

Photo Katell Morin

Échos du centre

Le sourire affiché
des restaurateurs et
patrons de bars

Page 4

Photo Katell Morin

Angevine

Ses extraits
naturels de vanille
personnalisés

Page 18

angers.maville.com

GRATUIT

Sorties, loisirs, bons plans à Angers et dans l'agglomération

N° 248 - du 10 au 16 juin 2020

Vigneronne à 32 ans

Elle vient de reprendre le Château de Plaisance.

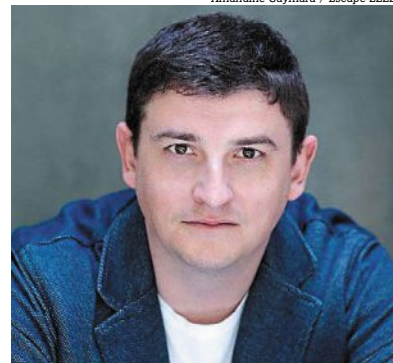
Photo Château de Plaisance



Vanessa s'est lancée dans un projet ambitieux : diriger le domaine, ouvrir une boutique, un gîte et une maison d'hôtes. **En pages 12 et 13**

Interview

Amandine Gaynard / Escape 2222



Rudy Basset, co-
créateur d'Escape
2222

Page 2

Angers vu par

Photo Katell Morin



Didier Vailland,
peintre, sculpteur,
auteur...

Page 11

VTT ROUTE VTC VILLE ELECTRIQUE

GIANT ANGERS

SPECIAL FÊTE DES PÈRES

3 ARTICLES ACHETÉS
LE TROISIÈME À 1 EURO !!!

*voir conditions en magasin. Hors vélos et articles en promo.
articles en stock uniquement. L'article le moins cher des 3 à 1 euro.

87, avenue Général-Patton
(à côté de Samo)
Tél. 02 41 81 96 32
www.giant-angers.fr

VENEZ NOUS
RENDRE VISITE !

Valable
jusqu'au
20 juin 2020

+ DE 100 MODÈLES EXPOSÉS

RÉPARATION TOUTES MARQUES

SYSTÈME D'ÉTUDE
POSTURALE
RIGHT RIDE.



ÉPHÉMÉRIDE

Nous fêtons...**Mercredi 10****Landry.** Ils sont intuitifs.**Jeudi 11****Yolande.** Elles sont fiables et méthodiques.**Vendredi 12****Guy.** Ils sont stratèges et vifs.**Samedi 13****Antoine.** Ils sont bienveillants, consciencieux.**Dimanche 14****Elise.** Elles sont savantes et autoritaires.**Lundi 15****Germaine.** Elles sont rêveuses, humanistes.**Mardi 16****Aurélien.** Ils sont rigides, drôles et originaux.**angers.maville.com**4, bd Albert Blanchon - 49000 Angers
redaction@angers.maville.com**Alice LABROUSSE**
Journaliste

02 41 44 78 74

06 31 58 13 26

alice.labrousse@angers.maville.com

**Katell MORIN**
Journaliste

02 41 44 78 81

06 31 58 19 46

katell.morin@angers.maville.com

Distribution et publicité :

PRECOM

Jacky COTTENCEAU

06 89 88 44 32

jacky.cottenceau@precom.fr

Site Internet :

www.angers.maville.com

SAS Loire Hebdo

4, boulevard Albert Blanchon - 49000 Angers

Directeur de la publication :

Matthieu Fuchs

Dépôt légal : à parution

N°ISSN : 2273-8444

Imprimerie du « Courrier de l'Ouest »

Tirage : 40 000 exemplaires

Toute reproduction d'un article (y compris partie de texte, graphique, photo) sur quelque support que ce soit, sans l'autorisation expresse des journalistes de Ma Ville, est strictement interdite (article L122-4 du code de la propriété intellectuelle).

Imprimé sur du papier UPM produit en Allemagne à partir de 63% de fibres recyclées. Eutrophisation : 0.003kg/tonne.

Préservez notre environnement,
ne pas jeter sur la voie publique

Des Angevins créent Escape 2222

Anthony Humeau et Rudy Basset lancent leur jeu sonore et ludique pour jouer à domicile.

Amandine Gaynard / Escape 2222

Alice Labrousse
alice.labrousse@angers.maville.com**Quel est le concept de votre escape game ?**

C'est un escape game d'un nouveau genre où vous vivez une aventure depuis chez vous en suivant une intrigue sonore disponible directement en ligne. À savoir que les indices sont envoyés directement dans une box de jeu à votre domicile. Vous incarnez un scientifique qui voyage dans le temps et qui cherche à retourner dans son époque. Une fois que vous avez reçu votre boîte de jeu, vous allez être directement amené sur une interface de jeu et vous allez commencer la partie. C'est un jeu qui est décliné sous forme de série avec une tonalité historique et culturelle. On a voulu faire un escape game un peu différent des autres où il n'y a pas seulement que des énigmes à résoudre dans un univers spécifique mais il y a des énigmes à résoudre dans un univers avec des faits historiques, de la culture générale et de la fiction donc avec une vraie histoire qui a été créée sous forme de série. On a travaillé sur l'épisode 1 qui s'appelle « le trésor du roi » et il y aura 5 épisodes en tout.

Comment en êtes-vous venus à créer Escape 2222 ?

On est deux à avoir créé le jeu, mon ami Anthony Humeau et moi. On est tous les deux An-



Anthony Humeau et Rudy Basset ont créé le jeu Escape 2222.

gevins et on habite désormais à Paris, on se connaît depuis 20 ans. Anthony a eu l'idée de créer le jeu après avoir réalisé un jeu entre amis. Et puis l'idée lui est venue en mélangeant le concept d'un escape game, d'une box de jeu et le rajout de sons parce que lui travaille un peu dans le son. Je l'ai suivi dans son idée et j'ai proposé qu'on ajoute le côté historique, fictionnel. Il m'en a parlé début juin dernier, on a fait une première version que l'on a fait tester par des précurseurs des escape games à Paris qui s'appellent HintHunt. On a eu des retours positifs, ils nous ont dit que ça changeait vraiment des escape games habituels. On



travaille actuellement à faire connaître le projet, on a lancé il y a quelques semaines un financement participatif sur Ulule. On voudrait sortir notre jeu pour décembre 2020. Nous, on fait plus partie de l'univers du spectacle que celui du jeu. Et grâce à eux, on a pu retravailler les énigmes, ce qui nous a permis de faire une seconde version qui est en fin de test pour la sortie de décembre.

Votre projet est actuellement sur la plateforme de financement participatif Ulule...

Dès le départ, on a plutôt cartonné en fait donc on est content ! Aujourd'hui, on a dépassé les 15 000 euros. Notre premier objectif c'était d'atteindre 5000 euros c'est-à-dire pouvoir produire nos 500 premières boîtes de jeu. Là, on peut désormais produire 1500 box de jeu, les produire en France car c'était important pour nous et commencer à pouvoir rémunérer l'équipe qui nous a suivi car on est deux mais on a demandé à 4 personnes de nous suivre dans l'aventure.

À qui se destine le jeu ?

C'est entièrement familial

donc vous pouvez jouer de 1 à 5 joueurs, en solo, entre amis, en famille à partir de 8 ans. Comme tous les escape games, c'est environ 60 minutes de jeu. Pour l'instant, on a fixé un prix à 34 euros frais d'envoi inclus. C'est un jeu que l'on vend pour l'instant sur le Ulule, après on le proposera directement sur notre site internet.

Pendant le confinement, vous avez commencé à faire parler de vous...

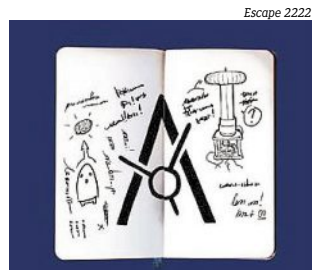
On a proposé une énigme à résoudre par jour avec un live tous les soirs vers 17h30 et ça a bien pris. On est passé de 300 abonnés à plus de 2000. Devant le succès de ces petites énigmes journalières, on a décidé que tous les mercredis désormais on en proposerait une et dont le résultat serait dévoilé chaque dimanche. On ne pensait pas que cela prendrait ainsi et on est plutôt content d'avoir été suivis pour ces petits jeux et sur le projet.

www.escape2222.fr/
www.facebook.com/escape2222/
https://fr.ulule.com/escape2222/

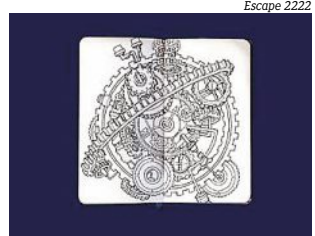
Escape 2222



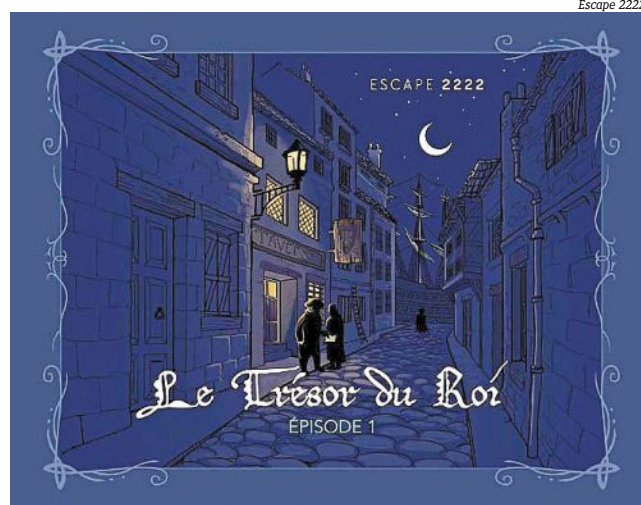
Escape 2222



Escape 2222



Escape 2222



Escape 2222



La Bouquinerie du centre vous conseille...

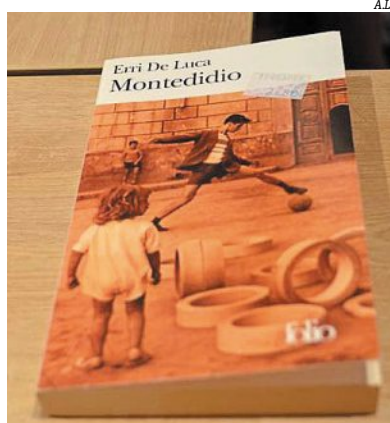


« Le confinement a été un coup de massue. On a ouvert le 14 février ici, on a eu seulement un mois d'activité ! C'était un peu violent ! On n'y croyait pas, on était un peu dans le déni au début. Pendant le confinement, sur les trois dernières semaines, on a mis en place un drive un peu spécial : on a proposé une sélection de 3 ou 4 livres. Les gens remplissaient un formulaire en ligne et on leur faisait des propositions. Ça nous a permis de garder un lien avec la clientèle. Et tous les jours, on a commencé à poster sur Facebook et sur notre site, une sélection de livres autour d'une thématique. On a continué les réseaux sociaux et les gens peuvent réserver leurs ouvrages par mail, Facebook et téléphone. Par précaution, désormais, on limite l'accès à la bouquinerie à 5 personnes en même temps et on désinfecte tous les livres et on les met en quarantaine avant de les remettre dans les stocks. Pour les dépôts de livres, on ne reçoit les gens que sur rendez-vous. On a senti un manque de livres auprès de la clientèle, déjà avant la fermeture. On a eu des parents qui se fournissaient pour le temps du confinement. Désormais, on sent que les gens ont fait le ménage chez eux et trié leurs livres pour les vendre ou les donner. Depuis le déconfinement, il y a plus de monde mais cela pourrait être encore plus dynamique. Le fait de limiter l'afflux est compliqué, car il y a un aspect flânerie quand on entre chez des bouquinistes et d'autant plus chez nous, car on est sur des livres d'occasion. Il ne faut pas

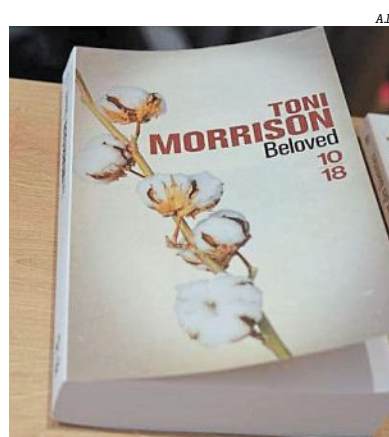
venir avec une idée précise en tête hormis les livres réservés que l'on a pu afficher sur Facebook par exemple. On espère que les gens vont vite revenir ! », expliquent Emmanuelle Gaborit et Harmony Demolliens, co-gérantes de La Bouquinerie du centre. Pour la petite histoire, ce sont deux anciennes salariées de la Bouquinerie du centre située rue Montauban. Celle-ci a fermé il y a quelques mois. Emmanuelle et Harmony ont pris le relai en s'installant rue Chaperonnière. Dans cet esprit d'apporter de la Culture et des possibilités de se cultiver à nos lecteurs, nous avons demandé à Emmanuelle et Harmony de vous livrer leurs coups de cœur lecture.

A.L.

10 rue Chaperonnière
www.facebook.com/bouquinerieangers/
02 41 41 70 88



A.L.



A.L.

Beloved de Toni Morrison

« C'est inspiré d'un fait divers survenu en 1856. Ça raconte l'histoire de Sethe, une ancienne esclave qui s'est enfuie d'une exploitation. Elle vit désormais près de Cincinnati avec sa belle-mère et sa fille dans une maison hantée par l'esprit de l'enfant qu'elle a tué. Ce que j'ai aimé, ce sont les trois générations de femmes, ça se passe sur une période de 20 ans entre 1850 et 1870. C'est un roman sur la liberté... chèrement acquise. »

3,80 euros (Pour rappel, tous les livres de la librairie sont d'occasion !)

Des souris et des hommes de John Steinbeck

« C'est un livre qui m'a fortement impacté. Il parle de deux ouvriers agricoles qui vagabondent sur les routes californiennes. Lennie est simple d'esprit et George l'a pris sous son aile. C'est un drôle de tandem. Un jour, Lennie va commettre l'irréparable et George ne va pas pouvoir lui sauver la mise cette fois. Il y a presque uniquement des dialogues, c'est âpre, sincère et tendre. »

2,20 euros



A.L.

Le temps où nous chantions de Richard Powers

« C'est l'histoire de deux frères Joey et Jonah. Ils sont issus d'un couple mixte : leur mère est afro-américaine et leur père est juif allemand exilé sous la Seconde guerre mondiale. Leur mère était fan de musique classique, elle aurait voulu en faire son métier. Les deux frères sont très doués : l'un est musicien et l'autre plutôt chanteur. On les suit des années 60 aux années 80. On les voit dans tous les moments historiques qui ont fait l'Histoire des États-Unis. Le père, quant à lui, est ingénieur en physique et il y a de nombreux passages sur les rapports au temps. C'est très poétique ! »

5,95 euros



A.L.

Montedidio d'Erri De Luca

« Ça se passe à la fin des années 50 à Naples dans le quartier de Montedidio. Le narrateur est un jeune de 13 ans. C'est son histoire, avec ses parents issus du monde populaire, son père est docker et lui, apprenti menuisier. Il y a également un autre personnage important, c'est un immigré juif d'Europe de l'Est, qui rêve de rejoindre

Israël et qui travaille à côté de la menuiserie. Ce sont des gens d'une extrême pauvreté. Le narrateur décrit sa vie de façon assez poétique, c'est particulier. Le livre raconte 8 mois de son existence. C'est à la fois un récit et une fable. »

2,80 euros

Senior Compagnie
Plus qu'une aide, une compagnie

MAINTIEN À DOMICILE

NOTRE VOCATION :
MAINTENIR LE LIEN SOCIAL DES PERSONNES ÂGÉES ET / OU HANDICAPÉES

VIE SOCIALE ET RELATIONNELLE
VIE QUOTIDIENNE
ACTES ESSENTIELS DE LA VIE
RETOUR D'HOSPITALISATION
AIDE ADMINISTRATIVE
GARDES NON MÉDICALISÉES

INTERVENTIONS 7J/7 - 24H/24

Votre agence Senior Compagnie à Angers
49 rue Beaurepaire - 49100 Angers
Tél. : **02 41 860 710** - Email : antoine.pineau@seniorcompagnie.fr

NOUVEAU à ANGERS

1 Réservez votre stand
Sur place ou sur internet

2 Déposez vos articles
Et ravitaillez quand vous le souhaitez

3 Nous vendons pour vous

4 Récupérez vos gains*
Bénéfice garanti !

Tarif location stand : 1 semaine 10€ - 2 semaines 20€ - 4 semaines 30€

50, bd du Doyenné - ANGERS - 09 75 28 75 61
Plus d'infos et réservations sur : www.auvidegrenier.fr

Au Vide Grenier Angers

Au Vide Grenier
achetez et vendez malin !

*Commission du magasin 35%



Le sourire retrouvé des patrons de bars et restaurants

Katell Morin
katell.morin@angers.maville.com

On l'attendait depuis un moment, sans doute pas autant que les responsables d'établissements. Les rues ont retrouvé un peu de gaieté depuis les réouvertures du 2 juin. État des lieux dans le centre-ville.

« Ça fait du bien de voir autant de monde en ville ! » Place du Pilon, la bonne humeur d'une passante se lit aussi sur les visages des clients tranquillement installés en terrasse pour siroter un verre au soleil et profiter de la réouverture des cafés et restaurants depuis la semaine dernière. Lunettes de soleil au nez, masque à portée de main, Romain Raymond, responsable de La P'tite Ardoise a vu sa terrasse de 70 places assises habituellement réduite à 55 places. Mais qu'importe, le patron savoure pleinement la réouverture de son bar à vin. « La Ville a accepté une extension de la terrasse. On met tout à disposition pour que ça se passe bien. L'essentiel, c'est que les clients profitent. » Pour s'occuper durant le confinement, il a relevé les manches en travaillant un mois chez un horticulteur aux Ponts-de-Cé et a entrepris des travaux de rafraîchissement dans son bar.

« Faire appel au bon sens des clients »

À deux rues de là, affairé dans ses cartons, Stéphane Lesieur, responsable de la cave Craft Beer Shop et du Donald's Pub, a lui aussi eu un peu d'occupation pendant le confinement. « Avec la cave à bières, j'ai vécu cette période différemment parce que j'ai eu pas mal de commandes sur le site internet », glisse celui qui regrette toutefois de n'avoir pas reçu d'aides des assurances ou de la banque pour l'activité du pub qu'il tient depuis 17 ans. Un tirage pression qui rend l'âme au moment de la réouverture ? Agaçant mais pas suffisant pour gâcher le moral du patron après cette longue fermeture forcée. « On était impatient de rouvrir. Il y a du gel hydroalcoolique à l'entrée et sur le comptoir, les règles sont affichées. Maintenant on fait appel au bon sens de chacun. »

Au Bistrot des Ducs également, l'équipe est, comme à l'habitude, sur le pont. Anthony Bouclé et Kevin Lefaucheur ont fait revenir leur personnel en amont pour un briefing sur les règles sani-



Romain Raymond, patron du bar à vin La P'tite Ardoise.

taires à respecter et aménager la salle avec un espacement adéquat entre les tables. « On perd 15 couverts mais c'est un plaisir de retrouver la clientèle ». Et les fidèles semblent plutôt au rendez-vous. « On a eu pas mal de réservations. » En déambulant dans les rues de la ville, les terrasses reprennent vie et ça fait du bien...

Place du Ralliement, Pierre et Étienne Chevreux, gérants du Provence Caffé sont passés de 55 à 45 couverts pour respecter l'espacement. « La clientèle arrive avec un masque et doit le remettre pour les déplacements. En salle et en cuisine, le personnel en porte aussi. Ça demande une nouvelle organisation : désinfecter les poignées de portes, les interrupteurs, les menus mais on le fait de bon cœur pour passer le cap et relancer l'activité. »

La clientèle solidaire

Rue Pocquet de Livonnières, au salon de thé Chez Marguerite, Anna Roger se réjouit aussi. « Il est temps de redynamiser le centre-ville. » Pour conserver une activité pendant le confinement et comme beaucoup de ses compères, Julia, sa sœur qui est aussi la patronne a mis en place un service de commandes de plats et de gâteaux à emporter. « Les habitués nous ont envoyé des petits messages et nous ont vachement soutenu pendant cette période. »

Même constat au restaurant Le 15 Gourmand, installé sur le boulevard Foch. « On est là depuis 14 ans, on a beaucoup d'habitues qui ont été solidaires en prenant de nos nouvelles pendant cette période. On est ravi de les revoir de nouveau », indiquent Ghislaine et Laurent Maignan, responsables. Eux aussi ont d'ailleurs mis en place plusieurs services à emporter qu'ils comptent prolonger encore un temps pour se refaire une santé.

À quelques centaines de mètres, la patronne du bar Le Challenge, Stéphane Auger, échange sur la situation avec

une de ses fidèles clientes, Ginette. « Je pense que ça va redémarrer doucement. Il y aura de la casse dans les mois à venir avec des fermetures. La crise économique risque d'être terrible, encore plus pour les petits commerçants et ceux qui se sont installés il y a peu. » Stéphane, qui gère seule le bar et la programmation des concerts qui s'y déroulent garde cependant le sourire. « C'est que du bonheur de voir le bar reprendre vie. » Pour le retour des soirées-concerts dans son établissement, rendez-vous en octobre !



« Des réservations encourageantes » pour les gérants du Provence Caffé.

À NOS SOIGNANTS

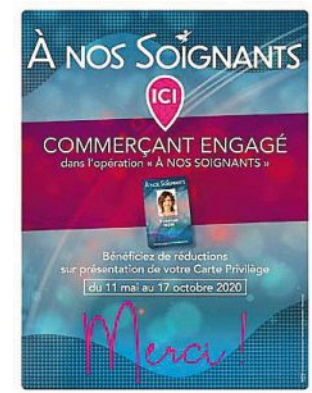
L'opération continue !

130 commerçants sont engagées dans l'opération « À nos soignants » initiée par Evolis et les Vitrines d'Angers. Des réductions sont proposées au personnel soignant jusqu'au 17 octobre sur présentation d'une carte remise gratuitement.

Lancée le 11 mai, l'opération vise à proposer au personnel soignant des réductions de 10, 15 et jusqu'à 20 % dans les commerces du centre-ville et ce jusqu'au 17 octobre. Une carte nominative avec photo permet d'en bénéficier. Infirmiers, aides-soignants, médecins, préparateurs en pharmacie, personnel des établissements de santé publics, privés d'Angers et ses alentours ou libéraux sont concernés.

L'association de commerçants des Vitrines d'Angers s'est associée à Evolis, fabricant de systèmes d'impression sur cartes basé à Beaucouzé pour construire et mener cette opération soutenue par Le Courrier de l'Ouest, Ouest-France, la Chambre de commerce et d'industrie du Maine-et-Loire et la Ville d'Angers.

POUR OBTENIR LA CARTE PRIVILÈGE :



Les soignants intéressés doivent remplir le formulaire en ligne sur : angers.anossoignants.fr en renseignant nom, prénom, poste et établissement et en joignant une photo d'identité. Ils sont 1500 à en avoir fait la demande pour l'instant !

Les bénéficiaires sont prévenus e par e-mail de la mise à disposition de la carte et doivent la retirer dans les locaux de l'association des commerçants du centre-ville, les Vitrines d'Angers.

Les commerçants intéressés par l'action peuvent s'inscrire en indiquant le taux de réduction qu'ils souhaitent appliquer en envoyant un e-mail à aurelie.breton@maineetloire.cci.fr

Maisons ou appartements ?

LA HALLE CHANCEL MON LOGEMENT À TRÉLAZÉ



Eric et Léa ont choisi de vivre dans un quartier chargé d'histoire !

- ✓ Maisons et appartements de 2 à 3 chambres.
- ✓ Terrasse, jardin et place de parking.
- ✓ Architecture et quartier atypique.

A partir de 164 000 €

LES VILLAS OPÉRA II MA MAISON À ANGERS



Un nouvel espace de tendresse !

- ✓ Maisons de 2 à 3 chambres.
- ✓ Proche des grands axes routiers.
- ✓ De beaux jardins et des maisons bien exposées.

A partir de 169 500 €

CARRÉ LIZÉ MON LOGEMENT À ANGERS



Le plaisir de boire un café à côté de chez soi !

- ✓ Maisons et appartements de 1 à 3 chambres.
- ✓ Proche du centre-ville et des transports en commun.
- ✓ Terrasse ou balcon.

A partir de 119 000 €

ELLIPSE MON LOGEMENT À ANGERS



Habiter à 10 mn du centre-ville, c'est le pied !

- ✓ Appartements et maisons de 2 à 3 chambres.
- ✓ Jardins de 60 à 110 m² ou terrasse.
- Place de parking privé.

A partir de 160 000 €



CHRISTOPHE DAVY ALIAS DOUDOU (PRODUCTEUR DE SPECTACLES POUR RADICAL PRODUCTION ET ORGANISATEUR LOCAL DE SPECTACLES POUR O SPECTACLE)

« Les conséquences du confinement ET du déconfinement chez nous, parce que nous en fait on est entre guillemets confinés en spectacle. Déjà ça avait commencé en février avec les jauges de plus de 5000, après c'est passé aux jauges de plus de 1000 personnes, puis il y a eu le confinement où tout s'est arrêté autour de la mi-mars. Mais nous, on continue à être confinés puisque là il ne peut pas y avoir de spectacles officiellement jusqu'au 10 juillet. La saison d'été est annulée. L'activité commençait déjà à ralentir à partir de la fin février, elle s'est complètement arrêtée à partir du début du confinement et elle ne va pas reprendre avant minimum septembre. En gros, c'est six mois de non activité même pas partielle, de non activité totale. On n'est pas tous au chômage partiel car une partie de l'équipe gère les annulations, les reports, des remboursements, des reports de re-reports c'est-à-dire des choses qui avaient été reportées à l'automne et qui finalement sont reportées en 2021. Non seulement on a une activité à zéro en termes de recettes mais on garde encore un petit volume de travail pour gérer les affaires courantes et préparer doucement la reprise de l'automne et surtout de 2021. Je n'ai pas de boule de cristal pour savoir comment va se profiler l'avenir de la scène culturelle angevine. Il faudra déjà voir quand on pourra reprendre exactement. Si au moins les petits lieux où les jauges hors Arena Loire ou hors Parc Expo peuvent reprendre à la rentrée, ce sera

déjà un moindre mal. Si à l'automne, ce n'est pas possible de reprendre, ça va être compliqué pour les lieux type le Joker's pub, les bars qui font des concerts, les petits endroits privés comme le Restau Théâtre ou Le Bouffon Bleu. S'il y a une reprise à l'automne, ça pourra permettre de sauver les meubles, s'il n'y a pas de reprise à l'automne, je pense que ça va être une catastrophe. Ça veut dire : fermeture potentielle de certains lieux. Je ne veux pas parler à leur place mais très réellement, 8 mois sans activités quand t'es sur une double activité de bar/restaurant et spectacle en même temps où tout est un peu lié, si ces lieux-là n'ont pas de spectacles, ils n'auront pas de bar-restaurant ou en tout cas quelque chose de beaucoup plus petit donc quand l'une des activités est à l'arrêt, l'autre en pâtit fatalement. C'est vital pour pas mal de lieux de reprendre à l'automne. À Radical Production, on a un catalogue d'artistes composés de beaucoup d'internationaux. Les internationaux hors Europe ont tout repoussé jusqu'à 2021. On ne verra pas d'Américains avant Noël. Il reste encore un espoir pour des tournées européennes sur l'automne et surtout les groupes français pour la fin 2020. Pour mon autre activité à O spectacle, notre premier événement maintenu à Angers, c'est Christophe Maé le 22 octobre. »

www.radical-production.fr/radical-production/
www.ospectacles.fr/

Radical Production



MÉLANIE ALAITRU, DIRECTRICE DU CHABADA

K.M.



« Tout le monde s'affole autour de ces annonces du Gouvernement, « mais qu'est-ce vous allez faire ? » On a commencé à regarder les cadres de ces annonces. Pour rappel, le Chab' est complètement fermé, c'est-à-dire que le lieu est fermé depuis mi-mars et ce n'est pas que la salle de concert, c'est aussi les studios de répétition, le studio de création, c'est vraiment l'ensemble de nos activités qui est fermé depuis le début du confinement et le démarrage du déconfinement. Il y a de nouvelles données qui nous sont transmises désormais, cela dit, il faut rester prudent et surtout lucide ! Donc oui, on peut rouvrir mais dans un cadre qui est contraint, très contraint. Nous n'attaquons pas un retour à l'activité normale. On aura le respect des gestes barrières, on a un mètre entre chaque personne, beaucoup de choses du coup qui nous sont imposées. L'enjeu pour nous, c'est de voir ce que l'on peut proposer dans ce cadre-là, ce qu'on peut imaginer pour rouvrir nos espaces au mieux, c'est-à-dire sûrement partiellement mais un minimum quand même pour pouvoir accueillir de nouveau les gens. On attendait ces annonces pour savoir si ça allait être possible de rouvrir les studios de répétition, les plateaux parce que jusqu'alors on était fermé au public c'est-à-dire qu'on ne pouvait même pas accueillir un groupe amateur, personne. Donc là, ça va être notre première démarche en cours de discussion avec la Ville. Ce sera dans un cadre plus limité, avec des créneaux horaires beaucoup plus restreints également hélas. Mais c'est le prix à payer pour pouvoir rouvrir un peu. Donc on espère courant juin pour

rouvrir ce service-là et de même pour l'accueil de groupes dans le lieu en résidence. »

Des collaborations avec d'autres acteurs culturels

« Et puis, on est en train de réfléchir aussi au sein du Chabada mais aussi avec d'autres acteurs sur ce qui pourrait s'imaginer autour de l'été. Nous, on a de toute façon, une fermeture annuelle mais ça n'empêche que l'on va tout de même travailler et que fermeture ou pas, il y a quand même des choses à faire. Donc on est en train de regarder comment en juin, juillet, fin août, septembre, des choses peuvent s'imaginer non pas au sein du Chabada mais à l'extérieur parce qu'au sein du Chabada, ce n'est pas très simple par rapport à ces normes de faire des propositions artistiques qui respectent les contraintes COVID-19. On voudrait organiser quelques événements pour les Angevins et l'agglomération dans les prochaines semaines et les prochains mois avec des collaborations avec d'autres lieux. Là où je suis prudente, c'est que ces annonces-là courent pour 3 semaines. Il faudra à nouveau faire un point, en espérant bien évidemment que la situation s'améliore. On aura d'autres directives à ce moment-là et puis après il y aura l'été, donc les départs en vacances. Il y aura de nouveau une annonce gouvernementale en septembre et là nous, on aura une visibilité pour la fin de l'année à partir du moment où on aura les annonces d'après les vacances. »

www.lechabada.com/programmation/
56 boulevard du Doyenné

»»» VENEZ JOUER ! «««

Un
MINI GOLF GÉANT

pas comme les autres !

**+ DE 30 PISTES
SUR 3 HECTARES**

L'ARCHE - 49 LA POSSONNIÈRE

www.parcdelarche.com

ESPACE
revêtements

MUR SOL PEINTURE RIDEAUX

PDO



DÉSINFECTEZ SANS POLLUER

VIRUCIDE selon la norme EN 14476

10,70 € TTC
les 750 ml

(existe aussi
en 5 litres)



30 Boulevard du Doyenné - ANGERS - 02 41 34 95 00
pdo4@wanadoo.fr

JOCELYN DU BOUETIEZ, PROGRAMMATEUR DU JOKER'S PUB

J.D.B.



ANGERS MAVILLE - MERCREDI 10 JUIN 2020

DES IDÉES DE BALADES EN PLEIN AIR

Parce qu’il y a plein de lieux à découvrir ou redécouvrir en Anjou, le tout en prenant un bon bol d’air, voici une petite sélection (non exhaustive) de sites qui ont rouvert leurs portes à arpenter.

Des nouveautés à Terra Botanica

Avec 500 000 végétaux venant du monde entier, les collections exceptionnelles d’orchidées, de roses, de palmiers, Terra Botanica a rouvert ses portes le 4 juin. Pour ses 10 ans, le parc angevin présente des nouveautés. D’abord « L’Oasis », la plus grande structure en bambous d’Europe d’une hauteur de 7 mètres, pour une superficie de 600 m² qui a nécessité 7 tonnes de bambous en provenance du sud de la France principalement. Ensuite « Le jardin sans eau » dont les plantations sont autonomes en eau dès la deuxième année. On y retrouve, à travers

une déambulation, des plantes méditerranéennes (oliviers, lavandes...) mais aussi des plantes venues du monde entier spécialement sélectionnées et cultivées pour leur résistance à la sécheresse. Parmi les autres nouveautés, la serre tropicale, une des plus grandes d’Europe, accueille de nouvelles espèces d’insectes ; le spectacle vivant « La Fable de Chèvre-feuille », un nouveau spectacle de magie « l’île aux sortilèges », le parcours de jeux pour enfants dans « Graines d’Aventure », un nouveau carrousel...

Le parc oriental de Maulévrier



Parc de Maulévrier

Un espace de méditation et de poésie qui s’apparente aux grands parcs japonais de la période Edo. Créée entre 1899 et 1913 par l’architecte parisien Alexandre Marcel, le Parc Oriental de Maulévrier est reconnu comme étant le plus grand jardin japonais d’Europe. On y découvre plus de 300 espèces de végétaux d’essence exotique dont certains travaillés à la manière des paysagistes japonais. La promenade suit le cours de la rivière ponctuée par de nombreuses fabriques, ponts, statues khmères, lanternes japonaises et d’une pagode. Le parc accueille de nouveau les visiteurs depuis le 20 mai. « Pendant toute la période de confinement, les jardiniers ont entretenu le parc avec, entre autres travaux, la taille

des niwaki en plateau, en nuage... Nous nous sommes mobilisés afin de garantir une sécurité maximale de nos collaborateurs et de nos visiteurs, ces derniers ont été nombreux à nous téléphoner avant la réouverture », indique Alain Caillé, qui a pris récemment ses fonctions comme directeur du parc. **La circulation a été aménagée avec un sens unique de visite afin d’éviter de se croiser, et ce dès l’accueil. Du gel hydro alcoolique est disponible pour les visiteurs et le port du masque est préconisé. Par ailleurs le parc invite le public à acheter ses billets en ligne.**

Plus d’informations sur www.parc-oriental.com ou au 02 41 55 50 14

Mehdi Medio



L’Oasis en bambous, une des deux nouveautés de Terra Botanica.



AL



AL

Le Bioparc de Doué-la-Fontaine

Bioparc

Dans ce zoo écologique, plus de 1 300 animaux vivent dans un cadre naturel exceptionnel, consacré à la protection des espèces menacées. Saviez-vous aussi qu’il est le seul parc animalier troglodytique au monde ? Creusés dans la roche, les tunnels font passer d’un monde à l’autre... Un véritable labyrinthe minéral et végétal ! Le Bioparc détient depuis 2019 le classement de l’ensemble de son site en « Refuge LPO* ». Il récompense toutes les actions concrètes déjà réalisées, telles que l’installation de nichoirs, l’éradication de tout produit chimique dans la gestion des espaces verts, ou la fauche tardive de la flore locale. Une visite au Bioparc sera l’occasion de découvrir le nouvel aménagement de 2 hectares entièrement dédié aux félins : « Le Cratère des carnivores ». Une hutte d’observation à 360°, place le visiteur en immersion avec les lions,

guépards et autres suricates qui évoluent entre les promontoires rocheux, le ruisseau et la piste « de course ».

Les visiteurs sont invités à privilégier l’achat de tickets d’entrée sur la billetterie en ligne. Les tickets seront valables jusqu’au 31 décembre 2020. En fonction de l’affluence, les détenteurs de tickets ainsi que les abonnés Zoo Pass accèdent au parc par une entrée dédiée, assurant une file d’attente moindre. Le port d’un masque est obligatoire pour tous à partir de 11 ans (et dans la mesure du possible pour les plus jeunes). Des distributeurs automatiques de gel hydroalcoolique sont disponibles à plusieurs points stratégiques le long du parcours de visite.

Plus d’infos : www.bioparc-zoo.fr

Bioparc



RECONNEXION

DÉCOUVREZ LES GAMMES PEUGEOT

HYBRIDE RECHARGEABLE & ÉLECTRIQUE

ET BÉNÉFICIEZ DES NOUVELLES AIDES GOUVERNEMENTALES



LE CAP



JUSQU'AU 20/06

RÉSERVEZ VOTRE RENDEZ-VOUS PRIVÉ

POUR DÉCOUVRIR LA PEUGEOT DE VOS ENVIES EN TOUTE SÉCURITÉ

OUVERT DIMANCHE 14 JUIN

MOTION & e-MOTION



PEUGEOT



9 Quai Félix Faure
49000 Angers



02 41 60 76 07



gemy-angers.fr



Promo
sur les
Tops!

3 €
la pièce



10 rue Voltaire,
49100 ANGERS
02 41 86 01 43

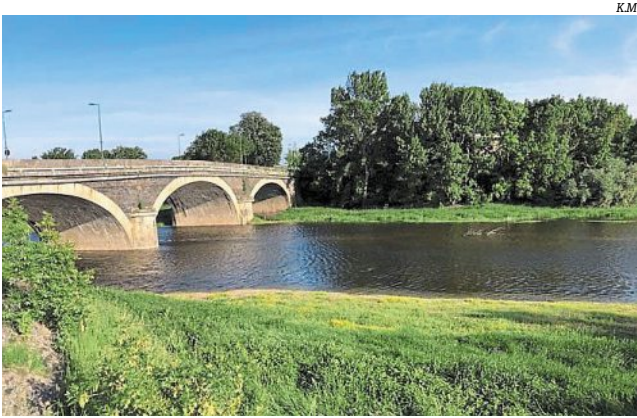
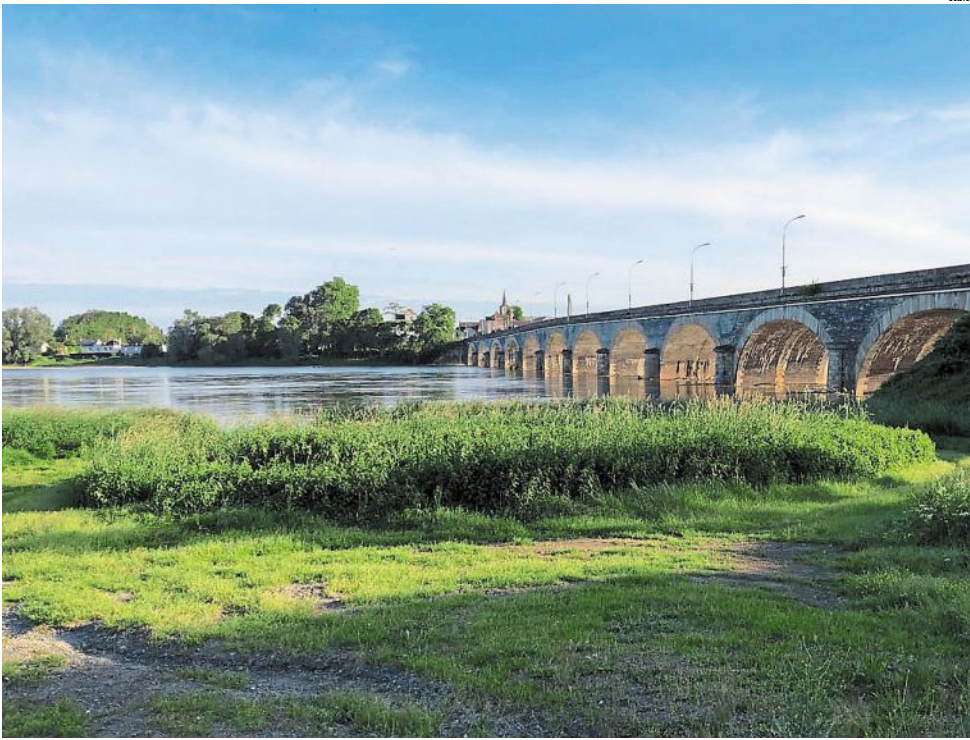
Offre valable à partir du 02 juin 2020 sur les articles signalés en magasin, dans la limite des stocks disponibles. Nous rappelons que ces articles sont des vêtements de seconde main

ANGERS MAVILLE - MERCREDI 10 JUIN 2020



Entre Loire et Authion

Du quartier Saint-Aubin à celui de l'Ile, la ville aux ponts affiche de beaux panoramas avec les premiers jours de printemps. Au sein d'une des tours du château, l'une des résidences d'été du Roi René est devenue aujourd'hui Musée des coiffes. Non loin de là, l'île aux chevaux fait face au pont Dumna-cus, certainement le plus emblématique de la ville. Le port des Noues lui a été témoin de la marine fluviale. Avec ses nombreuses cales d'accostage, Les Ponts-de-Cé était une étape importante avant l'arrivée du chemin de fer, au milieu du XIX^e.





... Didier Vailland

Fraîchement installé à Angers avec son épouse, du haut de ses 73 ans,

Didier Vailland invite les curieux à visiter ses salles d'exposition chez lui. Elles regorgent de plus de 300 créations.

Peintures, sculptures, vidéos et même écriture avec 15 livres à son actif... Il n'y a pas de doute, Didier Vailland n'est jamais à court d'inspiration. « Il y a une époque où je n'avais pas le temps de faire ce que je voulais puis je suis tombé malade. Depuis, je laisse aller mes idées, glisse-t-il. Il faut que je fasse, si j'arrête, je tombe. »

La visite est possible tous les samedis matin, dès 9 heures. Les visiteurs découvriront au cours de leur visite quelques surprises ! Pensez juste à consulter son site et téléphoner pour prendre rendez-vous !

(Ici au Pub du Ralliement)



K.M.



Didier Vailland

■ Son atelier-expo

« J'habite tout près de la place Ney. Je suis là pour accueillir les gens le samedi lorsqu'ils souhaitent visiter ma galerie. Il y a de la musique, l'ambiance est chaleureuse. C'est une exposition qui n'est pas comme les autres avec des petites histoires sur chaque sculpture, chaque tableau. »

D.R.



■ L'église Saint-Serge

« Il y a trois générations qui viennent dans cette église, c'est plein à craquer à chaque fois le week-end. Il y a de l'animation. Tous les dimanches des chorales différentes viennent c'est vraiment bien. »

Les adresses

Cinéma Gaumont Pathé
1 avenue des Droits de l'Homme

La Réserve
Cale de la Savatte (au-dessus du Quai)

L'atelier d'Arts Appliqués
20 rue Florent Cornilleau

L'église Saint-Serge
2 rue Emile Hatais

Le Raboliot
1 rue du Pré Pigeon

L'atelier expo de Didier Vailland
Chez lui, 39 rue du Fort de Vaux

■ Le cinéma Gaumont Pathé

« J'y vais très souvent, environ trois à quatre fois par semaine. J'ai vu dernièrement « Radioactive », un film sur Marie Curie qui était vraiment formidable. J'aime ce cinéma j'aime la chaleur humaine qui s'y dégage et se propage. C'est un endroit qui vit, il y a toujours du monde, beaucoup d'étudiants. Les salariés sont très sympas. »

A.L.



■ Le Raboliot

« C'est une pizzeria avec des prix très corrects. Le restaurant est tenu par un couple adorable qui mérite vraiment que l'établissement soit mis en avant ! En plus c'est délicieux et les prix très corrects. »

K.M.



■ La Réserve

« J'emmène tous mes amis qui ne connaissent pas Angers dans ce restaurant. C'est très bon et ce n'est pas excessivement cher. Ils ont de très bons vins. Le resto est très bien situé, face au château. C'est magnifique. »

ANGERS MAVILLE - MERCREDI 10 JUIN 2020

K.M.



■ L'atelier d'Arts Appliqués

« C'est une belle école où ils préparent des Masters en communication, des Bts, il y a de la vidéo... Je l'ai visitée il y a peu lors de portes ouvertes. Les profs sont formidables. J'ai vu les travaux des élèves et il y a déjà de très belles choses. »

Didier Vailland



L'une des nombreuses toiles de Didier Vailland. Découvrez d'autres œuvres sur son site :

<https://mesbonheurs.weebly.com/>



Château de Plaisance



Premier millésime en septembre

« Si on arrive à produire plus de 60 000 bouteilles, c'est bien. Ça augmentera les années à venir avec les nouveaux pieds de vignes que nous planterons. » La totalité de la production est commercialisée via des salons particuliers en France. Poussée par l'envie d'être très fortement implantée localement, Vanessa Cherruau souhaite travailler de plus en plus avec des restaurateurs du coin. « Ça n'aurait pas de sens pour moi de vendre une grosse partie de ma production en export alors que je suis en bio. »



AL



K.M

Son parcours atypique

Vanessa Cherruau avait une dizaine d'années d'expérience dans le vin avant de tenter un pari audacieux : reprendre un vaste domaine viticole. Elle a eu le coup de cœur pour le Château de Plaisance, un domaine de 25 hectares. Enceinte lors de la signature, elle débutait les vendanges dès le lendemain matin, accompagnée de son équipe et des saisonniers. Un beau parcours à découvrir d'une entrepreneuse plus que décidée, amoureuse de la nature.

Vanessa a créé une boutique en ligne : <https://chateau-de-plaisance.myshopify.com>
Elle accompagne un maraîcher le mercredi et le samedi aux Folies Angevines.

Katell Morin
katell.morin@angers.maville.com

Vanessa Cherruau, 32 ans, a repris le domaine viticole Château de Plaisance de Rochefort-sur-Loire en septembre 2019. Une sacrée aventure dans laquelle la jeune femme s'est embarquée après une dizaine d'années d'expérience dans l'univers du vin. Ce domaine certifié bio et en biodynamie appartenait à la famille Rochais depuis 60 ans avant qu'elle se décide à le reprendre, associée à un investisseur français. « Quand on n'est pas issu d'une famille du secteur viticole, c'est très compliqué d'acheter un domaine. Le schéma en général, c'est 3 ou 4 hectares. Dans le Maine-et-Loire, on a connu 4 années de gel intensif et avec si peu de surface, c'est dur de survivre. J'ai rencontré le personnel d'un cabinet de transaction de domaines viti-



K.M

coles et on m'a emmenée ici. Ça a été un coup de cœur. »

10 ans pour restructurer le domaine

La surface ? 25 hectares, rien que ça. De vastes terres qui demandent du temps et de l'investissement. Mais Vanessa Cherruau l'a prouvé, quand elle a une idée en tête, elle ne fait pas les choses à moitié. Elle s'est donné 10 ans pour la restructuration du vignoble en plantant deux hectares de nouveaux pieds par an. Pour cela, elle s'appuie sur une équipe de cinq personnes. « Jean-Pierre Bernard, ouvrier agricole et Patricia Jauneau, responsable logistique, travaillaient pour la famille Rochais. Je travaille aussi avec Constance Martinet, assistante administrative et deux amis m'ont rejoint : Guillaume Kieffer, responsable technique et Charles-Elie Chevale,

ouvrier agricole. » L'équipe s'agrandit ponctuellement, lors des vendanges, entre août et octobre ; pour le tirage des bois, de janvier à mars et pour l'ébourgeonnage, en mai et juin.

Reconversion dans la viticulture

Pour la petite histoire, l'actuelle propriétaire du vignoble a fait une licence en communication et se destinait au métier de journaliste avant de se lancer dans une licence professionnelle à l'ESA puis un master viticulture et œnologie. « Cette reconversion, c'était un concours de circonstances. Il me manquait un vrai savoir-faire lié à la terre. » Une alternance à Bouvet-Ladubay à Saumur, une expérience au Château de la Genaiserie de Saint-Aubin-du-Luigné, puis en tant que responsable export en

Champagne et enfin comme consultante en gestion de domaines viticoles pour Cerfrance plus tard, et voilà son rêve se concrétiser. « Bien sûr, je me suis posé beaucoup de questions avant d'en arriver là car tout n'est pas lisse, une reprise de vignoble n'est pas simple. Les codes du monde agricole et viticole sont durs à acquérir. Il m'a fallu du temps pour comprendre. Mais c'est une force parce que ça apporte un œil neuf », poursuit la jeune vigneronne qui regrette qu'il soit pour certains difficilement concevable qu'une femme de 32 ans puisse reprendre un domaine seule, sans son mari ou sans son père. Débordante d'énergie, jamais à court d'idées, elle compte entreprendre des travaux dans le château pour ouvrir une maison d'hôtes et dans les dépendances, un gîte.

SHOES DESTOCK à ANGERS

CHAUSSURES CONFORT DE MARQUES

MEPHISTO
CHAUSSURES D'EXCEPTION

GROS ARRIVAGE MEPHISTO

à partir de
49€*

Gabor

SABRINAS

rieker

ROMIKA



*Sur articles signalés, selon stocks disponibles.
Jusqu'au 30 juin 2020

29 rue Bressigny - ANGERS - 02 41 93 60 10



UN DOMAINE VITICOLE CERTIFIÉ BIO ET EN BIODYNAMIE

Pour Vanessa Cherruau, il est évident de travailler avec des labels bio et en biodynamie. « D'abord pour des valeurs environnementales, parce que je ne voulais pas utiliser de produits chimiques, ensuite parce que la qualité du vin s'en ressent. Il y a 10 ans, c'était foufou de faire du bio. Aujourd'hui, le vin bio a de plus en plus le vent en poupe. La biodynamie, elle, va encore

plus loin. On n'a pas le droit d'ajouter des levures pour la fermentation. C'est selon moi un label de transparence pour les consommateurs, indique la propriétaire du domaine. La phase de conversion est une étape difficile à franchir, il faut compter 3 ans. Je ne l'ai pas vécu puisque le domaine de Plaisance est certifié bio depuis 1995 et en biodynamie depuis 1998. »



Château de Plaisance



Pour avoir un petit aperçu

Instagram et Facebook : Château de Plaisance
Lieu-dit Plaisance, Rochefort-sur-Loire

Château de Plaisance



UN PEU D'HISTOIRE... Du Château de Plaisance

C'est la famille Breyer qui avait déjà plusieurs domaines locaux qui a fondé le Château de Plaisance au début des années 1900. Après de nombreuses années, elle cède le domaine viticole à la famille Rochais. « Henri Rochais s'est battu pour faire reconnaître l'appellation Chaume premier cru ». Guy, son fils, a été l'un des premiers à faire des blancs secs ici. Ils avaient des vignes également du côté de Champ-sur-Layon. » Le domaine se compose de 25 hectares de vignes dont plus d'une dizaine d'hectares en Chaume premier cru, un hectare et demi en quart de Chaume grand cru, 3 hectares en Savennières et 5 hectares en Cabernet franc et Sauvignon.

Son domaine produira pas moins de 80 % de Chenin. Toute la récolte est réalisée en bio et en biodynamie. « On monte un cahier des charges pour pouvoir faire du vin blanc sec ici. On ne peut pas utiliser le nom de Chaume donc on formalise et on a trouvé le nom « Ronceray » pour cette appellation. » Un nom qui évidemment parle beaucoup aux Angevins de par l'abbaye du Ronceray mais aussi de ses habitantes, les abbesses dont un quart des récoltes du domaine leur revenait à une certaine époque. La nouvelle propriétaire angevine de naissance tient également à souligner que la région a été l'une des pionnières en biodynamie.



Anne David

Château de Plaisance



A seulement 10 min du centre d'Angers, sur le magnifique domaine du golf d'Avrillé, le restaurant Le Sévigné du Château de la Perrière vous invite à une parenthèse gourmande, subtile et raffinée dans la plus pure tradition française.

Vous dégusterez dans ce cadre chargé d'histoire ou sur la terrasse ombragée, la carte estivale du chef, Thierry Lejoly.

RESTAURANT LE SÉVIGNÉ

Château de la Perrière
Rue de Cantenay Epinard 49240 AVRILLE
02 41 27 37 47 - perriere@younancollection.com
laperrierechateauandgolf.com

Pour votre santé, mangez au moins cinq fruits et légumes par jour. www.mangerbouger.fr





LA RECETTE

Red Curry

Santosha



Ingrédients (pour une personne) :

- curry rouge
- lait de coco
- sucre
- sauce poisson
- poulet
- poivrons rouges
- aubergine
- oignons
- pousses de bambou
- châtaigne d'eau

Préparation :

1. Dans un faitout verser 0,75 litre de lait de coco et 40 grammes de curry rouge puis ajouter 3 cuillères à soupe de sucre et deux cuillères à soupe de sauce poisson ensuite mélanger et porter à ébullition.

2. Ajouter le poulet et laisser mijoter 15 minutes puis ajouter 3 poivrons rouge coupés en lamelles, 250 grammes d'aubergine, 2 pièces d'oignons rouges coupés en quartier, 100 grammes de pousse de bambou et 50 gramme de châtaigne d'eau puis laisser mijoter durant 15 à 20 minutes (en fonction du calibre des pièces de poulet).

3. Servir avec un riz jasmin.

Bon appétit !

Généreuse, Santosha

L'esprit cantine est cultivé à Santosha, chaîne de restaurant fondée par Emmanuel Meuret en 2007 à Bordeaux tout d'abord. En septembre dernier, Georges Goncalves ouvre le premier Santosha franchisé et espère en ouvrir d'autres prochainement dans l'Ouest. Ici, la cuisine rime avec générosité, épices et saveurs. C'est la fusion de deux pays : l'Indonésie et la Thaïlande. Une chose est sûre, à Santosha, vos papilles et votre estomac seront contents !

Ouvert 7 jours sur 7,
3 rue Saint-Laud



SON PARCOURS

De Charles de Gaulle à Santosha

« Je suis passionné par l'Asie. J'ai travaillé pour le groupe City One dans l'événementiel. Je gérais les salons VIP sur l'aéroport Charles de Gaulle. C'est un secteur qui m'a toujours plu la restauration et je savais que j'y reviendrais un jour. Je voulais me rapprocher de Nantes car j'y ai de la famille. Et j'ai connu le concept Santosha, la typologie de la cuisine m'a plu : elle est saine, colorée. Donc on s'est lancé ! Ma femme est tombée amoureuse d'Angers et l'accueil y a été très sympathique. Je voulais une franchise pour pouvoir évoluer. J'espère avoir l'occasion d'ouvrir un autre Santosha soit à Tours ou à Rennes prochainement. »

LE CONCEPT

Une franchise

« Santosha est née à Bordeaux en 2007. Emmanuel Meuret, son fondateur, a vécu près de 10 ans en Asie et a d'abord ouvert un restaurant bistrannique japonais Moshi moshi lorsqu'il est rentré en France. Après, il a décidé d'ouvrir une cantine asiatique. À cette époque, on n'avait pas encore de street food asiatique en France. Il a ouvert Santosha à Bordeaux puis Toulouse, Nantes, Lyon, Talence, Pessac et les derniers Angers et Levallois-Perret. Angers est le premier franchisé. Chaque Santosha a son identité mais a aussi des points communs comme les plats mais aussi le graff qui est une « signature » des Santosha réalisés par un artiste bordelais. »

LES LIEUX

Lumineux et modernes

« On a trouvé cet emplacement après 5 ou 6 visites de locaux. Ça a été une opportunité. Celui-là m'a plu car on a une rue avec un gros flux, une belle terrasse. Notre choix s'est porté assez vite sur ce local. On a réalisé quelques travaux pour faire encore plus ressortir la pierre angevine et on a demandé à un street artiste bordelais, celui qui réalise des fresques dans les autres Santosha de venir nous en créer une sur le mur du fond. Il y a un esprit cantine avec une déco très sobre pour en faire un lieu où toutes les générations se côtoient. Nous aimerions proposer des DJ set avec des plats plutôt en mode tapas ces soirs-là. »

LA CUISINE

Généreuse et gourmande

« Ce sont des plats réalisés par un chef qui a plus de 10 ans d'expérience. Notre chef s'appelle Ten Zin, il est Tibétain, il a travaillé 6 ans à Amsterdam, près de deux ans à Paris et ailleurs avant d'arriver chez nous. Toutes nos viandes sont françaises et nous ne travaillons pas avec des surgelés sauf pour nos crevettes Black Tiger. Nous proposons une cuisine fusion entre les spécialités indonésiennes et thaïlandaises avec plutôt une majorité thaï. On utilise des épices typiques de ces pays tout en s'adaptant aux palais européens. Tout le monde n'apprécie pas les plats trop épicés mais on peut en ajouter selon l'envie. »

SUR PLACE | À EMPORTER
EN LIVRAISON



BASILIC&CO®
Pizza de terroir

PIZZAS | SALADES | FOCACCE
MIDI&SOIR | 7J/7

NOUVEAU À ANGERS

DEPUIS JANVIER

www.basilic-and-co.com

46, BOULEVARD AYRAULT - 49 100 ANGERS | 02 41 27 90 56

Pour votre santé, mangez au moins cinq fruits et légumes par jour. www.mangerbouger.fr

ANGERS MAVILLE - MERCREDI 10 JUIN 2020

basilicandco
angersuniversite





C'EST NOUVEAU !

Relaxologie pleine conscience et énergétique



Après avoir exercé une vingtaine d'années en tant qu'infirmière, Anne-Céline Penot a quitté la région parisienne pour s'installer à Angers. Elle a ouvert son cabinet en novembre. Formée en reiki, elle est énergéticienne et se sert de la relaxologie comme support pour favoriser le bien-être des personnes qui la consultent, qui viennent la plupart du temps pour de la fatigue, du stress, de l'épuisement, de l'hyperactivité... Dans sa pratique, Anne-Céline Penot écoute les vibrations, sensations, messages pour transmettre l'énergie. « Souvent, les personnes ont une perte d'équilibre provoquée par des changements de vie. Lors de la consultation, la personne s'allonge. Je pose mes mains au niveau du crâne, des pieds. Je travaille avec les énergies pour leur permettre de retrouver l'équilibre et les amener vers la guérison intérieure. Je reçois de l'énergie que je retransmets à la personne, comme un canal. On se rend compte que quand on se soigne à l'intérieur, cela se répercute à chaque fois à l'extérieur. C'est très important, cette guérison se fait par la voie du cœur. » Les séances durent 20 à 30 minutes et la consultation complète environ 1 h 30. « J'accompagne les personnes dans leur envie de changement. » Il est possible de prendre rendez-vous du lundi au samedi, de 14 à 20 heures. Plus d'informations sur www.lareconnexion.fr

11 rue Louis Gain



Vassilissane Bibard conseille et accompagne les personnes qui souhaitent perdre du poids et se remettre en forme.

Institut méthode Laurand

Un protocole pour perdre du poids en trois axes.

Katell Morin
katell.morin@angers.maville.com

La Méthode Laurand existe depuis 1982 et compte 65 centres en France dont 5 hors métropole. À Angers, l'institut a ouvert mi-avril 2019 et est tenu par Vassilissane Bibard, nutritionniste. « C'est un protocole d'amincissement en trois axes. Il y a d'abord le rééquilibrage alimentaire qui consiste à réapprendre à manger correctement en variant les plaisirs et sans restriction. Les menus sont personnalisés sans substituts de repas, ni médicament ni complément alimentaire. Les programmes sont préétablis mais bien sûr on s'adapte selon les rythmes de vie de chacun. Ensuite, nous offrons des soins corporels ciblés pour liquéfier les graisses et libérer les voies sanguines et lymphatiques. Enfin, on propose un accompagnement personnalisé. » Il est possible de suivre ce protocole à partir de 18 ans mais il est contre-indiqué pour les

personnes atteintes d'un cancer de moins de 5 ans, celles portant une pile cardiaque ou en cas d'état dépressif.

Ultrasons et électro-stimulation

Vassilissane Bibard a travaillé dans le paramédical avant une reconversion professionnelle à Versailles puis à Poitiers dans la diététique. Le premier rendez-vous vise à faire l'état des lieux des habitudes alimentaires et est gratuit. Vassilissane Bibard en profite également pour faire un bilan d'impédancemétrie et pour calculer le nombre de séances préconisées pour que la personne atteigne son objectif. « Il n'y a pas d'engagement après ce rendez-vous, précise la jeune femme. Les personnes qui consultent souhaitent en général perdre du poids mais certains viennent aussi pour s'entretenir ou pour la récupération sportive. De plus en plus d'hommes prennent d'ailleurs soin de

leur corps et il y a vraiment tous les âges. » On peut suivre ce protocole d'amincissement à raison d'une séance hebdomadaire. On bénéficie alors du soin corporel pendant 1 h à 1 h 30. Il s'agit là, grâce aux ultrasons et à l'électro-stimulation, de « favoriser le déstockage de la masse grasseuse, tonifier le système musculaire et relaxer ». Vassilissane Bibard garantit des séances indolores. On repart ensuite avec une liste de courses, des recettes et le menu de la semaine. L'institut est ouvert de 8 h à 20 h du lundi au vendredi. La nutritionniste profitera de ces séances pour vous donner quelques conseils : « Arrêter d'acheter des plats préparés qui contiennent beaucoup de sel, varier son alimentation et bouger sont les bases pour rester en bonne santé. » Trois à six rendez-vous sont ensuite programmés une fois l'objectif atteint. »

7 rue Voltaire

ELLE AIME

La boutique du bas



« Ils font de supers collants qui s'adaptent à toutes les morphologies. Il y a aussi des maillots de bain. C'est de la bonne qualité et on y est très bien conseillé. »

9 rue Voltaire

Miam miam, j'ai une faim de loup



« C'est un endroit où on trouve des repas maison. C'est toujours très bon. J'aime beaucoup y aller. »

3 rue Montault

Paul Marius



« Ils font des sacs de super qualité. Le personnel est adorable et il est de très bon conseil. »

34 rue Saint-Aubin

NOUVEAUTÉ



Trouvez votre style chez



TOMMY HILFINGER



DIGEL

Pierre Cardin

MEYER EXCLUSIVE

8, rue Voltaire • Angers • 02 41 87 43 24
www.territoiredhomme-angers.fr



PRÊT-À-PORTER MASCULIN • SPORTSWEAR • CHAUSSURES • ACCESSOIRES...



Murielle Edin, conseil en image

Murielle Edin



Alice Labrousse
alice.labrousse@angers.maville.com

Comment en êtes-vous venue à pratiquer le conseil en image et le personal branding ?

La notion de style a toujours été présente à mes yeux. Le stylisme m'a toujours beaucoup parlé. J'ai travaillé comme assistance de direction puis pour une interface de communication. Et à 38 ans, j'ai fait un burn-out du corps après mon divorce. Mon ex-mari a développé une anorexie mentale à 35 ans. Et c'est là que j'ai compris que l'esprit peut nous emmener loin du visuel que l'on est. Je ne voulais pas être dans le soin mais être présente pour l'après-réparation d'une personne. Je m'adresse plus aux personnes qui veulent passer à l'action. Je suis partie à Paris où je me suis formée pendant un an en conseil en image, coaching sur le relationnel et le non verbal puis au personal branding. Désormais, je travaille ici en centre-ville d'Angers mais avec des clients sur tout le Grand-Ouest mais aussi à Paris.

En quoi consiste votre métier ?

Je fais ce métier depuis 14 ans et à Angers depuis 2008. Je travaille sur les différents « soi » d'une personne. Cela relève du bien-être, on révèle la valeur d'une personne. Cela peut aller d'un travail de la tête aux pieds : de la coiffure aux lunettes. On peut aussi me consulter rien que pour un avis sur un look. Ce qu'il faut savoir, c'est que la notion de style est déterminée en fonction de la personnalité de l'individu. Un look, c'est une

énergie, il faut savoir trouver celui ou ceux qui nous conviennent. Dans les influences, on peut aussi travailler sur le tri ou le personal shopper, je peux accompagner les gens dans une séance d'essayages. Je travaille autant avec les particuliers qu'avec les entreprises. Certaines personnes travaillent sur elles-mêmes en institut ou autre mais oublient parfois de passer au concret et c'est là que j'interviens. On a tous un champ des possibles. La plupart des gens n'ont pas conscience de l'image qu'ils renvoient. Beaucoup de femmes, notamment, ne se trouvent pas jolies. Dans le stylisme, on travaille sur les effets de matières, les accords de look, la morphologie, les tendances. J'interviens quand les gens ont besoin d'écoute, de changements. L'image nous aide à ça. Elle est bienveillante avec nous si on l'écoute. C'est ce que l'on a envie de montrer aux autres, c'est un relai à soi.

En quoi notre image a-t-elle été affectée par le confinement puis l'après-confinement ?

Certaines personnes vont mettre beaucoup de temps à se retrouver. D'autres se sont oubliées, ils ne se renouvellent plus et c'est pourtant primordial. Il faut chercher du renouveau. Le confinement a généré une perte des envies. Elles peuvent être multiples et complexes. Elles se bousculent, là je peux orienter, ordonner les envies. J'ai pas mal de personnes qui n'osent plus aller en boutique. Pour certaines boutiques, les essayages sont compliqués donc on peut faire des essayages dans mon cabinet et retourner ce qui ne va pas.

Les personnes sont plus découragées désormais d'aller dans les magasins. Il y a des gens qui n'ont plus forcément envie d'acheter, elles veulent surtout trier. Ce que l'on vient de vivre, c'est un traumatisme, il nous faut à tous un renouveau, se régénérer, se redonner de la vie. Et ça ne veut pas dire devenir extravagant. Chacun a son rythme. Il faut y aller en le prenant en compte. J'invite tout le monde à travailler son after-covid. On n'a pas été habitué à un tel rétrécissement de soi. Il y aura un après, et il faut un mouvement, un renouveau parce qu'on a tous eu cette période d'introspection. Certaines personnes restées en télétravail s'éteignent un peu car leur travail les épanouit en partie. Il est donc primordial de travailler à un renouveau.

www.murielle-edin.com/
www.facebook.com/murielleedinimage-conseil/
25 rue d'Alsace, Angers
Sur rdv du lundi au samedi,
Des prestations de 40 à 2880 euros pour le stylisme personnel,
shooting photos personnel de 130 à 600 euros.

Murielle Edin



MURIELLE EDIN CONSULTING
PERSONAL
BRANDING

SON MÉTIER

en images

Murielle Edin

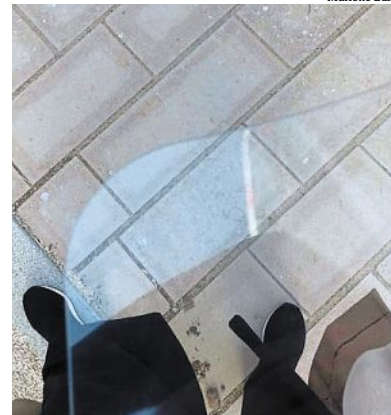


conseil en image et personal branding

Murielle Edin



Murielle Edin



Murielle Edin



BY MURIELLE EDIN
PERSONAL
BRANDING

Murielle Edin



VOTRE PROGRAMME
COACHING SUR MESURE

CONTACT : 0607868420



LA PHOTO DE LA SEMAINE

Un grand bol d'air à La Bohalle

Louis Marchand



Un de nos lecteurs, Louis Marchand, a profité du déconfinement pour flâner sur les bords de Loire. Et pour sa première sortie depuis la levée du confinement, la destination fut toute trouvée : c'est à La Bohalle qu'il a décidé de prendre un grand bol d'air frais. « Je suis heureux de partager avec vous cette joie et ce bonheur du déconfinement à La Bohalle. La Loire s'est faite très belle pour accueillir les marcheurs lors de la première sortie

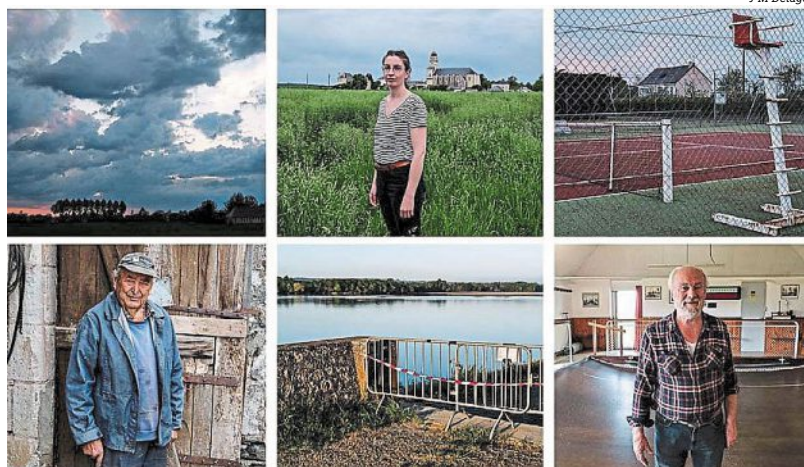
du déconfinement. » Et vous où êtes-vous allé vous balader après le déconfinement ?

Si vous aussi, vous souhaitez partager votre photo avec nous, rien de plus simple ! Il vous suffit de nous l'envoyer à redaction@angers.maville.com ou de la poster sur les réseaux sociaux avec le mot-clef **angersmaville.**

LE HASHTAG DE LA SEMAINE

#Un village au temps de l'épidémie

J-M Delage



À la suite de l'annonce de l'épidémie de Coronavirus, le photographe angevin Jean-Michel Delage s'est lancé dans un nouveau projet, décidant de photographier son village d'Anjou et ses habitants. Dans la rue, dans les jardins ou sur les chemins de La Bohalle, il a photographié les habitants pendant plus de 50 jours, leur demandant d'évoquer leurs quotidiens plus ou moins bouleversés. Infirmière, retraité, professeur, pompier, employés, maraîcher... tous ont une singularité. Le photographe s'est intéressé aussi aux paysages, aux détails de ce petit bourg. Au fil des jours, il porte son regard exacerbé par ce temps qui défile lentement... Il a suspendu son travail le 10 mai, fin du déconfinement. Photographe en Freelance depuis 1992, Jean-Michel Delage réalise des

reportages pour la presse magazine. En parallèle de projets sur des sujets de société en Inde en Palestine, au Bangladesh, en Europe de l'Est, il a édité plusieurs ouvrages. Parmi les derniers, « La cuisine des musiciens », sorti en 2019 où il est allé à la rencontre de musiciens du Maine-et-Loire, chez eux.

Pour encourager ce nouveau projet « Un village au temps de l'épidémie », il est possible de faire un don. L'ouvrage contenant environ 75 photos sera une co-édition avec une maison d'édition spécialisée dans les livres de photographie.

Decouvrez-en plus sur : www.helloasso.com/associations/appa/collectes/un-village-au-temps-de-l-epidemie

EN JUIN**PROFITEZ****CITROËN
select**

D'UN LARGE

CHOIX

EN TOUTE

SÉRÉNITÉ

**Vos 3 PREMIERS
LOYERS à 0€⁽¹⁾**

Du 1^{er} au 30 Juin 2020,
pour une location
avec option d'achat
d'un véhicule d'occasion
sélectionné

**3000€⁽²⁾
DE PRIME**

À LA CONVERSION

pour l'achat d'un véhicule d'occasion éligible
et sous conditions de reprise.

+ de 2000 véhicules d'occasion toutes marques disponibles immédiatement⁽³⁾

Un crédit vous engage et doit être remboursé. Vérifiez vos capacités de remboursement avant de vous engager.

(1) Offre soumise à conditions et réservée aux particuliers. Offre valable pour tout financement en Location avec Option d'Achat (LOA) sans 1^{er} loyer majoré, sur une durée minimum de 39 mois et 15 000 km, 3 premiers loyers à 0 € s'entendant sous la forme d'un report de paiement en fin de contrat, suivis de 36 loyers (hors assurances et prestations facultatives), pour un véhicule d'occasion sélectionné en stock disponible et commandé entre le 01/06/2020 et le 30/06/2020 dans les concessions GEMY participantes (voir conditions de l'offre en concession). Sous réserve d'acceptation par CGL, Compagnie Générale de Location d'Équipements, SA au capital de 58 606 156 € - 69, avenue de Flandre 59708 Marcq-en-Barœul Cedex - SIREN 303 236 186 - RCS Lille Métropole. CGL est une société du Groupe Société Générale. Aucun versement, de quelque nature, que ce soit ne peut être exigé d'un particulier avant l'obtention d'un ou plusieurs prêts d'argent.

(2) Profitez, à partir du 1^{er} juin 2020 et sous réserve d'éligibilité de l'acheteur, de la prime à la conversion gouvernementale sous la forme d'une aide reprise de 3000€ pour tout reprise d'un véhicule essence immatriculé avant 2006 ou d'un véhicule diesel immatriculé avant 2011. Prime à la conversion réservée aux particuliers. Voir conditions de cette prime à la conversion en concession ou sur <https://www.primealaconversion.gouv.fr>

(3) Selon stocks disponibles au 01/06/2020 au sein de l'ensemble des concessions GEMY en France.



**ZI Saint Serge, 3 rue vaucanson,
49000 angers**

02 41 21 22 22



**Zone commerciale, La Renaissance,
49500 Segré-en-Anjou Bleu**

02 41 26 31 19



citroen-gemy-angers.fr



LES PRODUITS

En images



Vanilla Bridge

Vanilla Bridge

461 Rue Saint-Léonard à Angers
07 51 53 17 51
contact@vanilla-bridge.com
vanilla-bridge.com

Vanilla Bridge



Gousses pré-coupées pour infusion

Vanilla Bridge



Gousses Gourmet, saveur fruitée, notes boisées

Vanilla Bridge



Vanilla Bridge



Poudre de Vanille Bourbon



Noeline Rasoamandrary, créatrice de la start-up Vanilla Bridge.

Ses arômes naturels de vanille

De Madagascar à Angers, des extraits naturels de vanille personnalisés avec Vanilla-Bridge.

Katell Morin

katell.morin@angers.maville.com

D'origine malgache, Noeline Rasoamandrary a quitté Madagascar en 2011 pour étudier la physique et la chimie des aliments en Chine. Durant trois ans, elle a travaillé sur l'extraction de la vanille. Elle a ensuite poursuivi ses études à l'École supérieure d'agriculture d'Angers (ESA) en Master Food Identity avant de fonder en 2018 sa start-up Vanilla Bridge.

Comment vous est venue l'idée de commercialiser des produits à base d'extrait de vanille ?

Je suis malgache et quand j'ai quitté mon pays, j'ai eu envie de faire quelque chose lié à Madagascar. La vanille est un produit phare là-bas. On produit 80 à 85 % de la vanille naturelle mondiale. À Madagascar, on ne consomme quasiment jamais de vanille, on préfère l'exporter. Les 20 % mondiaux restants viennent de producteurs en Indonésie, de Tahiti, de la Réunion ou de Papouasie-Nouvelle-Guinée. Beaucoup d'entreprises suisses, allemandes, françaises sont implantées à Madagascar. Je me suis dit qu'il serait bien qu'il y ait une entreprise malgache. Je travaille avec des producteurs du pays et je développe l'extraction ici, à Angers.

Qu'est ce qui fait la valeur ajoutée de vos produits ?

La vanille est un produit assez falsifié, elle est souvent de synthèse. Certains industriels utilisent de la vanille épuisée-broyée, c'est-à-dire la vanille

récupérée après l'extraction et ils y ajoutent un arôme artificiel. C'est un produit menacé et dans le commerce de la vanille, il y a souvent beaucoup d'intermédiaires. Vanilla Bridge élabore des produits à base de vanille de Mananara, à l'Est de Madagascar, une région où il y a vrai un savoir-faire. Les producteurs respectent les méthodes traditionnelles. Il faut savoir que 60 % de la production vient du nord de Madagascar. Notre service, c'est la personnalisation. Quand je rencontre un pâtissier, un glacier, etc., on discute ensemble du produit qu'il souhaite que je développe.

Quels produits commercialisez-vous ?

Je vends de l'extrait de vanille liquide, de l'extrait crémeux, des gousses de vanille Bourbon, de la vanille en poudre avec grains, des infusions de vanille Bourbon, ce qui permet de valoriser les produits moins esthétiques. Une fiche technique indiquant le pourcentage d'eau est toujours présente sur mes produits. Je travaille seule avec Victor, mon collaborateur qui est étudiant et s'occupe des visuels.

À qui cette offre est-elle destinée ?

Notre offre est dédiée aux professionnels des métiers de bouche. Nos clients sont des pâtisseries, des boulangers locaux comme Régala avec qui je travaille depuis octobre, des liquoristes comme Giffard avec qui a été développée une liqueur à la vanille en édition limitée. Régala vendra d'ailleurs bientôt des gousses.

Je collabore aussi avec des épiceries fines, des revendeurs aux alentours de Nice. Il y a la possibilité de commander sur le site Internet.

Comment est produite la vanille ?

La vanille est une orchidée qu'on plante avec un tuteur. Il faut environ trois ans pour avoir les premiers fruits. Aux alentours de novembre, on commence la pollinisation. Elle est mature environ 9 à 10 mois plus tard. Dans ma région, on cueille les gousses vers juillet ou août. Il y a ensuite l'échaudage, c'est-à-dire que les gousses vertes sont mises dans l'eau chaude. Ce processus doit être réalisé sous 48 heures à 60 voire 65 degrés. On couvre les gousses dans un tissu pour développer la fermentation et l'arôme de la vanille. On les sort un peu au soleil tous les jours pendant trois mois.

L'éco responsabilité vous tient aussi à cœur...

Oui, Vanilla Bridge est le pont entre les producteurs et les clients, on essaie d'avoir le plus petit circuit possible. On évite d'avoir trop d'emballages et on vend aussi en vrac. On travaille en économie circulaire pour un échange plus humain, valorisant à la fois les producteurs et les pro-

duits. Les tisanes permettent par exemple d'éviter de jeter. Vanilla Bridge vend aux personnes qui ont les mêmes philosophies. La société a d'ailleurs reçu le trophée responsabilité sociétale des entreprises le 10 décembre 2019.

La vanille est-elle un ingrédient de luxe ?

En 2017, le kilo coûtait 450 euros. Ce prix est dû au fait qu'il y a eu une chute de production à la suite de changements climatiques. La production mondiale de vanille est de 25 000 tonnes. Madagascar n'a pu produire que 14 000 à 15 000 tonnes à cette période. En 2020, le kilo de vanille se situe encore entre 450 et 500 euros sur le marché mondial.

Vous vous rendez fréquemment à la rencontre des producteurs ?

Ponctuellement. J'envisage de créer une coopérative de producteurs mais ce n'est pas facile à mettre en place. L'objectif de cette coopérative est d'homogénéiser les produits et de développer un cahier des charges ensemble avec 144 producteurs, j'aimerais donc y retourner cette année. Actuellement, on cherche à obtenir l'agrément exportation.

Vanilla Bridge





Attention Covid-19

En ces circonstances de déconfinement, certains établissements ont modifié leurs horaires ou leurs jours d'ouverture. Pensez à vérifier en les

contactant directement. Par précaution, nous vous recommandons le port du masque. Prenez soin de vous.

VOS DÉMARCHES

Mairie centrale

Boulevard de la Résistance et de la Déportation
02 41 05 40 00

Horaires d'ouverture :

Le lundi, mardi, mercredi et vendredi de 9 h à 13 h et de 14 h à 17 h 30

Le jeudi de 10 h à 13 h et de 14 h à 17 h 30

Le samedi de 10 h à 13 h uniquement pour les formalités administratives et les déclarations de naissance, reconnaissance et décès, ainsi que le Point Info Famille

À noter : Un bureau d'état civil est à votre disposition au sein du CHU pour les déclarations de naissance et de reconnaissance. Ouvert du lundi au vendredi.

Mairies de quartier

Les Justices : 42 place des Justices, 02 41 79 14 40

La Roseraie : 1 bis rue Henri-Bergson, 02 41 66 92 50

Monplaisir : 2 bis bd Auguste Allouneau, 02 41 37 52 97

Hauts de Saint-Aubin : 1 rue du Général Lizé, 02 41 35 07 12

Lac de Maine : place Guy Riobé, 02 41 73 37 04

Préfecture Maine-et-Loire

Place Michel Debré
02 41 81 81 81

Police municipale

02 41 05 40 17

Objets trouvés

02 41 05 44 79

LES MARCHÉS

Pour remplir son panier

DE 8 HEURES À 13 H 30

MARDI

JUSTICE MADELEINE SAINT-LEONARD, rue de Villesicard
NEY CHALOUERE, place Ney

MERCREDI

CENTRE-VILLE, place La Fayette

JEUDI

DOUTRE SAINT-JACQUES, place du docteur Bichon

JUSTICE MADELEINE SAINT-LEONARD, square Jeanne d'Arc

VENDREDI

BEILLE BEILLE, place Marcel Vigne
DEUX CROIX BANCHAIS, place Camille Claudel

CENTRE-VILLE, rue Saint-Julien, marché des producteurs locaux **de 16 h à 19 h**

SAMEDI

CENTRE-VILLE, grand marché : places du général Leclerc, Louis Imbach, Pierre Mendès France

CENTRE-VILLE, place La Fayette
DOUTRE SAINT-JACQUES, place Grégoire Bordillon

CENTRE-VILLE, marché bio, place Molière

LA ROSERAIE, place Jean XXIII

DIMANCHE

MONPLAISIR, boulevard du Doyenné

DÉCHETTERIES

Villechien

Rue de la Papeterie
Saint-Barthélémy-d'Anjou

La Baumette

Allée Seuil en Maine, Angers

Haut Coudray

Z.I. du Haut Coudray
Montreuil-Juigné

Lac Bleu

Rue de la Ternière, Avrillé

Les Brunelleries

Ecopole Anjou-Loire, Bouchemaine

Le Petit Guichard

Z. A. Le Moulin des Landes
Saint-Sylvain d'Anjou

La Claie Brunette

D 751- Route des Coteaux
Juigné-sur-Loire

Recyclerie Emmaüs

Le Sauloup-Route de Saint-Léger
Saint-Jean-de-Linières

Horaires d'ouverture :

En été (du 1^{er} avril au 31 octobre) : du lundi au vendredi de 8 h 30 à 12 h et de 13 h 30 à 17 h 30, le samedi de 8 h 30 à 18 h.

En hiver (du 1^{er} novembre au 31 mars) : du lundi au vendredi de 9 h à 12 h et de 14 h à 17 h, le samedi de 9 h à 17 h.

CULTURE

Les bibliothèques

ANNIE-FRATELLINI
2 mail Clément Pasquereau
02 41 81 89 93

MONPLAISIR

3 rue de l'écriture. 02 41 60 10 60

LAC DE MAINE

Place Guy Riobé. 02 41 48 05 43

NELSON MANDELA

Rue Isidore Odorico. 02 41 19 98 10

SAINT-NICOLAS

47 rue St Nicolas. 02 41 87 79 42

LES JUSTICES

42 place des Justices. 02 41 66 97 23

LA ROSERAIE

1 bis Henri-Bergson. 02 41 68 90 50

BELLE-BEILLE

5 rue Eugénie Mansion. 02 41 73 36 09

Médiathèque TOUSSAINT

49 rue Toussaint. 02 41 24 25 50

URGENCES

Les numéros

SAMU : 15

N° D'APPEL D'URGENCE
EUROPÉEN : 112

POLICE SECOURS : 17

SAPEURS-POMPIERS : 18

N° D'URGENCE POUR LES
PERSONNES SOURDES ET
MALENTENDANTES : 114

Tapissier Décorateur

depuis 3 générations

Donnez de la personnalité à votre intérieur !

Confection
de rideaux

Réfection
sièges

Séchet
A.T.D.S.

24, Bd Gaston Birgé • ANGERS
02 41 27 15 02 • www.atds-sechet.fr

JARDINERIE URBAINE

Tout est fait maison et personnalisable

Kokedama

Terrariums

Plantes originales

Fleurs fraîches et séchées

44, rue Saint-Julien
49100 Angers
06 89 07 12 65
www.cocoon-factory.fr



/MOTS/CROISÉS/

C'EST SUPER !	▼	D'ABORD	▼	BALLE RAPIDE	▼	ESSENCE D'UN ÊTRE	▼	BOSSE BIEN	▼	MÉLANCOLIES	▼
MANUFACTURIERS		FAIRE UNE SOUDURE		ALÉA		FRAPPÉE		SUIT LE DOUZIÈME			
▼		▼		▼		▼		▼		HARNACHÉS	
ÉCHU À DATE FIXE	▶									▼	
CULTURE											
▼				PRONOM POSSESSIF	▶						
PRONOM RELATIF	MACHINE À GLACE	▶									
	EMPLOYABLE										
▼	▼		ELLE RESTE MINEURE EN TURQUIE		ODORAT	▶			FAIT DE	▶	
▶					PRÉNOM FÉMININ DÉSUET				CELLULE FEMELLE		
RANGÉE	▶		▼		▼		ATOMES	▶	▼		
A MONTRÉ SA BONNE HUMEUR							GRAISSE DE MOUTON PURIFIÉE				
▼		QUI S'EN RETROUVE GRANDI	▶				▼				TELLES DES FAUTES ADMISES
CHAÎNE D'INFO	▶			EUS EN MAIN		DIVERTIT	▶				▼
RAPPORT CONSTANT						NOTE AU-DESSUS DU DO					
▼		IMPÉRISABLE	▶	▼		▼				BATEAU À FOND PLAT	
		COUVERTURE									
SERVICE DE PRESSE	▶		LAC D'ITALIE	▶				ÉCRIVAIN ITALIEN	▶		
BRIO								L'ACTINIUM			
▼						IL DONNE LE TON	▶	▼	L'OR AU LABO	▶	
						PATRON NORMAND			JAMAIS ANCIEN		
GESTE APPRÉCIÉ	▶		RÉSINE DE PROTHÈSE	▶		▼			▼		
POULET			AVANT APRÈS								
▼			▼	MOT QUI BLOQUE LA NÉGOCIATION	▶			LE PREMIER DES MARINS	▶		
PARU	▶					DÉFAUT DE MESURE	▶				

	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J
1										
2										
3										
4										
5										
6										
7										
8										
9										
10										

HORIZONTALLEMENT

HORIZONTALEMENT

1. Nuage ayant l'apparence d'une légère brume. 2. Exercices d'assoupissement. 3. Élément d'une portée. Pas vraiment net. 4. Rongeur. Ville d'eaux. 5. C'est préférable à jamais. Ami de Blanche-Neige. 6. Ponceras. 7. Musée voué à la culture arabe. Avec ça, on peut toujours rêver. Bête à manger du foin. 8. Sorti d'un gisement. Appréciation en marge. 9. Elle fait le tour du bois. Teinte sans dégradé. 10. Outil d'architecte. Orée du bois.

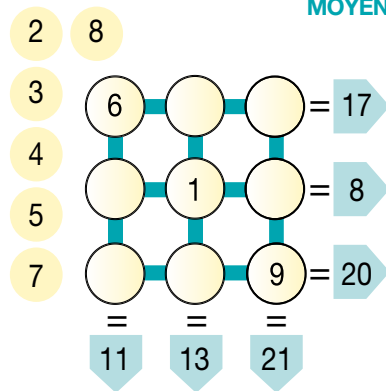
VERTICALEMENT

VERTICALEMENT **A.** Ancien bateau. Lieu de débauche. **B.** Montra à tous. Fruit de la ronce. **C.** Préfixe qui double. Plantation d'arbres. **D.** Plantigrade. Richesse de la mer. **E.** Pas pour moi. Qui est bon à jeter. **F.** La santé du monde. Marque du front. C'est le champion. **G.** Dresse un mur. Petite pomme (d'). **H.** Impla-cable. **I.** Toutes taxes incluses. Jeune admirateur. Billet de voyage. **J.** Estonien. Groupe mené par un gourou.

FUBUKI

Placez dans la grille les pions jaunes disposés sur la gauche, de façon à obtenir la somme indiquée à l'extrémité de chaque ligne et de chaque colonne.

MOYEN



SOLUTIONS

MOTS FLÈCHES

6	4	7	17
2	1	5	8
3	8	9	20
11	13	21	

2	8	6	5	9	1
3	7	4	6	3	8
4	1	3	8	7	2
5	7	9	4	6	3
6	4	1	3	8	7
7	2	8	1	5	6
8	6	4	5	7	3
9	4	5	7	3	8
10	6	3	9	2	4
11	5	7	3	8	1
12	4	6	5	7	3
13	8	9	2	4	5
14	1	3	8	9	2
15	5	7	3	8	1
16	4	6	5	7	3
17	2	8	1	5	6
18	3	9	2	4	5
19	1	3	8	9	2
20	5	7	3	8	1
21	4	6	5	7	3
22	8	6	4	5	7
23	2	8	1	5	6
24	3	9	2	4	5
25	1	3	8	9	2
26	5	7	3	8	1
27	4	6	5	7	3
28	8	6	4	5	7
29	2	8	1	5	6
30	3	9	2	4	5
31	1	3	8	9	2
32	5	7	3	8	1
33	4	6	5	7	3
34	8	6	4	5	7
35	2	8	1	5	6
36	3	9	2	4	5
37	1	3	8	9	2
38	5	7	3	8	1
39	4	6	5	7	3
40	8	6	4	5	7
41	2	8	1	5	6
42	3	9	2	4	5
43	1	3	8	9	2
44	5	7	3	8	1
45	4	6	5	7	3
46	8	6	4	5	7
47	2	8	1	5	6
48	3	9	2	4	5
49	1	3	8	9	2
50	5	7	3	8	1
51	4	6	5	7	3
52	8	6	4	5	7
53	2	8	1	5	6
54	3	9	2	4	5
55	1	3	8	9	2
56	5	7	3	8	1
57	4	6	5	7	3
58	8	6	4	5	7
59	2	8	1	5	6
60	3	9	2	4	5
61	1	3	8	9	2
62	5	7	3	8	1
63	4	6	5	7	3
64	8	6	4	5	7
65	2	8	1	5	6
66	3	9	2	4	5
67	1	3	8	9	2
68	5	7	3	8	1
69	4	6	5	7	3
70	8	6	4	5	7
71	2	8	1	5	6
72	3	9	2	4	5
73	1	3	8	9	2
74	5	7	3	8	1
75	4	6	5	7	3
76	8	6	4	5	7
77	2	8	1	5	6
78	3	9	2	4	5
79	1	3	8	9	2
80	5	7	3	8	1
81	4	6	5	7	3
82	8	6	4	5	7
83	2	8	1	5	6
84	3	9	2	4	5
85	1	3	8	9	2
86	5	7	3	8	1
87	4	6	5	7	3
88	8	6	4	5	7
89	2	8	1	5	6
90	3	9	2	4	5
91	1	3	8	9	2
92	5	7	3	8	1

SUDOKU

FACILE

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

SUDOKU

MOYEN

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



MOTS/FLÉCHÉS/

BRUIT DE CIGALE	▼	SOUCIEUX DE SES INTÉRÊTS	▼	ÉTANG DE LA FERME	▼	RÉCITS D'AVENTURES	▼	PRÉNOM DE LA BOÉTIE	▼	PRÊTE À L'EMPLOI	▼
CARGAISON		EMBOÎTE				REFLÉTA		FUTURE ÉTOILE		VILLE BASQUE	
		▼		RENTABILISER	▶	▼		▼		▼	
				OFFRIRA UN SIÈGE	▼						
TRANSITOIRE	▶										
PÉDALE DE VITESSE											
ELLE SUIVRA SON RAJA	▶				MESURE DE TEMPS	▶		ENTRE LILLE ET NANCY	▶		
BRUN JAUNÂTRE					FOURBUS	▼		VERTUEUX			
						PARTIE DU YEN	▶			CESSATION	
						SITUATION	▼				
PAYSAN MÉDÉVAL		CHAPEAU DE PAPE	▶					MARCHÉ À PASSER	▶		
		ENSEVELIR	▼								
					IL SERT DE SOUTIEN	▶				NIVEAU DE GAMME	▶
					ACCEPTABLE	▼				LIÉS À UN CYCLE	▼
NÉGATION	▶			AGENCE DE RENSEIGNEMENTS	▶			MAISON À TAHITI	▶		
À 20 HEURES À L'ÉCRAN				NOTE SUR 10	▼			PAS DE BON GOÛT	▼		
		DÉBIT DE BOISSON	▶								INSTALLÉ DANS UN FAUTEUIL
		LE CUIVRE	▼								
ÉLOIGNEMENT	▶					GRANDE RAIE	▶				
ÉPOUSE DU FILS						COMPARABLE	▼				
				ENGAGÉ D'AVANCE	▶					POSSÉDÉE	
				FACE POSTÉRIEURE	▼						
RÉGION DE NOMBREUX CHÂTEAUX		ABANDONNÉES	▶								
		CONFIRME UN OUI	▼								
						ARTICLE DÉFINI	▶		TOUT POUR ELLE	▶	
FAN DE BOB MARLEY	▶					PLACÉES À L'ÉTUDE	▶				

MOTS/CROISÉS/

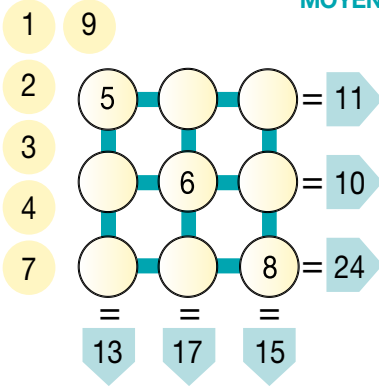
	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J
1										
2										
3										
4										
5										
6										
7										
8										
9										
10										

HORIZONTALEMENT 1. Qui est trop attachée aux détails. 2. Il se manifeste douloureusement. 3. Monter une pierre. Ça fait répéter un numéro. 4. Toulon et autour. Ce sont eux, les hommes ! 5. Remue la braise. Indication de lieu. 6. Durée de 365 jours. Douceur des mets. 7. Roche de grande porosité. Femme de confiance. 8. Cri de chien. Se prennent pour être bien. 9. Flocons de poussière. Vieilles coutumes. 10. Place au milieu. Bœuf sauvage disparu.

VERTICALEMENT A. Règles de traçage. Tapis de sportif. B. Futur gros poisson. Bien gentil. C. Pesas un emballage. Nul n'est donc exclu. D. Parrainée. E. Chaîne d'infos en continu. Vaisseau de jadis. Beau métal. F. Îles face à Cannes. Hémione ou onagre. G. Club de football. Causais du tort. H. Clairs. Ville d'eaux allemande. I. Pas plein nord. Vendeur de journaux. J. Manque d'ampleur.

FUBUKI

Placez dans la grille les pions jaunes disposés sur la gauche, de façon à obtenir la somme indiquée à l'extrémité de chaque ligne et de chaque colonne.



SOLUTIONS/

SUDOKU

FACILE

FUBUKI

MOTS FLÉCHÉS

MOTS CROISÉS

SUDOKU

FACILE

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

SUDOKU

MOYEN

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

OUVERT DIMANCHE 14 JUIN

NISSAN **I**NTELLIGENT **M**OBILITY



**Innovation
that excites**

ENSEMBLE,
REPRENONS LA ROUTE

NISSAN LEAF
100% ÉLECTRIQUE



13 000 €⁽¹⁾ DE PRIME
À L'ÉLECTRIQUE **POUR TOUS**

+ 7 000 € DE BONUS ÉCOLOGIQUE
+ 6 000 € DE PRIME NISSAN

Zero Emission

Innové autrement. (1) Bonus écologique de 7 000 € et 6 000 € de remise, soit 13 000 € d'avantage. Offre réservée aux particuliers, valable sur **NISSAN LEAF 40 kWh (Visia, First et LEAF e+ 62kWh non éligibles)** neuve, sur **véhicules identifiés**, jusqu'au 30/06/2020 livrés et immatriculés entre le 01/07/2020 et le 31/08/2020, chez les Concessionnaires Nissan participants. Modèle présenté : Version spécifique. Zéro Emission à l'utilisation, hors pièces d'usure. NISSAN WEST EUROPE : nissan.fr

NISSAN ANGERS

15, Boulevard de la Liberté - Tél. 02 41 66 34 34

JR
JEAN ROUYER
AUTOMOBILES

Acuitis est enfin à Angers !



Modèle Ramona, en Fleur de Coton, 90 €



Modèle Bel Peyi, en Fleur de Coton, 90 €

LE MONDE DE L'OPTIQUE ET DE L'AUDITION FAIT SA RÉVOLUTION ... À PRIX TRÈS, TRÈS DOUX.

En s'affranchissant de tous les intermédiaires, Acuitis, Maison française d'Optique et d'Audition, assure la création, la fabrication et la distribution de ses produits exclusifs. Découvrez un bel espace innovant où l'on trouve : lentilles, montures optiques, lunettes de soleil, et audition.

AU DESIGN, UN TALENTUEUX NANTAIS.

Toutes les lunettes sont dessinées par l'artiste lunetier Frédéric Beausoleil, directeur artistique de la marque : à partir de 30 € monture + 2 verres à la vue – vision de près ou de loin. Une partie de la production est directement fabriquée à Nantes !



Frédéric Beausoleil, dans son atelier de fabrication, à Nantes



Acuitis
Maison d'Optique et d'Audition
1 place du Pilon • ANGERS

DES MATIÈRES NATURELLES ET INNOVANTES

Les matières choisies sont biocompatibles et naturelles : bambou, denim, fleur de coton, carbone, titane, cuir, bois, magnésium !



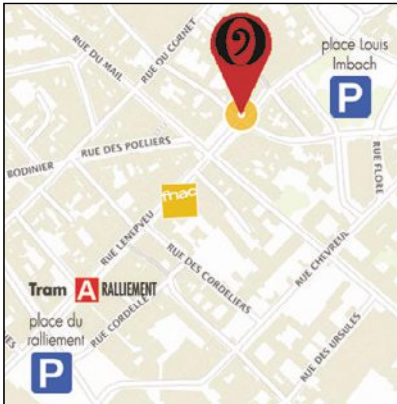
Carbone/ Bambou / Denim / Fleur de coton / Magnésium.

PARTENARIAT AVEC LES MEILLEURS VERRIERS DU MONDE.

Acuitis travaille avec BBGR, Nikon et Essilor dont la production est faite en France. 

ACUITIS CRÉE : LA LUNETTE AUDITIVE

Nos manchons auditifs sur-mesure permettent d'incorporer les aides auditives, en toute discrétion sur la monture de votre choix.



Tél : 02 72 47 05 98 • www.acuitis.com   Acuitis Angers

Nous trouver :
à 200 m de la Place du Ralliement, descendre rue Lenepveu