au 32 rue Richer dans 9ème arrondissement de Paris ouvre en 1869.

C'est aux FOLIES BERGERE, qu'au 19ème siècle, il y a plus de 130 ans est née la première revue de music-hall.
Le bâtiment a été totalement rénové en 1926, année lors de laquelle Joséphine Baker mène la revue " Folie du Jour ".

Le directeur confie la rénovation du bâtiment pour grande partie à Maurice Pico, plafond de l'entrée, bar du théâtre et façade typique de l'Art Déco.
Maurice Pico, ou Pico, de son vrai nom Maurice Picaud (1900-1977) est un architecte, décorateur et peintre français.

Formé à l'École Boulle, il travailla pour Ruhlmann, pendant plusieurs années et réalise de nombreuses commandes publiques (Ministère de l'air, Aéroport du Bourget, piscine de Bordeaux, gare maritime de Calais, etc).
Il se distingue également comme caricaturiste de presse en mettant son talent au service de, entre autres, Science et Vie, Le Sportif, L'Auto, Le Matin, etc ...

Certaines de ses créations, typiques de l'Art déco, sont visibles par tous, comme la façade des Folies Bergère et les peintures murales de l'escalier d'honneur et de la Salle du Conseil de l'Hôtel-de-Ville de Montdidier (Somme) réalisées au tout début des années 1930.



« L'artiste s'est inspiré, pour la réalisation centrale de cette façade, de la danseuse et mannequin russe Lila Nikolska »

Ce qui nous intéresse ici est le panneau central de la nouvelle façade du cabaret parisien.

L'artiste s'est inspiré, pour la réalisation centrale de cette façade, de la danseuse et mannequin russe Lila Nikolska (1904-1955), célèbre à Paris dans les années 20, qui avait posé pour ce bas-relief. Le modèle porte un chapeau-cloche, accessoire féminin essentiel pendant l'entre-deux-guerre mais ici seul vêtement exhibé par la danseuse. Si ce bas-relief est typique de l'Art Déco, c'est qu'il mélange brillamment les courbes et les lignes droites, même si chacun a son espace défini. À l'origine, l'œuvre était recouverte de feuille de cuivre mais c'est la feuille d'or qui a été choisie lors de sa rénovation en 2012, donnant aux reliefs, qui en avaient bien besoin, un tout autre aspect.

De part et d'autre de cette majestueuse figure centrale qui mobilise le regard du spectateur, se trouvent deux autres bas-reliefs de moindre dimension, représentant tous deux trois masques, avec les mêmes alternances de lignes et de courbes, mais plus resserrées. Nous avons la tragédie à gauche et la comédie à droite.

Le panneau que nous présentons en stuc patiné et doré reprend en réduction la composition centrale de cette façade des Folies Bergère. Cette plaque élégante a été reproduite en différentes qualités et matériaux.

Ces panneaux semblent avoir été réalisés à des fins commémoratives et distribué en cadeau aux membres de la famille Pico et aux clients du théâtre.

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

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

Offres exceptionnelles





Canapés - Fonte d'aluminium noire, Coussins gris clair. Coussins d'assises imperméables.

Canapé 3 places (170x85) : ~~3305 €~~ 2313,50 €

Canapé 5 places (250x85) : ~~4731 €~~ 3312,00 €

Les deux canapés : 4822 €

Table traverse rabattable, plateau céramique 80x80, fonte d'aluminium et les deux fauteuils ~~3047 €~~

1218,80€

LES JARDINS D'ÎLOT

Spécialiste du Outdoor

NOUVELLE COLLECTION

Glatz Von der Sonne empfohlen · GESCOVA OUTDOOR FURNITURE · emu · VONDOM · Royal Botania

Parc de Villejames - 2, rue de la Prée Neuve (face à Pénélope)

GUÉRANDE - 02 51 73 77 00

www.ilotpiscines.fr

Ouvert du lundi au vendredi 9h-12h30 et 14h-18h

Droit ► *Le premier adjoint à la mairie de Batz-sur-Mer revient sur l'histoire du droit de l'urbanisme*



Bruno Schmit : « *Le droit de l'urbanisme est, par définition, un encadrement de la propriété privée.* »

Bruno Schmit est premier adjoint et adjoint à l'urbanisme et à l'environnement à la mairie de Batz-sur-Mer. Urbaniste de formation juridique, il bénéficie d'une solide expérience de l'application du droit de l'urbanisme acquise au sein d'équipes pluridisciplinaires dans des contextes géographiques très divers. Il vient de publier, avec Jocelyne Dubois-Maury, professeur émérite à l'université Paris-Est Créteil et ancienne directrice de l'École d'urbanisme de Paris, un livre consacré à l'histoire du droit de l'urbanisme.

Quelle est aujourd'hui l'utilité du droit de l'urbanisme ? Au-delà de l'analyse, cet ouvrage dresse un bilan qui s'appuie sur le regard croisé de ses auteurs. Le regard d'une universitaire qui s'est attachée à rendre compte du « voulu » du législateur à travers l'étude d'une prolifération de textes juridiques. Le regard d'un praticien de l'urbanisme qui, sur le terrain, a été confronté à l'application du droit et à son « vécu », tant par les élus locaux que par les citoyens. Cet ouvrage est destiné aux étudiants, aux élus, aux professionnels et aux divers publics attentifs au devenir des villes et des territoires.

« L'urbanisme et son droit. Du voulu au vécu : cinquante ans de politiques urbaines » de Jocelyne Dubois-Maury et Bruno Schmit est publié aux Presses Universitaires de Rennes.

La Baule + : ***Tout le monde sait ce que signifie le droit de l'urbanisme, mais vous sous-titrez votre livre « Du voulu au vécu », ce qui laisse entendre qu'entre les intentions du législateur et le résultat, il y a une différence…***

Bruno Schmit : Pendant 25 ans, avec Jocelyne Dubois-Maury, nous avons donné des cours d'urbanisme à l'Institut d'urbanisme de Paris et nous nous sommes partagé les cours. Jocelyne Dubois-Maury, en tant qu'universitaire, expliquait les lois, avec les objectifs du législateur, alors que moi-même j'étais sur le terrain, puisque j'avais mon agence d'urbanisme. Quand nous avons cessé nos cours tous les deux, nous avons essayé de mettre tout cela sur le papier pour en faire profiter le maximum de professionnels et travailler sur le voulu et le vécu.

Le droit de l'urbanisme est-il, comme d'autres secteurs, noyé sous les textes de loi ?

Effectivement, c'est un droit récent et qui évolue rapidement en fonction des évolutions culturelles, sociales et politiques. Il y a eu la loi d'orientation foncière, qui était la grande loi fondatrice en 1967, qui a créé les outils que nous avons encore aujourd'hui, comme le plan d'occupation des sols, le schéma directeur et les zones d'aménagement concerté. Ensuite, il y a eu la grande époque de la décentralisation, après 1981, avec un transfert des compétences vers les communes. Il y a eu la fameuse loi SRU, dont tout le monde continue de parler. Plus récemment, on a eu les lois Grenelle et la toute dernière loi Climat.

Le droit de l'urbanisme existe-t-il dans le monde entier ?

C'est une question qui m'a souvent été posée par mes étudiants. Comme j'avais beaucoup d'étudiants étrangers, je leur retournais la question pour qu'ils m'expliquent comment le droit de l'urbanisme existait chez eux sous une forme ou une autre. Mais il y a encore des pays dans le monde où il n'y a pas du tout de droit de l'urbanisme. Cela ne veut pas dire qu'il n'y a pas d'urbanisme, puisque les choses se font par l'initiative des uns et des autres et par le marché.

L'État a estimé utile de créer un droit de la planification pour organiser les choses

Cela ne signifie pas que les constructions se font n'importe comment, car il peut toujours y avoir un gouverneur local pour décréter quelle doit être la destination d'un terrain…

C'est vrai, en France, le droit de l'urbanisme est assez récent, mais cela ne veut pas dire qu'auparavant les choses se passaient forcément très mal. Quand on traverse des villes, on s'aperçoit que l'urbanisation est récente aux portes des villes et, plus on avance, plus on traverse des époques différentes. Le centre historique est souvent le cœur de la ville ou du village, avec les constructions les plus anciennes. On observe donc que la ville se construit spontanément, en extension de l'existant. Les choses ont beaucoup changé avec l'industrialisation, au début du XXe siècle d'abord, avec des afflux massifs vers les villes. Il y a eu ensuite le développement des voitures, de l'électricité et des communications, ce qui fait que l'on a pu aller construire n'importe où, à la campagne comme à la ville. Et c'est à ce moment-là que l'État a estimé utile de créer un droit de la planification pour organiser les choses.

Vous estimez, dans votre livre, que le droit de l'urbanisme repose très souvent sur des concepts flous ou subjectifs. Si les critères sont confus, il y a mécaniquement des embouteillages devant les tribunaux ensuite…

Effectivement, le législateur veut parfois laisser aux collectivités locales une certaine marge d'application. Je vais prendre l'exemple de la loi Littoral, qui définit un critère de protection de ce que l'on appelle les espaces proches du rivage. Mais qu'est-ce qu'un espace proche du rivage ? En conséquence, ce sont les tribunaux qui ont défini au cas par cas ce que l'on doit considérer comme un espace proche du rivage. La difficulté des communes et des professionnels vient aussi de la fluctuation de la jurisprudence en fonction des époques et des régions. Aujourd'hui, un espace proche du rivage, cela peut être à 3 kilomètres de la côte, mais aussi à 20 kilomètres dans d'autres cas.

Certains peuvent considérer que ce qui est proche du rivage, c'est simplement la dune ou



l'avenue face à la mer, tandis que d'autres peuvent évoquer un étier, avec tout l'impact que cela peut avoir sur la biodiversité…

Absolument. C'est même parfois le champ de vision. Quand le terrain est plat, les espaces sont plus près. Quand il y a une colline, le champ de vision est forcément plus profond.

On a beaucoup reproché à ces lois d'urbanisme de parfois mettre en cause le droit de la propriété. Qu'en pensez-vous ?

C'est tout à fait exact. On retrouve cela dans les fameux plans locaux d'urbanisme qui fixent des règles de construction. Avec les plans d'occupation des sols, nous avions des règlements très détaillés qui étaient souvent mal perçus. Il faut que les élus locaux qui votent les règlements aient bien conscience qu'il ne s'agit pas simplement d'écrire une règle, car on rentre quand même dans la vie économique des entreprises, des agriculteurs et des habitants. À l'époque, il y avait 15 articles réglementaires et tout cela avait un impact sur notre vie quotidienne et la valeur foncière. Par exemple, sur la règle d'emprise au sol, cela part d'une bonne intention, puisque l'objectif est de garder l'espace de pleine terre perméable. Mais si l'emprise au sol est trop faible, lorsque quelqu'un veut une chambre supplémentaire pour loger ses enfants ou ses parents, on lui répond que ce n'est pas possible. Il faut justifier cette décision, car la personne ne comprend pas pourquoi on veut lui interdire cela. C'est la même chose pour les aménagements de combles. Si quelqu'un veut aménager ses combles pour faire son bureau, on lui répond parfois que ce n'est pas possible, parce que le règlement l'interdit, et la personne a du mal à comprendre cela. Il faut être très conscient, quand on fait un règlement, qu'il ne faut pas écrire de règles si l'on n'est pas capable de les expliquer et de les justifier.

On comprend qu'un règlement d'urbanisme puisse avoir l'objectif d'éviter des volets de maisons avec des couleurs fantaisistes. Mais après, lorsque le texte dit qu'ils doivent être bleus, on découvre à la mairie que le bleu n'est pas exactement le bleu prévu. Là aussi, on n'est plus dans le bon sens…

Avec l'expérience que j'ai aujourd'hui, avec le recul, je dis souvent que l'urbanisme n'est pas très compliqué : c'est 25 % de technique, 25 % d'imagination et de créativité, et 50 % de bon sens. Il y a eu tout un débat sur l'évolution du droit de l'urbanisme en disant qu'il ne fallait pas changer les règles pendant 5 ou 10 ans. Mais ce n'est pas possible, parce que la vie est telle qu'il faut que les règles puissent évoluer. Heureusement, il y a des procédures qui apportent la garantie d'une certaine transparence, avec des enquêtes publiques, et cela oblige aussi les communes à expliquer et à justifier leurs choix.

En quelques années, on est passé d'un extrême à l'autre

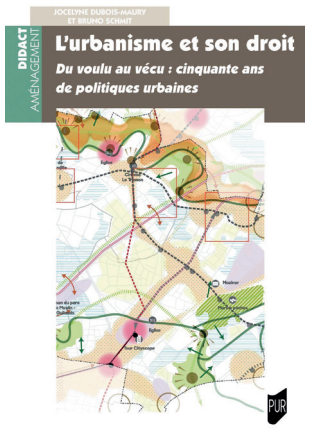
Évoquons le concept d'étalement urbain, qui est très politique. On nous a expliqué qu'il fallait arrêter l'étalement urbain, afin de protéger l'environnement, et que tout le monde devait vivre dans des appartements. La ministre du Logement a même déclaré il y a quelques mois que c'était un non-sens de vivre dans une maison individuelle… Pourtant, avec la crise sanitaire, on a vu que les Français étaient favorables à l'étalement urbain, puisqu'ils rêvent tous d'avoir une maison avec un petit jardin… Qu'en pensez-vous ?

Le problème de notre pays, c'est que l'on passe souvent d'un excès à l'autre. Pendant des années, il y avait un schéma directeur en Île-de-France, que les communes devaient respecter, et qui imposait des hectares de consommation d'espace. On était donc obligé de consommer un certain nombre d'hectares chaque année pour répondre aux besoins en matière de logement et de développement économique. En quelques années, on est passé d'un extrême à l'autre et, aujourd'hui, on vient nous dire qu'il ne faut plus consommer du tout ! Tout cela part d'une bonne intention car, avec l'étalement urbain, on a consommé sans discernement. C'était la solution de facilité. Aujourd'hui, on vient nous dire qu'il ne faut plus consommer avec le zéro artificialisation. Mais comment répondre aux besoins ? Il faut densifier, ce qui veut dire qu'il faut aller chercher des terrains dans les zones déjà urbanisées et ne plus faire de maisons, mais des immeubles. Ainsi, si l'on ne construit plus de maisons individuelles, la maison va devenir un produit rare, donc cher et, à terme, seules les catégories les plus aisées pourront habiter dans une maison individuelle, alors que les autres devront habiter dans des logements collectifs. L'autre enjeu important, pour nous tous, consiste à pouvoir répondre aux besoins futurs sans consommer d'espace. Comment va-t-on pouvoir expliquer à des propriétaires qui ont un grand jardin que l'on veut loger plus de monde en densifiant davantage ? Cela va demander beaucoup d'efforts.

C'est quand même une atteinte à la propriété privée…

Le droit de l'urbanisme est, par définition, un encadrement de la propriété privée. On fait un procès à la maison avec un jardin, parce que cela consomme de l'espace, mais on voit bien que les demandes actuelles portent sur des parcelles plus petites. Ce mode d'habitat, que l'on retrouve pratiquement dans le monde entier, a aussi des vertus en termes de bien-être. C'est un équilibre humain que d'avoir son potager et ses fleurs. Dans un colloque, il y a 25 ans, à Évry, il y avait tous les penseurs de l'urbanisme et le débat portait sur les lotissements. On a entendu un grand prix de l'urbanisme nous expliquer que les lotissements c'était l'enfer car les gens s'enfermaient à double tour, avec des chiens méchants, et qu'ils se tiraient dessus pour une place de stationnement… J'étais un urbaniste et, quelques jours plus tôt, j'étais dans une réunion où des habitants m'expliquaient que vivre dans un lotissement était un pur bonheur car les enfants pouvaient jouer dans la rue, les gens se recevaient les uns les autres et il y avait une solidarité entre les habitants… Vous voyez le décalage qu'il peut y avoir parfois entre une vision trop théorique et le vécu, qui, souvent, n'est pas la caricature que l'on veut nous présenter.

Propos recueillis par Yannick Urrien.









Bien vivre ► *Une enseigne exclusivement dédiée à la protection solaire de l'habitat*



My Store 44 vous permet de profiter pleinement de votre balcon ou de votre jardin

Une nouvelle entreprise dédiée à la maison vient d'être lancée dans la zone de Villejames de Guérande. Il s'agit de My Store 44, avec un positionnement original : la protection solaire de l'habitat. À sa tête, on retrouve Antoine Dutruch, qui a plus de 11 ans d'expérience dans ce domaine et qui a décidé de se mettre à son compte en créant sa propre marque : *«Je suis originaire du Croisic. J'habite à Guérande depuis 10 ans et j'ai voulu m'installer sur ce secteur en créant My Store 44 en novembre dernier »*. Pourquoi cette spécialisation ? *« Le premier besoin, c'est évidemment de se protéger du soleil. Maintenant, on fait beaucoup de maisons neuves avec de grandes baies vitrées et une exposition plein sud mais, malheureusement, on ne tient pas compte de l'apport solaire au printemps et en été, et on peut se retrouver très rapidement avec des températures très élevées »*. Antoine prend d'ailleurs son propre exemple : *« Dans ma maison, j'ai une baie plein sud de 3 mètres. Je suis rentré en mai et le premier été a été infernal, car les volets roulants devaient être tout le temps baissés. Donc, avant de faire ma terrasse, j'ai installé un store banne pour profiter de la luminosité, tout en gardant un certain confort thermique. »* En outre, avec un store banne, on peut profiter plus longtemps de son espace extérieur : *« Le soir, cela permet de se protéger de l'humidité et on peut créer une ambiance plus chaleureuse. »*

La spécialisation est également une nécessité car, pour bien accompagner les clients, il faut connaître les particularités de la région: *« J'interviens principalement à 50 kilomètres aux alentours de Guérande car je veux proposer un produit adéquat par rapport à la situation géographique ou l'exposition. Par exemple, pour un store banne exposé plein ouest au Croisic, on doit faire attention à la dimension et au produit que l'on propose, parce qu'il faut aussi prendre en compte la météo à l'année, avec les tempêtes d'hiver et les vents violents, pour vraiment proposer un produit qui satisfasse le client. »*

Le show-room de Guérande permet d'exposer les produits en taille réelle et de mettre en valeur la diversité de l'offre de My Store 44: *« Les stores bannes et les pergolas représentent 60 % de mon activité. Je travaille beaucoup sur de la banne coffre, avec la toile qui rentre entièrement dans un coffre. Tout est protégé et il y a différentes options, comme l'éclairage intégré. On peut même intégrer des enceintes. Ce sont des produits sur-mesure : on choisit le coloris, la dimension, au millimètre près, et je me déplace systématiquement chez le particulier, ou chez le professionnel, pour analyser les contraintes techniques et le support de pose. »*

Antoine Dutruch travaille essentiellement avec des marques qui sont des références dans leur domaine : *« Mon principal fournisseur reste Winsol, un fabricant belge qui est depuis 140 ans dans la protection solaire. Mon deuxième partenaire est français : Soliso. C'est une entreprise nantaise. Cela me permet de proposer une gamme très complémentaire. Avec ces deux fournisseurs, je réponds quasiment à 90 % de la demande »*. Par ailleurs, My Store 44 propose également des volets roulants, des stores intérieurs qui sont de plus en plus motorisés, des moustiquaires et des carports : *« Il y a une vraie demande. Les gens remplissent vite leur garage avec des vélos et d'autres choses, ils ne rentrent plus leur voiture dans leur garage, et le carport permet de protéger la voiture contre la grêle, les intempéries et les UV »*.

Le screen : un produit plein d'avenir

En se positionnant comme un spécialiste de la protection solaire, Antoine Dutruch est aussi à l'affût de nouvelles technologies, comme le screen : *« C'est un produit plein d'avenir. C'est un rideau extérieur qui se met à la verticale. Cela permet de se protéger de la luminosité, tout en gardant la transparence et la vue sur l'extérieur. Cela permet d'arrêter le soleil avant le vitrage, donc les UV ne pénètrent pas dans la maison pour créer de la chaleur. »* Antoine maîtrise son sujet sur le bout des doigts. Il connaît les avantages et les inconvénients de chaque produit, il aime son métier et il peut conseiller au mieux chaque client. Lorsque l'on sait que l'avenir est aux commerces vraiment spécialisés, nul doute que My Store 44 soit une grande enseigne de demain.

My Store 44, 12, rue de la Briquerie, Zone de Villejames, à Guérande (sur le grand parking de Bureau Vallée).
Tél. 02 52 59 55 57 ou 06 73 73 74 63.
Site : mystore44.fr





Commerçants, artisans : vos contacts pour vos campagnes publicitaires

la baule+ kernews 91.5FM

Fabienne Brasseur au 06 08 80 39 55 ou fabienne@labauleplus.fr

Marine de Montille au 07 65 72 44 44 ou marine@kernews.com

Maison ► *Une offre complète en matière de serrurerie et de menuiserie*



Atelier Pichon : une entreprise familiale fidèle à ses valeurs

Tout le monde revendique le terme de proximité, il est à la mode, mais la démarche artisanale s'est toujours inscrite dans l'ADN de l'Atelier Pichon. Ce nom est une référence sur la Presqu'île depuis plus d'une vingtaine d'années dans le domaine de la serrurerie et de la menuiserie, mais l'entreprise a conservé son caractère artisanal car l'équipe a toujours prôné un développement maîtrisé pour entretenir cet esprit familial. Atelier Pichon a été créé en 2013 par Nicolas Pichon, qui a été rejoint six ans plus tard par son frère Michaël. Ils se sont spécialisés dans les projets de rénovation, pour développer l'activité en serrurerie, mais aussi en menuiserie extérieure, stores bannes, volets roulants, portes de garage ou portails extérieurs. L'année dernière, l'offre s'est enrichie avec Atlantique Métallerie Pichon, créée par Yohann Pichon, une entreprise spécialisée dans l'acier qui fabrique des escaliers en acier, des garde-corps et différents ouvrages métalliques. Ils proposent ainsi une offre complète dans le domaine de la rénovation, tout en conservant une taille humaine dans l'organisation de la société : *«Pour nous, rester une entreprise familiale, c'est important. Ce n'est pas une question d'affichage, c'est une exigence qualitative. L'entreprise porte notre nom, nous sommes directement au contact de nos clients, c'est nous qui sommes sur les chantiers... Nos clients nous font confiance et ils nous confient leurs clefs. Plus tard, quand on leur demande qui a fait telle ou telle réalisation, ils prononcent notre nom, c'est donc notre réputation qui est en jeu... »* expliquent les frères Pichon.

Les besoins en rénovation sont importants en raison de la loi Climat

La dimension familiale de l'entreprise leur a aussi permis de continuer de travailler pendant les périodes de confinement : *« Les gens avaient confiance, car ils savaient que c'était deux frères qui étaient seuls sur le chantier. Le nom Pichon a pignon sur rue depuis longtemps. Alors, des résidents secondaires nous ont laissé travailler seuls pendant tout le confinement et ils ont immédiatement pu profiter de leur maison au début de l'été... »* Aujourd'hui, la demande est forte, car les besoins en rénovation sont importants en raison de la loi Climat. En effet, dans quelques années, les propriétaires qui ont un logement avec un mauvais DPE ne pourront plus le louer et, dès maintenant, les logements mal notés rencontrent de plus en plus de difficultés à se vendre: *« Nous avons beaucoup de produits qui apportent une excellente performance technique et acoustique. La menuiserie extérieure permet d'améliorer nettement l'isolation »*. Cependant, il est indispensable d'anticiper les travaux, car il y avait déjà des difficultés d'approvisionnement depuis la crise sanitaire et la guerre en Ukraine n'arrange pas les choses : *« Sur de nombreux matériaux, comme l'acier, on nous annonce déjà des répercussions, donc il faut s'y prendre le plus tôt possible. »* Cette collaboration entre Atelier Pichon et Atlantique Métallerie Pichon permet de concevoir de très belles réalisations et ils sont adhérents Artipôle depuis début 2020 : *« Nos clients peuvent aller visiter le show-room situé rue Claude Chappe, dans la zone industrielle de Brais à Saint-Nazaire, ils découvriront aussi l'ensemble des fabricants avec qui nous travaillons depuis des années. »*

Atelier Pichon, Parc Atlantique de Pornichet, 18, avenue du Gulf Stream, 44380, Pornichet. Tél. 02 40 23 71 72.

NETTOYEZ VOUS MÊME VOTRE TOITURE SANS MONTER DESSUS !
NOUVEAU Pulvérisateur électrique
POWERJET 2 PULVÉRISATEUR ELECTRIQUE



Pour une efficacité maximale :
Clean'Toit
Stop Dépôts Verts
Façades - Toitures - Terrasses
Supprime aussi taches rouges, lichens, micro-algues...



SANS JAVEL

Démonstration sur place
du Lundi au Vendredi
08h30 à 12h30
14h00 à 17h00

BIDON DE 5 L super concentré jusqu'à 500m² de traitement
Existe aussi en 1 L



VENEZ NOUS VOIR À GUÉRANDE : Derrière le Leclerc, secteur D

MULTIREX
www.pulvirex.fr

RETROUVEZ NOS VIDÉOS DEMO SUR NOTRE SITE

- Au rond point du Leclerc, direction Saint André des Eaux.
- Au rond point suivant, prendre à gauche
- Au rond point suivant, prendre la 2ème sortie (rue de la Pierre)
- Prendre la première à gauche (rue des Tritons Crêtés)
- Prendre la première à gauche, Rue de la Grenouille Verte

Société Multirex - Parc d'activités de Villejames - 17 rue de la Grenouille Verte - 44350 Guérande - Tél: 02.40.01.02.03

Prix valable jusqu'au 30/06/2022

Cinéma ► *Le réalisateur baulois réenchante Marcel Pagnol…*



Christophe Barratier : « *Pagnol nous fait savoir que c'est toujours la sagesse qui vient remettre les choses en ordre.* »

Christophe Barratier est le plus baulois des réalisateurs de cinéma. D'abord, parce qu'il vient souvent à La Baule, mais aussi parce qu'il préside le Festival de cinéma et musique de film de La Baule. Après « Les Choristes » et «La Nouvelle guerre des boutons», Christophe Barratier poursuit son exploration de l'enfance avec «Le Temps des secrets » de Marcel Pagnol. Il conclut ainsi la trilogie entamée par Yves Robert avec « La Gloire de mon père » et « Le Château de ma mère ». Un film qui réconcilie les Français avec le cinéma à une époque où ils ont envie de retrouver leurs traditions et leur culture.



La Baule + : *Pourquoi avez-vous choisi de travailler sur Marcel Pagnol ?*

Christophe Barratier: Cela remonte à loin. Ma grand-mère maternelle m'a élevé en partie, parce que mes parents étaient comédiens et ils étaient tout le temps sur les routes. Ma grand-mère était aussi comédienne. Elle avait eu une jolie carrière avant-guerre, en jouant beaucoup de Pagnol et de Guitry. Ses murs étaient constellés de photos avec Raimu, Fernandel, Charpin et toute la bande de Marcel Pagnol. Quand il y avait un film de Pagnol à la télévision, c'était couvre-feu à la maison, il fallait regarder. Idem pour Sacha Guitry. Elle m'a fait découvrir « Le château de ma mère » et « La gloire de mon père ». Cela m'avait beaucoup marqué. Lorsque la productrice m'a proposé ce sujet, je me suis dit que c'était une grosse responsabilité. D'abord, je ne suis pas provençal et j'ai pensé que cela appartenait à la Provence. Mais finalement, non, il ne faut pas garder Marcel Pagnol dans le folklore du sud de la France. Bien entendu, c'est très typique, mais il a marqué tellement de spectateurs, en France et dans le monde, qu'il y a bien quelque chose qui va au-delà de ce simple régionalisme. Tout le monde peut s'identifier à Marcel Pagnol, parce qu'il nous raconte des choses très simples. Tout part toujours d'un détail. Il n'y a pas de grands drames, il n'y a pas de grandes trahisons, il n'y a pas de catastrophes, mais simplement des détails comme une source qui ne donne plus d'eau, un olivier qui appartient au champ du voisin, un figuier qui ne donne plus de fruits, une mule qui ne veut pas avancer… Ce sont des petites choses dont il se sert pour dire des choses profondes sur la vie, tout en ne les disant pas, parce que Pagnol n'est pas un donneur de leçons. Il ne décrit pas ce que sont ses personnages, mais il décrit ce qu'ils font. À partir de là, chacun peut en tirer des leçons. En plus, c'est un auteur qui a la modestie de se mettre à notre hauteur. On n'est pas complexé par Pagnol, parce que tout le monde peut comprendre ce que c'est qu'un quincaillier, un outil, une fourche, une cheminée… Il sait faire de tout cela une histoire.

Vous évoquez l'universalité de Marcel Pagnol: dans le monde entier, dans ce que l'on appelait les missions françaises, ils ont tous appris la culture française avec Pagnol…

Il faut dire qu'il a hérité de ce sens pédagogique qui était celui de son père, un instituteur qui était un militant de la laïcité à l'époque. L'action se passe en 1905 et son père était ce que l'on appelait un hussard noir de la République, c'est-à-dire ces instituteurs qui étaient contre l'enseignement religieux. Donc, c'est un père qui défend des valeurs républicaines très fortes. Ce qui est assez savoureux dans le film, c'est qu'il passe ses vacances avec son oncle, qui est un bon vivant, parce que le père Pagnol ne buvait pas une goutte d'alcool, mais l'oncle Jules était un bon vivant et aussi un bigot. Donc, il y a de nombreuses joutes verbales à propos de la religion que l'on retrouve dans le film. En donnant le rôle de Joseph Pagnol à Guillaume de Tonquédec, on a un acteur qui vient du milieu très académique du conservatoire d'art dramatique de Paris et, de l'autre côté, on a un acteur qui s'est fait tout seul, François-Xavier Demaison.

Un côté lutte des classes, c'est-à-dire les citadins contre les ruraux

À cette époque, il pouvait y avoir des conflits dans une famille, mais il y avait aussi la sagesse d'écouter l'autre, de le respecter, de le contredire. La culture permettait d'étaler des arguments et des contre-arguments. Aujourd'hui, on ne peut plus discuter de rien, qu'il s'agisse de la vaccination ou d'autres sujets, sinon on est tout de suite dans l'ostracisme…

Mais ce n'est pas tout le temps gentil ! Il y a toujours un trait de caractère chez Pagnol, que j'ai un peu musclé dans le film parce que, dans le récit, c'est plutôt effleuré. Je me suis servi dans l'œuvre de Pagnol, avec l'accord de Nicolas Pagnol, son ayant droit, pour mettre en exergue ce moment où le personnage principal prend le melon, comme on dit dans le Midi, en se croyant supérieur aux autres. On retrouve cela dans « Le Schpountz »: Fernandel travaille dans l'épicerie de son oncle et on lui fait croire qu'il va devenir acteur de cinéma à Hollywood. Il commence à dire à son oncle qu'il va devenir une star et qu'il ne va pas s'abaisser toute sa vie à servir les haricots de ses clientes… Il ajoute qu'il va pouvoir acheter l'épicerie, et peut-être même Félix Potin ! Je me suis servi de cela dans le film parce que le petit Marcel Pagnol rencontre Isabelle qui est, paraît-il, une noble très riche, et quand il revient le soir chez lui, après avoir vu un château avec des œuvres d'art, il dit à ses parents : *« Vous ne voulez pas que je m'émancipe, mais que je sois comme Papa à réparer des commodes pourries et à discuter du prix des abricots… »* Un peu plus tard, les événements lui donneront une bonne claque et le ramèneront vers le chemin de la sagesse. Mais il y a toujours un moment où il y a cette fracture chez Pagnol. C'est même un côté lutte des classes, c'est-à-dire les citadins contre les ruraux, ou le savoir contre l'instinct. Pagnol nous fait savoir que c'est toujours la sagesse qui vient remettre les choses en ordre. On se souvient de cette jolie phrase dans « La fille du puisatier », où la fille de Raimu tombe amoureuse du fils des quincailliers, qui sont les riches du village, et Raimu lui dit : *« Méfie-toi des gens qui vendent des outils et qui ne s'en servent pas ».*

L'histoire pourrait être la même aujourd'hui, au XXIe siècle, car on retrouve la jalousie, la prétention, le bluff… Tout est transposable…

Oui, cela nous arrive encore. Il y a encore un certain mépris de classe entre les citadins et les ruraux. On a bien vu cette condescendance que certains Parisiens ont eue vis-à-vis des Gilets jaunes qui campaient sur les ronds-points. Chez Pagnol, il y a toujours un moment où les garçons ou les filles font un petit pas de côté, avec quelques infidélités, mais ce n'est jamais très grave et ce ne sont pas de grandes trahisons. Nous avons tourné dans les collines d'Aubagne, en prenant les mêmes sentiers, en retrouvant les mêmes paysages et, entre le petit Léo Campion, qui incarne Marcel Pagnol, et le petit Baptiste Négrel, qui incarne son copain Lili des Bellons, il y en a un qui vient de la ville et l'autre qui vient de la campagne. Cela n'a pas changé depuis un siècle. Le petit Baptiste connaît parfaitement les collines. Il pourrait rester huit jours à se cacher dans les collines en trouvant de quoi manger et de quoi boire, alors que nous, les Parisiens, on mourrait de soif au bout de trois heures… Il suffisait de leur donner des bâtons et de les laisser courir dans la garrigue, je peux vous dire qu'ils n'ont plus envie de regarder une tablette de la journée !

On n'incarne pas un personnage de fiction, on incarne Marcel Pagnol lui-même

Vous avez effectué un travail d'équilibriste, comme si quelqu'un voulait refaire « La traversée de Paris » de



BARNES INTERNATIONAL REALTY | Nantes - La Baule

L'IMMOBILIER HAUT DE GAMME
À NANTES ET LA BAULE

+33 (0)2 72 74 89 30
www.barnes-nanteslabaule.com

Claude Autant-Lara ou « Les enfants du paradis» de Marcel Carné : on a tellement ces grands acteurs dans notre mémoire, en l'occurrence Raimu et Fernandel pour Marcel Pagnol, que l'on se dit que ce serait forcément moins bien…

Il faut être précautionneux. En plus, on n'incarne pas un personnage de fiction, on incarne Marcel Pagnol lui-même. Même pour Nicolas Pagnol, qui gère les droits et la mémoire de son grand-père, ce n'est pas comme si l'on refaisait « La fille du puisatier ». On réincarne son grand-père. On est obligé de suivre un chemin, qui doit être le plus fidèle possible, tout en réservant quelques surprises. C'est pour cette raison que Nicolas m'a bien compris quand je lui ai dit que dans le livre, qui est charmant à lire, il y a quand même certaines choses qui sont un peu lisses. Par exemple, je voulais que les enfants du film commencent à dissimuler leurs petites histoires, en mentant un peu quand c'est nécessaire, et l'on se rend compte que, non seulement les enfants le font, mais les adultes ne sont pas non plus totalement irréprochables. Chacun a ses petits secrets. Le cas le plus flagrant, c'est la mère de Marcel Pagnol, incarnée par Mélanie Doutey, qui est décrite comme une mère absolument formidable, aimante, qui trouve toujours des arrangements avec tout le monde. C'est une mère idéale dans la vie, mais à l'écran cela pouvait manquer un peu d'aspérité. J'ai découvert que l'une des tantes de Marcel Pagnol s'occupait d'une société un peu secrète qui militait en faveur du droit des femmes et j'ai fait en sorte que dans le film elle s'engage pour cette cause très noble. D'ailleurs, son mari la soutiendra quand il découvrira cela. Ce ne sont pas des choses que j'ai créées, puisque c'était disséminé dans l'œuvre de Pagnol, mais j'ai apporté un peu d'eau pour faire pousser tout cela et intégrer ces anecdotes dans « Le temps des secrets », qui est devenu un peu plus complexe au cinéma. Autant il y a des choses très belles quand on lit le livre, autant cela manque de dramaturgie quand on porte cela à l'écran. Heureusement, j'ai reçu une très grande confiance de la part de Nicolas Pagnol, qui savait que cela servait l'œuvre de son grand-père.

Mélanie Doutey est admirable dans certains gros plans, avec des expressions fortes sur son visage : si le film était en noir et blanc, j'aurais cru voir Arletty dans un film de Marcel Carné…

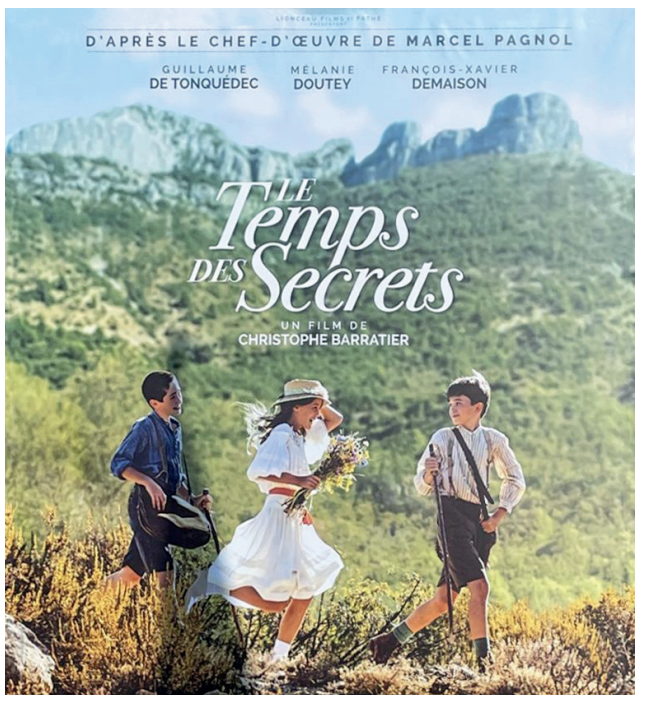
C'est vrai, il y a un très joli passage : elle vient de surprendre son mari qui a une petite attirance pour la boulangère du village, certes un peu séduisante, mais on est certain qu'il n'y aura aucune histoire d'amour entre eux. Cependant, la femme se sent blessée. Elle se regarde dans la glace, elle se met un chapeau, elle se demande si elle est encore désirable… Ce sont des scènes muettes que Mélanie incarne avec infiniment de grâce et de subtilité.

> ***S'il y a une chose dont j'ai la nostalgie, c'est la nostalgie de mon enfance***

Votre film correspond aux attentes des Français, qui ont envie de se replonger dans leur histoire et dans leurs traditions. On observe que les jeunes sont aussi très curieux et intéressés, qu'il s'agisse des chansons et des films des années 70 ou 80, ou de cette culture d'avant-guerre…

On me stigmatise parfois comme étant un nostalgique. Ce n'est pas tellement le retour à la France d'avant. En revanche, s'il y a une chose dont j'ai la nostalgie, c'est la nostalgie de mon enfance. Je vous ai parlé de ma grand-mère et, plus je vieillis, plus je repense à elle et plus je repense à mes joies d'enfant. La vie est quelque chose de formidable, mais lorsque l'on commence à avoir l'âge de ses parents et que l'on se dirige vers l'âge de ses grands-parents, on se dit qu'il ne faut surtout pas laisser passer ces petites choses de la vie. Dans Pagnol, tout est décrit. Quand on est enfant, on est innocent ; à l'adolescence, on commence à être un peu plus fourbe ; à la trentaine, on se prend au sérieux… Et plus on vieillit, plus on se déleste de son sérieux pour prendre les choses avec plus de sagesse et de légèreté. Marcel Pagnol nous apprend tout cela, même dans ses films dramatiques. Raimu renie sa fille dans « La fille du puisatier » parce qu'elle a eu un enfant comme une fille-mère, mais lorsqu'il voit son petit-fils, il craque. Soyons un peu tolérants les uns avec les autres. Chacun fait des erreurs et la plus grande preuve d'autorité est de savoir pardonner. Certainement pas de punir.

Propos recueillis par Yannick Urrien.



DÉCORELATIONS

CONFIEZ-NOUS
le suivi de votre chantier !

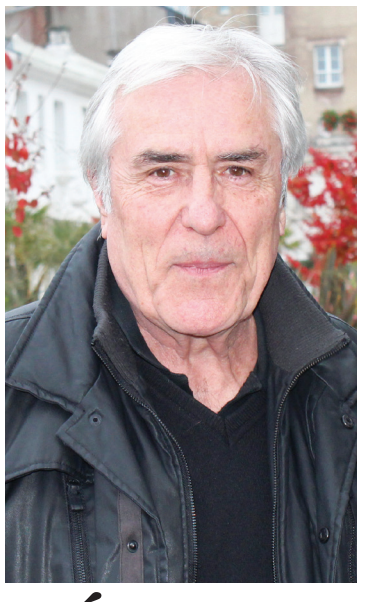
◆ Aménagement, extension, construction
◆ Rénovation complète intérieur/extérieur
◆ Habitation, commerce, bureau

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

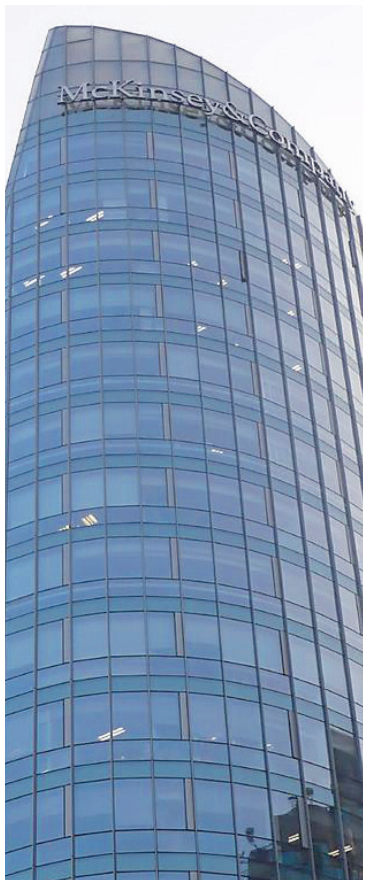
CLASS'ARCHIV
ORGANISATION CLASSEMENT ARCHIVAGE DESTRUCTION DE DOCUMENTS

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

Humeur ► *Le billet de Dominique Labarrière*



L'État en berne



Le 17 mars dernier, la commission sénatoriale d'enquête sur l'influence des cabinets de conseil privés sur les politiques publiques a présenté les conclusions de son rapport. Le moins qu'on puisse dire est qu'elles sont édifiantes. La conception qu'on se fait au sommet du pouvoir de ce que sont l'État, la République et, in fine, la démocratie, s'illustre tout entière dans le recours quasi systématique aux services de ces officines. Le rapport de la commission - adopté à l'unanimité par les différents groupes politiques de la Haute Assemblée, précisons-le - parle de « phénomène tentaculaire ». « La crise sanitaire, est-il écrit, a mis en lumière l'influence des cabinets de conseil en particulier avec l'intervention de McKinsey sur la campagne vaccinale.»

Inutile de rappeler ici qu'une campagne vaccinale constitue un enjeu de santé publique, et non un banal aménagement d'organisation administrative. « Ce n'était en réalité que la face émergée de l'iceberg, poursuit la commission : les cabinets de conseil interviennent sur des secteurs entiers des politiques publiques dans l'opacité la plus totale (réforme des APL, réduction des délais d'instruction des demandes d'asile, États généraux de la justice, etc.). Les chiffres montrent un recours croissant et non maîtrisé aux consultants, qui imposent leurs méthodes de transformation à l'administration.

Les résultats ne sont pas toujours au rendez-vous, comme le montre le rapport McKinsey sur l'avenir du métier d'enseignant pourtant facturé 496 800 euros. » Au détour des révélations de l'enquête sénatoriale, nous avons le bonheur de découvrir que, pour la seule année 2021, l'État a dépensé plus d'un milliard d'euros (argent du contribuable, évidemment) pour de telles prestations. Depuis 2018, ces dépenses ont doublé. McKinsey aura été « la clef de voûte de la campagne de vaccination », notent les rapporteurs.

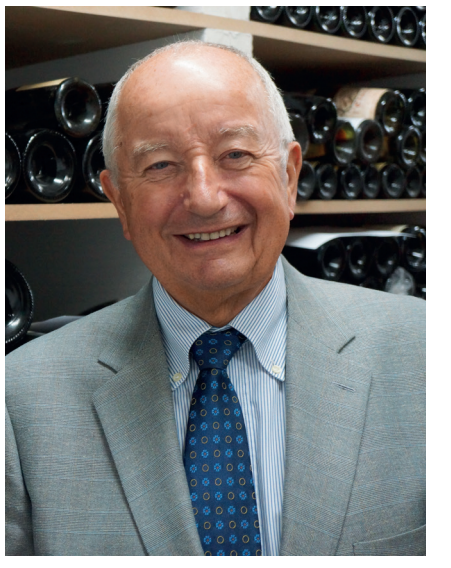
Ce cabinet - américain, rappelons-le - et qui n'aurait pas payé d'impôts en France depuis dix ans - est intervenu pour élaborer des modèles de suivi des livraisons de doses de vaccin et d'injections, mais aussi dans l'élaboration et la rédaction de notes adressées au président de la République dont, pourtant, « la teneur exacte » demeure inconnue des parlementaires. Il est vrai que l'opacité, dans ces affaires, semble être érigée en dogme. Dès l'entrée en scène de McKinsey, le ton est donné: « Notre intervention restera confidentielle et tous nos documents seront réalisés au format du ministère. » Pour ce faire, des collaborateurs de ces cabinets privés seront intégrés directement dans les équipes, y compris celles des cellules de crise.

Il est intéressant d'apprendre, par ailleurs, que ce même cabinet a touché quelque quatre millions d'euros pour pondre la foireuse réforme des APL. Une autre officine du genre, Eurogroup, est intervenue pour animer, piloter, synthétiser des réunions du fameux « Grand débat national » censé répondre à la colère des Gilets jaunes. Montant de la facture adressée au ministère de la transition écologique : 2,6 millions. De plus, quand on sait que ces cabinets - qui « ont bâti une véritable industrie de la consultation publique », dixit le rapport - proposent des solutions prêtes à l'emploi allant jusqu'à sélectionner, recruter le public et constituer les prétendus panels citoyens en fonction de l'enjeu des consultations, de la nature des débats, on reste pantois.

On serait donc bien loin de la pureté angélique du tirage au sort ou de la spontanéité citoyenne. À la question du niveau de sécurité de ces pratiques, la réponse faite à la commission est, elle, des plus claires : nul n'en sait rien. Quel est le degré de protection des données ? Mystère. Est-on assuré que ces officines ne louent pas également leurs services à des intérêts privés, des multinationales, voire à des instances politiques étrangères ? Allez savoir.

Autre question de fond : pourquoi une telle défiance à l'encontre de la fonction publique républicaine ? De quel sens profond du pays, de la France, de son génie propre, de ses aspirations, de ses attentes ces « start uper nation » peuvent-ils bien être nourris, pétris ? Alors que l'essence même de la démocratie républicaine est d'avoir su se doter de fonctionnaires dévoués au seul service de l'État, en une sorte, à l'origine du moins, de sacerdoce fondé sur le désintéressement et la fidélité. Qu'on se dispense de s'en remettre à eux, qu'on s'abstienne de leur faire confiance en dit long, oui, sur la conception même qu'on a, en haut lieu, du pays, de la nation, de son peuple.

François Audouze raconte « le monde des vins anciens » au Croisic



François Audouze, industriel français, est un collectionneur de vins rares, spécialisé dans les vieux millésimes, et il a développé une technique particulière d'ouverture des vieux flacons censée optimiser leur dégustation. En 2013, la Revue du vin de France, dans son palmarès des 200 personnalités les plus influentes du monde du vin en France, l'a qualifié de « réanimateur de vieux flacons ». Par une approche sensible et imagée, il cherche à mieux décrire l'évolution complexe du vin à travers le temps et plaide pour élargir les définitions habituelles du bon vin.

« Le monde des vins anciens » conférence de François Audouze. Vendredi 15 avril 2022 à 18h30 à la salle Jeanne d'Arc. Durée environ 1h30. Entrée libre.

Pornichet : les + de 60 ans invités à un voyage olfactif



Dans le cadre de ses actions de prévention contre la perte d'autonomies des aînés, le CCAS de la Ville de Pornichet organise un cycle de 6 ateliers olfactifs à destination des plus de 60 ans, à partir du 5 avril et jusqu'au 25 mai de 14h30 à 16h.

À travers l'odeur fraîche de l'herbe coupée, la douceur de la rose et celle chaude des épices et bien d'autres encore, ce voyage sensoriel promet de transporter les participants dans leurs souvenirs, pour faire ressurgir des émotions, et les partager.

Les 6 séances, chacune sur une thématique différente, dureront 1h30. Elles seront animées par Nadège Planche, aromatologue. Les participants devront s'engager sur le cycle entier.

Pour s'inscrire, il suffit de contacter le CCAS de Pornichet au 02 40 11 55 38. Cette animation gratuite est soutenue par la Conférence de financeurs.

Dates des 6 ateliers : mardi 5 avril 14h30 : le jardin des Hespérides ; mardi 26 avril 14h30 : le bassin méditerranéen ; mardi 3 mai 14h30 : le jardin à milles pétales ; mardi 10 mai 14h30 : la route des Indes ; mardi 17 mai 14h30 : le jardin sacré et le mercredi 25 mai 14h30 : le jardin gourmand.



COUTON - VEYRAC - JAMAULT

Maison de Ventes aux enchères - expertises

PROCHAINES VENTES CATALOGUÉES

Mardi 12 avril
PEINTRES DE L'ATLANTIQUE ET DE LA MER



Alfred MARZIN (1880-1943)
Pêcheurs de retour au port
Toile 46 x 55 cm



Paul NASSIVET (1904-1977)
Ile d'Yeu, bateaux derrière la jetée
Toile 60 x 81 cm

Mercredi 13 avril
ART DU XXE DESIGN



Pablo PICASSO (1881-1973) - MADOURA Editeur
Femme du barbu
Pichet tourné en faïence blanche
H.: 38 cm



Max LE VERRIER (1891-1973)
Clarté, 1928.
Paire de lampes H. : 84 cm

Mardi 14 juin
TABLEAUX ANCIENS ET MODERNES



ECOLE FRANCAISE vers 1800, suiveur de DUPLESSIS
Portrait de Louis XVI portant la Toison d'or et l'Ordre du Saint-Esprit
Toile 80.5 x 64 cm



Charles PERRON (1893-1958)
Bouquet de zinnias
Toile 55 x 46 cm

Mercredi 15 juin
ART DÉCORATIFS DU XVIE AU XIXE



CHINE Compagnie des Indes
Plat en porcelaine à décor Famille Verte
XVIIIe, époque Kangxi
D. : 30 cm



PENDULE en bronze doré par Bourdier horloger
Epoque Empire
H. : 46 cm l. : 36 cm

Jeudi 16 juin
ARGENTERIE ET BIJOUX



MENAGERE en argent comprenant 100 pièces, par QUEILLE



Diamant

Pour inclure vos oeuvres d'art et objets de collection dans nos ventes, contactez nous au 02 40 89 24 44 ou contact@encheres-nantes.com

Ventes en LIVE sur interencheres, auction 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 - Henri COUTON I Commissaires-priseurs

Catalogue sur
ivoire-nantes.com



L'OLI FLEURS

Bouquets composés de fleurs fraîches et de saison

Plantes & Végétaux

DÉCOR FLORAL :
- Chez le particulier & entreprises
- Evènements privés & entreprises
- Mariages

Bougies parfumées ONNO

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

People ► *Rencontre avec l'une des actrices préférées des Français*

Alice Taglioni : « *Je viens à La Baule quand j'ai besoin de me ressourcer.* »



Alice Taglioni pose avec le T-shirt de la collection « La Baule », une création LA Loire Atlantique disponible à la boutique LA 122, avenue de Gaulle à La Baule. Photo : James L. Frachon.

Alice Taglioni a commencé sa carrière avec des rôles de femme idéale, dans des comédies et, ensuite, elle s'est affirmée dans des registres très diversifiés, ce qui en fait une actrice complète. Nous l'avons rencontrée à La Baule.

La Baule + : ***Lorsque l'on analyse votre parcours, vous avez interprété des rôles très différents, des intellectuelles, des femmes d'affaires, des policières, des avocates, des mamans, alors que l'on aurait pu vous cantonner à des personnages plus clichés… J'imagine que vous avez dû vous battre…***

Alice Taglioni : C'est vrai, c'est exactement cela. C'est à la fois bien et moins bien. J'ai profité de cette place, qui n'était pas forcément une place que beaucoup pouvaient occuper. C'est ce que me disait Francis Veber quand j'ai joué le rôle d'un mannequin dans un film et cela m'a servi de jouer les jeunes premières aussi. Après, en évoluant, on se pose plus de questions. On mûrit, on change, on a envie d'aller vers d'autres choses. Évidemment, cette facette de la représentation, que l'on soit jolie ou non, est forcément un élément dont on veut se détacher un peu. J'ai voulu aller vers des choses différentes. J'ai fait récemment le film d'Arnaud Viard, « Je voudrais que quelqu'un m'attende quelque part », mais aussi « Réparer les vivants » de Katell Quillévéré. Ce sont des rôles dans lesquels on n'avait pas l'habitude de me voir. L'idée n'est pas d'aller vers des univers différents, mais de pouvoir tout faire, donc revenir à la comédie et d'autres choses. C'est l'ADN de notre métier que de pouvoir tout faire.

Aujourd'hui, les féministes les plus revendicatives disent que l'on a toujours présenté les femmes à la cuisine. Toutefois, ce n'est pas totalement vrai et on le constate également dans l'accès aux métiers…

Bien sûr, cela dépend des métiers aussi. Le combat n'est pas le même, la place que l'on veut occuper est forcément différente. Il y a des femmes qui sont très heureuses d'être des mères au foyer et d'occuper cette place, mais il y en a de moins en moins, parce que la vie active n'est plus exclusivement réservée aux hommes. On n'est plus dans l'idée de l'homme qui subvient aux besoins de la femme et des enfants. Dans les grandes lignes, on est en train d'arriver vers une certaine égalité, peut-être pas totalement sur le plan de la rémunération, mais à part quelques endroits très spécifiques, les femmes ont maintenant accès de plus en plus aux mêmes postes que les hommes.

Pour moi, le cinéma n'est pas mort. Il ne sera jamais mort, mais il existera certainement d'une autre façon

Nous avons vécu deux années très difficiles pour le secteur du cinéma, notamment avec la fermeture des salles. Certains ont pu craindre que les Netflix fassent disparaître le cinéma traditionnel. Qu'en pensez-vous ? Êtes-vous plus optimiste ?

Pour être tout à fait honnête, la remise en question du cinéma date de bien avant la crise sanitaire. Ce n'est pas ce qui a déclenché ce questionnement. Cela existait déjà avant et il fallait évoluer. C'est comme pour la musique : il y a eu le streaming et plein d'autres choses, et les maisons de disques ont dû revoir complètement leur façon de vendre. Pour moi, le cinéma n'est pas mort. Il ne sera jamais mort, mais il existera certainement d'une autre façon. Il faut savoir s'adresser aux nouvelles générations, mais aussi aux enfants des nouvelles générations, en sachant se réinventer. Je trouve aussi que ces plates-formes sont fantastiques, car c'est formidable de pouvoir accéder à autant de choix. Cela répond à une obligation et à quelque chose qui répond à notre génération et à notre époque : c'est le désir immédiat. Dès que l'on veut quelque chose, on le veut immédiatement… Dès que l'on veut voir un film, on va le regarder sur Internet, c'est immédiat… Si l'on veut dire « Je t'aime » à quelqu'un, c'est immédiat sur Instagram… Le monde change et le cinéma doit changer.

La musique fait partie de ma vie

Vous êtes venue à La Baule au Festival du cinéma et musique de film en juin dernier…

Oui, ce festival défend plusieurs choses que j'aime infiniment. D'abord, un festival, c'est des rencontres, c'est essentiel et cela nous a beaucoup manqué ces dernières années. Ensuite, il y a le cinéma, que j'aime par-dessus tout et que je veux défendre. Enfin, il y a la musique. J'ai commencé le piano à l'âge de quatre ans et la musique fait partie de ma vie. J'ai vécu cela comme un échec, quand j'avais vingt ans, parce que je n'avais pas eu le premier prix en sortant du conservatoire.



C'était difficile à accepter, parce que c'était toute ma vie. Maintenant, la musique m'épanouit profondément. Ce n'est plus une compétition, c'est surtout quelque chose qui me nourrit énormément et que j'ai envie de transmettre à mes enfants et à mes proches, mais aussi au public. C'est une façon de se mettre à nu, d'une certaine façon, que de faire écouter sa musique, beaucoup plus que d'interpréter des rôles au cinéma. C'est pareil lorsque l'on écrit un livre ou un film. Maintenant, la question est de savoir si l'on crée pour soi ou pour les autres. Quand on est dans la création, c'est forcément pour partager...

Il y a une vraie mélancolie dans ce que j'écris

Quels sont les thèmes qui vous attirent ?

Il y a une vraie mélancolie dans ce que j'écris, sur le plan musical et des textes. Je suis beaucoup moins à l'aise sur l'écriture des textes car cela demande une réflexion. Mais la musique vient comme un langage, c'est immédiat. J'aimerais beaucoup avoir des gens qui écrivent pour moi.

On sait que vous partagez votre vie avec Laurent Delahousse : voyez-vous le monde différemment lorsque vous évoquez l'actualité ? Vous seriez en couple avec un banquier, vous parleriez sans doute de finances. Mais avec un journaliste, on imagine que vous devez discuter des conflits, des guerres ou des crises...

Mon chéri est quelqu'un qui a un métier très chronophage, mais aussi terrible, parce qu'il est confronté à des nouvelles effroyables. Dans le journalisme, on parle de sujets terribles, parce que c'est ce qui attire les gens. Pour tout vous dire, nous ne parlons absolument pas de tout de cela, car pour moi la famille est un refuge. Il n'y a pas de mots pour expliquer ça, c'est la base de tout !

Quel est votre lien avec La Baule ?

Je viens à La Baule quand j'ai besoin de me ressourcer. C'est un endroit magique et je suis venue avec mes enfants à plusieurs reprises.

Propos recueillis par Yannick Urrien.







Notre enseigne est unique en son genre, exclusivement consacrée aux produits bio.

Du matin au soir, tous les jours de l'année, des produits de bien-être aux fruits et légumes en passant par les produits d'entretien, nous souhaitons vous faire vivre dans un esprit 100% bio et local.

Chez nous, lorsque nous sélectionnons un producteur, nous ne pensons pas à des clients anonymes qui ne seraient que des numéros, nous le faisons en pensant à nos familles, à nos proches et à la planète.

C'est cette exigence qui nous anime quotidiennement et qui fait de notre métier une passion au service du frais, du bio et du bon.

Notre équipe dynamique est engagée pour un monde meilleur.

NATURALIA

Parc de Villejames

Place Kerhillier - 44350 GUERANDE

02 51 16 21 77

du lundi au samedi de 9h à 20h

De nombreuses animations avec des acteurs locaux

Chaque semaine une sélection de fruits & légumes EN PROMOTION

Této Décoration modernise et recolorise le meuble asiatique traditionnel



C'est la première fois depuis deux ans, en raison de la paralysie des échanges mondiaux, que l'enseigne Této Décoration se renouvelle vraiment, avec l'arrivée d'un conteneur en provenance d'Asie. Comme vous le savez, Laurent et Pascal ont l'habitude de partir dénicher du mobilier ancien dans des marchés aux puces, et chez des brocanteurs, autour de la péninsule de Hong Kong. Ces meubles sont envoyés chez un restaurateur qui se trouve à Macao. Ils sont nettoyés et remis à neuf, puis ils reviennent en France. Le premier conteneur de pièces ainsi restaurées vient d'arriver et c'est une première depuis les périodes de blocage. Il s'agit de meubles qui avaient été achetés avant la crise sanitaire.

L'autre grand motif de satisfaction est d'avoir su convaincre le restaurateur de Macao d'élargir sa gamme de couleurs car, jusqu'à présent, il voulait respecter les couleurs traditionnelles des meubles asiatiques. C'est donc une nouvelle collection qui arrive : *« Pour la première fois, notre laqueur a travaillé sur des couleurs qui sont au goût du jour, c'est-à-dire en sortant des laques traditionnelles, rouges, noires ou chocolat, que l'on retrouve habituellement sur les meubles asiatiques anciens. Il travaille maintenant avec des pigments naturels sur des turquoises, des jaunes ou des vert olive. Nous avons donc créé une gamme de petits meubles utiles qui se glissent merveilleusement dans un appartement. Nous avons aussi une série de petits bancs de campagne asiatiques que nous avons fait laquer dans des couleurs complètement chatoyantes. C'est une collection mode avec essentiellement des petits meubles de rangement. Il y a pas mal de consoles pour les entrées et des fauteuils d'appoint, et ces couleurs permettent de donner une nouvelle vie aux appartements. »*

Laurent et Pascal ont par ailleurs fait venir du Japon une série de services de table : *«Ce sont des bols et des assiettes, qui constituent des idées très originales de cadeaux. Nous en avions proposé il y a quelques années et cela avait beaucoup plu.»* Une nouvelle gamme de statuaires contemporains en provenance d'Asie est également exposée. L'art occupe une place croissante dans l'offre de Této Décoration: *« Nous avons retravaillé avec un peintre de Macao que l'on adore. Il fait des grosses dames et nous lui avons commandé une série de grosses dames chinoises qui fument des cigarettes. C'est très coloré, c'est très ludique et il y a aussi une série de dessins traditionnels japonais qui apportent une note sympathique. »*

Bijoux : une remise de 50 %, pendant tout le printemps

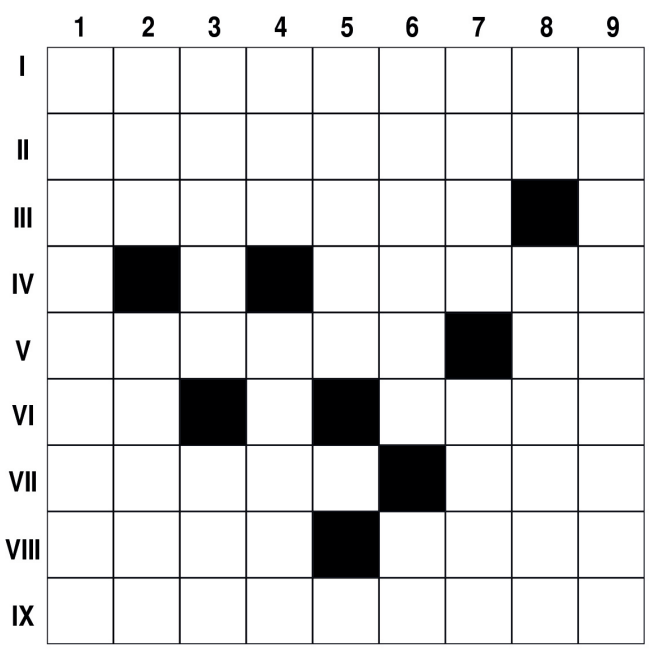
Quittons à présent l'Asie : Této présente une nouvelle ligne de vases utilitaires en verre qui sont conçus par des designers italiens. L'enseigne travaille depuis plusieurs années avec un miroitier du nord de la France : *« Nous avons fait une très belle série de miroirs ronds en forme de soleil, qui sont complètement dans la tendance, à base de verre biseauté ou de verre légèrement bombé, avec des entourages en bronze doré ou noirci. »*

La réputation de Této dans les bijoux n'est plus à faire et Laurent Této a décidé de renouveler complètement sa collection. Une opération de promotion exceptionnelle est lancée sur la collection actuelle, avec une remise de 50 %, pendant tout le printemps. C'est une première aussi chez Této : *«Nous n'avons pas pu aller en Inde pour acheter nos pierres cette année. Nous allons pouvoir repartir et renouveler complètement notre collection de bijoux pour l'hiver prochain. Alors, nous avons voulu faire un cadeau à nos clientes. Tous les bijoux sont concernés, les cornes, les bijoux en pierres semi-précieuses, les bijoux en argent... Cela va nous permettre de remanier complètement notre gamme pour l'hiver prochain. »*

Této 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.



Mots croisés



HORIZONTALEMENT

I. Sentimentale, elle est affaire de coeur.
II. Bouche trou.
III. Se nourrit des eaux du Niagara.
IV. Esquive.
V. Poursuite. Préposition.
VI. Exclamation. Niais.
VII. Ça rend service. Poème médiéval.
VIII. Bateau douche. Est au courant.
IX. En manque d'air.

VERTICALEMENT

1. Une blessure pareille, c'est pas de peau !
2. Un degré à la ceinture. Précipitas.
3. Plus royaliste que le roi. Conifères.
4. Franc africain. Les jambes en l'air, et que ça saute !
5. Ouvres une maison close.
6. Quand elles vous tombent dessus, c'est pas de chance. Genre littéraire.
7. Aussi. Régna en chrétien chez les Vikings.
8. Grimpe à la Bourse. Bagatelle.
9. Elle fait parfois la loi, n'en déplaise aux juristes.

Solutions page 46



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). Les pierres améliorent l'état général de la personne aussi bien sur le plan physique que psychique.

Meirea.

LA BAULE : 127, avenue des Ondines
VANNES : 14 bis rue Émile Burgault

Suivez-nous sur

Tél. 02 51 76 57 11 - 07 80 09 00 39



40, rue Saint Michel - GUÉRANDE

Atlantia se développe dans l'ingénierie événementielle



Les dirigeants du Palais des congrès Atlantia organisent une nouvelle stratégie engagée autour de trois axes forts : la festivalisation des événements, une offre d'accueil sur plusieurs sites et la mise en place d'une destination innovante et durable. Jusqu'à présent, un événement était un rendez-vous fixe, dans un lieu fixe : ce nouveau concept de festivalisation vise à le transformer en une sorte de festival, sur un temps plus long, et sur différents sites. Nicolas Appert, président d'Atlantia, précise que chaque événement doit se construire avec plusieurs éléments autour pour que l'expérience soit unique : *« Nous ne sommes plus dans une démarche qui consiste à mettre un site à disposition de l'organisateur de l'événement, nous allons vraiment construire l'expérience avec lui. En réalité, nous changeons de métier, puisque nous sommes devenus réellement une société qui crée une expérience. D'ailleurs, c'est une demande des organisateurs et des visiteurs.»* Si l'on fait un parallèle avec le marché des loisirs, on comprend qu'Atlantia devient ainsi une sorte de « resort » pour les manifestations professionnelles. Pour Nicolas Appert, il s'agit là du principal enseignement de la crise sanitaire : *« C'est une évolution forte, on doit créer une expérience unique, une signature, et ce n'est qu'à ce prix que les événements vont revenir s'installer à La Baule. »* Corinne Denuet, directrice générale, ajoute que cette mutation est possible grâce à l'utilisation de lieux périphériques : *« Nous pouvons privatiser les halles du marché, créer un restaurant géant sur la plage, organiser des visites guidées, se caler sur l'agenda culturel de la ville… »*

Installer des rendez-vous périodiques à La Baule

L'équipe d'Atlantia souhaite aussi multiplier les conférences sectorielles, qui sont des sortes de mini-salons professionnels, parce que cela permet de créer un rendez-vous régulier. *« Une entreprise va chercher chaque année à renouveler son événement, en allant dans des lieux différents, mais dans le cadre d'une conférence métier, on est plutôt dans une démarche de l'installation d'un rendez-vous car nous voulons installer des rendez-vous périodiques à La Baule »* explique Nicolas Appert. Il observe que le format des événements, comme les attentes des participants, ne sont plus les mêmes depuis la crise sanitaire.

Cette stratégie de dynamisation et de festivalisation vise aussi le grand public : *« Nous aurons six événements pendant les vacances de Pâques, notamment deux salons grand public, des spectacles, et des conférences. Dans la gestion de l'agenda, quand ce sont des rencontres professionnelles, on travaille sur des périodes hors vacances scolaires et, pour tout ce qui tourne autour du résidentiel, on évolue en période de vacances»* souligne Corinne Denuet. Pour Nicolas Appert, c'est d'ailleurs une particularité de la ville: *«Depuis toujours, nous combinons le professionnel et le culturel à destination du grand public. Chez nous, c'était vraiment une démarche très forte que d'offrir un programme culturel intéressant à la clientèle du territoire. Tout cela nous a donné beaucoup de compétences dans ce domaine. Maintenant, nous allons avoir une approche légèrement différente, en essayant de combiner le culturel et le professionnel. L'idée étant de rebondir systématiquement sur un événement. »* Par exemple, si un conférencier invité dans un colloque professionnel se révèle intéressant pour le grand public, Atlantia lui proposera de donner une conférence à destination d'un auditoire plus large. À l'inverse, si une manifestation professionnelle se termine un vendredi et si une pièce de théâtre est programmée le samedi, Atlantia pourra aussi proposer à la troupe de jouer le jeudi ou le vendredi soir, afin que la pièce soit incluse dans le programme de l'événement professionnel. Ainsi, tout le monde pourra bénéficier de cette combinaison de métiers.

Finalement, Atlantia s'oriente de plus en plus vers l'événementiel : *« Nous faisons de l'ingénierie événementielle, puisque nous faisons de la communication, de la promotion, de la prospection, de la coordination, de la production, et nous participons ainsi au rayonnement de La Baule»* précise Corinne Denuet. Pour autant, Atlantia ne devient pas une agence événementielle, car il n'est pas question de concurrencer les agences, qui sont d'ailleurs clientes d'Atlantia. Mais il s'agit de leur ouvrir un carnet d'adresses, de les accompagner et d'être aussi force de propositions.

Brasserie Du Cottage

MENU DU DIMANCHE DE PÂQUES
Assiette de pêcheur - Gigot d'agneau, gratin dauphinois
Brie de Meaux et Moelleux au chocolat 28,50 €

LE DIMANCHE
DÉJEUNER DANSANT
17,50€ (hors boissons)
ENTRÉE DU THÉ DANSANT
8€ (hors consommation & Goûter)

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



GOLF INTERNATIONAL BARRIÈRE LA BAULE
Une vue imprenable sur le bonheur.

Jouer sur un parcours 9 trous d'exception et déjeuner avec une vue imprenable sur les greens... Le bonheur n'attend que vous.

Informations sur cadeauxbarriere.com ou au +33(0)2 40 60 46 18

GOLF INTERNATIONAL BARRIÈRE LA BAULE

*Voir conditions sur www.cadeauxbarriere.com. Offre valable pour 1 personne. Photo © Fabrice Rambert.



MAi
ÉPICERIE FINE

Épicerie Fine
Charcuteries & Fromages à la coupe
Plateaux de charcuteries & fromages
Vins à températures de dégustation
Dégustations de vins :
2 sélections de la cave à goûter tous les 10 jours
Livraison à domicile

16, avenue Henri Bertho - Bourg d'Escoublac - LA BAULE-ESCOUBLAC
www.mai-epiceriefine.fr



Philosophie ► *Comprendre les mécanismes du bonheur*



Emmanuel Jaffelin : « *Le propre du bonheur, c'est d'anticiper les événements et, parce qu'on les a anticipés, on les accepte.* »

Emmanuel Jaffelin est l'auteur du best-seller Éloge de la gentillesse, publié en 2010, et nous le retrouvons avec un nouveau livre dans lequel il traite du bonheur. Agrégé de philosophie, Emmanuel Jaffelin a été professeur de philosophie au lycée Pasteur de Neuilly, au lycée Lakanal de Sceaux et aussi au Brésil. Il a également mené une carrière de diplomate en Afrique et en Amérique latine.

Emmanuel Jaffelin a publié sept livres : Éloge de la Gentillesse (2010, Bourin), Petit éloge de la Gentillesse (2011, Bourin ; 2015, J'ai Lu), On ira tous au Paradis: croire en Dieu rend-il crétin ? (2013, Flammarion), Apologie de la Punition (2014, Plon), Éloge de la gentillesse en entreprise (2015, First) et un Petit Cahier d'Exercices de Gentillesse (2016, Éditions Jouvence). Enfin, en 2019, une Apothéose des Ronds-Points en l'honneur des Gilets jaunes.

« Célébrations du bonheur. Guide de sagesse pour ceux qui veulent être heureux » d'Emmanuel Jaffelin est publié chez Michel Lafon.

La Baule + : *Vous évoquez le malheur, l'heur et le bonheur. L'heur, c'est le moment de chance, cela signifie que le temps est favorable et qu'il faut en avoir conscience : est-ce la condition pour saisir le bonheur ?*

Emmanuel Jaffelin : C'est le moment que l'on fait culminer, c'est un moment exceptionnel, c'est le cas de quelqu'un qui gagne au Loto… Mais ces gens s'aperçoivent au bout d'un moment que le gain d'une somme qu'ils n'auraient jamais obtenue par le biais de leur travail ne les rend pas si heureux que ça. À un moment donné, ils sont obligés de se détacher du gain et de ceux qu'ils en avaient fait profiter. L'heur, c'est une chance, mais ce n'est pas forcément positif sur la durée.

Vous abordez le malheur, qui est un élément constant dans l'histoire de l'humanité, c'est une évidence, ce qui signifie que nous sommes perpétuellement balancés entre des contraires, comme le froid et le chaud, la nuit et le jour ou le malheur face au bonheur…

Oui, mais on doit aussi l'interpréter. Le malheur, ce n'est pas la victimité. On vit dans une société tellement égotiste, où le moi est devenu le centre du monde, chaque citoyen est un ego, il ne doit rien lui arriver et, s'il lui arrive quelque chose, il y a les pompiers, l'assurance, et tout un système social qui doit lui permettre d'échapper à cette situation négative. Le propre de l'intelligence, c'est d'anticiper tout ce qui peut arriver et de pouvoir l'accueillir. Les plus malheureux sont les gens les plus méchants, c'est la thèse forte que j'essaye de défendre. Méchant, cela vient du Moyen Âge, c'est méchoir, ce qui signifie mal tomber, mais ce n'est pas quelqu'un qui tombe mal: c'est d'abord quelqu'un qui fait tomber les autres. Comme dans une rangée de dominos circulaires, le premier domino fait tomber le deuxième et il se voit tomber lorsque le dernier tombe… Dans une société où le droit est partout, on met les malheureux au premier plan, au prétexte que la société a pour but de protéger tout le monde. Du coup, personne n'est préparé à rien et tout le monde se sent protégé pour tout. Pourtant, dès qu'il arrive quelque chose, c'est vécu comme une catastrophe par l'individu.

On fait triompher des gens qui tiennent un discours qui se veut anticipateur de tous les maux qui peuvent nous arriver

Ce comportement de nos concitoyens rappelle l'actualité que nous vivons depuis près de deux ans…

C'est cette nouvelle dictature des médecins qui reviennent à cette idée qu'il faut éviter d'être victime de quoi que ce soit… Donc, on fait triompher des gens qui tiennent un discours qui se veut anticipateur de tous les maux qui peuvent nous arriver et qui nous apprennent tout, sauf à nous protéger de ce qui nous arrive. Il arrive à tout être humain de mauvais événements, il y a quand même très peu de gens qui sont dans l'exception… Il arrive à tout le monde d'avoir un accident, d'avoir une maladie ou de perdre un proche… Il arrive des tas de choses à tout le monde, mais nous vivons dans une société très protectionniste, où l'État n'est plus un père mais une mère. Ce n'est plus la patrie, c'est la matrie… Du coup, on met en avant le citoyen comme une victime potentielle. D'ailleurs, on n'entend plus que cela dans les médias, avec des minorités qui se présentent comme des victimes. Il y a peu de courage là-dedans et il y a peu de bonheur…

Le paradoxe est qu'il est possible de souffrir sans être malheureux et, inversement, d'être malheureux sans souffrir… Regardez les gens dans les restaurants ou dans les transports en commun : on devine une majorité qui semblent être malheureux, mais qui ne souffrent pas…

Parce qu'ils ne pensent pas… Pour ceux qui sont dans la souffrance et qui arrivent à la surmonter, voire à la dépasser, je prends l'exemple de Stephen Hawking, un grand scientifique. Il ne peut plus parler que par des clins d'œil qu'il fait à une dame, qui est aussi son amante et qui transcrit ses propos en tapant à la machine, ce qui lui permet d'écrire un livre. On voit bien que nous sommes chez des êtres hors du commun, non pas parce qu'ils sont exceptionnels, mais parce que la société nous empêche de surmonter nos difficultés et nous apprend au contraire à nous présenter comme des victimes potentielles. Au minimum, on est une victime potentielle, si l'on n'est pas une victime réelle. Et c'est pour cette raison que nous sommes hyper assurés.

Si les animaux arrivaient à avoir une sociologie de l'espèce humaine, cela les ferait rire

Vous évoquez aussi cet autre paradoxe, avec l'angoisse permanente de la maladie ou de la mort, alors que nous n'avons jamais vécu aussi longtemps…

Si les animaux arrivaient à avoir une sociologie de l'espèce humaine, cela les fe-

Paris - La Baule
Immobilier Le Naour - Monnier
Recrutons commerciaux pour notre nouvelle Agence du Pouliguen
16, avenue de Pavie
LA BAULE - 02 52 41 04 00
www.parislabaule.com



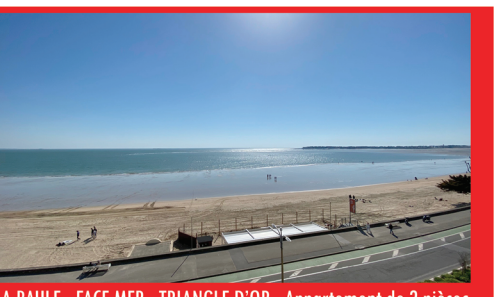
LONGÈRE RÉNOVÉE EN PLEINE NATURE - Située à une dizaine de kms de La Baule, longère en pierre de 1880, d'environ 340m² sur terrain de 3ha : RDC : entrée, belle pièce de vie avec cheminée donnant sur terrasse et jardin exposés sud/est, cuisine O/A/E, 2 suites avec SDB ou SDE et dressing, buanderie. 1er ét. 2 suites, 2 chambres, 2 SDE, petit salon et 2wc. Grande piscine, cuisine d'été, salle de douche et wc. Atelier et garage pour 4 voitures. Etang.

Prix : 1 882 000 € honoraires inclus (dont 3,98 % d'honoraires charge acquéreur 1 810 000 € hors honoraires d'agence)



LA BAULE - PLEIN CENTRE - Appartement T4 à rénover, à 650m de la plage de 118m² env. situé au RDC avec jardin et terrasse privatifs. Entrée, salon séjour exposé S/O sur terrasse, Cuisine indép. A/E sur terrasse, 3 chambres, SDB, SDE avec wc, wc séparé, nombreux placards. Garage box et grande cave. Nombre de lots : 47 - CHG : 175€/mois. Aucune procédure en cours.

Prix : 682 500 € honoraires inclus (dont 5 % d'honoraires charge acquéreur 650 000 € hors honoraires d'agence)



LA BAULE - FACE MER - TRIANGLE D'OR - Appartement de 3 pièces entièrement rénové avec prestations haut de gamme. Entrée, cuisine A/E, 2 chambres, 2 SDD, buanderie, wc indép.. Cave et garage fermé. Nombre de lots : 22. CHG : 104€/mois. Aucune procédure en cours.

Prix : 975 000 € honoraires inclus (dont 4,83 % d'honoraires charge acquéreur 930 000 € hors honoraires d'agence)

Emmanuel Jaffelin : « *C'est une société très angoissante par les interdits qui fleurissent et qui nous infantilisent.* »

rait rire de voir dans quelle situation de peur nous sommes arrivés !

Nous sommes dans une société très pessimiste, très négative et très faible

N'est-ce pas aussi l'absence de spiritualité qui est la cause de tout cela ?

L'une des étymologies possibles de religion, c'est relier les hommes entre eux. Or, dans une société qui valorise l'atome, très matérialiste, on essaye de nous séparer les uns des autres, non pas en nous apprenant à nous glorifier, mais à nous victimiser. Nous sommes vraiment dans une société très pessimiste, très négative et très faible, pour ne pas dire en voie de disparition sur le bord, c'est-à-dire au début de la fin.

On sait que les personnes qui font du bien, à travers un cadeau, une aide ou un don, se font du bien aussi. À l'inverse, vous confirmez que les personnes qui font du mal se font également du mal…

Celui qui fait du mal aux autres finit par se faire mal. Je prends l'exemple d'Hitler et de Kadhafi, qui finissent très mal aussi… Il y a toujours un effet boomerang. Est-ce que le bonheur produit du bien ? Encore faut-il avoir un concept précis du bien. Je précise que le bonheur n'est pas un but. Si l'on cherche le bonheur comme un but, on a peu de chances de le trouver. Le bonheur est un effet de la sagesse, c'est-à-dire de l'équilibre de l'âme, c'est-à-dire le fait de ne pas être soumis à nos passions, ce qui nous rend passifs, alors que, par définition, si l'on veut être heureux, il faut être actif. La meilleure activité, c'est d'être capable d'accueillir ce qui nous arrive, alors que l'on voudrait, sur le modèle de la société américaine, tout créer, comme créer un Nouveau Monde ou une nouvelle humanité, comme on essaie de le faire avec le bricolage médical.

La douleur morale ne provient pas de notre corps, mais de notre âme et vous estimez que c'est l'effet de notre imagination, qui considère qu'un événement n'aurait pas dû arriver et engendre la douleur morale. Pourtant, il y a des répercussions physiques : ainsi, si vous avez été trahi par quelqu'un, vous subissez cette épreuve, mais la douleur de l'âme a des répercussions physiques…

Ce rapport de la cause à l'effet est réducteur, on peut aussi maîtriser totalement le fait d'avoir été trahi. Je prends un exemple qui se passe à Varsovie, pendant l'Occupation allemande. On fait sortir une famille du ghetto juif et les Allemands fusillent, devant les yeux du père, la femme et les enfants. Cet homme est enfermé à nouveau dans le camp de concentration. Il pourrait continuer de se ronger les ongles et rester dans son intériorité, mais il choisit d'aider les autres. Il traverse ces quatre années de détention, sans pathologie particulière, en ressortant en bonne santé après avoir été au service des autres pendant quatre ans. La force est là. Il ne faut pas se contenter d'un rapport de cause à effet après un phénomène extérieur qui, intérieurement, nous noue l'estomac ou nous déprime.

On n'est méchant que quand on est passif

On est toujours dans l'illusion que c'est l'argent qui va nous procurer le bonheur. Le gain est un moment de l'heur, mais on s'aperçoit que l'heur est aussi un leurre…

Quand on s'en remet à la chance, on s'abandonne à nos passions, donc à notre passivité. Le mal, c'est le fruit de la passivité du méchant. On n'est méchant que quand on est passif. Je suis intervenu pendant deux ans en prison, pour animer un café philo. Le directeur de la prison m'avait proposé d'intervenir auprès des criminels et des gens qui avaient au moins tué trois personnes. Je n'ai pas essayé de les culpabiliser, parce que la punition était censée faire ce job, mais de les faire réfléchir à leur passivité pour qu'en sortant ils redeviennent actifs et qu'ils ne soient plus soumis à leurs passions. Ce sont tous les combats qu'il peut y avoir dans la rue, des disputes entre automobilistes ou piétons, ce sont des gens extrêmement passifs. Plus on se croit actif vis-à-vis de ceux qui nous regardent, plus au fond on ne fait qu'exprimer des passions, c'est-à-dire de la colère, du ressentiment ou de la jalousie.

On est de plus en plus passif dans nos sociétés…

Jusqu'à la victimité… On est tellement passif que l'on trouve normal d'être victime et on trouve anormal d'être responsable. Regardez le nombre de plaintes qui fleurissent en ce moment pour tout et n'importe quoi…

Vous évoquez le bonheur dans le couple. Contrairement au coup de foudre, le bonheur est capable de s'adapter au réel et de résister au temps et aux difficultés. C'est quelque chose que l'on a oublié dans une période où les gens divorcent pour tout et n'importe quoi et refont leur vie très facilement…

Très facilement, mais pas très heureusement… Le bonheur, c'est d'abord la capacité à surmonter les difficultés, que ce soit en solo, en couple ou en collectivité. Nous sommes dans une société qui a peur de toutes les difficultés. On met Paris à 30 km/h, les motards sont obligés de mettre des gants…

(Suite page 40)

SUGAR Le Pouliguen



Prêt à Porter Féminin
Maillots de bains

9, quai Jules Sandeau
sur le port du Pouliguen
T. 02 40 42 12 70

Ouvert 7J/7 : 10h-13h/15h-19h

NOTSHY CASHMERE · SEVENTY VENEZIA · MaxMara · calarena · PÔLES MAISON MONTAGUT · EVA KAYAN · ANONYM Apparel

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



Entretien avec le philosophe Emmanuel Jaffelin : *« Notre société n'aime pas la sagesse, donc elle est essentiellement pathologique, ce qui explique son goût pour la victimité. »*

C'est une société très angoissante par les interdits qui fleurissent et qui nous infantilisent. Le paradoxe, c'est que nous sommes dans une société qui ne fait plus d'enfants. Nous avons une chute démographique énorme. C'est masqué, parce que nous avons des immigrés qui continuent d'avoir une tradition démographique forte, ce qui permet de produire de bonnes statistiques. Nous sommes dans un pays de vieux, un pays vieillissant, où les vieux sont traités comme des enfants, avec la peur de tout avec l'extrême prudence qu'il faut avoir sur tout. Par exemple, pour les enfants, regardez les balançoires dans les villes, elles sont faites pour qu'il n'y ait aucun risque en cas de chute de l'enfant. Les balançoires ne sont plus en métal, comme dans mon enfance. Il n'y a plus de béton ou de gazon par terre, on a mis un sol plastifié pour que l'enfant ne se fasse pas mal en cas de chute. Dans cette société peureuse et paranoïaque, on infantilise les anciens, ceux qui sont censés être sages, après avoir accumulé les difficultés, puisque la vie n'est pas une ligne droite.

À l'inverse, dans la vie professionnelle, le bonheur ne consiste-t-il pas à prendre des risques ?

La vie, c'est une entreprise. Par définition, on est plus heureux si l'on construit sa vie comme on construit une entreprise, que si on la laisse ballotter au gré du vent. Le propre du bonheur, c'est d'anticiper les événements et, parce qu'on les a anticipés, on les accepte.

Le bonheur n'a pas de rapport avec l'avoir

Vous précisez que le bonheur ne vient pas d'un objectif que l'on s'est fixé. Je fais un parallèle avec certaines études marketing, qui rejoignent votre analyse, sur le temps de lassitude après l'achat d'un objet. On peut avoir économisé pendant des années pour s'offrir la voiture de ses rêves et l'on nage en plein bonheur au moment de sa réception. Mais après quelques semaines, il y a un effet de lassitude… Idem pour l'achat d'une nouvelle maison ou d'un appartement… L'effet de bonheur a été calculé : il dure seulement quelques mois…

Le bonheur n'a pas de rapport avec l'avoir. C'est ce que je démontre avec les vainqueurs du Loto. Il est lié à l'être. Nous sommes des particules de l'univers, on est en harmonie avec le cosmos. On vit dans la dysharmonie parce que l'on pense être le sens de l'univers.

Nous vivons en Occident dans le conflit de chacun avec chacun

Des milliers de personnes, chaque jour, vont voir un coach en lui expliquant que leur but c'est le bonheur. Pourtant, vous démontrez que le bonheur n'est pas un but…

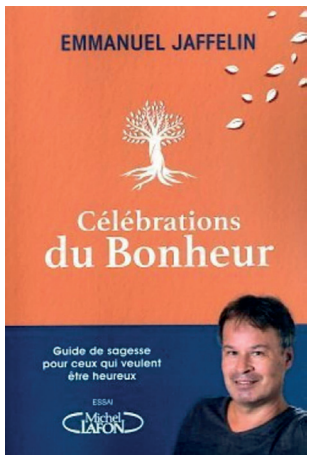
J'ai été critiqué à cause de ce préjugé que je dénonce. Je parle du bonheur pour montrer qu'il n'est qu'un effet, mais il est l'effet d'une sagesse, du vrai but de la philosophie, qui est quand même une harmonie interne et une harmonie avec la réalité extérieure. Nous vivons en Occident dans le conflit de chacun avec chacun. C'est le scientifique contre la nature, par exemple. Le monde est polémique.

Il faut éviter que les passions des autres s'exercent sur les autres, ou sur nous-mêmes

Il y a un mot qui revient assez souvent dans votre livre : la sagesse…

C'est un mot assez périmé dans notre société. La philosophie est morte depuis l'Antiquité. Ce n'est pas le christianisme qui l'a valorisée, puisqu'il avait une autre vision du monde à offrir, avec une autre attitude de vie. La sagesse est une manière de vivre, c'est une application de la réflexion, qui vise un équilibre de l'âme. C'est le fait de ne pas être submergé par les pathos, par les passions. Donc, si l'on ne veut pas être pathologique, il faut être sage. Or, notre société n'aime pas la sagesse, donc elle est essentiellement pathologique, ce qui explique son goût pour la victimité. Il faut éviter que les passions des autres s'exercent sur les autres, ou sur nous-mêmes.

Propos recueillis par Yannick Urrien.



Culture ► *Un Baulois préside le premier groupe de production de dessins animés indépendant en Europe*



Pierre Sissmann : *« Notre grand succès mondial actuel, Gigantosaurus, est diffusé simultanément sur plus de 50 chaînes dans le monde, en plus de Netflix et de Disney +. »*

Pierre Sissmann, ancien PDG de Walt Disney Europe, est le cofondateur et PDG de Cyber Group Studios, qui est aujourd'hui parmi les premiers, sinon le premier groupe de production de dessins animés indépendant en Europe. Pierre Sissmann est plus qu'un Baulois de cœur, puisqu'il partage sa vie depuis très longtemps entre Paris et La Baule. Il a décidé d'organiser le premier grand séminaire de son entreprise en juin prochain à La Baule.

La Baule + : ***Vous avez lancé votre studio de production il y a 17 ans. Où en êtes-vous aujourd'hui ?***

Pierre Sissmann : Nous avons 450 collaborateurs dans le monde, dans cinq studios sur trois continents, en Europe, Amérique et Asie. Nous sommes, bien sûr, installés en France, avec deux studios, mais aussi à Los Angeles, aux USA, Singapour, Rome en Italie et Bristol au Royaume-Uni. À Roubaix, dans les Hauts de France, nous avons créé un studio d'animation en temps réel, le plus grand d'Europe, et nous avons noué un partenariat avec Epic Games, créateur du jeu Fortnight. Nous avons également des associations importantes dans les pays de l'Est et en Chine où nos séries, comme Gigantosaurus, véritable hit mondial sur Disney + et Netflix, sont diffusées sur CCTV, chaîne nationale.

Vous êtes souvent à La Baule : comment vivez-vous le télétravail ?

Le télétravail a changé ma propre vie et celle de mes collaborateurs. Nous sortons des périodes de restrictions liées à la crise sanitaire et nos collaborateurs ont le choix de rester deux jours en télétravail, partout dans le monde. Bien entendu,



AGENCE DU CASINO®
IMMOBILIER LA BAULE / PORNICHET
Passage du Royal - Esp. François André
LA BAULE - 02 40 60 83 84
12, Boulevard des Océanides
PORNICHET - 02 40 60 66 75



A 50m de la gare et 300m de la plage, maison en pierres à rénover sur petit terrain : pièce de vie avec cuisine A/E, wc, placards, dressing, terrasse sud, 1er ét. palier, 2 chambres, placards, SDE, SDB. Débarras avec accès grenier. Réf. 4335
PRIX : 735 000 € honoraires inclus 5 % TTC charge acquéreur - Net vendeur : 700 000 €
Alexandre GRIVEAU Agent commercial. 06 71 32 02 74
Rsac. 841 129 836



A 100m de la plage, T3 traversant dans résidence de 2018, entrée avec placards, pièce de vie orientée S/O sur terrasse, cuisine A/E, 2 chambres, SDE, wc séparé. Garage box, parking extérieur, local vélos Charges 1102€/an. 20 lots. Aucune procédure en cours. Réf. 4320
PRIX : 456 000 € honoraires inclus 4,83 % TTC charge acquéreur - Net vendeur : 435 000 €
Tél. 02 40 60 66 75



Villa en pierres de 1930 en parfait état avec prestations de standing sur terrain clos. Cuisine ouverte A/E, pièce de vie Sud sur terrasse de 25m², 2 wc indép., 4 chambres dont une de plain pied avec patio intérieur, dressings, 2 SDE,SDB. Réf. 4331
PRIX : 1 331 200 € honoraires inclus 4 % TTC charge acquéreur - Net vendeur : 1 280 000 €
Stéphanie POUCHUS Agent commercial. 06 87 86 72 80
Rsac. 450 416 300

Pierre Sissmann : « *Une série d'animation pour la TV ou les plateformes demande quatre à six ans de création et de production, et un long-métrage met parfois huit ans.*»

nous devons organiser plus de réunions en utilisant la visioconférence, mais cela a permis à beaucoup de gens de mieux organiser leur vie personnelle. Maintenant, nous avons des collaborateurs qui habitent à la campagne. Moi-même je travaille beaucoup de La Baule, que j'adore, puisque je partage ma vie entre La Baule et Paris avec mon épouse. Mais de nombreux artistes ou animateurs préfèrent aussi travailler en groupe dans les studios et nous leur laissons le choix.

Rassembler nos collaborateurs du monde entier pour analyser les tendances des dix prochaines années dans le domaine de l'animation

Vous avez également décidé d'organiser votre premier séminaire à La Baule…

Effectivement, ce sera notre premier séminaire international, en juin prochain, avec des invités en provenance de toute l'Europe, d'Amérique et d'Asie. L'idée est de rassembler nos collaborateurs du monde entier pour analyser les tendances des dix prochaines années dans le domaine de l'animation. Une série d'animation pour la TV ou les plateformes demande quatre à six ans de création et de production, et un long-métrage met parfois huit ans : donc, nous devons nous projeter vers l'avenir, écouter les créateurs, analyser les tendances et essayer de comprendre ce que seront les programmes de demain. Non seulement pour les enfants, mais aussi pour toute la famille, y compris les adultes, pour qui nous sommes en train de concevoir des programmes spécifiques autour de la musique ou des grands événements de notre histoire. Nous essayons de faire de la vraie prospective et c'est très enrichissant pour tous. Cet événement sera un grand séminaire créatif qui se projettera aussi sur les grandes innovations technologiques, liées à notre métier dans l'animation, la 3D, le temps réel ou l'intelligence artificielle. Nous développons ainsi souvent nos propres logiciels dans beaucoup de ces domaines pour accompagner nos créations et la technologie bien utilisée est un véritable outil pour aider à créer et véhiculer encore plus d'émotions dans nos contenus, et raconter des histoires sans contraintes de production. Par exemple nous sommes en train de produire pour Spellbound Entertainment la première série mondiale d'animation quotidienne du Metaverse, qui sera lancée sur Facebook pour des centaines de millions de fans. Il s'agit d'une série reprenant l'univers d'une propriété mythique du jeu vidéo « The Walking Dead » et qui est réalisée actuellement dans notre studio de Roubaix. Toute notre équipe est très fière d'avoir été choisie pour ce projet. La technologie est au cœur de notre métier, comme la création.

Le dessin animé a toujours été un vecteur de rapprochement des enfants et des familles dans le monde

Quelle est aujourd'hui la force du dessin animé ?

Le dessin animé a toujours été un vecteur de rapprochement des enfants et des familles dans le monde. Lorsque l'on regarde une série que nous avons produite, comme « Zou », pour un public préscolaire, et axée sur la famille, on ne peut s'empêcher d'être abasourdi lorsque l'on constate qu'elle a été vue le jour de Noël 2016 par 100 millions d'enfants simultanément, dans 130 pays, en 35 langues ! Notre grand succès mondial actuel, Gigantosaurus, est diffusé simultanément sur plus de 50 chaînes dans le monde, en plus de Netflix et de Disney +. Cela amène aussi des responsabilités pour les créateurs et les producteurs que nous sommes, dans les valeurs des contenus qui seront diffusés à très grande échelle. Le dessin animé peut être aussi utilisé pour faire passer des messages éducatifs, des messages de tolérance, mais c'est surtout un vecteur de liaison entre les enfants du monde entier. Les séries ou films d'animation que nous faisons ont pour vocation de rassembler les familles autour de thèmes qui leur sont chers, comme la nature, les animaux, l'amitié, la tendresse ou la solidarité. Mais aussi parfois alerter. Ainsi nous venons de gagner aux USA, en Italie et au Japon, pratiquement simultanément, le prix du meilleur film d'animation tous publics pour « La Custodia », une production réalisée par Graphilm, notre filiale italienne, et qui est un véritable programme d'anticipation écologique sur l'avenir de notre planète. Je pense que vous le verrez bientôt en France. Nous venons d'annoncer en France avec Gulli une série « La Famille McFire » que j'ai eu le bonheur d'écrire et qui est axée sur la solidarité, la famille et les missions de sauvetage, autour d'une même famille de pompiers super héros et aussi nos propres héros du quotidien. Et puis, l'animation est souvent en pointe dans les questions de diversité, entre les peuples, les hommes et les femmes, sujets dont on parle, à juste titre, beaucoup en ce moment. Ainsi en 2009 nous avons créé, avec France Télévisions, la série « Mademoiselle Zazie », adaptée des livres de Thierry Le Nain, sur l'égalité entre les sexes. Et nous avons été très précurseurs en ce domaine, au niveau mondial dans notre industrie, car cette série a été diffusée dans le monde entier. J'en suis très fier. C'est ce qui m'a toujours motivé. Comme l'a dit mon maître à penser de toujours, Walt Disney, n'oubliez pas que tout ceci a commencé avec une souris… Donc, l'animation aide aussi à ne pas trop se prendre au sérieux, même si parfois nous traitons de sujets très graves qui nous impactent tous.

Propos recueillis par Yannick Urrien.

Sudoku

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

Solutions page 46



Courrier des lecteurs

Interview de Philippe Fabry

Dans l'article sur la géopolitique, Philippe Fabry fait un parallèle entre la Rome antique et l'Amérique moderne. Il pense que les Américains finiront par gagner. Mais si l'Empire d'Orient a tenu pendant encore près d'un millénaire, l'Empire romain d'Occident n'a pas gagné. Plus généralement, une civilisation qui doute d'elle au point de vouloir effacer son histoire (wokisme), pour ne pas parler de la théorie du genre, me paraît mal partie pour affronter des civilisations pas forcément sympathiques, surtout pour ce qui est de la Chine, mais préparées psychologiquement. Dans son article de mars 2017, Philippe Fabry pense que l'islam est secondaire. La comparaison avec le communisme au XXe siècle me paraît peu convaincante. Le communisme n'était qu'un paravent idéologique, d'abord pour la radicalisation de la révolution de 1917, puis pour l'impérialisme russe. Il était lié à une période historique relativement courte. L'islam est davantage sur le temps long.

Bien cordialement.

Pascal Loustau (Saint Molf)

Abonnement à La Baule +

Nous habitons à La Baule depuis l'année dernière et nous ne connaissions pas La Baule + avant notre installation. Bravo, car ce journal est vraiment unique et il suffit de voir les journaux partir dans les présentoirs, pour mesurer le succès bien mérité de La Baule +, car le contenu éditorial est toujours passionnant. C'est vraiment impressionnant de voir autant de monde prendre La Baule + ! Je dois envoyer le journal chaque mois à mes parents, qui habitent Neuilly, et je voulais savoir pourquoi vous ne proposiez pas une formule d'abonnement pour ceux qui veulent recevoir l'édition papier à domicile ?

Nathalie (courriel)

Merci, Nathalie, pour votre message qui nous fait très plaisir. Votre question est récurrente et confirme l'intérêt des lecteurs pour notre journal. Rappelons que celui-ci est gratuit et ne bénéficie donc pas des aides publiques à la presse, qui sont réservées aux journaux payants. Dans le service d'un abonnement, la charge principale est celle de l'envoi postal. Or, les journaux payants ne payent qu'un tiers du prix de l'expédition, puisque la charge est répartie entre l'éditeur, l'Etat et La Poste. C'est la règle des trois tiers. C'est pour cette raison que lorsque vous vous abonnez à un périodique, si l'éditeur devait payer le tarif normal de l'envoi, le prix de l'abonnement serait 2 à 3 fois plus élevé... La presse gratuite est hors du système des aides à la presse. Certes, nous avons quelques rares abonnés qui reçoivent le journal chaque mois et nous leur facturons seulement le prix d'envoi, mais cela représente un coût qui est celui du timbre postal. Il y a un paradoxe : si l'expédition d'un journal coûte 4,50 euros, comme La Baule + est gratuit, nous payons 4,50 euros. Or, si le numéro était vendu ne serait-ce que 10 centimes, il serait considéré comme un journal payant, qui bénéficierait alors des aides à la presse, et l'abonnement coûterait seulement 1,60 euro par numéro, soit 10 centimes et 1,50 euros pour l'envoi... Autrement, sachez que la version numérique est disponible sur notre site, avec les archives.

Y. Urrien.

Allo Orange, vous ne pourriez pas me passer SFR ?

Nous vivons dans le monde de l'information, un monde « connecté ». Quiconque en doute se voit vite rappelé à l'ordre : la moindre démarche administrative, le moindre besoin de santé ou d'information commerciale nous « invite » - pour ne pas dire nous contraint – à accéder à un site web et à créer un compte personnalisé. Plus de vie normale aujourd'hui sans accès Internet, qui est devenu quasiment aussi vital que l'accès à l'eau et à l'électricité. Face à ces besoins, les services sont-ils à la hauteur ? Que nenni. Être connecté aujourd'hui c'est presque un luxe, voire un privilège, hormis peut-être dans les grandes métropoles.

Nous en avons déjà fait l'expérience fin 2019 lorsque nous avons été privés de notre accès internet et de notre ligne fixe pendant 3 mois, sans qu'Orange soit capable de nous dépanner. Il faut dire que la fibre était en cours de déploiement et que l'entretien du réseau cuivre obsolescent était le cadet des soucis des opérateurs – que ce soit Orange ou SFR. Précisons que nous ne vivons pas au fin fond du Massif-Central, mais en presqu'île guérandaise, une région plutôt développée et assez densément peuplée.

Le problème a été résolu grâce à Nordnet et à une connexion par satellite (Ka-Sat). Commande, livraison des matériels et mise en service en moins d'une semaine... Merci Nordnet. Depuis, les choses ont évolué et la fibre a été installée dans toute la région et en particulier dans notre quartier. La plupart de nos voisins sont équipés.

La guerre en Ukraine a été la source d'une nouvelle surprise, car les communications par le satellite Ka-Sat (malencontreusement utilisé par l'armée ukrainienne) ont fait l'objet d'une cyberattaque qui a mis hors d'usage les modems et récepteurs chez tous les clients. D'où à nouveau une interruption totale d'Internet et du téléphone fixe, pendant 3 semaines. Nordnet a tout de même été capable de fournir de nouveaux modems à la totalité de ses clients et de rétablir le service en 3 semaines, ce qui est une belle performance compte tenu de l'ampleur des dégâts.

Cette nouvelle mésaventure nous a décidés à souscrire un abonnement à la fibre, désormais disponible. La fibre est a priori moins vulnérable aux cyberattaques ou aux orages solaires qu'un satellite, en plus, la possibilité d'avoir un débit de 1 ou 2 gigabits/s est plutôt attirante. Après consultation d'Orange et SFR, il nous a bien été confirmé que nous sommes « éligibles ». Las ! Le fait que nous soyons éligibles ne veut pas dire que nous ferons nécessairement partie des heureux élus !

En effet, nous avons souscrit un abonnement auprès de notre fournisseur bien-aimé Orange – qui nous avait pourtant plus d'une fois fait voir rouge... Au moment de l'installation, nous avons entendu avec stupéfaction le technicien nous déclarer : « Désolé, je ne peux rien faire, c'est SFR qui gère le réseau dans notre région et SFR n'a pas de connexion à me fournir ». De retour à la boutique Orange, les commerciaux nous ont dit : « Nous sommes désolés, mais à notre niveau nous n'avons aucune possibilité de savoir s'il y a vraiment une connexion disponible pour vous brancher, il n'y a que les équipes techniques qui peuvent le savoir au moment de l'installation. Nous sommes autant victimes du système que vous. L'ARCEP (Autorité de régulation des communications électroniques) interdit la communication entre les services commerciaux et les services techniques, dans un souci de saine concurrence ».

Renseignements pris, il semble bien que cette problématique soit assez générale et que, quelle que soit la région, lorsqu'un opérateur gère le réseau fibre, les opérateurs concurrents ont beaucoup de mal à connecter leurs clients à ladite fibre. Merci la concurrence ! C'est vrai que le système tel qu'il est conçu améliore vraiment la qualité des services pour les utilisateurs... Cette situation ubuesque rappelle étrangement celle des années 60 où c'était une vraie galère d'avoir le téléphone, avec des coupures et de faux numéros très fréquents. Notre Fernand Raynaud national en avait tiré un fameux sketch, « Le 22 à Asnières ». Voulant téléphoner d'un bureau de poste, il n'arrive pas à avoir son numéro. De guerre lasse, il se fait passer New York et prononce cette phrase de-





	HAUTE MER						BASSE MER			
JOURS	matin	haut.m	coeff.	soir	haut.m	Coeff	matin	haut.m	soir	haut.m
Vendredi 01	05 32	6,00	97	17 46	5,85	98	- - - -	- - -	12 13	0,75
Samedi 02	06 01	6,05	98	18 14	5,85	97	00 33	0,75	12 49	0,80
Dimanche 03	06 32	6,00	95	18 42	5,85	92	01 09	0,85	13 23	0,95
Lundi 04	07 02	5,85	88	19 12	5,70	84	01 44	1,05	13 56	1,25
Mardi 05	07 32	5,60	79	19 41	5,45	73	02 17	1,30	14 28	1,55
Mercredi 06	08 03	5,25	67	20 10	5,20	60	02 52	1,65	15 02	1,90
Jeudi 07	08 34	4,90	53	20 41	4,85	46	03 29	2,05	15 40	2,30
Vendredi 08	09 08	4,50	40	21 22	4,50	33	04 13	2,40	16 28	2,65
Samedi 09	10 24	4,15	28	- - - -	- - -	- -	05 11	2,70	17 35	2,90
Dimanche 10	00 27	4,20	24	13 40	4,25	24	06 29	2,85	18 59	2,95
Lundi 11	01 59	4,40	26	14 38	4,50	31	07 56	2,70	20 19	2,70
Mardi 12	02 51	4,70	38	15 18	4,85	45	09 02	2,35	21 17	2,30
Mercredi 13	03 29	5,00	52	15 51	5,15	60	09 50	1,95	22 02	1,90
Jeudi 14	04 02	5,35	67	16 22	5,50	75	10 30	1,55	22 42	1,50
Vendredi 15	04 35	5,70	81	16 54	5,80	87	11 07	1,20	23 20	1,15
Samedi 16	05 09	6,00	92	17 28	6,05	97	11 44	0,90	23 59	0,85
Dimanche 17	05 43	6,15	100	18 02	6,15	102	- - - -	- - -	12 21	0,75
Lundi 18	06 18	6,20	103	18 37	6,15	102	00 38	0,70	13 00	0,75
Mardi 19	06 54	6,10	101	19 13	6,00	97	01 18	0,70	13 41	0,90
Mercredi 20	07 31	5,85	93	19 51	5,75	86	02 01	0,85	14 24	1,15
Jeudi 21	08 10	5,45	80	20 33	5,35	72	02 49	1,10	15 14	1,55
Vendredi 22	08 55	4,95	64	21 28	4,95	57	03 42	1,45	16 12	1,95
Samedi 23	- - - -	- - -	- -	12 11	4,50	50	04 46	1,85	17 22	2,25
Dimanche 24	00 31	4,75	45	13 38	4,60	43	06 00	2,05	18 40	2,30
Lundi 25	01 49	4,90	45	14 44	4,80	48	07 19	2,05	19 58	2,15
Mardi 26	02 50	5,10	54	15 34	5,05	60	08 34	1,80	21 05	1,80
Mercredi 27	03 34	5,30	66	16 07	5,25	71	09 35	1,50	22 01	1,45
Jeudi 28	04 05	5,50	76	16 25	5,40	80	10 25	1,25	22 48	1,25
Vendredi 29	04 32	5,65	84	16 47	5,55	86	11 07	1,15	23 30	1,10
Samedi 30	05 02	5,75	87	17 14	5,70	88	11 45	1,10	- - - -	- - -



venue célèbre : « Allo New York, vous ne pourriez pas me passer le 22 à Asnières ? » À la suite de Fernand Raynaud, j'ai envie de m'écrier : « Allo Orange, vous ne pourriez pas me passer SFR ? »
Philippe Lefèvre (Guérande)

Centre hospitalier de Saint-Nazaire

Où êtes-vous Monsieur le Directeur, ne voyez-vous pas ce qui se passe dans votre établissement ? Êtes-vous trop occupé pour descendre voir comment fonctionne votre service des urgences ? Nous sommes arrivés le vendredi 4 mars à 19h avec notre maman de 90 ans, nous avons été reçus très rapidement, et notre Maman qui souffrait d'une déficience respiratoire a été allongée sur un brancard pour attendre qu'un service s'occupe d'elle. Nous avons téléphoné vers minuit, le médecin n'était pas passé. Nous avons rappelé vers 3h du matin, même chose. Ce n'est que vers 8 h que nous avons eu des informations... Notre maman était toujours sur un brancard dans les couloirs des urgences. Elle attendait toujours de voir un médecin. En début d'après-midi notre surprise était à son comble, il y avait des brancards dans tous les espaces possibles, même la salle d'attente pour les familles était réquisitionnée. Elle avait soif, elle n'avait pas d'oreiller, mais un drap bouchonné en faisait office. Le drap de lit était souillé, car elle n'avait pas pu aller aux toilettes vu son état de fébrilité. Le personnel ne semblait pas manquer, ce sont les lits qui n'étaient pas disponibles dans les services. La situation était inacceptable et après avoir montré mon mécontentement au service des urgences, nous sommes repartis en vain. Un quart d'heure plus tard, par le plus grand des hasards, le médecin était enfin passé et nous donnait l'autorisation de sortir notre maman. Il faut espérer, Monsieur le Directeur, que la guerre ne touchera pas notre beau pays, car avec une organisation comme la vôtre et cette attitude de l'autruche, je n'ose pas penser à la pagaille si des blessés arrivaient en grand nombre !
M. Gautier (Guérande)

Saint-Molf : rapport de la CRC

En tant qu'habitant de la commune de Saint-Molf, je tiens à apporter quelques précisions sur l'article « le maire de Saint-Molf réagit au rapport de la Chambre régionale des comptes ». Si je suis d'accord avec le fait que la suppression de la taxe d'habitation met les communes en difficulté, car la dotation de remplacement n'est pas à la hauteur, une commune ne doit pas vivre au-dessus de ses moyens ! Or, Monsieur Hubert Delorme, maire de la commune, ne parle pas de l'emprunt de 1,5 million qu'il a contracté pour réno-ver le centre bourg, voté par le conseil municipal, a qui il n'a pas été rappelé qu'il y avait déjà un emprunt du même montant qui courrait jusqu'en 2035. De ce fait, cela doublait la somme à rembourser, à savoir 90 000 euros par an ! Et cela sans savoir à quoi ressemblerait le projet d'embellissement du centre bourg, en bétonnant à outrance, en supprimant des espaces verts et des places de parking. Les travaux commencés, M. le maire s'aperçoit que les subventions espérées ne sont pas à la hauteur des espérances. Il aurait pu supprimer certaines tranches de travaux pour alléger la facture ! Non ! On continue, et après on s'étonne de ne pas pouvoir rembourser les emprunts et d'être dans le collimateur de la Cour des comptes ! Si j'achète une maison et que je ne peux rembourser, je ne vais pas voir mes voisins pour m'aider à payer. M. le maire envisage donc d'augmenter nos impôts pour payer ses erreurs de gestion. A lire cet article « pas coupable, pas responsable » c'est trop facile. En tant qu'élu, M. le maire devrait assumer ses erreurs et démissionner. Lui qui se targue d'avoir fait carrière dans la finance et qui occupe le poste de grand argentier à la communauté d'agglomération Cap Atlantique...
Jean-Pierre Vaillant (Saint-Molf)

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

La Baule + en Amérique latine...

Merci à Luc de nous avoir fait parvenir ce souvenir de son voyage lointain : *« Un petit coucou d'Amérique centrale et d'Amérique latine où La Baule + apporte les dernières nouvelles de la presqu'île à notre famille. Successivement chez des amis à Panama, chez mon fils Gilles étudiant (et ancien vacataire au Tennis country club Barrière) à Barranquilla (Colombie), mon autre fils à Medellín et un neveu à Bogota. Jamais le numéro de février n'aura été aussi lu et apprécié que chez los costeños ! Nous vous adressons toutes nos chaudes amitiés ensoleillées. »*





DÉBARRAS DE MAISONS
Professionnel basé sur la presqu'île, propose sur toute la région débarras de toutes sortes : maisons, appartements, caves, greniers, locaux professionels...
Estimations et devis gratuits
FRANCHETEAU Philippe - Happy Market
Allée J. Cartier - 44420 Piriac/mer - happymarket44@gmail.com
Tél : 06 63 43 05 90

Du Grenier au musée : la nouvelle exposition temporaire du musée de Guérande

Du 9 avril au 25 septembre, la Porte Saint-Michel - Musée de Guérande présente sa nouvelle exposition « Du Grenier au musée ». Une scénographie immersive vous invite à parcourir un grenier à la rencontre des objets qui l'habitent et vous laisser gagner par une « joyeuse nostalgie ». Depuis son ouverture après restauration, le musée de la Porte Saint-Michel s'attache à proposer au public deux expositions par an : une printemps-été, qui met en scène la richesse et la diversité des collections du musée, une automne-hiver qui s'ouvre aux thématiques historiques et sociétales plus larges.

Exposition du 9 avril au 25 septembre 2022, du mardi au dimanche de 10h à 18h, et jusqu'à 19h du 4 juillet au 28 août, au musée de la Porte Saint-Michel à Guérande.



Votre horoscope d'avril 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

BELIER : Mercure en visite chez vous, il apportera de l'efficacité à vos actions. Vous serez intuitif et anticiperez les événements. La boucle est bouclée, un nouveau chapitre s'offre à vous. Mars votre planète fétiche va accélérer la réalisation de vos projets et au-delà de vos espérances.

TAUREAU : Bonjour Mercure dès le 12 avril, vous trouverez le bon timing pour accomplir vos projets. La bonne cohérence de vos actions portera ses fruits. Mercure vous permettra d'aboutir. Côté love, vos vœux seront sur le point de se réaliser. Un mois vénusien égayera votre quotidien.

GEMEAUX : Mercure en signe ami soutiendra toutes vos décisions. Vous irez de l'avant, vous ferez le tri dans vos relations et dans vos affaires. Vos amours : un vent de liberté vous fera prendre des initiatives. Vous aurez l'aplomb nécessaire pour prendre les décisions qui s'imposent.

CANCER : Vous serez inspiré par des projets audacieux, Vénus et Mars en signe ami le Poissons : vous trouverez l'amour et l'harmonie. Pour les uns une belle romance à venir et pour les autres, vous programmerez un voyage, un week-end en amoureux. Un mois où vous prendrez le temps de vivre.

LION : Le Soleil/ Mercure en Bélier, autre signe de feu ; la voie sera libre afin de donner cours à tous vos projets. Tout ce qui concerne les associations, les partenariats seront favorables. De belles rencontres en perspective ce mois d'avril. La libido au top : fusion des corps et de l'esprit.

VIERGE : Un mois en demi-teinte : d'un côté vous serez en position d'avantage avec Mercure pour négocier de nouveaux objectifs qui s'offrent à vous. Mais en parallèle : Vénus/ Mars en opposition en Poissons vous serez à fleur de peau émotionnellement. Vous prendrez la mouche pour un oui pour un non. Votre vie amoureuse sera bousculée avec un sentiment d'incompréhension.

BALANCE : Vous aurez du mal à faire confiance, vous aurez l'impression d'être trahi, incompris. Attendez-vous à des déconvenues. Vous pourriez céder à l'excès et vous égarer. Un mois où il serait bon de vous reposer. Heureusement Saturne veille sur vous, il est votre pilier, votre roc.

SCORPION : Vénus/Mars en signe ami : vous retrouverez l'envie de plaire, l'envie de séduire, Mars va booster votre libido. Vénus vous vampirise, vous serez la Mata-Hari du zodiaque. Mercure en Taureau en opposition vous rendra jaloux et exclusif. Vous ne savez pas vivre vos relations autrement que passionnément.

SAGITTAIRE : Ce début de printemps s'annonce très fructueux, vous afficherez une volonté farouche de réaliser vos ambitions. Votre éventail sera large sur le plan relationnel et amical. Avec Mercure vous saurez conquérir l'objet de vos désirs.

CAPRICORNE : Vous ferez preuve de pragmatisme, les feux sont au vert dans tous les domaines. Mercure Taureau, autre signe de terre, vous êtes dans une phase de construction, vous maîtrisez votre sujet, vous serez très performants avec un grand sens de l'organisation, de la logistique.

VERSEAU : La première quinzaine vous serez dans l'action et la concrétisation de vos démarches passées. Mettez le turbo : la conjoncture favorisera la réussite dans toutes vos initiatives. Dès la mi-Avril, il faudra composer avec Mercure en Taureau : désaccords, embrouilles, blocages et retards au programme.

POISSONS : Bonjour Vénus/Mars en visite chez vous et bien sûr Jupiter, une nouvelle page de votre vie se met en forme. Vitalité/Ambition d'actualité, le petit Poisson va sortir de sa réserve, de son bocal. Un mois clé pour sauter le pas et assouvir tous vos désirs qui vous tiennent à cœur.

Thérèse Legendre





Maisons d'architecte de haut standing avec jardins et stationnements privatifs, de 4 à 6 pièces.

Appartements du T2 au T4 avec jardins privatifs, balcons, terrasses, garages boxés et caves

ÉLIGIBLES **LOI PINEL**

VAL PROMOTION
291 Bis, Av. du Mal de Lattre de Tassigny
44 500 La Baule
www.val-promotion.fr

06 31 344 444
information@val-promotion.fr

© 2021 Groupe Lucien Barrière - RCS Paris 320 050 659 - SAS au capital de 1 215 144,68 € - Siège social : 35 bd des Capucines - 75002 Paris. Crédit photo : Adobe Stock / DR. Visuel non contractuel. L'accès aux Casinos est réservé aux personnes majeures et non interdites de jeu et sur présentation d'une pièce d'identité ou de la carte de fidélité des Casinos Barrière. Pour le Casino Barrière Enghien-les-Bains, le client devra s'acquitter d'un droit d'entrée. Conformément à la loi « informatique et Libertés » du 6 janvier 1978 modifiée vous bénéficiez notamment d'un droit d'accès, de rectification, d'effacement, de demander une limitation du traitement des données à caractère personnel vous concernant. Pour exercer ces droits, veuillez nous écrire à dpo@groupebarriere.com.



ON FÊTE QUOI AUJOURD'HUI ?

PENNY PIER

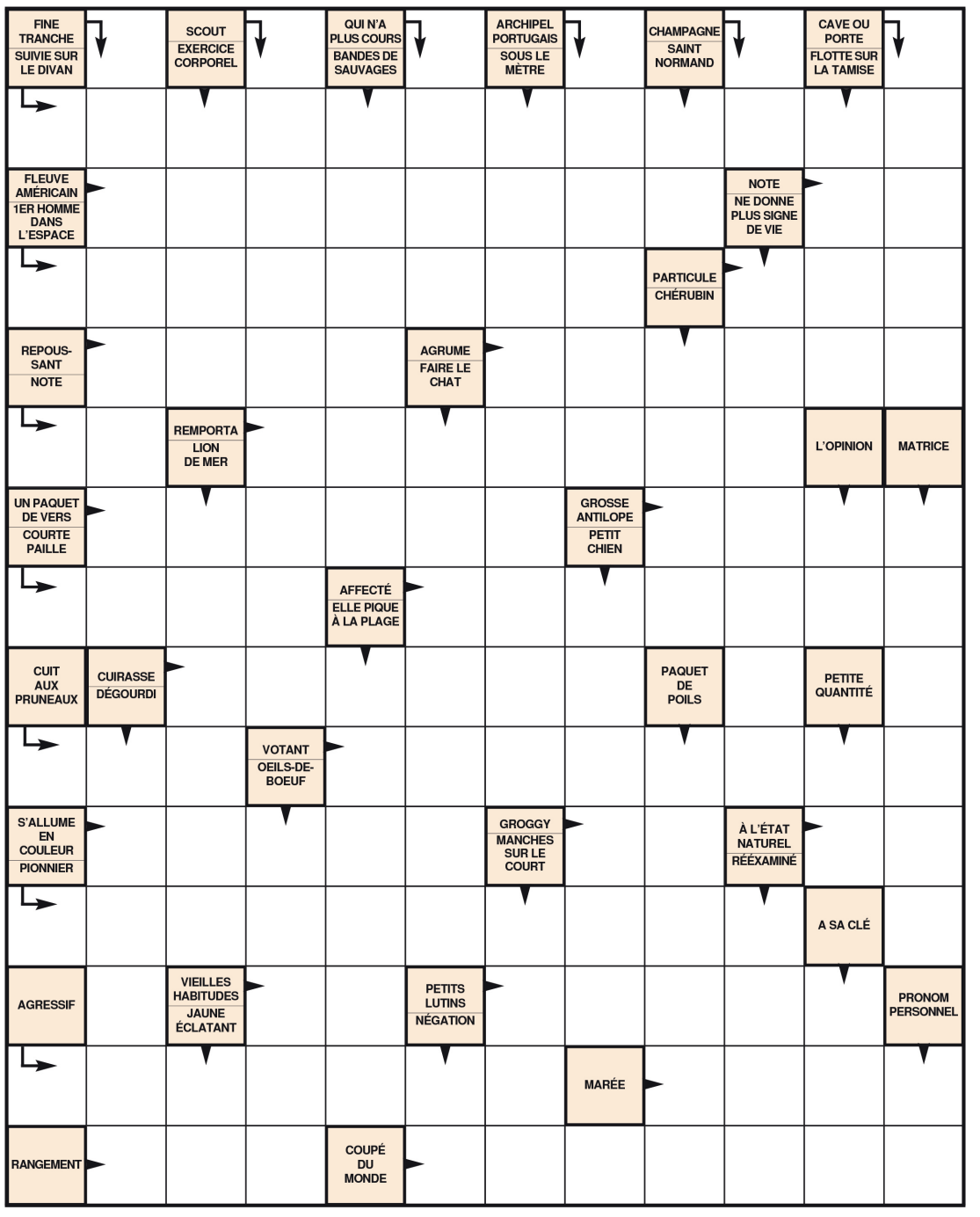
3 nouvelles machines
et 16 nouveaux jeux

CASINO
BARRIÈRE
LA BAULE

02 40 11 48 28 casinobarrierelabaule

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

Mots fléchés



Solutions page 46

Photo-montage et tir à l'arc au programme des Explorateurs à Guérande



Pendant les vacances de printemps, Guérande, Ville d'art et d'histoire, propose des activités culturelles aux enfants âgés de 4 à 12 ans. Dans le cadre d'une sensibilisation innovante des plus jeunes à la culture à travers des activités ludiques, l'École des Arts et du Patrimoine offre aux enfants, de Guérande et d'ailleurs, la possibilité de découvrir et de pratiquer des techniques allant de la culture numérique aux métiers liés au patrimoine. La médiation de l'École des Arts et du Patrimoine est basée sur la pratique d'une activité culturelle qui permet d'immerger l'enfant dans cet univers et de travailler sur les outils qu'il pourra s'approprier pour exprimer sa sensibilité.

Les Explorateurs créent des animaux fantastiques : Mardi 12 avril (8-12 ans, 14h-15h30, 5€).

Les Explorateurs s'initient aux logiciels de retouche d'images pour créer leur animal fantastique. Du lapin-garou à la girafe-potame, ils perceront tous les mystères de ces animaux hybrides.

Les Explorateurs rencontrent un archer - Mardi 19 avril (7-12 ans, 14h-17h, 10€)

Les enfants découvrent tous les secrets de l'équipement d'un archer et des types de flèches pour combattre et chasser grâce à Maître Fanch. Après avoir créé sa propre flèche d'entraînement et observé les meurtrières des remparts, chaque enfant pourra s'entraîner au tir et tenter de viser la cible !

Renseignements à l'École des Arts et du Patrimoine au 02 40 15 10 01.

LBP NEWS
La Baule Presqu'île News

Retrouvez toute l'actualité locale via la nouvelle application LBP News – La Baule Presqu'île News, à télécharger sur votre smartphone IOS ou Android, ou via le site lbpnews.fr.

Télécharger dans l'App Store
DISPONIBLE SUR Google Play

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 : 5814Z
Imprimé par AG Roto
Tirage : 35 000 exemplaires.

Directrice de la publication : Fabienne Brasseur
Rédaction : Yannick Urrien

ISSN : 1767-6150
Depôt légal à parution.

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

Solutions des jeux

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

	1	2	3	4	5	6	7	8	9
I	E	D	U	C	A	T	I	O	N
II	C	A	L	F	E	U	T	R	E
III	O	N	T	A	R	I	O	■	C
IV	R	■	R	■	E	L	U	D	E
V	C	H	A	S	S	E	■	E	S
VI	H	A	■	A	■	S	O	T	S
VII	U	T	I	L	E	■	L	A	I
VIII	R	A	F	T	■	S	A	I	T
IX	E	S	S	O	U	F	F	L	E

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

Le code de La Tour de Pise est « Poisson », comme « Poisson d'avril ».

En effet, pour ce numéro de La Baule + du mois d'avril, distribué le 1er avril, cette initiative visant à noter les clients est un clin d'oeil signé La Tour de Pise ! Bien entendu, tous les clients sont les bienvenus à La Tour de Pise et Romain Bertho et son équipe vous accueilleront toujours avec sourire et gentillesse.

Où vous procurer La Baule+ chaque mois ?

La Baule

Résidence du Golfe
Avenue de la Plage.

Hôtel Alcyon
19, avenue des Pétrels.
Tél. 02 40 60 19 37

Epicerie de la Forêt
72 avenue de Lyon

Aquabaule
Rue Honoré de Balzac
Tél: 02 40 11 09 00

SNCF — La Baule+ est disponible dans la gare SNCF

Carrefour city — Place de la Victoire. Ouvert 7 jours sur 7.

Hôtel Restaurant
Le Saint Christophe
1 avenue des Alcyons.
Tél. 02 40 62 40 00

Fleurs de Toscane
40 ave. Henri Bertho
Tél. 02 40 60 37 95

Garage Blanchard
Station service : 7 jours sur 7 - Mécanique toutes marques. 14 ave de Lattre de Tassigny.
Tél. 02 40 60 07 33

Grenier à Pain
303, ave. du Maréchal de Lattre de Tassigny. Tél. 02 40 60 28 82

Carrefour market TRICOIRE
Cordonnerie - Clés - CC des Salines .Tél. 02 49 52 66 29. Ouvert du lundi au samedi de 9h à 19h 30

Le Fournil de la baie
Boulangerie bio - Pâtisserie - Sandwicherie
199, avenue de Lattre de Tassigny
Tél. 02 40 60 27 28

Le Gulf Stream
Un distributeur à journaux est à votre disposition dans l'enceinte du cinéma Le Gulf Stream.

Brasserie La Villa
Une invitation au voyage. 18 avenue du Général de Gaulle - Place du Maréchal Leclerc
Tél. 02 40 23 06 00

Hôtel Mercure Restaurant Le Ruban Bleu
Cuisine traditionnelle maison.
2 Ave. de la Noue
Tél. 02 40 60 24 86

Mesquer - Quimiac

Coccinelle express
31, rue Hoëdic.
Tél. 02 40 70 32 69.

La Cabane à huîtres
Port de Kercabellec. Tél. 02 40 91 37 83 - Huîtres, Poissons, Moules frites, Fruits de mer

Le Skipper Café
Place de l'Hôtel (face à la mairie). Tél. 02 40 42 54 39

Piriac sur Mer

Boulangerie Pâtisserie
Au Fournil du Port
9, place de l'Eglise. Tél: 02 40 91 77 37. Fermé le jeudi – Horaires 7H30-13H15/15H30-19H00 Dimanche : 7h30 - 13h15 / 15h-18h

La Régence
Cadeaux - Articles pour fumeurs. 313, ave de Lattre de Tassigny. Tél. 02 40 24 23 70. www.laregence.fr

Le Lotus d'Or
Restaurant asiatique. 1 ave Pierre 1er de Serbie. Près de la gare.
Tél. 02 40 24 14 92.

Restaurant Indochine
Restaurant gastronomique Vietnamien. 65, av Marcel Rigaud. Tél. 02 40 23 44 28

Hôtel les Pléiades
28 bd René Dubois. Tél. 02 51 75 06 16.

La Croisette
31, place Leclerc.
Tél: 02 40 60 73 00.
Bistrot maritime

La Poste
Place du 18 Juin 1940
Tel : 02 40 11 33 81

SPAR — 32 avenue Lajarrige. Tel : 02 40 60 79 39

PASSAGE DU ROYAL
BOUTIQUES • LA BAULE

Catherine Coiffure
9, allée des Tamaris.
Tél. 02 40 60 10 59

Foncia Transaction
9 Esplanade François André.
Tél. 02 40 60 02 89

LB Mer
Restaurant - Crêperie - Bar
11 boulevard René Dubois.
Tél. 02 40 23 80 61

Adonis
Résidence de tourisme***, 53 Avenue du Maréchal Franchet d'Esperey. Tél. 02.40.11.72.72

Le Baule Traiteur — Traiteur - Place du marché

44 ave des Ibis.
Tél. 02 40 60 48 09
31, ave des Ibis.

St Molf

Rêve Immobilier
Agence immobilière
35, Rue de la Duchesse Anne
Tél: 02 40 61 67 21

Herbignac

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.

Vog Coiffure
Centre commercial Leclerc.
Tél. 02 40 88 91 66

Saint-André-des-Eaux

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

ALIX
Maillots de bain & Accessoires de plage - Homme Femme Enfant. 42 avenue Louis Lajarrige
Tél. 06 59 47 06 50

Carrefour Express
21 Avenue Henri Bertho.
Tél. 02 40 42 03 26 -
Ouvert tous les jours à 7H

Martin — TRADITION CRÉATIVE — BOULANGER PÂTISSIER

Boulanger Pâtissier Chocolatier - Tradition créative. Passage du Royal La Baule.
Tél: 02 40 60 92 81. 38, avenue Lajarrige. Tél: 02 40 60 24 26

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.

Pizza' Nini
Vente à emporter. 23, ave Lajarrige. Commandes au 02 40 60 83 24.

Christophe Roussel
Christophe Roussel, artisan, chocolatier, pâtissier. 6, allée des Camélias.
Tél. 02 40 60 65 04

Mairie de La Baule
La Baule+ est disponible à la mairie de La Baule et la mairie annexe d'Escoublac

Le Billot
Grill - Rôtisserie - Place du marché.
Tél. 02 40 60 00 00.

Vincent et Vincent
Salon de coiffure - Bioesthétique Esplanade François André.
Tél. 02 40 60 86 09

Yummy
Sandwicherie - Pâtisserie - Viennoiserie. 123, avenue du Général de Gaulle.

Hôtel Mona Lisa
42, avenue G. Clémenceau.
Tél : 02 40 60 21 33

Le Jazz Volant
Aérodrome de La Baule.
Tél. 02 40 60 41 80

La Madeleine

Votre Marché
Supérette. Ouverture: 8h-19h30, sauf dimanche après-midi.
Tél. 02 40 61 92 23.

Boulangerie Le Dortz
10, rue des Parcs Neufs.
Tél. 02 40 61 93 13

Asserac

Boulangerie Le Thiec
Boulangerie – Pâtisserie, rue de la Poste. Ouverture tous les jours.
Tél. 02 40 01 71 04.

Guérande

Espace Culturel
La Baule + à l'entrée de l'Espace Culturel E.Leclerc

Mairie
Un distributeur se trouve à l'entrée de la mairie de Guérande

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.

Restaurant Hot Wok
Parc d'Activités de Careil.
Tél. 02 40 23 58 00

Bureau Vallée
Papeterie - Mobilier - Bureautique.
10, rue de la Briquerie
Tél : 02 40 887 881

Ciné Presqu'île
4, avenue Anne de Bretagne.
Tél. 02 40 00 60 60.

Les Chais St François
Zac de Villejames place Kerhillier.
Tél. 02 40 70 95 10

HOA
Bar Restaurant - Leniphen Saillé-
Tél. 02 40 88 78 24

Les bonbons de Guérande
24 rue St Michel

Vêtements Corderoch
8, rue Saint-Michel. Tél. 02 40 24 91 31. Vêtements pour hommes.

Intermarché Super
Route de La Baule
Tel : 02 40 60 13 10

La Pincée de Sel
Restaurant Pizzéria Place Kerhilliers Zone de Villejames
Tel : 02 40 62 09 89

Maison Visentin
Artisan boulanger pâtissier. 21 bis, Bd Général de Gaulle.
Tél. 09 53 48 07 24

Au Pain Doré
3, rue Saint-Michel.
Tél: 02 40 24 93 82. La boulangerie où l'on peut trouver la fameuse Banette !

Crêperie Le Logis
1, place de la Psalette
Tel : 02 40 42 96 46

Restaurant Chez Fernand
2330 route de la Baule à Guérande.
Téléphone: 02 40 23 79 38.

Le Croisic

Chez François et Rosalie
Boulangerie Artisanale - Pâtisserie. Place Dinan
Tél. 02 40 23 02 06.
Ouverture : 7h-19h30

Au Fournil des Salorges
57 avenue Henri Becquerel.
Tél. 02 40 23 18 34

Océarium du Croisic
Avenue Saint-Goustan
Tél: 02 40 23 02 44

Galerie Intermarché

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

SNCF — La Baule+ est disponible dans la gare SNCF

Domaine de Port aux Rocs
44 avenue de Port Vial.
Tél. 02 40 11 44 44

La Turballe

Boulangerie Delestre
Boulangerie Pâtisserie Delestre: Pain de tradition Française issu de farine «Label Rouge», «La Bagatelle» Chocolats et glaces maison. Spécialités bretonnes.

2, rue des Pins.
Tél. 02 40 11 88 30.

SUPER U

Saint-Lyphard

Maison Princet
Boulangerie - Pâtisserie
Rue du Vigonnet (en face de la salle Sainte Anne).
Tél. 02 40 91 41 02

Pontchâteau

Auberge du Calvaire
Logis, 6, route de la Brière, Le Calvaire. Tél. 02 40 01 61 65

Batz-sur-Mer

Boucherie - Charcuterie
9 rue
Jean XXIII. Tél. 02 40 23 91 15

Bouquinerie Café
Dans la zone de Prad Velin, au cœur des marais salants.
Tél: 02 40 23 80 03. Grand choix de livres d'occasions.

La Roche-Mathieu
Restaurant : 28 r Golf – côte Sauvage - Tél. 02 40 23 92 12. Fruits de mer- poissons viandes - Superbes vue panoramique

L'Atelier de Valérie
23, rue du Croisic.
Tél. 02 40 23 59 83.

Orvault

Boulangerie Pâtisserie Amandy
368, route de Vannes, 44700, Orvault.
Tél. 02 40 16 76 43.

Le Pouliguen

Vélo Zen
Ventes, Entretien et Réparation - Spécialiste Vélos électriques
9 rue du Général Leclerc
Tél 09 83 72 97 41

Boulangerie Airaud
Boulangerie Airaud. 7, rue du Bois. Tél: 02 40 42 31 56. Boulangerie Patisserie Chocolatier Glacier. Les spécialités sont La Pascalette et L'Armoricain.
Horaires: 6h45-19h30.

Au Bonheur des Chiens
4 bd Gal de Gaulle.
Tél. 02 40 42 37 48 - Toilettage et accessoires pour chiens

La Sarthoise
Boucherie - Charcuterie. Champion de France 2011 «Meilleur plat de Tripes». 9, rue de l'Eglise au Pouliguen.
Tél. 02 40 42 31 76

Le Bateau Ivre
Crêperie - Dégustation. 6, quai Jules Sandeau.
Tél. 02 40 42 31 52

Coiffure Au 8
8 rue de la plage.
Tél. 02 40 42 31 87

Votre Marché
8 grande rue
Tél 02 40 42 31 41

La Vie Claire
Magasin d'alimentation bio. 18 rue de Cornen. Tél. 02 51 75 54 08

Intermarché
Rue de Cornen, 44510 Le Pouliguen
Téléphone : 02 40 42 10 46

L'AP'Airaud
20 bd de l'Atlantique.
Tél. 02 40 66 38 34

Pornichet

TrésorsdesRégions.com
152 avenue Général De Gaulle
Tél : 02 40 15 00 33

SNCF — La Baule+ est disponible dans la gare SNCF

L'Atelier de Vanessa
Forum des Océanes -Bld des Océanides
Tél. 02 40 61 59 12 - Ouvert tous les jours

Bahia Tikka
Restaurant aux saveurs Sud-Américaines
6 ,Allée du Zéphyr
Tél : 02 40 62 17 02

West Restaurant
Restaurant - Grill
5 ave. du Gulf Stream
Tél. 02 51 10 81 43

Casino de Pornichet
3 bd Océanides, 44380, Pornichet.
Tél. 02 40 61 05 48.

Régent - Grain de Folie
Hôtel Restaurant - 150 bd Océanides - Tél. 02 40 61 04 04

La Signature du Sunset
Sur la plage, face au 138 bd des Océanides. Tél. 02 40 61 29 29.

Cavavin
Caviste - «Le Bon Conseil» - 156, ave du Général de Gaulle.
Tél. 02 40 01 02 93

Casino shop — Place du Dauphin (près de la gare SNCF).
Tél. 02 40 61 10 34

Nina à la Plage
Brasserie, 7 Bld des Océanides
Tél : 02 40 00 91 91

Missillac

Domaine de la Bretesche
44780 Missillac.
Tél. 02 51 76 86 96

Rennes

Chez Edgar
Restaurant – Bistrot – Brasserie – 1 cours de la Vilaine – Place de l'Eglise - Cesson Sévigné
Tél 02 99 83 11 21
www.chezedgar.fr

Paris

Café de Flore
172, bd Saint Germain, 75006, Paris.
Tél. 01 45 48 55 26

Restaurant Nomad's
12-14 rue du Marché Saint Honoré, 75001 Paris

Saint-Nazaire

E. Leclerc L'Immaculée
Route du Château de Beaurepaire, Tél. 02 40 22 53 65

Géant Océanis
332 Rte de la Côte d'Amour. Tél. 02 51 16 14 00

Socali
Route du Point du Jour.
Tél. 02 40 22 46 36

Gentlemen
Vêtements pour hommes
Le Paquebot
22 , Centre République
Tél : 02 40 22 24 94

Blue and Blue
Pressing -Retouches
25 ,Boulevard Léon Gambetta
Tél : 02 40 01 99 47

Fournil de St-Marc
136 , Avenue de St Nazaire
Tél : 02 40 17 69 30

La Baule+ est disponible dans tous les offices de tourisme de la presqu'île.
Consultez le journal en ligne sur www.labauleplus.com



Le Baulois Alain Bernaud publie « Je sers du bien-être »



Alain Bernaud, maître de Reiki, lithothérapeute, radiesthésiste et acupuncteur, habite à La Baule et il vient de publier son premier livre en autoédition, intitulé « Je sers du bien-être» : *« J'ai découvert le Reiki il y a vingt ans et j'ai eu envie de présenter cette technique. On a tous de l'énergie, mais on ne sait pas comment l'utiliser. C'est pour cette raison que nous travaillons sur ce que l'on appelle les sept chakras ».* Il évoque différentes disciplines comme la musicothérapie ou la lithothérapie : *« Je crois beaucoup en la lithothérapie. Le pouvoir des pierres n'est pas démontré scientifiquement, cela peut être un placebo, mais il y a 250 pierres médicinales qui sont répertoriées. Par exemple, j'ai toujours un quartz rose sur moi et, quand je le mets dans ma main, je ressens des vibrations car une pierre est vivante, il y a des atomes et elle dégage de l'énergie. »* D'ailleurs, Alain Bernaud estime qu'il ne faut pas mépriser l'effet placebo: *« Certains médecins font du placebo avec leurs patients et il y a parfois des guérisons, car le moral est très important. S'il y a deux malades, entre celui qui n'a pas le moral et celui qui a le moral, c'est celui qui a le meilleur état d'esprit qui va guérir le premier. Donc, si le moral a une influence sur la guérison, il a forcément une influence sur le déclenchement de la maladie. »*

Alain Bernaud entend aussi partager quelques conseils pour lutter contre le stress : *« Le stress est la maladie du siècle et 80 % des cancers sont liés au stress. Quand on est maître de Reiki, on décide de ne plus jamais s'énerver et l'on voit donc la vie différemment. C'est une gymnastique de l'esprit pour ne plus se faire de soucis. Au Canada et en Suisse, le Reiki est reconnu, mais aussi l'hypnose et l'acupuncture. Certains médecins commencent à nous demander de les assister pour traiter des patients très angoissés. Alors, on les aide à mieux respirer et à méditer. »*

Son livre est en hommage à un ami disparu, Jean-Claude, qui a souffert de la Covid : *« En étant alité, il a été atteint physiquement et psychologiquement. Je l'ai suivi jusqu'au bout et je suis convaincu qu'il s'est suicidé en se laissant mourir. Cela montre bien la force du mental ».* Sur ce point, il évoque la campagne de vaccination : *« Au début, j'étais sceptique sur le vaccin. Mais, compte tenu de la pandémie, on s'est aperçu que le vaccin protégeait beaucoup de personnes. Il y a eu d'autres pandémies dans notre histoire, comme la peste, alors effectivement on est content d'avoir ce vaccin. On arrive à 140 000 morts et l'on devrait se demander, s'il n'y avait pas eu le vaccin, combien de morts il y aurait eu en France aujourd'hui… »*

Plus surprenant, Alain Bernaud consacre aussi un chapitre à l'intelligence artificielle : *« Je travaille sur ce que l'on appelle les chakras. C'est invisible et je pense que l'intelligence artificielle nous permettra de découvrir réellement les chakras. On verra à l'intérieur de notre corps toutes ces choses que l'on ne peut pas voir avec un microscope aujourd'hui, c'est-à-dire que l'on pourra voir réellement le fond de l'humain. »*

« Je sers du bien-être » d'Alain Bernaud est distribué dans certaines librairies de la presqu'île.





MARCHÉ PAYSAN
DEPUIS 1905

MARCHÉ PAYSAN

SOCALI IMMACULEE - ST NAZAIRE