

# la baule +

L'essentiel de la presqu'île guérandaise !

Mensuel gratuit d'informations - N° 222 - Décembre 2022

LES CHAIS SAINT-FRANÇOIS

La Grande cave de GUÉRANDE



VINS - CHAMPAGNES - WHISKIES - RHUMS  
BAG IN BOX (cubis sous vide) - ARTICLES DE CAVE  
COFFRETS CADEAUX - PANIERS GOURMANDS

[www.leschaisaintfrancois.com](http://www.leschaisaintfrancois.com)

Parc de Villejames - GUÉRANDE - 02 40 70 95 10

l'abus d'alcool est dangereux pour la santé

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

## VOTRE MAISON

Créa'Home signe l'élégance intemporelle de votre rénovation *Page 4*

## ARTISANAT

L'Oli Fleurs : le prix Stars & Métiers pour Romain Chancelier *Page 10*

## BONNES ADRESSES

Antonio Azibeiro : un boucher soucieux du bien-être animal *Page 19*

## OENOLOGIE

Vino Vini Guérande : le spécialiste des vins bio et des accords mets et vins *Page 20*

## CHOCOLAT

Rencontre avec le Maître Chocolatier de la Chocolaterie Monbana *Page 39*

L'acteur, scénariste et producteur présente son nouveau film « Le Petit Piaf »

# Gérard Jugnot

*Pages 36 et 37*

## Jean-Paul Bertrand-Demanes



L'ancien capitaine de l'équipe de football de Nantes raconte son combat contre le cancer

*Pages 16 à 18*

## Adrien Chignard



Le psychologue et écrivain analyse ce fléau des temps modernes qu'est le burn-out

*Pages 26 à 28*

## Roberto Balzaretto



L'ambassadeur de Suisse fait le tour de France en vélo électrique

*Pages 6 et 7*

## Maurice Allègre



Témoignage exclusif : à 89 ans, le père du Plan calcul révèle pour la première fois la trahison de Giscard à l'égard de l'industrie française

*Pages 12 à 14*

## Johann Oriol



Nouveau Monde : Pourquoi basculons-nous dans l'ère du digitocène ?

*Pages 24 et 25*

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 !

**POUR VOS REPAS DE FIN D'ANNÉE**  
(FAMILLE OU TRAVAIL)  
**MENU** À PARTIR DE **32 €** boisson comprise

**Chez Fernand**  
Réveillon Spécial  
**CABARET**  
et Soirée Dansante

Soirée Présentée par  
**DOMINIC ROUSSEAU**  
avec

**FORMULE**  
**DINER SPECTACLE**  
Apéritif +  
Entrée **98€**  
Plat  
Dessert  
Spectacle  
et Soirée Dansante

**RESERVATION** au  
**02 40 23 79 38**

**Carlotta Del Adore**  
**EDOUARD NOX**  
MAGICIEN

**SAMEDI 31 DECEMBRE 2022**  
A partir de 19h30  
**GUÉRANDE - 2330, route de la Baule**  
(entre le Rond-point du Mc Do et Intermarché Guérande)  
**Tél. 02 40 23 79 38**  
Du mardi au dimanche midi

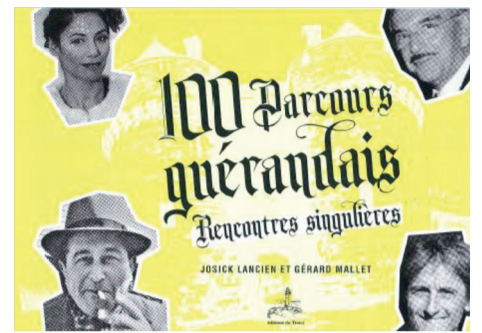
## Route du Rhum : La Baule fière de Sébastien Rogues



Lors de la dernière édition de la Route du Rhum, le navigateur baulois Sébastien Rogues a remporté la troisième place du podium de sa catégorie (multicoques de 50 pieds). Ce brillant résultat confirme le statut de skipper de premier plan de Sébastien Rogues, acquis il y a pratiquement un an, lorsqu'il a gagné la Transat Jacques Vabre à Fort-de-France.

Au cours de la séance du Conseil municipal du 28 novembre dernier, Franck Louvrier a voulu saluer sa performance : « Les trois premiers se tiennent en à peine 6 heures, ce qui est un véritable exploit après plus de 6500 kilomètres de course en solitaire. Surtout, la traversée de l'océan Atlantique au mois de novembre n'est pas une chose facile. Pour preuve de ces conditions de navigation particulièrement éprouvantes et sélectives, il y a eu près de 30 abandons sur les 132 marins au départ, plateau très relevé. Sébastien a d'ailleurs pu nous le confirmer lors de la liaison en direct que nous avons eue avec lui grâce à un écran géant au marché central. Il nous avait alors fait part des conditions de course extrêmement difficiles, avec des rafales allant jusqu'à 40 nœuds ».

## « 100 Parcours Guérandais » : un livre pour découvrir les personnages qui ont fait la ville



**François Guillemot de Villebois qui a été l'aide de camp du tsar Pierre de Russie et qui a construit en partie Saint-Petersbourg.**

Josick Lancien et Gérard Mallet viennent de publier « 100 Parcours Guérandais », un ouvrage qui présente 100 personnalités qui ont marqué Guérande à toutes les époques. Ce panel subjectif permet de conserver la trace d'individualités y ayant laissé leur empreinte. Josick Lancien, président des Amis de Guérande, véritable encyclopédie vivante de la commune, et Gérard Mallet, qui avait déjà écrit sur les lieux emblématiques de la cité médiévale, ont travaillé sur ce livre pendant plus de 18 mois : « Nous avons essayé de balayer toutes les professions et toutes les responsabilités des gens. Notre plus grande difficulté a été de trouver des femmes car, sur 100 parcours, nous avons seulement une vingtaine de femmes qui ont marqué Guérande. Dans les professions, nous citons les maires, évidemment, toutes les grandes familles qui ont façonné la ville, celles qui ont construit les remparts, les historiens, mais aussi beaucoup de militants qui ont défendu Guérande. Bien sûr, nous n'avons pas oublié les entrepreneurs. Il y a également des personnages qui étaient complètement inconnus, comme François Guillemot de Villebois qui a été l'aide de camp du tsar Pierre de Russie et qui a construit en partie Saint-Petersbourg. Nous avons aussi des personnalités locales des villages de Guérande ».

Josick Lancien était bien placé pour rédiger cet ouvrage : « J'ai eu beaucoup de facilités parce que j'ai travaillé 20 ans à la mairie de Guérande et je suis aussi président de la Société des amis de Guérande. J'ai ainsi pu découvrir la ville sous tous ses aspects ».

### La plus connue reste Anne de Bretagne

Pour les critères, « il fallait que la personne se soit engagée dans la ville, notamment dans une œuvre ou une association, c'est dans ce domaine que l'on retrouve beaucoup de femmes. La plus connue reste Anne de Bretagne, qui a laissé son blason sur la Porte Saint-Michel. La plus jeune femme citée dans le livre est Aurélia Lachaud, qui a 45 ans. Elle est botaniste et elle est très engagée dans les causes écologiques. La personnalité la plus âgée est Yvonne Quirouard-Frileuse, qui a plus de 100 ans. Elle habite dans l'intra-muros et elle a un regard assez acerbe sur la vieille ville ».

« 100 Parcours Guérandais », de Josick Lancien et Gérard Mallet, est publié aux Éditions du Traict. L'ouvrage est distribué dans toutes les librairies de Guérande, notamment à l'Espace Culturel Leclerc.

**Office DEPOT** **Bonnes fêtes**

PAPETERIE & FOURNITURES / CARTOUCHES JET D'ENCRE ET LASER / BUREAUTIQUE  
MOBILIER DE BUREAU ET ACCESSOIRES / INFORMATIQUE / PHOTOCOPIES ET IMPRIMERIE

**10% DE REMISE\***  
Sur présentation de ce coupon à la caisse du magasin

**Votre magasin :**  
Rue de la côte de Nacre  
44600 SAINT NAZAIRE  
Tél. 02.40.17.07.40  
[magasin.stnazaire@officedepot.fr](mailto:magasin.stnazaire@officedepot.fr)

\*hors micro-informatique et vente à perte du 1<sup>er</sup> décembre 2022 au 14 janvier 2023 - voir conditions en magasin

Pour bénéficier de la remise, les lecteurs de La Baule+ ont la possibilité de présenter le journal sans avoir besoin de découper cette promotion.

## Un panneau Breizh 5/5 à l'entrée de Guérande.



**Bertrand Nicolas, président de Breizh 5/5, Caroline Glon, présidente de VigiBretagne et Nicolas Criaud, maire de Guérande**

La commune de Guérande vient d'installer un nouveau panneau Breizh 5/5, avenue Anne-de-Bretagne, afin de revendiquer son appartenance à la région Bretagne. 385 panneaux ont déjà été posés dans 88 communes, dans les cinq départements de la Bretagne historique. Nicolas Criaud, maire de Guérande, rappelle que « Gwenrann est une terre bretonne depuis des siècles qui a joué un rôle historique majeur, que ce soit dans le commerce du sel ou sur le plan politique. Nous n'oublierons jamais que notre commune était autrefois la résidence d'Anne de Bretagne, preuve de l'attachement particulier de notre duchesse à ce territoire ». Dans ce contexte, « la Bretagne pour nous, c'est une affirmation et une continuité. « Aimer son pays et le faire aimer » comme le souhaitait - hier - le barde breton Auguste Brizeux est bien le fil conducteur de notre engagement ».

Ce panneau a été offert par l'association VigiBretagne, présidée par l'avocate Caroline

Glou, qui milite pour la réunification de la Bretagne : « L'objectif de l'association VigiBretagne est de valoriser les entreprises qui communiquent avec notre Bretagne complète et de questionner celles qui la tronquent en ne représentant que sa version administrative. On décerne des bons et des mauvais points, l'objectif est de bien faire comprendre aux gens que nous sommes cinq départements, et pas simplement quatre ».

Elle ajoute que la pose de ce panneau était une volonté du maire de Guérande : « Bats-sur-Mer a fait cela aussi l'année dernière. Ce sont des villes qui ont une histoire avec la Bretagne et je considère que toutes les villes de Loire-Atlantique devraient pouvoir le faire, y compris au Pays-de-Retz. » Caroline Glou est bauloise et la pose d'un tel panneau à l'entrée de La Baule serait son « rêve » : « Mais ce n'est pas moi qui décide, on a déjà un drapeau, il faudrait aller jusqu'au bout ! »

## Pornichet : l'ouverture du cinéma retardée



**Anthony Guglielmi, adjoint à l'animation de la vie locale, accompagné de Christian Cheval, président de l'association la Toile de mer**

La situation des petites entreprises est très difficile, entre les conséquences du confinement (remboursement des PGE et maintenant prélèvement des charges de cette période), de la reprise en Asie et de l'inflation, puis maintenant de la hausse des prix de l'énergie en raison de la guerre en Ukraine. Alors que tous les feux étaient aux verts pour une ouverture du cinéma de Pornichet en début d'année prochaine, la Ville a été informée coup sur coup du dépôt de bilan de deux entreprises intervenant sur ce chantier : « Deux défaillances qui ne permettent pas pour le mo-

ment de mettre le bâtiment hors d'eau hors d'air, retardant, de fait, les opérations de second œuvre (électricité, plaquage, peinture, sols...) » indique la commune.

Anthony Guglielmi, adjoint en charge de l'animation et de la vie locale, indique que « c'est un coup dur, même si nous avons trouvé une solution avec un autre prestataire du chantier. Les Pornichétins attendent depuis plus de 30 ans l'ouverture d'un cinéma à Pornichet, il faudra encore patienter quelques semaines supplémentaires pour assister aux premières séances ».



# OFFREZ UTILE !



**- 30 %\***  
sur une sélection de  
**LITERIE**

Livraison possible avant les fêtes



**Votre Plaid**  
à partir de **65€\***  
**COUVERTURES, PLAIDS**  
Cachemire - Mohair - Mérinos ...  
Brun de Vian Tiran - Vivaraise - Lexington



**- 30 %\***  
sur votre parure de lit

Descamps, Delorme, Hugo Boss,  
Lexington, Desforges, Kenzo ...



**jusqu'à - 50 %\***  
sur votre oreiller  
**TEMPUR**

\* voir conditions en magasin (Selon stock disponible) - Offre valable jusqu'au 31/12/22

## 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



## Jeux de Paris 2024 : le terrain de basket 3x3 du Pouliguen officiellement centre de préparation



Déjà labellisée « Terre de Jeux » et « Ville Sportive », la commune de Pouliguen est désormais identifiée comme étant « Centre de préparation aux Jeux de Paris 2024 ». La municipalité avait présenté la salle de l'Atlantique et le terrain 3x3 du bois dans plusieurs catégories (handball, basketball, basketball fauteuil et

badminton) et c'est le basket 3x3 qui a retenu l'attention du comité d'organisation de Paris 2024. L'équipement va donc être recensé sur le site officiel prepare.paris2024.org/fr, avec une douzaine d'autres centres dans cette discipline, et pourra ainsi être sélectionné par l'une des équipes participantes aux Jeux.

## COMPTOIR MARIN

### LIQUIDATION TOTALE



Autorisation mun. 2022/L/06

99, avenue du Général de Gaulle - LA BAULE - 02 40 60 57 67



**MAISON LOÏC**  
L'ÉPICERIE DU GOÛT DEPUIS 1998

JUSQU'AU 31 DÉCEMBRE 2022

**REMISES** JUSQU'À **-70%**

SUR DES CENTAINES D'ARTICLES\* AVANT EMBELLISSEMENT

1 AVENUE DU MARCHÉ - 44 500 LA BAULE

**-50%**

\*selon le stock disponible

## Votre maison ► Un spécialiste reconnu du design s'installe à La Baule



### Créa'Home signe l'élégance intemporelle de votre rénovation

Fondée en 2011 sur Paris, Créa'Home est une agence d'architecture d'intérieur créative et moderne qui a su construire sa réputation à travers ses projets et son sens du service. En complément de leur première agence, Anne Mauduit et David Guillaumet ont souhaité se développer en province et, après avoir étudié plusieurs sites d'implantation, leur choix s'est porté sur La Baule: « Nous avons déjà un lien culturel et social fort avec la ville et sa région. Après la réalisation de quelques projets sur la presqu'île, le choix de La Baule nous semblait évident pour y installer notre deuxième agence ainsi

qu'un bel espace showroom témoin de notre savoir-faire. Nous avons immédiatement constitué une équipe d'architectes et de décorateurs ayant une connaissance parfaite de l'urbanisme et de la clientèle locale. » Anne résume les fondamentaux de Créa'Home : « Notre métier est d'imaginer le concept dans lequel nos clients vont vivre, habiter, travailler, évoluer et faire grandir leur famille... Notre rôle est de créer un environnement qui soit à la fois esthétique, fonctionnel, et adapté à leurs besoins ».

On comprend donc que cela nécessite plusieurs cas-

quettes : « Nous sommes des architectes, l'approche technique et réglementaire est donc essentielle dans le cadre d'une rénovation ou d'une construction, mais nous sommes également des décorateurs et des créateurs. Donc, nous sommes à la fois designers, architectes d'intérieur et décorateurs d'intérieur ».

#### Une solide valeur ajoutée dans la lecture architecturale et immobilière

Les clients s'adressent à Créa'Home pour bénéficier d'une solide valeur ajoutée dans la lecture architecturale et immobilière de leur bien. Avec leur équipe, Anne et David ont plaisir à accompagner leurs clients les plus exigeants et leur apporter une valeur ajoutée certaine : « Nous valorisons le bien immobilier. Nous apportons notre expertise aussi bien sur l'intérieur que l'extérieur afin que l'ensemble soit cohérent, fonctionnel, agréable à vivre et, bien sûr, élégant aux yeux de nos clients. Il va ainsi répondre, en cas de revente, à des besoins très pragmatiques, comme une bonne logique de circulation ou une bonne organisation des espaces et des rangements. L'esthétique est quelque chose de très personnel et nous avons aussi le devoir, en tant qu'architectes, de ne pas orienter nos clients vers des incohérences. Nos designs sont réfléchis. Ils sont le fruit de notre expérience, d'études techniques et d'une cohérence certaine avec les grandes règles de l'architecture d'intérieur. Une réflexion riche et globale afin de satisfaire nos clients et valoriser leur bien. On ne peut pas faire tout et n'importe quoi. Les clients souhaitent être rassurés dans l'approche et la gestion de leur projet par un professionnel. Nous n'apportons pas simplement un design ou des artisans de qualité

pour réaliser le chantier. Nous devons avoir une vision beaucoup plus grande et prendre de la hauteur, cela quelle que soit la taille du projet, de la réalisation d'une cuisine sur mesure à la rénovation complète d'une villa et ses dépendances ».

#### À La Baule il y a beaucoup de demeures qu'il faut traiter dans un esprit traditionnel

Il est important aussi de ne pas suivre uniquement les modes : « Les clients investissent des budgets importants dans leur projet, ce n'est pas pour que cela soit démodé au bout de deux ans. Effectivement, il y a des tendances, mais ce n'est pas quelque chose que nous suivons aveuglément. Nous avons notre style, intemporel, ce sont des créations qui ne se fanent pas. Nous aimons par exemple nous inspirer du style flamand, très chaleureux et élégant, pour créer des intérieurs dans lesquels on aime évoluer et vivre. Nous aimons beaucoup les designers italiens également. Nous travaillons beaucoup avec eux sur certaines typologies de produits que nous mettons en avant dans notre showroom. Nous apprécions aussi la note anglaise, américaine, le style cottage façon Hamptons, tout en apportant à tout cela notre vision de la modernité et le respect qu'impose l'ar-



chitecture du bien à rénover. À La Baule il y a beaucoup de demeures qu'il faut traiter dans un esprit traditionnel, mais également des appartements modernes ou des constructions neuves : autant de projets différents, de challenges à relever pour toute l'équipe ! ».

#### Un savoir-faire d'artisan traditionnel

Le métier de designer et d'architecte d'intérieur nécessite aussi un savoir-faire d'artisan traditionnel : « Nous créons des cuisines, des salles de bains, des dressings, du mobilier sur mesure... Il est possible de créer ce que l'on veut en fonction des besoins du client. Le champ des possibilités est très large ! Quand nous travaillons en sur-mesure, nous ne sommes pas limités à une gamme imposée par un fournisseur, à un design appartenant à

une collection ou à des finitions sur un nuancier. Dans le sur-mesure, nous n'assemblons pas des briques de LEGO prédéfinies pour créer un concept, nous créons nos briques qui peuvent être uniques pour chaque projet. » L'installation de Créa'Home à La Baule est un succès : « Actuellement nous travaillons autant sur la rénovation totale de grandes villas face mer que sur des appartements à moderniser, mais aussi sur des commerces et boutiques ou la création de mobilier sur-mesure. Autant de projets qui font la richesse de notre métier. » D'ailleurs, le show-room de Créa'Home à La Baule a entièrement été conçu comme un appartement, ce qui donne un aperçu du talent des équipes d'Anne Mauduit et de David Guillaumet.

**Créa'Home, 297, avenue du Maréchal de Lattre de Tassigny à La Baule. Tél. 02 40 45 54 71.**





13 allée du Zéphyr  
44 380 PORNICHET  
Tél : 02 40 01 66 23

 la Villa d'ici  
 lavilladici  
www.lavilladici.fr




Quand l'aménagement d'intérieur et l'artisanat ne font qu'un pour créer et sublimer vos ambiances grâce à des produits sélectionnés auprès de distributeurs européens et de marques quasi exclusives en Loire-Atlantique.



127, av. des Ondines  
LA BAULE

PIERRES & LITHOTHÉRAPIE - CRÉATION CONCEPTION BIJOUX

**MEIREA VOUS OFFRE 2 ÉVÈNEMENTS EXCEPTIONNELS À LA BAULE**

**LE VENDREDI 9 DÉCEMBRE À 18H**  
FACE YOGA

**LE JEUDI 15 DÉCEMBRE À 18H**  
LES MAINS DE LUMIÈRES

"Le corps humain est environné par un champ d'énergie à travers lequel nous faisons l'expérience de la réalité, de la santé et de la maladie. C'est en contrôlant ce champ d'énergie que nous avons la possibilité d'agir sur nous-mêmes afin d'améliorer notre état de santé."

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

GUÉRANDE : 40, rue Saint Michel  
VANNES : 14 bis rue Émile Burgault

Suivez-nous sur  

## Franck Louvrier refuse d'augmenter la fiscalité, tout en reconnaissant que la situation est complexe



Le gouvernement avait annoncé un «filet de sécurité» pour les communes, toutefois le maire de La Baule a découvert que la ville n'était pas éligible car «notre taux d'épargne brute 2021 est de 28,97 %, alors que la condition requise est qu'il soit inférieur à 22 %. Comme quoi une gestion vertueuse n'est pas toujours récompensée... »

Par ailleurs, a-t-il poursuivi, « nous avons subi une inflation élevée en 2022, de 6 %, avec des tensions sur l'épargne brute en recul de fait de 4,4 %. De même, la croissance aura été nettement réduite en 2022, avec en prévision un PIB en recul en 2023. Les prévisions de la Banque de France sont les suivantes : une croissance de + 2,7% en 2022 et 1 % en 2023 avec une inflation entre 4,2 et 6,9 %. À l'inverse, la revalorisation forfaitaire des valeurs locatives cadastrales estimée à 1,80 % va bénéficier à nos recettes de fonctionnement ».

Franck Louvrier reconnaît que la situation est complexe : « Il va nous falloir être toujours plus économes pour veiller aux équilibres financiers, avec une stabilité des taux d'imposition, tout en optimisant le fonctionnement des services municipaux, sans dégradation du service rendu ». Cependant, il confirme que l'engagement de ne pas aggraver la fiscalité sera tenu : « Nous sommes capables de gérer au mieux notre budget sans avoir à augmenter les impôts, pour qui que ce soit ».

Le débat d'orientation budgétaire, qui s'est déroulé lors du Conseil municipal du 28 novembre dernier, a permis d'en savoir plus sur la stratégie de la ville dans ce domaine. Tout d'abord, Franck Louvrier a rappelé : « La guerre en Ukraine a une incidence considérable sur les marchés des matières premières, dont les énergies. Elle a pour conséquence logique en 2022 une croissance des dépenses de fonctionnement soutenue par des charges à caractère général, en hausse de 11,6 %. En parallèle, plusieurs décisions gouvernementales, dont la revalorisation du point d'indice, nous imposent une hausse des dépenses de personnel, de l'ordre de 4,1 % ».

# Feliz Ano Novo

HUÎTRE CREUSE DE L'ÎLE AUX MOINES,  
GELÉE DE CITRON PONZU ET HERBES FRAÎCHES  
CRUDO DE SAINT JACQUES AU YUZU, CAVIAR  
GYOZA DE BŒUF CONFIT AU FOIE GRAS  
...  
FOIE GRAS DE CANARD PRESSÉ EXOTIQUE,  
CHUTNEY DE MANGUE RÔTIE  
...  
HOMARD VANILLÉ, MOUSSELINE DE MAÏS, LÉGUMES CROQUANTS  
...  
DOUCEUR MEXICAINE  
...  
FILET DE BOEUF WAGYU DU DOMAINE MAZEROLE,  
GRATIN DE POMME DE TERRE AU GINGEMBRE, JUS CORSÉ  
...  
MACHECOULAIS À LA TRUFFE  
...  
COQUES AU CHOCOLAT BLANC, CRÉMEUX PASSION,  
FRUITS EXOTIQUES, NAMELAKA VANILLE  
...  
MIGNARDISES ET CAFÉ

**180€ TTC**  
Hors boissons

**Show Brésilien**  
Dj set

  
02 40 62 17 02  
6, allée du zéphyr, 44380 - Pornichet

Elle vit et chante près de vous !

kernews 91.5 FM

## Insolite ► L'ambassadeur de Suisse fait le tour de France en vélo électrique



### Roberto Balzaretti : « Il faut particulièrement prendre soin de sa relation avec son voisin. »

Depuis mars 2022 et jusqu'à décembre 2023, l'ambassadeur de Suisse en France, Roberto Balzaretti, sillonne à vélo, par étapes, les routes de l'Hexagone. Douze étapes de plusieurs jours, et des escapades de quelques heures, ont été imaginées avec un objectif : partir à la rencontre des régions françaises et des communautés qui façonnent au quotidien la relation bilatérale franco-suisse.

L'ambassadeur est venu dans notre région fin octobre, sur la presqu'île et à Saint-Nazaire,

où il a été rejoint par une délégation d'entreprises suisses actives dans l'ingénierie navale, à la découverte du port de Nantes-Saint-Nazaire et des Chantiers de l'Atlantique. Il s'est aussi arrêté à Guérande pour visiter l'entreprise XSun, située près de la caserne des pompiers de La Baule-Guérande, partenaire de l'entreprise suisse Maxon, spécialisée dans les drones à énergie solaire.

Roberto Balzaretti, ambassadeur de Suisse en France et à Monaco, répond à nos questions.

**La Baule + :** Vous avez décidé de sillonner la France à vélo : comment vous est venue cette idée ?

**Roberto Balzaretti :** C'est une idée que nous avons eue l'année dernière à l'ambassade. Nous voulions sortir de Paris, qui est une très belle ville où nous sommes en contact avec les autorités politiques françaises, mais nous voulions mieux connaître la France et faciliter les occasions de coopération entre la France et la Suisse dans le domaine de l'industrie, de la science, de la recherche et de la culture. Nous voulions aussi rencontrer des citoyens suisses qui vivent en France, parfois depuis très longtemps. Ce n'est pas très original, chaque ambassadeur doit faire cela, mais nous avons voulu le faire à vélo. Donc, j'ai pris un vélo à assistance électrique, pour faire cela assez rapidement, mais aussi suffisamment lentement afin de mieux sentir le territoire. Il n'y a pas mieux qu'un vélo pour découvrir les régions que l'on traverse.

**Et c'est une technologie suisse...**

C'est un vélo de course. Il a un moteur très innovant qui est fabriqué par Maxon, une entreprise suisse qui a une grande succursale dans la banlieue de Lyon. Ce sont des gens qui font des micromoteurs pour la chirurgie, pour les pompes à insuline et les stimulateurs cardiaques, mais aussi pour la robotique de précision. Ils ont fait les moteurs qui bougent les différents engins sur la planète Mars en ce moment. C'est donc une entreprise de pointe. C'est le fruit d'une belle coopération industrielle et scientifique entre la Suisse et la France.

**Contrairement à un pays lointain où l'on doit se renseigner auprès de l'ambassade pour faire ses études ou installer son entreprise, la Suisse est si proche que la coopération se fait souvent en direct. Quel est le rôle d'une ambassade pour un pays comme la Suisse ?**

J'admets volontiers que la plupart des relations se passent sans intervention de l'ambassade et sans même que l'ambassade le sache. Dans notre conception du rôle de l'État, c'est très bien ainsi : on pose le cadre nécessaire, on scelle des accords avec les pays, notamment avec l'Union européenne qui est un partenaire très important et puis, après, on laisse aller. Il y a plus de 200 000 Suisses qui habitent en France, il y a 185 000 Français qui résident en Suisse et il y a 200 000 frontaliers français qui viennent travailler tous les jours en Suisse. Tout cela mérite quand même un cadre attentif et l'ambassade reste le pendant d'un gouvernement dans l'État d'accueil. Nous avons des relations quotidiennes avec les administrations françaises à tous les niveaux. Nous avons des relations avec les régions et ce tissu administratif sert à accompagner des choses qui se font parfois toutes seules, mais parfois pas. Pensez à la relation que vous avez avec votre voisin : elle est normalement très amicale et très facile,

mais c'est aussi là qu'il peut y avoir le plus de frictions potentielles. Il faut particulièrement prendre soin de sa relation avec son voisin, beaucoup plus que si c'était quelqu'un situé à plusieurs centaines de kilomètres de chez vous. L'économie, la science, la culture, la recherche, tout ce qui fait une relation importante entre deux pays amis, mérite que l'on soit présent sur le territoire et que l'on accompagne tout cela correctement.

**Un vote populaire d'adhésion à l'Union européenne aurait très peu de chances de réussir**

**Il existe encore de nombreux freins économiques en raison de la non-appartenance de la Suisse à l'Union européenne : où en est-on ?**

Nous avons, par un vote populaire, décidé de ne pas accéder à un cadre multilatéral étendu. C'était en 1992 et l'espace économique européen préfigurait l'adhésion à l'Union européenne. Le peuple suisse a refusé cet accord. Depuis, nous avons conclu une vingtaine d'accords bilatéraux très importants avec l'Union européenne, qui permettent de couvrir l'essentiel d'une relation entre voisins. Mais, comme vous le dites à juste titre, la Suisse n'est pas membre de l'Union européenne. Donc, certaines disciplines, droits ou obligations, ne nous concernent pas. Aujourd'hui, je pense qu'un vote populaire d'adhésion à l'Union européenne aurait très peu de chances de réussir. J'estime qu'au-delà du cadre bilatéral, les relations entre la Suisse et les États membres de l'Union européenne sont d'une intensité incomparable. Nous exportons 55 % de ce que nous produisons, nous sommes le sixième partenaire de l'Union européenne, nous échangeons 1 milliard par jour en marchandises et 1 milliard par jour en services, donc certaines choses sont sans doute plus compliquées. C'est un choix souverain, mais il faut faire avec et trouver d'autres pistes. Nous devons promouvoir plus intensément les relations bilatérales puisque, pour l'instant, il n'y a aucune chance de convaincre le peuple souverain suisse que l'adhésion serait la meilleure option.

**Le marché n'est pas très compliqué à pénétrer**

**Quelles sont les principales réflexions que vous entendez le plus souvent dans votre parcours ? Les PME françaises pensent-elles à la Suisse dans leur stratégie d'exportation ?**

Il faut faire une distinction entre les zones les plus proches de la frontière et les autres. En Auvergne, Rhône-Alpes, Bourgogne, Franche-Comté, ou en région Alsace, nous sommes dans un bassin de vie commun. On se connaît bien, on connaît les opportunités, mais aussi les difficultés administratives. Mais, c'est vrai, dès que l'on s'éloigne un peu de la frontière, les gens sont surpris d'apprendre que le

## Venez à la Ferme Lait Prés Verts à 3km des centres-villes de Guérande et La Baule



-> Fromages de notre ferme située à Guérande au lait cru de nos vaches, nourries à l'herbe

-> Magasin de produits fermiers en circuit-court + de 1000 produits, en majorité locale et à prix raisonnables



Lieu-dit Cannevé - GUERANDE  
Sortie La Baule centre de la 4 voies  
02 40 53 04 30 / 06 24 85 67 27  
www.fermelaitpresverts.fr



MAGASIN OUVERT TOUTE L'ANNEE :  
> lundi : 15h30-18h30  
> mardi au vendredi : 10h-13h et 15h-19h  
> samedi : 10h-13h et 15h-18h

# FLEURS DE TOSCANE

Xavier Lequerré : l'âme de 75 ans de passion au service de l'art floral



Maison fondée  
en 1947

Meilleur Ouvrier de France  
Maître Artisan Fleuriste

40 avenue Henri Bertho  
LA BAULE ESCOUBLAC  
Tél 02 40 60 37 95

Ouvert toute l'année  
du mardi au dimanche

Nouvelle Ouverture  
À PORNICHET  
30 av. du Général de Gaulle  
Tél 02 40 53 64 54



<http://fleursdetoscane.fr>



marché n'est pas très compliqué à pénétrer et que c'est un pays avec une économie florissante. Il y a beaucoup d'entreprises françaises qui créent des succursales en Suisse, c'est un cercle vertueux et la jeune génération fait cela assez facilement. D'ailleurs, le but de mon voyage à travers la France est d'expliquer cela. J'ai par exemple été accompagné par une délégation d'en-

treprises suisses dans les technologies avancées pour l'aéronautique ou le secteur naval. Nous avons visité les chantiers de Saint-Nazaire et le port de Saint-Nazaire, les contacts sont excellents et cela peut profiter à tout le monde. La région des Pays de la Loire a une économie de PME qui est assez semblable à la nôtre et il y a certainement des synergies. Pour cela, il faut se donner le

temps et aller à la rencontre des gens.

**Tant que le cliché porte sur des produits de qualité, c'est une bonne chose**

**Vous avez de nombreuses start-up en Suisse, mais le vieux cli-**

**ché du pays des montres et du chocolat subsiste : quelles sont les idées reçues que vous avez envie de combattre ?**

Peut-être qu'il y a ce cliché dans le grand public, mais pourquoi pas : tant que le cliché porte sur des produits de qualité, c'est une bonne chose. Venez en vacances dans les Alpes suisses, c'est vraiment magnifique. Nous essayons

même d'être meilleurs dans la concrétisation de ces clichés autour des montres et du chocolat... Mais il y a tout à fait autre chose, avec des écoles supérieures de niveau mondial. Il y a 12 000 étudiants dans les écoles suisses en ce moment, nous sommes un pays très avancé dans tout ce qui est biotech ou medtech notamment, avec un foisonnement de start-up très avancées à l'échelle mondiale.

Ces entreprises ont un besoin absolu d'avoir accès à des marchés plus larges, puisque le marché suisse est petit. D'où la nécessité d'avoir des relations suivies avec l'Union européenne et le reste du monde. Mon parcours à vélo à travers la France est aussi une occasion de raconter cette histoire.

**Propos recueillis par Yannick Urrien.**

LA BAULE  
6, allée des Camélias

LA BAULE  
19, avenue du Général de Gaulle

PORNICHET  
162, avenue du Général de Gaulle

GUÉRANDE  
26, rue Saint Michel



## Noël ► La ville de La Baule n'entend pas sacrifier Noël



### Franck Louvrier : « La Baule est une ville qui ne tourne pas le dos à son histoire chrétienne. »

Noël Magique aura bien lieu. La municipalité de La Baule annonce différentes mesures visant à économiser l'énergie, toutefois il n'est pas question de sacrifier l'une des manifestations les plus importantes de l'année. Entretien avec Franck Louvrier, maire de La Baule.

**La Baule + :** Cette année, certains redoutaient un mini Noël Magique en raison des questions liées à l'énergie. Or, en regardant le programme, on a le sentiment que si votre stratégie vise à faire des efforts, pour autant le message semble être « Touche pas à mon Noël! » Est-ce cela ?

**Franck Louvrier :** Tout à fait. On ne voulait pas faire un Noël Magique au rabais. On voulait un Noël Magique parce que c'est une tradition, un rendez-vous familial qui est dans l'ADN de la ville. Donc, il était important pour nous, au-delà de la tradition judéo-chrétienne, de faire une manifestation qui puisse nous sortir de la période sanitaire que nous avons connue pendant deux ans. Nous avons ajouté une semaine supplémentaire, puisque cela va commencer dès le 10 décembre. Ce sera surtout un Noël Magique qui va emporter les plus petits, comme les plus grands, de 7 à 77 ans et plus. Il y a de nombreuses manifestations à La Baule tout au long de

l'année. Il y a des fêtes plus ou moins païennes, comme celle d'Halloween - une fête celtique quand on remonte dans le temps et, aujourd'hui, une fête très commerciale - mais il y a aussi des manifestations pour les plus petits et le rendez-vous de Noël est vraiment très important. C'est un investissement de 250 000 € pour la ville, pour quelques jours, mais il y a plus de 200 000 visiteurs. C'est sans doute l'un des rendez-vous les plus importants de Loire-Atlantique en cette période de l'année. Nous avons voulu ajouter d'autres rendez-vous avec une nouvelle patinoire synthétique. Cela fait neuf ans que nous n'avons pas eu de patinoire à La Baule. Il y aura une piste de luge de 35 mètres pour les adolescents. Nous avons mis en place le conseil municipal des jeunes et le conseil municipal des jeunes adultes, nous devons aussi nous adresser à cette population qui ne sait pas trop quoi faire en fin d'année. Il était important qu'ils puissent se divertir au moment de Noël.

**Cette volonté de maintenir un Noël Magique**

**de qualité, est-ce également pour rappeler que La Baule est une ville familiale ?**

La Baule est une ville familiale et aussi une ville qui ne tourne pas le dos à son histoire chrétienne. Nous avons une paroisse et la gestion d'une église, qui est celle du bourg d'Escoublac puisqu'elle appartient toujours à la ville. Elle a été construite avant la séparation de l'Église et de l'État. Nous avons la fierté de pouvoir revendiquer cette importance des fêtes judéo-chrétiennes et Noël est aussi le moment où l'on doit s'occuper de ceux que l'on a peut-être un peu délaissés tout au long de l'année, comme les parents ou les grands-parents que nous n'avons pas trop l'occasion de voir, parce que la vie peut amener à être parfois égoïste en ne pensant qu'à son environnement le plus proche et pas à ceux qui vivent dans la solitude au quotidien. Noël est donc évidemment un grand moment, au-delà du rendez-vous religieux qui est ancré dans notre so-

ciété et dans notre histoire de France.

**Je ne veux pas non plus dicter aux gens ce qu'ils ont à faire**

**Vous annoncez des éclairages Led et une différenciation des circuits électriques pour permettre une illumination prolongée des saynètes. En dehors de la question environnementale, tout gestionnaire soucieux d'un budget utilise forcément les nouvelles technologies qui coûtent moins cher...**

Nous avons voté un plan de sobriété, notamment pour

les agents de notre ville, parce qu'il est important de faire attention car ce n'est pas gratuit. Mais je ne veux pas non plus dicter aux gens ce qu'ils ont à faire. Ils sont tout à fait libres de consommer ce qu'ils souhaitent, il faut simplement être vigilant. Dans nos manifestations, nous faisons attention à la maîtrise des dépenses. Je n'ai pas souhaité éteindre la totalité de la lumière la nuit dans notre ville, car il y a un enjeu de sécurité : on baisse l'intensité, on baisse le temps de l'allumage, mais il n'est pas question d'éteindre la ville. C'est un équilibre qu'il faut adapter. Nos éclairages sont très peu consommateurs d'électricité et nous faisons attention à la neige artificielle, avec des produits biodégradables. Donc, nous évoluons avec

notre temps. Nous avons lancé il y a quelques semaines un plan d'équipement de bornes électriques pour toute la ville. Tout cela doit entrer dans notre vie quotidienne, sans brutalité et sans dogmatisme.

**L'événement, c'est le retour de la patinoire, avec une piste de luge...**

J'ai trouvé qu'il était important de nous adresser aux adolescents. Ma fille a 18 ans et je sais que c'est une période où l'on se cherche un peu, on cherche à faire des choses dans la ville. Il y a des patinoires à l'année dans beaucoup de villes, ce qui n'est pas le cas chez nous. Donc, il faut compenser. C'est de la distraction, cela n'a rien à voir avec le sport de haut niveau, bien sûr.

### Le programme de Noël Magique



Noël Magique aura lieu du 10 décembre au 1er janvier, entre 15h et 21h, au Bois des Aulnes. Le thème choisi est « Le Noël enchanté des animaux » : « *Accueilli par Arbor, gardien de la Forêt enchantée, le public est invité à pénétrer dans ce nouveau conte de Noël, pour découvrir le secret qu'abrite ce lieu magique... Ici les animaux règnent en maîtres... Pour la circonstance, tous préparent leur Noël, comme tous les enfants.* » A la sortie de Noël Magique, le village associatif est géré par le Lions Club. La ville précise que cette manifestation respecte les normes en matière de développement durable, puisque tous les éclairages sont en Led et la différenciation des circuits électriques permet une illumination plus tardive des saynètes.

Par ailleurs, la ville annonce le retour de la patinoire et de la piste de luge, sur la place de la Victoire, du 10 décembre au 1er janvier, entre 15h et 19h. Une soirée tempête de neige sera organisée le vendredi 30 décembre entre 19h et 21h. Location de pa-

tins 1€ / heure, piste de luge : 1€ / 5 descentes. Le Rotary Club est en charge de la restauration et de la vente de gants.

**Exposition Doodle Mania à la chapelle Sainte-Anne.**

Pour l'exposition de fin d'année, l'Espace culturel Chapelle Sainte-Anne accueille Pierre-Marie Huet (alias PMH), spécialisé dans le doodle, un dessin réalisé grâce à la répétition et au remplissage de formes. Il participe à des projets d'envergure internationale aux côtés des plus grands noms de Street artistes tels que Basquiat ou Banksy. À une époque où tout le monde est virtuellement connecté, il rappelle à travers ses créations et son « chaos organisé » à quel point « les liens concrets, réels, et authentiques entre nous sont essentiels pour une véritable harmonie ».

**Jusqu'au 1er janvier, du mardi au dimanche, de 14h30 à 20h, à l'Espace culturel Chapelle Sainte-Anne. Ateliers les 10, 17, 21 et 28 décembre de 15h à 17h pour les jeunes à partir de 10 ans.**

**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

**ES&D**  
ESSENTIEL #1  
DOMICILE

DES INTERVENANTS QUI FONT LA DIFFÉRENCE

Avis Vérifiés ★★★★★ 4,6/5

Qualité certifiée 50% réduction d'impôt

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

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

www.essentiel-domicile.fr

# 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'Optique 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'Anney, **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.



**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 : 9h30 - 12h30 et 14h - 19h

## Le Pouliguen lance un nouvel espace sans tabac



Après avoir aménagé un espace sans tabac sur la plage du Nau en 2021, puis à l'ensemble de la plage en 2022, la Ville du Pouliguen lance un Espace sans tabac devant le collège Jules Verne, en partenariat avec la Ligue contre le cancer de Loire-Atlantique et l'établissement scolaire. Pour Norbert Samama, maire du Pouliguen: « Nous ne pouvons que nous réjouir de voir l'établissement s'inscrire dans la politique de santé menée par la municipalité et d'observer cette synergie entre les différents acteurs concernés, et ce, pour le bien-être des enfants, des adultes qu'ils deviendront et de leurs familles. Nous sommes tous touchés par le cancer de près ou de loin et nous devons tout mettre en œuvre pour lutter contre

cette maladie, y compris en informant les plus jeunes ».

Marion Laloue, adjointe à la Santé, à la prévoyance et aux seniors, ajoute que « la lutte contre le cancer est un combat de tous les jours, et c'est le message que porte notre commune. »

Les Espaces sans tabac sont des lieux extérieurs délimités et/ou identifiés où la consommation de tabac est interdite tels que des plages, des piscines, des aires de jeux, des parcs, des jardins, des abords d'écoles ou d'espaces sportifs... Ces lieux, qui accueillent un public majoritairement familial, sont ainsi préservés de la pollution tabagique tant sur le plan sanitaire qu'environnemental.

## Cap Atlantique lance son plan de sobriété énergétique

Cap Atlantique lance un plan d'actions ayant pour objectif une baisse globale de 10% de la consommation d'énergie. Ce plan de sobriété énergétique compte 24 actions qui sont mises en œuvre dès cet hiver. Ces 24 mesures comportent un axe interne concernant les agents de la collectivité, leurs espaces de travail et leurs impacts sur le territoire (réduction d'un

degré dans les bâtiments de l'agglomération, obligation d'éteindre les ordinateurs midi et soir et coupure de l'eau chaude dans les sanitaires) et également un axe externe comme l'adaptation hivernale du fonctionnement des centres aquatiques, l'étude sur la distribution d'un pack sobriété pour les habitants ou le déploiement d'un boîtier intelligent Voltalis.

**Christophe Drouillet**  
CHEF | TRAITEUR | ÉVÉNEMENTS

*Cocktails, Déjeuners ou Diners de fêtes de Fin d'Année 2022 Comme au Restaurant et livrés à Domicile !*

**Sous les halles du marché de La Baule**  
**06 10 62 42 84**  
**www.lechefadomicile.com**

Livraisons  
Baie de LA BAULE, Presqu'île Guérandaise, Côte d'AMOUR

## Artisanat ► Il défend le travail manuel et l'art du beau



### L'Oli Fleurs : le prix Stars & Métiers pour Romain Chancelier

Le prix Stars & Métiers est à l'artisanat ce que les César sont au cinéma et c'est le fleuriste baulois Romain Chancelier qui a obtenu le prix de l'entrepreneur 2022 pour la Loire-Atlantique. Cette manifestation est organisée au niveau national par les Chambres de Métiers et de l'Artisanat, et la Banque Populaire, afin de récompenser des chefs d'entreprise passionnés qui développent leur activité de manière exemplaire. L'objectif est aussi de mettre en valeur

les artisans qui réussissent. Romain Chancelier a créé l'enseigne L'Oli Fleurs il y a 17 ans à La Baule et sa passion pour la fleur reste intacte. D'ailleurs, lorsque des jeunes viennent le voir en lui disant qu'ils aimeraient faire ce métier, son conseil est toujours le même: « Si vous aimez les fleurs, faites autre chose, car il faut vraiment être passionné par l'univers des fleurs ! Il faut aussi aimer le travail manuel, faire et défaire, en faisant toujours preuve de rigueur ».

**Chez nos artisans locaux le bouquet est vraiment composé à la commande**

C'est d'ailleurs ce qui distingue la manière de travailler de l'équipe de L'Oli Fleurs et les franchises qui industrialisent la conception des bouquets. Les clients savent faire la différence entre des bouquets dont la conception est normée par

le service achats et le service marketing, avec des fleurs coupées à la machine, tandis que chez nos artisans locaux le bouquet est vraiment composé à la commande, en fonction de chaque personnalité, et chaque fleur est même travaillée individuellement au couteau par le fleuriste.

**Un travail de longue haleine**

D'ailleurs, les producteurs savent faire la distinction

quand ils font leurs livraisons et le cahier des charges de Romain Chancelier est simple et connu de tous : « Je veux du beau ! » La récompense de ce travail minutieux est évidemment la fidélité de la clientèle : « C'est le public qui valorise l'artisanat lorsqu'il voit la différence. On ne compare pas un fast-food et un restaurant gastronomique. Pourtant, on les appelle tous les deux des restaurants... » Outre les particuliers, de nombreux commerçants, hôtels et restaurants de la presqu'île font appel à L'Oli Fleurs pour décorer leurs établissements, notamment la chaîne Barrière. Il n'est pas rare de voir Romain travailler pendant plusieurs heures sur la décoration florale : « Je suis un manuel et j'aime la création. On passe beaucoup de temps à composer, c'est un travail de longue haleine. Mais j'ai la chance d'avoir des clients qui me font confiance et les choses se font naturellement ».

**L'élégance à la française**

Romain a toujours été inspiré par la mode, l'architecture, les tendances et l'art du beau qui l'ont nourri intellectuellement pendant des décennies. Tout cela lui permet aujourd'hui de comprendre très vite comment aménager un appartement, un balcon, une terrasse ou un commerce. Il défend des valeurs, un côté traditionnel, ce que l'on appelle encore l'élégance à la française,

tout en ajoutant une pointe de fantaisie, sans toutefois bouleverser les codes de sa clientèle.

**Le savoir-faire d'un artisan qui ne se duplique pas**

Romain Chancelier s'adapte vraiment à chaque demande. Même lorsque l'on vient lui commander un simple bouquet de fleurs, il essaie de savoir à quel type de personnalité ou d'intérieur ce bouquet est destiné et c'est cette touche artistique qui fait que chaque création est unique. En cette fin d'année, Romain observe deux grandes tendances : l'or et le blanc. Il explique : « Ce sont des coloris très raffinés, qui s'intègrent harmonieusement aux intérieurs baulois, et ce sont aussi des couleurs de tradition, car Noël est d'abord une fête de famille ». La boutique L'Oli Fleurs est un véritable écrin situé à deux pas de la gare de La Baule. On peut également y trouver de nombreuses idées de cadeaux, comme des bougies ou des accessoires de décoration ou de table. Le travail de Romain Chancelier est unique et l'on comprend pourquoi il n'a pas souhaité développer des franchises comme certains clients le lui demandent parfois. Le prix Stars & Métiers c'est aussi la récompense du savoir-faire d'un artisan qui ne se duplique pas.

**L'Oli Fleurs, 123, avenue des Ondines à La Baule. Tél. 02 40 15 33 40.**

Gaz Régulation T. 02 40 22 57 51

**CHAUFFAGE - DÉPANNAGE  
ENTRETIEN**

**10%\* de remise**

sur votre nouvelle  
**POMPE À CHALEUR / CLIMATISATION**

Devis gratuits  
\* voir conditions en agence

Qualit'EnR

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

L'explorateur de saveurs marines

Jean LebeauPin 100 ans. Mareyeur en création tous les jours

LIVRAISON toute France

contactez votre commercial habituel ou [www.lebeauPin.fr](http://www.lebeauPin.fr)

HÔTEL DES VENTES DE LA BAULE



COMMISSAIRES-PRISEURS

ERIC SANSON

ALIZÉE LAUVRAY-ROBERT



52 700€



14 200€

SAMEDI 10 DÉCEMBRE  
DE 9H30 À 12H

**Expertises gratuites**  
sans rendez-vous avec nos commissaires-  
priseurs/spécialiste bijoux



7 500€



40 900€

VENTES  
EN PRÉPARATION

BIJOUX, MODE, DESIGN,  
MEUBLES ET OBJETS D'ART  
TABLEAUX, VOITURES DE  
COLLECTION

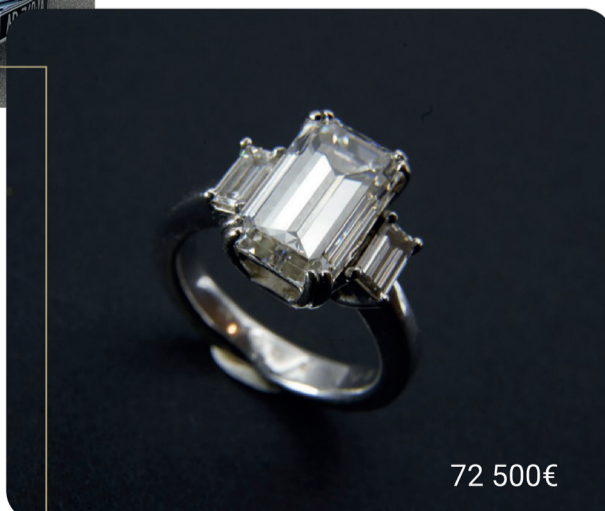
Pour inclure des lots  
dans nos prochaines ventes  
contactez-nous au :  
**02 40 60 60 90**



65 700€

Retrouvez toutes nos ventes sur  
[www.hoteldesventesdelabaule.fr](http://www.hoteldesventesdelabaule.fr) et sur  
[www.interencheres.com/44005](http://www.interencheres.com/44005)

Hôtel des Ventes de La Baule  
Place Antoine de la Perrière - 44500 La Baule  
Tel : 02 40 60 60 90  
[contact@hoteldesventesdelabaule.fr](mailto:contact@hoteldesventesdelabaule.fr)



72 500€

**Témoignage exclusif** ► *Comment la France a raté le virage de l'informatique et des nouvelles technologies*



## Maurice Allègre : « Les gens des télécommunications n'ont pas vu arriver le coup avec Internet. »

**M**aurice Allègre a 89 ans et, pour la première fois, il raconte l'histoire du fameux Plan Calcul lancé par le Général de Gaulle et abandonné par Valéry Giscard d'Estaing. Maurice Allègre était haut fonctionnaire (X, Mines Paris, pétrole, droit) et il a été nommé par Michel Debré, alors Premier ministre, délégué à l'informatique, chargé du Plan Calcul dont l'objet était la création d'une industrie française dans ce secteur. Ce plan visait à faire de la France une grande puissance mondiale dans le domaine de l'informatique, des composants électroniques et des nouvelles technologies de l'information, à l'instar de l'aéronautique, l'automobile ou le nucléaire.

Créer un vrai concurrent à l'hégé-

monique IBM n'est alors déjà pas un objectif très réaliste, mais devient mission impossible lorsque les deux actionnaires se chamaillent d'abord, puis se détestent et, enfin, quand l'un d'entre eux (CGE d'Ambroise Roux) déclare la guerre totale à l'autre (Thomson de Paul Richard). Il veut à tout prix manger l'autre et n'y parvient pas. Dès lors, la filiale commune informatique (CII) devient le champ de bataille choisi par CGE pour affaiblir Thomson parce que ce groupe est responsable de la gestion de CII.

Tous les moyens deviennent bons pour rabaisser la CII. La mort soudaine du président Pompidou prive la délégation de sa potion magique – le soutien de l'Élysée – qui se transforme en hostilité dès l'arri-

vée du nouveau président, Giscard d'Estaing. Celui-ci raye d'un trait de plume huit ans de travail acharné et d'investissements publics. Maurice Allègre dénonce le choix de Valéry Giscard d'Estaing de privilégier « une solution américaine contre nature et non viable malgré tous les camouflages ».

Maurice Allègre vient de publier un livre témoignage qui passionnera tous ceux qui s'intéressent à l'histoire de l'informatique. Il a accepté de répondre aux questions de Yannick Urrien.

« **Souveraineté technologique française – Abandons & Reconquête** » de Maurice Allègre est publié chez VA Éditions.

**La Baule + :** Vous avez été le responsable du Plan Calcul en France. Contrairement à ce que certains pourraient croire, il ne s'agissait pas d'apprendre aux enfants à calculer, mais c'était un ambitieux projet pour faire de la France une grande puissance informatique...

**Maurice Allègre :** Officiellement, cela s'appelait l'Action pour le développement de l'informatique. Le nom de Plan calcul n'avait rien d'officiel, mais c'est un journaliste qui a utilisé ce terme et tout le monde l'a repris. C'est vrai, ce terme de calcul sonne assez mal...

**Nos ingénieurs français**

**ont été très compétents. Ils ont conçu beaucoup de choses dans le domaine de l'informatique, ils ont contribué à la création du Web, ils ont inventé l'image en haute définition... Mais nous nous sommes toujours fait piquer nos bonnes idées par les Anglo-saxons...**

Nous étions très bien placés sur le plan de la recherche, mais les industriels n'y ont pas cru et ils n'ont pas suivi l'État : c'est l'histoire du Plan Calcul. Les gens des télécommunications n'ont pas vu arriver le coup avec Internet, en s'imaginant que les télécommunications se feraient toujours de point à point, comme le bon vieux téléphone, avec une liaison établie. Finalement, jusqu'à ce qu'Internet balaye tout, les professionnels des télécommunications ont été très sceptiques. L'histoire a démontré qu'ils avaient tort...

**On regarde les trains passer**

**L'objectif de l'État français était alors de créer un concurrent au géant de l'époque qui était IBM...**

À l'époque, l'informatique relevait d'un quasi-monopole mondial d'IBM. On voyait bien que l'informatique allait se développer en pénétrant partout, mais quand on le disait il y a cinquante ans, en soulignant que cela allait restructurer tous les domaines de la production humaine, on était vraiment pris pour quelqu'un de pas très sérieux. Le problème, c'est que nous sommes réduits à la position de ceux qui attendent qu'on leur donne l'informatique la plus perfectionnée: on sait s'en servir, mais on ne la crée pas. Donc, on regarde les trains passer et on tente de s'y raccrocher après, mais nous sommes toujours des

suiveurs et de simples utilisateurs. On est peut-être satisfait des produits, mais nous sommes soumis aux caprices de tous ces généreux donateurs. Il suffit de voir tout ce que l'on dit en ce moment sur les GAFAM...

**On n'avait pas pensé que les industriels pouvaient à ce point manquer de sens de la prévision à long terme**

**Au départ, vous deviez créer un IBM français issu de la fusion entre CGE et Thomson, mais les actionnaires de ces entreprises ne s'aimaient pas...**

C'était malheureusement le mauvais coup que nous n'avions pas vu ! On n'avait pas pensé que les industriels pouvaient à ce point manquer de sens de la prévision à long terme en étant incapables de s'entendre... Ils ont passé leur temps à s'entre-tuer et cela venait surtout d'Ambroise Roux qui voulait manger Thomson. L'informatique était le cadet des soucis d'Ambroise Roux, qui ne jurait que par les télécoms. Il avait une position formidable sur les télécoms, or, malheureusement il a été balayé : il suffit de voir ce qu'est devenu Alcatel !

**Aujourd'hui, on comprend cette convergence**

**entre les télécommunications et l'informatique...**

On le voyait déjà à l'époque, mais c'était mal vu. Nous étions en avance, avec le Minitel dans tous les foyers. C'était très bien, mais le Minitel utilisait un système de communication par paquets qui allait être complètement balayé par celui d'Internet, qui était celui inventé par les informaticiens et qui n'était pas le système point à point cher à l'univers des télécommunications. La quasi-totalité des opérateurs mondiaux de télécommunications n'ont pas vu que les informaticiens allaient remporter le morceau haut la main. Le réseau Transpac était une très belle réussite mondiale. Sur le plan technique, c'était formidable, mais la technologie était celle du passé et c'est devenu une voie de garage.

**Giscard : c'était beaucoup plus amusant pour lui de s'occuper de la haute finance internationale et des réunions du FMI...**

**Vous semblez en vouloir à Valéry Giscard d'Estaing...**

J'ai bien connu Valéry Giscard d'Estaing. J'étais à son cabinet et je dois dire qu'il n'a jamais manifesté une grande audace pour l'in-

# GICQUIAUD

## — ELAGAGE - PAYSAGE —

activité supplémentaire  
**Débroussaillage de terrain**

**GUERANDE**  
**02 40 62 00 35**  
**06 86 00 32 14**  
[gicquaud-paysage@orange.fr](mailto:gicquaud-paysage@orange.fr)

# LES 22 - 23 & 24 DÉCEMBRE VENTE EXCEPTIONNELLE

remises sur certains articles & oeuvres



## GALERIE PROMENARTS

19 bis, avenue Marie-Louise  
44500 La Baule - 09 53 70 47 87

# GALERIES D'ART PROMENARTS

ÎLE DE RÉ • LA BAULE • SAINT-PAUL-DE-VENCE

PromenArts,  
le lien entre les Artistes et le Public.

WWW.PROMENARTS.COM  
INFO@PROMENARTS.COM

dustrie française ! C'était beaucoup plus amusant pour lui de s'occuper de la haute finance internationale et des réunions du FMI... Giscard c'était Giscard. Il était à la fois X et ENA, mais il était resté 99 % de son temps énarque et 1 % X. Je ne peux pas ne pas lui en vouloir, parce qu'il a tout arrêté brutalement, dès qu'il s'est installé dans le fauteuil de président de la République. Il a fait ce qu'Ambroise Roux a voulu qu'il fasse. Je n'ai pas à juger de leur relation, mais j'ai vu le résultat...

**Giscard, en voulant faire des économies, parce que le Plan calcul avait coûté cher, s'est lancé dans des dépenses encore plus importantes**

**Le Web fait éclater la communication de point à point, c'est le symbole même de la liberté, puisque c'est une sorte de toile d'araignée. Giscard se méfait-il de la liberté de la**

**même manière qu'il n'a pas voulu autoriser les radios libres ?**

Peut-être intellectuellement... Je ne me suis jamais senti le droit de faire des analogies comme celle-là, mais c'est vrai qu'il ne sentait pas l'industrie. Quand il est arrivé, il voulait tout changer. Donc, par principe, tout ce qui avait été fait par Pompidou n'était pas bon. Il fallait aller vers le nouveau libéralisme, il fallait que l'État se retire de partout, moyennant quoi, à la suite de tout ce mic-mac organisé par la CGE,

il s'est retrouvé dans une espèce de nasse. Il y a eu la longue descente aux enfers d'Honeywell Bull, que l'on a fait passer pour une société française alors qu'elle était américaine... Tout cela aux frais de l'État. On peut dire que Giscard, en voulant faire des économies, parce que le Plan calcul avait coûté cher, s'est lancé dans des dépenses encore plus importantes. Il ne faut pas oublier que nous étions arrivés à faire l'Europe de l'informatique, avec Siemens et Philips, à travers le Plan Calcul.

**Vous aviez même pu conclure des accords avec les Soviétiques, à l'époque, pour développer une informatique européenne...**

J'avais tracé mon sillon dans tous les pays de l'Est, qui ont été de très bons clients du Plan Calcul. L'idée plaisait beaucoup. J'ai même une lettre du gouvernement allemand expliquant qu'il était prêt à financer selon les mêmes principes que le gouvernement français. Autrement dit, nous avions deux sponsors de taille pour faire voguer la galère. Non,

Giscard a choisi la solution Honeywell, ce qui était une erreur. C'est la raison pour laquelle cela s'est mal terminé pour moi, puisque j'avais dit que c'était une escroquerie... Cette escroquerie a mis trente ans à se défaire et cela a coûté extrêmement cher aux contribuables. Je ne peux pas être satisfait de cette situation qui a été initiée par Giscard dès son arrivée à l'Élysée, sous prétexte que c'était une opération de Georges Pompidou.

(Suite page 14)

# LES ESSAIS EXTRAORDINAIRES



## L'HYBRIDE TOYOTA ON GAGNE À L'ESSAYER

Lors de votre essai, roulez plus de 50%<sup>(1)</sup> du temps de trajet en électrique pour obtenir un ticket d'or.

**ET TENEZ DE REMPORTE  
UNE TOYOTA YARIS HYBRIDE<sup>(2)</sup> !**

### JEU CONCOURS

JUSQU'AU 31 DÉCEMBRE 2022<sup>(2)</sup>



Gamme Yaris Hybride : consommations mixtes combinées (L/100 km) et émissions de CO<sub>2</sub> combinées (g/km) selon norme WLTP : de 3,8 à 4,3 et 87 à 100.

(1) Moyenne du temps de trajet en électrique au 31/08/22 de l'ensemble des essais réalisés en France dans le réseau Toyota dans le cadre des Essais ExtraORDinaires. Modèle présenté : Yaris Hybride Design Bleu Kyanite. (2) Jeu gratuit dans les concessions Toyota participantes, sans obligation d'achat, du 12/09/2022 au 31/12/2022, réservé aux personnes majeures. Lot à gagner : véhicule de marque Toyota, modèle YARIS HYBRIDE (24000€ TTC). Règlement complet du Jeu disponible sur Toyota.fr. Voir toyota.fr. Visuel non contractuel.

Pour les trajets courts, privilégiez la marche ou le vélo. Pensez à covoiturer. Au quotidien, prenez les transports en commun.

#SeDéplacerMoinsPolluer



## TOYOTA GCA ST-NAZAIRE

Rond Point Océanis à Saint-Nazaire. T. 02 51 76 50 50

www.groupegca.com

## Maurice Allègre : « Tous les opérateurs de télécoms mondiaux ont adopté le système Internet, dans les années 90, après avoir dit qu'Internet était incompatible avec l'exploitation commerciale... »

**Il faut préciser que vous avez même inventé les premiers périphériques à support magnétique, donc les ancêtres des disquettes et du disque dur...**

On n'était pas mal du tout ! Nous avons une équipe très performante sur les enregistrements magnétiques. On voyait bien que les disques allaient supplanter les très grands lecteurs de bandes magnétiques. Il y avait une cohérence. À l'époque, nous avions découvert, en essayant de faire avancer le schmilblick, l'environnement de la péri-informatique, avec ce secteur très stratégique des composants électroniques. Nous avons vu tout cela et j'avais lancé le premier plan composants pour soutenir les circuits intégrés informatiques. Maintenant, on pleure parce que l'on n'a pas de composants électroniques ! C'est ce qui me chagrine.

**Aujourd'hui, on peut voir des vidéos sur Internet, le smartphone permet de tout faire... La France aurait-elle pu créer tout cela ?**

Personne ne peut répondre à cette question. Je ne vais pas dire cela comme ça, mais je peux dire que la France aurait pu être dans le clan des créateurs, plutôt que d'être dans le clan des utilisateurs. Aujourd'hui, on utilise le programme fourni par Monsieur Google ou par Monsieur Microsoft, alors que nous aurions pu être dans les concepteurs qui font avancer l'innovation. Maintenant, on ne peut pas dire que l'Europe aurait pu tout faire, on n'est pas dans une bataille d'inventeurs, il s'agissait simplement d'être capables de développer un nouveau secteur hautement technologique. Je réponds clairement oui sur le plan du savoir-faire et de la capacité de recherche, mais pas du tout sur le plan industriel, parce que nous avons des industriels qui ne savaient pas ce que c'était que le long terme et qui n'ont pas cru du tout à cela. Maintenant, tous les opérateurs de télécoms mondiaux ont adopté le système Internet, dans les années 90, après avoir dit qu'In-

ternet était incompatible avec l'exploitation commerciale... Au moment où Internet démarrait à pleins tubes dans les années 90, ils en étaient encore à dire que ce n'était pas une bonne technologie ! Ils s'en sont sortis, parce que ce sont de grosses compagnies, mais nous n'avons jamais rien pu créer dans l'informatique pure, alors que nous avons la masse critique avec Siemens et CII. En plus, les gouvernements français et allemand étaient prêts à mettre la main au portefeuille de façon importante pendant une durée indéterminée. Airbus a fonctionné, donc il y avait une chance d'aboutir à quelque chose. On a sciemment détruit tout cela au profit d'une solution américaine et Honeywell est finalement sorti de ce secteur. C'est un joli résultat !

**Quels sont vos points faibles ?**

D'abord, on a fait beaucoup de progrès en cinquante ans, on a beaucoup appris. À l'époque, les industriels avaient une vue courte et ils ne voyaient pas à quel point le progrès technique serait rapide. À cette époque, j'avais fait faire un rapport sur un sujet que j'estimais très important pour l'avenir : l'informatique et l'automobile. Il s'agissait de se pencher sur les composants électroniques et l'automobile. Nous avons expliqué que le poids de l'électronique allait progresser dans les voitures. C'était en 1970 et les constructeurs automobiles nous ont ri au nez... Pas mieux du côté des électroniciens, qui nous ont dit qu'une voiture c'était simplement un moteur ! Maintenant, les chaînes de montage de voitures s'arrêtent, parce qu'elles manquent de composants électroniques...

**J'étais écoeuré et je ne voulais plus entendre parler d'informatique**

**Vous avez 89 ans : pourquoi avoir attendu si longtemps, avant de témoigner sur cette catastrophe industrielle française ?**

D'abord, sur le plan personnel, j'étais écoeuré et je ne voulais plus entendre parler d'informatique. En France, on est très fort pour se tirer des balles dans le pied. En étant haut fonctionnaire, je ne pouvais pas faire un scandale car je ne voulais pas être hors de la fonction publique. Ensuite, je n'aime pas me mettre en avant. Je n'ai pas voulu prendre la parole pour dire que j'avais raison avant les autres, avant d'être sûr que les choses se dérouleraient comme je l'avais prédit. Et puis, j'ai vieilli... Finalement, ce sont des amis qui m'ont convaincu de témoigner tant que j'avais toute ma cervelle...

**Quand on a des notions de MS-DOS ou même de HTML, on s'aperçoit que cette culture générale sert toujours. Êtes-vous particulièrement à l'aise avec tous les outils modernes ?**

Oui et non. J'ose à peine avouer que je n'ai jamais été un informaticien de formation... Je me suis occupé d'informatique, mais je n'ai jamais été un grand champion. Mais, pour ceux qui étaient de grands champions de l'époque, ils ont dû passer insensiblement aux évolutions d'aujourd'hui. Il y a un problème au niveau de l'Éducation nationale, car il faut rendre l'informatique encore plus familière aux élèves. Cependant, je ne pense pas que les évolutions techniques posent des problèmes, car le cerveau s'adapte très vite.

**Propos recueillis par Yannick Urrien.**



## Le programme des fêtes pouliguennaises

**En plus des illuminations, la Ville organise en décembre un marché de Noël sur le quai Jules Sandeau. Le marché de Noël se tiendra en deux phases : un premier week-end dédié aux associations, samedi 10 et dimanche 11 décembre (10h30-13h / 15h-19h30) ; puis deux semaines réservées aux commerçants et artisans, du samedi 17 au samedi 31 décembre (10h30-13h / 15h-19h30).**

Marché de Noël des associations. Esplanade du petit bassin : Samedi 10 au dimanche 11 décembre. Ouverture des chalets : 10h30-13h / 15h-19h30

### Samedi 10 décembre

À partir de 10h, à la Micro-Folie (salle Marcel Baudry) : lecture de contes de Noël. Pour les 6-10 ans.

De 15h à 16h à la Micro-Folie (salle Marcel Baudry) : la littérature s'invite aux fêtes hivernales. Entrée libre et gratuite.

À 16h30, sur le quai et le marché de Noël des associations : Arrivée du Père-Noël à bord de la vedette SNSM.

De 15h à 16h30, dans le centre, sur le quai et la Promenade : Déambulation musicale avec la fanfare « Les Croq'Notes ».

### Dimanche 11 décembre

À 11h, sur le marché de Noël des associations : Musique bretonne avec le Bagad de la Presqu'île.

De 11h à 12h à la Micro-Folie (salle Marcel Baudry) : La littérature s'invite aux fêtes hivernales.

De 11h à 13h et de 16h à 19h, sur le marché de Noël des associations :

### Mercredi 14 décembre

À 15h, à la bibliothèque : Décoration du sapin de la bibliothèque.

### Marché de Noël des artisans et commerçants

Esplanade du petit bassin Du samedi 17 au samedi 31 décembre (hors dimanche 25 décembre). Balades en calèche, au départ du petit bassin.

### Samedi 17 décembre

De 10h30 à 12h30, à la bibliothèque : atelier « Carte de vœux ».

À 15h et à 17h30, dans le centre, sur le quai et la Promenade : Déambulation musicale par le groupe de percussions Batala-Nantes.

### Du samedi 17 au samedi 31 décembre

À la bibliothèque, aux heures d'ouverture : Puzzle participatif.

### Dimanche 18 décembre

À 11h30, sur le marché de Noël des artisans et commerçants : Danses et musiques bretonnes par l'association Fête Bretonne et le Bagad de la Presqu'île

À 10h, sur le quai Jules Sandeau : Départ de la Corrida de Noël. 1000

participants sont attendus pour cette course déguisée de 9.7 km de route en 3 boucles.

À 16h, église Saint-Nicolas : Concert de Noël. Pour ce concert, la chorale pouliguennaise « La Baie Blanche » et celle de Saint-Julien-de-Concelles (et environs) « La Divatte Mélodie » forte de 60 membres, entonneront à l'unisson un répertoire axé sur les chants de Noël.

### Lundi 19 décembre

À 14h30, au cinéma Pax : Projection du film d'animation « Ernest et Célestine : le Voyage en Charabie » Rendez-vous directement au cinéma Pax - Entrée gratuite dans la limite des places disponibles.

### Mardi 20 décembre

De 10h à 12h30 et de 13h30 à 16h30, à la Micro-Folie (salle Marcel Baudry) : Journée Jeu Vidéo et Réalité Virtuelle.

### Mercredi 21 décembre

À 16h, dans le centre, sur le quai et la Promenade : Animation de rue par Les Greelings.

À 19h, salle André Ravache : Concert gospel par le groupe Basic Colors.

### Vendredi 23 décembre

À 16h et à 17h30, dans le centre, sur le quai et la Promenade : Danse, jongleries et échasses par les lumineux Candides.

### Samedi 24 décembre

À 11h et à 12h15, dans le centre, sur le quai et la Promenade : Déambulation musicale par le groupe Saxe l'Air Quartet.

### Lundi 26 décembre

À 14h30, au cinéma Pax : Projection du film d'animation « Le Chat Potté 2 : la dernière quête » Entrée gratuite dans la limite des places disponibles.

### Mardi 27 décembre

À 11h, à la bibliothèque : Conte « La grosse faim de P'tit Bonhomme »

À 16h, à la salle du Foyer : Spectacle « L'Opéra Polaire » par l'Atelier du Livre qui Rêve

### Jeudi 29 décembre

De 10h30 à 13h et de 15h à 19h, sur le marché de Noël des artisans et commerçants : Mandragore Le Magicien. Animations, quiz, magie et sculpture sur ballon.

### Vendredi 30 décembre

De 10h à 12h30 et de 13h30 à 16h30, à la Micro-Folie (salle Marcel Baudry) : Journée Jeu Vidéo et Réalité Virtuelle. Entrée libre et gratuite

À 16h30 et à 18h, dans le centre, sur le quai et la Promenade : Déambulation par La Locomotive de Noël

### Samedi 31 décembre

De 15h à 17h, sur le marché de Noël des artisans et commerçants : atelier maquillage pour les enfants

À 11h et à 12h15, dans le centre, sur le quai et la Promenade : Déambulation musicale par le groupe River Jazzy.

**PRESQU'ÎLE GOMMAGE**

**Une solution écologique & économique : AÉROGOMMAGE**

**RÉNOVATION du Bois, Métal et PVC**

**NOUVEAU sur la Presqu'île !**

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

ZA des Pédras  
Saint-André-des-Eaux

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

**RELAIS THALASSO**  
- PORNICHEZ | BAIE DE LA BAULE -

TOUS NOS CADEAUX SUR  
[RELAISTHALASSO-TOURELLES.COM](http://RELAISTHALASSO-TOURELLES.COM)

le plus  
**MER  
VEILLEUX**

**DES CADEAUX**

## Le Jumping de La Baule aura maintenant lieu en juin

Le Jumping international de La Baule n'aura plus lieu en mai, mais en juin, afin de profiter d'une météo quasi-estivale. Le CSIO 5\* de La Baule présentera à nouveau ses traditionnels temps forts. L'historique Coupe des Nations, la seule organisée en France, permettra aux Vestes Bleues de briller à quelques semaines des

Championnats d'Europe, à Milan (29 août - 3 septembre). L'occasion aussi de marquer les esprits avant les Jeux olympiques de Paris 2024. Dimanche 11 juin, le Rolex Grand Prix Ville de la Baule constituera le bouquet final du concours. Depuis plusieurs décennies, le Jumping de La Baule représente l'excellence des cavaliers et des chevaux présents

sur la piste du Stade François André. Les organisateurs confirment que l'accès au concours sera comme toujours gratuit pour tous les spectateurs. Seulement un nombre limité de places par jour, sur les 3 000 du stade François André, sont proposées à une réservation payante afin de s'assurer une place assise dans la tribune officielle René Pasquier.



# Le Nomade

Couscous - Tajines - Pastillas...  
Pâtisseries orientales - Thé à la menthe

**NOUVELLE CARTE D'HIVER  
À DÉCOUVRIR** ✦ SPÉCIALITÉS MAROCAINES

Tête d'agneau rôtie à l'ancienne	Rfissa de Safi au poulet fermier	Brochettes de foie d'agneau à la crépine
---	---	---

**SUR PLACE OU À EMPORTER**

COMMANDE &  
RÉSERVATION : [www.restaurantlenomade.fr](http://www.restaurantlenomade.fr)  
02 40 01 69 78  
3, Place Mauperthuis Le Pouliguen

## SOIRÉE ORIENTALE

ألرحال

17 DÉCEMBRE 2022  
À 20H00

Menu Unique  
\*Hors boissons  
55 euros

Dîner spectacle  
avec Chloé et ses  
danseuses

**SUR RÉSERVATION**

### SOIRÉE SPÉCIALE SAINT-SYLVESTRE

Menu festif du  
**NOUVEL AN**  
en 6 plats  
(infos et tarif sur demande)

2023

En compagnie  
des Belly'Sim  
et du groupe  
de musique  
Chahrazad

## Témoignage ► L'ancien capitaine de l'équipe de football de Nantes raconte son combat contre le cancer



### Jean-Paul Bertrand-Demanès : « Tous mes malheurs m'ont aidé à forger un caractère de battant, car il n'y a rien de plus beau que la vie. »

Jean-Paul Bertrand-Demanès a eu un parcours exceptionnel. Capitaine de la mythique équipe de Nantes, quatre fois championne dans les années 1970 et 1980, gardien de but de l'équipe de France, en particulier pendant la Coupe du monde en Argentine en 1978, celui qui était surnommé « Le Grand » a rencontré des personnalités de légende, parmi lesquelles Bob Marley, David Gilmour, Maradona, Carlos Monzón, Jean-Luc Lagardère, ainsi qu'Henri Michel qui fut l'un de ses amis les

plus proches.

Mais le match de sa vie, il le jouera trente ans plus tard. Quelques années après la mort de son fils, foudroyé par une rupture d'anévrisme, Jean-Paul Bertrand-Demanès développera un cancer de stade 4, le plus grave. Il va remporter ce combat et, quatre ans après la terrible nouvelle, terminer avec les honneurs le redoutable triathlon Ironman de Nice.

À travers son témoignage, qui

fourmille d'anecdotes sur sa vie de sportif et son expérience de patient, l'auteur souhaite s'adresser à tous ceux qui doutent en général et aux malades atteints du cancer en particulier, afin qu'ils puissent dans cet ouvrage la force et le réconfort nécessaires. Jean-Paul Bertrand-Demanès versera intégralement ses droits d'auteur au centre anticancéreux de Nantes.

« Stade 4 : le match de ma vie » de Jean-Paul Bertrand-Demanès est publié aux Éditions Max Milo.

**La Baule + : Dans votre livre, vous évoquez votre combat contre le cancer et vous avez décidé de reverser vos droits d'auteur au centre anticancéreux de Nantes...**

**Jean-Paul Bertrand-Demanès :** Je me voyais mal gagner de l'argent sur le dos de cette saloperie ! C'est mon premier livre, c'est l'histoire de mon combat. Stade 4, c'était le stade de mon cancer car il n'y a pas de stade 5. J'ai eu l'idée d'écrire ce livre après un entretien avec un médecin de l'Institut de cancérologie de l'Ouest qui m'a soigné. Il devait lui-même lutter contre un cancer et, à la fin du rendez-vous, j'ai essayé de lui remonter le moral. Il m'a dit qu'il pensait à moi tous les matins, car j'avais un excellent état d'esprit quand j'étais malade et que je devrais écrire un livre pour témoigner de cela. C'était juste avant le premier confinement. Au moment du confinement, cette conversation m'est revenue. J'ai pris une feuille de papier et j'ai commencé à gratter...

**Le mental constitue un facteur de réussite très important. Mais est-il, à l'inverse, un facteur de destruction ? Vous avez perdu votre fils d'une rupture d'anévrisme : cette douloureuse épreuve peut-elle être aussi à l'origine de votre cancer ?**

Je ne sais pas. J'ai vu de nombreux commentaires et

je tiens à préciser que je n'ai jamais dit que seul le mental faisait guérir. Pour moi, c'est un triptyque : d'abord les soins ; ensuite, le mental, c'est-à-dire la volonté de guérir, parce qu'il faut supporter les soins ; enfin, il y a l'entourage et ma femme a été exceptionnelle. C'est ce triptyque qui peut vous aider à gagner le combat contre le cancer. Mais ce qui est le plus important, ce sont les soins. Avec les doses que j'ai reçues, entre la chimio et la radiothérapie, j'étais complètement épuisé et je devais surveiller mon taux de globules. Après, c'est une question de volonté et de caractère. Je n'ai jamais entendu quelqu'un qui a eu un cancer dire qu'il s'est enfermé dans sa chambre, s'est contenté de la perfusion de la chimio et a attendu de guérir... Cela ne marche pas comme ça. C'est un combat que l'on doit mener, parce qu'on est vraiment fatigué et épuisé. Je ne suis pas un surhomme. Parfois, j'ai eu envie d'arrêter, mais j'ai toujours eu une petite lumière pour m'inciter à continuer à me battre. Quand vous faites du sport, il y a un moment où vous êtes fatigué, vous avez envie d'arrêter, mais vous vous dites que vous pouvez aller plus loin avec la volonté. C'est vraiment ce qui m'a aidé à supporter la fatigue et l'épuisement. Avant le cancer, je pesais entre 105 et 110 kilos, j'ai dû tomber à 85 kilos ensuite. J'étais vraiment épuisé.

**Vous avez appris votre guérison il y a une di-**



*Calendrier de l'Avent*

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

**Du 1<sup>er</sup> au 24 décembre**

**C'est Noël avant l'heure !**

1 cadeau par jour !

**CALENDRIER DE L'AVENT**

  
CASINO-PORNICHET.PARTOUCHE.COM

93, BD DES OCÉANIDES - 44380 PORNICHET - 02 40 61 05 48

Opération soumise à conditions, voir règlement à l'accueil du Casino. CASINO DE PORNICHET, SAS, 571.368 €, 93 bd des Océanides 44380 Pornichet - 340 481 308 RCS SAINT-NAZAIRE.

Casino

Restaurant



**18+**

**LEPRETRE**  
SPORTSWEAR HOMMES





N.Z.A.  
NEW ZEALAND  
AUCKLAND  
*Heritage Fine Clothing*  
WWW.NZAZEALAND.COM

**MEYER**  
trousers for a perfect fit

**GANT**



PAUL & SHARK  
yachting

**GEOX**

**bugatti**

**Barbour**

**13, rue de l'Eglise - LE POULIGUEN - 02 40 42 31 70**

**Jean-Paul Bertrand-Demanes : « Nous avons un service de santé qui a tenu par le mérite des soignants qui ont été abandonnés. »**

**zaine d'années, c'était un cancer de la gorge : étiez-vous fumeur ? Quels ont été vos objectifs ?**

J'avais une visite de contrôle tous les six mois après mon cancer de la gorge, mais ce n'était pas le cancer de ceux qui fument. Je fume très peu. J'ai eu le cancer de ceux qui boivent, alors que je bois de l'eau toute la semaine. Quand je suis tombé malade, on m'a offert le livre « Anticancer » de David Servan-Schreiber. C'était mon livre de chevet. Il expliquait qu'il ne fallait pas rester dans la maladie, qu'il fallait surveiller son alimentation, manger du curcuma à toutes les sauces et, surtout, se donner des objectifs. Comme je faisais un peu de

triathlon, j'ai décidé de faire un Ironman après ma guérison. L'autre objectif était de faire le tour du monde avec ma femme, car nous adorons voyager. Et nous sommes partis deux mois en Asie et en Océanie.

**Il faut sortir, voir du monde et ne pas rester dans la maladie**

**Comment analysez-vous cette balance entre ce que la vie vous a apporté en termes de gloire et, à l'inverse, en termes de douleur, à travers la perte de deux enfants et un cancer ?**

Je me considère comme un grand privilégié, parce que j'ai eu la chance de faire des métiers qui m'ont beaucoup apporté. C'est vrai, j'ai eu de grands malheurs, à travers la perte de deux enfants. Il faut vivre avec. J'ai eu la perte de ma petite fille quand elle avait un mois, nous l'avons très peu connue. Ma plus grosse douleur, c'est le décès de mon fils Reynald d'une rupture d'anévrisme sur un terrain de football. Il avait 21 ans. Depuis, il ne se passe pas une journée sans que je pense à lui. Maintenant, son frère Mathieu a repris la société. Il faut vivre avec tout cela. Mais, depuis mon cancer, je sais qu'il n'y a rien de plus beau que la vie. Je suis

un gourmand de la vie. Il ne faut pas oublier les proches qui étaient présents. Même le regard des gens a compté. Quand j'allais faire mes courses avenue Lajarrige, on voyait bien que je ne respirais pas la santé, mais le regard de gens que je ne connaissais pas m'a aussi beaucoup aidé. C'est pour cette raison que je dis qu'il faut sortir, voir du monde et ne pas rester dans la maladie. Même quand j'allais au restaurant - j'allais chez Cocoeche avenue de Gaulle - je ne pouvais pas manger plus de trois huîtres, parce que j'étais nourri par une sonde gastrique, mais c'était vraiment important pour moi.

(Suite page 18)

LB mer

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

**RESTAURANT - CRÊPERIE**  
Grillades - Salades - Ardoise du jour

Nos Plats uniques du mois

- Vendredi 2 : Choucroute de la Mer
- Vendredi 9 : Couscous Royal LB
- Vendredi 16 : Tête de Veau
- Jeudi 22 : Garbure Béarnaise

Pensez à réserver

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

St Joachim

Du 29 nov au 17 déc 2022

Du mardi au samedi : 10h - 12h / 14h - 19h

Les samedis Marché de Créateurs

Samedi 10 déc, balades en calèche

Prestations  
piscine & spa

Boutiques éphémères  
de Créateurs locaux  
au showroom de Prestations Piscine & Spa  
(21 rue Louis Pasteur 44720 St Joachim)

Idées cadeaux  
Illuminations  
Sapin géant

Noël cocooning  
& Féérique

Mets2iles - saveurs d'ici et d'ailleurs - St Joachim  
Luluaucrayon - illustratrice - Ste sur Brivet  
La Ragondine - artisanat du cuir - St Joachim  
By kosaru - créations cousues main - Guérande  
La Fromagerie - Art de la table et de la gourmandise - St Joachim  
Clémentine Ceramic - céramique poétique - Guérande  
Luzalie - savonnerie et cosmétiques slow - St Molf  
Greenrann - bougies végétales et parfumées - Guérande  
Les bijoux d'Hoapili - Bijoux artisanaux - Guérande  
La Brasserie zèd - bière artisanale - St Joachim

Balades en calèche  
samedi 10 déc - 15h/18h  
(du Marché de Noël de St Joachim vers Prestations Piscine)

© luluaucrayon  
luluaucrayon@outlook.com



**Jean-Paul Bertrand-Demanès : « Il faut arrêter de taper sur les riches dans notre pays, car il suffit de voir comment les choses se passent au Venezuela ou à Haïti pour comprendre à quel point les gens sont malheureux. »**

J'ai eu un vrai coup de blues une semaine après l'annonce de mon cancer. J'ai pris mon vélo pour aller faire une balade. C'était au début de l'année 2010 et il ne faisait pas très beau. J'étais sur la Côte sauvage, j'ai eu des idées vraiment très noires. Cela a duré deux ou trois heures. Finalement, je suis rentré en écrasant les pédales... Depuis, je n'ai jamais douté et j'étais convaincu que j'allais guérir. Tous mes malheurs m'ont aidé à forger un caractère de battant, car il n'y a rien de

plus beau que la vie. Mais je ne suis pas un surhomme.

**Une société qui ne met pas le paquet pour ses jeunes et ses anciens, c'est une société qui va très mal**

**Dans votre livre, vous rendez un très bel hommage à tout le personnel médical, les médecins, comme les infirmières...**

J'ai eu 40 jours de radiothérapie chaque jour. J'ai rencontré des gens pleins d'humanité. Pendant la période de la Covid, on a vu des soignants avec des sacs-poubelles à la place des blouses. Cela m'a mis très en colère. Je défendrai toujours les enseignants, parce qu'ils forment les jeunes, et les soignants, ceux qui soignent les anciens. Une société qui ne met pas le paquet pour ses jeunes et ses anciens, c'est une société qui va très mal. Ce n'est plus une civilisation.

**Nous sommes 65 millions de Français et il y a 72 millions de cartes vitales, il y a quand même un problème...**

**Comment voyez-vous l'actualité et la vie aujourd'hui ?**

Je suis évidemment l'actualité. J'ai mes idées, la vie mérite d'être vécue. On a tendance à beaucoup se plaindre, mais nous avons quand même un service de santé qui a tenu par le mérite des soignants qui ont été abandonnés. J'ai un ami qui est professeur au CHU et il me raconte des réunions de cinq heures où l'on n'a pas prononcé une fois le mot malade ou le mot patient. Notre administration est obèse dans tous les domaines. Bientôt, au CHU il va y avoir un soignant pour un administratif, cela me paraît exagéré. Les politiques disent beaucoup

de choses mais ils ne font pas grand-chose. Je suis un privilégié, j'ai réussi ma vie, mais je pense à tous ces gens qui n'arrivent pas à finir le mois. Mes parents étaient de petits fonctionnaires et on arrivait à partir en vacances. Aujourd'hui, deux petits fonctionnaires ne peuvent plus partir en vacances, car les salaires ne sont pas assez élevés. C'est pour cette raison que je suis pour la participation, comme le voulait le général de Gaulle quand il y a des bénéfices : un tiers pour les salariés, un tiers pour les actionnaires et un tiers pour l'entreprise pour investir. Les entreprises pourraient augmenter leurs salariés s'il y avait moins de charges et d'impôts. Pour cela, il faudrait commencer par lutter contre la fraude. Nous sommes 65 millions de Français et il y a 72 millions de cartes vitales, il y a quand même un problème... J'ai entendu Gabriel Attal expliquer que l'État allait arrêter de verser les prestations sociales sur des comptes étrangers. Mais en 2024 ! Il pourrait très bien prendre cette mesure immédiatement. À l'exception de la retraite, je ne comprends pas pourquoi on verse des prestations sociales sur des comptes à l'étranger. On pourrait récupérer 40 milliards d'euros par an en luttant contre la fraude sociale, pour augmenter les soignants et les enseignants. Le gouvernement paye des cabinets de conseil pour des millions d'euros, alors que nous avons tous les talents nécessaires dans l'administration. Maintenant, il faut aussi arrêter de taper sur les riches dans notre pays, car il suffit de voir comment les choses se passent au Venezuela ou à Haïti pour comprendre à quel point les gens sont malheureux.

**Ce qui me met hors de moi, c'est tout ce système des agents et des commissions**

**Vous êtes né à Casablanca en 1952 : ne pensez-vous pas parfois que vous êtes né trop tôt ? Avec votre parcours, vous seriez millionnaire aujourd'hui !**

Quand ma mère était là, je lui disais en rigolant que j'allais lui faire un procès parce que je suis né 20 ans trop tôt ! Maintenant, je ne suis pas du tout jaloux des footballeurs d'aujourd'hui. Ce sont eux qui font le spectacle. Il y a beaucoup d'argent. Ce qui me met hors de moi, c'est tout ce système des agents et des commissions. Quand je me suis reconverti, j'ai monté des opérations Malraux sur Bordeaux, c'est la réhabilitation en secteur sauvegardé, et j'ai été référencé par la Fédération Française de Football et par le Syndicat des joueurs professionnels, parce que j'avais prouvé mon sérieux. J'ai rencontré des joueurs qui me demandaient de traiter directement leurs affaires avec leur agent. Quand je vendais un appartement 500 000 euros, l'agent du joueur me demandait de vendre l'appartement 600 000 euros, parce qu'il voulait sa commission de 100 000 euros. Au début de ma carrière, je n'avais pas d'agent, il devait y avoir quatre ou cinq agents dans le métier. Mais aujourd'hui il y en a 500, avec de nombreux margouilins qui arrivent en abusant de la crédulité des joueurs. C'est pour cette raison que je me suis un peu détaché du football. À mon époque, quand on arrivait au stade, on avait

un parking dédié, mais nous devions traverser le public pour aller au stade. À la fin du match, on était dans la rue, devant le stade Marcel Saupin, au milieu du public. Aujourd'hui, les joueurs sont des rock stars, avec des gendarmes et des gardes du corps. Ils descendent du bus avec leur casque sur les oreilles, sans dire bonjour... Nous étions l'équipe de Nantes, on faisait vraiment partie de la ville. Tout le monde nous reconnaissait dans les magasins.

**Enfin, vous dites souvent que vous n'auriez pas tenu sans le soutien de votre femme...**

Oui, ma femme évidemment, mes enfants, ma belle-fille Karine qui venait spécialement de Bordeaux dès que je rentrais à l'hôpital. Mon fils s'est concentré sur la société, il a tout repris, il a vraiment été super. Dans la maison, il y avait une assiette avec des yaourts car je n'avais pas la force suffisante pour aller prendre quelque chose au frigo. Seul, on ne s'en sort pas. Je pense aussi à mes amis, Roger, Catherine, Bernard, Franck, Laurence... Ce sont des amis depuis 40 ans et je serai toujours là pour eux parce qu'ils ont été exceptionnels.

**Propos recueillis par Yannick Urrien.**



## Pornichet : mobilisation des jeunes pour la SPA



Les jeunes du Point Jeunes de Pornichet organisent, pour la deuxième année consécutive, une grande collecte au profit de la SPA sous la forme d'un calendrier de l'avent. Jusqu'au 21 décembre, chacun est invité à déposer un don auprès des services de la Ville (Médiathèque, CCAS, Centre de Loisirs et Point Jeunes aux horaires d'ouverture) et à l'Office de tourisme.

Nos amis à quatre pattes ont, notamment, besoin de couvertures, de gants de toilette, de plaids, de pâtée pour chats et chiens, de jouets ou encore de croquettes pour chat (pas de croquettes de chien). Les dons récoltés seront ensuite acheminés à la SPA partenaire de Saint-Père-en-Retz pour que nos amis puissent aussi passer un joyeux Noël.

LE SPÉCIALISTE DU VIAGER

**Atlantic VIAGER**

SUR LA CÔTE ATLANTIQUE

DEPUIS PLUS DE **15 ANS** À VOS CÔTÉS

**GRÂCE AU VIAGER, MONIQUE RESTE CHEZ ELLE ET PERÇOIT UNE RENTE MENSUELLE À VIE !**

Étude gratuite  02 40 15 18 78

Sans engagement  [www.atlanticviager.fr](http://www.atlanticviager.fr)

En décembre au Pouliguen

**Les Féeries**  
pouliguennaises

Marchés de Noël  
Illuminations  
Animations & Spectacles

Retrouvez le programme complet sur  
lepouliguen.fr

#VilleLePouliguen

Stéphanie CANDELIÈRE - Graphiste Freelance - 06 51 77 63 22 - siret 7540825400014

Ville du Pouliguen

## Bonnes adresses ► Un nouveau départ pour la Boucherie du Pont



### Antonio Azibeiro : un boucher soucieux du bien-être animal

On a parfois l'image caricaturale du boucher peu soucieux du bien-être animal, d'ailleurs, la langue française ne fait pas de cadeau à cette profession lorsque l'on dit de quelqu'un qu'il s'est « comporté comme un boucher ». Quand on fait la connaissance d'Antonio Azibeiro, on découvre exactement l'inverse. Il vient de reprendre la Boucherie du Pont au Pouliguen - on l'appelle ainsi parce qu'elle est située à quelques mètres du pont qui

relie La Baule au Pouliguen - et il défend une approche traditionnelle, proche des éleveurs locaux, en harmonie avec la nature et en opposition avec la souffrance animale.

#### Faire vivre les filières locales

Antonio est déjà connu dans la région puisqu'il a notamment été chef boucher du Leclerc de Guérande et du Carrefour Market des Salines à Guérande. Il a aussi une

longue expérience chez un boucher traditionnel et il a tenu la boucherie de Kerlédé à Saint-Nazaire. Il fait également de la formation pour les apprentis. Autant dire qu'il sait de quoi il parle... Antonio est un fervent défenseur de la proximité. Il travaille avec des éleveurs locaux, notamment auprès de Nathalie Morice à Saint-Molf, et il va directement à la ferme acheter les bêtes : « J'adore travailler avec les paysans, la Brière propose toutes les qualités de viande,

je connais tous les éleveurs. » Il va aussi proposer les fameux pigeons de Mesquer de Matthieu Anézo. Il souhaite contribuer ainsi à promouvoir la filière locale : « Il est essentiel de faire vivre les filières locales. Concrètement, c'est le paysan qui fixe son prix, on ne touche pas au prix de vente, on joue sur le volume pour maintenir les marges. »

Le respect de l'animal est aussi important pour cet amoureux du terroir : « Je veille

toujours à ce que l'abattage se fasse dans le respect de l'animal, car défendre nos traditions, c'est aussi défendre nos valeurs ». C'est dans son atelier, à l'arrière de la boucherie, qu'Antonio élabore

tous ses produits, notamment les rillettes, le boudin noir, les tripes et les plats cuisinés, puisque la Boucherie du Pont propose également une offre traiteur.

#### La Brière est verte, les animaux mangent de l'herbe toute l'année...

Cet artisan passionné souligne qu'une bonne viande, c'est d'abord le travail d'un bon éleveur : « L'animal doit être nourri sainement, sans trop de compléments alimentaires. La Brière est verte, les animaux mangent de l'herbe toute l'année... » Il travaille avec Nathalie Morice depuis 20 ans, car elle n'utilise pas d'antibiotiques et elle soigne ses animaux avec des huiles essentielles. D'ailleurs, il est très pointilleux sur l'appellation « élevé en plein air » : « Je préfère cette appellation au bio, car je trouve que le cahier des charges du bio est un peu faussé, c'est surtout un prétexte pour vendre 30 à 40 % plus cher... Il faut faire confiance aux éleveurs. »

**Boucherie du Pont, 13, rue du Général Leclerc au Pouliguen. Ouvert du mardi au samedi : 8h30 - 13h et 16h30 - 19h30 et le dimanche : 8h30 - 13h.**



## Œnologie ► Un large choix de vins à des prix raisonnables



### Vino Vini Guérande : le spécialiste des vins bio et des accords mets et vins

Cela fait déjà 9 ans que Thierry Leroy exploite la cave Vino Vini, dans la zone de Villejames à Guérande, perpendiculaire au Biocoop, avec un positionnement de caviste de proximité qui propose des références uniques à des prix abordables, notamment grâce à l'appui de la centrale d'achat du réseau Vino Vini. Il a été rejoint l'année dernière par Audrey, qui a une formation de caviste. La cave propose plus de 1000 références de vins, dont 950 vins bio, et

Thierry confirme un intérêt croissant des consommateurs pour le bio : « Ce qui plaît, c'est l'absence de produits chimiques dans la fabrication du vin. Cela permet d'avoir des vins plus sains. Comme il y a aussi de plus en plus de personnes allergiques au soufre, les vins en biodynamie, qui ont donc une dose de soufre très réduite, connaissent beaucoup de succès. Nous avons des labels bio très qualitatifs et nous connaissons la provenance de toutes les

bouteilles. Notre force, c'est la sélection des vigneron qui est drastique. Nous ne travaillons pas avec des négociants, mais en direct avec les vignerons. Ce sont essentiellement des petits producteurs. Nous allons les voir, nous savons comment ils traitent leurs vignes et comment ils vinifient leur vin ».

Les habitués viennent surtout pour le conseil, car Audrey et Thierry sont spécialisés dans les accords mets et vins : « Beaucoup

de clients nous présentent leurs menus, particulièrement en période de fêtes et, comme nous connaissons tous nos vins, nous savons les associer à des plats très particuliers. Nous échangeons aussi avec des restaurateurs autour de leurs menus et c'est toujours très enrichissant. »

**Davantage de vins aux alentours de 8 à 10 €**

Thierry s'est fixé pour objectif de proposer davantage de vins aux alentours de 8 à 10 € : « Je suis très vigilant sur l'augmentation des prix. Alors, j'invite mes clients à s'orienter vers des régions particulières, notamment le Languedoc et le Rhône, où l'on peut avoir de bons prix avec de la qualité. Pour les Bourgogne, il y a une demande phénoménale à l'international, c'est ce qui explique la hausse des prix. Mais nous avons vraiment l'une des plus belles gammes de France ». Toujours dans cette démarche, la cave propose 150 spiritueux, notamment de whiskys et de rhums : « J'ai l'objectif de proposer un maximum de spiritueux aux alentours de 40 €, toujours des produits qualitatifs, ce qui est extrêmement rare ».

tion de six vins à l'aveugle, accompagnés d'un plateau de charcuteries, de fromages et d'un dessert, dans une ambiance très conviviale. »

**L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.**

**Vino Vini Guérande, 1, rue de la Briquerie, ZAC de Villejames (à côté du Hameau Bio).**

**Tél. 02 40 45 96 65.**

**Pages Facebook et Insta « Vinovinigerande ».**

**Horaires :**

**Lundi au vendredi : 9h30 -12h30 / 14h30 - 19h.**

**Samedi : 9h30 - 13h00 / 14h30 - 19h.**

**Dimanche et jours fériés: 10h - 12h30.**

Vino Vini Guérande entend rester une cave à dimension humaine : « Nous avons créé à l'étage un espace œnologique. Nous rassemblons chaque mois une quinzaine de personnes, pour une soirée à thème avec la dégusta-

**La cave sera également ouverte toute la journée les dimanches 11 et 18 décembre.**

**Une foire aux vins de Bourgogne est par ailleurs organisée jusqu'au 3 décembre.**



Contactez nous au  
**02 40 24 98 95**

**CONTRAT D'ENTRETIEN ANNUEL**

**Paysagiste Loirat Jardinage**

Entretien Taille Tonte

Bénéficiez des avantages Loi Borloo TVA en vigueur + déductions fiscales

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

**Daniel Loirat Paysagiste - Cannevé - Le Blanc 44350 GUÉRANDE**  
Tél. 02 40 24 98 95 - contact@loirat.fr - www.loirat-daniel.fr

*Votre extérieur ?  
C'est mon métier !*

**Loirat Daniel**  
Jardins Espaces Verts

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



## Il n'est pas trop tard pour faire de la pub en décembre !

Commerçants, artisans, vous avez envie de vous faire connaître ou de faire savoir à vos clients que vous êtes une entreprise dynamique. Plus de 40 000 personnes écoutent Kernews chaque semaine sur la presqu'île,

à Saint-Nazaire et à Nantes (Source Habitudes d'écoute Médiamétrie). Contactez Marine de Montille, elle vous proposera des solutions pour communiquer au meilleur rapport coût - audience sur les ondes de Kernews !

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



# Carte des Fêtes 2022



## TAPAS FROIDS (CANAPÉS FROIDS) - 1,95 € / PIÈCE

- Jambon Serrano, Olives, Tomates & Parmesan
- Manchego, Tomate confite, Basilic, Roquette
- Pancetta, Piquillos, Crème d'Aubergine, Roquette
- Comté, Tomate cerise, Crème fromagère moutardée, Epices

## LES CANAPÉS CHAUDS - 1,95 € / PIÈCE

- Tortilla, Chorizo
- Parmentier Saumon & Poivron
- Flan de Légumes
- Timbale de Saint-Jacques

## LES VERRINES APÉRITIVES : 2,25 € / PIÈCE

- Tartare de Saint Pierre & Saint-Jacques
- Rillettes légères de Tourteau & Zeste de Citron vert
- Rillettes de Saumon à l'Aneth

## LES PATÉS EN CROUTE : 36,95 €/KG

- Chevreuil aux Airelles
- Canard & Figs
- Brochet & Ecrevisses

## LES GALANTINES INDIVIDUELLES : 6,95 €

- Sanglier aux Pistaches
- Pintade au Cognac et Amandes

## LES TERRINES FESTIVES DE LA MER : 52 € / KG

- Rouget aux 4 épices & Noisettes
- Bûche d'Ecrevisse & Médailon de Langouste
- Bûche de Truite & Saumon et jambon de Serrano

## NOS SAUMONS

- Saumon fumé d'Ecosse Label Rouge : 84,95 €/kg
- Saumon Gravlax mariné au citron vert et aneth (fines tranches) : 74,95 €/kg
- Saumon Gravlax orange, baies de Timut & poivre de Sichuan (fines tranches) : 74,95 €/kg

## LES ENTRÉES FROIDES

- La demi-langouste exotique : 29,00 €
- La demi-langouste à la Parisienne : 29,00 €
- Le foie gras "La Baule Traiteur" : 16,90 € / les 100 gr  
La tranche de 80 gr : 13,50 €
- Le tartare de St Jacques sur pancake breton : 7,95 €

## LES ENTRÉES CHAUDES

- Escargot de Bourgogne farci (gros calibre) : 1,40 €/pièce  
la douzaine : 15,00 €
- Coquille St Jacques "La Baule Traiteur" : 8,95 €
- Tourte au ris de veau, foie gras et sauce morilles : 7,95 €
- Boudin blanc truffé : 39,90 €/kg
- Boudin blanc au Ris de Veau & Trompettes de la Mort : 39,90 €/kg
- Tourte au Canard & Champignon : 7,95 €

## LES VIANDES

- Le chapon farci "La Baule Traiteur", sauce aux morilles : 14,95 € (uniquement Noël)
- Souris d'Agneau confite aux Epices de Noël : 16,95 €
- Ris de Veau braisés aux Cèpes : 26,95 € (uniquement Nouvel an)
- Caille Farcie au foie gras, crème de figes et Amaretto : 14,95 €

## LES POISSONS

- Le fameux Koulibiac "La Baule Traiteur" au Saumon, Sole, Saint Jacques, sauce aux agrumes et pointe de Yuzu : 13,95 €
- Filet de St Pierre cuisson douce et son beurre Breton : 13,95 €
- Aumônière de Saint Jacques, Crevettes et légumes, accompagnée de sa poêlée fraîcheur : 11,95 €

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

- Gratin Dauphinois truffé
- Lingot de Pommes de terre & Chou Fleur
- Flan de Butternut

et d'une poêlée festive au choix :

- Poêlée de Fregola Sarda forestière
- Poêlée fraîcheur (méli-mélo de légumes)

## LES DESSERTS

- Le Flocon de Vanille / Marron : 5,50 € pièce
- La Forêt Noire : 5,50 € pièce
- La Sphère Mangue / Passion : 5,50 € pièce

## LA BAULE TRAITEUR

44 av. des Ibis - Marché de LA BAULE

02 40 60 48 09

[www.labauletraiteur.fr](http://www.labauletraiteur.fr)

Ouvert tous les jours pendant les vacances de Noël

de 8h30 à 13h et de 16h à 19h

En continu les 24 et 31 Décembre de 8h30 à 19h



Date limite de commande pour Noël : le 22 décembre à 13h

Date limite de commande pour le Réveillon du Nouvel An : le 29 décembre à 13h



**L'AFFUTEUR DU COIN**  
AFFÛTER POUR RÉUTILISER



**AFFÛTAGE SUR PLACE  
DANS MON ATELIER MOBILE**

**AU SERVICE DES PROFESSIONNELS & DES PARTICULIERS :**  
RESTAURANTS • SALONS DE COIFFURE • SALONS DE TOILETTAGE  
ATELIERS DE COUTURE • PAYSAGISTE ET MENUISERIE  
TOUS MÉTIERS DE BOUCHE UTILISANT DES OUTILS COUPANTS

**07 60 08 57 16**  
Suivez mon chemin sur

   
@laffuteurducoin  
**L'AFFUTEURDUK.OIN.FR**

**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

## Humeur ▶ Le billet de Dominique Labarrière

# Les ânes et leur bonnet...

Face à l'hérésie Qatar - hérésie autant environnementale que droit de l'homme - face surtout au déferlement de critiques et d'émoi qu'elle a suscité, le chef, retour d'une tournée mondiale de stand up et au mieux de sa forme en matière de pensée complexe, a jugé nécessaire d'édicter la règle à suivre : on ne politise pas le sport. Jamais ! On notera qu'il a assorti son exhortation d'une banderille à l'adresse de son pénultième prédécesseur, mentionnant que c'était au moment de l'attribution des grands événements de cette espèce qu'il convenait de s'émouvoir et non une fois la messe dite. Parfois, un peu de bon sens filtre ici ou là dans cette pensée complexe. On s'en réjouit.

Ne pas politiser le sport, voilà donc la doctrine tombée du plus haut. Aussi, lorsque la ministre compétente (le terme n'est ici qu'une convention de langage, on l'aura compris) - ministre dont, je l'avoue, l'existence même m'avait échappé jusque-là - s'est aventurée à imiter celle d'Allemagne, nous avons été nombreux,

dans un premier temps, à penser qu'elle émettait là un avis ressortissant à une forme élevée de la morale sportive. L'équipe d'Allemagne ayant été battue la veille par la modeste formation Nipponne, nous interprétions ces propos adressés aux Bleus comme un encouragement à prendre sans tarder une taule afin de ne pas enfoncer le clou de la domination de nos nations privilégiées sur les pays d'autres continents, potentiellement mal remis de la très horrible colonisation. Cela, au fond, se serait assez bien inscrit dans le droit fil de la propension franco-française de nos élites à se vautrer dans le masochisme de la repentance et de la culpabilisation.

Rien de cela. Nous nous trompions. La distinguée ministre incitait tout bonnement notre équipe à suivre l'exemple des joueurs allemands qui avaient posé pour une photo la bouche bâillonnée de la main afin de symboliser l'absence de liberté de parole dans le pays hôte. Bref, le message ministériel était bel et bien politique. Le chef a-t-il sorti le carton rouge pour jeu dangereux ? C'est ce que nous ignorons.

Nous ignorons aussi ce qu'il en est de la liberté de parole à Doha et ses environs après l'héroïque acte de résistance de nos voisins d'outre Rhin. Nous ignorons enfin si nos Bleus ne se sont pas fait un malin plaisir d'envoyer à leur ministre un cliché de leur belle équipe unie dans un splendide bras d'honneur. Juste histoire de lui rappeler qu'ils sont assez grands pour savoir ce qu'ils ont à faire, sur le terrain et en dehors.

Et c'est là que nous renouons avec la pensée complexe : politiser le sport serait formellement interdit pour le Mondial 2022, mais - en même temps, suggérerait ladite pensée - on se le permettrait pour les JO 2024. En effet, est-il besoin de rappeler la charge historico-politique du bonnet phrygien, emblème officiel retenu pour les Jeux ? Le bonnet phrygien était ce qu'arborait le peuple dévoyé en populace au pied de l'échafaud où on guillotina à grande cadence un roi, une reine, des prêtres, les modérés, les Girondins et pour faire bonne mesure les guillotineurs de la veille. On imagine sans peine la grande joie que doit éprouver l'Insoumis cardinal, le citoyen érucant

« La République c'est moi ! »

On imagine tout aussi aisément la jouissance posthume d'un Robespierre, enfin autorisé à se convaincre de n'avoir pas perdu la tête pour des ingrats. Mais, après tout, direz-vous, cela est loin. Notre République est faite aussi de ces convulsions, de ces heures barbares. Alors, au bout du bout, pourquoi pas ce bonnet pour mascotte ? Qu'il me soit permis toutefois de mentionner un certain avantage de celui qui couvrirait le chef des fans d'échafaud sur celui que nous aurons pour les jeux : le leur était du 100 % made in France. Pas celui de 2024. Un autre ministre de grand abattage nous en a informés : nous n'avons pas la capacité industrielle d'en produire à suffisance. Ils viendront de Chine, paraît-il. Comme les masques et le virus qui va avec. C'est beau une start-up nation en plein boum !

Une note enfin à l'attention de nos jeunes lecteurs : on ne confondra pas le bonnet phrygien avec celui de Père Noël, celui-là faisant très heureusement l'unanimité. De joyeuses fêtes à toutes et tous !

**Dominique Labarrière vous donne rendez-vous vendredi 9 décembre, entre 10h et 19h, à l'espace culturel Leclerc de Guérande pour une séance de dédicaces.**

## Guérande présente « Noël by light 2022 »

Cette année, la Ville de Guérande vous propose un Noël intergalactique. Du samedi 3 décembre 2022 au dimanche 15 janvier 2023, la ville et les villages se transforment et vous offrent un billet pour l'espace. Entre décors célestes et animations cosmiques, c'est un Noël unique qui vous sera proposé.

Xavier Fournier, élu adjoint au maire, en charge de l'Attractivité, de la Communication et des Relations européennes, explique que « Noël by light est une fête incontournable de notre ville. Nous avons fait le choix de maintenir nos animations et d'adapter les horaires des illuminations pour réduire notre consommation d'énergie ».

**Samedi 3 décembre**  
Déambulation de la compagnie Tewhoola et lancement des illuminations de Noël. À découvrir en famille dans les ruelles de l'intramuros, à partir de 15h30. Le traditionnel lancement des illuminations du sapin géant et de Noël by light se fera ensuite en présence du Maire et de

l'équipe municipale. Place Saint-Aubin à 18h.

**Noël by light : du 3 décembre 2022 au 16 janvier 2023, de la tombée de la nuit jusqu'à 22h les jours de la semaine et jusqu'à 23h les vendredis, samedis et dimanches ; jusqu'à 22h dans les villages (uniquement le week-end).**



**Exposition « L'Astronomie se la raconte »**  
Conçue sur un mode très graphique, coordonnée par l'Observatoire National de Paris et co-réalisée par 19 laboratoires de recherche français, cette exposition aborde des thématiques d'astrophysique et pose un regard nouveau sur les conditions d'apparition de la vie. À découvrir le

long des remparts, place du Marché au bois.

**La boîte aux lettres du Père Noël**  
N'oubliez pas de déposer votre liste de souhaits dans la boîte aux lettres du Père Noël, place Saint-Aubin et au Centre culturel Athanor ! Dernière levée le 24 décembre à 12h.

**P(art)cours**  
Une balade artistique et culturelle dans les remparts, à découvrir librement, en famille ou entre amis. Cette déambulation mêle patrimoine et arts à travers un parcours qui vous ouvre les portes des galeries d'artistes, ateliers d'artisans et vous révèle des secrets patrimoniaux cachés...

**Ra'conte moi. Plongez dans un monde d'histoires !**

Et si on laissait son esprit vagabonder au pays de l'imaginaire ? Venez écouter les histoires choisies par les bibliothécaires. **Mercredi 14 décembre, à la médiathèque, Centre culturel Athanor, à 16h. Gratuit, sur réservation auprès de la médiathèque au 02 40 24 75 91. De 4 à 8 ans.**

**Ciné M'Accueille : projection du film Proxima d'Alice Winocour**  
Séance adaptée à toute forme de handicap, en partenariat avec l'association Handy Rétro. **Jeudi 15 décembre, au Ciné Presqu'île, à 14h15. Goûter en fin de séance, tarif : 5 €. Informations auprès du CCAS au 02 40 24 99 57.**

**Animations sur le marché**  
**Samedi 17 et 24 décembre, place Saint-Aubin**  
Les comités de jumelage de Castro-Marim, Dinkelsbühl et Dolgellau vous invitent à voyager au sein de leur marché de Noël traditionnel et gourmand.

**La tête dans les étoiles, une journée cosmique**

**Planétarium itinérant : séances immersives vers le Cosmos**  
Venez vivre une expérience sensorielle unique à la découverte des merveilles du ciel et des curiosités du cosmos. Installé à l'intérieur d'un dôme gonflable, l'animateur vous guidera à travers la voute céleste, jusqu'à voyager à bord d'une fusée à

travers le système solaire. **Mercredi 21 décembre, Centre culturel Athanor, salle Perceval. 3 séances : 14h - 15h30 - 17h**

**Atelier d'observation À la découverte du soleil**  
Accompagnés de l'association nazairienne d'astronomie, partez à la découverte du soleil, étoile énigmatique et centrale de notre système. **Jardin de la Porte Saint-Michel, de 12h à 14h. Mercredi 21 décembre, accès par le parking du Carré Saint-Jean. Gratuit.**

**Marche aux lumières : la parade intergalactique**  
Si vous apercevez une soucoupe volante au détour d'une rue, suivez-la, et vous aurez peut-être la chance de rencontrer ses occupants ! Tout droits venus de la Galaxie d'Andromède, ces créatures bleutées auront à cœur de communiquer leur message aux terriens... Une rencontre hors du commun avec des ambassadeurs d'outre-espace fantastiques, drôles et remplis d'amour ! **À partir de 16h30 sur la place du Marché au bois. Départ de la parade à 18h, place du Marché au bois. Durée : 45 min (retour sur la**

place Saint-Aubin)

**Atelier d'observation : à la découverte des étoiles et des constellations.**  
L'association nazairienne d'astronomie vous convie pour une observation des planètes et étoiles ou tout simplement pour apprendre à reconnaître les principales. **Mercredi 21 décembre, de 19h à 21h, accès par le parking du Carré Saint-Jean. Gratuit, animation sous réserve des conditions météorologiques favorables.**

**Visite guidée « La Cité en lumières »**

Cette visite guidée vous plonge dans l'ambiance de Noël tout en découvrant le patrimoine guérandais. Une occasion unique de découvrir la cité mise en lumière par un jeu d'éclairage et notamment les vitraux des églises, spécialement éclairés pour l'occasion. **Mardi 20, mercredi 21, mardi 27 et mercredi 28 décembre à 17h30**  
Sur réservation auprès de l'Office du Tourisme au 02 40 24 34 44 ou sur [labaugeguerande.com](http://labaugeguerande.com) - Tarif : 9 €/adulte, 5 €/enfant (6-12 ans) et gratuit pour les enfants de moins de 6 ans.

## Une nouvelle version du Malade Imaginaire au Pouliguen



La célèbre pièce de Molière revisitée en cabaret médical ? C'est ce que vous propose la Ville du Pouliguen dans le cadre de sa saison culturelle. Le rendez-vous est donné vendredi 9 décembre, à 20h30 à la salle André Ravache. Les places sont disponibles dès à présent auprès de l'Office de tourisme du Pouliguen. Dans cette version moderne et musicale de la pièce de Molière, les comédiens sautent d'un personnage à l'autre, passant de la chanson à la danse et aux échasses, tout en respectant le texte initial. Ils transporteront les spectateurs dans un univers à la croisée du cirque

et du music-hall. Habilement mené par six artistes pluridisciplinaires, le spectacle a déjà été vu par plus de 15 000 spectateurs. « Les fantaisies du Théâtre 100 Noms permettent de redécouvrir l'œuvre classique », souligne Réjane Dounont, déléguée à l'animation, qui précise : « Cette représentation est donnée dans le cadre du 400e anniversaire de la naissance de Molière ».

**Pratique :**  
**Vendredi 9 décembre à la salle André Ravache au Pouliguen.**  
**20h30 (ouverture des portes à 20h) / Tarif : 20 € - Enfants : 8 € - Tarif réduit : 17 €**  
**Billetterie : à l'Office de tourisme du Pouliguen / Par téléphone au 02 40 24 34 44 / En ligne sur le site de la Ville du Pouliguen.**

**Yves Thuriès**  
CHOCOLATIER RÉCOLTANT

Plongez au cœur de l'atelier des gourmandises de Noël

**Saint Nazaire**  
 18 rue de la Paix et des Arts  
 02.40.00.66.26

MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE

**La Baule**  
 27 avenue des Pétrels  
 Place du marché  
 09.83.90.69.97

**NOUVEAU À SAINT-NAZAIRE**

Fleuristerie

**QUEUE DE LOUP**

Créateur d'attentions

Tél. 02 51 10 89 50

46, rue des Halles - SAINT-NAZAIRE

Gueule De Loup gueule\_de\_loup44

## La Baule va proposer une mutuelle communale

C'était une attente forte de la population et Franck Louvrier vient de confirmer la mise en place d'une mutuelle communale. Le maire de La Baule rappelle qu'il a pris cette décision au moment de la crise sanitaire : « À cette époque, nous venions de recevoir des informations édifiantes de la part de la CPAM, la Caisse Primaire d'Assurance Maladie. Selon les chiffres d'une étude réalisée en 2019, 2 429 habitants de La Baule-Escoublac n'avaient pas de mutuelle sur les 13 396 affiliés de la ville, soit près de 15 % de la population. Ce défaut de couverture concernait même 23 % des 16-49 ans. La CPAM avait aussi constaté que ce nombre de personnes sans mutuelle tend à

croître dans la commune, principalement pour des raisons financières, tandis que l'accès aux soins essentiels devient difficile (ophtalmologiques, dentaires...) ».

Ensuite, un groupe de travail a réfléchi à la possibilité pour la Ville de faciliter l'accès pour tous les Baulois à une mutuelle privée à un prix préférentiel, afin de favoriser le retour aux soins et d'alléger le coût des cotisations : « L'idée est qu'une offre groupée pour une population importante puisse permettre de négocier une couverture santé complémentaire de base intéressante avec des prix raisonnables de cotisation ».

## Cap Atlantique : opération de collecte de coquillages

Jusqu'au 31 janvier 2023, l'agglomération de Cap Atlantique reconduit l'opération de collecte gratuite de coquillages, dans l'ensemble des 9 déchetteries du territoire. Les particuliers sont invités à trier leurs coquilles d'huîtres, moules, Saint-Jacques, palourdes, coques et bulots, et à les déposer gratuitement dans des bacs prévus spécialement pour l'opération au sein des 9 déchetteries de l'agglomération, sans oublier de retirer les sacs en plastique, rince-doigts, serviettes en papier, carapaces de crabes, têtes de langoustines, crevettes, citrons, restes de mollusques. Tous les coquillages sont acceptés et l'ensemble des coquilles sera broyé pour ensuite être valorisé en compost et utilisé sur des parcelles agricoles pour leur apport de calcium. Notons que, pour la première fois cette année, les coquilles seront même traitées localement à Camoël. Lors de la dernière édition 2021-2022, se sont plus de 12 tonnes de coquilles qui ont été collectées.

**les tendances du marais**

concept store  
 mobilier & décoration

Les Tendances du Marais

**Mobilier d'intérieur & d'extérieur**

**Arts de la Table**

**Luminaires**

**Déco pour enfants**

**Parfums d'intérieur**

**Objets déco**

**Textile**

Z.A. de Prad Velin - 18, route de Bérigo – 44740 BATZ-SUR-MER  
 Tél : 06 21 99 62 98 - [www.lestendancesdumarais.fr](http://www.lestendancesdumarais.fr)

## Nouveau Monde ► Pourquoi basculons-nous dans l'ère du digitocène ?



### Johann Oriël : « Le digitocène nous hypnotise et c'est la raison pour laquelle beaucoup de gens ne se méfient pas. »

Johann Oriël est ingénieur informaticien en charge du développement d'une société de services en ingénierie informatique. Il est l'auteur d'un livre intitulé « La face cachée du web - Outil de liberté ou de contrôle » paru en 2013.

Il vient de publier sur plusieurs sites une tribune consacrée à l'ère du digitocène qui commence : « L'anthropocène se termine, voici le digitocène. Avec les CBDC, Central bank digital currencies, les technocrates auront un contrôle quasi total sur nos vies. Vous pensez mal ? il leur suffira de bloquer votre compte en banque. Vous ne vous soumettez pas ? Qu'à cela ne tienne, une petite amende quotidienne vous remettra dans le droit chemin rapidement. Vous refusez tel job que les IA vous recommandent ? Voyons, ce n'est pas raisonnable, Monsieur ! Mais

ça, c'est juste le sommet de l'iceberg. Car ce sont des pans entiers de l'économie qui seront pilotables à volonté. Trop de dettes ici ? Un petit haircut sur quelques millions d'épargnants et hop, on repart ».

Ainsi, ce spécialiste en informatique et en intelligence artificielle annonce : « Le contrôle sera total grâce à la technologie numérique. Ce qui n'avait jamais été possible jusqu'ici. Il avait toujours fallu trouver des compromis. Comme les populations sont toutes désarmées dorénavant et comme les réseaux sociaux sont sous contrôle, il n'y aura pas de révolte possible ». En fait, nous entrons dans l'an zéro du dataïsme : « C'est encore plus profond qu'un changement de religion ou que l'avènement de l'écriture ou de l'imprimerie ». Selon Johann Oriël, « le défi va être de rester humain ».

**La Baule+ :** Le digitocène ne recouvre pas simplement un changement d'époque, c'est surtout un changement de civilisation. Qu'est-ce que cela signifie ?

**Johann Oriël :** Nous vivons une bascule historique qui est une bascule équivalente à d'autres bascules très importantes dans l'histoire de l'humanité, comme l'invention de l'écriture ou de l'imprimerie, ou même l'invention du langage. Cela change énormément de choses dans notre manière de penser. Tout est bouleversé par cette nouvelle ère. L'anthropocène, c'est l'ère géologique dans laquelle on voit les traces de l'humanité et que l'on verra encore dans des millions d'années. J'estime que c'est un changement d'ère, car c'est la définition même du sacré, c'est-à-dire ce qui fonde notre civilisation qui est en train de changer, et nous allons aussi laisser des traces dans l'espace pendant des milliers d'années. En quelque sorte, on laisse des traces dans une nouvelle couche géologique en ce moment même.

**Lorsque l'on change d'ère, on ne s'en rend pas compte...**

Et c'est tout l'intérêt de cette réflexion. Il faut prendre une perspective beaucoup plus large. Lorsque la civilisation romaine s'est effondrée, les Romains ne se sont pas rendu compte de cet effondrement, c'était simplement une crise dans un quotidien.

**Peut-on signaler la fin de l'humanisme par l'impossibilité de tenir le moindre débat sans être accusé d'un terme en « isme » comme « complotisme » ou « conspirationnisme » ?**

Cette idée n'est pas la mienne. Elle est développée par l'historien israélien Yuval Noah Harari, qui travaille beaucoup sur l'histoire de l'humanité, et il explique que nous passons de l'humanisme au dataïsme. En faisant de gros raccourcis historiques, on peut dire qu'avec la Renaissance et l'arrivée de la science, on a remis en cause le christianisme en Europe qui était le paradigme dominant. La science a bousculé Dieu et le nouveau sacré est devenu l'homme, avec la naissance de l'humanisme. Puisqu'il n'y a plus de transcendance, on s'est basé sur l'homme et sa raison.

**On passe dans une nouvelle forme de religion, le dataïsme - je préfère parler de digitocène - où le nouveau sacré est devenu la donnée**

**On est quand même resté dans la transcendance, puisque Dieu nous a créés à son image...**

Effectivement, la vision religieuse s'est étioyée et on a fondé nos institutions politiques sur un nouveau paradigme, le positivisme, c'est-à-dire ne plus dépendre de l'homme et de Dieu. C'est devenu une conviction personnelle. La pensée religieuse et monothéiste n'a pas été évacuée complètement de la société, mais avec le libéralisme et la démocratie, on s'est basé sur la raison. L'idée était de réfléchir sans faire appel à des conceptions divines sur une société qui fonctionnerait correctement. Ce qui est en train d'être remis en cause en ce moment, c'est

l'homme. On passe dans une nouvelle forme de religion, le dataïsme - je préfère parler de digitocène - où le nouveau sacré est devenu la donnée. On fonde nos décisions sur la technocratie, des experts, des données... On a bien vu cela lors de la gestion de la Covid, il fallait avoir des statistiques pour gérer les situations. On est en pleine bascule dans ce monde digital. Tout est numérisé, il faut des données sur tout. Au cours de l'épidémie de la Covid, il y a eu un rapport parlementaire, publié en 2021, dans lequel il était très clairement indiqué qu'il fallait s'inspirer du modèle chinois. Évidemment, comme on est démocrate, on ne pouvait pas mettre en place le crédit social à la chinoise. Mais si l'on avait un système de surveillance très fin de la population, le confinement pourrait se faire maison par maison. Finalement, c'est votre téléphone qui est confiné et on vous appelle de temps en temps pour vérifier si vous êtes bien chez vous. Petit à petit, on est en train de basculer vers une société qui se numérise de plus en plus et nous devenons des statistiques, nous ne sommes plus des humains. C'est vrai, on ne peut plus débattre, puisqu'il est impossible de débattre démocratiquement des décisions qui sont faites par des experts qui manipulent des statistiques avec une science qui n'est pas accessible au commun des mortels. On tombe dans une forme d'autoritarisme technocratique et digital, malgré le fait que l'on conserve une apparence de démocratie.

**Pendant longtemps, dans l'histoire de l'humanité, l'homme était esclave. Il appartenait à son maître qui devait veiller à sa santé, à son repos et à son alimentation... Nos nouveaux**






**7, Léniphen - 44350 GUÉRANDE**  
06 07 52 74 63

du Mardi au Samedi :  
12h - 15h et 18h - 2h  
Dimanche : 18h - 2h

Restaurant Grill Portugais - Bar à Gueuletonner
Bar à cocktails - Soirées à thèmes

f Ô Trink'Nard  
ig @otrinknard

**Nouveau au Croisic**



**Les CERFS-VOLANTS Librairie**



**LIBRAIRIE LES CERFS-VOLANTS**

15 rue de l'Eglise 44 490 LE CROISIC  
02 40 60 90 45

  Librairie les cerfs-volants

Anciennement La Renaissance



**MENU DU JOUR**  
du lundi midi au vendredi midi  
Entrée, plat, dessert : 13,90 €

**APRÈS-MIDI DANSANT LE DIMANCHE**

*Très belles fêtes de fin d'année*

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**

**maîtres sont-ils les data centers ?**

C'est à peu près cela. Maintenant, nos maîtres n'ont pas un droit de vie ou de mort sur nous, mais on se rapproche de plus en plus d'un droit de vie et de mort sociale. Avec le dollar numérique et l'euro numérique, les banques auront un droit de vie et de mort sociale sur nous. On ne sera pas mis à mort brutalement, mais on vous coupera l'accès à des biens ou à des services. À l'époque, la personne qui était mise en esclavage pour dettes pouvait arriver à s'enfuir, mais c'était aussi une mort sociale. Aujourd'hui,

les technologies de surveillance se généralisent et l'on voit bien ce qui se passe avec l'utilisation des drones, y compris dans des démocraties. Cela se répand partout.

**On est confiné avec Netflix, on touche le chômage, on a des jeux vidéo de plus en plus immersifs...**

**Pourquoi nos concitoyens sont-ils aussi peu éveillés sur ces questions ?**

Les médias ne tirent pas as-

sez la sonnette d'alarme, or je considère que c'est leur rôle. Il y a aussi un effet de confort. Ce digitocène nous fournit quand même un certain confort : on est confiné avec Netflix, on touche le chômage, on a des jeux vidéo de plus en plus immersifs... Le digitocène nous hypnotise et c'est la raison pour laquelle beaucoup de gens ne se méfient pas. D'ailleurs, je travaille à l'écriture d'un livre sur ce sujet. La réponse doit passer par un renouveau des spiritualités. Les religions doivent s'adapter à ce Nouveau Monde, il faudra faire avec. Je travaille sur la base de ce que font les scientifiques en sciences cogni-

tives, où l'on voit apparaître beaucoup de choses dans le domaine de la spiritualité.

**Assistons-nous en fait à un combat entre le bien et le mal ?**

Je ne suis pas quelqu'un de religieux, mais je comprends ce que vous dites. Effectivement, on peut le voir ainsi. Je dirai que c'est plutôt une bataille entre la conscience et l'esprit mécanique. C'est assez proche d'une conception que l'on pourrait attribuer à Satan. Au final, tout cela se rejoint.

**Propos recueillis par Yannick Urrien.**

**L'Institut du Chambala Massages**  
by Escal'Zen

*vous souhaitez une fin d'année douce, relaxante et lumineuse*

Réflexologie plantaire - Shiatsu  
Massage Bien-être ou Drainant  
Anti-âge du visage le Kobido

[www.escal-zen.com](http://www.escal-zen.com)

**Offrez un bon cadeau - 10 %**  
*jusqu'au 15 décembre*



Sandrine Moustel  
4 av. du Bois d'Amour - LA BAULE  
Tél. 06 72 87 15 31 - sandrine.escalzen@gmail.com

# L'AVENUE

MAISON DE MODE - LA BAULE

UN NOUVEAU MAGASIN DE VÊTEMENTS POUR HOMMES DANS UN ESPRIT «SHOWROOM», UN CONCEPT TRÈS CHALEUREUX.



106, avenue du Général de Gaulle - 44500 LA BAULE - 02 40 91 83 08  
Ouvert du mardi au dimanche : 10h - 13h et 15h - 19h

Des produits proposés dans tous les états,  
au fil des saisons, une palette exceptionnelle  
de goûts et de saveurs...



**Atelier 317**  
**LA BAULE**  
— confluent de saveurs —

317 av. du Maréchal de Lattre de Tassigny  
LA BAULE

06 60 90 55 15  
www.atelier317-labaule.fr

Du Lundi au Samedi  
de 9h30 à 13h00 et de 15h30 à 19h00  
Le Dimanche de 9h30 à 13h00



**Burgers Nantais - Oeufs de poissons - Caviars - Poissons fumés - Jambons & Charcuteries - Wagyu - Conserveries...**

## Société ► Comprendre ce fléau des temps modernes qu'est le burn-out



**Adrien Chignard : « La quantité de temps que l'on passe sur Instagram ou Facebook est directement liée à la quantité d'affect dépressif que l'on peut éprouver ».**

Adrien Chignard est psychologue du travail et des organisations. Spécialisé dans la prévention du stress et des risques psychosociaux au travail, il aide les plus grandes entreprises à faire face à des situations humaines complexes grâce à son cabinet de conseil Sens & Cohérence. Il est également conférencier et enseigne dans des universités françaises (Tours, Montpellier, Lille). Il intervient très

fréquemment dans les médias sur les thématiques du burn-out et des risques psychosociaux. Dans son dernier livre, il réunit six expertes pour décrypter ce phénomène du burn-out.

« Burn-out - Des histoires vécues pour le prévenir, l'éviter, s'en sortir. » d'Adrien Chignard est publié aux Éditions Mar-daga.

**La Baule+ : Vous commencez votre livre en indiquant que la crise sanitaire a donné lieu à l'augmentation des cas de détresse psychologique et de burn-out. Est-ce la Covid, ou surtout le confinement, entre la peur distillée sur les chaînes d'information et les méthodes répressives, qui sont responsables de tout cela ?**

**Adrien Chignard :** On observe que c'est le délitement du lien social qui génère une détresse psychologique forte. Le premier rempart contre la détresse psychologique, c'est le soutien de ses pairs. Les confinements n'ont pas aidé, la crise sanitaire a précipité certaines situations qui étaient douloureuses, mais elle est rarement à l'origine de la création de ces problèmes de détresse psychologique.

**On expose durablement des êtres humains à des systèmes qui portent en eux leur toxicité**

**La détresse psychologique est-elle la maladie des temps modernes ?**

Ce n'est pas la maladie, c'est l'antichambre de la maladie. C'est le terreau fertile pour y faire pousser des problématiques psychologiques. La personne qui vit une situation de détresse psychologique n'est pas à l'aise dans sa situation, mais elle n'est pas malade. On a une hyper psychologisation des choses qui voudrait que l'on soit tous un peu malade, mais ce n'est pas le cas. Ce n'est pas non plus une maladie des temps modernes car, si l'on remonte aux origines de l'homme, lorsqu'il sortait de sa caverne et qu'il rencontrait une bête sauvage, c'est évidemment un moment difficile et stressant, c'est d'ailleurs l'origine du stress,

et l'exposition prolongée à des situations où l'on a l'impression d'avoir plus de contraintes que de ressources va générer des situations de détresse psychologique. Il en existe beaucoup plus qu'auparavant, puisque nous sommes dans des systèmes qui contraignent. Nous sommes dans une rarefaction des ressources, dans une logique d'économie, de mutualisation des fonctions. Donc, on expose durablement des êtres humains à des systèmes qui portent en eux leur toxicité et qui finissent par générer de la détresse psychologique et, parfois, des situations d'épuisement professionnel.

**Partout où l'on a délité le collectif, les problématiques de santé mentale explosent**

**Tout le monde semble éprouver un sentiment d'injustice... Lorsqu'un commerçant s'endette pour ouvrir son magasin et qu'on lui interdit de le faire parce que l'accès handicapés n'est pas aux normes à trois centimètres près, il se plaint d'être victime d'une injustice...**

Il peut y avoir des choses qui sont désagréables, mais le caractère désagréable d'une chose ne la rend pas nécessairement injuste. Il ne faut pas faire la confusion entre ce qui est injuste et ce qui est désagréable. Il existe quatre formes de justice. Il y a la justice distributive, c'est la façon dont la richesse est répartie. La justice informationnelle, c'est la façon dont on dispatche l'information entre différentes personnes. Il y a aussi la justice interactionnelle, c'est le fait de traiter les uns et les autres en fonction de caractéristiques légitimes : c'est-à-dire que l'on ne va pas de discriminer les gens sur leur âge, leur genre, leur religion ou leur origine ethnique, mais on peut les

discriminer sur leurs compétences ou leurs résultats. Il y a enfin la justice procédurale, c'est-à-dire le fait de décider à votre place de sujets qui vous concernent. Que chacun voit l'injustice à la lumière de son propre regard, c'est tout à fait logique. Bien entendu, la répartition de la valeur créée par l'entreprise ne fera jamais l'objet d'un consensus total, mais elle pourrait au moins faire l'objet d'un consentement. Quand on voit les écarts qui existent entre les plus petits et les plus bas salaires, il y a effectivement des modérations à avoir. Partout où l'on a délité le collectif, les problématiques de santé mentale explosent. Je vais prendre des exemples concrets de situations d'injustice : je n'évoque pas parce que je suis une femme, on préfère prendre Rémy plutôt que Mohamed à un poste, le fait d'être en situation de handicap m'empêche de prendre un autre poste... Je vais auditer des usines et des grandes entreprises et les motifs d'injustice sont quotidiens, surtout les conduites vexatoires. Ce sont des éléments qui génèrent un sentiment durable d'injustice. C'est mauvais pour les salariés, mais aussi pour les employeurs.

**Lorsque l'environnement est trop multiculturel, on essaye de s'entendre à minima sur le respect du droit du travail**

**Ce rapport à la justice diffère-t-il selon nos origines sociales, culturelles, ou même nos opinions politiques ?**

Ce que vous dites est très juste dans la représentation que l'on peut se faire d'un monde juste et l'on voit effectivement, en fonction des populations, des approches différentes. Lorsque



DES CENTAINES DE CADEAUX À GAGNER!

## ON FÊTE QUOI AUJOURD'HUI ?

DU 2 AU 25 DÉCEMBRE

# À Noël, la plus belle fabrique à souvenirs s'ouvre à vous.



Chaque jour un lot surprise et une avalanche de cadeaux à gagner.

**B**  
CASINO  
**BARRIÈRE**  
LA BAULE

02 40 11 48 28

f casinobarrierelaule @ casinolabaule.barriere



+18 | LES JEUX D'ARGENT ET DE HASARD PEUVENT ÊTRE DANGEREUX : PERTE D'ARGENT, CONFLITS FAMILIAUX, ADDICTION... RETROUVEZ NOS CONSEILS SUR JOUEURS-INFO-SERVICE.FR (09 74 75 13 13-APPEL NON SURTAXÉ)



vous travaillez avec des personnes très différentes, juguler les situations d'injustice est quelque chose de particulièrement difficile. C'est la raison pour laquelle, lorsque l'environnement est trop multiculturel, on essaye de s'entendre à minima sur le respect du droit du travail en France. Les entreprises qui sont sur des marchés matures doivent innover pour conquérir des parts de marché. Pour cela, il faut de bonnes conditions de travail. Les entreprises qui mettent des moyens pour recruter et fidéliser n'ont pas beaucoup de problèmes en ce moment.

### Le sentiment d'inutilité est destructeur

#### Le burn-out vient-il aussi du fait de se sentir inutile ?

Le burn-out peut venir du sentiment de ne pas comprendre la place que l'on a dans la création de la chaîne de valeur. Le sentiment d'inutilité est destructeur, car le travail représente une forte composante identitaire. On se définit souvent, quand on se présente à quelqu'un, par son travail. On est aujourd'hui capable

de dire scientifiquement qu'il y a plusieurs facteurs de burn-out en situation de travail. On parle souvent de la charge de travail forte, mais on pourrait aussi parler de la charge faible, car le trop peu peut aussi générer des dépressions par sentiment d'inutilité. Comme l'être humain déteste les situations d'injustice, lorsqu'il est payé à ne rien faire, il se retrouve dans une situation d'injustice. Cela s'appelle la placardisation et cela peut mener au suicide. Les personnes ont le sentiment qu'elles sont inutiles et qu'elles n'ont rien à apporter. Cela peut être reconnu comme une

situation de harcèlement et cela a même poussé certains à des tentatives de suicide. Au-delà des questions de charge, avoir le sentiment de faire des choses qui sont contraires à nos valeurs, cela peut être aussi très préjudiciable pour les salariés. D'ailleurs, les conflits éthiques sont la variable la plus forte des situations d'épuisement professionnel.

**Vous racontez l'histoire d'une femme de 44 ans qui tombe de haut quand le chef d'entreprise lui dit que son seul objectif est la réduction des effectifs et qu'elle**

### doit aider à cela en tant qu'informaticienne...

J'aime beaucoup cette histoire, qui est très symptomatique des temps modernes. C'est une histoire que j'entends presque toutes les semaines. Quand j'ai commencé ma carrière il y a 16 ans, il y avait beaucoup d'entreprises qui étaient dans une logique de croissance pour faire face à des enjeux de marché et nous avons connu, depuis quelques années, certaines entreprises dans lesquelles le seul horizon des managers était la réduction des coûts. C'est oublier que c'est un moyen et que ce

n'est pas une finalité. On réduit les coûts pour investir, pour dégager de la marge, pour s'implanter dans un autre pays, pour favoriser la recherche et l'innovation, mais ce n'est pas une fin en soi. Dans certaines entreprises, les salariés avaient le sentiment de devoir chercher le gras dans toutes les organisations, en oubliant que c'est aussi ce qui fait tourner les rouages. J'ai connu beaucoup d'entreprises du CAC 40 qui faisaient la chasse aux assistantes et, quand toutes les assistantes sont parties, on s'est rendu compte que c'étaient des fonctions essentielles... (Suite page 28)



MENU MIDI 14,90 €

BOUTIQUE DE CREATEURS • CAFE • SNACKING • GALERIE D'EXPOSITION • EVENEMENTS • ATELIERS

GARE DU POULIGUEN  
Place de la gare  
44510 LE POULIGUEN  
02 53 19 79 03

WOODSTOCK EN GARE  
**CONCEPT STORE**

DU MARDI AU DIMANCHE  
10h - 20h  
Ouvert à l'année

## Adrien Chignard : « Certaines entreprises lucides ont compris que l'open space était une foutaise, mais on avait toutes les données scientifiques depuis très longtemps. »

Les hauts dirigeants et les cadres supérieurs, certains payés jusqu'à 250 000 € par an, devaient réserver eux-mêmes leurs billets de train ou commander leurs taxis, et ces gens passaient des heures à faire leurs notes de frais. Lorsque les entreprises se sont mises à faire du contrôle de gestion, elles se sont aperçues que si quelqu'un qui gagne 200 000 € par an passe une dizaine d'heures par mois à gérer cette intendance, cela coûtait énormément d'argent. On s'est alors rendu compte que ces assistantes faisaient un travail important et que cela coûtait moins cher de payer quelqu'un 30 000 € par an pour faire cela toute l'année, plutôt que de payer certaines personnes 250 000 € en leur demandant de réserver leurs taxis ou leurs trains... Maintenant, on crée des centres de services partagés pour réduire les coûts, cela signifie mutualiser les fonctions support, et nous devons auditer ces centres qui portent en eux l'insatisfaction de leurs clients internes et la toxicité de leur organisation. En ce moment, j'ai un client qui est systématiquement en

retard dans sa facturation, or la DRH m'explique que le service facturation est en Pologne et qu'ils n'arrivent pas à les joindre. Ou, quand vous êtes une usine à côté de Lyon qui doit recruter un ingénieur qualité, vous devez vous adresser à un centre de services à Londres pour faire une annonce ! On avait des stéréotypes sur nos entreprises publiques et l'on a bureaucratisé les entreprises privées. Résultat, les salariés font ce qu'ils peuvent, en travaillant le soir et le week-end, et ils s'épuisent. Certaines entreprises lucides ont compris que l'open space était une foutaise, mais on avait toutes les données scientifiques depuis très longtemps.

**Rien ne sécurise plus les gens que de faire la même chose que ce qui se passe à côté**

**Comment se fait-il que des grands patrons, qui ont fait de longues études, puissent commettre de telles erreurs ?**

Parce que nous sommes tous sensibles à la norme. C'est un mythe que de s'imaginer que le capitaine d'industrie est quelqu'un de visionnaire insensible à tout ce qui se passe autour de lui. Rien ne sécurise plus les gens que de faire la même chose que ce qui se passe à côté. Il suffit qu'une nouvelle mode managériale pointe son nez, pour que ces grands patrons qui n'ont jamais été formés aux sciences humaines - ce qui est problématique - soient tentés de l'imiter. Je vous rappelle que dans les cursus des grandes écoles de commerce en France, il n'y a pas de formation en sciences humaines, ne serait-ce que sur le fonctionnement de la motivation. On sait depuis trente ans quels sont les déterminants de la motivation en situation de travail, mais on nous parle encore de la pyramide de Maslow ou des tests de personnalité qui ont le même pouvoir prédictif que l'horoscope... La bonne nouvelle, c'est que je vois une nouvelle génération de DRH qui est très intéressée par ces sujets, ni par gentillesse, ni par mièvrerie, donc c'est en train de changer.

**Réseaux sociaux: ces outils sont aujourd'hui extrêmement dépressogènes, puisque l'on vous vend quelque chose qui n'existe pas**

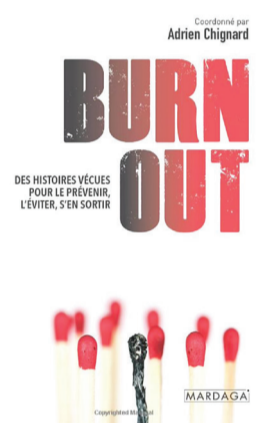
**Enfin, vous évoquez l'usage abusif des réseaux sociaux, qui a un impact sur notre santé mentale...**

C'est un sujet de société, autant pour le travail que pour la parentalité, car des études mettent en lumière la dimension causale qu'il y a entre l'exposition aux écrans et les difficultés de concentration. J'insiste sur cette dimension de causalité et on peut affirmer aujourd'hui que la quantité de temps que l'on passe sur Instagram ou Facebook est directement liée à la quantité d'affect dépressif que l'on peut éprouver. On vit dans une société où l'attention a énormément de valeur et c'est pour cette raison que ces sites sont bien valorisés. Ils ont vocation à capter votre attention de ma-

nière continue. Ils modifient les algorithmes pour que vous naviguiez sans cesse sans vous déconnecter. Ces outils sont aujourd'hui extrêmement dépressogènes, puisque l'on vous vend quelque chose qui n'existe pas et l'on vous montre des vies dont on a choisi de ne sélectionner que la partie positive et reluisante. Donc, le spectateur se demande comment les gens font pour être heureux constamment. Si vous vous représentez le bonheur comme un état de grâce permanent et continu, alors vous allez au-devant de grandes déconvenues ! On ne peut pas attendre du bonheur un état de grâce permanent et continu, cela s'appelle l'euphorie, et, à part chez celles et ceux qui sont constamment en train de prendre des drogues dures, je ne pense pas que cela existe beaucoup et je n'envie pas la santé physique et mentale de ces gens... Puisqu'il n'est pas possible d'être dans une euphorie constante, on doit modifier notre représentation du bonheur et on peut se promettre une vie riche et pleine de sens. Les réseaux sociaux sont donc davan-

tage pourvoyeurs d'éléments dépressogènes que de satisfactions. Sur les outils numériques, c'est comme un couteau, ce n'est ni bon ni mauvais : c'est l'usage qui fait la différence. On est en train d'apprendre à doser avec modération le travail à distance et les premières études sont intéressantes, car les outils numériques génèrent une fatigue cognitive considérable, mais ils peuvent aussi être incroyablement efficaces pour éviter des temps de trajet trop importants. Là encore, le poison est dans la dose. Tout est question de modération et nous sommes en train de la trouver.

**Propos recueillis par Yannick Urrien.**



**DOP SARL PAIN**  
www.painpaysage.com  
02 40 23 94 98

A découvrir une vidéo chaque mois 8<sup>ème</sup> épisode (lien ci-dessous)  
YouTube <https://youtu.be/dnL6469tIsA>

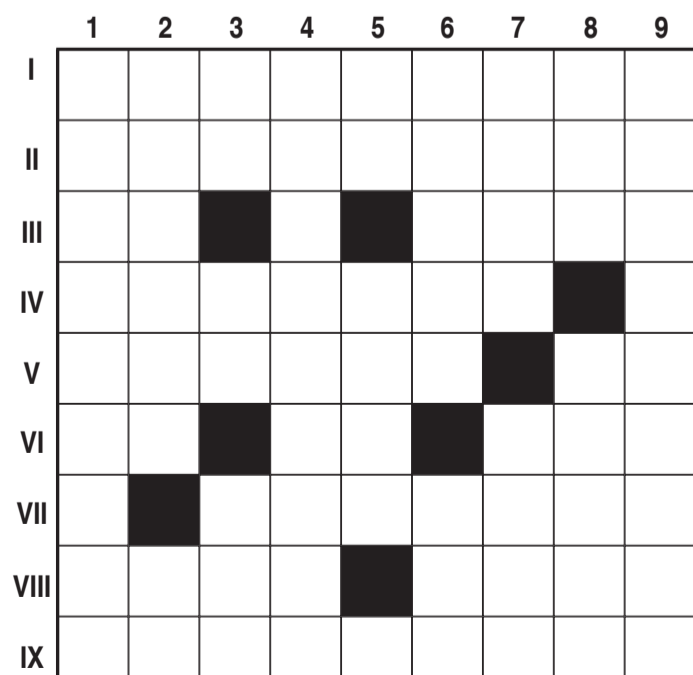
CONCEPT - DESIGN - PAYSAGE

Depuis 1977

Un SAVOIR « VERT » (conception, réalisation, entretien) depuis plus de 45 ans

LES ENTREPRISES DU PAYSAGE

## Mots croisés



### HORIZONTALEMENT

- I. A l'amande, c'est une bonne pâte, à l'amende, c'est un escroc.
- II. Penseur patenté.
- III. Sur la rose. Elle passe pour être vulgaire.
- IV. Paroles et musique.
- V. Se prend pour un autre. Fièr lady.
- VI. Article. Personnel. Fume, c'est du belge !
- VII. Sorti de l'eau, sorti du lot.
- VIII. De l'autre côté du miroir. Bout de bois.
- IX. Excitants.

### VERTICALEMENT

1. Retenue sur les revenus.
2. Rêvée. Gaz rare.
3. Issu. Négation. Brésilienne sur la côte.
4. Maturation.
5. Pas de quartier. A quatre pattes, ils sont aussi bêtes qu'à deux.
6. Un chrétien chez les musulmans. Poulet aux hormones.
7. Trou profond. Mis sous presse.
8. Grugea. Chargée comme une mule.
9. Remises sur le marché.

**Solutions page 34**



# SALORGES ENCHERES

Nantes - La Baule



## NANTES - SAMEDI 10 DÉCEMBRE À 14H

### LIVRES ANCIENS ET MODERNES

**Consultante :** Caroline VELK : Tél : 06 99 94 10 05  
carolinevelk@hotmail.com

**Expositions :** Vendredi 9 de 16 h à 18 h - Samedi 10 de 9 h à 12 h

[RENNES - MANUSCRIT]  
- LANGUEDOC (Gilles de)  
- 1640-1731 - Greffier et historien de la ville de Rennes - Livre historique et curieux du premier état consistant droits et revenus de la ville et communauté de Rennes et des divers changements qui y sont survenus depuis l'an 1400 [...] - 1 volume In-4° (24,60x18,10 cm) entièrement manuscrit à l'encre brune d'écriture bien lisible - 82 pages, [5] pages de table - Des feuillets écornés, quelques auréoles éparses - Titre rehaussé à l'encre rouge, 1 page enluminée avec armoiries de la ville entourées de croix d'hermine - L'ouvrage relate avec précision les faits ayant marqué l'histoire de la ville de 1400 et 1701, date à laquelle s'achève le manuscrit : batailles, gouvernants, militaires, religieux, connétables, cérémonies, retour du parlement de Vannes à Rennes, établissement du parlement et construction du palais, canonisations, contagion, établissement des foires, tremblement de terre, démolition du château de Hédé, règlement pour la défense de la ville, règlement arrêté touchant les médecins apothicaires, temps des achats des tableaux de l'hôtel de ville, défense de jeter des feux d'artifice dans la ville, privilèges imprimeurs, délibération de portraits de ceux qui composent le corps de ville touchant une entreprise du S. d'Argentré, aplanissement des Buttes du Perron, première institution des 40 s. pour pain et vin, etc. etc. - Reliure de l'époque vélin souple crème (froissé et sali) - 1er plat titré à l'encre brune avec armoiries de la ville de Rennes à l'encre rouge et brune, entourées de croix d'hermine - Le manuscrit comporte la signature au-



topographe de Gilles de Languedoc accompagnée de la mention « conclut à la fin de l'an 1701 » in fine - Exceptionnel et unique document sur Rennes, fort probablement inédit, formant partie des travaux de l'historien - « Issu d'une famille de la bourgeoisie rennaise, il est alors greffier de la communauté de ville, fonction qui le place parmi les notables municipaux quand il est nommé, le 22 mai 1698, par la communauté de ville pour travailler au classement de ses archives, trouvées dans une «énorme confusion», tâche qui nécessita plusieurs années. Dans l'hôtel de ville en cours de réaménagement une «chambre des archives» est prévue mais les documents ont souffert du déménagement. «[Jettés] confusément dans de grands sacs à bled» pour être transportés au couvent des pères minimes pendant la durée des travaux de réaménagement, et sont à leur retour vidés en un tas. Il met un soin particulier à rendre leur cohérence aux liasses. L'érudit accumule de nombreuses connaissances sur le passé de la cité rennaise qu'il restitue dans un premier Recueil historique en 1702, prolongé en 1724 par un Recueil historique de tout ce qui s'est trouvé de plus remarquable et de plus important touchant la ville et la communauté de Rennes. Gilles de Languedoc rédige l'Inventaire général et historique des actes, lettres, titres et autres pièces des archives de la communauté de Rennes. » Source : [http://www.wiki-rennes.fr/Rue\\_Gilles\\_Languedoc](http://www.wiki-rennes.fr/Rue_Gilles_Languedoc)

des travaux de réaménagement,

## NANTES - SAMEDI 17 DÉCEMBRE À 14H

### ART PUBLICITAIRE

PLAQUES EMAILLEES - TÔLES LITHOGRAPHIÉES  
PANONCEAUX - AFFICHES - PLV BOITES LITHOGRAPHIÉES ETC...

**Consultant :** Frédéric DUFETELLE Tél. : 06 63 55 59 74



## THÉMATIQUES DES VENTES DU 1<sup>er</sup> SEMESTRE 2023

### Les dates dans le prochain numéro

#### BANDES DESSINÉES

COLLECTION W. 2<sup>ème</sup> PARTIE ET À DIVERS  
IMPORTANTE COLLECTION DE DÉDICACES  
ET TIRAGES DE TÊTE PLUS DE 750 LOTS



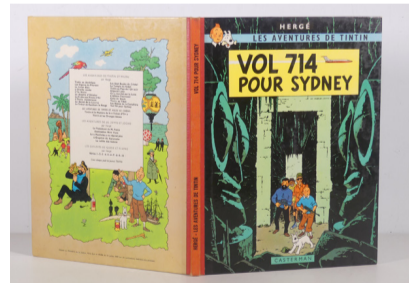
Adjugé 1 050 €

#### CIRQUE

AFFICHES  
JOUETS ET DIVERS

#### ARTS DU XX<sup>ème</sup> SIÈCLE

ESTAMPES - TABLEAUX - VERRERIE  
OBJETS D'ART - MOBILIER DESIGN



Adjugé 780 €



Adjugé 2 000 €



Adjugé 400 €



Adjugé 750 €

#### BELLE VENTE MOBILIÈRE

TABLEAUX ANCIENS ET MODERNES  
OBJETS D'ART - OBJETS DE VITRINE  
MOBILIER XVIII<sup>ème</sup> ET XIX<sup>ème</sup> SIÈCLES



Adjugé 8 000 €



Adjugé 4 000 €



Adjugé 420 €

#### ARTS DE LA TABLE

VERRERIE - VAISSELLE - ARGENTERIE  
LINGE DE MAISON - VINS

#### ART PUBLICITAIRE

PLAQUES EMAILLEES  
TÔLES LITHOGRAPHIÉES  
PANONCEAUX - AFFICHES - PLV  
BOITES LITHOGRAPHIÉES ETC...



Adjugé 2 400 €

#### LIVRES ANCIENS & MODERNES

#### ŒUVRES PICTURALES

TABLEAUX DU XVIII<sup>ème</sup> SIÈCLE À NOS JOURS  
ESTAMPES - DESSINS

#### AU BONHEUR DES DAMES

MODE ET MAROQUINERIE DONT CHANEL,  
CHRISTIAN DIOR, HERMÈS, LOUIS VUITTON  
BIJOUX DONT DIAMANTS ET PIERRES  
PRÉCIEUSES - PARFUMS ET MINIATURES

#### MILLE ET UN PAPIERS

TIMBRES - PHOTOGRAPHIES  
AFFICHES - VIEUX PAPIERS

#### MULTI-COLLECTIONS

MINÉRAUX - HACHE - SILEX  
FLÈCHES PRÉHISTORIQUES  
DIVERS

#### REGARD SUR LE MONDE

CIVILISATIONS - ETHNOLOGIE

#### NANTES

8 bis Rue Chaptal 44100 Nantes

#### LA BAULE

132 Av. des Ondines 44500 La Baule

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

Tél. 02.40.69.91.10 - e.mail : sarlkac@orange.fr

[www.encheres-nantes-labaule.com](http://www.encheres-nantes-labaule.com)



# Courrier des lecteurs

## Vocabulaire dans La Baule +.

Fidèle lecteur de La Baule +, je me pose la question suivante : ce mensuel serait-il réservé à un public plus cultivé que moi ? Quand je lis le dernier billet de Dominique Labarrière, je dois sortir mon dictionnaire pour comprendre le sens de ses propos. Des mots comme Ego Me Absolvo, panégy-

riques, thuriféraires, Pic de la Mirandole, péroraions... me sont en effet peu familiers. Je m'excuse de ne pas avoir votre culture, mais s'il vous plaît, Monsieur Labarrière, restez simple, pensez que vous vous adressez à un large public et pas seulement à une certaine élite bauloise. Merci de votre compréhension.

**Yves (courriel)**

Merci, Yves, pour votre courriel. La bonne nouvelle, c'est que vous ayez la curiosité de consulter un dictionnaire pour rechercher certains mots, ce qui signifie que vous conservez l'envie de vous cultiver. En effet, peu importe la condition sociale, je puis vous assurer que même des professeurs, voire des académiciens, continuent d'élargir leur érudition à tous les âges. Certains pérorent en se prenant pour Pic de la Mirandole mais, sans vouloir jouer au thuriféraire, il conviendrait de faire le panégyrique de votre modestie et de votre appétit de savoir ! Nous espérons justement que vous aurez de nombreuses autres opportunités d'ouvrir un dictionnaire en lisant La Baule +. Y. Urrien.

## Patrick Malenfant et sa compagne Viviane font le tour du monde avec La Baule + !

C'est une belle surprise de recevoir ce message de Patrick Malenfant, une personnalité de la presqu'île. Il est connu pour son engagement sportif dans le domaine de l'athlétisme, mais aussi culturel à travers les Éditions du Trait à Mesquer : « Avec Viviane, ma compagne, nous avons mis La Baule + dans nos bagages, cette année, à l'occasion des compétitions internationales de force athlétique, que je pratique au sein du club guérandais, la SGHM ».

Almaty, au Kazakhstan, accueillait le Championnat du Monde de développé couché, en mai. J'y ai décroché la médaille de bronze. Ancienne capitale du pays, c'est une ville calme, même si la circulation se fait à coups d'avertisseurs. Les immeubles de type soviétique sont très présents et on y trouve de très impressionnants bâtiments et un métro ultramoderne.

Eskilstuna, en Suède, nous recevait en juillet pour le Championnat d'Europe de force athlétique. J'ai fini quatrième. Ville de taille moyenne et très jeune par ses nombreux étudiants, c'est aussi un musée à ciel ouvert avec de très nombreuses œuvres d'art disséminées sur toute la ville.



**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 (Eure) - Tirage : 35 000 exemplaires.  
 Directrice de la publication : Fabienne Brasseur  
 Rédaction : Yannick Urrien  
 ISSN : 1767-6150 - Dépôt légal à parution.  
 Publicité : Fabienne Brasseur au 02 40 60 77 41 ou  
 fabienne@labauleplus.fr

## Où vous procurer La Baule+ chaque mois ?

La Baule	Guérande	Le Pouliguen		
<p><b>Résidence du Golfe</b> Avenue de la Plage.</p> <p><b>Hôtel Alcyon</b> 19, avenue des Pétrils. Tél. 02 40 60 19 37</p> <p><b>Épicerie de la Forêt</b> 72 avenue de Lyon</p> <p><b>Aquabaule</b> Rue Honoré de Balzac Tél. 02 40 11 09 00</p> <p><b>SNCF</b> La Baule+ est disponible dans la gare SNCF</p> <p><b>Carrefour city</b> Place de la Victoire. Ouvert 7 jours sur 7.</p> <p><b>Hôtel Restaurant</b> Le Saint Christophe 1 avenue des Alcyons. Tél. 02 40 62 40 00</p> <p><b>Fleurs de Toscane</b> 40 ave. Henri Bertho Tél. 02 40 60 37 95</p> <p><b>Garage Blanchard</b> Station service : 7 jours sur 7 - Mécanique toutes marques. 14 ave de Lattre de Tassigny. Tél. 02 40 60 07 33</p> <p><b>Grenier à Pain</b> 303, ave. du Maréchal de Lattre de Tassigny. Tél. 02 40 60 28 82</p> <p><b>Carrefour market</b> <b>TRICOIRE</b> Cordonnerie - Clés - CC des Salines. Tél. 02 49 52 66 29. Ouvert du lundi au samedi de 9h à 19h 30</p> <p><b>Le Fournil de la baie</b> Boulangerie bio - Pâtisserie - Sandwicherie 199, avenue de Lattre de Tassigny Tél. 02 40 60 27 28</p> <p><b>Le Gulf Stream</b> Un distributeur à journaux est à votre disposition dans l'enceinte du cinéma Le Gulf Stream.</p> <p><b>Brasserie La Villa</b> Une invitation au voyage. 18 avenue du Général de Gaulle - Place du Maréchal Leclerc Tél. 02 40 23 06 00</p> <p><b>Hôtel Mercure</b> <b>Restaurant Le Ruban Bleu</b> Cuisine traditionnelle maison. 2 Ave. de la Noue Tél. 02 40 60 24 86</p> <p><b>Mesquer - Quimiac</b> <b>Carrefour Express</b> 31, rue Hoëdic. Tél. 02 40 70 32 69.</p> <p><b>La Cabane à huîtres</b> Port de Kercabelléc. Tél. 02 40 91 37 83 - Huîtres, Poissons, Moules frites, Fruits de mer</p> <p><b>Le Skipper Café</b> Place de l'Hôtel (face à la mairie). Tél. 02 40 42 54 39</p>	<p><b>ALIX</b> Maillots de bain &amp; Accessoires de plage - Homme Femme Enfant. 42 avenue Louis Lajarrige Tél. 06 59 47 06 50</p> <p><b>Carrefour Express</b> 21 Avenue Henri Bertho. Tél. 02 40 42 03 26 - Ouvert tous les jours à 7H</p> <p><b>Martin</b> Boulangier Pâtissier Chocolatier - Tradition créative. Passage du Royal La Baule. Tél. 02 40 60 92 81, 38, avenue Lajarrige. Tél. 02 40 60 24 26</p> <p><b>Hôtel Astrolabe</b> Hôtel Astrolabe (2*), 106, avenue de Lattre de Tassigny. Tél. 02 40 60 21 75. A 200 mètres de la plage. Equipement ADSL.</p> <p><b>Pizza' Nini</b> Vente à emporter. 23, ave Lajarrige. Commandes au 02 40 60 83 24.</p> <p><b>Christophe Roussel</b> Christophe Roussel, artisan, chocolatier, pâtissier. 6, allée des Camélias. Tél. 02 40 60 65 04</p> <p><b>Mairie de La Baule</b> La Baule+ est disponible à la mairie de La Baule et la mairie annexe d'Escoublac</p> <p><b>Le Billot</b> Grill - Rôtisserie - Place du marché. Tél. 02 40 60 00 00.</p> <p><b>Vincent LB Coiffure</b> Coiffure - Beauté - soins Bioesthétique Esplanade François André Tél. 02 40 60 86 09</p> <p><b>Yummy</b> Sandwicherie - Pâtisserie - Viennoiserie. 123, avenue du Général de Gaulle.</p> <p><b>Hôtel Mona Lisa</b> 42, avenue G. Clémenceau. Tél. 02 40 60 21 33</p> <p><b>Le Jazz Volant</b> Aérodrome de La Baule. Tél. 02 40 60 41 80</p> <p><b>La Madeleine</b> <b>Votre Marché</b> Supérette. Ouverture: 8h-19h30, sauf dimanche après-midi. Tél. 02 40 61 92 23.</p> <p><b>Maison Princet</b> 10, rue des Parcs Neufs. Tél. 02 40 61 93 13</p> <p><b>Asserac</b> <b>Boulangerie Le Thiec</b> Boulangerie - Pâtisserie, rue de la Poste. Ouverture tous les jours. Tél. 02 40 01 71 04.</p>	<p><b>Espace Culturel</b> La Baule + à l'entrée de l'Espace Culturel E.Leclerc</p> <p><b>Mairie</b> Un distributeur se trouve à l'entrée de la mairie de Guérande</p> <p><b>Restaurant Da Etto</b> 6, avenue Anne de Bretagne, à côté du Ciné Presqu'île de Guérande (face à La Poste) Tél. 02 40 24 40 40.</p> <p><b>Restaurant Hot Wok</b> Parc d'Activités de Careil. Tél. 02 40 23 58 00</p> <p><b>Maison Visentin</b> Artisan boulanger pâtissier. 21 bis, Bd Général de Gaulle. Tél. 09 53 48 07 24</p> <p><b>Ciné Presqu'île</b> 4, avenue Anne de Bretagne. Tél. 02 40 00 60 60.</p> <p><b>Les Chais St François</b> Zac de Villejames place Kerhillier. Tél. 02 40 70 95 10</p> <p><b>Crêperie Le Logis</b> 1, place de la Psalette Tél. 02 40 42 96 46</p> <p><b>Le Croisic</b> <b>Chez François et Rosalie</b> Boulangerie Artisanale - Pâtisserie. Place Dinan Tél. 02 40 23 02 06. Ouverture : 7h-19h30</p> <p><b>Au Fournil des Salorges</b> 57 avenue Henri Becquerel. Tél. 02 40 23 18 34</p> <p><b>Océarium du Croisic</b> Avenue Saint-Goustan Tél. 02 40 23 02 44</p> <p><b>Galerie Intermarché</b></p> <p><b>La Turballe</b> <b>Boulangerie Delestre</b> Boulangerie Pâtisserie Delestre: Pain de tradition Française issu de farine «Label Rouge», «La Bagatelle» Chocolats et glaces maison. Spécialités bretonnes.</p> <p><b>2, rue des Pins.</b> Tél. 02 40 11 88 30. <b>SUPER U</b></p> <p><b>Batz-sur-Mer</b> <b>Boucherie - Charcuterie</b> 9 rue Jean XXIII. Tél. 02 40 23 91 15</p> <p><b>Bouquinerie Café</b> Dans la zone de Prad'Velin, au cœur des marais salants. Tél. 02 40 23 80 03. Grand choix de livres d'occasions.</p> <p><b>L'Atelier de Valérie</b> 23, rue du Croisic. Tél. 02 40 23 59 83.</p>	<p><b>Vélo Zen</b> Ventes, Entretien et Réparation - Spécialiste Vélos électriques 9 rue du Général Leclerc Tél. 09 83 72 97 41</p> <p><b>Boulangerie Airaud</b> Boulangerie Airaud. 7, rue du Bois. Tél. 02 40 42 31 56. Boulangerie Pâtisserie Chocolatier Glacier. Les spécialités sont La Pascalette et L'Armoricain. Horaires: 6h45-19h30.</p> <p><b>Au Bonheur des Chiens</b> 4 bd Gal de Gaulle. Tél. 02 40 42 37 48 - Toiletage et accessoires pour chiens</p> <p><b>Intermarché</b> Rue de Cornen, 44510 Le Pouliguen Téléphone : 02 40 42 10 46</p> <p><b>Pornichet</b> <b>Trésors des Régions.com</b> 152 avenue Général De Gaulle Tél. 02 40 15 00 33</p> <p><b>SNCF</b> La Baule+ est disponible dans la gare SNCF</p> <p><b>L'Atelier de Vanessa</b> Forum des Océanes - Bld des Océanides Tél. 02 40 61 59 12 - Ouvert tous les jours</p> <p><b>La Signature du Sunset</b> Sur la plage, face au 138 bd des Océanides. Tél. 02 40 61 29 29.</p> <p><b>Casino</b> Place du Dauphin (près de la gare SNCF). Tél. 02 40 61 10 34</p> <p><b>Saint-André-des-Eaux</b> <b>Golf Saint-André-des-Eaux</b> Route de Saint-Denac - 2 parcours 18 trous - 1 parcours 9 trous - 1 practice - Club House Restaurant. Tél. 02 40 60 46 18</p> <p><b>Piriac sur Mer</b> <b>Boulangerie Pâtisserie</b> 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</p> <p><b>Saint-Lyphard</b> <b>Maison Princet</b> Boulangerie - Pâtisserie Rue du Vigonnet (en face de la salle Sainte-Anne). Tél. 02 40 91 41 02</p> <p><b>Pontchâteau</b> <b>Auberge du Calvaire</b> Logis, 6, route de la Brière, Le Calvaire. Tél. 02 40 01 61 65</p>	<p><b>Le Bateau Ivre</b> Crêperie - Dégustation. 6, quai Jules Sandeau. Tél. 02 40 42 31 52</p> <p><b>Coiffure Au 8</b> 8 rue de la plage. Tél. 02 40 42 31 87</p> <p><b>Votre Marché</b> 8 grande rue Tél. 02 40 42 31 41</p> <p><b>La Sarthoise</b> Boucherie - Charcuterie. Champion de France 2011 «Meilleur plat de Tripes». 9, rue de l'Eglise au Pouliguen. Tél. 02 40 42 31 76</p> <p><b>L'AP'Airaud</b> 20 bd de l'Atlantique. Tél. 02 40 66 38 34</p> <p><b>Casino de Pornichet</b> 3 bd Océanides, 44380, Pornichet. Tél. 02 40 61 05 48.</p> <p><b>Régent - Grain de Folie</b> Hôtel Restaurant - 150 bd Océanides - Tél. 02 40 61 04 04</p> <p><b>Cavavin</b> Caviste - «Le Bon Conseil» - 156, ave du Général de Gaulle. Tél. 02 40 01 02 93</p> <p><b>Bahia Tikka</b> Restaurant aux saveurs Sud-Américaines 6, Allée du Zéphyr Tél. 02 40 62 17 02</p> <p><b>Nina à la Plage</b> Brasserie, 7 Bld des Océanides Tél. 02 40 00 91 91</p> <p><b>Rennes</b> <b>Chez Edgar</b> Restaurant - Bistrot - Brasserie - 1 cours de la Vilaine - Place de l'Eglise - Cesson Sévigné Tél. 02 99 83 11 21 www.chezedgar.fr</p> <p><b>Missillac</b> <b>Domaine de la Bretesche</b> 44780 Missillac. Tél. 02 51 76 86 96</p> <p><b>Orvault</b> <b>Boulangerie Pâtisserie Amandy</b> 368, route de Vannes, 44700, Orvault. Tél. 02 40 16 76 43.</p> <p><b>Paris</b> <b>Café de Flore</b> 172, bd Saint Germain, 75006, Paris. Tél. 01 45 48 55 26</p> <p><b>Restaurant Nomad's</b> 12-14 rue du Marché Saint Honoré, 75001 Paris</p>

C'est à Budapest, en Hongrie, que j'ai participé aux Championnats d'Europe de développé couché dans les catégories classique et équipée. Deux médailles de bronze sont venues récompenser mes efforts. Là-bas, ce sont les très nombreux immeubles richement ornés qui nous ont ravis. Beaucoup d'autres attraits : les bains, les événements culturels et les ruin bars, cafés festifs installés dans des bâtiments désaffectés.



En octobre, nous finissons notre saison internationale à Saint John's de Terre-Neuve, au Canada. Pour les Championnats du Monde de force athlétique, je termine quatrième, avec toutefois une médaille de bronze (encore une !) au développé couché. L'archipel garde

encore quelques traces du passage français avec les noms de bateaux de pêche artisanale et plusieurs enseignes commerciales. C'est une petite ville aux maisons colorées, qui accueille, nous l'avons vu, des paquebots pour la journée, mais aussi les navires qui ravitaillent les plateformes de forage du Grand Nord.



Et, pour les derniers jours d'octobre, je décroche les deux titres de champion de France à La Gorgue, dans le Nord. En voiture, le voyage est presque aussi long que pour aller en avion dans les pays précités.

### Logements pour handicapés.

À l'heure du coup de couteau quotidien annoncé sur les chaînes infos, les municipalités dépensent des millions et des millions pour financer des organisations d'aides aux migrants, qui sont prioritaires sur tout (Source : les études de Contribuables Associés), pendant que les Français continuent de souffrir au quotidien. En découvrant dans La Baule + que la municipalité de La Baule ouvrait un foyer pour handicapés, j'ai voulu adresser ce message de satisfaction : enfin une action de solidarité pour nos concitoyens ! Et je ne suis pas le seul à penser cela à La Baule !

Max (courriel)

### Connaissez-vous Greg Toussaint ?

Vous évoquez régulièrement les spectacles qui se déroulent dans la région, il en faut pour tous les goûts... mais je vous invite à découvrir Greg Toussaint si vous ne le connaissez pas. C'est un humoriste super populaire en ce moment et son spectacle « Sale Français » tourne dans toute la France, on a regardé les dates... sauf chez nous... Triste ! Le connaissez-vous ? Est-il boycotté ? Vous seriez géniaux de publier mon message, cela lui fera de la pub !

Magalie L. (courriel)

Merci Magalie. La Baule + est un journal qui n'a aucun lien avec les orga-

nisateurs de spectacles. Vous évoquez Greg Toussaint : il est connu, c'est effectivement un humoriste tendance auprès de nombreux trentenaires et quadragénaires, et il sera évidemment annoncé dans nos colonnes si nous apprenons qu'il vient se produire sur la presqu'île.

### SOS Médecins.

Quelques allusions ici ou là, mais aucun article de fond sur l'impossibilité de trouver un médecin traitant sur la presqu'île. Cela me semble quand même un sujet sérieux, la population augmente, avec des personnes qui arrivent à l'âge de la retraite, et cela mériterait une grande enquête. À moins qu'il y ait des consignes pour que La Baule + évite ce sujet ?

M. Marouani.

Merci pour votre message. Je vous rassure, nous ne recevons aucune consigne et nous pouvons aborder tous les sujets. C'est factuel, il y a une pénurie de médecins sur la presqu'île, comme dans de nombreuses villes de France, et ces communes font de la surenchère pour les attirer. L'information est connue de tous. Il s'agit effectivement d'un sujet sérieux et chaque fois que nous pouvons l'aborder avec un élu, nous le faisons : comme récemment avec Nicolas Criaud, maire de Guérande et président de Cap Atlantique, dans un entretien publié dans le numéro du mois d'octobre.

### La Baule + à La Casa La Baule au Brésil...

Un couple de Baulois, Gabrielle et Louis Le Mentec, nous font part d'une découverte originale au Brésil : une maison de plage à Iguape, au Brésil. qui s'appelle Casa La Baule. Le site Internet, rédigé en français, présente une grande villa privée en location, avec un accès direct à la plage. Selon Gabrielle et Louis : « Pour lire La Baule + au Brésil, les pieds dans l'eau, comment trouver mieux que la Casa La Baule à Iguape près de Fortaleza ».



Ecrivez-nous :

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

ANIMATIONS DANS TOUTE LA VILLE

# Noël magique !

**3/12 au 01/01**  
Exposition, performances et ateliers « Doodle Mania » | Espace culturel chapelle Sainte-Anne

**10/12 au 01/01**  
Le Noël enchanté des animaux | Bois des Aulnes

Illuminations | Dans tous les quartiers

Patinoire et piste de luge | Jardin de la Victoire

**19 au 23/12**  
Ateliers et spectacles « En attendant Noël »  
Bibliothèque

Programme détaillé

VILLE DE La Baule ESCOUBLAC

labaule.fr #VivreAuPaysDesVacances

@VilleLaBaule

### Mode ▶ Les chaussons restent la tendance pour rester au chaud



Kaly Chaussures présente les tendances de l'hiver 2022 : des chaussons et des chaussons !

Il y a eu les confinements, puis le développement du télétravail, tout cela conjugué au plaisir du cocooning, et les pantoufles sont devenues un élément indispensable à notre bonheur quotidien. Votre prochaine réunion via Zoom ou Teams sera en chaussons ! Kaly Chaussures a développé son offre de pantoufles en proposant des marques de référence, françaises ou suédoises : Semelflex, Maison de l'Espadrille, Angarde, Birkenstock ou Shepherd, en cuir et fourrés avec de la laine de mouton à 100 %, des vraies Charentaises à la laine vierge 100 % naturelle. Thomas a aussi découvert une marque irlandaise très confortable avec également 100 % de laine de mouton. Autre coup de cœur plus lointain, avec la paire de chaussons UGG, fabriqués en Australie, chauds et confortables, qui donne le sentiment de marcher sur du coton. Thomas a vraiment voulu faire de décembre le mois du chausson : « chez Kaly Chaussures nous avons toutes les tailles, du 24 au 46, hommes, femmes et enfants, et lavables en machine ! » Une paire de chaussons, c'est aussi le cadeau idéal, on est certain de faire plaisir et de ne pas se tromper !

L'enseigne Kaly propose des chaussures traditionnelles, des chaussures d'été, des Espadrilles, des sabots avec les marques les plus demandées... Thomas travaille déjà sur les tendances du printemps et de l'été : « Au Printemps, je vous annonce que le mocassin Reqins sera décliné en 25 couleurs et la mode des sabots se confirme avec une nouvelle collection en provenance d'Italie avec des couleurs très tendance (lilas, vert, pomme, orange, sable, camel...).

Kaly Chaussures existe depuis 20 ans sur la presqu'île, la première boutique a été lancée au Croisic par Thomas (jeune et audacieux), ensuite au Pouliguen, à La Baule, sous les arcades du marché, et à Guérande, dans la galerie du centre Leclerc Côte et Mer qui fête déjà ses 10 ans.

**Kaly Chaussures**  
25-27 avenue des Ibis à La Baule  
Tél. 02 28 55 93 25  
Galerie Commerciale Côte et Mer à Guérande  
Tél. 02 51 73 41 39  
Les deux boutiques sont ouvertes à l'année.

## Histoire ► L'écrivain et philosophe décrit les secrets de la relation entre Louis XIV et Molière



### Dominique Labarrière : « Le Roi, pourtant jeune encore, mais formé à l'école de Mazarin, ne l'oublions pas, nous livre ici une belle leçon politique. »

Dans son nouveau livre, Dominique Labarrière nous invite à pénétrer les arcanes de l'une des affaires les plus étonnantes du règne de Louis XIV: l'affaire Tartuffe. Dès le moment où cette pièce magistrale de Molière a été jouée, elle a suscité les controverses les plus vives et cela n'a pas cessé depuis. Débats littéraires, certes, mais aussi politiques et surtout religieux. En découvrir les tenants et aboutissants est non seulement passionnant, mais voilà une belle manière de

clôre l'année Molière qui s'achèvera avec 2022.

« Le Roi a ri - Molière, Tartuffe, le Roi » de Dominique Labarrière est publié aux Éditions Rue Fromentin.

Dominique Labarrière vous donne rendez-vous vendredi 9 décembre, entre 10h et 19h, à l'espace culturel Leclerc de Guérande pour une séance de dédicaces.

La Baule+ : Dès sa création et jusqu'à aujourd'hui, Tartuffe, comédie majeure de Molière, a fait l'objet de discussions animées où les uns et les autres s'opposent autour des véritables intentions de l'auteur, et, surtout, autour du rôle qu'a pu jouer le Roi dans cette affaire plutôt complexe, mais que vous parvenez à rendre parfaitement claire pour tout le monde. Comment expliquez-vous la longévité de cet intérêt quasi passionnel ?

**Dominique Labarrière:** Il se trouve que Tartuffe mêle deux thèmes qui sont, sinon éternels, du moins intemporels : l'hypocrisie et la dévotion, la soumission aveugle. Ce sont des sujets qui ne s'épuiseront jamais. L'hypocrisie est de tous les temps, de tous les régimes. On la rencontre dans toutes les couches de la société, tant dans la vie sociale que dans la vie privée. Tartuffe est l'archétype même de l'hypocrite, et Orgon, sa proie, le type même du dévot envoûté. Il est à ce point dépossédé de lui-même qu'il en devient incapable de mesurer à quel point Tartuffe le berne, le trompe, convoite ses biens - jusqu'à son épouse - et, finalement, vise à l'entraîner à sa perte, à sa ruine.

La pièce Tartuffe est jouée à Versailles le 7 mai 1664 devant la cour lors de fêtes qui durent plusieurs jours et que le Roi voulait

particulièrement somptueuses. 600 privilégiés y assistent. Dès le lendemain de la représentation, il fait interdire la pièce. Elle ne sera de nouveau jouée que cinq ans plus tard. On a tout dit sur cette interdiction soudaine. Qu'en est-il ?

On a surtout dit n'importe quoi, si vous me permettez. Pour nos fascicules scolaires, la raison de l'interdiction serait que le Roi n'aurait pas aimé la pièce. Comme s'il était seulement concevable qu'il ne l'ait découverte que ce grand soir, sur scène, devant tous ces nobles ! Pour cette fastueuse « Fête des Plaisirs enchantés », la première de celles qu'il donnera à Versailles au cours de son règne, Louis a eu l'œil et la main sur tout. Il n'est pas une entrée de ballet qu'il n'ait supervisée. D'ailleurs, il en est un des acteurs principaux. Tout ce qui est dit dans les pièces que donnent alors Molière et ses comédiens - seuls auteur et troupe retenus pour ce très important événement - est parfaitement connu du Roi. Mieux encore, il est aujourd'hui acquis que Louis n'a pas été étranger au choix du thème. Le jeune Roi, l'hypocrisie, il connaît ! Il la vit et la subit grandeur nature en permanence. Enfant, fuyant les terribles troubles de la Fronde en compagnie de la Reine mère et de Mazarin, il a assisté aux revirements incessants des uns et des autres, des princes du sang, ses cousins, en particulier. Plus tard, en 1658, malade, on le crut perdu. Il

## L'aide à domicile sur-mesure

Réseau national d'aide à domicile pour les personnes âgées



Aide à l'autonomie



Aide aux repas



Accompagnements



Aide ménagère

Agence de La Baule

02 52 20 01 99

Agence de Saint-Nazaire

02 52 20 06 71

Agence d'Angers

02 52 21 00 40



**Petits-fils**  
SERVICES AUX GRANDS-PARENTS



petits-fils.com

**PROCHE DE VOUS DEPUIS 1978  
POUR LA RÉUSSITE DE TOUS  
VOS PROJETS IMMOBILIERS**

**DÉCOUVREZ  
LE PRIX DE VOTRE  
BIEN IMMOBILIER  
ESTIMATION  
OFFERTE**

**CONTACTEZ-NOUS**

**6 AGENCES VOUS ACCUEILLEN**

La Baule 0240111554	Pornichet 0240610988	Sainte-Marguerite 0240613040	Saint-Marc-sur-Mer 0251108493	Piriac-sur-Mer 0240602452	Nantes 0240482636
------------------------	-------------------------	---------------------------------	----------------------------------	------------------------------	----------------------

ORIBA.FR




n'ignore pas que sa cour s'est alors tournée vers Monsieur, son frère, que l'on voyait déjà sur le trône. Nul que lui sans doute, ne sait mieux de quoi il retourne en matière d'hypocrisie. Comment imaginer, enfin, que l'auteur et sa troupe, dont la vie - la survie - dépend exclusivement des largesses du monarque prennent le risque de le décevoir, de le contrarier, de l'irriter en osant une telle audace ? Cela ne tient pas debout, bien sûr.

**On a avancé par ailleurs que la Reine mère, très dévote, aurait pesé en faveur de l'interdiction et que la Compagnie du Saint-Sacrement aurait mené une cabale dans ce sens.**

Tout d'abord, faire de la Reine mère une dévote, c'est aller vite en besogne. Pieuse chrétienne certes, mais dévote certainement pas. Son comportement le prouve en permanence. J'en donne des exemples. Et puis, à Louis enfant, elle a su donner comme précepteur, il est vrai, le très rigide prélat Hardouin de Péréfixe, mais elle lui a aussi

octroyé François de la Mothe le Vayer, philosophe libertin, fort irréligieux pour ne pas dire athée. Quant à la Compagnie du Saint Sacrement, que le Roi frappera d'interdiction quelque temps plus tard, elle n'a plus à ce moment-là l'influence suffisante pour s'opposer de front. D'ailleurs, je mentionne une décision des instances supérieures de la Compagnie enjoignant instamment de ne rien entreprendre contre Tartuffe afin de ne pas encourager l'auteur à défendre sa comédie à grand bruit. Par ailleurs, je donne dans le livre la remarquable intervention d'Étienne Baluze, bibliothécaire et proche conseiller de Colbert, sur la vraie nature des relations de l'Église avec le théâtre. On est très loin des caricatures du laïcisme exacerbé des manuels scolaires de la Troisième République.

**Je vois clair en vous et c'est moi qui suis votre juge, leur assène-t-il.**

**Alors, pourquoi le Roi prend-il la décision d'interdire cette pièce, qu'il**

**aurait lui-même autorisée, voire inspirée ?**

Le Roi, pourtant jeune encore, mais formé à l'école de Mazarin, ne l'oublions pas, nous livre ici une belle leçon politique. Par l'entremise de Molière et de son Tartuffe, il entend faire passer un message à la cour. Il veut dire à ces gens qu'il n'est pas dupe de leur hypocrisie, de leur bigoterie de façade, des démonstrations outrées d'adulation dont ils le couvrent. Je vois clair en vous et c'est moi qui suis votre juge, leur assène-t-il. Je suis sans illusion sur votre fidélité, votre soumission. Tout ici, à la cour, comme chez ce pauvre Orgon n'est qu'hypocrisie. Ces ridicules dont vous riez sont les vôtres. Oui, c'est de vous que vous riez. Et la dictature morale que certains voudraient imposer - y compris à moi, le Roi (il entame alors sa liaison avec Mademoiselle de La Vallière) ne passera pas. L'interdiction tombe aussitôt sur la représentation « privée », parce que le Roi, avec beaucoup de sens politique, ne souhaite pas voir ces idées iconoclastes, potentiellement séditeuses, se répandre dans

le public ordinaire, parmi ses sujets. Il n'a nulle envie que la stigmatisation de l'hypocrisie religieuse ou autre devienne l'affaire de tous et de chacun. Il applique une règle de gouvernement dont on devrait parfois s'inspirer aujourd'hui : il n'est pas nécessaire que tout le monde soit en permanence éclairé sur tous les sujets. Et puis, à ce moment-là, il est très occupé par l'affaire du jansénisme. Le schisme avec Rome menace. Il n'est pas envisageable d'envenimer encore un peu plus ce qui pourrait aboutir à une nouvelle rupture religieuse de fond, comme celle survenue au siècle précédent, avec la Réforme. Aussi, ce n'est que cinq ans après la représentation de Versailles, et seulement 24 ou 48 heures après que cette affaire du jansénisme aura été (provisoirement) réglée qu'il donnera à Molière l'autorisation de jouer Tartuffe en public.

**Vous abordez aussi la discussion autour de la paternité de ses pièces que certains attribuent à Corneille. Qu'en pensez-vous ?**

Cela non plus n'a pas beaucoup de sens. Je donne mon point de vue dans le livre, bien sûr. Cette théorie fu-

meuse, avancée dans les années 30 par l'écrivain licencié Pierre Louÿs, a la vie dure. Pour faire simple, je dirai que si Corneille était l'auteur de comédies comme l'École des Femmes ou Tartuffe, il serait encore un plus fiefé Tartuffe que l'original. Il ne s'agirait pas seulement d'une habileté de plume, d'un tour de passe-passe littéraire, mais d'une authentique imposture morale. Les tenants de cette thèse font l'impasse sur ce qui fonde à ce moment-là le grand succès de Corneille. Ce sont une traduction et adaptation en vers de l'Imitation de Jésus-Christ, les Louanges de la Vierge, également mises en vers sublimes, l'Office de la Sainte Vierge, l'Hymne à Sainte Geneviève. Donc, selon ces gens, nous aurions un Corneille auteur de ces textes sacrés et son double qui, dans le même temps, trahissait des œuvres aussi libres que l'École des femmes, Tartuffe ? Oui, nous aurions alors affaire à un sacré imposteur. Un Tartuffe en or massif.

**Molière rejoint Pascal dans sa dénonciation des accommodements moraux**

**Arguments solides à l'appui, vous réglez aussi le fameux scandale que l'on n'a cessé de colporter au sujet de la suspicion d'inceste entre Molière et sa jeune épouse, qui aurait été sa propre fille...**

Vous me faites trop d'honneur. En réalité, ce n'est pas moi qui règle l'affaire, mais le Roi lui-même, et avec quelle classe ! Pour finir, je voudrais me permettre de soumettre deux vers de Tartuffe à la réflexion de nos lecteurs : « Et rectifier le mal de l'action / Avec la vertu de notre intention. » Là, Molière rejoint Pascal dans sa dénonciation des accommodements moraux à bon compte : peu importe le résultat concret de l'action pour peu que, dans le discours, on puisse la parer des atours de la morale, de la générosité, de la vertu, de la bienveillance, etc. Je crois que ces deux vers sont d'une stupéfiante modernité. Et qu'ils le seront longtemps encore. Les exemples sont légion dans notre actualité.

**Propos recueillis par Yannick Urrien.**

**UN APPARTEMENT A RENOVER ???**

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

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

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

34 avenue Lajarrige  
44500 LA BAULE

Renseignez vous au  
**02 40 90 27 67**

[www.laconciergerietravaux.com](http://www.laconciergerietravaux.com)



**DÉBARRAS DE MAISONS**

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

**Estimations et devis gratuits**

FRANCHETEAU Philippe - Happy Market  
Allée J. Cartier - 44420 Piriac/mer - [happymarket44@gmail.com](mailto:happymarket44@gmail.com)

**Tél : 06 63 43 05 90**

**UniCentre**  
Trouvez l'amour en vrai !

*Le Noël à deux*  
AU COIN DU FEU

51<sup>e</sup> année d'expérience

Vu sur **TF1**


UniCentre vous offre aujourd'hui, avec ses 51 années d'expérience et ses milliers d'adhérents, la possibilité de rencontrer celle ou celui que vous attendez

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

Accompagnement personnalisé  
Rencontres sécurisées

**Cabinet Céline ADAM - 1 bis, av. de Provence**  
**44500 LA BAULE**  
Consultez nos profils en ligne [www.unicentre.eu](http://www.unicentre.eu) **02 40 26 60 98**

**BENOIT**  
COIFFEUR



19, boulevard Hennecart  
44500 LA BAULE-ESCOUBLAC  
Tél. 02 40 01 76 82

## Votre horoscope de décembre avec Théma

**BÉLIER** : Mercure en Capricorne sèmera le trouble, la fatigue s'ajoutera à une situation matérielle difficile à gérer. Faites attention aux dépenses inconsidérées. Côté love : la pression ou la crainte vous rendra vulnérable, un brin susceptible dans votre relation à l'autre. La bonne nouvelle « Jupiter » il sera votre garde-fou jusqu'en mai 2023.

**TAUREAU** : Du bonheur, que du bonheur ! Vénus / Mercure en signe ami le Capricorne : vous serez sur le devant de la scène. La flamme sera ravivée, une belle rencontre pour les célibataires promet un avenir radieux. Le mois sera euphorisant.

**GÉMEAUX** : Le bilan de l'année est positif, cela vous permettra de commencer la nouvelle sous de très beaux auspices. Vous charmerez par votre caractère joyeux et harmonieux. Mars et Jupiter conjuguent leurs énergies pour réaliser un projet qui vous tient à cœur et votre destin en sera transformé avant avril 2023.

**CANCER** : Mercure / Vénus en opposition : vous vous sentirez agressé, mal compris, irritable. Il faudra serrer les dents et prévoir un plan B. Attendez-vous à des retards, des imprévus dans vos projets de toutes sortes. Heureusement 2023 sera porteuse d'un renouveau très épanouissant.

**LION** : Vous finirez l'année en beauté. Pour les célibataires l'idéal sera atteint, vous serez aux anges. Les Couples : vous mènerez un combat à deux, vos initiatives porteront leurs fruits. Vous allez profiter d'une belle aisance matérielle qui se

prolongera en 2023.

**VIERGE** : Un mois de décembre excitant, Mercure renforcera votre résistance et Vénus intensifiera votre relation. Les bases seront posées et vous mettrez votre désir en forme. L'amour va triompher, au panier tous les vieux griefs et les rancœurs du passé.

**BALANCE** : Les couples devront se réinventer, vous devrez reconsidérer vos priorités. Vous vous exposerez aux critiques diverses. Une fin d'année un peu confuse, trouble. Les célibataires : une idylle pourrait voir le jour. Mais il ne faudra pas vous emballer trop vite, vous allez devoir prendre un peu de recul sinon cette relation fera pschitt.

**SCORPION** : Belle sérénité cette fin d'année, c'est un mois de plénitude. Vénus apportera du rêve à votre union. Vous embellirez votre confort de vie, soit par un déménagement pour les uns ou bien par des travaux d'embellissement de votre intérieur. Vous gagnerez en bien-être et sérénité.

**SAGITTAIRE** : Mars en opposition brouille encore vos relations. Des concessions à effectuer vis-à-vis de vos collaborateurs, associés ou partenaires

professionnels. Le mois sera à la négociation, au conciliabule. Côté love : tablez sur le dialogue afin d'harmoniser les sentiments.

**CAPRICORNE** : Mercure / Vénus s'installe chez vous en ce dernier mois de l'année. Vous apprendrez à faire confiance. Écoutez votre corps, le grand frisson c'est maintenant. L'amour occupera le terrain, l'ambiance sera festive, le feu sous la glace va s'exprimer.

**VERSEAU** : Le bilan se termine d'une façon positive, vous ne manquerez pas d'originalité. Vous serez inspirés par des initiatives créatives. Vous recevrez un accueil favorable du public. La période est optimale pour changer de vie, déménager, ou bien obtenir une mutation.

**POISSONS** : Belle complicité, vous finirez l'année en beauté. Vénus (l'élégante, l'amoureuse) / Mercure (la diplomate, la communicante) vous feront les yeux doux. Vous ferez preuve d'une grande détermination, vous donnerez corps à un projet concret qui vous habite. Les solos auront peut-être la chance de finir le mois en mode septième ciel.

**Thérèse Legendre**

**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](http://www.astrologie-thema.com)



### Solutions des Mots croisés - Page 28

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

### Le Cep Baulois : une association œnologique

Max Bougrier est à l'origine de la création d'un club qui rassemble des personnes souhaitant faire des découvertes œnologiques. Lors de chaque réunion, tous les troisièmes jeudis du mois, les membres dégustent quatre vins au cours d'un repas dont le menu a été choisi pour accompagner les crus présentés. Les sessions se déroulent dans la salle privée d'un restaurant baulois (38 € par personne). Max Bougrier précise que le Cep Baulois « n'est pas un club destiné à faire commerce de vins ». L'objectif est notamment de « savoir où sont cultivés les diffé-

rents cépages, reconnaître un vin « gras » et pourquoi il est comme cela, découvrir ce que signifient les « larmes », les « jambes », une dégustation « verticale » ou « horizontale », quels vins s'accoutument le mieux avec un plat, apprendre à identifier les parfums, en exprimer les couleurs, définir le nez d'un vin, sa robe, sa bouche... »

Le club a même son blason, que nous décrit Max Bougrier : « D'azur, sur sol d'or tanné, cep de vigne d'or accolé à son échelas, pampré de sinople, fruité d'argent. »

Renseignements :  
[cep.baulois@gmail.com](mailto:cep.baulois@gmail.com)



Si tout le monde attend La Baule+ chaque mois, ce n'est pas un hasard.  
Votre publicité dans La Baule+, c'est la garantie d'être visible par tout le monde sur la presqu'île !

Contactez Fabienne Brasseur au 06 08 80 39 55  
ou [fabienne@labauleplus.fr](mailto:fabienne@labauleplus.fr)

## LE SPÉCIALISTE DU PARQUET : VENTE - POSE

### LA MAISON DU PARQUET

PHILIPPE PLASSIER

PARQUET MASSIF ET CONTRECOLLÉ  
REVÊTEMENT DE SOL STRATIFIÉ  
REVÊTEMENT DE SOL VINYLE  
PRODUITS D'ENTRETIEN

www.lamaisonduparquet-saintbrevin.com



### Atlantique Parquet

Pose  
Ponçage  
Vitrification

ZA de la Guerche Sud - 26, av. des Frères Lumière (derrière le bowling) - 44250 SAINT BRÉVIN LES PINS - 02 28 53 90 38  
le show-room est ouvert du lundi au vendredi 9h - 12h30 et 14h - 18h - le samedi uniquement sur rendez-vous

## Noël ► Des idées de cadeaux authentiques et utiles



## Le Comptoir des Savonniers ringardise le gel douche industriel !

Le Comptoir des Savonniers a été la première enseigne à nous faire redécouvrir le savon traditionnel à la découpe. Comme dans tous les secteurs, on constate tout de suite la différence entre ce qui est authentique et ce qui est industriel. Certes, ce n'est pas demain que les Français vont abandonner le gel douche, mais c'est déjà une tendance

de fond et les consommateurs s'informent davantage et sont généralement plus cultivés. Au départ, l'idée d'utiliser des savons à la découpe apparaissait comme ludique, surtout en raison de la diversité des parfums. Ensuite, sur le plan olfactif, on a senti la différence avec des essences plus prononcées et plus authentiques. Mais les autres avantages sont aussi

nombreux : économiques, écologiques et sanitaires. Il suffit de prendre une loupe et de regarder la composition d'un gel douche classique pour comprendre tout ce que l'on s'étale sur la peau chaque matin ! Autre avantage : le savon solide ne produit aucun déchet, puisqu'il n'y a pas de flacons. Tout ceci explique le succès du Comptoir des Savonniers. Le rejet

des produits industriels est de plus en plus fort, dans le secteur de l'alimentation évidemment, mais aussi dans celui du bien-être et de la beauté, puisque cela concerne directement notre corps et notre santé.

Les savons vendus à la coupe s'enrichissent de nombreuses senteurs qui nous emmènent vers l'univers de la thalassothérapie avec toute une gamme inspirée de l'Océan. Certains savons permettent même de réguler l'excès de sébum des peaux mixtes à grasses, d'éliminer les impuretés de l'épiderme, de désobstruer les pores en douceur et d'affiner le grain de peau. On peut aussi trouver des savons avec de la silice qui permet un micro gommage de la peau, la nettoie, pour assurer une régénération de l'épiderme. Ainsi, la peau retrouve toute sa souplesse et sa santé, et elle se rééquilibre naturellement. C'est pour cette raison que ceux qui découvrent les bienfaits des savons traditionnels

deviennent très vite des fidèles.

### La star du moment, c'est le savon au lait d'Ânesse

La star du moment, c'est le savon au lait d'Ânesse, l'Or Blanc de la Cosmétique, enrichi à l'huile d'amande douce et au beurre de Karité. Idéal pour nettoyer, hydrater et apaiser votre peau, ce savon est fabriqué en France avec 98 % d'ingrédients naturels. Autre succès : le savon en vrac pour les adeptes du zéro déchet. Le réflexe écolo,

avec des produits plus purs et plus sains, touche tous les publics et l'innovation française est au rendez-vous avec des savons plus écologiques, plus économiques et issus du savoir-faire artisanal. Or, c'est justement cette philosophie qui anime depuis plusieurs années le Comptoir des Savonniers.

**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.**



SWING & DÉLICES  
80€\* Green fee 9 trous + déjeuner

### Pour les fêtes, offrez-lui un moment unique !

Jouer sur un parcours 9 trous d'exception et déjeuner avec une vue imprenable sur les greens... Un moment unique au cœur de l'un des plus beaux golfs de France.

Informations sur [cadeauxbarriere.com](http://cadeauxbarriere.com) ou au +33(0)2 40 60 46 18



\*Voir conditions sur [www.cadeauxbarriere.com](http://www.cadeauxbarriere.com). Offre valable pour 1 personne.



### Village de Noël de Kerhinet

Kerhinet  
SAINT-LYPHARD  
9, 10 & 11 décembre 2022  
11h - 18h

- > Marché des producteurs et artisans locaux,
- > Animations, ateliers,
- > Restauration sur place



Une autre vie s'invente ici



Saint-Lyphard  
AUBERGE DE Kerhinet



[parc-naturel-briere.com](http://parc-naturel-briere.com)



## Cinéma ▶ L'acteur, scénariste et producteur présente son nouveau film



# Gérard Jugnot : « J'essaie de faire un cinéma qui nous fait voir la vie en mieux. »

C'est le 21 décembre prochain que le nouveau film de Gérard Jugnot, « Le Petit Piaf », sortira dans les salles de cinéma. L'histoire se déroule dans un village de La Réunion où le jeune Nelson, dix ans, rêve de devenir un grand chanteur et ainsi de rendre fière sa mère qui l'élève seule. Après

avoir postulé à l'émission télévisée Star Kids avec ses amis Mia et Zizou, ils décident de trouver un coach pour préparer son concours. Par chance, Pierre Leroy (Marc Lavoine), chanteur célèbre à la carrière en berne, est en tournée sur l'île... Gérard Jugnot nous présente son nouveau film.

Quand je faisais mon casting, je demandais les origines des comédiens. L'un était normand, avec sa maman malgache et son grand-père africain, un autre venait d'Inde. J'ai aussi essayé de mettre cela dans le film. Il y a la musique qui adoucit les mœurs et la magie de ces enfants, dont le petit Soan qui est vraiment une machine à chanter. J'avais aussi envie de diriger Marc Lavoine, avec qui je n'ai jamais travaillé. Donc, le résultat est assez magique. C'est la première fois que j'ai un second rôle. D'habitude, je suis toujours à la manœuvre. C'est une photographie de la France des années 2020. J'essaie de faire un cinéma qui nous fait voir la vie en mieux. J'essaie toujours d'avoir de la bienveillance, car c'est de cette manière que l'on avance.

Ce qui m'a plu, c'est la filiation, c'est l'adoption. Mes films traitent beaucoup de la transmission et comment la vie peut vous guérir du mal de vivre. Dans le film, le personnage de Marc Lavoine est vraiment à la ramasse. Il a eu une petite heure de gloire, mais il a perdu l'inspiration. Comme il se retrouve obligé de faire ce métier de coach, il va recouvrer l'envie de chanter, surtout l'inspiration, et il va adopter ces mêmes. Il va y avoir une transmission et, comme dans toutes les transmissions, cela ne se fait pas dans un sens. Il va aussi apprendre des autres et c'est ce qui est vraiment très joli dans le projet.

000 € par mois, en montrant leurs tatouages et leurs montres. On va les adorer avec des millions de « like » et, pendant ce temps, on va traiter un chef d'entreprise d'exploiteur alors qu'il fait vivre des gens sans gagner beaucoup d'argent. J'ai toujours été l'homme du milieu, car je trouve que la vérité n'est jamais aux extrêmes, mais toujours au milieu. J'ai toujours beaucoup de tendresse pour ceux qui se battent pour garder leur dignité. C'est très important la dignité, c'est le fait de pouvoir se regarder dans une glace le matin.

**La Baule + : Vous n'êtes pas simplement un comédien, auteur ou réalisateur, mais aussi un sociologue parce que, souvent, dans vos films, on trouve une photographie de la société, comme vous avez su décrire les années Tapie, la crise économique ou la guerre dans les Balkans. Aujourd'hui, on est dans l'altruisme et dans l'écoute de l'autre, c'est ce qu'il faut peut-être retenir du « Petit Piaf »...**

**Gérard Jugnot :** En tout cas, c'est ce que je ressens. C'est une curieuse histoire. Le producteur Marc Étienne Schwartz me téléphone en me proposant de faire une apparition dans un film. Je lis le sujet, que j'estime assez beau. Je pense qu'il faut développer le scénario et, de fil en aiguille, je me retrouve à prendre les rênes du projet. J'aime bien mettre ma petite graine au départ, même si je n'écris pas tout, mais j'ai vraiment adopté ce film. J'essaie de le faire grandir et je suis assez content, parce que c'est un film doux qui parle de choses qui ne sont pas forcément faciles. Ce sont deux enfants dans la rue, leurs familles ne sont pas des gens qui nagent dans l'opulence.

**Ces Français qui sont à découvert le 15 du mois...**

Oui, mais ils sont à La Réunion. Ce nom est très beau. C'est une région que j'adore, avec un mélange de jaunes, de blancs, de noirs, de marrons, cela vient de partout...

**Évoquons votre rôle de directeur d'un hôtel quatre étoiles mal entretenu. C'est un métropolitain qui s'accroche à sa PME de province qui bat de l'aile, mais il a envie de se battre pour continuer de payer les salaires de ses employés. C'est aussi ce que l'on observe dans toute la France avec des petits patrons qui se battent au quotidien...**

Le personnage est assez joli. C'est un petit bonhomme qui s'accroche à son entreprise. L'hôtel a été fondé par ses grands-parents et rien ne fonctionne. C'est quelque chose qui m'interpelle en ce moment. On porte aux nues des influenceurs qui sont à Dubaï et qui gagnent 300

**Un film, c'est une PME à gérer : il faut gérer les ego, les acteurs, les techniciens, les difficultés, la météo...**

**Je soupçonne que ce rôle n'a pas été très difficile à endosser, parce que c'est au fond de vous...**

C'est vrai. Je suis coproducteur de mes films, on m'appelle maintenant le coach... Le succès d'un film, c'est une centaine de personnes, même si l'on met son nom en gros. Ce patron d'hôtel, c'est aussi mon rôle dans la production d'un film. Résoudre les problèmes, faire en sorte que les gens soient bien... Un tournage, ce n'est jamais simple.

## à la baule

Saison 2022-2023



Agenda et billetterie  
[www.atlantia-labaule.com](http://www.atlantia-labaule.com)

OFFREZ DU SPECTACLE AVEC LE BON CADEAU !

- En ligne : [www.billetterie.atlantia-labaule.com](http://www.billetterie.atlantia-labaule.com)
- Au guichet : les lundis et mercredis matin, et les soirs de spectacles
- À l'Office de Tourisme de La Baule



Licenses spectacles: L.R. 31.13962, L.R. 31.7715, L.R. 31.3859

**PALAIS DES CONGRES  
ET DES FESTIVALS**  
Jacques Chirac - Atlantia

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](http://www.decorelations.com)

## Menu du Nouvel An

*Mises en bouche*

*Huître panée, Tartare de thon, Rouleau de légumes & truffe*

♦♦♦

*Saint-Jacques snackée, panisse, ceviche hibiscus & crème légère*

♦♦♦

*Saint-Pierre, sauce citron, risotto de céleri truffé*

♦♦♦

*Granité Margarita, cranberry*

♦♦♦

*Veau et sa sauce à l'ail noir, pommes de terre dauphines*

♦♦♦

*Dôme fruité, mandarine passion*

♦♦♦

*Coupe de champagne*

120 euros/personne - Hors boissons



7 avenue des Cormorans  
44500 LA BAULE  
Tél. 02 51 10 58 51

FORMULE DÉJEUNER  
DU MARDI AU SAMEDI  
DE 12H À 14H

Entrée - Plat  
19 €  
Entrée - Plat  
Dessert  
23 €



www.lapalmeriaie-labaule.fr

Un film, c'est une PME à gérer : il faut gérer les ego, les acteurs, les techniciens, les difficultés, la météo... C'est un rôle de capitaine.

« **Le Petit Piaf** » n'est pas un film comique, mais un film émouvant qui nous incite à réfléchir sur le sens de la vie et la transmission...

Le cinéma ne change pas le monde, mais cela peut donner de la force à ceux qui veulent le changer. Sortir d'un film heureux, c'est comme avoir pris des vitamines, surtout lorsque l'on a vu de belles choses, pas d'une manière angélique évidemment, mais tout cela est important. J'aime sortir d'un film rassasié et regonflé. Parfois, il y a des films très durs. Les gens qui ont vu le film sont sortis avec une petite larme. Ce n'était pas de la tristesse, mais de l'émotion. Il y a plein de personnages qui gravitent autour de cet hôtel. D'ailleurs, le directeur de l'hôtel dans lequel nous avons tourné a aussi cette humanité et cette bienveillance à l'égard des gens avec lesquels il travaille.

**La base du film est assez simple. Ce n'est pas un scénario avec des gags qui s'enchaînent et il faut donc un vrai travail pour créer de l'émotion...**

Ce n'est pas une comédie, c'est un film d'émotion. C'est un film familial avec des personnages pittoresques. Il y a aussi la magie de la musique. Le premier scénario du film était très africain et je ne me sentais pas légitime pour faire cela. J'ai été séduit par l'idée de basculer l'histoire à La Réunion, parce que c'est la France. C'est une région très étonnante, très loin de la métropole, mais il y a les avantages de la France, comme la vaccination gratuite. On crache beaucoup sur notre pays, mais j'ai des amis qui étaient en Angleterre et en Italie, or ils devaient payer les tests au moment de la Covid.

**Mais vous payez aussi beaucoup d'impôts...**

Je participe, c'est vrai. Tant mieux. C'est pour cela que j'ai un peu de mal avec les exilés fiscaux... Je vais revenir au film. Il y a eu beaucoup d'évolutions dans le scénario. Le scénario s'écrit jusqu'au dernier jour du mixage. On a beaucoup travaillé avec les jeunes acteurs, parce qu'ils n'avaient jamais joué devant une caméra. C'est un travail très important que de fédérer tout ce monde pour avoir le ton juste. J'ai rencontré un tas d'acteurs formidables, il faut les diriger, et puis j'ai tourné dans des endroits

vraiment sublimes.

**Je suis toujours touché par les personnages de mes films que j'essaie de défendre, même si je joue une ordure**

**Dans vos films, il y a toujours des références à l'actualité...**

C'est vrai, je m'intéresse au monde, ça m'inquiète un peu parfois. J'ai sorti un livre de contes sur l'état de notre planète. Je me sens solidaire de tous ceux qui sont sur cette Terre. Je ne me sens pas du tout à part, je fais partie du monde. Je fais mes courses avec mon vélo électrique. Je suis comme tout le monde, j'ai simplement la chance de voyager un peu plus en première que la plupart des gens. Mais vous savez, même si vous êtes en première, si l'avion tombe, tout le monde tombe... J'aime les gens, je suis toujours touché par les personnages de mes films que j'essaie de défendre, même si je joue une ordure. Je n'essaie pas de le défendre, mais au moins de trouver ses raisons. Je dis toujours à mon fils que ce n'est pas parce que les gens ont des raisons qu'ils ont raison. Il

est important de comprendre pourquoi les gens disent n'importe quoi et pourquoi il se passe des choses assez moches. Je ne suis pas du tout un révolutionnaire. Je déteste la révolution. C'est comme les utopies, je suis davantage pour l'évolution douce. Je n'aime pas les films qui me dérangent. Quand on a mangé quelque chose de mauvais, on vomit. C'est la même chose. Le cinéma que j'aime doit être roboratif, nous donner des vitamines. Il y a aussi une émotion dans la musique, qui est absolument formidable. Je ne suis pas musicien, mais j'aime la musique.

**Vos propos traduisent ce que pensent, non pas ceux qui sont de la génération de 68, mais de celle d'après 68...**

J'aurais été soixante-huit, je serais au CAC 40. Tous les grands révolutionnaires ont fini PDG. J'avais une quinzaine d'années en 68. Nous avons toujours été ricaniers avec mes camarades et nous voyions déjà le côté grotesque de la chose. Il y avait beaucoup de bêtises, il était aussi important de faire bouger les choses. C'est comme la Nouvelle vague. Je ne suis pas un fou de ce cinéma, mais il avait une raison d'exister parce qu'il fallait foutre en l'air les vieux et

prendre le pouvoir. Maintenant, j'ai davantage dans ma cinémathèque personnelle des films de Jean Becker ou de Henri-Georges Clouzot, que des films de Godard ou de Truffaut, c'est plus mon goût. Ces gens qui ont craché sur Claude Autant-Lara ont fait ensuite des films à la manière d'Autant-Lara. Je me méfie des films formalistes. Ce qui reste, c'est l'humain. Vous pouvez mettre des drones, mais, ce qui marche, c'est l'émotion et le rire.

**Vous avez cité Claude Autant-Lara, dont on sait comment il a fini politiquement. Alors, je vous demande si « Le Petit Piaf » aurait pu être réalisé par Marcel Carné ?**

Je vois très bien ce que vous voulez dire. Cela aurait pu être un film de Becker. J'ai beaucoup d'admiration pour le cinéma français de l'entre-deux-guerres et de l'après-guerre. On s'aperçoit que les cinéastes renommés tombent dans les oubliettes et que des gens dont on a dit beaucoup de mal, comme Gilles Grangier ou Denis de la Patellière, ont fait de très bons films qui restent. Finalement, une carrière se juge dans la tombe...

**Il y a sans doute un point commun entre le**

**cinéaste, le journaliste et l'avocat : on ne juge pas les gens, on essaie de se mettre dans leur peau sans rentrer dans des camps...**

J'ai toujours considéré mon métier d'acteur et de metteur en scène comme un métier d'avocat, de journaliste ou de reporter. Dans beaucoup de films, je me suis projeté dans un personnage pour essayer de comprendre comment j'aurais réagi dans cette situation : si j'étais flic, si j'avais perdu mon travail, si j'étais né ailleurs dans une autre vie... Quand on est acteur, ce qui est formidable, c'est que l'on vit mille vies. Dans « Monsieur Batignole », je me demande ce que j'aurais fait en 42 en n'étant ni juif ni communiste... Résistant ? Ou de l'autre côté ? Ou peut-être les deux ? C'est assez juste, un acteur se met à la place d'un autre en se disant ce qu'il aurait été dans un autre contexte. On rentre par l'intérieur pour essayer de comprendre le Moyen Âge, la guerre en 40, la guerre dans les Balkans... On explore tout un tas de probabilités et d'éventualités. C'est pour cela que ce métier est formidable. Est-ce que l'on y trouve sa vérité ? C'est autre chose.

**Propos recueillis par Yannick Urrien.**

**Chocolaterie artisanale**  
**La Route du Cacao**  
Damien PINEAU  
Le Croisic - La Baule

Au salon du chocolat de Paris, le travail et la qualité étant à l'honneur ; la chocolaterie a reçu **LA TABLETTE D'OR** au Club des Croqueurs de Chocolat.

Damien Pineau s'engage pour des plantations de cacao durable, en travaillant avec des couvertures de chocolat «Pure Plantation» il fait du commerce équitable avec le «Cacao-Trace». Vous, les amateurs de chocolat en dégustant les douceurs de la chocolaterie vous avez un impact direct sur la vie des cultivateurs de cacao car pour chaque achat de kilo de chocolat Cacao-Trace, Damien s'engage à leur reverser 0,10 €.

**Nos boutiques :**  
**AU CROISIC**, 4 place Boston (face à l'ancienne criée)  
02 40 53 78 51  
**A LA BAULE**, 33 avenue Louis Lajarrige  
02 40 60 00 09



**Nouveau site en ligne**  
**larouteducacao.fr**



**Notre fabrique :**  
**AU CROISIC** : 62 rue du Trait (face à la gare SNCF)  
02 40 60 52 71

VILLE DE



ESCOUBLAC

## AGENDA DÉCEMBRE 2022

Programme complet et détaillé sur internet et les réseaux sociaux

### CULTURE

**Jusqu'au 29 déc.** **Delphine Tomaselli**  
Résidence d'artistes - Musée Boesch  
Jeudi au dimanche - 14<sup>h</sup> / 18<sup>h</sup>30

**Jusqu'au 31 déc.** **Exposition Bernard Boesch « Les années géométriques »**  
Musée Boesch  
Mardi au vendredi - 14<sup>h</sup> / 18<sup>h</sup>30  
Samedi et dimanche - 10<sup>h</sup>/12<sup>h</sup>30 - 14<sup>h</sup>/18<sup>h</sup>30

**9** **L'essence de l'art - Rosa Bonheur**  
Palais des congrès Atlantia - 18<sup>h</sup>30  
+ d'infos : atlantia-labaule.com

**10** **Concert : Super Baule Blues Night**  
Salle des floralies - 18<sup>h</sup>  
Réservation : 02 40 24 34 44

**11** **Théâtre : Maman**  
Palais des congrès Atlantia - 17<sup>h</sup>  
+ d'infos : atlantia-labaule.com

**18** **Concert : L'Orchestre d'harmonie de La Baule**  
Palais des congrès Atlantia - 16<sup>h</sup>  
+ d'infos : atlantia-labaule.com

### VIE ASSOCIATIVE

**4** **Marché de Noël du Guézy**  
organisé par l'Ecoute du Guézy  
Maison de quartier du Guézy

**8 au 11** **Marché de Noël d'Escoublac**  
organisé par l'association des commerçants d'Escoublac

**17 et 18** **Journées récréatives**  
organisées par le Comité des Fêtes d'Escoublac - Complexe Alain Burban  
Gratuit 10<sup>h</sup> / 19<sup>h</sup>

### NOËL MAGIQUE

**3 déc. au 1<sup>er</sup> jan.** **Exposition Doodle Mania**  
Espace culturel chapelle Sainte-Anne  
Mardi au dimanche - 14<sup>h</sup>30 / 20<sup>h</sup>  
(Fermeture à 18h30 les 25 et 31)

**10** **Illuminations et structures lumineuses pour un parcours selfie**  
Dans tous les quartiers de la ville

**10 déc. au 1<sup>er</sup> jan.** **Patinoire et piste de luge**  
Place de la victoire - 15<sup>h</sup> / 19<sup>h</sup>  
+ d'infos : labauale.fr

**Le Noël enchanté des animaux**  
Bois des aulnes - 15<sup>h</sup> / 21<sup>h</sup>  
+ d'infos : labauale.fr

**19 au 23** **Ateliers créatifs et spectacles de Noël**  
Bibliothèque H. Queffelec  
+ d'infos et inscriptions : 02 40 24 18 81

**30** **Soirée tempête de neige**  
Place de la victoire - 19<sup>h</sup> / 21<sup>h</sup>  
+ d'infos : labauale.fr

### VIE DE QUARTIER

**1** **Repas des aînés baulois**  
+ d'infos : 02 51 75 75 30

**5** **Journée nationale d'hommage aux Morts pour la France pendant la guerre d'Algérie et des combats du Maroc et de la Tunisie**  
Jardin de la victoire - 11<sup>h</sup>

**16** **Conseil municipal**  
Salle du conseil et Facebook Live - 18<sup>h</sup>

**Chaque samedi** **Permanences municipales mobiles**  
Dans votre quartier  
Dates et lieux sur labauale.fr

[f](#) [@](#) [@VilleLaBaule](#)

#VivreAuPaysDesVacances [labauale.fr](http://labauale.fr)

## Této Décoration nous fait découvrir les prémices d'un positionnement plus féminin et axé sur l'art de vivre



L'enseigne Této est une référence à La Baule depuis une vingtaine d'années dans le domaine des petits meubles et des objets de décoration. Laurent et Pascal ont fait évoluer leur boutique vers les idées de cadeaux, l'art de vivre et les bijoux, toujours en proposant des créations uniques. Ils annoncent une refonte complète de leur magasin pour 2023 : « Les travaux vont commencer le 3 janvier et nous allons vers une boutique qui sera davantage un concept store autour du cadeau, avec un espace beaucoup plus sophistiqué dédié aux bijoux, dont une ligne très contemporaine de bijoux en argent massif ».

### Une collection de bijoux beaucoup plus importante

Avant le lancement des travaux, les clients de Této Décoration vont pouvoir découvrir en décembre les prémices de cette nouvelle boutique plus féminine et davantage axée sur l'art de vivre. Les créations originales des bijoux dessinés par Laurent et Pascal sont renouvelées : « Nous avons pu retourner en Asie en octobre et en novembre. Nous pouvons proposer une collection de bijoux beaucoup plus importante, avec des thèmes très différents pour mettre en valeur les pierres. Ce sont des bijoux qui vont toucher une clientèle beaucoup plus jeune. Nous conservons notre collection de bijoux sophistiqués, mais nous avons ajouté des thèmes supplémentaires très tendance. Cette collection sera livrée la deuxième quinzaine de décembre ».

L'esprit cocooning est aussi à l'honneur : « Nous avons davan-

tage de choix en linge de maison, comme des plaids en cachemire ou en laine. Nous avons fait réaliser des plaids en laine. Ce sont des mérinos extra-fins qui viennent d'Italie, d'une excellente qualité, avec des couleurs très classiques. Nous avons aussi passé deux jours au Népal où nous avons fait des dessins traditionnels, un peu à l'anglaise, parce qu'il y a eu une influence anglaise dans cette région. Alors nous avons joué sur des motifs très tartans, dans des tons neutres avec des bordures. Nous avons du poil de yak, c'est fabuleux, c'est encore plus beau que le cachemire. Ce sont des couvertures aux tons neutres, mais avec de très belles bordures colorées ».

De nombreuses idées de cadeaux sont proposées pour les fêtes : « Nous avons travaillé avec une fabrique française, basée à Limoges, qui nous a confectionné de la porcelaine française avec des dessins d'inspiration asiatique. Chez un artisan du nord de l'Europe, nous avons créé des luminaires en inox et des luminaires un peu dorés. Il y a aussi des luminaires de jardin qui se rechargent avec une prise Led à des prix vraiment très bas. Nous travaillons également avec quelques artistes français sur du statuaire. Une jeune femme du sud de la France réalise des rééditions romaines ou grecques avec des mélanges de fibre de verre et de terre cuite. Ce sont de très beaux cadeaux ».

**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.**

## Horaires des marées

JOURS	HAUTE MER						BASSE MER		
	matin	haut.m	coeff.	soir	haut.m	Coeff	matin	haut.m	soir
Vendredi 02	00 42	4,80	53	12 49	5,10	55	05 51	2,00	18 27
Samedi 03	01 35	4,90	57	13 40	5,20	60	06 58	1,90	19 31
Dimanche 04	02 14	5,05	63	14 18	5,30	67	07 59	1,75	20 27
Lundi 05	02 38	5,20	70	14 50	5,40	72	08 53	1,55	21 15
Mardi 06	03 03	5,35	75	15 22	5,45	76	09 41	1,45	21 57
Mercredi 07	03 34	5,50	78	15 57	5,50	78	10 24	1,40	22 36
Jeudi 08	04 07	5,60	79	16 32	5,50	78	11 04	1,35	23 12
Vendredi 09	04 42	5,60	78	17 07	5,45	77	11 41	1,40	23 47
Samedi 10	05 16	5,55	75	17 41	5,35	73	----	---	12 17
Dimanche 11	05 49	5,45	71	18 15	5,20	68	00 22	1,65	12 53
Lundi 12	06 24	5,30	65	18 49	5,05	61	00 58	1,80	13 31
Mardi 13	07 00	5,15	58	19 28	4,85	54	01 37	2,00	14 10
Mercredi 14	07 42	5,00	51	20 15	4,65	47	02 19	2,20	14 54
Jeudi 15	08 33	4,80	44	21 22	4,50	42	03 06	2,35	15 43
Vendredi 16	09 40	4,70	40	22 51	4,50	40	04 00	2,45	16 40
Samedi 17	11 00	4,70	40	----	---	---	04 59	2,45	17 40
Dimanche 18	00 02	4,65	42	12 10	4,80	45	05 59	2,40	18 40
Lundi 19	01 00	4,85	49	13 13	4,95	53	06 58	2,15	19 37
Mardi 20	01 51	5,10	59	14 09	5,20	64	07 55	1,90	20 30
Mercredi 21	02 36	5,40	70	14 59	5,45	75	08 49	1,55	21 20
Jeudi 22	03 21	5,65	80	15 46	5,65	85	09 42	1,20	22 09
Vendredi 23	04 04	5,90	89	16 31	5,80	92	10 33	0,95	22 57
Samedi 24	04 49	6,05	95	17 16	5,85	96	11 24	0,75	23 47
Dimanche 25	05 35	6,10	97	18 00	5,75	96	----	---	12 15
Lundi 26	06 21	6,05	95	18 45	5,60	92	00 37	0,90	13 07
Mardi 27	07 08	5,85	89	19 29	5,35	84	01 29	1,00	13 59
Mercredi 28	07 56	5,60	80	20 15	5,05	75	02 22	1,25	14 52
Jeudi 29	08 49	5,35	69	21 07	4,80	64	03 18	1,50	15 48
Vendredi 30	09 54	5,05	60	23 59	4,65	56	04 17	1,75	16 46
Samedi 31	11 49	4,90	53	----	---	---	05 17	1,95	17 48



**rivage**  
THALASSO & SPA

La Baule-les-Pins

28 Boulevard de L'Océan  
44500 LA BAULE

02 40 23 10 20  
www.thalasso-rivage.com




**SURPRENEZ VOS PROCHES AVEC  
UN MOMENT INOUBLIABLE  
EN THALASSO :**

soins visage et corps,  
1/2 journées, cures, accès bassin  
ou carte cadeau






Toute l'équipe vous souhaite  
de bonnes fêtes de fin d'année

## Gastronomie ► Rencontre avec le Maître Chocolatier de la Chocolaterie Monbana



### La Chocolaterie Monbana cultive le savoir-faire artisanal des grands chocolatiers

C'est une nouvelle adresse plaisir qui a progressivement été adoptée par les habitants de la Presqu'île Guérandaise au cours de ces derniers mois: la Chocolaterie Monbana, qui fête en ce mois de décembre son premier anniversaire à La Baule. C'est l'occasion de revenir sur l'histoire de cette entreprise créée en 1934. Louis Guattari, l'un des fondateurs, avait d'abord développé la fameuse recette du Banania dans les années 20 et c'est pourquoi le nom initial était Mon-Bana. Il s'agit aussi d'une histoire d'amitié, puisque les deux créateurs se sont connus dans les tranchées au cours de la Première Guerre mondiale. D'ailleurs, la quatrième génération travaille encore chez Monbana.

**Nous utilisons de la poudre de cacao pure, donc c'est bien du chocolat chaud**

C'est le chocolat chaud qui a fait le succès de Monbana dans le monde. Nicolas Crépon, Maître-chocolatier et ambassadeur de la marque depuis 15 ans, insiste sur la différence sémantique : « On parle bien de chocolat chaud et non de boisson caotée ! D'ailleurs, la législation européenne indique que lorsque l'on utilise du cacao maigre, l'appellation chocolat chaud n'est pas légale. Nous utilisons de la poudre de cacao pure, donc c'est bien du chocolat chaud. » Le goût du choco-

lat Monbana est réputé dans le monde entier et on le retrouve dans beaucoup de salons de thé et de grands hôtels. Autre étape importante, la création du carré de chocolat en 1985 : « C'est le carré de chocolat qui accompagne votre café et que nous appelons en interne le chocolat de bord de tasse. Il est fabriqué chez Monbana, puisque nous sommes le chocolatier des plus grands torréfacteurs de café » indique Nicolas Crépon.

Basée en Mayenne, la Chocolaterie Monbana revendique toujours son statut de PME régionale, ancrée dans son territoire, qui cultive un savoir-faire artisanal. Un bon chocolatier sait choisir des matières premières de qualité : « Je prends souvent l'exemple de la tablette de

chocolat au lait aux éclats de caramel. Chez nous, nous la faisons avec de la crème et du beurre d'Isigny, deux appellations d'origine protégée, tout comme la fleur de sel de Guérande, qui est une identification géographique protégée. Pour une ganache au chocolat noir au miel, nous utilisons un miel de montagne des Alpes françaises. L'objectif est de toujours privilégier de la belle matière première et de travailler correctement les produits. »

Le chocolat nous fait aussi voyager à travers le monde. Lorsque l'on pense au cacao, on évoque toujours l'Amérique centrale ou l'Afrique de l'ouest, or Nicolas Crépon identifie maintenant de nouveaux pays producteurs : « Le Vietnam cultive le cacao depuis le début des années

2000, donc c'est très récent, car à l'origine le cacao est originaire d'Amérique centrale, notamment le Pérou et l'Équateur. Il y a évidemment le Ghana et la Côte d'Ivoire qui ont pris le pouvoir sur les zones d'exploitation en Afrique, mais le Vietnam se fait remarquer en cultivant du cacao sur les bords du Mékong. Ce sont des zones d'implantation relativement humides et le cacao est très délicat et très subtil en termes de notes aromatiques. »

**La langue de chocolat, qui a été déclinée en 4 recettes**

L'offre de la Chocolaterie Monbana est très variée

et elle couvre tout l'univers du chocolat, à boire ou à croquer, une diversité de boissons, des tablettes de chocolat, des chocolats fins réalisés avec des ingrédients nobles et de qualité, et également une gamme de confiseries et de macarons. Un rayon vrac est présent dans les boutiques depuis 2009 : « Nous y retrouvons quelques-uns de nos produits, notamment le fameux Crousti-Neige au blé de France » souligne Cindy, responsable de la boutique de La Baule. La dernière nouveauté de la marque est la langue de chocolat, qui a été déclinée en 4 recettes: Menthe, Passion, Fruits Rouges et Caramel. Un plaisir gourmand qui nous rappelle les souvenirs de notre enfance.

La marque, à l'approche des fêtes de fin d'année, a imaginé un univers féérique en nous invitant à un voyage gustatif d'exception. L'offre se compose des produits emblématiques pour refléter son savoir-faire, mais aussi d'une sélection de moulages pour enfants, de cadeaux de table ou encore de coffrets pour embellir le Noël des petits et des grands. La Chocolaterie Monbana propose également une offre dédiée aux associations, écoles et cadeaux d'affaires. Enfin, si l'on demande à Nicolas Crépon la définition d'un bon chocolat, sa réponse est simple : « Cela dépend de votre goût. Le meilleur chocolat est celui que vous préférez. Aussi, n'hésitez pas à venir les déguster en boutique ! »

**Chocolaterie Monbana, ZAC des Salines, 49, route de La Baule à Guérande (face au McDonald's).  
Tél. 02 51 25 06 90.**



SCANNEZ  
LE QR CODE  
et découvrez nos  
Coffrets Cadeaux\*.

## COFFRETS CADEAUX BARRIÈRE

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

### TCHIN & JETONS

1 coupe de Champagne  
10€ de jetons

**15€** pour 1 personne

### ESCALE & PLAISIR

1 nuit  
Les petits déjeuners  
Les privilèges du Pass Évasion

**299€** pour 2 personnes

### GOURMANDISE & PAPILLES

1 entrée + 1 plat + 1 dessert  
1 coupe de Champagne

**65€** pour 1 personne

### ESCALE SPA

2 soins fondamentaux de Thalasso  
1 massage Spa (25mn)  
Accès à l'Espace Marin

**160€** pour 1 personne

[cadeauxbarriere.com/la-baule](https://cadeauxbarriere.com/la-baule)

**B**  
RESORT  
BARRIÈRE  
LA BAULE

**+18 | LES JEUX D'ARGENT ET DE HASARD PEUVENT ÊTRE DANGEREUX : PERTE D'ARGENT, CONFLITS FAMILIAUX, ADDICTION...  
RETROUVER NOS CONSEILS SUR JOUEURS-INFO-SERVICE.FR (09 74 75 13 13-APPEL NON SURTAXÉ)**



\* Voir conditions sur [www.cadeauxbarriere.com](https://www.cadeauxbarriere.com). L'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération. Pour votre santé mangez au moins 5 fruits et légumes par jour - [www.mangerbouger.fr](https://www.mangerbouger.fr)