

# la baule +

L'essentiel de la presqu'île guérandaise !

Mensuel gratuit d'informations - N° 234 - Décembre 2023

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

Parc de Villejames - GUÉRANDE - 02 40 70 95 10

La cave est ouverte les  
24 décembre jusqu'à 17h et 31 décembre jusqu'à 13h



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

Nos entreprises  
communiquent

**FINANCES**



Octopus Patrimoine se  
développe à La Baule Page 6

**RESTAURATION**



Eat Sushi : le spécialiste du  
sushi à La Baule Page 8

**MAISON**



Côté Carrelages : le spécialiste  
du carrelage Page 10

**BIEN VIVRE**



La Maison du Barbecue : les  
plaisirs du feu l'hiver ! Page 11

**LIVRES**



Une nouvelle librairie à  
Pornichet Page 35

**CADEAUX**



Idées cadeaux au Comptoir  
des Savonniers Page 39

## Déstockage total

### ALAIN JARIAN

Chaussures de Luxe Femme

JUSQU'À - 50 %

222, avenue du Mal de Lattre de Tassigny  
LA BAULE - Tél. 02 40 61 34 58

## Rencontre avec l'acteur au Château des Tourelles à Pornichet

Pages 36 à 38

# François Cluzet

**Entretien  
exclusif avec  
Pierre Gattaz**

L'ancien patron du MEDEF  
nous invite à faire preuve  
d'optimisme  
Pages 4 à 7



**La philosophe  
Ariane Bliheran  
sur les traces  
d'Hanna Arendt**

Le totalitarisme est-il une  
maladie de civilisation ?  
Pages 12 à 14



*Réflexion*

**Michel Maffesoli**



Le Grand Orient a-t-il perdu sa  
dimension spirituelle ?  
Pages 18 à 20

*Internet*

**Maria Mercanti-Guérin**



Avec la fin annoncée des réseaux  
sociaux et la non-performance de  
la publicité, le Web se résumera-t-il  
demain à Amazon ?  
Pages 24 à 26

*Histoire*

**Reynald Secher**



La Bretagne a-t-elle été annexée de  
force par la France ?  
Pages 32 à 34

## maille M

Votre marque spécialisée en vêtements en maille  
depuis plus de 20 ans à La Baule.

du 36  
au 52

PULLS  
VESTES  
PANTALONS  
JEANS  
CHEMISIERS  
...

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

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

**Expert en immobilier haut de gamme depuis plus de 30 ans**



**PROMOCEAN**  
Promoteur Immobilier

De la Bretagne à la Côte d'Azur, jusqu'à la Corse, notre ambition est la même. Nous réalisons des résidences à forte identité dont l'architecture s'imprègne de l'identité d'un lieu. Si pour vous, devenir propriétaire au bord de la mer est un projet de qualité de vie avec l'assurance de bâtir un patrimoine, nous partageons les mêmes valeurs.



© ARDENCE - Illustrations non contractuelles



**PROMONTAGNE**  
Promoteur Immobilier

Qui n'a jamais rêvé de posséder un chalet en montagne, un appartement au pied des pistes, un refuge d'air pur en hiver ou en été ? En Haute-Savoie, dans les Alpes du Sud ou les Pyrénées, nous construisons des résidences avec l'exigence de qualité au service de votre patrimoine et un savoir-faire qui respecte la montagne et le cadre de vie.



LA BAULE • PORNICHET • SAINT-NAZAIRE • SAINT-PALAIS SUR MER • ROYAN • SAINT-GEORGES DE DIDONNE SAINT-JEAN DE MONTS • NOIRMOUTIER • SAINT-RAPHAËL • LES ISSAMBRES • SAINTE-MAXIME • CALVI • QUIBERON • VANNES

COURCHEVEL • RISOU • AIME - LA PLAGNE • MONT CHAVIN LES COCHES • SAMOËNS • ANDORRE • LA PLAGNE TARENTAISE

**02 40 11 63 63**  
4 allée des Magnolias - 44500 La Baule

**promocean.fr**

**PRIX EN FÊTES SUR  
LITERIE & LINGE DE LIT**

jusqu'à  
**- 40 %**

**Offrez-vous de belles nuits  
jusqu'à - 40 % sur les plus grandes marques**

Voir conditions en magasin, jusqu'au 31/12/23



**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**

## Franck Louvrier, maire de La Baule, annonce une amélioration de la desserte TGV

Franck Louvrier, maire de La Baule, a rencontré le 13 octobre dernier, à Paris, Clément Beaune, ministre délégué aux Transports, pour plaider en faveur d'une amélioration de la desserte TGV de La Baule : « Très à l'écoute, il m'a assuré qu'il serait particulièrement attentif avec la SNCF à la qualité de service afin que notre économie touristique ne soit pas fragilisée. J'ai rappelé que notre département accueillait 17 000 nouveaux habitants par an et que la rapidité des trajets avec Paris et leur nombre était un enjeu primordial. » Autre sujet évoqué : les travaux d'amélioration de l'aéroport de Nantes.

Il apparaît que le maire de La Baule et vice-président de la région des Pays-de-la-Loire a été écouté puisque, début

décembre, le nouveau contrat de plan État-Région, CPER, sur la période 2023-2027 a été signé : « Ce CPER est véritablement historique du fait de son montant et ses ambitions : il représente un milliard d'euros d'investissements d'ici à la fin 2027 répartis entre l'État, la Région et d'autres collectivités. Il est à ce point unique que - au lieu qu'il soit signé comme d'habitude par uniquement le préfet - c'est le ministre en charge des Transports, Clément Beaune, qui est venu lui-même le faire. Par rapport au CPER précédent, l'État augmente son effort financier sur ce volet de plus de 80 % et la Région suit ce mouvement. » Cela afin de faire oublier « la blessure de l'aéroport » à la suite de la décision d'Edouard Philippe d'abandonner le projet de Notre-Dame-des-Landes.

Concrètement, Franck Louvrier explique : « La liaison TGV entre Nantes et Paris va être améliorée grâce à la sécurisation des voies sur cette ligne pour éviter les collisions des trains avec des animaux. Près de 72 kilomètres supplémentaires de clôtures vont être posés pour porter d'ici à 2027 à 90 kilomètres le linéaire protégé. Les trajets entre Nantes et Paris se feront alors enfin en deux heures. En complément, l'État s'est engagé à accélérer les travaux du grand projet « Massy-Valenton » pour offrir la possibilité à terme d'accéder directement à l'aéroport d'Orly et faciliter l'accès au reste de la France par TGV. » Le maire de La Baule a également obtenu la promesse de la régularité de la desserte TGV de La Baule. Enfin, le gouvernement s'est engagé sur les travaux de modernisation de l'aéroport Nantes-Atlantique.



LA TABLE INCONTOURNABLE DE LA BAULE FACE À L'OCEAN SOUS LA HOULETTE DU CHEF MARC DUFOSSÉ.



**LE CAFÉ DES  
ESCAILLES**

CUISINE • HÙITRES AU COMPTOIR



**MENU DÉJEUNER**  
à partir de 20 €

**MENU DÎNER**  
Entrée/Plat/Dessert  
39 €

**APÉRO HÙITRES**  
TOUS LES JEUDIS  
de 18h30 à 20h30  
1 verre de vin  
et Hùitres de Mesquer  
8 €



**OUVERT LE MIDI**  
le 25 Décembre &  
le 1<sup>er</sup> Janvier  
**SOIREE  
SAINT-SYLVESTRE**

La Carte et  
Suggestions Festives à l'ardoise

Plateaux de fruits de mer  
à emporter

**ÉVÈNEMENTS D'ENTREPRISE  
PRIVATISATION**

**35, boulevard de l'Océan 44500 LA BAULE**  
02 40 60 14 75

face à l'océan - Angle av. Lajarrige  
Restaurant ouvert à l'année

<http://lecafedesescailles.com>

# PORNICHET



LE DOMAINE DE CHANTILLY  
Lancement Commercial

72, rue Félibien  
44000 NANTES



LE CLOS DU CHÊNE  
Travaux en cours

**ASPEN**  
PROMOTION

Tél. 02 28 49 29 36  
contact@aspen-promotion.fr

Venez découvrir tous nos programmes sur [www.aspen-promotion.fr](http://www.aspen-promotion.fr)

## Économie ► L'ancien patron du MEDEF nous invite à faire preuve d'optimisme



**Pierre Gattaz :**  
**« Une entreprise familiale, c'est une entreprise qui veut aller loin. »**

La France est un pays extraordinaire qui dispose d'atouts considérables. Pourtant, c'est un peuple qui doute collectivement. Prenant le contrepied des déclinistes, Pierre Gattaz lance un appel aux Français en les appelant à l'optimisme, à l'action, à l'entrepreneuriat. Bâtir plutôt que critiquer. Créer plutôt que détruire...

Pierre Gattaz dirige depuis 1992 Radiall, l'entreprise familiale créée en 1952, qui conçoit et fabrique des composants électroniques. Ancien président du MEDEF, puis de Business Europe, il a lancé l'association Y Croire & Agir, qui aide les personnes fragilisées ou au chômage à créer leur entreprise dans les territoires ruraux. Depuis quelques années, il gère aussi une exploitation vinicole en Provence.

« Enthousiasmez-vous ! Ce que la vie m'a appris... et que je voudrais partager avec vous » de Pierre Gattaz est publié aux Éditions du Rocher.

**La Baule+ : Notre pays est traversé par une crise de pessimisme et de défaitisme. Aussi, clamer « Enthousiasmez-vous », ce qui pouvait paraître quelque peu banal il y a quelques années, semble indispensable aujourd'hui...**

**Pierre Gattaz :** J'ai voulu montrer que notre pays est un grand pays qui se redresse sur le plan économique depuis une dizaine d'années, avec un taux de chômage qui est tombé de 10,5 % à 7 %, et qu'il y a de bonnes nouvelles. Malheureusement, les Français continuent d'être un peuple pessimiste, alors que nous vivons dans un pays avec un patrimoine incroyable sur le plan culturel, historique ou philosophique. Des millions de touristes viennent tous les ans et les gens veulent venir travailler en France. Donc, j'ai voulu redonner un peu d'espoir. Je m'adresse aussi aux jeunes qui ont parfois tendance à broyer du noir dans un environnement géopolitique très compliqué. Il faut garder l'espoir car, même dans les moments les plus difficiles, c'est l'enthousiasme qui nous permet de trouver des solutions à des problèmes. En face, le pessimisme et l'indignation permanente nous incitent à broyer du noir tout le temps.

**Je ne voulais surtout pas faire comme mon père**

**Vous racontez vos débuts professionnels. Lorsque l'on connaît votre famille, on aurait pu croire que tout était facile, toutefois cela n'a pas été le cas...**

Je ne voulais surtout pas faire comme mon père et surtout ne pas paraître comme le fils à papa. J'ai fait Maths sup et Maths spé, et je suis devenu ingénieur des télécoms. Ensuite, je suis parti aux États-Unis. J'ai été jeune cadre ingénieur chez Dassault électronique. Puis j'ai redressé une société d'électronique à 30 ans. C'est dans ce travail de redressement d'une entreprise que j'ai appris mon métier de patron. J'ai

cru que mes actionnaires allaient me virer chaque lundi matin, c'était très difficile. C'était une petite société d'une cinquantaine de salariés qui était en redressement. Il y avait des problèmes de trésorerie. Il y a eu l'inspecteur du travail, puis ensuite l'inspecteur des impôts. C'était dur. Ensuite, en 1992, Radiall allait un peu moins bien et je suis arrivé avec une connaissance du marché des télécommunications, du marché américain et des entreprises en difficulté. Cela m'a permis d'avoir une légitimité plus forte pour reprendre à 33 ans les rênes de Radiall.

**Vous avez aussi été pionnier dans la mise en place d'une politique RSE...**

Je suis un passionné de nature. J'ai passé mon enfance en Provence pour sentir la nature. J'ai d'ailleurs acheté un domaine vinicole il y a quelques années dans le Lubéron et nous sommes très vite passés au bio. J'ai beaucoup de respect pour tout cela. J'ai passé mon temps à motiver mes équipes car une entreprise familiale, c'est une entreprise qui veut aller loin. Ce n'est pas une entreprise qui a pour objectif de se vendre au bout de quelques années. Si vous voulez perdurer avec votre équipe, vous devez faire très attention à votre équipement. Il y a eu beaucoup de management participatif. Les salariés sont motivés, car on leur demande tout le temps des idées et des solutions. C'est gagnant pour les clients, puisque les performances de la société sont bien meilleures, et c'est aussi gagnant pour l'entreprise qui va de mieux en mieux avec un équipement engagé.

**On a le sentiment que le chef d'entreprise est moins populaire en France depuis qu'il n'est plus entrepreneur, au sens des Marcel Bleustein-Blanchet, Francis Bouygues ou Marcel Dassault : c'est-à-dire tous ces grands patrons qui ont fait eux-mêmes leur entreprise... Maintenant, ce sont des technocrates qui sont à la tête des grosses sociétés...**

J'évoque les Trente Piteuses de la France. Pendant une trentaine d'années, on a eu des politiques fiscales et sociales très démotivantes pour l'ensemble des patrons, notamment les patrons familiaux. J'ai vu tous les concurrents de Radiall vendre leur entreprise familiale pour partir à l'étranger. Cela m'a complètement désespéré. J'avais une colère sourde en voyant la désindustrialisation de notre pays parce que la fiscalité française était très dogmatique et très idéologique. Le social est devenu très compliqué, avec un Code du travail qui s'est extrêmement complexifié. J'ai vu des réformes courageuses qui ont été mises en place depuis une dizaine d'années, notamment par le Premier ministre Manuel Valls, qui a baissé les charges sur les bas salaires, qui a procédé à une baisse des impôts et qui a aussi simplifié le Code du travail. L'image de la France a changé et les investisseurs sont revenus. Emmanuel Macron a poursuivi sur ce chemin, la confiance est revenue et je vois un pays qui est en train de se réindustrialiser. Cela va peut-être demander une ou deux générations. En Allemagne, ils ont 12 000 à 13 000 entreprises de taille intermédiaire familiales, alors que nous n'en avons plus que 5 500. Il y a eu un cataclysme sur les entreprises familiales, qui sont en plus très implantées dans les territoires. Un gouvernement de gauche a été capable de refaire une politique de l'offre en comprenant que l'entreprise, ce n'est pas un concept de gauche ou de droite, tout comme l'économie, et qu'il faut donc que l'environnement fiscal et social soit approprié. C'est ce qui est en train de se passer en France actuellement.

**Manuel Valls a eu le courage de mener des réformes dans une très grande impopularité**

**Vous dites beaucoup de bien du gouvernement de Manuel Valls. Vous aviez des contacts fréquents**

# L'ART SUR-MESURE



cadrea

CULTURE D'IMAGES & ARTS DE L'ENCADREMENT



CADRES STANDARDS - CADRES SUR-MESURE - IMAGES ENCADRÉES - MIROIRS

GUÉRANDE - ZONE VILLEJAMES - À CÔTÉ DE BUREAU VALLÉE

**avec lui, puisque vous étiez président du MEDEF à cette époque...**

Oui, il y avait parfois des conflits, mais toujours du respect et des convictions profondes. On se rejoignait sur l'importance de l'entreprise. Le président chinois, Deng Xiaoping, après la révolution culturelle de Mao qui a conduit à des dizaines de millions de morts, a fait sa révolution culturelle en mettant l'entreprise au milieu du village. Il a incité les Chinois à créer des entreprises et à innover. Maintenant, 600 millions de Chinois, la moitié de la population, vivent aujourd'hui presque comme des Européens. Ils ont inventé l'économie socialiste de marché. Manuel Valls a eu le courage de mener des réformes dans une très grande impopularité. C'est un peu comme Schröder en Allemagne : il a mené des réformes. Pendant trois ans, il ne s'est rien passé, mais grâce à ses réformes, l'Allemagne s'est déve-

loppée et, aujourd'hui, les Allemands sont 15 à 20% plus riches que nous individuellement.

**La richesse par habitant de chaque Français est 40 % plus faible que celle des Américains et 20 % plus faible que celle des Allemands !**

**Comment expliquez-vous que les Français soient le peuple le plus pessimiste au monde ? Dans une enquête récente, les jeunes Irakiens et les jeunes Afghans étaient même plus optimistes que les jeunes Français...**

Malheureusement, les Trente ou Quarante Piteuses françaises ont montré

cette désindustrialisation larvée de la France, cette lutte des classes très forte que l'on ne voit pas dans d'autres pays, avec une politisation de l'entreprise et de l'économie, où l'on met les patrons à droite et les salariés à gauche. Les patrons se sont démotivés et l'économie a stagné. Il y a eu de grosses bêtises, comme les 35 heures, et les Français se sont rendu compte que notre PIB est en 28e position aujourd'hui. La richesse par habitant de chaque Français est 40 % plus faible que celle des Américains et 20 % plus faible que celle des Allemands ! Il faut continuer de faire des réformes courageuses sur le plan fiscal et social, et comprendre que l'entreprise est une communauté humaine formidable, parce que c'est là où l'on crée de la richesse et des emplois. Les Français ont connu la civilisation des loisirs et du temps libre pendant des années, c'est très bien.

(Suite page 6)

**Du look décontracté chic à la tenue de cérémonie. Au mois de décembre, venez profiter du DÉSTOCKAGE.**

J. COHEN - TRAMAROSSA - BOB - MEYER - DAYTONA 73  
IZAC - PATROUILLE DE FRANCE - PREMIATA - SANTONI ...

**89, avenue de Gaulle - LA BAULE - 02 40 11 37 34**



DES CENTAINES DE CADEAUX À GAGNER !

ON FÊTE QUOI AUJOURD'HUI ?

DU 1<sup>ER</sup> AU 25 DÉCEMBRE 2023

**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  
**BARRIERE**  
LA BAULE

02 40 11 48 28

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)



## Entretien exclusif avec Pierre Gattaz: « La filière d'excellence, c'est la filière professionnelle. »

Mais le travail, c'est la fierté, l'épanouissement et la dignité. Ce qui me rend optimiste, c'est que les Français ont une meilleure image de l'entreprise, mais aussi des patrons. Plus on est un petit patron, plus on est apprécié, et je vois des jeunes qui veulent maintenant devenir entrepreneurs, alors qu'avant ils voulaient devenir fonctionnaires... Bien sûr, il y a toujours des gens qui ne veulent pas travailler, mais je vois aussi des gens qui travaillent beaucoup. J'aide des chômeurs à créer leur entreprise. Cela leur permet de retrouver de l'enthousiasme sur un projet de vie et aussi une employabilité et un savoir-être qui leur permette de retrouver un job.

Plus la France va aller vers le plein emploi, plus le rapport de force va s'inverser au profit de nos salariés et de nos collaborateurs. C'est aussi le bon côté du plein emploi.

**Vous rappelez que tout le monde peut être entrepreneur et que c'est une question d'ADN. On est sorti de cette barrière imaginaire des études... De grands entrepreneurs sont des autodidactes, mais aussi de grands ministres de l'Économie, comme ce fut le cas avec René Monory...**

J'ai beaucoup d'admiration pour les autodidactes qui, par leur force

de travail, ont réussi à créer des empires. J'observe qu'il y a un statut intéressant, celui d'auto-entrepreneur, qui permet d'être un sas de transition entre le statut de chômeur ou de salarié, et celui de patron d'une PME. Le statut d'auto-entrepreneur permet de mettre le pied à l'étrier pour se lancer dans l'artisanat ou dans la prestation de services. Ce qui compte, c'est la volonté. Ceux qui ont la volonté de s'en sortir ont déjà fait 70 % du boulot. Si vous allez voir un patron, en le regardant dans les yeux avec la niaque et le sourire, il y a de grandes chances pour que cela fonctionne. Le savoir-être est important. Ensuite, on forme

les gens. Après la guerre, il y a de nombreux patrons autodidactes qui ont pu créer leur entreprise et, en avançant dans le temps, certaines sont restées des PME, d'autres sont devenues des empires.

**Le fait d'avoir distribué le baccalauréat à 90 % d'une classe d'âge, puis d'automatiser l'accès à l'université, n'a-t-il pas renforcé le statut de l'autodidacte qui arrive à se démarquer davantage ?**

Je cite beaucoup la Suisse, qui a beaucoup poussé sur l'apprentissage et la formation professionnelle. 70 % des élèves de 17 ans

sont en apprentissage, alors que nous n'en avons que 30 ou 40 %. La filière d'excellence, c'est la filière professionnelle. C'est ce qui permet d'apprendre un métier, que l'on soit poissonnier, soudeur ou restaurateur. Ensuite, grâce à ces filières d'excellence, on peut devenir ingénieur, puis directeur, on apprend des métiers. En France, beaucoup de gens se retrouvent en sociologie, en psychologie ou en philosophie avec très peu de débouchés derrière. Il y a un pragmatisme de l'éducation suisse, que l'on retrouve en Allemagne ou en Autriche, donc des pays qui sont restés très industrialisés, pour permettre à des gamins de com-



# BRADERIE TOTALE

REMISES jusqu'à

-20%

-30%

-40%

-50%

-70%

sur des centaines d'articles\* avant embellissement

1 avenue du marché  
44500 LA BAULE

\* selon stock disponible

## Octopus Patrimoine se développe en force sur la presqu'île



Laurent Quettier et Christophe Roche

Octopus Patrimoine figure depuis plusieurs années dans le classement Décideurs Magazine des Conseils en gestion de patrimoine les plus réputés en France pour la qualité de sa pratique. Christophe Roche, dirigeant et fondateur depuis 2007, souligne que son bassin de clientèle se trouve essentiellement sur le Grand Ouest et en Île-de-France. Le cabinet, basé à Angers, a aussi de nombreux clients sur la presqu'île et c'est Laurent Quettier, directeur du développement du pôle immobilier, qui est aussi le correspondant d'Octopus Patrimoine sur la presqu'île : « Notre approche globale repose sur l'ingénierie patrimoniale, le conseil, les placements financiers, les investissements immobiliers ».

Christophe Roche cite quelques exemples : « Une personne vient nous voir lorsqu'elle a des interrogations sur sa fiscalité, l'organisation et la préparation d'une succession, ou encore un projet de transmission d'une entre-

prise. Tout cela demande une analyse extrêmement fine et très experte. A partir de là, nous proposons des missions d'ingénierie patrimoniale. Il y a parfois des entités qui proposent cela, mais pour faire du placement de produits derrière, ce qui n'est pas notre cas. Nous sommes très cloisonnés et l'ingénierie patrimoniale ne doit pas rentrer en conflit d'intérêts avec nos activités commerciales. »

**« Nous ne sommes pas des commerciaux qui viennent pour placer des produits spécifiques »**

Contrairement aux réseaux bancaires qui proposent à leurs clients importants ce type d'accompagnement, Octopus Patrimoine met en avant son impartialité : « Nous sommes dans le fauteuil du copilote pour accompagner nos clients. Nous ne sommes pas des commerciaux qui viennent pour placer des produits spécifiques. Nous faisons très attention au référencement

des solutions que nous proposons. Nous sommes très transparents avec nos clients au sujet de notre rémunération. D'une part, nous pouvons facturer des missions de conseil lorsque nous accompagnons nos clients sur de l'ingénierie pure et, d'autre part, c'est notre activité de courtier, lorsque nous mettons en œuvre les solutions préconisées après un parcours client bien défini. Nous n'arrivons pas avec des produits prédéfinis dès le départ. »

Laurent Quettier, en charge du développement de l'activité immobilière, rappelle que le lien du cabinet avec la presqu'île a toujours été fort : « J'habite à La Baule à l'année et mon rôle est d'être le relais d'Octopus Patrimoine sur le littoral. Nous connaissons bien le secteur et nous travaillons depuis plusieurs années avec un acteur local spécialisé dans la réhabilitation immobilière, mais aussi avec des promoteurs immobiliers et des agences immobilières. La population locale étant plutôt aisée et disposant souvent d'un patrimoine conséquent, elle peut avoir besoin d'un accompagnement professionnel dans le temps afin d'optimiser sa stratégie patrimoniale au fil des événements de la vie. Afin d'informer le plus grand nombre, nous prévoyons d'organiser des réunions thématiques, en collaboration avec des professionnels tels que notaires, experts-comptables, agents immobiliers, courtiers »

Les lois et les normes évoluant continuellement, il devient très difficile d'être l'artisan de son patrimoine : « On commence toujours par un audit patrimonial,

totallement gratuit, afin de déterminer les axes de réflexion, la stratégie. Par exemple, le meilleur montage d'acquisition et le dispositif fiscal le plus approprié. Ensuite, nous allons chercher les biens correspondants auprès de nos partenaires, sur toute la France. Nous travaillons majoritairement localement, mais nous avons des clients qui souhaitent par exemple investir en Corse ou à Lyon » indique Laurent Quettier.

**Accroître les partenariats avec les professionnels de l'immobilier**

Il souhaite aussi accroître les partenariats avec les professionnels de l'immobilier : « Nous savons par expérience que de nombreux clients des notaires et des agents immobiliers peuvent être intéressés par notre accompagnement et nous avons aussi besoin d'eux pour estimer et revendre les biens de nos clients, à qui nous pouvons suggérer de d'arbitrer ci ou ça, suite à notre audit patrimonial. »

**Démocratiser la gestion de patrimoine**

Christophe Roche souhaite contribuer à démocratiser la gestion de patrimoine : « Les réseaux bancaires différencient leurs clients en fonction de leur patrimoine et de leurs revenus, alors que nous n'avons pas de prérequis. Tout comme nous accompagnons des chefs d'entreprises et des seniors, nous aidons de jeunes ménages à fabriquer les fondations de leur patrimoine. »

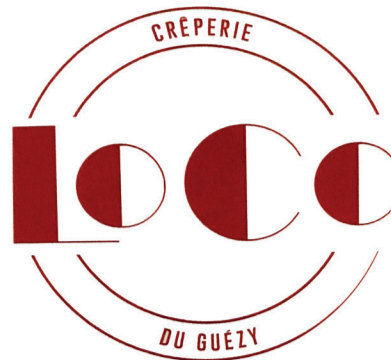
Octopus Patrimoine se positionne finalement comme un chef d'orchestre au service des projets patrimoniaux, fiscaux et successoraux, en exerçant dans un cadre réglementaire très précis et dans un climat de confiance et de confidentialité : « Notre profession est très réglementée. Notre cabinet est adhérent à la Chambre Nationale des Conseils en Gestion de Patrimoine agréée par l'Autorité des Marchés Financiers. Comme un médecin généraliste, nous avons besoin de recueillir des informations en toute confidentialité pour bâtir nos préconisations. Cela nous permet d'instaurer une confiance réciproque. Nous avons 17 ans de pratique, avec un personnel hautement qualifié. Nous proposons aussi une activité d'accompagnement à la cession et la reprise d'entreprise, 123 Cession, dirigée par une ancienne avocate en droit des sociétés qui a 20 ans de Barreau. Tout cela contribue à un climat de confiance avec nos clients. »

Enfin, on note une réelle volonté de travailler dans la durée. Octopus Patrimoine a notamment mis en place un conseil de surveillance participatif, composé d'une vingtaine de clients, afin d'être le plus transparent possible dans toutes ses actions.

**Octopus Patrimoine,  
8 bis, boulevard du  
Maréchal Foch à  
Angers.  
Tél. 02 41 18 25 62.**

**Contact Laurent  
Quettier : 06 63 66 06 06 et  
l.quettier@  
octopus-patrimoine.fr**

**NOUVEAU À LA BAULE**



**PLAT DU JOUR**  
du mardi au vendredi midi

**Ouvert du mardi midi**  
**au dimanche midi**



104, avenue Saint Georges (face à la mairie du Guézy) - LA BAULE - Tél. 09 87 39 02 46

Cody Breerette et Loïc Congar

prendre ce qu'est une entreprise à partir de 16 ans. Ensuite, il y a de nombreuses passerelles pour permettre aux jeunes de trouver leur voie. Quand j'étais au MEDEF, je faisais parler des jeunes salariés de 18 ans sur leur métier, avec souvent de beaux salaires à l'entrée. La France commence à comprendre l'importance de ces métiers.

**Les partis politiques qui ne connaissent pas l'entreprise sont totalement disqualifiés**

**Quel regard portez-vous sur la situation politique de notre pays en ce moment et sur le débat qui se cristallise entre Jean-Luc Mélenchon et Marine Le Pen ?**

Il faut des gens qui continuent les réformes économiques, car si vous avez une économie qui fonctionne, vous pouvez apporter du bien-être à vos compatriotes et vous pouvez vous occuper ensuite des problèmes d'environnement. Que l'on soit de gauche ou de droite, on a besoin de pragmatisme. Il faut travailler avec les chefs d'entreprise. Aucun pays au monde n'a pu apporter du bonheur à ses compatriotes sans une économie forte. Quand j'entends des partis politiques d'extrême gauche ou d'extrême droite qui négligent l'économie, ou qui veulent revenir à la retraite à 60 ans, ce qui est une aberration, alors que toute l'Europe est entre 65 et 69 ans, je me dis que ces gens n'ont rien compris. Les partis populistes qui racontent n'importe quoi sur le plan économique et social me gê-

nent profondément. Ensuite, il faut du courage pour engager un maximum de gens autour d'une vision positive. Les tensions qui existent sur la question du climat ou de l'environnement, ce sont des opportunités de marché, d'innovation et de recherche. Les partis politiques qui ne connaissent pas l'entreprise sont totalement disqualifiés à mes yeux. Ensuite, il y a des problèmes régaliens à régler, autour de l'autorité, l'immigration et la non-intégration. J'explique que le travail peut aussi permettre d'intégrer des gens qui viennent de l'étranger. On intègre d'autant mieux les gens quand on leur apprend un travail, la langue du pays et la fierté du pays d'accueil. Pour qu'une communauté humaine soit heureuse, il faut la fierté du passé, être fier de la France et de son passé, ensuite, l'enthousiasme

du temps présent, être content de sa situation et, si l'on n'est pas content, changer de boulot - le plein emploi permettra cela - et, enfin, l'espoir que les choses iront mieux. Si vous n'avez pas l'espoir que la situation va s'améliorer, vous avez un phénomène de type Gilets jaunes et vous nourrissez des haines et des rancœurs. Les Trente Glorieuses, avec le général de Gaulle et Georges Pompidou, ont permis de bâtir des empires industriels, de créer des autoroutes de l'information et des TGV. Malheureusement, les Trente Piteuses, avec les 35 heures, n'ont pas amené cette fierté. Si des entreprises veulent passer à la semaine de quatre jours, bravo, qu'elles le fassent, mais on ne doit pas l'imposer à tout le monde. Il y a aussi des problèmes de modèles économiques à respecter. En France, on

a trop souvent voulu imposer des choses d'en haut, sans écouter les gens du terrain.

*Propos recueillis par Yannick Urrien.*

**PIERRE GATTAZ**  
**ENTHOUSIASMEZ-VOUS!**



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

LE PLUS  
**MER**  
VEILLEUX  
**des cadeaux**

TOUTES NOS IDÉES CADEAUX SUR  
PORNICHET.RELAISTHALASSO.COM

MASSAGES • JOURNÉES THALASSO  
SOINS SPA & BEAUTÉ

## CapAtlantique La Baule-Guérande Agglo accélère la distribution des composteurs

À partir du 1er janvier 2024, les collectivités doivent mettre à disposition de tous leurs habitants une solution de tri des biodéchets, c'est-à-dire les déchets alimentaires et les déchets végétaux afin qu'ils soient valorisés. Conformément à la Loi anti-gaspillage et à l'Économie circulaire (loi AGECE) de février 2020, CapAtlantique La Baule-Guérande Agglo annonce une accélération de la distribution des composteurs individuels.

En effet, plus de 20 000 composteurs individuels ont déjà été distribués gratuitement, une résidence principale sur deux est

équipée de composteurs. En 2024, les services de l'agglomération vont se rendre dans les 15 communes du territoire afin de faciliter la délivrance de ces outils, que chacun peut également fabriquer soi-même à domicile. Pour les personnes habitant en appartement, 11 composteurs collectifs ont été installés au pied d'immeubles en 2023 et des dizaines d'autres seront déployés en 2024. Des tests vont aussi être faits sur des composteurs collectifs de centre-bourg et sur la mise en place de points d'apport volontaire pour les zones plus urbaines, sur le même système que le verre ou le carton.

Claude Bodet, maire de Saint-Lyphard et vice-président aux équipements urbains de CapAtlantique La Baule-Guérande Agglo souligne que « plus de 28 millions de tonnes de déchets alimentaires (épluchures, restes de repas...) et 14 millions de tonnes de déchets verts sont produits chaque année en France. Ils représentent environ un tiers du contenu des poubelles des ménages et peuvent facilement être transformés en compost par chaque individu afin d'éviter qu'ils soient enfouis ou incinérés comme le reste des déchets résiduels, ce qui est néfaste pour l'environnement et a un coût financier pour tous. »



UGG

La Maison de M<sup>lle</sup> Espadrille

SHEPHERD<sup>®</sup> OF SWEDEN

BIRKENSTOCK

BIRKENSTOCK

**Kaly**

Marché de La Baule  
les Arcades face aux Halles  
25-27, av. des Ibis  
LA BAULE  
Tél. 02 28 55 93 25

## Eat Sushi : le spécialiste du sushi se développe à La Baule



Vous aimez les sushis, voici l'adresse préférée des Baulois dans ce domaine ! Le restaurant Eat Sushi propose un large choix de plats japonais élaborés à la commande, des spécialités les plus classiques aux plus originales, avec des sushis, sashimis, makis, plateaux sushis à partager ou individuels, wrap jap, chirashis, poke bowl, ainsi que des plats chauds japonais. Nicolas Autret est Lorientais. Il a créé le restaurant Les Pieds dans le

Sable en bas des immeubles en vagues en 2017 et il a lancé Eat Sushi avenue de Lattre de Tassigny. Il a décidé de s'affilier au réseau Eat Sushi, qui a déjà 45 établissements en France, en raison de l'excellente réputation de la marque : « J'ai choisi de travailler avec eux parce qu'ils ont vraiment été précurseurs en matière de politique RSE, notamment avec des emballages kraft, des fournisseurs en circuit court et une flotte de scooters électriques pour

assurer la livraison à domicile ou sur le lieu de travail. Ce n'est pas réellement une franchise, puisque nous sommes en licence de marque, donc chacun apporte son savoir-faire. » D'ailleurs, il est difficile d'être totalement indépendant quand on propose des sushis, surtout si l'on veut garantir des produits de qualité : « Nous sommes livrés six jours sur sept en poissons et légumes frais. Nous avons des recettes particulières qui évoluent chaque trimestre. »

### Toutes les préparations sont faites en interne et au moment même de la commande

En effet, lorsque vous commandez chez Eat Sushi, il faut savoir que toutes les préparations sont élaborées en interne et au moment même de la commande : « Nos plateaux et nos menus sont faits à la demande au sein de notre laboratoire. Nous pouvons être un peu plus longs que les autres, mais nous proposons vraiment de l'ultra-frais. Ce ne sont pas des sushis fabriqués le matin avec une date limite de consommation de deux jours ! Ce qui est important, dans la qualité d'un maki ou d'un sushi, c'est évidemment la fraîcheur du poisson et des légumes, mais aussi le fait d'avoir une qualité de riz constante. Pour cela, nous avons une machine

pour faire les tapis de riz, une autre pour nettoyer le riz avec une eau limpide, un calcul automatique de l'hydrométrie, ainsi qu'une mélangeuse à riz. » C'est également pour assurer une qualité, une fraîcheur et une traçabilité de tous les poissons, que Nicolas travaille avec l'enseigne Eat Sushi.

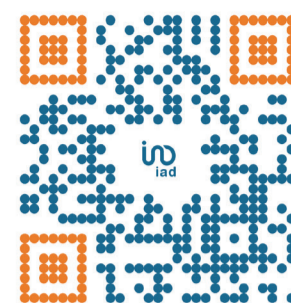
Un service de restauration sur place est proposé sept jours sur sept à midi et le soir, mais

l'essentiel de l'activité porte sur la vente à emporter et un service de livraison à domicile : « J'ai voulu proposer un espace restauration pour permettre la consommation sur place, c'est très pratique pour ceux qui travaillent à proximité, avec un menu déjeuner à partir de 12,90 € et un menu du mois à 9,90 € pour les 12 pièces. » En ce qui concerne la livraison, la zone est très large : « Nous livrons 100 % de La Baule, 75 % du Pouliguen, et Pornichet jusqu'à l'hippodrome de Pornichet. Pour Guérande, nous avons une limite qui va jusqu'à Villejames. Pour les clients de Batz-sur-Mer et du Croisic, nous avons un point de rendez-vous qui fonctionne très bien : c'est le parking du Lidl du Pouliguen. »

**Eat Sushi,  
277 Avenue du  
Maréchal de Lattre  
de Tassigny à  
La Baule.  
Tél. 02 51 16 24 61.**

Ouverture 7 jours sur 7 de 11 heures à 14h30 et de 18 heures à 22 heures.





\*leader français de la **transaction immobilière**

\*leader des réseaux de mandataire

Il y a toujours un conseiller iad proche de vous pour un accompagnement personnalisé de **votre projet de vente ou d'achat**



**Guillaume Jacquet**

06 59 52 99 22



**Bénédicte Brossard**

06 71 43 57 19



**Marietta Pallaro**

06 16 52 19 52



**Fabien Legale**

06 38 64 83 44



**Guillaume Lugagne**

06 50 43 26 66



**Arnaud Pédreau**

06 88 20 09 22



**\*LEADER DE L'IMMOBILIER EN FRANCE**

**15 099**  
conseillers\*

**120 000**  
projets de vie  
concrétisés\*

**1 029 000**  
ventes sur  
le marché

**78 800**  
annonces en  
ligne

**500 m€**  
de chiffre  
d'affaire

**220 000**  
vendeurs nous  
ont fait confiance

**98%**  
de clients  
satisfaits\*



\*Tous les conseillers iad sont des agents commerciaux indépendants (sans détention de fonds) de la SAS I@D France immatriculés au RSAC, titulaires de la carte de démarchage immobilier pour le compte de la société I@D France.  
\*Avis disponibles sur [www.immodvisor.com/pro/iad-france-ile-saint-77127-15686.html](http://www.immodvisor.com/pro/iad-france-ile-saint-77127-15686.html) (source immodvisor novembre 2023 site certifié AFNOR NF Service - NF Z74-501) \* Source iadfrance.fr novembre 2023

## L'immobilier vous intéresse ?



**Vous avez un projet de changement de carrière ?  
Contactez-nous !**

CONTRAT D'ENTRETIEN ANNUEL

Paysagiste  
**Loirat Jardinage**

Entretien Taille Tonte

Bénéficiez des avantages Loi Borloo TVA en vigueur + réductions 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

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

*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 ...

## L'Association des Plaisanciers du Port de la Baule le Pouliguen invite les plaisanciers à illuminer leurs bateaux

L'Association des Plaisanciers du Port de la Baule le Pouliguen invite les plaisanciers à illuminer leurs bateaux, vedettes ou voiliers, avec des guirlandes lumineuses. En effet, « l'illumination des bateaux est une façon de rassembler la communauté maritime et de célébrer la saison de Noël de manière unique. » Philippe Gueuziec, président de l'Association, explique : « L'idée m'est

venue en me promenant au port de Saint-Goustan, dans le golfe du Morbihan, où les plaisanciers éclairent tous les vieux gréements, comme dans d'autres ports en Bretagne et en Méditerranée. En plus, on a la chance, car le maire du Pouliguen, Norbert Samama, a très bien décoré le quai pour les fêtes. Derrière, il y avait cette pénombre sur le port, et j'ai eu l'idée d'illuminer nos bateaux pour par-

ticiper à la fête, et surtout donner un peu de joie de vivre et de plaisir, notamment aux enfants. L'année dernière, il y avait une dizaine de bateaux, Monsieur Samama était très content du résultat, et nous lançons à nouveau cette idée d'éclairage cette année. Cela permettra de créer une atmosphère encore plus festive et chaleureuse pour les habitants et les visiteurs pendant la période des fêtes. »



## Côté Carrelages : le nouveau spécialiste du carrelage sur la presqu'île



Venez découvrir l'univers de Côté Carrelages, le nouveau spécialiste du carrelage sur la presqu'île, dans son show-room de la zone de Villejames à Guérande.

Fondé par Arnaud Danet, un vétéran dans le domaine du revêtement de sol avec 20 ans d'expérience, Côté Carrelages a tous les atouts pour devenir le futur leader en matière

de carrelage et de décoration d'intérieur de la région.

tation parquet, ou encore l'aspect moderne de l'effet béton. »

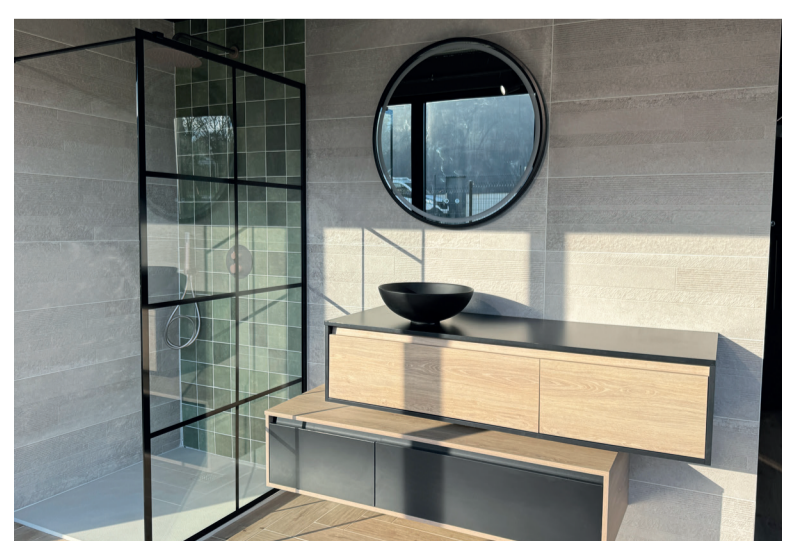
### Une collection époustouflante issue d'une quinzaine de fournisseurs

Arnaud a scruté le marché et a identifié une opportunité unique : combler le vide laissé par les grandes enseignes et les spécialistes trop cloisonnés. Ainsi, vous trouverez une collection époustouflante issue d'une quinzaine de fournisseurs français et européens. Que vous recherchiez des carrelages, des sanitaires ou même du papier peint personnalisable : « Nous pouvons ainsi répondre à toute les demandes sur la partie carrelages, sanitaires et papier peint personnalisable. Nous travaillons sur toutes les thématiques, comme l'élégance intemporelle du marbre, la chaleur rustique de l'im-

accompagne les clients dans leur projet de A à Z, en leur fournissant des conseils personnalisés. C'est aussi l'occasion d'interroger Arnaud sur les tendances : « Il y a une forte demande pour tout ce qui est marbre et imitations de pierres naturelles, sans oublier les imitations parquet de haute qualité. » Il ajoute que Côté Carrelages ne se limite pas à l'intérieur de la maison, puisque vous pouvez aussi découvrir toute une gamme de carrelages sur plots pour sublimer vos terrasses.

Situé dans la zone de Villejames, accessible aussi bien aux professionnels qu'aux particuliers, Côté Carrelages célèbre son ouverture en offrant des remises exceptionnelles pouvant atteindre moins 20% jusqu'au 29 février 2023.

**Côté Carrelages, 35, rue de la Lande à Guérande.**  
Tél. 02 51 16 25 49.






**PEINTURE - DÉCORATION**  
**Design Color**  
Philippe BERTHO

Revêtement Sols et Murs - Ravalement

Parc de Villejames  
23, rue de la Grenouille Verte  
44350 **GUÉRANDE**

Tél. **06 83 43 36 08**  
berthophilippe@gmail.com

## Noël Magique : des fables de La Fontaine présentées en briques LEGO

C'est l'occasion de réviser ses grands classiques tout en s'amusant. La ville de La Baule présente la fameuse exposition des Fables de La Fontaine présentées en briques LEGO qui a connu un immense succès en juillet dernier au Palais Vivienne à Paris. Delphine Filloux, adjointe à la culture à la mairie de La Baule, explique que « plus d'un million de briques sont assemblées pour faire découvrir et faire rêver les visiteurs, autour du poète Jean de La Fontaine. Des

saynètes, des sculptures d'animaux à taille réelle, des tableaux en briques LEGO et des ateliers de construction pour les enfants : cette exposition raconte Jean de La Fontaine autrement ! » Franck Louvrier, maire de La Baule, a aussi voulu contribuer, à travers cette exposition, présentée à l'occasion de Noël magique, à « valoriser notre culture et l'histoire de France ». On admire donc des sculptures monumentales des animaux tirés de fables connues, comme Le Lièvre et

la Tortue, le Lion et le Rat, le Corbeau et le Renard... Des millions de briques Lego et de nombreuses heures de travail ont permis de donner vie à ces créatures reproduites à taille humaine. Des œuvres impressionnantes, qui racontent des histoires éternelles.

**Pratique : Exposition jusqu'au 7 janvier 2024, de 14h30 à 20 h, à l'espace culturel Sainte-Anne, place Leclerc, à La Baule. Entrée libre.**



## Avec La Maison du Barbecue, on apprécie encore plus les plaisirs du feu l'hiver !



Les Baulois Nathalie et Pascal Monserand dirigent depuis 10 ans la seule enseigne régionale spécialisée dans les barbecues, planchas et braseros. On associe souvent le barbecue aux plaisirs de l'été et, pourtant, c'est évidemment l'hiver que l'on apprécie le plus un feu réconfortant, pas simplement en

intérieur avec une cheminée, mais également à l'extérieur avec un brasero. Pascal est vraiment passionné par l'univers du feu et il aime partager ce plaisir : « Profiter de son brasero avec un plaid, c'est le top ! ».

**Oublier le froid autour d'un bon feu**



Fumoirs à chaud ou à froid, découvrez le bonheur dans la fumée et régaliez-vous avec La Maison du Barbecue.



L'été, il existe un réel engouement pour bénéficier pleinement de son balcon ou de son jardin, car cuisiner en extérieur est devenu un véritable art de vivre, mais La Maison du Barbecue reste plus que jamais active l'hiver pour nous faire apprécier le bonheur d'oublier le froid autour d'un bon feu : « Nous proposons de nombreux accessoires pour la cheminée, pour ranger ses bûches comme pour faire cuire sa côte de bœuf. On observe aussi le succès croissant des marmites en fonte, des poêles à marrons, des bouffadous et des pare-feux y compris sur-mesure. »

**Une large gamme de fumoirs pour les particuliers et les professionnels**

Autres tendances hivernales : le fumage et les fours à pizzas. Pascal souligne : « L'engouement pour le fumage est tel que l'on organise des ateliers d'initiation au fumage chaque mois entre octobre et mars. Nous proposons une large gamme de fumoirs pour les particuliers et les professionnels. Le principe est simple

et consiste à faire brûler de la sciure de bois de différentes essences pour dégager une fumée froide de 20 à 30 degrés. Ainsi, on peut fumer son propre saumon maison, mais également un magret de canard ou un filet mignon de porc ». Vous pouvez aussi vous faire offrir un four à pizzas : « Les fours à pizzas portables Ooni rencontrent un vif succès, répondant au désir des consommateurs de cuisiner chez eux et toujours dans la bonne humeur ! »

La Maison du Barbecue est par ailleurs fière de ses trouvailles ! Chaque année, Pascal recherche des objets design, originaux et avant tout utiles, comme un fendeur de bûches made in Australie. À découvrir aussi : un billot à poser de fabrication française que vous pourrez accompagner de couteaux français

ou japonais et d'un aiguiseur de la marque Horl. Pour Noël 2023, le clou du spectacle sera le rafraîchisseur de vin/champagne en peau et laine de mouton Kywie ! Enfin, pour parfaire vos soirées grillades, La Maison du Barbecue a aussi un rayon épicerie avec une centaine de sauces et marinades et des viandes mûries d'exception.

**La Maison du Barbecue**  
**10, rue de la Briquerie, ZA de Villjames à Guérande (à côté de Bureau Vallée)**  
**Tel. 02 49 52 20 20**

**14, rue du Commandant Charcot à Orvault.**  
**Tel. 02 40 26 88 76**

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



**Les idées cadeaux du Bison !**

**Gardez le champagne des fêtes au frais avec les rafraîchisseurs 100% laine de mouton KYWIE et profitez de la douce chaleur de la spirale de feu SPIN !**

## Société ► *Le totalitarisme est-il une maladie de civilisation ?*



### Ariane Bilheran : « C'est toujours un hypothétique danger supérieur qui justifie de supprimer des droits aux êtres humains. »

Ariane Bilheran est normannoise, philosophe, psychologue clinicienne, docteur en psychopathologie. Elle a publié près d'une trentaine de livres dont certains sont traduits en plusieurs langues. Elle a passé près de trente ans à analyser les déviations et l'arbitraire du pouvoir transgressif dans les différents collectifs du champ politique et social, notamment dans le cadre de ses travaux sur le harcèlement. Ses recherches, son expérience clinique auprès de particuliers et des entreprises, ainsi que son expérience de vie,

l'ont amenée à écrire cet essai sur le totalitarisme.

Le totalitarisme n'a jamais été complètement envisagé sous l'angle d'une maladie de civilisation, une pathologie collective délirante, du côté de la psychopathologie, avec les ramifications qui s'ensuivent. C'est ce qu'Ariane Bilheran propose, avec cet essai psychologique et philosophique sur le pouvoir total en politique. Elle démontre que le totalitarisme est un système paranoïaque dans lequel les pathologies perverses, sadiques, transgressives

et psychopathes sont à l'honneur. La condition de survie de ce système est un mensonge premier qui est maintenu dans le secret, l'endoctrinement des masses à l'idéologie, la mise sous terreur des individus et des collectifs, entraînant tout à la fois sidération traumatique, jouissance pour certains et horreur pour d'autres.

« Psychopathologie du totalitarisme » d'Ariane Bilheran est publié aux Éditions Guy Trédaniel.

**La Baule+ :** Certains observateurs soulignent que beaucoup de gens n'ont plus le même comportement depuis le confinement. Cette thèse est soutenue par des analyses sérieuses : que s'est-il passé dans la tête des intéressés ?

**Ariane Bilheran :** Ce qui s'est passé, c'est tout simplement l'application de techniques de harcèlement aux populations. C'est la méthode utilisée par le pouvoir, quand il glisse vers le totalitarisme, avec notamment des chocs traumatiques appliqués aux populations. C'est la raison pour laquelle les gens peuvent devenir fous. Ils subissent des chocs traumatiques, des messages paradoxaux, une confiscation de la langue,... Tout cela pour les soumettre.

Désigner certains individus qui pourraient remettre en question le dogme dominant

Il y a quelques décennies, lorsqu'il y avait des sujets polémiques, on arrivait toujours à s'expliquer en argumentant, alors que maintenant les gens s'énervent en traitant leurs interlocuteurs, selon les sujets, de racistes ou de complotistes...

C'est la caractéristique de l'impossibilité du débat. Les gens sont pris dans des verrous psychiques, des interdits de penser et c'est aussi lié à des manipulations dans le langage, à travers des grandes manipulations médiatiques. Tout cela pour désigner certains individus qui pourraient remettre en question le dogme dominant. On n'est plus du tout dans une rationalité permettant d'établir les faits, mais dans l'incitation à la calomnie des indésirables, c'est-à-dire ceux qui remettent en question le dogme dominant. C'est une exclusion du débat et c'est ce que l'on observe dans les grands médias, il y a des simulacres de polémiques, mais il n'y a plus de débats entre des individus qui ne seraient pas d'accord et qui seraient bienveillants les uns envers les autres pour écouter les arguments des autres. Aujourd'hui, il y a des impositions d'idées auxquelles on doit souscrire sans réfléchir.

Comment cette évolution de l'État s'est-elle produite et pour quelles raisons ?

Il n'est plus du tout utile de faire illusion en politique : c'est-à-dire que maintenant on peut totalement assumer des propos haineux et des conduites dysfonctionnelles. C'est un premier point qui me paraît important. Ensuite, c'est une politique qui privilégie l'intérêt personnel. Nos dirigeants ne dirigent plus vraiment quoi que ce soit. Ce sont des marionnettes entre les mains d'autres intérêts ou de lobbies, et

ils sont maintenus en place pour cette utilité.

Le vote est devenu un grand jeu de dupes

D'ailleurs, dans les motivations de vote, on entend de plus en plus des arguments comme « Il a fait de grandes études », « Ce serait le genre idéal » ou « C'est une belle femme... »

Le vote est devenu un grand jeu de dupes. Cela fait longtemps que nous n'avons plus vraiment des représentants du peuple. Il peut y avoir des exceptions, mais ceux qui exercent vraiment le pouvoir ne font pas une politique qui va dans l'intérêt des Français. Je pense que tout le monde serait d'accord sur ce point.

Votre livre est préfacé par Véra Sharav, rescapée des camps, qui a beaucoup travaillé sur les parallèles entre l'Allemagne nazie et les politiques liées au Covid. Elle dénonce aussi très fréquemment l'éducation sexuelle à l'école...

J'analyse ce phénomène depuis 2016, notamment sur les textes officiels de l'OMS, qui prétend prendre possession de l'éducation des enfants, à travers par exemple un texte qui donne des standards pour l'éducation sexuelle en Europe. J'avais intitulé un livre, « L'imposture des droits sexuels, ou la loi du pédophile au service du totalitarisme mondial ». J'avais déjà mentionné le terme de totalitarisme comme une possible évolution, tout simplement parce que c'était la déduction à laquelle me menait l'étude de ces textes. Ces textes sont extrêmement problématiques et l'on voit qu'ils sont adoptés par différents pays. On a eu un grand désordre médiatique en Belgique avec EVRAS (Éducation à la vie relationnelle, affective et sexuelle) et c'est exactement la même chose en France avec le programme EdSens. Il faut absolument lire ces documents. Les professionnels du développement infantile et de la psychologie de l'enfance sont totalement écartés, comme dans les textes de l'OMS, au profit de lobbies qui entendent sexualiser l'enfant, c'est-à-dire lui attribuer une sexualité dès le plus jeune âge, ce qui contredit les recherches scientifiques sur la psychologie du développement. Les experts des abus sexuels infantiles sont calomniés, censurés et ridiculisés, alors qu'ils devraient être entendus. En 2017, sous mon impulsion, j'avais déjà mobilisé pas mal de professionnels, des pédopsychiatres et des psychologues, et il faut aussi noter que cette intrusion de l'OMS viole tout le corpus juridique de protection des mineurs. Nous avons mis en place une pétition et nous avons maintenant des avocats et des professeurs de droit pénal qui nous rejoignent.

Au début, on vous avait pris pour un complotiste, mais on constate à présent

Contrôle Technique Automobile

## NOUVEAU CENTRE DE CONTRÔLE TECHNIQUE

Remise de

### 10 €

sur votre contrôle technique

sur présentation de cet encart

**Zone Artisanale de Beslon**  
**82, avenue des Noëles**  
**44500 LA BAULE - Tél. 02 40 42 57 41**  
[www.dekra-norisko.fr](http://www.dekra-norisko.fr)

Relais pickup

PAYEZ EN

## 2X

Économisez en réservant sur Internet et profitez d'une facilité de paiement\*

\*Payez moins cher votre contrôle technique en bénéficiant d'une remise et pour seulement 1,80€ de plus, payez la moitié tout de suite et l'autre moitié 30 jours après. Offres valables uniquement sur [dekra-norisko.fr](http://dekra-norisko.fr) et sur mobile pour la prise de RDV et le paiement en ligne. Voir conditions sur les sites. Ne pas jeter sur la voie publique.

En toute confiance

**Massages Bien-être avec Sharon, Maître Reiki au Pouliguen depuis 11 ans, rééquilibrage du corps, de l'esprit, dénouement des tensions ou tout simplement un moment de détente.**

Massages traditionnels Chinois et Californiens personnalisés et réservés aux femmes. Pour les hommes et les femmes, Sharon vous propose des séances Reiki, une méthode naturelle de soins qui ré-harmonise et rééquilibre les centres d'énergie du corps, tonifie tous les organes, revitalise, et détend profondément.

Les massages Californiens et traditionnels chinois sont uniquement des soins de bien-être.

**uniquement sur rendez-vous**

**En décembre sur les bons cadeaux : soins de 90 mn pour soi ou pour offrir (valables jusqu'à fin juin) -10%**

17bis, rue du Général Leclerc  
**LE POULIGUEN - Tél. : 06 84 49 63 31**  
 Stationnement à proximité  
 www.sharon-bienetre.com

S'offrir et offrir un massage ou un soin de Reiki à partir de 70€

**CAALYPSO Immobilier**  
 Experte en viager

**Carole Anne AUDIC**  
 06 86 93 31 72  
 Le Pouliguen - Cesson Sévigné  
 caalypto.immobilier@yahoo.com  
 www.caalypto-immobilier.fr

FNAIM

Vous êtes unique !

**LE VIAGER : la clé pour une retraite paisible... Parlons-en lors des APRÈS-MIDI DU VIAGER :**

**Le 15 décembre 2023 : Salon de Thé "Noisettes & Bergamote"**  
 5 rue du Centre au POULIGUEN de 10h à 12h et de 16h à 18h

**Le 12 janvier 2024 : Salon de Thé "Absolument Thé"**  
 4 bd Hennecart à LA BAULE de 14h30 à 18h

**ÉTUDE PERSONNALISÉE ET SANS ENGAGEMENT**

**Sans RDV**

**DISCRÉTION EXPERTISE ACCOMPAGNEMENT**

**un effet de sidération chez certains parents d'élèves...**

J'ai publié l'année dernière la cinquième édition de « L'imposture des droits sexuels », parce qu'il y a des renouvellements, des liens qui disparaissent. C'est un savant jeu de pistes. Il était facile de s'apercevoir de tout cela, mais il fallait faire l'effort d'aller lire les textes. De nombreux professionnels n'ont pas souhaité faire cet effort et je pense qu'il y avait une grande crainte chez eux à l'idée de voir ce qu'ils allaient y trouver. J'avais utilisé le terme de totalitarisme en avril 2020, en évoquant le totalitarisme sanitaire. Ensuite, le journaliste Stéphane Bureau m'avait interviewée à Radio-Canada, et cela avait fait scandale. J'avais été très critiquée, alors qu'il s'agit simplement d'ouvrir les yeux et de lire. À partir de là, on comprend très bien dans quelle situation nous sommes.

**Parfois, lorsque l'on évoque certains sujets, on constate que 20 à 30 % des gens ont un niveau d'information assez élevé, tandis que les autres se contentent de répéter le**

**verniss médiatique. Comment expliquez-vous le décalage de plus en plus important entre ceux qui savent et ceux qui ne savent pas ?**

Tout dépend de la source des informations dont vous disposez. C'est la raison pour laquelle je ne traite que les textes officiels. Par exemple, cette expérience sur lesdits droits sexuels des enfants m'a donné la certitude qu'il y a, d'un côté, les textes officiels qui figent les choses et qui traduisent ce qui se réalisera et, de l'autre côté, un paravent, les grands médias de masse qui vont insuffler une propagande qui va taire ce qui est le plus litigieux. On m'a dit que l'OMS n'allait pas enseigner la masturbation aux enfants de quatre ans... Or c'est pourtant vrai ! Mais comme les gens ne vont pas lire les textes officiels, il y a cet écran de fumée à travers les médias de masse. Cela permet de cacher les sujets problématiques. Donc, ceux qui ne vont pas faire l'effort d'aller chercher l'information par eux-mêmes, ou parce qu'ils n'ont pas vécu eux-mêmes cette situation, sont pris dans cette illusion hypnotique de la narration

du média officiel. Le discours sur la réalité est généralement très éloigné de la réalité.

**Au bout d'un moment le cerveau se débranche**

**À l'époque du rideau de fer, les gens qui étaient à l'Est devaient faire semblant de croire le narratif officiel, mais ils écoutaient en cachette les radios de l'Ouest et de plus en plus d'entre eux ont su qu'on leur mentait. Pourquoi la situation est-elle différente aujourd'hui ?**

Il y a des individus qui font quand même l'effort d'aller chercher des informations. Cependant, on est dans la confusion, avec de multiples discours. On mélange plus ou moins savamment le vrai et le faux, dans des proportions différentes. Cet état de confusion a pour conséquence qu'au bout d'un moment le cerveau se débranche, parce qu'il n'y comprend plus rien. Il y a trop d'informations, avec trop de mélanges et, pour sa propre survie, on est tenté de débrancher, sinon

on va avoir la sensation de devenir fou. L'autre facteur, c'est le règne de l'image. Nous sommes à un moment où il y a plus seulement des discours, mais des images, des vidéos permanentes, et le cerveau humain n'est pas capable de filtrer l'information, même s'il peut mettre de la rationalité après coup sur l'image. En réalité, il absorbe l'image. Nous restons des enfants à cet égard. Cela crée une sorte d'addiction à des images violentes ou à des images traumatiques. On voit bien la multiplication des informations diffusées qui sont de cet ordre et cette addiction sidère la pensée et empêche la réflexion. Il y a énormément d'informations qui traversent Internet et les médias en général, mais c'est une information qui est purement émotionnelle, souvent très traumatique, et qui vient entraver toute possibilité de contradiction et de réflexion.

**On mélange le vrai et le faux, on utilise l'image, or ce sont exactement les arguments qui sont avancés dans les médias institutionnels pour dénoncer ce que l'on appelle les fake news...**

Quand on veut tuer son chien, on l'accuse d'avoir la rage... Les grands médias de masse sont souvent de grands propagandistes d'informations mélangées avec du vrai et du faux. Je me souviens d'un titre de Libération en 2018 qui disait que le ministère de l'Éducation nationale ne voulait pas créer une éducation à la sexualité. La première partie était effectivement juste : ce n'était pas le ministère de l'Éducation nationale. Mais on n'avait pas la deuxième partie de l'information, pourtant essentielle, qui était que cette formation passait par le ministère de la Santé, qui est en contrat avec l'Éducation nationale. On tronque les informations, on requalifie les faits, on focalise l'attention sur tel sujet plutôt que tel autre, pour faire passer des lois de plus en plus liberticides. Tout ceci fait partie des stratégies du pouvoir. La question est de savoir qui finance quel média.

**Vous êtes aussi une spécialiste des travaux de la grande philosophe Hanna Arendt. Tout ça pour ça ? A-t-on aussi rapidement oublié son enseignement ?**

(Suite page 14)

**Village de Noël de Kerhinet**

Kerhinet  
**SAINT-LYPHARD**  
**8,9 & 10 décembre 2023**  
 11h - 18h (14h-18h le vendredi)

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

Parc naturel régional de Brière  
 Une autre vie s'invente ici  
 PAYSANES PARCS NATURELS RÉGIONNAUX  
 Parc Naturel Régional de Brière  
 Saint-Lyphard  
 AUBERGE DE Kerhinet  
 La Closerie  
 Parc Naturel Régional de Brière

parc-naturel-briere.com

**Menu de la Saint Sylvestre**

Mise en bouche \*\*\*\*\*  
 Foie gras de Canard à la vanille de Madagascar, Chutney de Coing

Carpaccio de Saumon gravlax et Caviar d'Aquitaine en algues nori \*\*\*\*\*

Instant fraîcheur \*\*\*\*\*  
 Noix de Saint-Jacques au lard de Colonata Duo de mousseline de légumes d'antan, Emulsion de cerfeuil tubéreux

Filet de bœuf façon Rossini  
 Lamelles de truffes sur pomme pont neuf et pointes d'asperges \*\*\*\*\*

Trilogie de Fromages locaux \*\*\*\*\*

Coupe de champagne et son craquant chocolat pistache  
 Ambiance musicale animée par Prestcom (DJ Gwenaëlle)

RÉSERVATION 02 40 23 06 00 ou com@brasserie-labaule.fr

UNE SÉLECTION DE NOS PLATS LES PLUS RAFFINÉS

**Menu de la Saint-Sylvestre : 129 €/personne (hors boissons)**

25.12 DÉJEUNER | 31.12 RÉVEILLON | 01.01 DÉJEUNER

18 AVENUE DU GÉNÉRAL DE GAULLE - 44500 LA BAULE-ESCOUBLAC

lavilla-labaule.com

## Ariane Bilheran : « On assiste à une suppression progressive de droits dont on voit bien qu'il n'est pas question qu'ils soient rétablis. »

Je ne crois pas que l'on prenne des leçons d'histoire. J'étudie les processus psychiques et je pense que plus on va avoir des situations de traumatismes individuels et collectifs extrêmement lourds, plus il va être facile, pour ceux qui ont l'avidité et la passion du pouvoir - ils ont toujours existé - de reprendre du contrôle sur les populations.

**La propagande passe toujours par une manipulation du langage**

**Les travaux d'Hanna Arendt sur la manipulation des régimes nazis et bolcheviques sont des références dans le monde entier, or maintenant vous nous dites que, moins d'un siècle après Goebbels, on peut recopier Goebbels...**

Tout à fait. Ceci s'illustre très bien à travers le récit du journaliste

Orwell qui évoquait la novlangue dans « 1984 ». La propagande passe toujours par une manipulation du langage que j'avais analysée dans le débat interdit sur la crise que nous avons eue pendant la période de la Covid. C'était une crise politique. La langue a été confisquée et manipulée. Elle s'est retrouvée envahie de termes techniques auxquels personne ne comprenait rien, puis d'expressions paradoxales, de décisions politiques qui changeaient du jour au lendemain, et de slogans. Tout cela fait partie de l'analyse que l'on retrouve chez Victor Klemperer, que je cite beaucoup, qui avait évoqué la confiscation totalitaire de la langue.

**Le système totalitaire est un système collectif**

**Évidemment, il convient de préciser que vous n'accusez personne d'être un nouveau Goebbels, mais que vous**

**analysez un phénomène de masse, donc il n'y a aucune accusation personnelle. Que pensez-vous des interdictions qui se multiplient autour de la question du climat, avec la fin progressive de la maison individuelle, le projet de limiter les voyages en avion ou même le nombre de vêtements neufs ?**

Le système totalitaire est un système, il est important de rappeler que c'est quelque chose de collectif, même si c'est certainement insufflé par différentes décisions politiques. Tout cela fonctionne à l'idéologie, c'est-à-dire une croyance qui est complètement dénuée de fondement dans la réalité. Par exemple, on nous parle toujours du consensus scientifique. En réalité, la science est faite de débats et vous avez des scientifiques qui ne sont pas d'accord sur ce sujet, comme sur d'autres. Tout ceci est passé sous silence et est utilisé pour supprimer petit à petit des

droits inaliénables, c'est-à-dire des droits humains qui garantissent notre sécurité, notre propriété privée et nos libertés fondamentales. Il y a un jeu de manivelle pour supprimer progressivement nos droits au nom d'un danger supérieur sur lequel il n'y a pas de consensus scientifique. Ce qui m'intéresse, ce sont les processus et comment on peut calquer de mêmes grilles d'analyse sur des décors différents. On retrouve les mêmes schémas. C'est toujours un hypothétique danger supérieur qui justifie de supprimer des droits aux êtres humains. Philosophiquement, comme politiquement, on a pu avoir des états d'exception dans le passé, mais ils étaient limités dans le temps. On assiste à une suppression progressive de droits dont on voit bien qu'il n'est pas question qu'ils soient rétablis.

**Face à cela, on traite de complotistes ceux qui ne s'inscrivent pas dans la ligne officielle...**

On décrédibilise les véritables experts au profit de pseudo-experts. Regardez le pedigree des uns et des autres sur les plateaux de télévision : on est très étonné de leur légitimité et, quand on creuse un peu, on trouve rapidement et souvent des conflits d'intérêts.

**Propos recueillis par Yannick Urrien.**

ARIANE BILHERAN

PSYCHO-PATHOLOGIE DU TOTALITARISME

SOMMES-NOUS DANS UNE DÉRIVE TOTALITAIRE ?

Guy Trédaniel



# GICQUIAUD

## — ÉLAGAGE - PAYSAGE —

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

**CRÉATION & ENTRETIEN D'ESPACE VERT - CLÔTURES**

**ABATTAGE D'ARBRES**

**TAILLE DE FORMATION**

**ROGNAGE DE SOUCHES**

**BROYAGE DE DÉCHETS**

**MISE EN SÉCURITÉ D'ARBRES**

**DÉBROUSSAILLAGE DE TERRAIN**

gicquaud-paysage@orange.fr



## Noël by light : la magie de Noël s'empare de Guérande jusqu'au 7 janvier

Xavier Fournier, adjoint au Maire de Guérande en charge de l'attractivité, de la communication et des relations européennes, indique que « Noël est une fête importante pour notre ville. Cette année, nous sommes heureux de présenter notre nouveau sapin, toujours géant ! Guérande innove et choisit un grand sapin composé de multiples petits sapins qui poussent dans des pépinières, à la place de l'acquisition d'un seul sapin vieux de plusieurs dizaines d'années. En procédant ainsi nous associons la tradition au développement durable ! »

Ainsi, jusqu'au 7 janvier, Guérande s'illumine de mille feux pour célébrer ce temps de fête et de partage. Jeux de lumières sur les monuments de la cité, sapin géant installé place Saint-Aubin, carrousel place du Marché au bois et bien sûr père Noël lumineux et son chalet, c'est toute la ville qui se met aux couleurs des Fêtes de fin d'année.

Cette année, la Ville de Guérande a souhaité innover à travers l'installation d'un sapin géant de 13 mètres de haut et de plus de 8 mètres de diamètre. Une installation qu'elle souhaitait plus responsable, mais tout aussi féérique. Ainsi, ce n'est pas un, mais 133 petits sapins de 175/200 cm qui trôneront fièrement sur la place Saint-Aubin. Ils sont disposés sur une structure métallique réutilisable chaque année et louée pour quatre ans.

La ville de Guérande souligne que « cette solution est plus durable et écologique, car elle évite l'abattage d'arbres de 30 ou 40 années d'âge et ne contribue donc pas à la déforestation. Ainsi, seuls les arbres cultivés et destinés aux fêtes de fin d'année sont utilisés. Ils sont issus de culture raisonnée et gérée à petite échelle, permettant ainsi de faire vivre une économie locale, dans le Morvan. »

Noël by light, c'est aussi plusieurs

animations, avec notamment le marché de Noël des comités de jumelage, samedi 16 décembre de 10h à 20h, et dimanche 17 décembre, de 10h à 17h, place du marché au bois. Une rencontre avec le père Noël, samedi 16 décembre sur le marché, et samedi 23 et dimanche 24 décembre toute la journée dans l'intra-muros.

La marche aux lumières aura lieu samedi 23 décembre à 18h : « Une soirée pour plonger dans l'enchantement des fêtes de Noël avec de majestueux paons qui paraderont en lumière, dans les rues de la cité médiévale. Dans un décor féérique, ces oiseaux magnifiquement ornés et la joyeuse fanfare nous embarquent dans un moment magique et scintillant. »

Enfin, les monuments emblématiques de la cité et les ruelles atypiques se parent des couleurs de Noël avec les illuminations Guérande by light, jusqu'au 4 janvier, dans l'intra-muros et dans les villages.





# SALORGES ENCHERES

Nantes - La Baule



## NOS VENTES À VENIR EN 2024



1  
VENDUE 5 450 €

OBJETS  
DU HASARD



2  
VENDUE 10 000 €

MADAGASCAR ET SES ARTISTES  
MADAGASCAR



3  
VENDUE 990 €

ARTS DÉCORATIFS  
DU XXE SIÈCLE



4  
VENDUE 9 500 €



5  
VENDU 21 000 €



6  
VENDUE 2 700 €

AU BONHEUR DES DAMES



7  
VENDU 2 400 €

BANDES DESSINÉES  
COLLECTION W. 6E PARTIE



8  
VENDU  
2 000 €

ŒUVRES PICTURALES  
PICTURALES



CABINET  
DE  
CURIOSITÉS



9  
VENDUE 600 €

ART  
PUBLICITAIRE

BELLE VENTE  
MOBILIÈRE



10  
VENDU 2 000 €

REGARD  
SUR LE MONDE



JOUETS  
JOUETS

VENDUE  
7 900 €

1 - CARTIER - Montre bracelet d'homme «Pasha», le boîtier circulaire en or jaune. - 2 - CHOCARNE-MOREAU Paul-Charles (1855-1931) *Le mitron et le petit brocanteur* - Huile sur toile - 3 - Sir Arthur CONAN DOYLE (1859 - 1930) Rare photographie circa 1905. - 4 - LA VACHE QUI RIT Plaque émaillée ronde bombée illustrée d'après Benjamin Rabier (1864-1939). D : 27,7cm. - 5 - HERMES Paris 2023 - Sac Kelly 25 cm en cuir Epsom étoupe - 6 - R. LALIQUE France Jardinière «Saint-Hubert» dite aussi jardinière «Gazelle» en verre blanc moulé-pressé satiné. L. 47 cm - 7 - RAYNAUD, Limoges & TETARD Frères Service de table 46 pièces - 8 - BOUCHERON - Siffler en or orné de cabochons de calcédoine. Circa 1950. - 9 - 24 HEURES DU MANS 1963 Affiche illustrée d'une Ferrari. 39,4 x 57,8 cm. - 10 - SAINT-LOUIS - Service de verres modèle «Thistle» 18 pièces en cristal. - 11 - POUPEE ANCIENNE BÉBÉ FG tête porcelaine Fernand Gauthier marquée en creux «F3G».



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

NANTES

8 bis Rue Chaptal 44100 Nantes

LA BAULE

132 Av. des Ondines 44500 La Baule

Tél. 02.40.69.91.10 - e.mail : salorges.encheres@gmail.com

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





**Formule déjeuner**  
Entrée / Plat ou Plat/Dessert  
21 €

Entrée / Plat / Dessert  
24 €  
hors week-end, jours fériés et vacances scolaires

**Week-End sur la plage**  
Samedi et Dimanche après-midi  
Bar - Gaufres  
Goûter sur le sable si la météo le permet

**OUVERT**  
le 25 Décembre  
Midi & Soir  
le 1<sup>er</sup> Janvier  
Midi et Soir

Carte et Suggestions de Fêtes

face au 4 boulevard Hennecart sur la Plage - LA BAULE  
Tél. 09 63 64 67 38

PRIVATISATION POSSIBLE  
Réception - Mariage - Anniversaire - Repas d'Affaires - Séminaire



## CapAtlantique La Baule Guérande Agglo relance son opération de collecte des coquilles

CapAtlantique La Baule-Guérande Agglo reconduit pour la 9<sup>e</sup> année consécutive l'opération de collecte gratuite des coquillages dans ses 9 déchetteries et celle-ci aura lieu jusqu'au printemps 2024. Les usagers pourront ainsi donner une seconde vie à leurs coquilles d'huîtres, moules, Saint-Jacques, palourdes, coques et bulots. L'ensemble des coquilles sera ensuite traité localement à Camoël par la société partenaire Olygéa, broyé puis valorisé en compost et utilisé sur des parcelles agricoles du territoire.

Les particuliers sont invités à trier leurs coquilles 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 types de coquillages sont acceptés. Lors de la dernière édition 2022-2023, ce sont plus de 15 tonnes de coquilles qui ont ainsi été collectées, soit une augmentation de 24% par rapport à l'année précédente.



## La Baule s'engage pour une restauration collective de qualité à travers « Mon restau Responsable »



Bertrand Plouvier, Marie Brisset et Franck Louvrier

La restauration collective de la Ville de La Baule-Escoublac vient de s'engager sur la démarche « Mon Restau Responsable ». Franck Louvrier, maire de La Baule, et vice-président du Conseil régional des Pays de la Loire, rappelle qu'il s'était engagé, lors des élections municipales, à reprendre en main la restauration municipale pour proposer une alimentation locale, saine, durable et de qualité. L'objectif est aussi de limiter le gaspillage. Ainsi, un menu unique est désormais servi dans les cantines des écoles de La Baule. Les agents doivent servir de plus petites quantités et les enfants peuvent évidemment se resservir s'ils ont encore faim. À la fin des repas, pour sensibiliser les jeunes au gaspillage, ils doivent aussi peser leurs déchets. Marie Brisset, directrice de la SPL Restauration Presqu'île, ajoute que des « gachimètres » pour le pain et l'eau sont aussi installés.

Bertrand Plouvier, président de la SPL Restauration Presqu'île, conseiller municipal à La Baule, et délégué communautaire de Cap Atlantique en charge du plan alimentaire de territoire, explique que « Mon Restau Responsable » est une « garantie participative » dédiée à la restauration collective. Pas de note, de label ou de classement, il s'agit plutôt d'une méthode qui vise à impulser une démarche de progrès sur la durée. La démarche Mon Restau Responsable va au-delà du gaspillage alimentaire puisqu'elle concerne quatre axes: le bien-être, l'assiette responsable, les écogestes (dont la thématique du gaspillage alimentaire), et l'engagement social et territorial. La commune a donc complété ses actions identifiées pour réduire le gaspillage alimentaire, avec plusieurs engagements complémentaires portant sur les autres volets.

Les achats auprès des producteurs locaux sont aussi importants puisque la loi impose 30 % d'ingrédient locaux dans les

assiettes. Bertrand Plouvier indique que La Baule est au-dessus : « Nous sommes presque à 50 %. Nous voulons développer les circuits courts. Cela permet aussi de réduire les transports et donc l'empreinte carbone. » Ainsi, la cuisine centrale travaille déjà avec une vingtaine de partenaires locaux.

Notons que le CPIE Loire Océane accompagne le projet de réduction du gaspillage alimentaire et d'éducation à une alimentation plus responsable. Depuis janvier 2023, plusieurs actions ont été menées : un diagnostic du gaspillage alimentaire, de la production au service, permettant d'identifier les bonnes pratiques comme les points d'amélioration, une visite technique réalisée par un Chef de cuisine engagé dans la démarche Mon Restau Responsable, permettant de conforter les éléments diagnostiqués et de favoriser l'échange de bonnes pratiques et la priorisation collective des actions à mettre en œuvre pour réduire le gaspillage alimentaire.

**La possibilité, pour les parents, de venir manger au restaurant scolaire**

Franck Louvrier ajoute que cette démarche permet de faire des économies, tout en améliorant la qualité de l'alimentation, car ce sont chaque jour plus de 800 repas qui sont préparés à la cuisine centrale de l'école de Bois Robin, puis consommés sur place ou livrés dans les trois autres écoles publiques de la commune, ainsi qu'au restaurant administratif, au multiaccueil ou encore livrés aux séniors avec le CCAS. La ville étudie également la mise en œuvre d'une tarification équitable et progressive pour les usagers avec même la possibilité, pour les parents, de venir manger au restaurant scolaire.

VILLE DE **La Baule** ESCOUBLAC

**AGENDA DÉCEMBRE 2023**

Programme complet et détaillé sur Internet et les réseaux sociaux

**NOËL MAGIQUE**

**7 au 10** **Marché de Noël d'Escoublac** par l'association des commerçants d'Escoublac  
Place de l'Eglise d'Escoublac

**15 déc. au 7 jan.** **Village de Noël Magique : Le Royaume des Nounours**  
Bois des Aulnes - 15<sup>h</sup> / 21<sup>h</sup>

**7 jan.** **Piste de luge**  
Place de la victoire - 15<sup>h</sup> / 19<sup>h</sup>

**Journées récréatives : structures gonflables, visite du Père Noël**  
par le Comité des fêtes de La Baule-Escoublac  
Complexe Alain Burban

**16 et 17** **Exposition Les Fables de La Fontaine en briques LEGO®**  
Espace culturel chapelle Sainte-Anne

**Jusqu'au 7 jan.** **Toutes les informations de Noël Magique disponibles sur [labaule.fr](http://labaule.fr)**

**VIE DE QUARTIER**

**2** « Le Maire vous répond »  
Facebook Live et YouTube - 11<sup>h</sup>

**2** **Permanence municipale mobile : Les élus à votre écoute**  
Maison du Guézy - 11<sup>h</sup>30

**5** **Cérémonie : Journée nationale d'hommage aux Morts pour la France pendant la guerre d'Algérie et les combats du Maroc et de la Tunisie**  
Jardins de la Victoire - 11<sup>h</sup>

**6 et 7** **Repas des aînés**  
Palais des congrès Atlantia + d'infos: 02 51 75 75 30

**15** **Conseil municipal**  
Salle du conseil et Facebook Live - 19<sup>h</sup>

**CULTURE**

**Jusqu'au 31 déc.** **François Lebot**  
Résidence d'artistes - Musée Boesch  
Jeudi au dimanche - 14<sup>h</sup> / 18<sup>h</sup>30

**5 déc. au 7 jan.** **Expositions Bernard Boesch et Michèle Morgan**  
Musée Boesch + d'infos: labaulle.fr

**9** **Humour: Alex Vizorek « Episode 6 »**  
Palais des congrès Atlantia - 20<sup>h</sup> + d'infos: atlantia-labaule.com

**12** **Concert: Linda Lemay « La vie est un conte de fous »**  
Palais des congrès Atlantia - 20<sup>h</sup> + d'infos: atlantia-labaule.com

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

**19** **Humour: Je préfère qu'on reste ensemble**  
Palais des congrès Atlantia - 20<sup>h</sup>30 + d'infos: atlantia-labaule.com

**SPORT**

**3** **Match: Rugby Club Baulois vs Saint-Nazaire Ovalie**  
Stade Jean Gaillardon - 15<sup>h</sup> + d'infos: rcbaulois.ffr.fr

**10** **Concours de sauts d'obstacle et dressage**  
Centre équestre baulois + d'infos: centreequestredelabaule.com

**10** **Match: Rugby Club Baulois vs Chauray**  
Stade Jean Gaillardon - 15<sup>h</sup> + d'infos: rcbaulois.ffr.fr

**16** **Gymnastique: soirée gymnique**  
Complexe Alain Burban - 18<sup>h</sup>

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

## Les fêtes approchent, comment préparer notre organisme aux repas copieux et arrosés, aux chocolats et autres gourmandises de Noël ?

**Stéphanie Michel, la diététicienne nous donne quelques conseils.**

### Le savez-vous ?

Pour préparer votre organisme aux fêtes, il est essentiel d'adopter une routine de détoxification. Cette approche vise à purifier votre corps en éliminant les toxines, rétablissant ainsi le bon fonctionnement des systèmes digestif et d'élimination.

### Les clés pour y parvenir :

Commencer par choisir les bons aliments :

Privilégiez une alimentation riche en fibres, tout en limitant les aliments gras, salés, sucrés, ainsi que les produits industriels, les produits laitiers, les graisses saturées, le gluten et les protéines animales. Ces derniers peuvent surcharger vos organes digestifs. Privilégions les boissons détox et remplaçons les boissons toxiques telles que l'alcool, le café et les boissons sucrées par des alternatives plus saines. Optez pour le thé vert, des tisanes à base de plantes dépuratives comme le romarin, de l'eau, et du jus de citron, qui stimulent le système immunitaire, la digestion et aide à nettoyer le foie.

Choisir une alimentation équilibrée :

Tout en conservant le nombre de calories nécessaire à vos besoins, favorisez les poissons maigres, les viandes blanches,

les fruits et légumes, les céréales complètes et les protéines végétales, plus faciles à digérer.

Se relaxer et pratiquer une activité physique :



Avec une association de séances de sauna, comme le sauna japonais ou Vital Dôme à la Thalasso & Spa Barrière. Pendant 40 minutes ce soin vous permettra d'éliminer les toxines grâce à la sudation importante qu'il génère.

Mais n'oubliez pas qu'un bon sommeil et la gestion du stress sont cruciaux. N'hésitez pas à explorer des pratiques telles que la méditation, la sophrologie ou le yoga que nous proposons toute l'année.

En adoptant ces habitudes, vous boostez votre énergie, améliorez votre forme physique et optimisez vos fonctions digestives.

Votre organisme sera fin prêt pour les agapes des fêtes !



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

**Thalasso & Spa Barrière la Baule**  
avenue Marie Louise LA BAULE -Tél. 02 40 11 99 99

## Déjà 26 000 spectateurs pour le cinéma de Pornichet

Un peu plus de 6 mois après son ouverture, le nouveau cinéma associatif de Pornichet « La Toile de mer » a déjà trouvé son public avec 26 000 spectateurs accueillis, et 1700 cartes d'abonnement écoulées, se hissant à la première place des mono-écrans de la Région des Pays de la Loire. Pour Anthony Guglielmi, adjoint à la vie associative et à l'événementiel, « ces premiers chiffres confirment que ce nouvel équipement, que nous avons porté et défendu, a toute sa place à Pornichet et sur la presqu'île, proposant une offre complémentaire aux cinémas existants, à des tarifs accessibles ».

Du côté de l'organisation interne, il y a aussi de quoi se réjouir, « malgré un temps de préparation court, les bénévoles ont tous joué le jeu », ajoute le

président de l'association, Christian Cheval. Anthony Guglielmi ajoute que « ces premiers chiffres sont surtout une belle marque de reconnaissance de l'engagement de la centaine de bénévoles qui fait vivre ce cinéma 7 jours sur 7, aux côtés de leur président, Christian Cheval, et de son directeur, Alexandre Salmeron. Le défi que nous leur avons lancé est, donc, en passe d'être relevé ! ».

Par ailleurs, les salles polyvalentes Houat et Hoëdic, qui étaient très attendues par les associations, accueillent plusieurs activités des AVF de Pornichet, les associations de théâtre et de bien-être, des activités socioculturelles de l'Espace Camille Flammarion, ainsi que des réceptions.



**Alexandre Salmeron, directeur du cinéma ; Christian Cheval, président de l'association la Toile de mer ; Anthony Guglielmi, adjoint en charge de l'événementiel et de la vie associative, et Simon Baranger, directeur du Pôle attractivité et rayonnement de la Ville de Pornichet.**

## Nouveauté Mode ► L'enseigne D U N E de l'avenue Lajarrige, allez-y faire un tour vous serez surpris !



D U N E est LA nouvelle boutique de l'avenue Louis Lajarrige à La Baule-les-Pins. Anciennement Marine Boutique, D U N E est l'idée commune de Caroline et de son compagnon Christophe. Caroline a pour passion le prêt-à-porter. C'est avec grand plaisir qu'elle saura vous accompagner et vous guider dans vos choix.

D U N E est une boutique 100% féminine proposant un vestiaire complet allant jusqu'à la taille 54 : pantalons Stark aux coupes confortables, le vestiaire complet de la marque allemande Rabe, Bianca et bien d'autres encore... Arrivent également chez D U N E, les marques « Cécil » au look sportchic et « Street one » au style casual, toutes deux offrant un très bon rapport qualité-prix.

D U N E propose également à sa clientèle des accessoires : des gants tactiles qui permettent d'utiliser votre téléphone, les bijoux Bohm, des pochettes, sacs, des bonnets polonais douillots, intérieur polaire, des écharpes cocooning pour cet hiver...

D U N E n'a pas fini de vous surprendre, il se pourrait bien que la boutique devienne un concept-store sur les mois à venir alors restez aux aguets !



En allant chez D U N E, vous passerez un joli moment partagé avec Caroline et en attendant le soleil, vous le trouverez à coup sûr dans sa boutique.

Pour gâter vos proches n'oubliez pas de penser au bon cadeau à Noël et tout au long de l'année.

**Facebook Instagram Boutique Dune la Baule**

**4, avenue louis lajarrige LA BAULE LES PINS**

**Tél. 02 40 60 55 32.**

**Ouvert toute l'année du mardi au samedi.**

**Sur rendez-vous, le lundi après-midi pour un conseil encore plus personnalisé.**

**Service retouche sur place.**



Pour les fêtes de Noël, une surprise offerte à notre aimable clientèle

Le plaisir de choisir ses lunettes dans un endroit atypique, chaleureux et professionnel.



Centre Cial Intermarché  
Avenue du Baulois  
44380 PORNICHET  
Tél. 02 40 11 93 13

Jade et Morgan vous accueillent du lundi au samedi  
9h-12h45 / 14h15-19h30

## 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

## Réflexion ► Le Grand Orient a-t-il perdu sa dimension spirituelle ?



### Michel Maffesoli : « Les laïcs sont devenus des nouveaux curés. »

Michel Maffesoli est souvent présenté comme l'un des plus grands intellectuels français. Dans son dernier ouvrage, il nous invite à réfléchir sur le sens de la maçonnerie et sur le rôle du Grand Orient. Michel Maffesoli est entré au Grand Orient de France en 1972. Il a toujours été le tenant d'une maçonnerie symbolique et traditionnelle, qu'il considère comme un mode de rassemblement des personnes souhaitant suivre un chemin initiatique, c'est-à-dire un parcours de vie qui repose sur le rapport entre le visible et l'invisible. Toutefois, il estime que le Grand Orient a peu à peu abandonné sa tradition, a délaissé la recherche spéculative, a considéré les symboles et les rituels comme un décor plus ou moins dépassé, pour devenir une sorte de club politique, un think tank socialisant. Ainsi, selon lui, les ambitions politiques, le carriérisme et les affaires ont

pris le pas sur la tolérance, la générosité, l'entraide et la recherche commune de la connaissance. Pourtant, c'est cet idéal qui retrouve, de nos jours, une force et une vigueur indéniables. En particulier chez les jeunes générations.

Michel Maffesoli, philosophe, sociologue et professeur émérite à la Sorbonne, membre de l'Institut universitaire de France, docteur honoris causa de nombreuses universités étrangères, a consacré son œuvre à la définition du paradigme postmoderne. Il est l'auteur d'une quarantaine d'ouvrages, traduits dans une quinzaine de langues.

« Le Grand Orient - Les Lumières sont éteintes » de Michel Maffesoli est publié aux Éditions Tredaniel.

comme un simple cercle de pouvoir...

**Michel Maffesoli :** Pour le grand public, comme vous le dites, il y a un côté mystérieux, c'est une structure agissante et politique, sans bien savoir ce qu'il peut y avoir

derrière. La conception que l'on a de la maçonnerie concerne précisément le Grand Orient, qui a une orientation plutôt de gauche, socialisante et révolutionnaire. C'est l'image que l'on peut avoir de la maçonnerie, alors que c'est simplement celle du Grand Orient.

**Votre livre plaide-t-il pour une définition de la maçonnerie comme vous l'avez écrit il y a une dizaine d'années dans « Le Trésor caché » ?**

Vous faites référence à ce livre qui m'est cher. Le sous-titre est intéressant : « Lettre ouverte aux francs-maçons et à quelques autres... » Je voulais donner l'essence de l'ordre maçonnique. C'est quelque chose que l'on retrouve dans toute civilisation. Il y a toujours des sociétés qui ont pour fonction d'être ésotériques, c'est-à-dire qui s'emploient à rechercher l'essentiel, non pas à se préoccuper de ce qui advient politiquement, mais de ce qui est la source de l'esprit. Déjà, à l'époque, c'était une lettre ouverte pour expliquer que le Grand Orient était en train de dilapider ce trésor. Maintenant, je tire les conclusions d'une dizaine d'années de réflexions et d'actions au sein du Grand Orient, où j'ai toujours expliqué qu'il fallait garder ce trésor. Malheureusement, il a été dilapidé.

**Vous présentez la maçonnerie comme un club de réflexion et de liberté, en faisant même un parallèle avec Wikipédia...**

Oui, bien sûr. Pour moi, telle que la maçonnerie s'est restructurée au XVIIe et au XVIIIe siècle, ce n'est que la reconduction de ces sociétés de pensée, comme les pythagoriciens dans l'Antiquité, la pensée égyptienne ou les Templiers, que l'on retrouve d'ailleurs dans les confréries médiévales. Si je cite mon maître Gilbert Durand - qui a écrit de très beaux textes sur la franc-maçonnerie - c'est une structure anthropologique, quelque chose que l'on retrouve constamment. Le Grand Orient a pu être cela à partir du XVIIIe siècle. Je dis qu'il a été cela pendant fort longtemps, mais il est devenu un petit club politique en quelque sorte. Un club de syndicalistes... Donc, il a perdu ce trésor caché, qui me paraît être le propre même de toute civilisation qui a besoin de sociétés où l'on s'attache à l'essentiel, et non pas au superflu.

**Le Grand Orient, progressivement, au cours des dernières décennies, a mis l'accent sur une dimension politique, affairiste et d'entraide**

**Lorsque l'on parle de la franc-maçonnerie, les gens répondent spontanément : « C'est pour connaître du monde et faire carrière... »**

Cette opinion que vous venez d'indiquer, qui est effectivement juste, s'est répandue au cours des quatre ou cinq dernières décennies, ce qui n'est pas négligeable. Une partie de la franc-maçonnerie, en l'occurrence le Grand Orient, s'est en quelque sorte abâtardie, en oubliant son origine, qui est pourtant maintenue dans d'autres obédiences. Je connais bien d'autres maçons qui ont gardé cette grande perspective symbolique et spirituelle. Il se trouve que l'obédience dont on parle plus, le Grand Orient, progressivement, au cours des dernières décennies, a mis l'accent sur une dimension politique, affairiste et d'entraide. À l'origine, bien sûr, il y avait de la solidarité entre les membres. Mais cette solidarité est tout à fait secondaire, c'est un élément de la solidarité générale qu'exercent les maçons par rapport à tout un chacun. Il s'est trouvé que dans le club maçonnique du Grand Orient, cette solidarité est devenue un copinage et, sur ce point, l'opinion publique a raison.

**Ceux qui étaient à l'origine de la maçonnerie plaident pour la liberté de pensée**

**Pourquoi l'esprit de liberté a-t-il disparu de la maçonnerie ?**

Vous avez raison, c'est le vrai problème. Ceux qui étaient à l'origine de la maçonnerie plaident pour la liberté de pensée. C'est quelque

**La Baule+ :** La critique que vous faites de la maçonnerie d'aujourd'hui serait celle émise naturellement par nos concitoyens depuis quelques décennies, parce qu'ils n'ont jamais idéalisé son travail intellectuel et la présentent

**Entretien exclusif avec Michel Maffesoli :**  
**« Il fallait se méfier d'une société où l'on hygiénisait tout. »**

chose qui est affirmé régulièrement, même au sein du Grand Orient. De fait, ce n'est plus le cas. J'explique que, comme dans beaucoup d'institutions, le Grand Orient a privilégié une techno bureaucratie, une caste oligarchique qui a le pouvoir. Cette caste, pour maintenir son pouvoir, a dénié cette belle et grande idée de liberté d'esprit. C'est-à-dire qu'il y a une multiplicité d'approches et que l'on ne peut pas privilégier une attitude. J'appelle cela une bureaucratie diabolique, dans le sens simple du terme. Le diabolos, en grec, c'est celui qui coupe, qui désunit et qui sépare. En la matière, cette techno bureaucratie est devenue une sorte d'Inquisition qui veut imposer une seule idée, celle de la bien-pensance, celle des pouvoirs publics. On a pu le voir au cours des trois dernières années. Cette franc-maçonnerie n'a fait que reproduire les injonctions du pouvoir, alors que la liberté de penser faisait que l'on pouvait se poser des questions. Je me suis posé des questions et j'ai écrit un livre : « L'ère des soulèvements ». Cela m'a été reproché au sein même du Grand Orient parce que, justement, je montrais qu'au-delà des injonctions, un homme libre doit savoir poser des questions avant de donner des réponses.

**Je vais faire un parallèle avec votre livre « Le Temps des peurs » : est-ce justement sur les contraintes individuelles imposées à la population par nos gouvernants, que la maçonnerie aurait pu apporter un éclairage différent ?**

J'en suis même certain. J'ai essayé de contribuer à cet éclairage différent dans différents livres depuis 1978, où j'ai expliqué qu'il fallait se méfier d'une société où l'on hygiénisait tout et que le propre de l'espèce humaine est de savoir affronter la finitude, accepter le risque, car c'est notre grandeur et notre richesse. Il ne faut pas parler de toute la maçonnerie, mais d'une partie de la maçonnerie, celle du Grand Orient que je critique, car celle-ci s'est appliquée à dupliquer les injonctions du pouvoir. Il ne faut pas tout mélanger. La bureaucratie du Grand Orient, celle qui a le pouvoir, a copié la bureaucratie étatique qui est de plus en plus totalitaire en France. On a vu ce qui s'est passé au cours des trois dernières années et il faut se méfier de ce qui risque d'arriver dans les mois et les années qui viennent. Le Grand Orient a repris à son compte cette intolérance alors que, à bien des égards, ce qui était encore une fois

son trésor caché, ses racines profondes, c'est la liberté de penser. Il faut savoir poser des questions et ne pas accepter un dogme d'une manière verticale. C'est le propre des débats, c'est ce que l'on entend dans les conversations quotidiennes. Cette partie de la maçonnerie a dénié cette capacité de poser des questions et d'être différent. Cette techno bureaucratie du Grand Orient ne fait que mimer la bureaucratie de la verticalité du pouvoir surplombant.

**C'est un nouveau Moyen Âge qui est en train de s'élaborer**

**Sommes-nous en train de quitter des décennies de lumières pour entrer dans une période moyenâgeuse où toute tentative de débats, sur n'importe quel sujet, est automatiquement battue en brèche avec le terme de complotiste ?**

Vous me posez une question difficile... Je vais vous avouer ce que je suis en train de penser : c'est la première fois que je le dis. C'est un nouveau Moyen Âge qui est en train de s'élaborer.

(Suite page 20)

**iad** PROPRIÉTAIRES  
 découvrez la **VENTE INTERACTIVE**  
 Votre conseillère vous explique tout !

**Bénédicte BROSSARD**  
 Manager, Conseillère Transactions,  
 Estimations & Viagers

**JE VENDS AU MEILLEUR PRIX,  
 EN 3 SEMAINES\* !**

06 71 43 57 19  
 benedicte.brossard@iadfrance.fr

**VOUS** **AGENT** **ACQUÉREURS**

INNOVEZ POUR MIEUX VENDRE : DÉCOUVREZ LES VENTES INTERACTIVES

**LES AVANTAGES**

GARANTIE ImmoAdvisor

RAPIDE MEILLEUR PRIX SANS ENGAGEMENT TRANSPARENT

**CONTACTEZ-MOI !**

El BROSSARD BÉNÉDICTE, mandataire indépendant en immobilier (sans détention de fonds), agent commercial immatriculé au R.S.A.C. de SAINT-NAZAIRE sous le n° 409183928, titulaire de la carte de démarchage immobilier pour le compte de la société IAD France.

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

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

**LES VENDREDIS DU LB**

- 8 décembre : Cassoulet
- 15 décembre : Tête de Veau
- 22 décembre : Cotriade
- 29 décembre : Kig Ha Farz
- 5 janvier : Couscous Lg

**Pensez à réserver**

Delphine et Jacques vous souhaitent  
 de belles fêtes de fin d'année



**CHRISTOPHE ROUSSEL**  
 PÂTISSIER CHOCOLATIER

*Pour les Fêtes...*

**Émerveillez vos papilles  
 et réveillez votre âme d'enfant !**

Retrouvez toute notre collection festive  
 dans nos boutiques et sur l'e-shop !

BÛCHES ET GÂTEAUX DE FÊTES  
 CRÉATIONS ORIGINALES EN CHOCOLAT  
 COFFRETS DE CHOCOLATS  
 PANETTONE DE NOËL  
 NOUGAT, STOLLEN, TRUFFES  
 ...ET SPÉCIALITÉS FESTIVES

**RD RELAIS DESSERTS**

**LA BAULE** 6, allée des Camélias  
**PORNICHET** 162, avenue du Général de Gaulle  
**GUÉRANDE** 26, rue Saint Michel  
**WWW.CHRISTOPHE-ROUSSEL.FR**  
 Livraison 48h / Click & Collect

## Michel Maffesoli : « Actuellement, dès que l'on est un esprit libre, on est accusé de complotisme. »

Je suis en train de lire un livre d'un philosophe russe des années 20 sur le nouveau Moyen Âge. Le problème, quand on parle du Moyen Âge depuis le XIXe siècle, c'est pour le présenter comme un siècle d'obscurantisme. Au contraire, nombre de bons auteurs - je pense à Régine Pernoud et à bien d'autres historiens - ont montré qu'il y avait de vrais débats au Moyen Âge. Je travaille beaucoup sur le XIIe et le XIIIe siècle. Pierre Abélard, qui est un philosophe pas négligeable, mais aussi Saint Thomas d'Aquin, qui est l'un de mes inspirateurs, montrent bien qu'il y avait de vraies discussions. Quand on voit la somme théologique de Saint Thomas d'Aquin, il pose un argument, le contraire et une conclusion. Il y avait un débat. À partir du XVIIIe siècle, il y a eu les Lumières, ce qui fut une belle chose. Or, pour ma part, je considère cette période comme assez intolérante. Voltaire en est une bonne expression. Ce qui est certain, c'est que toute une série d'intellectuels se réfèrent aux Lumières comme étant quelque chose d'intangible. Je montre que les Lumières deviennent de plus en plus clignotantes... Il y a quelques années, j'avais publié un livre intitulé « Éloge de la raison sensible ».

Je ne veux pas nier la raison, mais je ne veux pas que la raison devienne une systématisation, un rationalisme, car, dans toute société, il y a de la lumière et de l'ombre. Un homme sans ombre est un zombie. Une société sans ombres n'existe pas. Le propre du débat est de rappeler cette complémentarité. Dès que l'on pose cette question, on est taxé de complotisme... Alors que c'est la sagesse populaire qui sait qu'il y a de tout pour faire un monde : à côté de l'ombre, il y a la lumière ; à côté du jour, il y a la nuit ; à côté de la vie, il y a la mort... On pourrait multiplier cela à l'infini. Vous avez raison, à la fin de cette modernité, peut-être sommes-nous en train de restaurer un nouveau Moyen Âge avec la dynamique et le débat très fort qui existait à ce moment-là.

### Nombre de bons esprits se posent des questions

**Faut-il se méfier de toute attitude religieuse, c'est-à-dire de dogmes que l'on ne peut plus contester, ni même poser la moindre question ?**

Je pense cela. Au Moyen Âge, dans

les couvents, il y avait les frères laïcs. On dirait de nos jours les techniciens de surface... Donc, ce n'étaient pas des curés. Il y avait les moines et les frères laïcs qui balayaient. Ceux qui étaient les laïcs, ce n'étaient pas des curés. Le paradoxe ; c'est que, progressivement, c'est le cas au Grand Orient, les laïcs sont devenus des nouveaux curés, avec une nouvelle Inquisition qui interdit de penser et de poser des questions. Vous évoquez le port de la muselière, les gestes barrières et tutti quanti. Il y a lieu de poser des questions ! Je discute avec nombre de bons esprits. Je ne suis pas compétent pour en parler médicalement, mais il n'en reste pas moins que nombre de bons esprits se posent des questions. Le professeur Raoult en est un. On discute souvent, on se rencontre souvent. On est d'accord sur le fait que l'on pouvait poser des questions sans accepter d'une manière totalitaire ce qui était le propre même des injonctions étatiques. C'est ce que j'ai essayé de faire tout au long de ma carrière et c'est pourquoi je montre comment le Grand Orient a copié l'autoritarisme du pouvoir à oublier le cœur battant qui était le sien, c'est-à-dire

la liberté de penser. Actuellement, dès que l'on est un esprit libre, on est accusé de complotisme. Je dis que non. J'observe que les jeunes générations sont des esprits libres. Elles ne se soumettent pas, et il y a lieu d'être attentif à cela.

### Les pouvoirs établis, le club maçonnique en étant un, essayent d'imposer une seule vérité

**Votre dernier livre sur la maçonnerie est très bien classé dans le palmarès des ventes : n'êtes-vous pas surpris de cet intérêt, parce que la maçonnerie n'est pas un sujet que l'on aborde tous les jours ?**

Un peu... Au travers de l'exemple que je donne, précisément celui du Grand Orient, il y a énormément de discussions. Je reçois de nombreux messages et je fais pas mal d'émissions. Cela m'étonne. Derrière cela, cela montre au-delà de l'inquisition, de l'injonction du pouvoir, cet autoritarisme de la technocratie étatique, cette volonté de discuter. Un grand

philosophe de la post modernité, Jean-François Lyotard, disait que nous sommes à la fin des grands récits de référence, c'est-à-dire des grands systèmes explicatifs. Dès le moment où il y a la fin des grands systèmes explicatifs, on revient dans le questionnement. Les pouvoirs établis, le club maçonnique en étant un, essaient d'imposer une seule vérité, alors que je considère, quand on regarde les réseaux, qu'il y a un vrai débat qui est en train de se produire. C'est pour cela que je suis optimiste.

**Propos recueillis par Yannick Urrien.**

Michel Maffesoli

## Le Grand Orient

Les Lumières sont éteintes



**DÉCORELATIONS**

◆ Aménagement, extension, construction

◆ Rénovation complète intérieur/extérieur

◆ Habitation, commerce, bureau

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

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)

CLASSARCHIV

ORGANISATION
CLASSEMENT
ARCHIVAGE
DESTRUCTION DE DOCUMENTS

COLLECTE, DESTRUCTION ET RECYCLAGE DE VOS ARCHIVES

PROFESSIONNELS ET PARTICULIERS

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

Tél. 06 82 94 67 89 - [www.classarchiv.fr](http://www.classarchiv.fr)

Leguignac - HERBIGNAC - [classarchivdestruction@gmail.com](mailto:classarchivdestruction@gmail.com)

## Le programme des manifestations de Noël au Pouliguen

Le Pouliguen célèbre l'esprit de Noël avec son marché des Associations, du vendredi 8 au dimanche 10 décembre, suivi de celui des commerçants et artisans locaux du samedi 16 au jeudi 28 décembre. Les commerçants et artisans locaux accueilleront les visiteurs durant une douzaine de jours du samedi 16 au jeudi 28 décembre. Une variété de chalets s'ouvrira au public à des horaires adaptés pour un shopping de Noël : de 10h30 à 13h et de 15h à 19h30 (uniquement l'après-midi du lundi 18 au vendredi 22 décembre - fermeture à 17h le dimanche 24 décembre, et toute la journée du lundi 25 décembre). Le marché fera la part belle aux activités destinées aux enfants et à toute la famille : trois spectacles pour enfants, deux séances de cinéma offertes, des promenades en calèche, des baptêmes de poney, des rencontres avec le père Noël, et de la musique avec les Croq'Notes, un concert de jazz New Orleans et un dernier de soul gospel.

Le père Noël tiendra une perma-

nence exceptionnelle sur le marché de Noël du Pouliguen. Petits et grands pourront prendre la pose à ses côtés dans sa cabane, et les familles pourront immortaliser ce moment de manière libre. Samedi 16 décembre, 16h-19h30 - Dimanche 17 décembre, 11h-13h / 16h-19h30 - Samedi 23 décembre, 11h-13h / 16h-19h30 - Dimanche 24 décembre, 11h-13h.

Balades en calèche, au départ du Petit Bassin, par la P'tite Ferme de Mélie : Samedi 16 décembre, 15h-19h - Dimanche 17 décembre, 10h30-13h / 15h-19h - Samedi 23 décembre, 10h30-13h / 15h-19h - Dimanche 24 décembre, 10h30-13h.

### Dimanche 17 décembre :

Danses Bretonnes : 11h.  
Corrida de Noël : Départ quai Jules Sandeau à 15h.

Le départ sera donné sur le quai Jules Sandeau à proximité du pont et l'arrivée s'effectuera à la salle A. Ravache. Les participants sont invités à courir déguisés. Retrait des

dossards à partir de 13h30.  
Concert de Noël : Église Saint-Nicolas à 16h par les 55 choristes de la chorale La Baie Blanche.

### Samedi 23 décembre :

Spectacle « Père Noël du Grand Nord » de Joan Vince à la bibliothèque municipale à 11h. Pour les 3-8 ans (accompagnés d'un adulte) Baptêmes de poneys avec l'Écurie des Rosières (trajet : promenade, plage, bois) entre 15h et 19h30.

### Mardi 26 décembre :

Concert du Louisiana Brass Band (jazz New Orleans) à 16h et à 17h. Les musiciens joueront les plus grands thèmes de Louis Armstrong, Sidney Bechet ou encore Fats Waller.

### Mercredi 27 décembre :

Lectures d'histoires pour les petits à la bibliothèque municipale à 11h. Les enfants de 2 à 5 ans sont invités à venir à la bibliothèque aux côtés de leurs familles. Inscriptions : 07 76 78 70 91.

Projection du film « Migration », par « Illumination » (les créateurs des Minions) et le studio d'animation de « Super Mario Bros - Le Film ». Rendez-vous directement au cinéma Pax (nombre de places limité) à 14h30.

### Jeudi 28 décembre :

Spectacle « Dans la fabrique des cadeaux », par la compagnie Ouis-titibaba, à la salle Marcel Baudry à 18h - Pour les 3-10 ans.

### Vendredi 29 décembre :

Spectacle de ventriloquie à la salle Marcel Baudry à 18h.

### Mercredi 3 janvier 2024 :

Projection du film « Sirocco et le royaume des courants d'air » de Benoît Chieux - Prix du public du Festival international du film d'animation d'Anney 2023 (dans la catégorie « Longs métrages ») Rendez-vous directement au cinéma Pax à 14h30 (nombre de places limité).

### Vendredi 5 janvier :

Concert avec le quartet soul et gospel « Basic Colors » à la Chapelle Saint-Julien Sainte-Anne à 18h. Permanences pour les réservations: vendredi 29 décembre et mardi 2 janvier de 10h30 à 12h, salle Marcel Baudry (nombre de places limité).





maman  
& moi

# DÉSTOCKAGE TOTAL

Tous les articles à - 50 %

Chaussures femmes et enfants,  
Prêt-à-porter femmes

19, avenue des Ibis, place du Marché, sous les Arcades - LA BAULE  
Ouvert du mardi matin au dimanche midi

## Le groupe Partouche met en valeur ses fidèles salariés

La médaille d'honneur du travail est remise lors d'une cérémonie officielle pour récompenser la fidélité des salariés à l'égard de leur entreprise. Cette distinction est gérée par le ministère du Travail. Or, entre la crise, les licenciements, mais aussi la volonté de nombreux salariés de changer fréquemment d'employeur, elle est devenue de plus en plus rare.

Jérémy Gosselin, directeur général du Casino de Pornichet, vient de remettre la médaille du travail à Stéphane Jourda (20 ans d'ancienneté), Magalie Terene (20 ans d'ancienneté), Céline Neveu (30 ans d'ancienneté) et Anne Gicquiaud (30 ans d'ancienneté). C'est aussi l'opportunité pour le groupe de mettre en avant son personnel en honorant « la valeur travail ».

Jérémy Gosselin rappelle que le Casino de Pornichet, ouvert toute l'année, possède une salle de jeux (175 appareils électroniques et 5 tables de jeux traditionnels), un bar et un restaurant, et qu'il comptabilise 75 salariés permanents.



## Retour prochain d'un distributeur de billets à Sainte-Marguerite

C'était une demande importante des habitants de Sainte-Marguerite : un distributeur de billets. La ville de Pornichet indique que les travaux préparatoires à l'installation d'un nouveau distributeur de billets, en lieu et place de celui de La Poste, ont commencé : « C'était un engagement pris par la Ville de maintenir ce service de proximité, à ses frais, nécessaire au dynamisme du quartier, suite à l'annonce de la décision de la Poste de fermer son bureau. » Le distributeur sera opérationnel avant la fin de l'hiver.



# Pornichet

## 23 appartements d'exception

Idéalement situés à deux pas de la place du marché et du port de plaisance

### Démarrage travaux





QUALYTIM  
PROMOTION | RÉNOVATION | INNOVATION  
IMMOBILIER



CINQUE

Renseignements commerciaux par mail : [info@qualytim.fr](mailto:info@qualytim.fr)  
ou sur [www.qualytim.fr](http://www.qualytim.fr)

Mentions légales : SAS Q2C au capital de 10 000 euros ayant son siège social au 8, rue d'Avours 44000 Nantes, inscrite au RCS de Nantes sous le numéro 908 424 617. Maîtrise d'œuvre : JBA Documents et illustrations non contractuels à caractère d'ambiance. Libre interprétation de l'artiste : Kreation.



**rivage**  
THALASSO & SPA  
La Baule-les-Pins

*Laissez-vous porter par les vagues pour passer le plus merveilleux moment d'évasion*

**Soins visage et corps, 1/2 journées, cures, accès bassin et cartes cadeaux**

Scannez le QR Code et découvrez nos nouveautés

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

28 Boulevard de L'Océan  
44500 LA BAULE

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

Suivez nos actualités sur  

## Této Décoration se transforme en caverne d'Ali Baba avec de nombreuses idées de cadeaux originaux



Le nouvel esprit concept store développé par Této Décoration depuis quelques mois a vraiment séduit une large clientèle. C'est l'adresse chic et pratique qui permet de trouver des présents originaux pour faire plaisir à ceux que l'on aime. Laurent et Pascal ont souhaité accentuer ce positionnement pour les fêtes de fin d'année en multipliant les offres, à des prix très variés, sur les grandes thématiques : bijoux, textiles, maison.

La collection de bijoux a été agrandie, avec des créations plus contemporaines et plus modernes : « Nous voulions quelque chose de plus précieux, mais plus précieux ne signifie pas plus cher, parce que nous avons fait très attention à nos achats.

Nous avons acquis toutes nos pierres en direct. Nous travaillons avec un nouveau sertisseur qui collabore avec de grandes maisons et tout cela nous permet de proposer des bijoux de grande qualité à des prix incroyables... » Il faut préciser qu'il s'agit de modèles originaux et exclusifs.

Laurent et Pascal ont aussi profité de leur dernier voyage en Asie pour retravailler la collection textile : « Nous voulions apporter de nouvelles inspirations en matière de décoration intérieure, dans l'esprit de changer la maison à travers quelques touches élégantes, comme des plaids, des couvertures, des coussins ou des tapis. Nous voulions des produits adaptés aux lieux de vie occidentaux, mais avec des matières et un savoir-faire que l'on ne trouve qu'en Asie, notamment des cachemires ou des cotons écologiques. Par exemple, nous avons une collection de tapis tissés à la main, dans un esprit bord de mer, avec des couleurs très douces. Nous avons aussi une série de poufs, de vrais cubes avec des tissus de tapis, cela se coordonne aussi très bien avec le reste. Nous avons découvert au pied du Tibet des artisans fabuleux qui proposent des plaids, de très grandes couvertures, qui peuvent servir de garnitures de lit avec des couleurs complètement chatoyantes. »

L'univers de la maison est aussi incarné par de la porcelaine et les arts de la table : « C'est un espace que nous avons ouvert avant l'été, avec de la porcelaine, qu'elle soit décorative ou pratique, avec des bols, des assiettes, ou des terrines en porcelaine de Chiang Mai. » Parmi les nouveautés, on remarque une

collection de très jolies boîtes en marqueterie d'os de chameau : « C'est un cadeau plus masculin, mais nous avons aussi pensé aux femmes et nous proposons des boîtes plus raffinées, conçues avec un caractère plus oriental. »

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



## Le Croisic : une conférence sur la fin de vie avec le philosophe Jacques Ricot



dépénalisation de l'euthanasie ou du suicide assisté et les personnels soignants qui sont au contact des personnes qui sont réellement en fin de vie. Comment expliquer ce paradoxe ? Où en est la législation en France et dans les autres pays ? Quels sont les avis du Comité consultatif national d'éthique ? Quels sont les résultats de la Convention citoyenne ? Le Croisic organise une conférence sur ce sujet avec Jacques Ricot.

Jacques Ricot est agrégé et docteur en philosophie, chercheur associé au département de philosophie de Nantes. Depuis trente ans il accompagne les personnels soignants et participe à leur formation. Pour préparer ou évaluer les lois sur la fin de vie, il a été auditionné par les missions parlementaires à plusieurs reprises. Il est l'auteur notamment de *Penser la fin de vie : L'éthique au cœur d'un choix de société* (Hygée, 2019) et préfacier de « *Euthanasie, l'envers du décor* » (Mols, 2020).

La fin de vie renvoie à un moment intime et unique de l'existence de chacun, et pourtant la société est concernée, au point que cette question est entrée dans le champ sociétal et politique. Un débat assez vif oppose aujourd'hui les partisans d'une

**Pratique : « Quelle loi pour la fin de vie ? - Conférence de Jacques Ricot, lundi 11 décembre à 18h, salle Jeanne d'Arc, entrée libre.**



GOLF INTERNATIONAL BARRIÈRE LA BAULE  
**Pour les fêtes, offrez-lui un moment unique !**

Jouer sur un parcours 9 trous d'exception, 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**

**B**  
GOLF INTERNATIONAL  
BARRIÈRE  
LA BAULE

# Carte des Fêtes 2023

## AMUSE-BOUCHES FROIDS - 1,95 € / PIÈCE

- Rolls, Carottes, Ricotta, herbes fraîches
- Toast Emmental & Truffes
- Pain de mie, Saumon fumé, crème wasabi
- Biscuit noisette, mousse de Foie Gras & gelée de mangue

## BURGERS APÉRO - 2,50 € / PIÈCE

- Boeuf, Bacon & Cèpes
- Boeuf, Brie à la Truffe

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

- Tartare de Saint Pierre & Saint-Jacques
- Mousse de Chèvre frais, Magret de Canard fumé & Chutney de Figues
- Purée de Potimarron, Pointe d'Agrumes, Lard Paysan & Noisettes Grillées

## LES PATÉS EN CROUTE : 36,95 €/KG

- Brochet & Ecrevisses
- Pintade aux Morilles
- Foie Gras de Canard & Girolles

## LES GALANTINES INDIVIDUELLES : 6,95 €

- Chapon aux Abricots & Noisettes
- Sanglier aux Pistaches

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

- Bûche de Homard Bleu & Coulis d'Etrilles
- Bûche d'Ecrevisse & Médaille de Langouste
- Bûche de Truite & Saumon et jambon de Serrano

## NOS SAUMONS

- Saumon fumé d'Ecosse : 84,95 €/kg
- Saumon Gravlax mariné au citron vert et aneth (fines tranches) : 74,95 €/kg
- Saumon Gravlax pamplemousse, baies de Timut & Gin (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 €
- Cheesecake au Saumon fumé, Aneth, Pointe de Citron vert : 6,95 €

## LES ENTRÉES CHAUDES

- Escargot de Bourgogne farci (gros calibre) : 1,40 €/pièce  
la douzaine : 15,00 €
- Coquille St Jacques sauvage de Dieppe "La Baule Traiteur" : 10,95 €
- Tourte aux Truites & Amandes : 6,95 €
- Vole au Vent de Ris de Veau & Champignons : 9,95 €
- Croustillant de Chèvre Saint Maure aux pommes caramélisées : 4,20 €

## NOS BOUDINS

- Boudin blanc truffé : 39,90 €/kg
- Boudin blanc au Ris de Veau & Trompettes de la Mort : 39,90 €/kg

## LES VIANDES

- Le chapon farci "La Baule Traiteur", sauce forestière : 14,95 € (uniquement Noël)
- Pavé de Cerf aux Morilles : 12,95 €
- Magret de Canard Français, sauce Poiré & Poivre de Sichuan : 16,95 € (uniquement Nouvel an)
- Tournedos de Filet se Boeuf, sauce Grand Veneur : 21,95 €  
Option Rossini + 6 €

## LES POISSONS

- Le Koulibiac "La Baule Traiteur" au Saumon, Sandre, Saint Jacques, sauce aux agrumes : 14,95 €
- Dos de Cabillaud & Crevettes Rouges Sauvages, Bisque d'Etrilles & Homard Crémé : 13,95 €
- Rôti de Lotte lardée, Crème de Porto & St Jacques : 19,95 €

Chaque plat de poisson et de viande est accompagné de 2 garnitures au choix :

- Poêlée Ardéchoise
- Fraîcheur de Légumes
- Gratin de Dauphinois Truffé
- Flan de Légumes
- Pommes Dauphine Artisanales
- Fondant de Panais, Pommes & Airelles

## LES DESSERTS - 5,50 € / PIÈCE

- Cheesecake Pistache & Cerises Amarena
- Tiramisu au Pain d'Epices & Clémentines
- Mousse aux Marrons, Praliné & Perle de Citron



## 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  
et le 25 décembre

**OUVERT EN CONTINU :**

**Pour Noël les 23 et 24 Décembre de 8h30 à 19h**

**Pour le Nouvel An les 30 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**





**Du 1<sup>er</sup> au 25  
Décembre**

# NOËL AU CASINO

De nombreux cadeaux  
à remporter chaque jour !

Casino

Restaurant



Opération soumise à conditions, voir règlement au casino. CASINO DE PORNICHE, SAS, 571.368 €., 93 bd des Océanides 44380 Pornichet - 340 481 308 RCS SAINT-NAZAIRE.

18+

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

**Internet** ► *Avec la fin annoncée des réseaux sociaux et la non-performance de la publicité, le Web se résumera-t-il demain à Amazon ?*



## Maria Mercanti-Guérin : « On vit peu à peu la fin des réseaux sociaux. »

Les spécialistes de l'Internet soulignent que le Web donne tous les signes d'une crise multiforme. La publicité digitale devient un casse-tête pour les annonceurs, avec des chiffres truqués et des performances en baisse, notamment en raison du manque d'attention et de la faible mémorisation de la part du public. L'intelligence artificielle va entraîner la fin du Web humain et il apparaît que le commerce en ligne est plus que jamais dominé par Amazon. À travers une exploration minutieuse des promesses économiques non tenues, des stratégies de sur-monetisation et des effets de la publicité sur l'attention, Maria Mercanti-Guérin dévoile le côté sombre de l'Internet tel que nous le connaissons.

Maria Mercanti-Guérin est maîtresse de conférences à l'IAE de Paris. Titulaire d'une habilitation à diriger des recherches et docteur en sciences de gestion, elle est diplômée de Neoma Business School et de l'Université Paris-Dauphine. Elle est l'auteur de cas pédagogiques et de nombreux articles dans des publications telles que Recherche et Applications en Marketing, La Revue des Sciences de gestion ou Management & Avenir. Elle travaille plus spécifiquement sur les réseaux sociaux, le consommateur créatif et le marketing digital.

« Web Crash » de Maria Mercanti-Guérin est publié aux Éditions EMS.

**La Baule+ :** *Vous avez intitulé votre livre « Web Crash » et, évidemment, vous ne parlez pas de la technologie Internet en elle-même...*

**Maria Mercanti-Guérin :** Ce n'est pas la technologie qui crashe, c'est tout l'écosystème que l'on nous a vendu depuis des années et qui repose exclusivement sur la publicité. Au départ, cet écosystème a financé toutes les nouvelles technologies. Mais aujourd'hui, il n'a plus la capacité de le faire, puisque la publicité digitale s'essouffle et, quand on plonge dans les indicateurs, les chiffres sont plutôt mauvais. J'évoque par exemple les taux de conversion, le coût par contact qualifié qui est de plus en plus élevé, le coût au clic qui est aussi plus élevé... Les augmentations sont faramineuses et, pour un annonceur, la rentabilité des actions de communication sur le Web va devenir de plus en plus problématique. Cela pose de nombreuses questions sur ce que l'on appelle le retour sur investissement de tous ces leviers.

**Il ne faut pas se leurrer, le marché local n'existe pas sur Internet**

**La promesse initiale du Web était de permettre au petit commerçant de mettre ses produits sur le Web pour les vendre partout dans le monde, or c'est un échec complet...**

Oui, puisque c'est Amazon qui truste tout, avec une politique assez dure vis-à-vis des marques. Amazon fait payer aux marques des frais d'administration assez importants et la concurrence est extrême, puisqu'il y a des milliers de marchands qui vendent le même produit dans le monde entier. Il ne faut pas se leurrer, le marché local n'existe pas sur Internet. Vous pouvez vous faire référencer de façon assez incompréhensible et c'est une catastrophe pour l'entreprise. On n'a pas réussi à développer l'indépendance des petits acteurs locaux. Bien au contraire, il y a une dépendance accrue. Google Business Profile vous permet d'avoir un espace en première page, pour référencer votre site.

Pour l'instant, c'est gratuit, mais le jour où ce sera payant, ce sera compliqué. C'est toujours la même mécanique : on vous attire avec quelque chose de gratuit et, lorsque vous êtes complètement dépendant, vous devez payer.

**Il faut avoir une présence sur le Web, mais il ne faut pas tout attendre du Web**

**Les commerçants vont vous répondre que tout cela est fondé, mais qu'ils doivent quand même y être, sinon ils sont dépassés...**

Oui et non. Déjà, le magasin n'est pas mort, le monde réel existe toujours. Il faut avoir une présence sur le Web, mais il ne faut pas tout attendre du Web. Je vais prendre un exemple très simple. On nous explique que pour être bien référencé, il faut acheter le Google Local Pack, avec un bon site Web et de nombreux avis clients. Simplement, dans les avis clients, il y a plein de magouilles. Des concurrents vont mettre de faux avis clients sur vous et vous pouvez aussi passer par des sociétés spécialisées qui génèrent de faux avis positifs pour que vous puissiez monter en référencement... Tout cela n'a plus ni queue ni tête. Le consommateur s'en aperçoit. Un site Internet, c'est bien, mais il vaut mieux avoir un très bon bouche-à-oreille et de vrais clients. Il y a vraiment beaucoup de fraude. Le Web est parcouru par la fraude, il y a des robots qui trompent l'audience, c'est aussi un énorme problème.

**On observe une baisse du taux d'engagement sur Instagram et, en ce qui concerne Facebook, n'en parlons pas, c'est vraiment très mauvais**

**Beaucoup de commerçants passent des heures chaque semaine à mettre à jour leurs réseaux sociaux en demandant à leurs clients de partager telle ou telle info... Qu'en pensez-vous ?**

**Poussez la porte de l'hôtel pour découvrir  
notre ESPACE BIEN-ÊTRE**

**Jacuzzi  
Hammam - Sauna  
Bassin de nage**

**Massages  
Soins du Corps  
Soins visage  
Épilations**



SPA

DU BOIS  
D'AMOUR

Ouvert tous les jours

**Offrez un moment  
de détente  
avec nos  
chèques cadeaux**



30, avenue du Bois d'Amour - 44500 LA BAULE  
Tél. : 02 40 60 77 14 - courriel : spa@hotelgardenspa.com

Pour moi, les réseaux sociaux, c'est terminé ! Cela va se produire assez rapidement, car on vit peu à peu la fin des réseaux sociaux. Déjà, on n'est plus capable de distinguer un réseau d'un autre. Dès qu'il y a une innovation dans un réseau, comme les vidéos courtes, on la retrouve partout. Il y a toute la problématique des influenceurs. J'ai étudié le marché chinois. On voit apparaître des influenceurs digitaux, qui vont coûter beaucoup plus cher que les influenceurs humains parce que, derrière, il y a une technologie énorme. Ensuite, les 12-15 ans désertent les réseaux sociaux. Ce sont les derniers chiffres aux États-Unis. Ils sont encore sur Tik Tok. Pour le reste, on observe une baisse du taux d'engagement sur Instagram et, en ce qui concerne Facebook, n'en parlons pas, c'est vraiment très mauvais. Ce sont les jeunes qui font le marché. En réalité, ils sont maintenant sur les messageries pour retrouver le plaisir d'avoir une vie privée. Si vous faites un sondage chez les 12-18 ans, vous constaterez qu'ils postent très peu de choses sur les réseaux. La dernière limite, c'est la problématique de la vie privée. Facebook explique qu'il va devoir faire payer les internautes qui veulent échapper à la publicité ciblée, parce que la publicité ciblée est maintenant très encadrée par le RGPD. Concrètement, le consommateur va devoir payer, ou être soumis à de la publicité ciblée. Cependant, quand on met son nez dans les recommandations de la CNIL, il n'est pas évident que Facebook puisse imposer une telle mécanique qui restreint énormément la liberté de choix du consommateur. Le robinet financier de la publicité pour les réseaux sociaux va finir par se tarir et cela va leur poser d'énormes problèmes.

**Vous reprenez de nombreuses études sur la mémorisation et la concentration. On sait qu'une publicité qui circule sur Internet, notamment sur les réseaux sociaux, a un taux de mé-**

**morisation de 7 secondes. Bref, c'est comme si l'on jetait son argent par les fenêtres...**

Il y a effectivement de grands organismes, comme l'Union des annonceurs, qui ont essayé de travailler sur les images de marque, l'exposition à la publicité ou le temps moyen d'exposition. C'est un échec complet ! On n'a pas le temps de voir le message, les vidéos sont très courtes, puisque c'est la tendance du marché, et cela pose un problème aux annonceurs puisqu'aucune publicité n'a le temps de s'implanter, voire d'être servie sur l'écran de l'internaute. L'internaute ne mémorise absolument pas les publicités, contrairement à la télévision, où la coupure publicitaire est bien organisée. Sur Internet, c'est un fatras d'annonces qui s'empilent les unes sur les autres, avec assez peu de créativité.

**C'est Amazon qui va gagner la mise en faisant de la publicité tous azimuts**

**Il est aussi intéressant de noter qu'un groupe comme Amazon dépense la partie la plus importante de son budget publicitaire dans des médias traditionnels, notamment en radio et en télévision, et non sur Internet...**

Pour moi, Amazon est le leader du marché qui a tout compris. C'est Amazon qui va gagner la mise en faisant de la publicité tous azimuts. Amazon fait aussi de la publicité sur son site, puisque faire de la publicité au moment de l'achat peut s'avérer très intéressant en termes de conversion et Amazon représente déjà 80 % du marché. Amazon tire sa survie essentiellement de la publicité et cette concentration pourrait même menacer Google, puisque Amazon est aussi un moteur de recherche.

(Suite page 26)

PORNICHET

**BOCCA**

SUNSET

Menu de la SAINT-SYLVESTRE

140-  
Boissons non comprises

**L'amuse-bouche**  
Comme un sushi  
« Saint Jacques en algues, jus d'olive et croustillant Sarrazin »  
&  
Roulé de betterave fumé et caviar, coulis de betterave à l'huile de sésame

**L'entrée**  
Homard, purée de pois chiches, patate douce acidulée, sauce vierge, grenade et céleri

**La Terre**  
Filet de bœuf, frit frit de pommes de terres, céleri et stracciatella, jus court

**La Mer**  
Saint-pierre, morilles aux épinards, mousseline au safran, écume de vin jaune

**Fromage**  
Emulsion de pélarçon et poire aux épices, tuile au saté

**Dessert**  
Comme un rocher  
« Truffe au chocolat, coulis de cacao, et tuile gourmande »

DJ  
Set Chris Da Goya  
dès 21h  
jusqu'à 2h

PLAGE DE PORNICHET  
face au 138, bd des Océanides  
02 40 61 29 29 29  
www.boccasunset.com

**RACHÈTE - DÉBARRAS MAISON COMPLÈTE**  
**Achète tous MEUBLES anciens & autres, BIBELOTS, VAISSELLE... Vous débarrasse de tous vos encombrants ... Vous vide la maison dans sa totalité.**  
Des Professionnels à votre service au  
**06 08 57 03 85**  
Zone de Brais - Saint-Nazaire

**De nombreux trésors et idées cadeaux à découvrir à la Petite Cour à Pornichet**



Concept Store créé il y a maintenant 10 ans, La Petite Cour est devenue au fil des années une adresse incontournable à Pornichet pour les amateurs de beaux produits et de qualité. Située à quelques mètres de la place du marché, cette petite boutique est une véritable caverne d'Ali Baba.

Le choix de thés, rooibos et infusions y est impressionnant : entre les créations Kusmi Tea et la quête de l'excellence de Lindfield, La Petite Cour s'est affirmée comme le repère des amateurs de thé sur la Presqu'île !

Mais ce n'est pas tout, vous y trouverez également en exclusivité la sublime vaisselle Pip Studio et sa porcelaine délicate et raffinée ainsi que les créateurs libanais Image d'orient proposant une déco unique et contemporaine.

La Petite Cour est à la fois un havre de paix et une invitation au voyage grâce à sa collection de peluches scandinaves Bukowski pour petits et grands.

Les gourmands ne seront pas oubliés avec les chocolats fins du Comptoir du Cacao et la gamme du Comptoir de Mathilde vous fera les yeux doux.

Romain vous accueille toujours avec sourire, vous conseille avec passion et vous laisse découvrir ses nombreux trésors et idées de cadeaux.

**La Petite Cour**

145 av. du Général de Gaulle - face à la Poste - PORNICHET  
Tél. 02 44 07 58 45



## Maria Mercanti-Guérin : « On est dans le monde du court, la pensée est limitée. »

Avec l'arrivée des IA génératives, le référencement naturel va être complètement bouleversé. D'ailleurs, on peut se demander ce que vont devenir tous les sites partenaires de Google qui reçoivent de la publicité. Face à cela, les médias traditionnels ne sont pas morts, sauf si, par effet de mimétisme, ils adoptent tous la numérisation en abandonnant leurs modes d'achat spécifiques pour reprendre ceux du digital. Je crains la mort de ces médias. Il faut que le modèle de l'abonnement fonctionne. On a du mal à trouver les chiffres, mais aux États-Unis cela ne fonctionne pas. Je pense que les sites Internet vont maintenant fonctionner sur des communautés de passionnés avec des dons. On va accepter la publicité sur les sites que l'on aime et on va aussi faire des donations. C'est un modèle que je trouve intéressant. Ceux qui arriveront à capter ce modèle seront relativement protégés.

**Il y a une déconstruction démocratique qui va s'amplifier**

**Évoquons maintenant l'avenir du Web. On pourrait imaginer un immeuble de plusieurs étages : l'étage**

**commercial, c'est Amazon, qui va tout truster, il y a aussi un étage avec le Web autoritaire et un autre avec le Web militant... Justement, face à la disparition programmée des réseaux sociaux, que pensez-vous de X qui rassemble les militants ?**

Le problème, c'est que X est un père de militants qui n'aiment plus leur réseau. Les nouveaux réseaux sociaux seront créés autour d'une idée en rassemblant des gens qui seront tous d'accord entre eux. Il y a eu l'idée de la petite cloche bleue pour soutenir X, à travers un paiement, et les trois quarts des gens qui passent leurs journées sur X n'ont pas souscrit à cette offre. On commence à voir apparaître aux États-Unis des réseaux sociaux militants, très politiques, qui vont regrouper des gens qui sont d'accord entre eux. On parle souvent des bulles de filtres, car lorsque l'on est confronté à quelqu'un qui ne pense pas comme vous, on réagit violemment, et la société est très clivée. Il y a une déconstruction démocratique qui va s'amplifier. La publicité avait le mérite de faire se rencontrer des gens qui n'étaient pas d'accord entre eux sur une même plate-forme, mais je pense que c'est terminé. Les communautés ne se parleront plus, malheureu-

sement, car, s'insulter, c'est aussi une façon de se parler. Bientôt, il n'y aura plus de contacts et le Web sera très morcelé.

**Ce phénomène s'observe aussi dans les médias, avec les gens de droite qui regardent CNews et les gens de gauche qui écoutent France Inter...**

C'est totalement exact.

**Nous sommes dans une société qui ne peut plus dialoguer**

**Pendant ce temps, pour être à l'écart de toute polémique, les grandes chaînes généralistes traitent de la météo, des départs en vacances ou des produits de saison qui arrivent sur les marchés... C'est aussi une manière pour TF1 de ne pas avoir d'ennuis.**

Cela signifie que nous sommes dans une société qui ne peut plus dialoguer sur des sujets importants. Je distingue quelques futurs possibles pour le Web. D'abord, le Web autoritaire. C'est lié au fait que les États veulent reprendre la main. Pendant des années, le Web a été une forme d'open bar

et, maintenant, les États ont pris conscience que certaines sociétés ne payaient pas leurs impôts tout en laissant se développer tout et n'importe quoi. Il y a des sociétés qui écoutent tout ce que vous mettez sur le Web. Tout est traqué, tout est analysé... Ces entreprises travaillent notamment avec la Commission européenne qui analyse l'évolution de son image chaque jour. On est ainsi capable d'identifier les influenceurs négatifs, c'est-à-dire les gens qui vont dire du mal de vous. Je trouve que c'est un peu inquiétant.

**Nous avons quand même la chance d'être dans des démocraties : par exemple, lorsque des députés de la majorité veulent pénaliser les climato-sceptiques, les constitutionnalistes disent que cela ne pourra jamais passer... À l'exception des propos punis par la loi, comme l'antisémitisme ou l'appel au meurtre, la parole reste relativement libre...**

Pour l'instant, oui. Mais X est quand même dans le collimateur de Thierry Breton et de la Commission européenne... En face, vous avez des réseaux très lisses, ce n'est pas Instagram qui va être dans le viseur de la Commission européenne. Le Web est devenu une

agora violente, alors qu'au départ la grande idée était de partager les savoirs et de promouvoir l'intelligence universelle. Maintenant, c'est la bêtise universelle. La dernière étape, c'est la manipulation des images via l'intelligence artificielle. C'est vertigineux, car on peut complètement réécrire l'histoire. À cela s'ajoutent la baisse du quotient intellectuel et l'appauvrissement du vocabulaire. On est dans le monde du court, la pensée est limitée et tout cela touche à la plasticité du cerveau humain.

**Propos recueillis par Yannick Urrien.**



**E&D ESSENTIEL À DOMICILE** Avis Vérifiés ★★★★★ 4,6/5 Services à domicile

Nous mettons en place des services de qualité d'aide à domicile à La Baule, Pornichet et villes voisines. Nos services sont éligibles au crédit d'impôt de 50%. L'équipe E&D est à vos côtés pour vous faciliter la vie !

**Vincent Le Déault**  
Directeur des agences de La Baule et Pornichet

**MÉNAGE / REPASSAGE** **JARDINAGE**  
**GARDE D'ENFANTS** **AIDE À LA PERSONNE**

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

www.essentiel-domicile.fr

**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

## Éoliennes en mer : trop intermittentes pour être efficaces ?

Le collectif Défense de la mer, présidé par Alain Doré, analyse depuis plusieurs mois la production électrique des éoliennes en mer et, selon l'association, le constat est sans appel : c'est un échec.

**Depuis les tempêtes de début novembre, un quart des éoliennes ne produisent plus rien**

Alain Doré souligne avec humour qu'au moment même des Assises nationales de l'économie de la mer à Nantes, la production des éoliennes était nulle : « Elles ont arrêté de produire du mardi 28 novembre à 15h jusqu'au mercredi 29 novembre à 7h, donc seize heures consécutives à zéro, de quoi alimenter zéro personne en Loire-Atlantique ! Pire, depuis les tempêtes de début novembre, un quart des

éoliennes (une vingtaine) ne produisent plus rien parce que leur courant n'est plus transmis par la station électrique. Quand on se réunit pour envisager le futur, il vaut mieux connaître le présent et les retours d'expérience ! Que savons-nous d'autre des éoliennes de Saint-Nazaire ? La production est intermittente, de façon vertigineuse, donc pèse énormément sur la stabilité du réseau électrique. La production mensuelle est imprévisible et le facteur de charge depuis le 10 janvier n'est que de 32,4%, pour 41,5% annoncé, et 38% estimé... »

**Le bilan carbone des éoliennes n'est toujours pas publié**

Par ailleurs, Alain Doré souligne que le bilan carbone des éoliennes n'est toujours pas publié, alors que



**La production des éoliennes en mer en novembre 2023 (Source : DLM)**

80% de sa valeur est généré par la construction : 600 000 tonnes équivalent CO<sub>2</sub>, au minimum, ont donc déjà été lâchées dans l'atmosphère. Pourtant, « lors de son intervention aux Assises de la Mer à Nantes, le mardi 28 novembre, le président Macron a annoncé le

lancement en 2025 d'un gros appel d'offres pour 10 GW d'éolien en mer, qui viendrait s'ajouter aux 8 GW actuellement en service, en construction ou en projet avancé. Il constituerait une étape vers les 50 parcs, pour 45 GW, dont l'objectif pour 2050, a été arrêté aus-

si légèrement mi-2023. Étrange empressement alors qu'aucun retour d'expérience n'est disponible et que la filière éolienne offshore traverse une crise mondiale sans précédent... »

# Les commerçants du marché vous font gagner 4 paniers de Noël



Retrouvez les bulletins de participation  
chez les commerçants de cette page  
Tirages au sort du 21 au 31 décembre



Symbole de gourmandise et de savoir-faire, le Fondant Baulois® régale les papilles des plus gourmands et amateurs de gâteau au chocolat depuis plus de 35 ans.  
Ce gâteau de La Baule devenu la référence du fondant au chocolat, se distingue par sa croûte légèrement meringuée, sa texture fondante inimitable et sa note de caramel au beurre salé. Elaboré chaque jour dans son laboratoire de La Baule, le gâteau Fondant Baulois® est fabriqué à base d'ingrédients rigoureusement sélectionnés et selon une recette au secret bien gardé.  
contact@lefondantbaulois.com - Tél. : 02 40 61 66 73 - www.lefondantbaulois.com



Vente fruits et légumes  
Fruits secs  
Pâtisserie Orientale faite maison

Livraison possible.  
Tél. 07 82 21 68 49



Spécialiste de  
la Gastronomie Italienne  
de l'apéritif au dessert.

Tél. : 06 36 08 37 53  
flolapasta@outlook.fr



Marché de la Baule depuis 1975  
Tél. 06 63 82 82 27 - amalialetextier@orange.fr

PENSEZ À VOS PLATS DE FÊTES  
N'hésitez pas à me contacter pour  
vos commandes :

Truffe Noire du Périgord  
Citrons Caviar  
Yuzu, Combava ...  
Corbeilles de fruits.



FLEURISTE  
HORTICULTEUR

Tél. 06 07 05 80 07



Olives  
Fruits Secs & Confits  
Epices - Tapas  
Caviar - Truffes  
Chocolats & Coffrets de Noël



Découvrez et commandez notre  
sélection gourmande de Noël  
en magasin et  
sur [www.maisonloic.fr](http://www.maisonloic.fr)

1 avenue du Marché - LA BAULE  
Tél. : 06 31 48 60 41



Bar à Fruits de Mer

Dégustation sur place ou à emporter.  
Carte spéciale fêtes de fin d'année à emporter !

Tél. : 02 40 19 29 44 - [chezgabriel.labaule@gmail.com](mailto:chezgabriel.labaule@gmail.com)  
28 avenue du Marché - LA BAULE



Le spécialiste des arts de la cuisine. Retrouvez en boutique une sélection d'articles de marques prestigieuses comme Cristel, Emile Henry, Peugeot, gage d'une qualité exceptionnelle, afin de profiter de moments de partage en famille ou entre amis, de la préparation à la dégustation de vos repas.

Tél. : 02 51 10 16 40 - [labaule@francisbatt.com](mailto:labaule@francisbatt.com) - [www.francisbatt.com](http://www.francisbatt.com)  
36 avenue des Ibis - LA BAULE



Chef Traiteur  
Cuisine Originale de qualité  
avec des produits du marché  
Foie Gras maison, saumon fumé  
Homards, Gibier, Escargots ...

Livraison sur demande.  
Tél 06 10 62 42 84  
[www.traiteur-christophedrouillet.com](http://www.traiteur-christophedrouillet.com)



NOUS VOUS PROPOSONS POUR LES FÊTES :  
Foie gras mi cuit de qualité depuis + de 20 ans, Boudins nature et truffes, Galantine et toujours une gamme complète de Charcuteries, dont choucroute, pâté en croute, Andouilles, Langouilles ...

ET NOS PLATEAUX DE CHIFFONNADES PRÉPARÉS AVEC SOINS.

Ouvert à l'année - Tél. : 06 78 34 57 80



Fromagerie basée sur l'univers de la chèvre comme le morbier de chèvre réduit en sel, le saucisson au lait de chèvre ainsi que des savons à base de lait de chèvre.

• LA CHÈVRERIE • Tél. : 06 62 96 13 79



Venez découvrir un ensemble de saveurs et recettes familiales venant tout droit du Maroc transmises avec amour et passion.

Notre cuisine faite maison et ensoleillée aux saveurs méditerranéennes riches et variées vous invite à un voyage exclusif

Couscous - Tajines - Bricks - Pâtisseries



CRÈMERIE, FROMAGERIE  
Tous les fromages de petits producteurs fermiers et artisanaux  
Tous les produits BEILLEVAIRE  
Toute l'épicerie PETROSSIAN, Caviars, Saumons, Oeufs de saumon, Taramas, Rillettes de poissons...

FROMAGERIE PERRIN Tél. 06 85 07 35 00



Retrouvez tout notre collection festive  
Bûches et gâteaux de fêtes  
Créations originales en chocolat  
Coffrets de chocolats  
Panettone de Noël  
Nougat, Stollen, Truffes



Les recettes du Baulois® et du Nantais® restent inchangées et le savoir-faire artisanal, 100% préservé.

Marylou propose également Le Baulois® sans gluten, Le Baulois® cœur fondant praliné noisette, Le Baulois® cœur fondant Framboise, Les Choux®, une pâte à tartiner et Doubitchoux®.



Bienvenue Chez Balme, le restaurant-épicerie convivial et généreux où l'on partage une cuisine spontanée autour de la truffe. à deux pas de la place du marché, découvrez un espace chaleureux dédié aux passionnés de truffes et de bons produits où Arnaud et son équipe vous régaleront avec amour et gourmandise.

7 avenue du Marché - 02 40 66 77 58



Boucherie  
Charcuterie  
Rôtisserie  
Traiteur

30, avenue des Ibis - LA BAULE - Tél. : 02 40 24 36 79



Pizzas, Épicerie & Traiteur Italiens

33, avenue des Ibis - LA BAULE  
Tél. : 02 40 24 61 23



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

A découvrir notre dernière vidéo (lien ci-dessous)

YouTube <https://youtu.be/js4avsafYRQ>

Suivez nous sur   

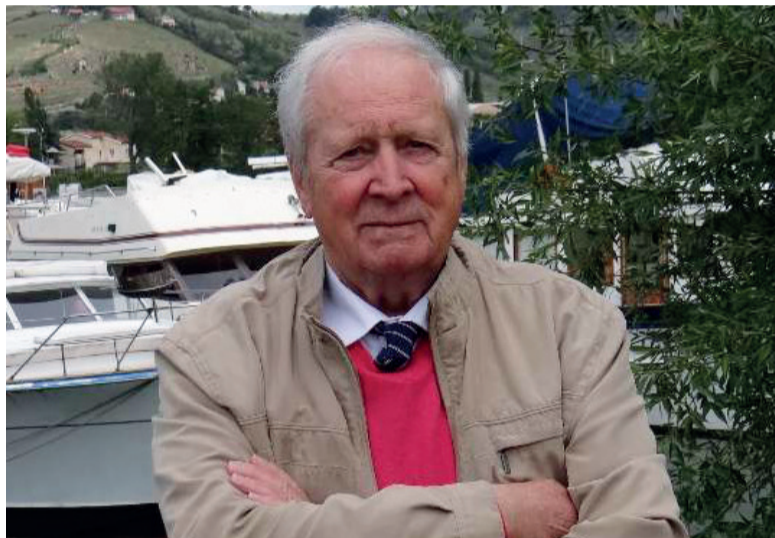
Depuis 1977

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



LES ENTREPRISES DU PAYSAGE

## Société ► À l'âge de 91 ans, un Baulois publie un ouvrage sans concessions sur la situation de la France



### Paul Arbaud : « On observe une décomposition préalable à la mort de toute la société. »

Paul Arbaud a 91 ans. En écrivant cet ouvrage, il pensait qu'il s'agirait d'une œuvre posthume. Bonne nouvelle, la Providence lui a donné tort et il a pu répondre à nos questions. Paul Arbaud est scientifique. Ingénieur chimiste, il a publié de nombreuses études, mais également des ouvrages d'analyses politiques. Dans son dernier livre, il fustige ce monde qu'il juge moralement, socialement et humainement décevant. Paul Arbaud habite à La Baule et sa fille est professeur au Lycée Grand Air.

« L'hiver sera rude » de Paul Arbaud est publié aux Éditions du Panthéon

**La Baule+ :** On nous annonce depuis longtemps que l'hiver sera rude. Mais à travers cette métaphore, vous expliquez que la France va sans doute connaître une longue période hivernale, en l'occurrence de déliquescence. Vous aviez déjà écrit cela il y a plusieurs années, or cela se produit...

**Paul Arbaud :** Je suis d'autant plus triste pour notre pays que cela s'est produit sournoisement, progressivement, et je m'en suis aperçu au fur et à mesure, en constatant ce déni de réalité, ce refus de reconnaître ce qui se passait. Au cours de votre vie professionnelle, lorsqu'elle progresse, vous touchez de plus en plus de domaines et, à chaque fois, on peut constater un nouveau problème à travers cette sorte de manège présidentiel où

chacun prend des décisions sans en considérer les conséquences. Tout cela est dangereux et nuisible pour notre pays.

**On développe une nouvelle civilisation supposée**

**Comment expliquez-vous qu'un pays puisse se sacrifier de cette manière ?**

Je m'aperçois que des gens qui n'ont pas du tout notre mentalité, comme les Américains, arrivent à une conclusion qui est presque mathématique. Il est rigoureusement et mathématiquement impossible d'avoir un mouvement uniformément accéléré avec des variables qui ont des composantes multiples. Un cancer, c'est une prolifération anormale des cellules et

c'est la même chose avec ce qui se passe en ce moment. On développe une nouvelle civilisation supposée, mais je ne suis pas certain qu'il en sortira une nouvelle civilisation. On observe une décomposition préalable à la mort de toute la société.

**Sommes-nous en train de vivre une sorte de loi de Moore inversée dans la dégradation ?**

C'est le problème des mouvements uniformément accélérés. La vitesse devient telle qu'à la fin vous devez arriver à la catastrophe. Cela se produit tout seul. Mon analyse politique porte sur les cinq derniers présidents. Chacun porte une très lourde responsabilité. Je commence avec François Mitterrand et cela va donc de M à M...

**Au commencement était la fin et la fin est le commencement**

**Cette évolution vous inquiète-t-elle pour vos enfants ?**

Non, pas pour mes enfants, ils sont sortis d'affaire. Mais je suis très inquiet pour les générations futures et surtout pour mes arrière-petits-enfants. C'est l'épreuve de la Bible qui me revient tout le temps: au commencement était la fin et la fin est le commencement. Avec leur manège présidentiel, on nous le présente d'une manière différente. On essaye de convaincre les gens d'accepter de subir, comme si c'était impossible à maîtriser, alors qu'il y a beaucoup de choses qui auraient pu être maîtrisées dès l'origine. Scientifiquement, peu importent les données, si l'on prend les choses à temps, au bon moment, en faisant ce qui doit être fait, on arrive à faire des prédictions qui sont vraiment des prophéties. D'ailleurs, j'ai pu prédire qu'un inconnu, en l'occurrence Emmanuel Macron, se présenterait comme président de la République et qu'il s'introniserait lui-même. J'avais prévu qu'il y avait

derrière un certain côté Bonaparte qui nous emmènerait un peu trop loin, en nous éloignant de notre France traditionnelle.

**Le choix se fait dans un milieu qui est de plus en plus bas et dont le quotient intellectuel ne va qu'en baissant**

**Vous faites ce parallèle entre la situation française et celle d'un corps en décomposition, tandis que d'autres estiment que la France est éternelle et qu'elle se redressera toujours. Quels éléments vous amènent à penser, en tant que scientifique, que cette fois-ci le contexte est différent ?**

Ce qui est totalement différent, c'est la baisse de la moyenne intellectuelle et de la culture générale. À partir du moment où, pour satisfaire un certain nombre de gens, vous faites rentrer de plus en plus de gens qui n'ont pas la même culture, la même formation ou la même mentalité, automatiquement, le niveau baisse. Comme on choisit toujours les gens en fonction d'un nombre d'électeurs, le choix se fait dans un milieu qui est de plus en plus bas et dont le quotient intellectuel ne va qu'en baissant. Il suffit de voir ce qui se passe au niveau des écoles ou des hôpitaux. Quand un système est en équilibre, si vous ajoutez un petit quelque chose supplémentaire, il se produit dans le système une modification telle qu'il tend à rétablir l'équilibre pour maintenir cet équilibre. Mais, dès que vous dépassez une dose, vous ne pouvez plus rien absorber. C'est pour cette raison qu'il y a des générations complètes de prétendus Français qui ne savent même pas ce que c'est que d'être Français ! Ils sont Français tout simplement parce qu'on leur a dit qu'ils étaient Français. Ils n'ont pas compris qu'ils faisaient partie d'un groupe à l'intérieur d'une Nation. Maintenant, on introduit dans la classe politique de nou-

veaux experts qui sont censés remplacer les anciens experts. Or, ce ne sont que des gens qui manient l'esbroufe, avec beaucoup de beaux parleurs, dont peu sont de bons faiseurs.

**Vous évoquez la question de l'immigration, mais on pourrait aussi parler de la distribution du baccalauréat et de la sélection à l'université...**

On revient à cette question de la baisse générale du niveau moyen. Vous donnez cette possibilité aux gens, au titre de l'égalité arithmétique - alors que cela n'a rien à voir avec l'équité - d'avoir le bac. Mais ce n'est pas parce que nous sommes nombreux à avoir tort, que ceux qui ont tort ont raison. C'est la phrase clé. Il y a plein de gens qui s'imaginent qu'ils sont plus capables que d'autres, alors qu'ils sont à un niveau intellectuel nettement plus bas que ceux qu'ils veulent remplacer. Tant que l'on raisonnera dans un monde où certains chiffres sont exponentiels, tandis que d'autres ne le sont pas, vous ne pourrez jamais trouver la véritable solution. À la fin, c'est la dilatation. Tant que la population mondiale continuera de croître à cette vitesse, on consommera tous les biens de la planète et il ne restera plus rien. Ce n'est pas seulement l'écologie qui est concernée. C'est vraiment l'avenir de la Terre.

**Propos recueillis par Yannick Urrien.**



**Votre radio locale sur  
91,5 FM et en DAB sur toute  
la Loire-Atlantique**



**ÉPICERIE ITALIENNE**

**BOUCHERIE du Pont**  
Traiteur Charcuterie

**13, rue du Général Leclerc - 44510 LE POULIGUEN**  
Ouvverte du mardi au samedi : 9h30-13h et 16h30-19h30  
et le dimanche : 9h30-13h

Anciennement La Renaissance

**MENU DU JOUR**  
du lundi midi au vendredi midi  
Buffet entrées, plat, dessert : 13,90 €  
**OUVERT ÉGALEMENT**  
**LE SAMEDI ET LE DIMANCHE**  
*Très belles fêtes de fin d'année*

Rejoignez nous sur

Repas groupe, Événementiel, Location de salle, Thé dansant ...  
Tarifs sur demande

**53, av. Pierre Plate - LE POULIGUEN - 09 52 68 06 61**

## Blanche Gardin tourne un film au Pouliguen

Une équipe de tournage était récemment au Pouliguen pour la réalisation du film « Robot T-O » de Giulio Callegari, avec notamment Blanche Gardin. Une scène a notamment été tournée dans la grotte des Korrigans. La ville du Pouliguen a tout mis en œuvre pour accueillir la trentaine de personnes mobilisées sur ce long-métrage qui sortira en salle en 2024. Le résumé : dans un futur proche, le quotidien de Max et de sa fille Paula, voleuses à la petite semaine, va être bouleversé par l'arrivée d'un robot domestique, T-O (Théo), une machine bavarde, curieuse, serviable, rationnelle...



**CAVE D'ESCOUBLAC**  
Chez Martine & Jean-Yves  
Vin en bouteilles, BIB et vrac  
Champagnes - Spiritueux - Tirages à pression

**62, avenue Henri Bertho - LA BAULE ESCOUBLAC - 02 40 11 10 46 - www.cave-descoublac.fr**

Coffrets cadeaux

## Mots fléchés

RÉGION D'ITALIE	DÉBITERAS POSÉ AU RENDEZ-VOUS	RIVETER ÉRODA	ESPACE AÉRIEN PÉRIODE	CAPITALE DE L'ALBANIE AUGMENTATION DE VALEUR	PARTICULE CACHENT
ORDINATEUR DE POCHE					
HOLDING POUR ATTIRER LES OISEAUX					PORTEUR DE MESSAGES
			PAS BIEN ROND		
RENGAINE CHRONIQUE		DÉCOCTIONS REGARDE DE TRAVERS			
			SEMIS CELTE		
PLANTÉ SUR LE PARCOURS	CÉRÉALE AFRICAINE BALTE			POSSESSIF PRÉNOM FÉMININ	
		PARAVENTS	MIT AU COURANT		POSSESSIF
COMBAT SUR LE RING	PREMIERS SECOURS INFINIMENT PETITS				
			CHARGEÂT RHÉSUS		
FACE AU TAUREAU MALADIE DE PEAU				ARGON AU LABO VA AVEC LES PALMES	PETIT ÉCRAN
		ANTIQUE TURC POINT CARDINAL			
ENGIN EXPLOSIF DIVINEMENT BELLE			PORCIN ERBIUM AU LABO		VALEUR REFUGE
				MUSIQUE DE FILM	SAINTE NORMAND
ÉTAIN AU LABO		ARNAQUER			

Solutions page 42

## Le cinéma Pax du Pouliguen rejoint le réseau Europa Cinemas

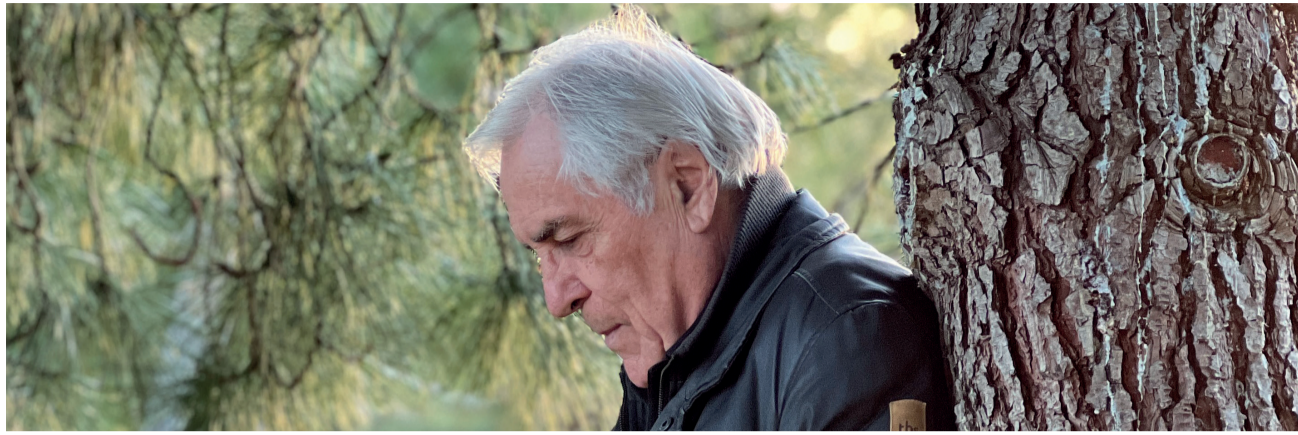


Le cinéma Pax du Pouliguen rejoint le réseau Europa Cinemas et recevra le soutien financier de la Commission européenne pour programmer des films européens indépendants. Soutenu depuis son origine par la Commission européenne (Programme Europe Créative / MEDIA) et le Centre National de la Cinématographie (CNC), Europa Cinemas est le premier réseau de salles de cinéma qui s'engagent pour la circulation et la diversité des films européens.

Philippe Arnera, directeur du cinéma, souligne que « seulement une trentaine de mono-écrans sont membres de ce réseau. » Il réunit aujourd'hui 1 221 salles (3 060 écrans) dans 744 villes et 38 pays. 82 millions d'entrées annuelles sont réalisées dans les salles du réseau. 60% des entrées des films européens indépendants, hors de leur pays d'origine, sont

réalisées dans les salles Europa Cinemas. Ainsi, au cours du premier semestre 2023, 23% des séances proposées au cinéma Pax concernaient des films européens non nationaux (films français exclus). Des œuvres de 22 nationalités européennes différentes ont été diffusées au cours de cette même période de référence. Philippe Arnera ajoute que « la force de l'action du réseau Europa Cinemas repose sur un soutien financier en contrepartie de l'investissement à long terme des salles de cinéma, qui conservent toute leur indépendance, dans une politique de programmation résolument tournée vers les films européens et leur mise en valeur. »

Par ailleurs, « un bonus à la diversité encourage les salles à augmenter le nombre de nationalités représentées au sein de leur programmation européenne. »

**Humeur** ▶ *Le billet de Dominique Labarrière*

## Promesses gouvernementales tenues (mais si, mais si...)

Monsieur le ministre de la Santé l'a annoncé très officiellement : il sera désormais interdit de fumer à la plage. Le pays entier n'attendait, venant du plus haut de l'État, que cette décision de fermeté dont l'urgence et la pertinence ne sont évidemment pas à démontrer. Nullement à démontrer non plus le fait que l'accumulation d'interdits est, avec la multiplication des taxes et impôts, la solution de facilité vers laquelle les gouvernements - tous, à toutes les époques - se tournent pour se donner l'illusion, précisément, de gouverner.

Faute d'avoir l'envergure de pratiquer l'autorité régaliennne, on se réfugie dans l'autoritarisme tracassier. Il faudra donc abandonner le sable et regagner le remblai et ses bancs pour tirer sur sa clope. À moins bien sûr que ledit remblai n'entre aussi dans la liste des lieux interdits au tabac. On peut s'attendre à tout. Ainsi, nous devrions avoir avant peu, dans l'espace public, les rues autorisées aux fumeurs et les rues qui leur seraient interdites.

Bien entendu, les forces de l'ordre, dans la France telle qu'elle est aujourd'hui, n'auraient rien de mieux à faire que d'arpenter la grève et ces artères pour traquer les contrevenants. Policiers et gendarmes en seraient enchantés, c'est certain. Peut-être sera-t-il malin de contourner la rigueur de cette mesure en adoptant le vapotage, Madame la Première ministre nous livrant en quelque sorte la piste à suivre lors-

qu'elle siège à l'Assemblée. Il restera toutefois à prolonger la loi sus-évoquée par une autre, dès lors rendue indispensable, qui permettrait de trancher la question cruciale de savoir si vapoter c'est fumer.

Il est à craindre que la réponse ne soit affirmative : vapoter serait bel et bien assimilable au fait de fumer. Les incorrigibles n'auraient alors que le recours à la ruse, recherchant la satisfaction de leurs coupables addictions par des voies clandestines. La coke ou l'héro subtilement conditionnées dans le pschit-pschit anti-allergie. Hop, un petit coup dans le pif, et ni vu ni connu, je bronze hilare !

Il y aura aussi la possibilité de l'ecstasy. Il se colporte qu'une loi serait en gestation au Sénat pour en autoriser la prise. Exclusivement sur ordonnance. Et uniquement en cas de détresse psychologique avérée. Consécutive, par exemple, à l'agonie de son chat de vingt ans. À suivre... Donc, l'État et son ministre de la Santé entrent en croisade pour la défense et la protection de nos bronches. Qu'ils en soient remerciés. Cela dit, dans le même temps, le Conseil d'État rappelle le gouvernement à l'ordre, celui-ci ayant eu l'audace de limiter le nombre de cigarettes pouvant être ramenées d'au-delà de nos fantomatiques frontières à deux cents. Ce sera désormais huit cents.

Cela pour se conformer au diktat de l'Europe (une preuve de plus si besoin

était de la très bonne santé de notre souveraineté nationale). Remarquez, à regarder de près, la mesure n'est pas si idiote. Les buralistes des zones frontalières de France en crèveront encore un peu plus vite. Serait-ce le but caché ? Que nenni ! opposent les autorités, la main sur le cœur. La preuve : les buralistes devraient sous peu avoir la possibilité de faire commerce des munitions de chasse. Histoire de compenser la perte en chiffre d'affaires tabac. Dont acte.

En vérité, voilà qui concourt à mettre en œuvre au moins deux des promesses récurrentes de tout candidat à la Présidence : faire baisser en nombre la criminalité et simplifier les démarches du quotidien. Simplification qui passe, on le sait, par la création d'un maximum de sites uniques à vocation multiple. Eh bien, en réunissant dans le même lieu le tabac et les munitions, vous diminuez mécaniquement par deux le nombre de braquages et vous simplifiez grandement la démarche. Là où il fallait casser le bar-tabac pour le cash et la clope, puis l'armurier pour la bastos, vous avez le tout groupé en une seule expédition. Donc, statistiquement, un seul braquage au lieu de deux. Et tellement plus fastoche. Elle est pas belle, la vie...au gouvernement ? Sauf que Mesdames et Messieurs les buralistes vont devoir blinder leur boutique façon Banque de France et se préparer à devoir jouer encore un peu plus qu'aujourd'hui les Rambo.

## Le Musée de Guérande rend hommage à Gustave Tiffoche



Tous les ans, la Porte Saint-Michel - Château-Musée de Guérande s'attache à proposer au public deux expositions temporaires : une printemps-été qui met en scène la richesse et la diversité des collections du musée, une automne-hiver qui s'ouvre aux thématiques historiques et sociétales plus larges. Cette année, l'exposition temporaire est consacrée au potier et artiste Gustave Tiffoche (1930 - 2011).

Annie Josse, directrice du Musée de Guérande, souligne que « si la réputation de Gustave Tiffoche s'est construite localement sur la poterie et son magasin dans la maison à pan de bois bleue de l'intra-muros, elle s'est surtout construite à l'échelle régionale et nationale au travers de ses créations artistiques. Il a même été exposé jusque dans une galerie new-yorkaise. De sculptures monumentales aux fontaines publiques, Gustave Tiffoche s'est attaché à expérimenter la matière et à en repousser les limites. »

L'exposition permet de suivre le parcours et la progression de cet artiste, depuis son premier pichet jusqu'à ses œuvres artistiques et uniques, illustrés de photos et d'archives personnelles. On découvre ainsi son savoir-faire, ses expérimentations et ses techniques de façonnage, de cuisson et d'émaillage. Également ses créations, des plus anodines aux plus complexes dans une quête de nouveau design et d'esthétisme, abandonnant l'utilitaire pour l'artistique.

### Une aventure guérandaise

Dessinateur-projeteur aux Chantiers navals de l'Atlantique à Saint-Nazaire, Gustave Tiffoche prend part à l'étude des silhouettes et aménagements de grands paquebots tels que l'Île-de-France, le Shalom ou Le France. L'artiste est pourtant en proie au doute quand la standardisation des process limite sa liberté créatrice. Préférant aux tumultes d'une ville en pleine reconstruction, le décor bucolique d'un mode de vie à contre-courant, il pose les jalons d'une vie d'artiste à Guérande, point de départ d'un nouvel itinéraire où, lui, sera potier. Son aventure artistique commence ainsi en 1963, dans une ancienne ferme du 18e siècle couverte de chaume, au lieu-dit Le Petit-Poisevin situé en limite de Brière.

Annie Josse invite tous les habitants de la presqu'île à venir découvrir cette exposition car « Gustave Tiffoche appartient à cette génération de potiers qui, dans la seconde moitié du siècle, a su initier une rupture de la céramique purement utilitaire. Son approche inventive a donné naissance à des formes géométriques complexes aux textures vibrantes, presque vivantes, démarquées des formes conventionnelles et capables de dialoguer avec des mouvements artistiques d'avant-garde. Des pièces émaillées décoratives aux sculptures monumentales conçues pour des ensembles architecturaux, les grès de Gustave Tiffoche ont laissé leur empreinte dans les mémoires guérandaises autant que dans les paysages urbains du Grand Ouest. »

### Pratique

Du 25 novembre au 31 mars (hors vacances scolaires) : du mercredi au vendredi de 14h à 18h et du samedi au dimanche de 10h à 18h. Vacances scolaires, Noël et Hiver : du mardi au dimanche de 10h au 18h. L'exposition temporaire est incluse dans le droit d'entrée de la Porte Saint-Michel. Droit d'entrée de la Porte Saint-Michel : adulte : 6€ ; enfant de 13 à 17 ans : 4€ ; enfant jusqu'à 12 ans inclus : gratuit.

LE SPÉCIALISTE DU VIAGER

**Atlantic VIAGER**

SUR LA CÔTE ATLANTIQUE

DEPUIS PLUS DE

**15 ANS**

À VOS CÔTÉS

Étude gratuite

Sans engagement

# Vivre vos projets grâce au viager !

02 40 15 18 78

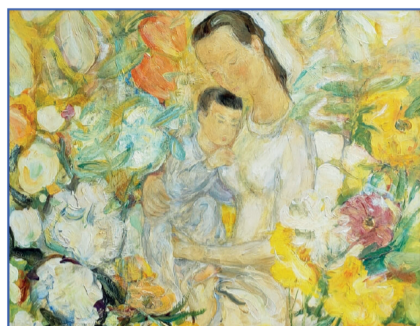
[www.atlanticviager.fr](http://www.atlanticviager.fr)

# COUTON JAMAULT HIRN

Ventes aux enchères - expertises

## RÉSULTATS DES VENTES

### ART CONTEMPORAIN



LE PHO - Maternité  
Adjugé 83.080 €

### ART NOUVEAU - ART DECO



Allégorie de l'Allemagne par KANNHAUSER  
Vienna, 1900  
Adjugé 5.952 €

### DESIGN



M. HELD et KNOLL - Fauteuil Culbuto  
Adjugé 4.655 €

### PEINTRES DE L'ATLANTIQUE



R. DELHUMEAU L'île d'Yeu  
Adjugé 8.308 €

### ARGENTERIE



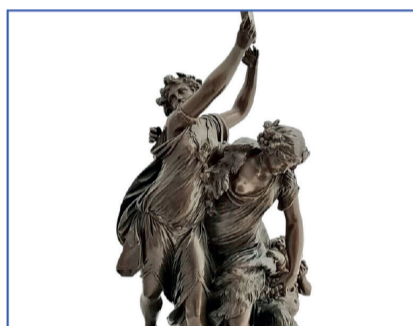
Maison ODIOT - Paire de candélabres  
Adjugée 24.800 €

### MONNAIES



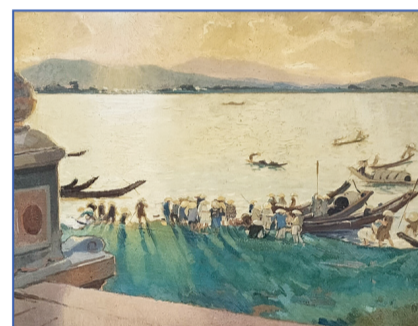
Pièce de 5 dollars 1846  
Adjugée 2.090 €

### SCULPTURES



CLODION - Bronze Allégorie de la danse  
Adjugé 4.466 €

### ART MODERNE



J. BOUCHAUD - Rivière des Parfums à Hué  
Adjugé 26.040 €

## ANNONCES DE VENTES

### TIMBRES

Mardi 9 janvier 2024



### OBJETS DE VITRINE

Mardi 16 janvier 2024



### TABLEAUX anciens et modernes

Mardi 30 janvier 2024



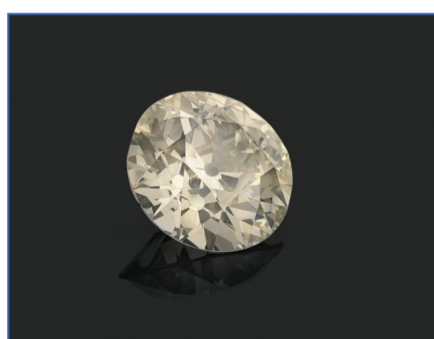
### OBJETS D'ART ET AMEUBLEMENT

Mercredi 31 janvier 2024



### BIJOUX ET MONTRES

Mardi 6 février 2024



### ARGENTERIE

Mercredi 7 février 2024



### PEINTRES DE L'ATLANTIQUE

Mardi 9 avril 2024



### ART DU XX<sup>E</sup> - DESIGN

Mercredi 10 avril 2024



Pour inclure des lots dans ces ventes, contactez-nous au 02.40.89.24.44 ou [contact@enchères-nantes.com](mailto:contact@enchères-nantes.com)

## Ventes en LIVE sur interencherés et drouot

PARIS - 159 Bis bd Montparnasse - 75006 Paris - Tél. 01 43 29 09 85  
NANTES - 8-10, rue Miséricorde - 44000 Nantes - Tél. 02 40 89 24 44  
[contact@enchères-nantes.com](mailto:contact@enchères-nantes.com)

Bertrand COUTON - Elisa JAMAULT - Henri COUTON - Albin HIRN | Commissaires-priseurs

Catalogues sur  
[www.ivoire-nantes.com](http://www.ivoire-nantes.com)

**ÉLU 4<sup>ÈME</sup> MEILLEUR TORRÉFACTEUR** sur les 50 meilleurs torréfacteurs de France

**TORRÉFACTION IDÉALE**  
De père en fils depuis 1906

Sélection des meilleurs cafés d'origine  
**Découvrez le grand cru, Café d'Equateur VILCABAMBA**  
Accessoires autour du thé et du café  
Epicerie Fine  
**Composez vos coffrets gourmands**  
Cadeaux – Chocolat et confiseries

Les saveurs de notre torréfaction artisanale au cœur de nos capsules compatibles Nespresso®

Offrez vous le plaisir d'un café maison fraîchement moulu grâce aux machines JURA

**DAMMANN FRÈRES**  
Coffrets Thé de Noël

**Ets Dribault - 38-40 avenue des Ibis - (près du marché) - LA BAULE - Tél. 02 40 60 23 74**

## Histoire ► La Bretagne a-t-elle été annexée de force par la France ?



Reynald Secher et Caroline Glon dans le studio de Kernews

### Reynald Secher : « La France a annexé la Bretagne en 1789, de manière unilatérale, sans convention et sans accord. »

L'historien et écrivain Reynald Secher, spécialiste des guerres de Vendée, a travaillé avec l'équipe de « Vaincre ou mourir » et il intervient d'ailleurs au début de ce film. Entre 1793 et 1796, jusqu'à 200 000 Vendéens, Bretons, Angevins ont été massacrés par les troupes républicaines dans un contexte d'insurrection contre-révolutionnaire qui se propageait un peu partout en France. Depuis des décennies, les œuvres de Reynald Secher ont reçu de nombreux prix. À La Chapelle-Basse-Mer, à la tête de l'association Mémoire du Futur, il dirige un projet visant à la restauration de la chapelle Saint-Pierre-ès-Liens et à la reconstruction d'un cloître laissé à l'abandon.

**La Baule + :** Vous avez joué un rôle majeur dans l'élaboration du film « Vaincre ou mourir ». Il y a des scènes avec plusieurs références à la Bretagne. Y a-t-il eu une lutte bretonne en parallèle à celle des Vendéens ?

**Reynald Secher :** Les gens se révoltent pour cette notion de liberté, ce n'est pas seulement une notion du Poitou, c'est aussi une notion bretonne, parce qu'il faut comprendre que jusqu'au 4 août 1789, la Bretagne est un pays associé. Par le traité de 1532, les Bretons s'associent à la couronne de France, c'est-à-dire qu'ils conservent leurs droits et leurs coutumes, et ils ont une représentation à travers le Par-

lement. Charette est un Breton qui s'est battu sur les mers internationales, notamment pour l'indépendance des États-Unis d'Amérique, au nom des libertés bretonnes. Lorsqu'il est démobilisé, il revient sur ses terres bretonnes en tant que Breton. Lorsqu'on l'appelle pour devenir un chef, sa réaction est très intéressante. Il est contre l'insurrection d'un chef contre l'autorité, mais il accepte l'insurrection pour rétablir l'autorité légitime. Tout est dit en quelques mots au début du film.

**Vous évoquez cette collaboration entre la Bretagne et le royaume de France. Certains historiens expliquent que cela s'est fait par la force à tra-**

vers le siège du Parlement de Vannes. Qu'en pensez-vous ?

Reynald Secher a été l'invité de Caroline Glon, conseillère municipale, présidente de l'association pour la sauvegarde du patrimoine de La Baule et présidente de VigiBretagne, pour donner une conférence sur la Bretagne et les guerres de Vendée. À cette occasion, l'association bauloise a également fait un don à celle de Reynald Secher, Mémoire du Futur, qui œuvre pour la restauration des chapelles. Reynald Secher annonce la sortie d'un nouveau livre sur l'histoire du génocide de La Chapelle-Basse-Mer sous la Révolution française. Dans le cadre de sa venue à La Baule, Reynald Secher s'est rendu dans le studio de Kernews avec Caroline Glon.

**vers le siège du Parlement de Vannes. Qu'en pensez-vous ?**

**R. S :** Le roi de France veut, coûte que coûte, annexer la Bretagne. C'est une puissance militaire, c'est une puissance maritime, c'est une puissance économique, et c'est aussi une population. Le rajout de cette péninsule lui permet de maîtriser la Manche, donc la confrontation avec les Anglais, et l'océan Atlantique. Les plus grands ports de la façade atlantique sont Saint-Malo, Lorient, Nantes et Redon. Grâce à cette union, qui n'est pas une annexion, il va maîtriser les mers.

**Que s'est-il passé exactement à Vannes ? La France a quand**

**même obtenu cette collaboration par la force...**

**R.S :** Oui, c'était une collaboration forcée, mais les Bretons ont fondamentalement gagné car, en 1789, la Bretagne paye deux fois moins d'impôts par rapport à la moyenne nationale. La Bretagne a conservé sa langue, ses coutumes et ses usages. C'est-à-dire que le roi de France n'a pas pu imposer ses normes nationales en Bretagne.

**Ainsi, sur le plan juridique, ce qui s'est passé en 1532 peut être opposable...**

**R.S :** Bien sûr. Un certain nombre de juristes, en 1789 et en 1790, ont dénoncé ce qui a été fait lors de la nuit du 4 août. Les députés bretons, qui ne sont pas mandatés, renoncent aux privilèges de la province. Ils sont mandatés pour négocier les dettes, mais ils ne sont pas mandatés pour remettre en question l'autonomie de la Bretagne. C'est pour cette raison qu'un certain nombre de juristes bretons dénoncent cela. Le problème, c'est qu'à l'époque il n'y a pas de notion internationale du droit, donc ils sont tout seuls et ils vont perdre.

**Au niveau du droit international, si ce qui s'est passé en 1532, puis en 1789, était soulevé à l'heure actuelle, je pense que la France perdrait**

**Est-ce opposable aujourd'hui ?**

**R.S :** C'est une question qui est soulevée par un certain nombre de juristes et c'est un réel débat. Prenons l'exemple de la langue. Les Bretons apprennent leur langue maternelle comme une langue étrangère, c'est une question de fond. Au niveau du droit international, si ce qui s'est passé en 1532, puis en 1789, était soulevé à l'heure actuelle, je pense que la France perdrait.

**Donc, on peut faire une analogie avec l'actualité, comme la Russie avec la Crimée... Finalement, ce que la France a fait à la Bretagne, est-ce ce que Saddam Hussein a fait avec le Koweït ?**

**R.S :** Absolument. Le docteur Mellenec a fondamentalement rai-

son. Tout cela a été fait en ignorant le droit international, mais aussi le droit national, puisque la France a annexé la Bretagne en 1789, de manière unilatérale, sans convention et sans accord.

**Lorsque l'ONU a été créée, lorsque le droit international a été créé, on a pris un train en marche et les dérives passées restent donc opposables ?**

**R.S :** Malheureusement, l'histoire de la Bretagne s'est déroulée trop tôt par rapport au droit international.

**Caroline Glon :** Nous sommes très heureux d'avoir reçu Reynald Secher à La Baule, car lorsque le film « Vaincre ou mourir » est sorti, beaucoup de gens se sont rendu compte que Charette était breton. On avait toujours eu l'idée que Charette était vendéen. Il y a un rapport entre la Bretagne et la Vendée, sur l'identité et la fierté, avec la nécessité de reprendre cette cohésion qui doit être la nôtre aujourd'hui. Nous sommes très contents, à La Baule, de mettre à l'honneur Reynald Secher.

**Les Vendéens n'ont pas un combat géographique, mais un combat politique**

**R.S :** Le film « Vaincre ou mourir » est très bien fait, car il résume très bien cette problématique. Charette est un noble breton, qui sert la couronne royale française, de manière claire dans son esprit. Lorsqu'il revient en Bretagne, il est imbibé des idées de La Rouërie. C'est un marquis qui est au nord de l'Ille-et-Vilaine, c'est un homme remarquablement intelligent, qui a servi pour l'indépendance des États-Unis et qui revient en Bretagne avec des idées monarchistes, parce qu'il sait que la monarchie est garante de la liberté. Mais, en même temps, il veut profiter de l'affaiblissement du roi pour rétablir une certaine autonomie de la Bretagne. Il dit cela dans la première partie du film. Charette s'engage à rétablir une certaine autonomie de la Bretagne mais, petit à petit, il va être dépossédé de ce combat, pour adhérer au combat de la Vendée qui est d'une nature tout à fait différente. Les Vendéens n'ont pas un combat géographique, mais un combat politique. Ils se battent pour la liberté de pensée, mais pas

*Noël par* **arberi**

Des idées cadeaux de qualité **PROFESSIONNELLE** pour tous les budgets

Retrouvez dans votre magasin, tous les univers **arberi** : **Comme à l'hôtel, Comme au restaurant, Comme en cuisine**

EN MAGASIN & SUR LE WEB Livraison partout en France

**La Baule-Guérande** | Zone de Villejames, 14 rue de la Briquerie à Guérande | **02 52 71 01 06** | [www.arberi.fr](http://www.arberi.fr)

du tout pour une question de territoire.

**Ventrachoux : c'est l'expression même du génocide de l'enfant**

**On observe que la Vendée a retrouvé son histoire et une fierté, tandis que la Bretagne reste encore honteuse : qu'en pensez-vous ?**

**R.S :** Votre question est intéressante. Je suis issu de la rive gauche de la Loire et, lorsque j'étais élève à Saint-Sauveur de Redon, j'étais honteux. Philippe de Villiers raconte cela aussi. Quand on dit que l'on est vendéen, on est immédiatement taxé de « Ventrachoux ». C'est très intéressant, car ce mot veut dire quelque chose de très précis. Cela veut dire le ventre qui a un chou, c'est l'enfant qui est tué par le bleu, et il y a ensuite un chou sur le nombril pour la cicatrisation. C'est l'expression même du génocide de l'enfant. C'est la cruauté la plus extrême. Il y a ensuite eu des événements majeurs. D'abord, la création du Puy-du-Fou par Philippe de

Villiers, qui permet de faire adhérer un public très important à l'histoire de la Vendée. J'ai également œuvré au niveau intellectuel sur ce que l'on appelait les guerres de Vendée. Les Vendéens, qui ont toujours été considérés comme des bourreaux, parce qu'ils ont lutté, vont devenir des victimes. Et cela change tout.

**Les Bretons ont été culpabilisés à l'extrême par ce qui s'est passé au moment de la Révolution française**

**Dans beaucoup de familles, en dehors de l'histoire officielle, tout cela se savait et l'on accusait de « complotistes » ceux qui estimaient que les Vendéens étaient des victimes...**

**R.S :** Oui, mais on ne comprenait pas cette logique de système. J'ai permis aux Vendéens de comprendre cela. Ils n'ont pas été des bourreaux, mais des victimes, ce qui leur a permis de récupérer une certaine fierté globale. Quant à la Bretagne, elle n'a pas encore

fait cette démarche. D'abord, les Bretons ne connaissent pas leur histoire, alors qu'ils ont une histoire particulière. Ce n'est pas du folklore. Ensuite, les Bretons ont été culpabilisés à l'extrême par ce qui s'est passé au moment de la Révolution française. Ils ont toujours l'idée qu'ils ont été des mauvais Français parce qu'ils n'ont pas été les artisans de la République. Enfin, ils ont été en marge de la Nation, tout au long du XIXe siècle, jusqu'à la Première Guerre mondiale.

**C.G :** Il est vrai que les Bretons ont été mis en marge, notamment parce qu'on leur a enlevé leur langue. On a coupé toutes les racines. Depuis les années 70, tout le monde commence à se réapproprier cette histoire de la Bretagne. Cela se fait en dehors du système, certes, mais c'est un long chemin. J'estime qu'il y a vraiment un renouveau dans la culture bretonne. Il y a des gens qui ont une réflexion politique. Sur la Presqu'île, aucune association bretonne ne s'est parlé, or, le mois dernier, une douzaine d'associations bretonnes se sont regroupées à Guérande et nous avons beaucoup avancé en dix minutes.

(Suite page 34)

**Sarl ROYER ELECTRONIC ANTENNE SERVICE - OCEANE**  
 Votre Antenniste expert sur La presqu'île guérande

Les diverses tempêtes ont fait des dégâts

Les dernières tempêtes Ciaran et Domingos ont fait beaucoup de dégâts sur notre région. Nous avons mis tous les moyens nécessaires pour éviter les chutes et remettre en état vos installations d'antenne TNT / SAT. Faites contrôler votre installation pour éviter de faire des dommages à un tiers. N'hésitez pas à contacter votre assurance habitation pour couvrir les frais des dégâts.

**ROYER ELECTRONIC / ANTENNE SERVICE - OCEANE : Un professionnel de plus de 35 ans d'expérience qui vous apporte des solutions !**

une entreprise spécialisée dans la sécurité de l'habitat et vous conseille pour choisir le bon matériel et le bon emplacement suivant votre habitation, un choix de détecteurs norme NF, pose, maintenance...

La vidéo protection est un moyen simple et efficace pour protéger votre habitation. C'est aussi la vente et l'installation de différents types de système d'alarme et vidéo protection pour les professionnels et les particuliers, caméra filaire ou sans fil. Surveillez votre maison où que vous soyez depuis votre smartphone ou tablette.

02 40 22 69 50 - 06 81 95 65 65 [www.royer-electronic.com](http://www.royer-electronic.com)  
 royer-electronic@wanadoo.fr

Le plus grand **Cabaret** du Grand Ouest à 40 minutes de La Baule

02 28 00 30 36 [www.lescerclesnantes.fr](http://www.lescerclesnantes.fr)

## Rencontre avec Reynald Secher et Caroline Glon

**R.S :** Je ne vais pas discuter ton analyse, mais ce phénomène de réappropriation de la culture bretonne est extrêmement marginal. J'entends ce qui se passe dans les différentes associations bretonnes, mais certaines sont désemparées. Tout cela n'est pas le fruit du hasard car, de l'authenticité, on est passé au folklore. Je regrette profondément cela. Par exemple, je demande aux gens quel est le premier roi de Bretagne et quel est le dernier duc de Bretagne... Les gens sont incapables de répondre à cette question, parce qu'on les a déposés de cette histoire. Dans mon village, j'ai réussi à faire nommer une salle municipale Nominoë, uniquement parce que le maire voulait me faire plaisir...

**Reynald Secher, votre dernier livre est consacré à l'histoire de la Chapelle-Basse-Mer. Que s'est-il passé au moment de la Révolution ?**

**R.S :** C'est mon village familial, mais c'est avant tout le carottage qui a permis à l'université française de comprendre ce qui s'était passé dans la Vendée militaire. C'est un carottage humain. Lorsque j'ai travaillé là-dessus, en 1985, la mémoire était intacte. Il y avait une convergence entre la tradition populaire et ce que j'allais découvrir par la suite à travers les manuscrits. C'est irréversible. Ce sera toujours le seul village référence de la Vendée militaire. C'est une histoire vendéenne, bretonne et ligérienne, c'est un carrefour entre trois mentalités et trois géographies. Grâce aux écrits d'un certain nombre d'habitants, j'ai pu reconstituer l'histoire au jour le jour de ces événements qui ont fracassé le village. Il a perdu 900 habitants, principalement des femmes et des enfants. La moitié des maisons ont été détruites. C'est absolument atroce, car cela correspond à une mécanique de l'extermination. Au niveau universitaire, l'histoire de

ce village nous a donné la preuve que la tradition populaire correspondait à un certain nombre de récits et d'actes officiels. Il y a eu une violence incroyable qui nous a permis de comprendre une mécanique supérieure, une mécanique d'État, qui consistait à tuer l'autre, non pas pour ce qu'il avait fait, mais pour ce qu'il était. En 1790, on a décidé de construire le mémorial de l'extermination de la Vendée militaire. À partir d'une chapelle vieille de mille ans, 2 000 jeunes venus du monde entier sont venus restaurer la chapelle et construire un immense mémorial pour raconter l'aventure de la Vendée militaire. Nous avons la liste des 900 habitants qui ont été exterminés et je vais publier cette liste dans le livre que je vais publier. La définition du génocide, c'est que l'on tue l'autre non pas pour ce qu'il a fait, mais pour ce qu'il est. On tue le Vendéen parce qu'il est vendéen, on tue l'Arménien parce qu'il est arménien, on tue le juif parce qu'il

est juif, on tue l'homosexuel parce qu'il est homosexuel, on tue le noble russe, parce qu'il est noble... C'est cela la mécanique du génocide.

### On a un problème de liberté d'expression dans notre pays

**Ce qui est intéressant, c'est que cela nous renvoie à l'actualité : on s'attaque aux gens, on veut leur interdire de s'exprimer, uniquement pour ce qu'on les soupçonne d'être...**

**R.S :** Vous avez parfaitement raison et j'ai tiré le signal d'alarme début juillet en écrivant au président de la République, au Premier ministre, aux présidents des deux chambres, au ministre de l'Éducation nationale et au ministre de la Justice, en disant tout

simplement que bon nombre d'intellectuels, qui ne sont pas dans le délire officiel et idéologique, sont interdits de conférences à tous les niveaux. Par exemple, à Orléans, j'ai été attaqué par 70 black blocs. Lors d'une conférence dans une autre ville, il y a eu une campagne d'affichage incitant à m'assassiner ou à me décapiter. Je tire le signal d'alarme en disant que l'on a un problème de liberté d'expression dans notre pays. Cela devient totalitaire, tout cela sous l'impulsion de l'extrême gauche. Heureusement, je peux venir m'exprimer à La Baule sans aucun tabou, tenir des conférences, grâce à Caroline Glon, c'est important. Notre espace d'expression est de plus en plus limité. Par exemple, je ne peux plus accéder aux grands médias, alors que j'aurais beaucoup de choses à dire.

**Propos recueillis par Yannick Urrien.**

**Pour vos cadeaux de Noël, pensez aux coffrets du Saint-Christophe !**

RENDEZ-VOUS DIRECTEMENT À L'ACCUEIL DE L'HÔTEL  
1 AV. DES ALCYONS 44500 LA BAULE  
OU SUR WWW.ST-CHRISTOPHE.COM RUBRIQUE "BONS CADEAUX"



**Coffret "Menu Humeur du Chef"**  
48 € par pers.  
incluant le menu « Humeur du Chef » entrée, plat et dessert, hors boissons

**SAINT-CHRISTOPHE**  
\*\*\*\*\*  
BEAUTIFUL LIFE HOTELS

## PRESTALLIANCE : le spécialiste de la livraison de votre repas à domicile

Depuis 2009, PrestAlliance est le spécialiste du portage de repas à domicile sur toute la presqu'île pour quelques jours ou à l'année.

PrestAlliance propose des plats sains, de saison, gourmands et équilibrés que vous composez selon vos goûts chaque jour. Vous avez le choix entre 4 entrées, 6 plats et accompagnements, 3 produits laitiers et 5 desserts.

Vous pourrez faire votre choix selon vos envies et en respectant votre régime. En effet, nous pouvons réaliser des menus mixés, hypocaloriques, sans sel et à destination des diabétiques.

Sébastien Ristat, directeur de PrestAlliance a sélectionné pour ses bénéficiaires 4 traiteurs reconnus pour leur qualité de fabrication avec des produits frais et même bio pour certains.

Parmi ces cuisines, les **Tontons Traiteurs** basés à Mesquer cuisinent de façon traditionnelle des plats gourmands, de saison, avec des produits frais locaux. Des recettes comme le cabillaud sauce homardine, les tripes à la mode de Mesquer... sont réalisés par le chef Thierry pour le grand plaisir des bénéficiaires.

Les produits laitiers proviennent de la ferme de Mézérac à St Lyphard, produits bien connus pour leur qualité.

PrestAlliance, c'est aussi une équipe de proximité avec des intervenant(e)s qui visitent chaque jour les mêmes bénéficiaires et peuvent ainsi créer un lien de confiance.

La mise en service se fait sous 24h sans engagement et sans conditions particulières d'admission avec possibilités de prises en charges et de réductions fiscales.

Les formules sont à partir de 11,35€.

### Une zone de livraison étendue

PrestAlliance intervient sur toute la presqu'île : Guérande, La Baule, Pornichet, Saint-Nazaire, Le Pouliguen, Le Croisic, Batz-sur-Mer, Herbignac, La Chapelle des Marais, Asserac, Saint-Lyphard, La Turballe, Piriac, Mesquer et Saint-Molf.



**9003, route du Rocher - LA BAULE**  
**Tél. : 02 40 00 14 15**

## Pornichet : pourquoi des grandes cuves sur la place des Océanes ?

Les passants ont pu observer début décembre deux grandes cuves de 20 m<sup>3</sup> sur la place des Océanes. Il s'agit d'un nouveau dispositif permettant à la ville de Pornichet de faire des économies d'eau. En effet, ces cuves seront prochainement enterrées dans le cadre des travaux de terrassement, afin d'y recueillir les eaux pluviales qui serviront à l'arrosage des massifs, nécessaire à la pousse des végétaux durant les premières années de leur développement, mais également pour faire face aux épisodes de fortes chaleurs, sans ponctionner sur le réseau d'eau potable. Deux autres cuves

seront installées pour porter la capacité de collecte totale à 80 m<sup>3</sup>.



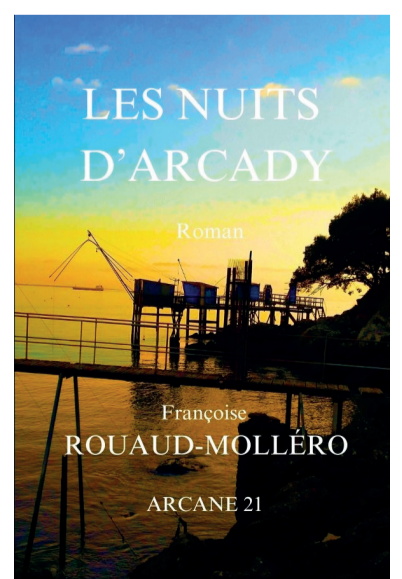
## La Pornichétine Françoise Rouaud-Molléro publie Les Nuits d'Arcady

Il y a quelques années, le premier roman de Françoise Rouaud-Molléro avait atteint les 17 000 exemplaires vendus, ce qui est un très beau résultat, avec son roman Villa Anthéa. Françoise habite à Pornichet et elle annonce la sortie de son nouveau roman, Les Nuits d'Arcady, qui a été écrit à l'issue du confinement.

Dans son précédent livre, l'action se déroule dans notre région, notamment à La Baule, Pornichet et Saint-Nazaire. Le thème: « Ludmila et Laura sont des sœurs jumelles très différentes. Longtemps, leur grand-père, Théophile, a été en conflit avec la famille Delaunay,

et la mort de Louis, le patriarche, va bouleverser leur vie et celle de leur mère, Gabrielle. Pour quelle raison héritent-elles de la moitié de la fortune de Louis et d'une villa surplombant la mer ? » Ce roman aborde la question de la part d'ombre et de lumière qui il y a en chacun de nous : « C'est l'histoire de deux familles opposées, avec un secret qui les relie, et il y a toute une galerie de personnages, comme dans une saga. »

**Renseignements sur la page Facebook de Françoise Rouaud-Molléro : <https://www.facebook.com/ARCANE21.FRM/>**



















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

## La Chorale Baie Blanche fête ses 10 ans

Depuis la rentrée, la Chorale Baie Blanche prépare son concert de Noël qui aura lieu cette année dimanche 17 décembre à l'église Saint-Nicolas du Pouliguen. Ce concert sera l'occasion pour l'ensemble pouliguennais et sa cheffe de chœur, Sara Pocreau, de fêter le 10e anniversaire de cet ensemble. Contrairement aux autres années, la Chorale, qui compte 55 choristes, a choisi d'assurer seule son concert. Pour cet anniversaire, la Chorale reprendra tous les chants classiques qu'elle a eu beaucoup de

plaisir à partager avec son public depuis 10 ans : Canticorum, Ave Verum, Tollit Hostias, l'Halleluya de Cohen... et plusieurs chants de Noël italien, ukrainien, Minuit Chrétien... Ce sera aussi l'occasion d'inviter tous les anciens choristes à venir participer au chant final, un chant d'anniversaire créé pour l'évènement.

**Pratique : Concert dimanche 17 décembre à 16h à l'église Saint-Nicolas du Pouliguen. Entrée libre. Renseignements au 06 16 99 47 25.**



## Catherine Gaultier lance une nouvelle librairie indépendante de proximité à Pornichet



Claire et Catherine Gaultier

Il fallait être téméraire pour créer une librairie en 2015, alors que l'on nous répétait que la lecture était en déclin et que les livres ne se vendaient plus ! Catherine Gaultier avait compris qu'ils n'étaient pas près de disparaître et, depuis le confinement, on observe un retour du lectorat, même chez les jeunes qui commencent à délaisser les écrans pour revenir à la lecture.

Trois ans après la création de la Librairie Lajarrige, Catherine a lancé la Librairie du Pouliguen en 2018 et, là encore, le succès a été au rendez-vous. Elle franchit mainte-

nant une nouvelle étape avec la Librairie de Pornichet qui ouvrira le 12 décembre. Ainsi, le réseau des Librairies de la Baie couvre maintenant les trois communes d'est en ouest. Catherine explique : « Depuis l'ouverture de Lajarrige, en décembre 2015, on se rend compte que la librairie est trop petite lors des périodes de très forte fréquentation, notamment en juillet, août et décembre. Une partie de notre clientèle vient de Pornichet et des environs, parfois la circulation est difficile sur la presqu'île, donc il nous semble pertinent de développer ce modèle de librairie de proxi-

mité comme nous l'avons fait au Pouliguen. »

### Pornichet a une clientèle plus jeune et plus familiale

Chaque librairie a son ADN : Littérature et sciences humaines à Lajarrige, régionalisme et littérature au Pouliguen, tandis que celle de Pornichet privilégiera la jeunesse et la littérature : « Pornichet a une clientèle plus jeune et plus familiale. C'est pour cette raison que la librairie sera davantage axée sur l'illus-

tré, comme les albums jeunesse, les mangas, les bandes dessinées et les beaux livres. Il y aura évidemment de la littérature. » Les trois librairies travailleront en synergie, car si un livre demandé n'est pas disponible dans une librairie, il y sera livré le lendemain. La carte de fidélité sera aussi valable dans les trois librairies et la communication globale se fera autour de la marque « Les librairies de la Baie ».

### On vient chez nous pour le conseil et la proximité

Une librairie n'est pas un commerce comme les autres, c'est aussi le temple de la connaissance, du savoir, de la réflexion, du pluralisme, de la découverte et du divertissement. Dans le métier de libraire, il y a beaucoup d'affectif : « On vient chez nous pour le conseil et la proximité. Nous choisissons tous nos livres et nos assortiments sont conçus pour répondre aux demandes des clients, pour leur proposer des titres auxquels ils ne penseraient pas spontanément, parce que nous les connaissons. Il nous arrive même de commander un livre en pensant à un lecteur en particulier. »

La direction de la librairie de Pornichet a été confiée à Claire, que

les habitués de la Librairie du Pouliguen connaissent déjà : « Claire est pornichétine. C'est une librairie expérimentée qui nous a rejoints il y a deux ans. Elle a dix-sept ans d'expérience en librairie et elle a une expertise particulière pour la bande dessinée et la jeunesse. »

Catherine Gaultier constate que la librairie est par ailleurs une destination de balade et de flânerie : « Les enfants lisent. Sur la presqu'île, il y a un fort désir de transmission des adultes, que ce soient des parents, mais aussi des grands-parents, vis-à-vis des enfants. La librairie constitue presque un loisir ritualisé lors des séjours de vacances sur la presqu'île. » Enfin, elle souligne que la Librairie de Pornichet est soutenue par le CNL (Centre national du livre), la DRAC, le Conseil régional et l'Adelc (Association pour le développement de la librairie de création).

### La Librairie de Pornichet se trouve face à La Poste de Pornichet

Ouverture le 12 décembre avec de nombreuses propositions en jeunesse, BD, mangas et beaux livres de Noël, dans un premier temps, avant le développement de la sélection en littérature après les fêtes.



**Un succès reconnu nationalement, un lectorat fidèle, un contenu éditorial unique, 35 000 exemplaires distribués, un taux de distribution de 100%, un journal unique en France !**

**Commerçants, artisans : profitez de la puissance du média radio pour communiquer à Noël ! Pensez à souhaiter une belle année 2024 à vos clients.**

**la baule+**

Découvrez nos solutions publicitaires :  
Contactez Fabienne Brasseur au  
06 08 80 39 55 ou fabienne@labauleplus.com

**kernews 91.5 FM**

Contactez :  
Marine de Montille au 07 65 72 44 44 ou marine@kernews.com  
Rozen Le Garrec au 06 13 55 11 55 ou rozen@labauleplus.com

## À LA BAULE EN 2024... OFFREZ DU SPECTACLE !



### Cinéma ► Rencontre avec l'acteur au Château des Tourelles à Pornichet



## François Cluzet : « Je suis un humaniste débutant. »

François Cluzet partage sa vie entre Paris et le Sud-est de la France, mais il aime aussi venir régulièrement en Bretagne. C'est au Château des Tourelles que nous l'avons rencontré pour recueillir quelques confidences sur sa vision de son métier, mais pas seulement.

**La Baule+ :** *Quelle image avez-vous de notre région ?*

**François Cluzet :** Ma mère est bretonne, donc j'ai toujours eu la Bretagne au cœur. Je m'y sens toujours très bien. Maintenant, j'ai rencontré ma femme à Cannes. Elle vient du Maroc comme vous le savez, de Casablanca. Donc, de Casablanca à Cannes, cela va encore. Mais un peu moins de Casablanca à la Bretagne, car le climat est trop changeant. En fait, je plaisante un peu ! En réalité, on a besoin d'être à Paris pour le travail, mais on aime bien le climat méditerranéen avec la lumière et la chaleur. Finalement, on a pu trouver la maison dont on rêvait dans le Sud-est. Mais j'adore venir en Bretagne et quand on me propose de venir à Pornichet, au Château des Tourelles, je sais que c'est toujours très bien.

La comédie est vraiment un genre très difficile et les bons auteurs de comédie sont rares. Il est beaucoup plus facile d'écrire un drame qu'une comédie. La comédie, c'est obligatoirement pour faire rire. Dans un drame, vous pouvez beaucoup toucher, un peu, moyennement... Cela fonctionne. En ce moment, la vie n'est pas très drôle, donc il faut vraiment être créatif pour inventer une comédie. En plus, il faut du rythme, des acteurs qui ont le sens du ridicule, alors que par définition les acteurs sont souvent narcissiques. J'aime la comédie, il y a beaucoup d'acteurs qui n'y arrivent pas, peut-être à qui on ne propose pas de rôles drôles : prenez l'exemple d'Olivier Gourmet, qui est un acteur extraordinaire. Il rêve de tourner une comédie, mais on ne lui en propose jamais...

**On vous identifie aussi pour votre franc-parler...**

Oui, mais c'est ma nature. J'aime bien être spontané, cela reflète ce que je suis. Je n'aime pas la langue de bois. Je ne suis pas un intellectuel et, lorsque j'ai quelque chose à dire, je le dis. Peu importe que cela plaise ou non. J'ai 68 ans, je ne suis pas en début de carrière, donc que voulez-vous qu'il m'arrive ?

**Il y a quelques décennies, il y avait plus de tolérance à l'égard des artistes engagés et l'on faisait la différence entre leur discours et leur art. Par exemple, des gens de droite allaient voir des spectacles de Léo Ferré ou de Bernard Lavilliers...**

Je ne suis pas politisé, je ne suis pas militant. Je suis simplement concerné par des tas de choses qui pourraient très bien ne pas me concerner, mais qui me concernent quand même parce que je suis un humaniste débutant. La maladie des autres me concerne, les enfants malades me concernent, la vie internationale me concerne... Je vis sur une planète et j'aime

**Que faites-vous actuellement ?**

J'ai terminé la promotion du film « Un métier sérieux » qui est sorti en septembre dernier. Maintenant, je prépare un film que je vais tourner avec Karine Viard.

**Vous avez toujours eu une image d'intello un peu sérieux. Ce n'est pas celle du gars à qui l'on tape sur l'épaule...**

Je comprends ce que vous dites. J'ai des amis qui sont comiques et qui passent souvent de mauvais moments, parce qu'ils se font arrêter dans la rue par des gens qui veulent raconter une histoire drôle... J'ai fait beaucoup de films d'auteur aussi. Le comique est toujours très populaire. Pourtant, j'adore la comédie. Je pourrais ne faire que ça, mais les vrais films drôles sont un peu rares.

**Les films drôles sont-ils plus rares parce qu'il est devenu très difficile de se moquer, alors que par définition la comédie est basée sur la moquerie ?**

**LA PALMERAIE** 7 avenue des Cormorans - 44500 LA BAULE

**VENTE À EMPORTER POUR LES FÊTES**  
Réservation au 02 51 10 58 51

**NOËL**  
Entrées

Tartare de Crevettes, Céleri rave, émulsion Aneth : 16 €  
Ravioles truffées, Cèpes, sauce Périgourdine : 15 €

Plats

Ballotine de Volaille fermière aux marrons  
Mousseline de butternut à la noisette : 24 €  
Filet de Barbue, Girolles, Mousseline de Butternut à la noisette : 22 €

Réservation jusqu'au  
20 Décembre

**JOUR DE L'AN**  
Entrées

Tartelette Betterave/Raifort : 12 €  
Tartare de Crevettes, Céleri rave, émulsion Aneth : 16 €  
Ravioles truffées, Cèpes, sauce Périgourdine : 15 €

Plats

Filet de Bar, poireau confit, jus de coque : 24 €  
Ballotine de Volaille fermière aux marrons  
Mousseline de butternut à la noisette : 24 €  
Filet de Barbue, Girolles, Mousseline de Butternut à la noisette : 22 €

Réservation jusqu'au  
28 Décembre

**Enlèvements :**  
Pour Noël : le 24 décembre de 10h à 16h  
Pour Jour de l'An : le 30 décembre de 10h à 16h



**BARNES** | Baie de La Baule  
INTERNATIONAL REALTY

La Baule - Le Pouliguen

L'IMMOBILIER HAUT DE GAMME



+33 (0)2 72 74 89 30

www.barnes-nanteslaboule.com

**LA BAULE**

Au cœur du quartier des Oiseaux.  
Proche du marché et de la plage.  
Villa entièrement rénovée avec des prestations de qualité.  
170 m². 5 chambres.  
Terrasse, atelier et garage.  
1 945 000€ HAI. Réf : 82986931

bien être au courant de ce qui se passe dans le monde.

**L'humilité fait partie de l'intelligence**

**Vous dites que l'époque n'est pas drôle, mais en 1870, en 1914 ou en 1940, ce ne l'était pas non plus...**

Vous prenez des exemples marquants. En 1940, c'était l'Occupation. Mais, dans les années 70, il y avait un climat d'insouciance. Il y avait beaucoup moins de guerres, c'étaient de belles années. Mes parents étaient commerçants et les choses marchaient bien. En termes d'immobilier, les taux de crédit étaient très hauts, mais on arrivait à se loger, et il y avait du travail. Certes, c'était la guerre froide, mais il n'y avait pas de grosses crises politiques, comme on le voit aujourd'hui avec la Russie. Dans mon domaine, la France produit environ 300 films, ce n'était pas le cas avant, il y en a toujours aussi peu qui marchent, mais c'est normal parce que le public ne va pas tous les jours au cinéma. Donc, le public a envie de se distraire, de voir des comédies, et c'est un art qui coûte relativement cher. Si vous allez au cinéma avec votre femme et vos enfants, avec l'envie d'aller manger une crêpe après, cela va vite. Donc, il est normal de sélectionner un

bon film qui ne soit pas un navet. Les gens sont allés en masse voir « Intouchables » parce qu'on leur a dit qu'ils pouvaient y aller et qu'ils ne le regretteraient pas, peu importait leur condition sociale. Les gens se sont précipités et ils ont ensuite fait la promotion du film en disant que c'était formidable. J'ai rencontré des gens qui sont allés voir trois ou quatre fois le film. Mais c'est rare ! Pour un acteur, c'est vraiment une énorme chance. Le film est réussi parce qu'il est drôle, généreux et humain. Cela permet de renouer avec de grands films qui traversent le temps, comme « La Grande Vadrouille ». À l'époque, un film pouvait rester en salle pendant plusieurs mois. Maintenant, c'est seulement deux semaines. La période est anxiogène d'une manière générale, avec l'inflation, les guerres, le taux des crédits immobiliers... On est loin des années 80. La vie reste belle, pas pour tout le monde. Pour certains privilégiés, si l'on a un peu réussi et que l'on avance dans le temps, on peut en profiter. C'est plutôt mon cas. J'ai plutôt réussi ma vie professionnelle, ma vie amoureuse aussi, mais il faut rester modeste. L'humilité fait partie de l'intelligence. Mon père était prétentieux et il a loupé sa vie... Donc, quand j'étais petit, j'étais contre l'idée d'avoir une réponse à tout, parce que c'est idiot. C'est le doute qui fait avancer.

(Suite page 38)

CINDY CASSARD  
**MASSAGE BIEN ÊTRE & MINCEUR**

BALINAIS  
VISAGE EFFET KOBIDO  
DRAINANT  
TUINA MINCEUR  
CHI NEI TSANG

www.cindycassard.fr  
NANTES - LA BAULE  
06 42 49 22 14

# le Ciné DE VOS VACANCES À ST-NAZAIRE

## LES MEILLEURS FILMS

29/11

29/11

06/12

06/12

13/12

13/12

20/12

20/12

**Du 13 décembre 2023 au 9 janvier 2024**  
RÉSERVEZ VOTRE PLACE SUR **CINEVILLE.FR**

AVEC LE CODE  
PROMO STN1223

**5€  
90\***

LA PLACE

\*Offre valable du 13 décembre 2023 au 9 janvier 2024 en réservant votre place sur Cineville.fr, valable UNIQUEMENT AU Cinéville de Saint-Nazaire. Non cumulable avec d'autres promotions en cours et hors événements spéciaux. Séances 3D majorées. Copiez le code STN1223 dans le champs prévu à cet effet lors de votre réservation. Ni repris, ni échangé, valable dans la limite des places disponibles.

f @ infos & horaires sur Cineville.fr

St-Nazaire

PYGMALION - Rennes

## Rencontre avec François Cluzet au Château des Tourelles : « Nous sommes là pour divertir quand la vie est difficile. »

**Comment voyez-vous la concurrence des plates-formes de vidéo à la demande qui habitent les gens à des petits écrans, contrairement aux grands écrans des salles de cinéma ?**

Il est difficile d'avoir du recul sur les plates-formes, parce qu'elles sont naissantes. Maintenant, elles ont de gros moyens et elles produisent des films. Le Festival de Cannes refuse toujours de les sélectionner, ce qui n'est pas le cas de Venise. Ce que je vois, c'est que c'est du travail pour les acteurs : donc, on ne va pas se plaindre. Mais les télévisions sont devenues énormes aujourd'hui. Gaumont, qui a inventé le cinéma en salle, disait que

la prochaine étape serait le cinéma à la maison. Nous y sommes. Le théâtre est toujours là, tout comme la musique, la peinture ou la sculpture. Tout cela ne fait pas de nous des gens essentiels. Nous sommes là pour divertir quand la vie est difficile, ce n'est pas plus important que ça, mais cela fait plaisir. Récemment, on m'a remercié pour « L'Enfer » de Claude Chabrol. C'était une femme qui m'a expliqué qu'elle avait failli se faire tuer par son conjoint. Ensuite, elle a demandé à son mari de voir le film. Selon lui, c'était parce que la fille était trop jolie. C'était Emmanuelle Béart dans le film. Comme si cela avait un rapport avec le fait de la tuer ! Une personne m'a remercié pour un autre film sur l'alcool, en

me disant qu'elle avait arrêté de boire après avoir vu ce film. Voilà notre petite influence ! Les gens rentrent dans la salle, ils ont leurs problèmes, on en a tous, certains en ont plus que d'autres, voilà notre petite influence. Quand c'est réussi, pendant une heure trente, vous ne pensez plus à vos soucis, et c'est déjà bien.

**Vous évoquez Claude Chabrol, il habitait au Croisic...**

Oui, il était originaire de la Creuse, mais il habitait au Croisic effectivement. Nous sommes allés le voir. C'était un sociologue dans ses films.

**Vous aimez bien cela...**

Oui, c'est intéressant de voir les gens, comprendre comment ils sont. J'observe beaucoup. On comprend cela à la qualité de l'échange. Il y a des gens généreux et d'autres qui ne le sont pas. Tout cela vient aussi de l'éducation. On a l'éducation que l'on reçoit et puis celle que l'on se donne. Celle que l'on reçoit, on ne peut pas vraiment la changer, puisque c'est celle que l'on a eue enfant, mais on peut choisir celle que l'on se donne. C'est pour cela que des gens mal élevés peuvent devenir des gens bien et que des gens très bien élevés peuvent devenir des voyous.

**Enfin, vous suivez de près ce qui se passe au Maroc. Il y**

**a eu le tremblement de terre début septembre et vous souhaitez lancer un appel pour que le tourisme se développe davantage au cours des prochains mois...**


D'abord, en France, on a une communauté marocaine très importante. Ensuite, la France est le pays qui investit le plus au Maroc. Les plus gros investisseurs étrangers au Maroc sont Français. Il faut que les touristes reviennent en force. C'est avec les devises que l'on va reconstruire ce pays. C'est le message que j'ai envie de lancer, car c'est un pays que l'on aime.

**Propos recueillis par Yannick Urrien.**



### VOUS AUSSI, DÉCOUVREZ LE PRIX DE VENTE DE VOTRE BIEN

Profitez d'une estimation offerte



La Baule  
457 500€ FAI

63 m<sup>2</sup> 2 chambres 1 salles d'eau  
Centre De Gaulle - Garage  
Réf 1554 DPE C



Pornichet  
745 000€ FAI

163 m<sup>2</sup> 5 chambres 2 salles d'eau  
Au calme - Belles prestations  
Réf 1545 DPE B



Pornichet  
265 000 €FAI

40 m<sup>2</sup> 1 chambre 1 salles d'eau  
400 m Plage - Terrasse 28 m<sup>2</sup>  
Réf 1532 DPE D

Proche de vous depuis 1979

06 23 39 63 80

Voir + d'offres

6 AGENCES VOUS ACCUEILLEN



La Baule | Pornichet | Sainte-Marguerite | Saint-Marc-sur-Mer | Piriac-sur-mer | Nantes

ORIBA.FR

## Le Club de Croisière Croisicais veut faire du lancer de Toulaine une discipline sportive

Un lance-amarres, également appelé Toulaine, est un cordage à l'extrémité duquel est fixé un nœud en forme de boule, ce qui permet d'améliorer la portée et la précision de son lancer. Le Club de Croisière Croisicais souhaite faire du lancer de Toulaine une discipline sportive.

Le Club a même défini deux types de lancer (toujours en usage par les professionnels du monde maritime) pour les prochaines compétitions qu'il organisera : le lancer en longueur, sur le même principe que le lancer du

poids ou du javelot, et le lancer de précision, utilisé notamment par les sauveteurs de la SNSM, qui consiste à faire tomber la Pomme de Toulaine dans le centre d'une bouée couronne positionnée à 10m, puis éloignée de mètre en mètre afin de départager les lanceurs.

L'association croisicaise compte déjà deux entraîneurs, Ronan Le Cossec et Gwénéolé Coisy, qui travaillent au Port de Nantes - Saint-Nazaire, et d'un organisateur, Stéphane Suzineau. Au-delà des entraînements,




le Club de Croisière Croisicais envisage plusieurs rencontres sportives : un premier challenge au Croisic à Pâques, une rencontre à Hoëdic avec l'UMH en mai ou en juin, un défi au Pouliguen avec le Club de pêcheurs et, le 9 juin, le Trophée National, au Croisic, dans le cadre de la fête nautique.


Stéphane Suzineau a de grandes ambitions pour la Toulaine : « Dans cet objectif, nous ferons officiellement homologuer la Toulaine. En effet, et malgré nos nombreuses recherches, elle ne l'est pas encore. D'ailleurs, les lamaneurs du Port de Nantes Saint-Na-

zaire en reçoivent de tous les genres, depuis le pont des bateaux qui viennent ici en escale, certaines sont peintes, d'autres en caoutchouc. Bref, aucune norme ! Pour atteindre notre objectif de record, nous testerons plusieurs pommes de Toulaine, de poids et de diamètres différents. Nous référencerons également le cordage selon le diamètre, le poids et le commettage. Ils seront sélectionnés afin de permettre les plus longs lancers, les plus précis, et les plus spectaculaires pour le grand public. Cet hiver devrait nous permettre de faire les mises au point nécessaires. »





**valdys**  
RESORT  
HÔTEL THALASSO & SPA



**COFFRETS ET CHÈQUES  
CADEAUX THALASSO & SPA  
EN VENTE AU RESORT & SUR**

**www.thalasso.com**  
**02 40 61 89 97**  
PORNICHET - BAIE DE LA BAULE

## Mots croisés

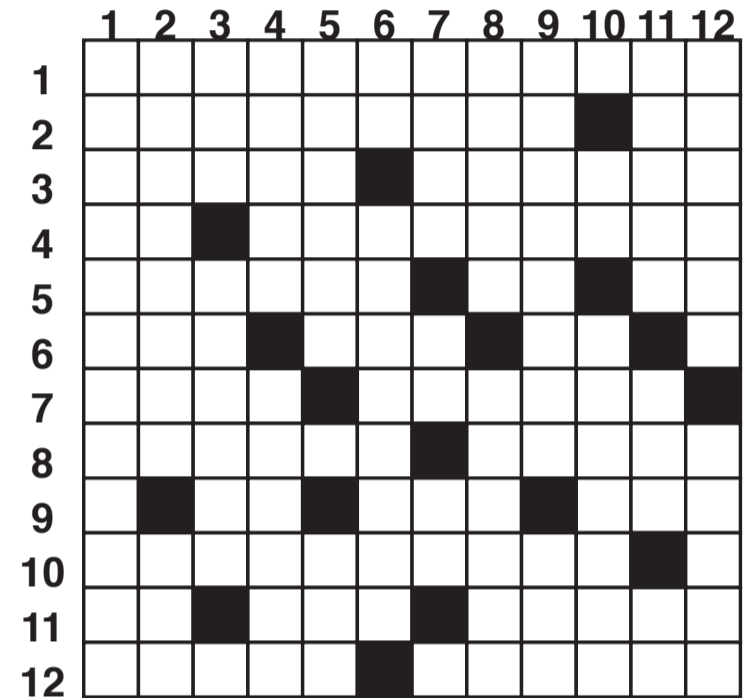
### HORIZONTALEMENT

1. Diplôme universitaire.
2. Eprise - Ruthénium.
3. Originale - Redonne de la vigueur à.
4. Docteur - Faire mourir en serrant le cou.
5. Donc moins courte - Marque la possession - Gloussé.
6. Ruisselets - Sainte - Conjugaison.
7. Dignitaire religieux musulman - Ravager.
8. Qui provoque la mort - Comprend une estimation des dépenses.
9. Idem - Comité international olympique - Orient.
10. Couper les oreilles de.
11. Ile de l'Atlantique - Dépouillée - Guetter.
12. Pluie soudaine et de peu de durée - Saules.

### VERTICALEMENT

1. Il affronte des taureaux dans l'arène.
2. Ressentiment mêlé de tristesse et de déception - Division d'un yen.
3. Sous le menton - Renard bleu.
4. Dormir après avoir trop bu (... son vin) - Représentation de la Vierge.
5. Restes de truite - Voie publique.
6. Laize - Rendue beaucoup moins large.
7. Halo visible aux seuls initiés - D'avoir - Avant nous.
8. Épuisant - Ont bien des fans.
9. Formule répétée tout le temps - Touffe de poils.
10. Pronom personnel - État de distraction.
11. Lever et équiper des troupes - Thymus du veau - Erbium.
12. Massacre - Vedettes.

Solutions page 42



# Le Comptoir des Savonniers : la solution pour des cadeaux inoubliables



La quête du cadeau idéal peut souvent sembler épineuse, surtout pendant les fêtes. La crainte d'offrir un présent décevant, ou pire, de le retrouver sur un site de vente en ligne, est une réalité. Cependant,

une visite au Comptoir des Savonniers peut dissiper toutes vos inquiétudes. Ce lieu magique propose des cadeaux qui charment et enchantent, transcendant les barrières d'âge, de sexe ou de classe sociale. Jadis, offrir

des produits d'hygiène pouvait sembler délicat, mais Le Comptoir des Savonniers a su gommer ce préjugé en se positionnant dans l'arène du soin, du bien-être et du plaisir pur.

### Une palette de parfums qui vous transportent vers l'univers apaisant de la thalassothérapie

Alain Jouselin, avec son œil expert, a minutieusement choisi une gamme de cadeaux écologiques et artisanaux qui raviront à coup sûr. Parmi eux, les savons à la coupe, véritables armes contre le gaspillage et la pollution plastique, rappellent les doux souvenirs d'enfance tout en offrant une palette de parfums qui vous transportent vers l'univers apaisant de la thalassothérapie. Ces savons ne sont pas seulement un délice olfactif, ils agissent aussi efficacement contre les excès de sébum et les impuretés de la peau.

La famille Fily est une autre fierté du Comptoir, réputée pour ses savons solides et liquides et ses soins cosmétiques fabriqués selon des méthodes traditionnelles. Ces produits, composés à 98 % d'ingrédients d'origine naturelle, sont une véritable caresse pour la peau.

Le Comptoir brille également avec « Nature et vous », et leur invention remarquable : un porte-savon exfoliant entièrement naturel, créé à partir d'argile cuite. Ce produit ingénieux, à la fois durable, naturel et écologique, permet de maximiser l'utilisation du savon tout en offrant les bienfaits de l'argile sur la peau.

Ne manquez pas non plus le pain d'argile Argicrea, une exclusivité du Comptoir des Savonniers. Ce produit 100% naturel, sans colorant ni conservateur, utilise l'argile blanche et la silice minérale pour un microgommage doux et efficace, idéal

pour les peaux sèches et fragiles.

Enfin, le savon au lait d'Ânesse, enrichi à l'huile d'amande douce et au beurre de Karité. C'est un trésor de la cosmétique, fabriqué en France avec 98 % d'ingrédients naturels, parfait pour nettoyer, hydrater et apaiser la peau. En résumé, le Comptoir des Savonniers, c'est l'assurance d'un cadeau qui touchera le cœur et chérira la peau.

**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](http://www.boutique-savons-guerande.com).



## Votre horoscope de décembre avec Théma



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

**BÉLIER :** Vous vous donnerez corps et âme dans vos activités. Vous serez exigeant avec vous-même et les autres. Vous mettrez la barre très haute. Vous ne manquerez pas de rigueur et de courage. Côté love : Mars/Mercure en Sagittaire ; vous séduirez par le verbe et votre charme incendiaire fera des ravages.

**TAUREAU :** Un mois sous le signe des contacts, des né-

gociations, des pourparlers grâce à Mercure de passage en Capricorne jusqu'au 6 février. Certains décrocheront un gros contrat, d'autres une promotion, une mutation, tous vos efforts porteront leurs fruits. Côté love : la mélodie du bonheur pour les couples et les célibataires.

**GÉMEAUX :** Mars en opposition en Sagittaire vous rendra un brin nerveux, agité en cette fin d'année. Une

surcharge de travail pour les uns et pour les autres une grosse fatigue physique, musculaire. Côté love : la chanson de Zanini à l'ordre du mois « tu veux ou tu veux pas, si tu veux c'est bien, si tu veux pas, tant pis, j'en ferai pas une maladie » à bon entendre.

**CANCER :** Vénus en Scorpion vous fera les yeux doux. Tendresse, romantisme, séduction, cette belle com-

binaison vous rendra plus confiant. Vous ne manquerez pas d'atouts en ce dernier mois de l'année. Vous séduirez autant par votre charme que par vos idées.

**LION :** C'est la dernière ligne droite active et entreprenante. Vous mettrez un grand coup d'accélérateur afin de finaliser tout ce qui doit l'être. Côté love : il y a du mouvement dans l'air, la faute à Vénus de passage en Scorpion. Le temps sera orageux, avis de grand vent, les vibrations cosmiques vont balayer les petites poussières d'étoiles qui vous dérangent.

**VIERGE :** Une belle

pléiade de planètes vous soutient, vous finirez l'année en beauté. Vous aurez toutes les cartes en main pour atteindre vos objectifs. Votre capacité à analyser une situation vous ouvrira des opportunités, ainsi que de nouvelles collaborations. Vénus en Scorpion : l'envie de sortir des sentiers battus, la chance providentielle pourrait survenir au coin d'une rue.

**BALANCE :** Le positif l'emporte ce mois de décembre, votre chance en amour et en affaires atteindra son apogée. Des espoirs se concrétiseront. La victoire sera à portée de main dans tous les domaines. La planète Mars en signe ami le Sagittaire, elle vous insufflera une énergie de légèreté, ainsi qu'un grand vent de liberté.

**SCORPION :** Vénus s'installe chez vous pour les fêtes, la félicité c'est maintenant. Faites vos vœux, ils seront exaucés. Vénus vous promet d'étancher votre soif d'amour absolu. Ce qui est tiède n'est pas pour un Scorpion qui se respecte. Vous vibrerez au diapason de la passion avec votre partenaire.

**SAGITTAIRE :** Mars de passage dans votre maison vous dynamisera, un mois sous le signe du voyage, sous le signe d'une grande mobi-

lité géographique. Mercure en filigrane en Sagittaire et Capricorne jusqu'en février, vous saurez remonter le moral des troupes mieux que personne. Ce n'est pas pour rien que vous êtes le citoyen du monde, le saint-bernard du zodiaque.

**CAPRICORNE :** Mercure s'invite chez vous jusqu'en février. Habile et pragmatique, vous brillerez par votre ingéniosité. Votre autorité naturelle vous conduira à de hautes responsabilités. Côté love : votre charme discret, mais puissant agira comme un aimant et les célibataires soyez aux aguets.

**VERSEAU :** En orbite toute ! Décollage imminent, vous serez conquérant et charismatique. Mars vous galvanisera, vous aurez toujours un temps d'avance. Vous vivrez dans un monde de concepts et d'idées. Vos amours auront le vent en poupe, en route pour le bonheur.

**POISSONS :** Vénus en signe ami le Scorpion : l'amour s'épanouira de toutes les façons, d'une grande sensualité aux sentiments les plus élevés. Vous gravirez les marches du succès. Vous disposerez d'une bonne endurance physique, les médecines douces auront de bons effets sur vous.

Thérèse Legendre

En décembre au Pouliguen

**Marché de Noël des associations**  
Vendredi 8, samedi 9 et dimanche 10 décembre

**Marché de Noël des artisans et commerçants**  
Du samedi 16 au jeudi 28 décembre

Les Fêtes pouliguenaises

Marchés de Noël - Illuminations Spectacles & animations

Le Pouliguen

lepouliguen.fr  
@VilleLePouliguen

Francine Godet  
Magnétiseuse-Guérisseuse-Rebouteuse  
Coupeuse de feu depuis 2002  
Tél.: 06 95 01 97 79 Tarif libre min.25€ par séance  
De mes Mains avec mon Cœur  
Sur RDV au centre de Bien-Être et de Santé  
4, avenue du Bois d'Amour 43500 LA BAULE

## Courrier des lecteurs

### Ascenseurs du marché de La Baule.

Après un premier signalement sur les pannes d'ascenseurs récurrentes au marché de La Baule ayant fait l'objet d'une réponse dans votre mensuel en mars 2023, nous constatons depuis trois semaines une nouvelle fois l'arrêt de ceux-ci. Accompagné d'une personne handicapée, j'apprécie le niveau de service censé être assuré par la Mairie. Monsieur Louvrier devrait passer moins de temps devant les caméras de TV et s'intéresser davantage au fonctionnement de ses services.

C. Perion (Le Pouliguen)

### Et Gaza alors ?

J'admire le courage de La Baule+, qui, en pleine attaque israélienne

sur Gaza, nous livre une analyse et un débat feutré sur le conflit Arménie-Azerbaïdjan. Ensuite, grande interview de Monsieur Chouraki pro-israélien à 100%. Ce que vous faites pour l'Azerbaïdjan, grand allié d'Israël comme par hasard, vous auriez plus de courage à le faire pour les Palestiniens de Gaza !

Courriel.

Nous publions votre courriel. Une analyse sur l'origine d'un conflit entre deux États qui entretiennent un dialogue permanent, et qui sont par ailleurs sur le point de signer un traité de paix, s'inscrit dans le débat démocratique et nous avons la volonté d'apporter un autre point de vue à nos lecteurs. On ne peut évidemment pas situer cela sur le même plan que la douleur d'un pays agressé par une orga-

nisation terroriste qui a massacré des innocents et qui tient en otage sa propre population à Gaza.

### Conflit Arménie - Azerbaïdjan

Lors de la dislocation de l'URSS, certes il y a eu des référendums pour les indépendances, mais les frontières des « RSS » ont été considérées comme sacrées, on n'a pas cru bon de consulter les populations. A priori, les frontières bolchéviques ou staliniennes de l'Ukraine n'étaient pas sacrées non plus. Je ne pense pas qu'il y ait deux peuples ossètes, de même la région de Smolensk est biélorusse ethniquement, avant-guerre elle était même la capitale de la « RSS » de Biélorussie. Si le Nakhitchevan était rattaché à l'Azerbaïdjan, le Karabagh aurait dû être ratta-

ché à l'Arménie moins éloignée du Karabagh que l'Azerbaïdjan du Nakhitchevan. En réalité ce découpage a résulté d'accords avec la Turquie kémaliste. Pour ce qui est des massacres, il n'y en a pas eu malheureusement d'un seul côté. À Soumgaït en février 88, après des tortures, des Arméniens (un peu plus de trente d'après les autorités azéris, probablement plus de cent) ont été arrosés d'essence et brûlés vifs. Plus frais à nos mémoires, la soldate arménienne Anouch Apetian a été tuée après avoir été torturée, mutilée et violée par des soldats azéris. La plateforme des femmes turques et kurdes a organisé des manifestations pour elle liées à celle pour Mahsa Amini. Pour ce qui est du contexte géopolitique, l'Iran (qui craint l'irréductibilité azéri) est l'en-

nemi juré d'Israël.

Bien à vous.

Pascal Loustau.

Merci pour ces précisions. Vous avez bien compris que l'article publié dans notre précédent numéro ne portait pas sur ce sujet, puisque la base de notre conversation était relative aux frontières reconnues par l'ONU. Vous évoquez des faits dramatiques. Or il s'agit malheureusement d'exactions que l'on retrouve dans toutes les guerres.

### Solidarité avec Israël.

Message pour Monsieur Louvrier: pourriez-vous être le premier maire de France à honorer les quarante morts français, exécutés par le Hamas, et les huit otages que nous espérons encore vivants, en affichant leur portrait sur les murs



**rêve d'un lit**  
LITERIE • CHAMBRE • CANAPÉ  
ÉCOUTE- CONSEILS- QUALITÉ

*Nous vous souhaitons de belles fêtes de fin d'année.*

Parc de Villejames - 4 rue de la Briquerie  
44350 GUÉRANDE - Tél. 02 40 42 10 10

de notre mairie ? Cela vous honorerait face à la lâcheté politique ambiante !  
**Françoise Leclercq (La Baule)**

*Merci pour votre message. Sachez que la municipalité de La Baule a été l'une des rares à organiser une manifestation, dimanche 15 octobre dernier, avec près d'une centaine de personnes mobilisées place de la Victoire. Franck Louvrier a d'ailleurs évoqué la situation des otages à cette occasion. Nous publions une photographie de ce rassemblement.*



**Dominique Labarrière.**  
J'aimerais remercier Dominique Labarrière pour son billet d'humeur où, enfin, l'homme est remis à sa juste place face à l'animal, en termes de cruauté. Ouh, enfin, le monstre de sauvagerie n'est plus le loup, mais bien l'homme ! Merci Monsieur Labarrière de rétablir l'ordre des choses. Bien sûr que si, la cruauté appartient à l'humanité dont le mot a perdu tout son sens initial. Qu'on laisse donc aux bêtes la bestialité qui fait beaucoup moins peur !  
**C. Judic (Saint-Marc-sur-Mer)**

**Azerbaïdjan - Otages**  
Merci pour la grande qualité de votre publication qui nous permet de faire un tour d'horizon de notre actualité locale, tout en nous faisant découvrir des personnalités et des opinions différentes. J'ai été surpris par votre reportage sur l'Azerbaïd-

jan, mais il s'avère qu'un ami a son fils qui fait des missions dans ce pays et qui a confirmé le sérieux des faits présentés par votre interlocuteur. J'ai moi-même fait mon propre travail de vérification et j'ai appris des choses qui corroborent votre reportage. Sur un autre sujet, je regrette que les villes de Pornichet, La Baule, Le Pouliguen, Guérande ou Saint-Nazaire n'aient pas eu l'idée d'afficher les photos des otages capturés par le Hamas à Gaza, comme on a pu le voir à Paris.  
**Véronique B. (Courriel)**

*Merci Véronique, pour votre message, nous précisons que les photos placardées à Paris ne relevaient pas d'une initiative municipale, mais de citoyens.*

**Pour nous écrire :**  
[redaction@labauleplus.com](mailto:redaction@labauleplus.com)

### Azerbaïdjan : une réaction de Régis Lefebvre

De passage à La Baule, je viens de lire votre article très intéressant. À l'opposé des clichés communément véhiculés, il permet de mieux connaître ce pays très intéressant qui occupe une position stratégique à l'extrémité de l'Europe. De surcroît, et c'est cela la plus grande surprise lorsqu'on y est, comme vous le soulignez, c'est que ce pays est totalement laïque, et qu'il réussit à faire vivre la laïcité de manière exigeante. Une approche qui fait ainsi vivre le dialogue des religions et lutte contre toutes dérives islamistes.  
**Régis Lefebvre**

*C'est une personnalité bien connue des Baulois qui réagit à notre reportage sur l'Azerbaïdjan. Régis Lefebvre, qui est notamment scénariste (Les hommes de l'ombre), a notamment été adjoint aux finances sous le premier mandat d'Yves Métaireau. Il partage maintenant sa vie entre Paris et la Bretagne.*

# Lingerie Corseterie Florence Bechet

Florence vous propose pour les fêtes de Noël une large gamme de robes de chambre, pyjamas Hommes et Femmes, tenues d'intérieur, chaussons et chaussettes



**4, bis place Mauperthuis - face à la Poste - LE POULIGUEN**  
**Tél. 02 40 42 31 04 - du mardi au samedi de 10h à 12h30 et de 15h à 18h30**





Villa  
Constance • LA BAULE

LANCEMENT COMMERCIAL



*À deux pas  
des plages  
et des commerces*

• APPARTEMENTS DU T1BIS AU T5 •

02 40 39 30 98 • [giboire.com](http://giboire.com)

GRUPE  
GIBOIRE



**AGENCE  
IMMOBILIÈRE**  
Discretion, dévouement,  
détermination.



2 avenue des platanes,  
44500 La Baule  
02 40 21 91 13  



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

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

- |   |  |
|---|--|
| <p><b>TCHIN &amp; JETONS</b><br/>1 coupe de Champagne<br/>10€ de jetons</p> <hr style="width: 50%; margin: 0 auto;"/> <p><b>15€</b> pour 1 personne</p> <p><b>ESCALE &amp; PLAISIR</b><br/>1 nuit<br/>Les petits déjeuners<br/>Les privilèges du Pass Évasion</p> <hr style="width: 50%; margin: 0 auto;"/> <p><b>399€</b> pour 2 personnes</p> | <p><b>GOURMANDISE &amp; PAPILLES</b><br/>1 entrée + 1 plat + 1 dessert<br/>1 coupe de Champagne</p> <hr style="width: 50%; margin: 0 auto;"/> <p><b>65€</b> pour 1 personne</p> <p><b>ESCALE SPA</b><br/>2 soins fondamentaux de Thalasso<br/>1 massage Spa (25mn)<br/>Accès à l'Espace Marin</p> <hr style="width: 50%; margin: 0 auto;"/> <p><b>185€</b> pour 1 personne</p> |
|---|--|



+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](http://www.cadeauxbarriere.com). Prix du coffret incluant un cours d'algues avec dîner et une durée de séjour à la Thalasso & Spa Barrière La Baule.