



PHOTO : ALICE LABROUSSE

À table

Tartelettes sucrées
ou salées
à Once upon a time

Page 14



PHOTO : ALICE LABROUSSE

Boutique

La poésie des choses,
artisan créatrice
en joaillerie

Page 15

angers.maville.com

GRATUIT

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

N° 341 du 14 au 20 décembre 2022

Trinquiez angevin !

Optez pour les recettes locales pendant les fêtes.

PHOTO : ALICE LABROUSSE



Des professionnels du cocktail nous délivrent leurs recettes à base de produits locaux pour Noël et la Saint-Sylvestre. **À lire en pages 12 et 13**

Théâtre

PHOTO : LES ANJOUÉS



Passez le Réveillon
en compagnie
des Anjoués !

Page 2

Angers vu par

PHOTO : ALICE LABROUSSE



Adeline, créatrice
d'objets upcyclés

Page 18

Joyeuses fêtes

Le journal revient
le 11 janvier !

La Maison d'Adam

La Maison des Artisans

vous propose les sculptures de l'artiste **MATT BUCKLEY**



80 artisans et créateurs :
BIJOUX, SCULPTURES, OBJETS DE COLLECTION, DÉCORATION, CADEAUX ORIGINAUX, LUMINAIRES...



1, place Sainte Croix
ANGERS • 02 41 88 06 27
www.maison-artisans.com

ÉPHÉMÉRIDE

Nous fêtons...

Mercredi 14

Odié. Elles sont volontaires et idéalistes.

Jeudi 15

Ninon. Elles sont pragmatiques, créatives.

Vendredi 16

Adélaïde. Elles sont énergiques et audacieuses.

Samedi 17

Gaël. Ils sont indépendants.

Dimanche 18

Briac. Ils sont bienveillants et consciencieux.

Lundi 19

Urbain. Ils sont organisés et ont un bon relationnel.

Mardi 20

Isaac. Ils sont réfléchis et ont le sens de la famille.

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 :

ADDITI MEDIA

Jacky COTTENCEAU

06 89 88 44 32

jacky.cottenceau@additi.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 de la Direction 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

Les Anjoués vous plongent dans un polar burlesque le 31 !

Ils sont quatre, tournent sur les scènes d'Anjou depuis de nombreuses années et vous proposent de fêter le réveillon avec une comédie déjantée : nous parlons bien sûr de la Cie Les Anjoués ! La troupe interprétera « Les corruptibles » au Vallon des arts à Écouflant. Entretien avec Sandrine Jouselin, comédienne.

Pouvez-vous nous livrer quelques détails sur cette pièce que vous jouerez deux fois le 31 décembre ? C'est une sorte de Cluedo déjanté dans un environnement pseudo British d'une bourgeoisie sur le déclin contrainte de vendre aux enchères un bijou de famille. Mais celui-ci va être dérobé entre-temps... Dans le grand salon du château de Yorkshire, Lambert le gardien est retrouvé décapité « de la tête aux pieds » alors qu'il surveillait le bijou de la famille, le prestigieux Blue Moon Tiffany of the Queen. Tout le monde va être suspecté, de la Duchesse autoritaire à son fils fainéant, en passant par la cousine naïve et la servante mystérieuse. La Commissaire Maigrette va mener l'enquête la plus spectaculaire de sa carrière mais la vérité est inimaginable... C'est un spectacle qui s'adresse à tous les âges et plaît beaucoup aux enfants ! C'est très visuel avec pas mal de gags.

Vous êtes quatre comédiens parmi Les Anjoués. Comment vous êtes-vous rencontrés ?

Nous avons pris des cours de théâtre à la Comédie à Angers, c'est là que nous avons sympathisé et avons décidé de créer en 2004 cette petite troupe pour jouer ensemble. Ça nous permet de jouer vraiment ce qui nous plaît ! Pendant très longtemps, nous étions cinq mais l'un des membres a dû quitter la région. Nous som-



La troupe jouera « Les corruptibles » dans un décor particulier...

PHOTO : LES ANJOUÉS

mes désormais quatre comédiens sur scène : Vincent Boucher, Nicolas Rousseau, Laurene Brégeault et moi-même.

Faut-il s'attendre à une soirée spéciale pour le réveillon ?

Une soirée de rires ! Ça fait des années que l'on joue les soirs de réveillon et c'est vrai qu'il y a une atmosphère un peu spéciale à chaque fois, un peu plus festive encore puisque les gens sont dans une ambiance de fête, viennent entre amis... On est très contents de passer le réveillon sur scène. La grosse difficulté pour les compagnies, c'est de trouver des lieux pour se produire donc il y a une année où nous n'avons pas pu jouer le 31 décembre mais sinon, nous sommes sur scène ! L'an dernier nous étions à Beaucoz. Là, c'est la première fois que nous jouons au Vallon des arts. On espère encore de beaux échanges avec le public !

Comment choisissez-vous vos pièces ?

On va à la pêche à la lecture. Le mot d'ordre, c'est que les pièces nous fassent rire ! On se répartit les lectures, on échange autour et on sélectionne ensuite celles que l'on va jouer. Ce n'est pas un exercice facile ! Nous avons un metteur en scène professionnel pour nos pièces : Manuel Gilbert, qui fait partie des Arthurs, et

avec qui nous travaillons depuis longtemps. On connaît un peu sa manière de travailler donc on prend aussi en compte ce critère pour choisir les pièces.

Celle-ci, « Les Corruptibles », c'est une pièce signée Gilles Barthélémy et Géraldine Favre, de la compagnie Pare Choc, une compagnie de théâtre professionnelle spécialisée dans le théâtre de rue. Ils ont tout faits eux-mêmes : écrit, construit le décor... Ils l'ont joué pendant plus de dix ans. De notre côté, on a découvert cette pièce il y a plus de dix ans justement, lors du festival d'Aurillac et on est tombé vraiment amoureux de la pièce. On se voyait tout à fait jouer ça donc on les a contactés pour leur parler de notre envie d'interpréter la pièce quand eux auraient fini de tourner avec. Finalement, ils ont continué à la jouer pendant un moment. Tous les ans, on renouvelait notre demande et juste avant le Covid, ils nous ont appris qu'ils ne tournaient plus avec. Ils ont été d'accord pour déposer les droits, nous donner le décor qui est un peu particulier puisqu'il est essentiel à la pièce, c'est le cinquième acteur ! Et voilà, nous avons pu hériter de cette pièce !

Où pourra-t-on vous voir sur scène ensuite ?

Après les deux représentations

du Réveillon, nous jouerons le 4 février à 20 heures à la salle Saint-Michel à Jarzé. On se produit essentiellement en Anjou. On a déjà joué à la salle Claude Chabrol, au théâtre du Champ de Bataille, à Beaucoz, à Feneu, à Soulaire, à la Boîte à culture à Bouchemaine ou encore au Théâtre des dames aux Ponts-de-Cé... On a d'autres projets également mais qui ne sont pas encore finalisés.

Avez-vous des envies particulières pour la suite ?

« Les corruptibles » est une pièce qui se prête parfaitement au théâtre de rue. On l'a testée trois fois, notamment dans une guinguette à Beaucoz, lors de portes ouvertes de l'exploitation d'un viticulteur et à Feneu lors d'une fête des associations. Notre intention est de garder cette pièce à l'affiche même si nous en jouons d'autres en parallèle pour l'interpréter en plein air !

Samedi 31 décembre

À 18 h et à 20 h 30

Le Vallon des Arts

1 rue des Goganes

Écouflant

18 euros (12 euros - de 12 ans)

Réservations sur le site :

www.lesanjoues.fr ; sur le réseau

Fnac, Géant casino, Magasins U,

Carrefour, etc

Informations au 06 26 86 48 24.

Katell Morin

katell.morin@angers.maville.com

Toute l'équipe de **angers.maville.com** vous souhaite de

Joyeuses Fêtes !

et vous donne rendez-vous le mercredi 11 janvier

les **LUNETTES** de **Blandine**

Joyeuses Fêtes

POUR NOËL UN CADEAU OFFERT

POUR L'ACHAT D'UN ÉQUIPEMENT COMPLET*

*Offre valable du 12/12/2022 au 31/01/2023. Selon stock disponible. Voir condition en magasin.

C. Cial SUPER U - ST-SYLVAIN-D'ANJOU - 02 41 24 95 95

www.leslunettesdeblandine.fr

Coupable aux Hivernales

À la permanence du Commissariat, une nuit de garde, Pascal reçoit l'étrange appel d'une femme en danger. La communication est subitement coupée. Prêt à tout pour sauver cette voix dans la nuit, Pascal bascule dans une course effrénée contre la montre. Adaptée du film Den Skyldige de Emil Nygaard Albertsen et Gustav Möller, Coupable suit le personnage de Pascal, policier de terrain transféré pour quelques mois au poste de Police Secours. Au cours de sa dernière nuit de garde, rythmée par des appels de personnes en détresse, il devra faire preuve d'analyse et de sang froid pour dénouer les situations particulières auxquelles il sera confronté. Spectacle organisé dans le cadre des Hivernales du Festival d'Anjou.

À 20h
Le 15 et 16 décembre
Le Grand Théâtre
Place du Ralliement
complet

Infos sur <https://www.leshivernalesdufestival-danjou.com/>



Coupable avec Richard Anconina.

PHOTO : CÉLINE NIESZAWER

■ Je vais t'aimer

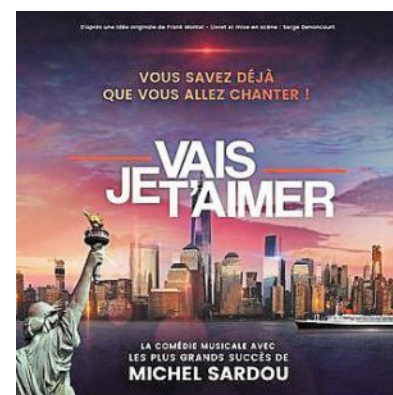


PHOTO : JE VAIS T'AIMER

Vous allez voyager de Paris à New York à bord du mythique paquebot «France». Je vais t'aimer est une histoire originale autour des tubes de Michel Sardou : des chansons iconiques et des textes d'une grande modernité. Elle raconte les destins croisés de jeunes français sur plusieurs décennies, des années Kennedy à nos jours.

À 20h
Samedi 17 décembre
Parc des Expositions
Route de Paris
De 35 à 79 euros

Infos sur <https://events.destination-angers.com/>

■ Mariage d'enfer

Elle en rêvait, il l'a fait : ils vont se marier ! Après 10 ans de vie commune et une soirée trop arrosée, il lui a enfin fait sa demande en mariage. Mais avant cela, il y a quelques détails à régler et Elo le sait bien : un beau mariage, ça ne s'organise pas comme ça ! Heureusement pour Max, la wedding planner c'est elle, et elle a déjà tout anticipé dans les moindres détails ! Tout ? Peut être pas... Un mariage ça se gère à deux... Et les conflits aussi ! Pour le meilleur et pour le pire.

À 20h30
Du mercredi 21 au vendredi 23 décembre
Le Bouffon Bleu
11 rue Elise Deroche
De 15 à 17 euros
Infos sur lebouffonbleu.fr

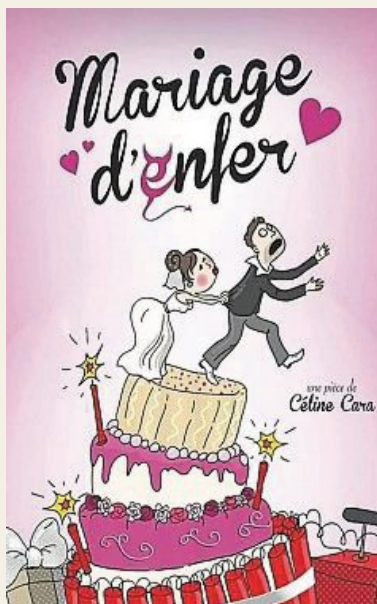


PHOTO : MARIAGE D'ENFER

■ Redouane Bougheraba



PHOTO : REDOUANE BOUGHERABA

« Redouane est attachant, impertinent, insolent et solaire, comme sa Provence natale ! Premier marseillais du Jamel Comedy club, acteur... Redouane se produit dans un spectacle où se mêlent autodérision, improvisations et apartés de légende avec le public.

À 18h
Dimanche 8 janvier
Centre de Congrès
33 boulevard Carnot
39 euros

Infos sur <https://events.destination-angers.com/>

■ Soirée de Lou



PHOTO : LES SOIRÉES LITTÉRAIRES DE LOU

Conférence théâtralisée autour de « Boris Vian ou le créatif irrévérencieux ». Parti jeune, dans un éclat de rire qui n'en finit pas de rappeler l'insolite et la révolte que masquaient ses œuvres. Pour (re)découvrir à travers le regard de Lou Ferreira, accompagnée du conteur Florent Gilles, cet artiste multiple : écrivain, peintre, chanteur et musicien de jazz.

À 20h
Vendredi 16 décembre
Château du Plessis-Macé
2 rue de Bretagne, Longuenée-en-Anjou
Tarif 12 euros
Contact : 06 85 87 57 81, salonslitterairesdelou@gmail.com

Office DEPOT

Bonnes Fêtes

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

SUR PRÉSENTATION DE CE COUPON
À LA CAISSE DE VOTRE MAGASIN

10%

de REMISE

ANGERS

110 Av. Montaigne - Zac de Montréjeau - 49000 Angers
TÉL. : 02 41 23 13 90
magasin.angers@officedepot.fr

OFFRE VALABLE DU 7 DÉCEMBRE 2022 AU 15 JANVIER 2023

*HORS MICRO-INFORMATIQUE ET VENTE À PERTE, NON CUMULABLE AVEC LES OFFRES PROMOTIONNELLES

RCS Bobigny B 900 302 183

CONCERTS

Jeudi 15 décembre

On stage

« On Stage » est le rendez-vous dédié aux nouveaux groupes de la scène locale. L'occasion pour eux de jouer dans des conditions professionnelles et de bénéficier de 2 journées d'accompagnement personnalisé. L'occasion pour le public de découvrir les têtes d'affiche de demain (Pony Pony Run Run, Thylacine et d'autres sont passés par là !). Vous découvrirez Stockholm et Answer is obvious.

À 21h
Joker's pub
32 rue Saint-Laud
Infos sur lechabada.com

Vendredi 16 décembre

Malik Djoudi

Le magnétique artiste Malik Djoudi s'est imposé sur la scène française. Pour son troisième album il revient à une musique introspective, élégante et sensuelle, avec encore plus de corps. Une catharsis qui prend des allures de refuge réconfortant. Après le succès de ses deux premiers albums, dont le deuxième, Tempéraments, a été nommé dans la catégorie Album révélation aux Victoires de la Musique 2020, Malik Djoudi signe un opus à la pop élégante et délicate et aux arrangements sophistiqués. L'auteur-compositeur-interprète à la voix douce nous fait entrer avec sincérité dans son intimité, ses doutes et ses maux. Avec comme invités l'azimuté Philippe Katerine, l'actrice Isabelle Adjani et la rappeuse Lala & ce, il ose un album éclectique.

À 20h
Le Quai
Cale de la Savatte
De 5 à 25 euros
Infos sur lequai-angers.eu

Samedi 17 décembre

Sors tes covers

Pour sa dixième édition, Le Chabada vous propose une soirée « Sors Tes Covers » sous la bannière de l'engagement, de la résistance, de la lutte pour un monde meilleur. Comme chaque année, l'équipe a demandé à des musiciens professionnels de la ville de former un groupe spécialement pour l'occasion, et répondant au nom de Tragig System, et de préparer un répertoire de reprises sur le thème de la soirée.

À 20h30
Le Chabada
56 boulevard du Doyenné
12 euros
Infos sur lechabada.com

Clara Luciani à l'Arena Loire



PHOTO : CLARA LUCIANI

Vendredi 27 janvier

Son premier album a été un véritable succès. Encensée par la critique, Clara Luciani a également été couronnée successivement par deux Victoires de la Musique... La chanteuse est de retour sur scène pour présenter son album, « Cœur ».

Comme en atteste le premier titre « Le Reste », cet album est une ode au déconfinement, résolument chic et

dansant.

Après une première série de concerts complets, elle sera sur la scène de l'Arena Loire en ce début d'année pour le plus grand plaisir de ses auditeurs !

À 20h
Arena Loire
131 rue Ferdinand Vest
Trélazé
De 36 à 55 euros
Infos sur arenaloiretrelaze.fr

SUITE

Samedi 17 décembre

Smile Quintet

Le groupe Smile Quintet vous propose un répertoire inspiré de la musique populaire, de variété, de rock avec un son de style musique New Orleans. Ce décalage, propre à Smile Quintet, offre une prestation pleine d'humour et d'une grande qualité musicale. Déambulation de la rue Saint-Julien à la rue Voltaire (18h) et de la place du Ralliement à la rue Lenepveu (19h30).

À 18h et à 19h30
Rue Saint-Julien
Place du Ralliement
Gratuit
Infos sur angers.fr

La nuit du Bikutsi

L'association ASCM (Anjou Solidarité Camerounaise pour Mfida) organise une soirée dansante. Une grande première dans le Maine-et-Loire avec le groupe camerounais venu de Paris « Les Kastors de Paris » ! Cette soirée dansante endiablée débutera à 21 heures et se poursuivra jusqu'au petit matin ! La vente de boissons et de plats (brochettes, boulettes, accras, banane plantain, etc.) est prévue sur place pour reprendre des forces avant d'entrer sur la piste ! L'association Anjou Solidarité Camerounaise pour Mfida a pour but de récolter des fonds et des équipements (scolaires, ménagers, sportifs) pour les enfants et les familles déshéritées du village de Mfida au Cameroun.

À partir de 21h
Salle le Siné Saloum
Lieu-dit La Tinière
Greze-Neuville
15 en prévente
20 euros sur place
Réservation par téléphone uniquement : 07 88 59 61 23 / 06 07 17 60 00

Jeudi 5 janvier

Isabel Sörling

Elle commence la musique avec le folk, puis suit la classe jazz du Conservatoire national supérieur de musique et de danse de Paris. Son dernier album, Mareld (bioluminescence en suédois), plus sauvage, est marqué dans l'écriture par l'improvisation jazz, et s'inspire autant des rythmes traditionnels africains que de ses racines scandinaves. Faisant de sa voix dépouillée de toute fioriture un instrument à part entière.

À 20h
Le Quai
Cale de la Savatte
De 5 à 25 euros
Infos sur lequai-angers.eu

PORTES OUVERTES 2023

Saint Benoît

ÉCOLES
COLLÈGE
LYCÉE-PRÉPA

www.saintbenoitangers.org

LYCÉE général & technologique STL

13 & 14 JANVIER - 34 bd Foch, ANGERS

Visite sur inscription sur www.saintbenoitangers.org

Venez découvrir le lycée, le nouvel amphithéâtre, l'internat, nos sections européennes, la série STL physique chimie en laboratoire, les classes à horaires aménagés pour sportifs haut niveau...

PRÉPA scientifique MPSI-PSI
(Maths, Physique, Sciences de l'ingénieur...)

13 & 14 JANVIER - 34 bd Foch, ANGERS

+ 28 JANVIER - 44 rue Rabelais, ANGERS

NOUVEAU site de formation dès la rentrée 2023 sur le campus de l'UCO dans les locaux de l'IMA.

Le Colisée
Bar-Bowling

Dès 22h

"Saturday Night Fever"
2 choix s'offrent à vous :

- Entrée + Punch ou bière ou boisson sans alcool 10€
- Entrée + Mignardises + Cotillons + Champagne ou Cocktail sans alcool 20€

12€ - 12 ans (avec soft)

Prix / pers Acompte de 50%

Renseignements et réservations obligatoires :
02 41 77 10 22 - www.bowlingcolisee.fr
8 bis Boulevard Foch Angers

* La fièvre du samedi soir
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

Bonne Année 2023
Bowling

À partir de 20h

2 parties de bowling + Champagne ou Cocktail Sans Alcool + Mignardises

27€ 23€

19€ - 12 ans (avec soft)

THÉÂTRE

Du 16 au 18 décembre

Début de fin de soirée

Félix et Mathilde viennent de recevoir 37 personnes. C'était une belle fête... Enfin, pour Alex, leur meilleure amie : C'est une belle fête! Comme elle le dit si bien, elle peut rester encore deux heures... Et c'est ça le problème! Apparemment la soirée est terminée... Enfin, c'est ce qu'ils croient. Arrive le moment où on voudrait aller se coucher, mais en même temps c'est délicat de mettre les gens dehors...

À 20h30 le 16 et 17 décembre
À 15h le 18 décembre
Théâtre Chanzy
30 avenue de Chanzy
De 8 à 12 euros
Infos sur angers.fr

Samedi 17 décembre

Bienvenue au bel automne

De sa plume incisive, Sylvia Bruyant croque notre rapport à la vieillesse avec légèreté, cocasserie et réalisme à la fois. Une aide-soignante, fraîchement mutée de la maternité à la gériatrie, un médecin pince sans rire, une infirmière misanthrope, une directrice hystéro-maternante, Mr Lubeau et son infallible libido, l'odieuse Mme Promont, l'hypocondriaque M. Seguin, la centenaire Mme Jeulin dopée à l'optimisme...

À 20h30
La Grange aux Dimes
Rue de la Grange aux Dimes
Soulaines-sur-Aubance
De 7 à 10 euros

Infos sur <https://grangeauxdimes.pagesperso-orange.fr/>

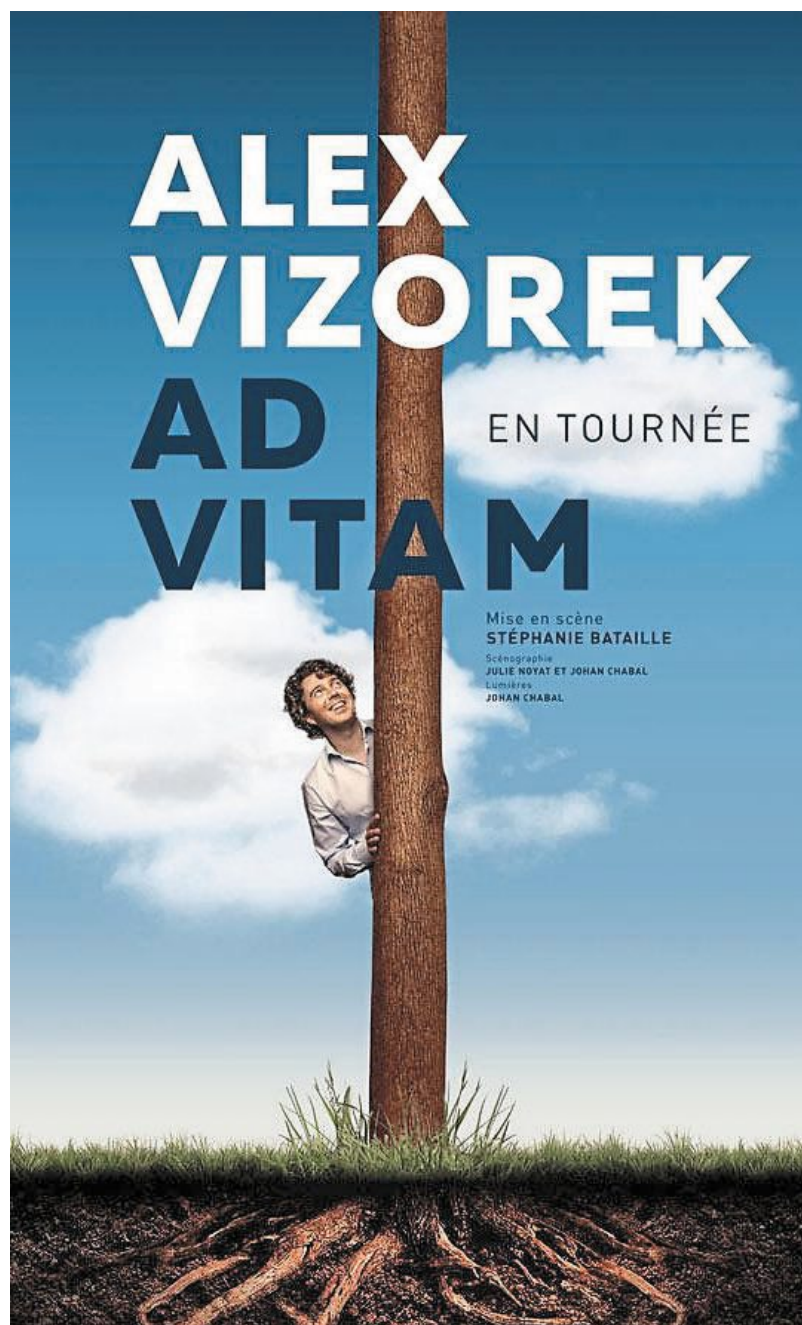
Mercredi 21 décembre

Teatro Zingaro

Un univers résolument romantique et nostalgique où les références au jazz du duo Reinhardt-Grappelli se font souvent entendre... Un récit très baroque qui fait naître un magique voyage au cœur des traditions du Swing, de la musique tzigane et du néoclassique... Mabel 5, c'est aujourd'hui la création d'un spectacle où vont évoluer 5 personnages avec leurs différences et surtout leur envie commune de jouer ensemble et de défendre des compositions. Une histoire commune issue de 5 « bouts de vie ».

À 20h30
Théâtre de l'Avant-Scène
Chemin de la Maraichère
Trélazé
12 euros
Infos sur <https://www.trelaze.fr/>

Alex Vizorek à Angers



Vendredi 13 janvier

Spectacle sur la... mort ! Partant du postulat que ça pouvait concerner pas mal de gens ! Il s'appuie sur la philosophie, la biologie, la culture et sans oublier l'orgasme : appelé aussi la petite mort, Alex Vizorek nous offre avant tout un spectacle sur la VIE.

Le Saviez-vous ?
Il y a quelques années Alex Vizorek

s'était mis au défi d'écrire un spectacle sur l'Art. Il avait questionné et fait rire aux éclats les plus connaisseurs et les plus sceptiques.

À 20h
Centre de Congrès
33 boulevard Carnot
De 25 à 49 euros
Infos sur <https://events.destination-angers.com/>

SUITE

Du 10 au 13 janvier

Le Dragon

Il était une fois un village plongé dans les ténèbres, soumis depuis quatre-cents ans à un dragon à trois têtes. Pantins résignés, pétris de croyances ancestrales, ses habitants sont convaincus qu'il les protège, et baignent dans une apathie qui va de la servitude volontaire à la compromission. Alors quand Lancelot, l'étranger proclamé héros professionnel le défie et le tue, il révèle les monstres tapis, les âmes rabougries et les yeux obscurcis.

À 20h
Le Quai
Cale de la Savatte
De 5 à 25 euros
Infos sur lequai-angers.eu

Mardi 10 janvier

No Limit

12 juin 1964 : de l'autre côté de l'Atlantique, il y a des présidents, des généraux et des pilotes d'avion. A cause d'un tragique concours de circonstances, un groupe de bombardiers est envoyé par erreur pour atomiser Moscou. Les américains perdent le contact radio avec les bombardiers parce qu'à cette époque les GSM n'existaient pas et que de toute façon on ne capte pas dans le ciel... Bref ! Le gouvernement américain va devoir tenter de les arrêter par tous les moyens...

À 20h30
THV
1 rue Jean Gilles
Saint-Barthélemy d'Anjou
De 10 à 20 euros
Infos sur thv.fr

Les 13 et 14 janvier

L'affaire Donovan Mac Phee

L'action se passe aux États-Unis dans les années 80. La veuve du patriarche de la riche famille Ketchy (les célèbres sauces tomates dont les produits inondent tous les supermarchés du monde entier), a décidé de se remarier. Au grand dam des enfants, héritiers légitimes. Quand en plus ceux-ci s'aperçoivent vite que l'heureux élu n'est qu'un usurpateur, la tension monte, jusqu'au drame où il est assassiné. Par qui ? Un curieux inspecteur, ne payant pas de mine et aux méthodes pour le moins originales, va tenter de démêler le vrai du faux dans tous les alibis fournis par les membres de la famille...

À 20h
Salle Claude Chabrol,
14 Rue de Pruniers
De 5 à 10 euros
Infos sur <https://www.billetweb.fr/l-affaire-donovan-mac-phee-chabrol>

HOMMES

- Fluchos
- Rieker
- On foot
- Notton
- La maison de l'espadrille

DOLAY BOUTIQ'

CHAUSSURES FEMMES ET HOMMES

OPÉRATION* « SÉDUCTION »
PROMOTIONS sur une sélection d'articles en magasin
du 1^{er} décembre au 31 décembre 2022

*selon étiquetage en magasin

GRAND CHOIX : DERBY, SNEAKERS, BOTTINES, CONFORT, CHAUSSONS...

7, rue St-Etienne - ANGERS (centre-ville) - En bas de la rue Lenepveu - Entre place du Pilori et place Imbach

Du lundi au samedi de 10 h à 19 h

RCS Angers B 800 032 153

FEMMES

- Rieker
- Remonte
- Tamaris
- Fugitive
- Dorking
- Coco & Abricot
- On foot
- Suave...

Les 14 et 17 décembre



PHOTO : HANOUMAT CIE

Carrément cube

Chaque jour nous entrons, sortons, déplaçons, déployons notre corps dans, hors et à travers des volumes parallélépipédiques : le lit, la chambre, le placard, la cuisine, la maison, l'école, la table... Nous nous adaptons constamment à l'espace qu'ils nous proposent. Et si de ces boîtes nous faisons des cubes pour jouer avec ? Carrément cube « est une conversation joyeuse entre deux danseuses et des cubes de différentes tailles, avec un zeste de magie et beaucoup de fantaisie. Un spectacle pour porter un regard différent sur nos espaces contraints du quotidien, petits et grands, et peut-être les vivre autrement. Mais autour aussi !

Le 14 décembre à 16 h 30
Le 17 décembre à 10 h 30 et 16 h 30
Théâtre du Champ de Bataille
10 rue du Champ de Bataille
De 5 à 15 euros
www.champdebataille.net



Cette soirée en musique et en images dure 40 minutes.

PHOTO : STEVE ULLATHORN

Crin Blanc de la Cie Anaya

Un ciné-concert pour les familles et les enfants dès 6 ans !

Jeudi 15 décembre

La compagnie Anaya revisite le court métrage « Crin-Blanc » dans une version ciné-concert originale et envoûtante, résolument engagée. C'est un cri, un appel à l'éveil des consciences face à l'urgence écolo-

gique et sociale. Les deux musiciens nous emportent aux rythmes des galops dans ces paysages sauvages grâce à leur univers musical tantôt intimiste, tantôt rock. Sur le plateau, des extraits du film prennent vie sur écrans et se mélangent aux créations vidéo

de la compagnie, pour une immersion totale dans les marais de Camargue.

A 20 h 30
Au THV
1 rue Jean Gilles
Saint-Barthélemy-d'Anjou
Tarifs : de 10 à 21 euros
Réservation : 02 41 96 14 90 billetterie@thv.fr / www.thv.fr

Jusqu'au 28 décembre



PHOTO : THIERRY BONNET/ARCHIVES VILLE D'ANGERS

L'atelier des lutins du Père Noël

Les enfants sont invités à participer à des ateliers créatifs et à jouer dans la ludothèque féerique aux côtés des lutins du Père Noël ! Ces animations sont proposées gratuitement et accessibles aux enfants dès 6 mois.

Les créneaux durent une heure et demie et le nombre de places limité. Les enfants doivent être sous la responsabilité d'un parent.

En période scolaire, ils sont ouverts le mercredi à 14 h, 15 h 45 et 17 h 30 ; le samedi et dimanche à 10 h 30, 14 h, 15 h 45 et 17 h 30.

Pendant les vacances, ateliers accessibles tous les jours à 14 h, 15 h 45 et 17 h 30.

Fermeture des ateliers les 24 et 25 décembre.

Salons Curnonsky
place Maurice-Sailland

OPÉRATION EXCEPTIONNELLE

-50%

SUR LA DÉCORATION DE NOËL*

sur présentation de ce bon. Code promo : AMV1222

*Hors promotions, nappages, serviettes et papiers cadeaux

Offre valable jusqu'au 31 décembre 2022

ZI - 5, rue de Champfleur - **SAINT BARTHELEMY D'ANJOU**
02 41 43 62 18 - www.favry.fr **Ouvert du lundi au samedi**

FAVRY®

SOLUTIONS EMBALLAGE & PERSONNALISATION

PERSONNALISER

EMBALLER

DÉCORER

Vous ne savez pas quoi faire pour le Réveillon ?
Voici quelques idées de sorties le 31 décembre....

« Le prénom » au Centre de congrès

Une soirée amicale et familiale démarre dans la bonne humeur jusqu'à ce que Vincent révèle à sa sœur, son beau-frère et leur meilleur ami... le prénom qu'ils ont choisi pour leur premier enfant... un petit cataclysme dans ce ciel serein qui dévoile petit à petit rancœurs et secrets... La pièce culte reprise par la Compagnie Les Arthurs... Un régal !

À 18 h puis à 21 h
Centre de Congrès
33 Boulevard Carnot
À partir de 34,10 euros
www.lesarthurs-theatre.com

« Tôt ou tard... » aux Boîtes à culture à Bouchemaine

« Comment réaliser ses rêves en grand quand on mesure 1 mètre 67 ? » Gabriel-Poirier, dans son seule en scène, « Tôt ou tard... », emprunte avec son humour ébouriffant les chemins de nos rêves d'enfant se confrontant à la réalité sinieuse de l'existence, avec son joyeux cortège de déconvenues et d'imprévus ! Amour, amis, famille, enfants, sexualité, réalisation de soi, autant de thèmes passés en revue qui donnent lieu à des observations drôlissimes pour le plus grand plaisir du public ! Usant d'un sens aigu de l'auto-dérision, le tout orchestré sur un rythme mené tambour battant, ce spectacle/show entraîne le spectateur à mille à l'heure, dans un tourbillon de sketches, visuels, références cinéma ou musicales, qui font écho en chacun de nous et déclenchent les rires du public en cascade. Un spectacle riche, varié, bluffant, résolument moderne, avec à la clé, l'envie folle de poursuivre sa quête joyeuse, envers et contre tout, car tout arrive, « Tôt ou tard... » Un grand éclat de rire venu à point nommé pour s'évader et mettre de la couleur en mode feu d'artifice !

À 18 h 30 et à 20 h 30
Boîtes à culture
Place de l'Abbé Thomas
Bouchemaine
Réservation : points de ventes habituels et au
07 49 15 09 30
Tarif unique : 26 euros

« Une semaine pas plus » au Théâtre Chanzy

Paul fait croire à Sophie que son meilleur ami Martin, venant de perdre sa mère, va venir s'installer quelque temps chez eux. Il veut en réalité la quitter, pensant que ce ménage à trois fera exploser leur couple... Martin, pris au piège, accepte. Mais ce sera « une semaine... pas plus ! »

À 17 h puis à 21 h
Au Théâtre Chanzy
30 Avenue de Chanzy
30 euros
Réservations : www.compagniesophie.com
06 35 28 61 61

Gonflée à bloc au Bouffon Bleu

Le plus dur dans l'accouchement, c'est les 9 mois qui précèdent ! Lola et Marc, les futurs « heureux » parents, vont vite s'en rendre compte. Car l'arrivée d'un bébé ça chamboule une vie, alors imaginez quand il s'agit de jumeaux ? ! Deux fois plus de joies, de doutes, de peurs, d'emmerdes... de quoi devenir un vrai dégonflé, une vraie gonflée à bloc. Formule spéciale Nouvel an : spectacle + petits fours + crémant

À 18 h 30 puis à 23 h
Le Bouffon Bleu

11 rue Élise Deroche
À partir de 50 euros
www.lebouffonbleu.fr

« Le coach » au Restau Théâtre

Tout le monde profite de lui. Sa mère abuse de son temps, sa sœur de son argent et son patron de sa bonne volonté. Il partage son bureau avec Vanessa, une jolie jeune femme dont il est éperdument amoureux. Malheureusement, celle-ci ne voit en lui qu'un confident à qui elle raconte ses histoires amoureuses. Un jour où il est particulièrement déprimé, Patrick lit une annonce vantant les mérites d'Assuérus Chêne, un Coach Personnel réputé. Patrick prend son courage (et son chéquier) à deux mains et décide de l'engager. À partir de cet instant, plus rien ne va dans la vie de Marmignon... et les vrais ennuis commencent !

À partir de 20 h
Le Restau Théâtre
14 rue Garnier
150 euros par personne
auresta-theatre.com

Réveillon Comedy club aux Folies angevines

Apéro spectacle sans entracte pour finir l'année en beauté !

À 17 h, 19 h et 21 h 30
Les Folies angevines
6 avenue Montaigne
De 20 à 48 euros
foliesangevines.fr

New Orleans Dream au Grand Théâtre

Une programmation d'exception pour une soirée de réveillon exceptionnelle qui commencera par un voyage au cœur de la Nouvelle-Orléans avec ce spectacle de danse, musique et claquettes. Venez découvrir, outre de formidables artistes, l'âme d'une ville légendaire, berceau des plus grands noms du jazz, et le métissage de cette « cité du croissant ». Plongez dans le swing, le funk, les bayous, la Caraïbe, le vaudou et ces rythmes syncopés qui sont l'essence du jazz. Vous verrez tour à tour un brass band, une claquettiste de renommée internationale, des danseurs de Lindy Hop et leurs spectaculaires acrobaties. Toute la folie de la Louisiane réunie sur scène pour cette soirée unique. Au programme : le groupe The Oyster brothers et The Funky swing dancers.

À 19 h
Le Grand Théâtre
Place du Ralliement
De 6 à 20 euros
Infos sur angers.fr

Le Réveillon de l'amitié à l'Amphitéa

Ce Réveillon accueillera 850 adultes et 100 enfants issus de toutes les générations, de tous les milieux sociaux et de toutes les situations sociales : personnes seules, familles, personnes souffrant de handicap... Les adultes profiteront d'une soirée dansante avec orchestre et d'un super repas servi à l'assiette ! Plus de 20 attractions seront prévues pour le plus grand plaisir des enfants !

À 19 h
Parc des Expositions d'Angers
Salle Amphitéa
Route de Paris
Adulte : de 15 à 56 euros
Enfant : de 5 à 15 euros
www.reveillondelamitie49.com

MES 5 MER
HYPERSENSORIEL 2.0

[LES DERNIÈRES!]

AMPHITÉA
ANGERS

12 FÉVRIER 2023

Infos et réservations sur ospectacles.fr

[f](https://www.facebook.com/mes5mer) [i](https://www.instagram.com/mes5mer) [y](https://www.youtube.com/mes5mer)
MESSMEROFFICIEL.COM

[Le Parisien](http://LeParisien.fr) [entourage](http://entourage.fr) [PUREBREAK](http://PUREBREAK.fr)

Retrouvez les avis des internautes sur les derniers films

maville
www.angers.maville.com

La liste des films à l'écran, publiée gratuitement ci-dessous, peut être incomplète en raison de nos horaires de bouclage (le mardi matin) et de la mise à jour parfois tardive des sites de cinéma.

Pour plus d'informations nous vous invitons à vous connecter sur le site :

www.angers.maville.com

Du 14 au 20 décembre 2022

CINÉMA PATHÉ

ANNIE COLÈRE

Sortie le 30/11/2022, 2h00, **Comédie Dramatique**, de Blandine Lenoir. Avec Laure Calamy, Zita Hanrot, India Hair...

mer. 14, jeu. 15, ven. 16, dim. 18, lun. 19, mar. 20 : 14h / sam. 17 : 11h.

AVATAR

Sortie le 21/09/2022, 2h40, **Science-Fiction**,

Sur la lointaine planète de Pandora, Jake Sully, un héros malgré lui, se lance dans une quête de rédemption, de découverte, d'amour inattendu, dont l'issue sera un combat héroïque pour sauver toute une civilisation.

mer. 14, jeu. 15, ven. 16, sam. 17, dim. 18, mar. 20 : 13h25 / lun. 19 : 13h25, 19h30. mer. 14, sam. 17, dim. 18 : 9h30, 10h05, 10h45, 13h55, 15h, 17h25, 17h50, 19h30, 21h25, 21h45 / jeu. 15, ven. 16 : 9h55, 10h30, 13h45, 15h, 17h25, 17h40, 19h30, 21h25, 21h35 / lun. 19 : 10h05, 10h45, 13h55, 15h, 17h25, 17h50, 21h25, 21h45 / mar. 20 : 10h05, 10h45, 13h55, 15h, 17h25, 17h50, 19h30, 21h25, 21h45 (3D) / tj. 20h30 (VO)

BLACK PANTHER: WAKANDA FOREVER

Sortie le 09/11/2022, 2h45, **Action**, de Ryan Coogler. Avec Letitia Wright, Angela Bassett, Danai Gurira...

mer. 14, sam. 17, mar. 20 : 10h20, 14h15, 17h45, 21h10 / jeu. 15 : 10h20, 17h45, 21h10 / ven. 16 : 10h20, 14h15, 21h10 / dim. 18 : 14h15, 17h45, 21h10 / lun. 19 : 10h20, 14h15, 17h45. ven. 16 : 17h45 / lun. 19 : 21h10 (VO)

CLOSE

Sortie le 01/11/2022, 1h45, **Drame**, de Lukas Dhont. Avec Eden Dambrine, Gustav De Waele, Emilie Dequenne...

jeu. 15 : 14h45 / dim. 18 : 17h50 / lun. 19 : 17h45.

ENZO LE CROCO

Sortie le 30/11/2022, 1h47, **Comédie**, de Will Speck, Josh Gordon. Avec Doryan Ben, Shawn Mendes, Javier Bardem...

mer. 14, lun. 19, mar. 20 : 10h40, 13h50, 16h20 / jeu. 15, ven. 16 : 13h50, 16h20 / sam. 17, dim. 18 : 10h40, 16h20.

ERNEST ET CÉLESTINE : LE VOYAGE EN CHARABIE

Sortie le 14/12/2022, 1h19, **Famille, Animation**, de Julien Chheng, Jean-Christophe Roger (II). Avec Lambert Wilson, Pauline Brunner, Michel Lerousseau...

Ernest et Célestine retournent au pays d'Ernest, la Charabie, pour faire réparer son précieux violon cassé. Ils découvrent alors que la musique est bannie dans tout le pays depuis plusieurs années. Pour nos deux héros, il est impensable de vivre sans musique !

mer. 14, sam. 17, dim. 18, lun. 19, mar. 20 : 10h40, 13h30, 15h45, 17h / jeu. 15, ven. 16 : 13h30, 15h45, 17h.

FUMER FAIT TOUSSER

Sortie le 30/11/2022, 1h20, **Comédie**, de Quentin Dupieux. Avec Gilles Lellouche, Vincent Lacoste, Anaïs Demoustier...

mer. 14, dim. 18, lun. 19, mar. 20 : 18h / jeu. 15, ven. 16 : 11h, 18h / sam. 17 : 18h15.

LE CHAT POTTÉ 2 : LA DERNIÈRE QUÊTE

Sortie le 07/12/2022, 1h43, **Animation**, de Joel Crawford. Avec Boris Rehlinger, Antonio Banderas, Diane Dassygn...

mer. 14, jeu. 15, ven. 16, mar. 20 : 10h30, 14h, 15h30, 17h50, 19h / sam. 17 : 10h30, 14h, 16h20, 17h50, 19h / dim. 18 : 10h30, 11h, 14h, 15h30, 17h50, 19h / lun. 19 : 10h30, 14h, 15h30, 16h45, 19h.

LE MENU

Sortie le 23/11/2022, 1h48, **Horreur, Thriller**, de Mark Mylod. Avec Ralph Fiennes, Anya Taylor-Joy, Nicholas Hoult...

mer. 14, ven. 16, sam. 17, dim. 18, lun. 19, mar. 20 : 19h35, 22h15 / jeu. 15 : 10h45, 22h15. jeu. 15 : 19h35 (VO) (Interdit - 12 ans)

LE ROYAUME DES ÉTOILES

Sortie le 07/12/2022, 1h24, **Animation**, de Ali Samadi Ahadi. Avec Maxime Donnay, Dirk Petrick, Benoit Van Dorslaer...

mer. 14, lun. 19, mar. 20 : 10h50, 13h30, 15h30, 17h35 / jeu. 15 : 13h30, 15h30 / ven. 16 : 13h30, 15h30, 17h35 / sam. 17 : 10h50, 13h30, 16h15, 17h35 / dim. 18 : 10h50, 11h, 13h30, 15h30, 17h35.

LE TORRENT

Sortie le 30/11/2022, **Thriller**, de Anne Le Ny. Avec José Garcia, André Dussollier, mer. 14, sam. 17, dim. 18 : 14h30, 19h15,

21h35 / jeu. 15, ven. 16, mar. 20 : 10h45, 14h30, 19h15, 21h35 / lun. 19 : 10h45, 14h30, 21h35.

MAESTRO(S)

Sortie le 07/12/2022, 1h27, **Drame**, de Bruno Chiche. Avec Yvan Attal, Pierre Arditi, Miou-Miou...

mer. 14, jeu. 15, ven. 16, mar. 20 : 11h, 13h25, 16h30, 20h10, 22h10 / sam. 17 : 11h, 20h10, 22h10 / dim. 18, lun. 19 : 11h, 13h25, 20h10, 22h10.

MON HÉROÏNE

Comédie,

Depuis son plus jeune âge, Alex ne rêve que d'une chose : réaliser des films. Mais à Rouen, son quotidien est bien loin du glamour hollywoodien. Surprotégée par sa mère Mathilde, elle espère intégrer une prestigieuse école de cinéma à New York...

mer. 14, jeu. 15, ven. 16, sam. 17, dim. 18, mar. 20 : 11h, 14h, 16h30, 19h20, 21h50 / lun. 19 : 11h, 14h, 16h30, 19h.

NOS FRANGINS

Sortie le 07/12/2022, 1h32, **BIOPIC, Dramatique**, de Rachid Bouchareb. Avec Reda Kateb, Lyna Khoudri, Raphaël Personnaz...

mer. 14, sam. 17, dim. 18, lun. 19, mar. 20 : 20h10, 22h15 / jeu. 15, ven. 16 : 10h45, 20h10, 22h15.

SIMONE, LE VOYAGE DU SIÈCLE

Sortie le 12/10/2022, 2h20, **BIOPIC**, de Olivier Dahan. Avec Elsa Zylberstein, Lilou Kintgen, Rebecca Marder...

tj. 10h30, 21h20.

UN HÉRISSON DANS LA NEIGE

Sortie le 09/11/2022, 0h39, **ANIMATION, Famille**, de Pascale Hecquet, Isabelle Favez. Avec Lucien Volsy-Roussel, Arnaud Demuyne, Thomas Langlois-Bekaert...

mer. 14, dim. 18, lun. 19, mar. 20 : 13h30, 16h35 / jeu. 15, ven. 16 : 16h35 / sam. 17 : 13h30.

VIOLENT NIGHT

Sortie le 30/11/2022, 1h52, **Thriller**, de Tommy Wirkola. Avec David Harbour, John Leguizamo, Alex Hassell...

mer. 14, sam. 17, mar. 20 : 17h45, 19h45, 22h15 / jeu. 15 : 17h45 / ven. 16 : 10h45, 17h45, 22h15 / dim. 18, lun. 19 : 19h45, 22h15. jeu. 15 : 22h15 / ven. 16 : 19h45 (VO)

LES 400 COUPS

ANNIE COLÈRE

Sortie le 30/11/2022, 2h00, **Comédie**

Dramatique, de Blandine Lenoir. Avec Laure Calamy, Zita Hanrot, India Hair...

mer. 14, jeu. 15, ven. 16, sam. 17, dim. 18, mar. 20 : 15h35, 19h15 / lun. 19 : 15h35, 20h.

ARMAGEDDON TIME

Sortie le 09/11/2022, 1h55, **Dramatique**, de James Gray. Avec Anne Hathaway, Jeremy Strong, Banks Repeta...

mer. 14, mar. 20 : 18h / jeu. 15, ven. 16, dim. 18 : 13h15 (VO)

AUCUN OURS

Sortie le 23/11/2022, 1h47, **Dramatique**, de Jafar Panahi. Avec Jafar Panahi, Naser Hashemi, Vahid Mobasheri...

mer. 14, sam. 17, lun. 19, mar. 20 : 13h15 / dim. 18 : 10h45 (VO)

BONES AND ALL

Sortie le 23/11/2022, 2h10, **Dramatique, Horreur**, de Luca Guadagnino. Avec Timothée Chalamet, Taylor Russell, Mark Rylance...

mer. 14, jeu. 15, sam. 17, dim. 18, lun. 19 : 21h40 (VO) (Interdit - 16 ans)

BOYZ 'N THE HOOD, LA LOI DE LA RUE

Sortie le 04/09/1991, 1h52, **Drame, Policier**, de John Singleton. Avec Cuba Gooding Jr., Ice Cube, Morris Chestnut...

jeu. 15 : 20h (VO) (Int. - 12 ans)

CORSAGE

Sortie le 14/12/2022, 1h53, **Historique, Dramatique**, de Marie Kreutzer. Avec Vicky Krieps, Florian Teichtmeister, Katharina Lorenz...

Noël 1877, Élisabeth d'Autriche (Sissi), 40 ans, étouffée par les conventions, avide de savoir et de vie, se rebelle de plus en plus contre son image.

mer. 14, ven. 16, sam. 17, dim. 18, mar. 20 : 13h15, 15h15, 20h / jeu. 15 : 13h15, 15h15, 19h45 / lun. 19 : 13h15, 15h15 (VO)

COULEURS DE L'INCENDIE

Sortie le 09/11/2022, 2h14, **Drame**, de Clovis Cornillac. Avec Léa Drucker, Benoît Poelvoorde, Alice Isaaz...

mer. 14, jeu. 15, ven. 16, dim. 18, mar. 20 : 13h15.

ERNEST ET CÉLESTINE : LE VOYAGE EN CHARABIE

Sortie le 14/12/2022, 1h19, **Famille, Animation**, de Julien Chheng, Jean-Christophe Roger (II). Avec Lambert Wilson, Pauline Brunner, Michel Lerousseau...

Ernest et Célestine retournent au pays d'Ernest, la Charabie, pour faire réparer son précieux violon cassé. Ils découvrent alors que la musique est bannie dans tout

le pays depuis plusieurs années. Pour nos deux héros, il est impensable de vivre sans musique !

mer. 14, sam. 17 : 13h15, 16h / dim. 18 : 11h, 13h15, 16h / lun. 19, mar. 20 : 13h15, 16h, 17h50.

FALCON LAKE

Sortie le 07/12/2022, 1h40, **Comédie dramatique, Romantique**, de Charlotte Le Bon. Avec Joseph Engel, Sarah Montpetit, Monia Chokri...

mer. 14, ven. 16, dim. 18, mar. 20 : 13h15 / jeu. 15, sam. 17, lun. 19 : 22h05.

FIÈVRE MÉDITERRANÉENNE

Sortie le 14/12/2022, 1h50, **Dramatique**, de Maha Haj. Avec Amer Hlehel, Ashraf Farah, Anat Hadid...

Walid, 40 ans, Palestinien vivant à Haïfa avec sa femme et ses deux enfants, cultive sa dépression et ses velléités littéraires. Il fait la connaissance de son nouveau voisin, Jalal, un escroc à la petite semaine...

mer. 14, jeu. 15, ven. 16, sam. 17, mar. 20 : 21h50 / dim. 18 : 10h45, 21h50 / lun. 19 : 19h15, 21h50 (VO)

FUMER FAIT TOUSSER

Sortie le 30/11/2022, 1h20, **Comédie**, de Quentin Dupieux. Avec Gilles Lellouche, Vincent Lacoste, Anaïs Demoustier...

mer. 14, ven. 16, sam. 17, dim. 18 : 16h10, 20h, 22h20 / jeu. 15 : 16h10, 20h / lun. 19 : 20h / mar. 20 : 20h, 22h20.

IN VIAGGIO

Sortie le 14/12/2022, 1h20, **Documentaire**, de Gianfranco Rosi. Avec Jorge Mario Bergoglio,

En 2013, pour son premier voyage, le pape François se rend sur l'île de Lampedusa, où il fait appel à la solidarité avec les migrants...

mer. 14, sam. 17, dim. 18 : 17h50 / jeu. 15, ven. 16 : 13h15, 17h50 (VO)

LE LYCÉEN

Sortie le 30/11/2022, 2h02, **Dramatique**, de Christophe Honoré. Avec Paul Kircher, Juliette Binoche, Vincent Lacoste...

mer. 14, jeu. 15, sam. 17, dim. 18, lun. 19 : 18h10 / ven. 16, mar. 20 : 18h10, 21h40.

LES AMANDIERS

Sortie le 09/11/2022, 2h05, dim. 18 : 10h45.

LES ANNÉES SUPER 8

Sortie le 07/09/2022, 1h01, **Documentaire**, de Annie Emaux. Avec Annie Emaux,

tj. 17h45.

Publicité

Remise en forme • Bien-Etre • Fitness

THALA'CLUB À ANGERS : UN ESPACE UNIQUE ET DES IDÉES PARFAITES POUR NOËL !

Présent à Angers depuis Juin 2021, le centre de remise en forme THALA'CLUB vous propose de nombreuses prestations : abonnements sport (cours collectifs et appareils haut de gamme), accès à un espace détente (spa, hammam, sauna), accès à la piscine AquaVita, des massages et des soins... Découvrez cet endroit d'exception qui vous donnera les idées cadeaux qui vous manquaient pour Noël !

Etablissement privé et indépendant, Thala'Club est installé, depuis Juin 2021, au premier étage du centre AquaVita.

D'une surface de plus de 1200m², ce centre de remise en forme est composé de trois espaces : fitness et sport, détente, esthétique et soins.

UN ESPACE SPORT DYNAMIQUE !

Supervisé par 4 coaches sportifs, l'espace fitness a été pensé pour que tous les abonnés y trouvent leur bonheur ! La salle « cardio-musculation » est composée de nombreux appareils haut de gamme (machines connectées EGYM, balance InBody, installations TechnoGym...).

Deux salles ainsi qu'une terrasse en plein air sont réservées aux cours collectifs. Cross-Training, BodyPump*, Cuisses-Abdos-Fessiers et bientôt SH'BAM*, mais aussi Pilates, Relaxation ou Stretching sont au planning...

LÂCHER-PRISE AU RENDEZ-VOUS

Thala'Club est également un Spa : massages**, soins visage et corps, rituels de bien-être,

soins minceur (massages spécifiques et électrostimulation passive), massages futures et jeunes mamans... Ainsi qu'un espace détente : jacuzzi, hammams, saunas...

Un véritable lieu de détente pour des moments de relaxation intenses. Partenaire de marques professionnelles comme Algoterm, Deep Nature et Hei Poa, votre peau et votre corps vous remercieront d'être passés chez Thala'Club !

THALA'CLUB SOUS LE SAPIN...

Noël est le moment idéal pour prendre soin de ses proches... Alors Thala'Club vous donne la possibilité d'offrir du bien-être en cadeau ! Abonnements sport, massages et/ou soins, accès à l'espace détente... Toutes ces prestations sont accessibles en bons cadeaux (à l'achat sur notre boutique en ligne ou à l'accueil de Thala'Club).

Pour Noël, des offres à saisir sur www.thalacub.fr ou à l'accueil de Thala'Club. Restez connectés, pour ne rien manquer !

Informations pratiques :



Adresse :

1er étage, 1 place Aquavita 49100 Angers

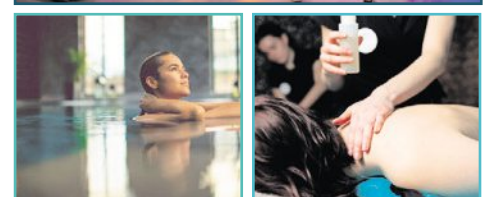
Mail : contact@thalacub.fr

Tel : 02 41 24 00 04

Site Internet : www.thalacub.fr

Boutique en ligne :

www.thalacub.bonkdo.com/fr/



*Club affilié LESMILLS

**Massages de détente non thérapeutiques

LES BONNES ÉTOILES

Sortie le 07/12/2022, 2h09, **Dramatique**, de Hirokazu Kore-eda. Avec Song Kang-Ho, Dong-won Gang, Doona Bae...

mer. 14, ven. 16, sam. 17, dim. 18, lun. 19, mar. 20: 13h15, 15h20, 20h45 / jeu. 15: 15h20, 20h45 (VO)

LES MIENS

Sortie le 23/11/2022, 1h25, **Dramatique**, de Roschdy Zem. Avec Sami Bouajila, Roschdy Zem, Meriem Serbah...

tlj. 18h, 22h25.

LES PIRES

Sortie le 07/12/2022, 1h39, **Comédie Dramatique**, de Lise Akoka, Romane Gueret. Avec Mallory Wanecque, Timéo Mahaut, Johan Heldenbergh...

mer. 14, ven. 16, dim. 18, mar. 20: 20h15, 22h15 / jeu. 15, sam. 17, lun. 19: 20h15.

MAUVAISES FILLES

Sortie le 23/11/2022, 1h11, **Documentaire**, de Émilienne Dubas.

jeu. 15, ven. 16: 16h.

MOURIR À IBIZA

Sortie le 07/12/2022, 1h47, **Comédie Dramatique, Romantique**, de Anton Balekdjian, Mattéo Eustachon, Léo Couture. Avec Lucile Balézeaux, César Simonot, Mathis Sonzogni...

mer. 14, ven. 16, dim. 18, mar. 20: 22h05 / jeu. 15, sam. 17, lun. 19: 13h15.

NOS FRANGINS

Sortie le 07/12/2022, 1h32, **Biopic, Dramatique**, de Rachid Bouchareb. Avec Reda Kateb, Lyna Khoudiri, Raphaël Personnaz...

tlj. 15h40, 20h30.

OPÉRATION PÈRE NOËL

Sortie le 23/11/2022, 0h43, **Aventure, Animation**, de Marc Robinet, Caroline Attia.

Alex est le petit garçon le plus heureux du monde. En effet son oncle Charlie lui a offert un cadeau exceptionnel: la véritable pipe du Père Noël! Le souci c'est qu'aucun de ses petits camarades ne veut croire son histoire.

dim. 18: 11h15 / lun. 19, mar. 20: 16h30.

RESTE UN PEU

Sortie le 16/11/2022, 1h33, **Comédie**, de Gad Elmaleh. Avec Gad Elmaleh, Régine Elmaleh, David Elmaleh...

mer. 14, ven. 16, sam. 17, dim. 18, lun. 19, mar. 20: 13h15, 17h45 / jeu. 15: 17h45.

SAINT-OMER

Sortie le 23/11/2022, 2h02, **Judiciaire, Dramatique**, de Alice Diop.

Avec Kayije Kagame, Guslagie Malanda, Valérie Dréville...

jeu. 15, ven. 16, sam. 17, dim. 18, lun. 19: 18h.

SIMONE, LE VOYAGE DU SIÈCLE

Sortie le 12/10/2022, 2h20, **Biopic**, de Olivier Dahan. Avec Elsa Zylberstein, Lilou Kintgen, Rebecca Marder...

sam. 17, lun. 19: 13h15.

SOUS LES FIGES

Sortie le 07/12/2022, 1h32, **Drame**, de Erige Sehiri. Avec Ameni Fdhili, Fide Fdhili, Feten Fdhili...

mer. 14, ven. 16, dim. 18, mar. 20: 18h10 / jeu. 15, sam. 17, lun. 19: 18h10, 22h20 (VO)

STELLA EST AMOUREUSE

Sortie le 14/12/2022, 1h50, **Comédie Dramatique**, de Sylvie Verheyde. Avec Flavie Delangle, Marina Fois, Benjamin Biolay...

1985, premier été sans les parents. Pour Stella, c'est l'année du bac. Elle sait bien que ça peut décider de sa vie entière... Plutôt mourir que de reprendre le bar de ses parents.

mer. 14, ven. 16, sam. 17, dim. 18, lun. 19, mar. 20: 15h45, 19h45 / jeu. 15: 15h45.

CINÉVILLE

AVATAR

Sortie le 21/09/2022, 2h40, **Science-Fiction**,

mer. 14, jeu. 15, ven. 16: 16h10, 21h10 / sam. 17: 13h30, 21h10 / dim. 18, lun. 19, mar. 20: 10h30, 13h30, 21h10. mer. 14, jeu. 15, ven. 16: 13h30, 17h20, 20h10 / sam. 17, dim. 18, lun. 19, mar. 20: 16h10, 17h20, 20h10 (3D)

BLACK PANTHER: WAKANDA FOREVER

Sortie le 09/11/2022, 2h45, **Action**, de Ryan Coogler. Avec Letitia Wright, Angela Bassett, Danai Gurira...

mer. 14, jeu. 15, ven. 16, sam. 17: 15h35, 20h55 / dim. 18, lun. 19, mar. 20: 10h35, 15h35, 20h55.

COCO

Sortie le 29/11/2017, 1h45, **Animation**, de Lee Unkrich. Avec Andrea Santamaria, Benjamin Bratt, Ary Abittan...

dim. 18, lun. 19, mar. 20: 10h50.

COULEURS DE L'INCENDIE

Sortie le 09/11/2022, 2h14, **Drame**, de Clovis Cornillac. Avec Léa Drucker, Benoît Poelvoorde, Alice Isaaz...

mer. 14, sam. 17, dim. 18, lun. 19, mar. 20: 17h45 / jeu. 15, ven. 16: 13h35, 17h45.

ENZO LE CROCO

Sortie le 30/11/2022, 1h47, **Comédie**, de Will Speck, Josh Gordon. Avec Doryan Ben, Shawn Mendes, Javier Bardem...

mer. 14, sam. 17: 14h / dim. 18, lun. 19, mar. 20: 10h45, 14h.

ERNEST ET CÉLESTINE: LE VOYAGE EN CHARABIE

Sortie le 14/12/2022, 1h19, **Famille, Animation**, de Julien Chheng, Jean-Christophe Roger (II). Avec Lambert Wilson, Pauline Brunner, Michel Lerousseau...

Ernest et Célestine retournent au pays d'Ernest, la Charabie, pour faire réparer son précieux violon cassé. Ils découvrent alors que la musique est bannie dans tout le pays depuis plusieurs années. Pour nos deux héros, il est impensable de vivre sans musique!

mer. 14, sam. 17: 13h55, 15h50 / dim. 18, lun. 19, mar. 20: 11h10, 13h55, 15h50.

LE CHAT POTTÉ 2: LA DERNIÈRE QUÊTE

Sortie le 07/12/2022, 1h43, **Animation**, de Joel Crawford. Avec Boris Rehlinger, Antonio Banderas, Diane Dassy...

mer. 14, jeu. 15, ven. 16, sam. 17: 13h45, 16h20, 18h30, 20h40 / dim. 18, lun. 19, mar. 20: 11h, 13h45, 16h20, 18h30, 20h40.

LE ROYAUME DES ÉTOILES

Sortie le 07/12/2022, 1h24, **Animation**, de Ali Samadi Ahadi. Avec Maxime Donnay, Dirk Petrick, Benoit Van Dorslaer...

mer. 14, sam. 17: 13h40, 16h30 / dim. 18, lun. 19, mar. 20: 11h15, 13h40, 16h30.

LE TORRENT

Sortie le 30/11/2022, **Thriller**, de Anne Le Ny. Avec José Garcia, André Dussollier, mer. 14, sam. 17, dim. 18, lun. 19, mar. 20: 14h10, 18h25, 20h35 / jeu. 15, ven. 16: 14h10, 18h40, 20h35.

MAESTRO(S)

Sortie le 07/12/2022, 1h27, **Drame**, de Bruno Chiche. Avec Yvan Attal, Pierre Arditi, Miou-Miou...

mer. 14, sam. 17, dim. 18: 16h30, 20h45 / jeu. 15, ven. 16: 13h40, 16h30, 20h45 / lun. 19, mar. 20: 10h50, 16h30, 20h45.

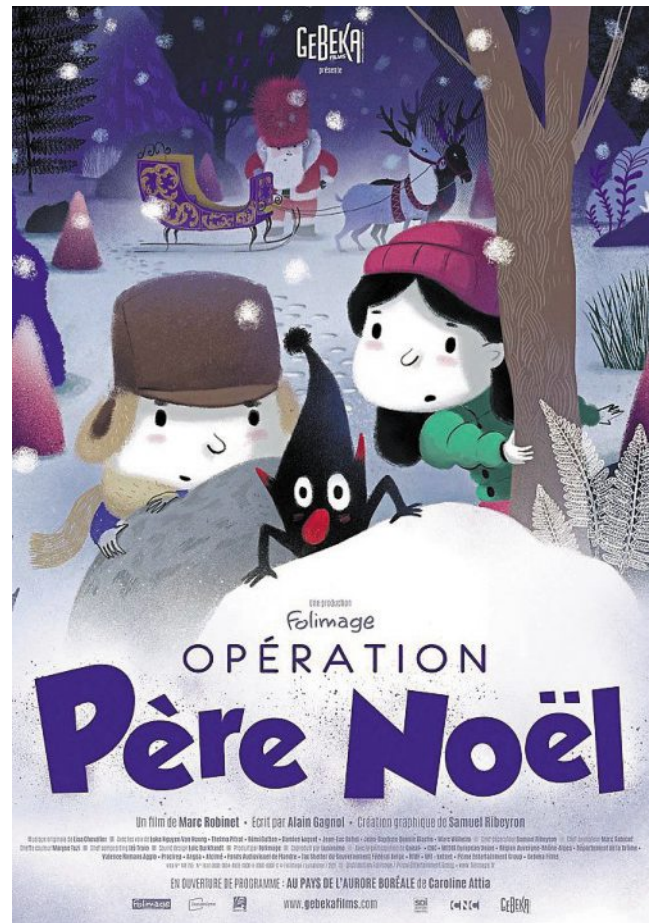
MON HÉROÏNE

Comédie, tlj. 14h, 16h15, 18h30, 20h50.

NOVEMBRE

Sortie le 05/10/2022, 1h47, **Policier**, de Cédric Jimenez. Avec Jean Dujardin, Anaïs Demoustier, Sandrine Kiberlain...

tlj. 18h40.



Alex est le petit garçon le plus heureux du monde...

PHOTO: D.R.

SIMONE, LE VOYAGE DU SIÈCLE

Sortie le 12/10/2022, 2h20, **Biopic**, de Olivier Dahan. Avec Elsa Zylberstein, Lilou Kintgen, Rebecca Marder...

mer. 14, dim. 18, lun. 19, mar. 20: 13h40, 20h25 / jeu. 15, ven. 16: 13h40, 16h40, 20h25 / sam. 17: 20h25.

RESTE UN PEU

Sortie le 16/11/2022, 1h33, **Comédie**, de Gad Elmaleh. Avec Gad Elmaleh, Régine Elmaleh, David Elmaleh...

mer. 14, sam. 17, dim. 18, lun. 19, mar. 20: 18h45 / jeu. 15, ven. 16: 13h45, 15h45.

Pour Noël
Venez découvrir nos
coffrets cadeaux

29€
90



Coffret 1/2 MÈTRE ANJOU
Une sélection de 8 bières d'Anjou 33 cl

La caisse Hexagone
7 bières belges 25 cl



19€
90

Photos non contractuelles

Exclusivité



Coffret Bons Vœux
2 bouteilles 75 cl
+ 2 verres

29€
90



Coffret Lupulus
4 bières 33 cl
+ 2 verres

39€
90



Coffret Paix Dieu
4 bières 33 cl + 2 verres



Trouvailles et retrouvailles!

ZI ST BARTHÉLEMY-D'ANJOU 54, bd de la Romanerie - 02 41 87 45 79



Vos menus de fêtes À PRIX BAS

JUSQU'AU SAMEDI 31 DÉCEMBRE

10 € OFFERTS
POUR L'ACHAT
DE 4 MENUS À 19€

15 € OFFERTS
POUR L'ACHAT
DE 4 MENUS À 25€

20 € OFFERTS
POUR L'ACHAT
DE 4 MENUS À 30€

Commandez sur **utraiteur.com** ou en magasin

Jusqu'au samedi 31 décembre 2022 sur présentation de votre CARTE U en caisse, bénéficiez de 10 € CARTE U pour l'achat simultané de 4 menus à 19€ ou de 15 € Carte U pour l'achat simultané de 4 menus à 25€ ou de 20€ Carte U pour l'achat simultané de 4 menus à 30€. Dans les magasins proposant le service U Traiteur Menus de Fêtes et participants au programme de fidélisation hors DROM-COM. Voir conditions de commande des «Menus de Fêtes à prix bas» à l'accueil de votre Magasin U et sur www.utraiteur.com.

CHOISISSEZ VOTRE REPAS DE FÊTES MENUS À LA CARTE



LES PLATEAUX DE FRUITS DE MER



LES VIANDES



LES POISSONS



LES DESSERTS

Commandez sur **utraiteur.com** ou en magasin

DANS VOTRE MAGASIN

Vous pouvez passer dès aujourd'hui
votre commande :

Jusqu'au
lundi 19 décembre
avant 12h
pour Noël

Jusqu'au
mardi 27 décembre
avant 12h
pour le Nouvel An

SUR WWW.UTRAITEUR.COM

Découvrez et commandez
vos menus de Fêtes

Jusqu'au
lundi 19 décembre
avant 11h
pour Noël

Jusqu'au
mardi 27 décembre
avant 11h
pour le Nouvel An

POUR VOTRE SANTÉ, ÉVITEZ DE MANGER TROP GRAS, TROP SUCRÉ, TROP SALÉ. WWW.MANGERBOUGER.FR

www.magasins-u.com

SUPER U

ANDARD
02 41 80 47 87

SUPER U

ANGERS
LES JUSTICES
02 41 47 55 61

SUPER U

ST SYLVAIN D'ANJOU
02 41 76 82 80

SUPER U

TRÉLAZÉ
LA PYRAMIDE
02 41 86 86 25

SUPER U

TRÉLAZÉ -
LA QUANTINIÈRE
02 41 41 41 10

Ayez l'Esprit Cocktail !

Pour les fêtes, La Rédaction d'Angers Maville vous propose les créations originales de professionnels du cocktail avec Esprit Cocktail et Yann Le Goff. Au quotidien, ces professionnels vous forment, vous proposent des animations ou encore interviennent pour vos réceptions, pour cette édition, ils vous livrent leurs recettes made in Anjou avec des produits bien connus des Angevins comme le Cointreau, les produits Giffard, ou encore les alcools saumurois de Combier. De quoi égayer vos apéritifs pendant les fêtes de fin d'année. Alors, n'hésitez plus : Trinquez Angevins ! Avec modération, tout de même !

Photo. Romain Sortant et Sébastien Houdemon d'Esprit Cocktail.



PHOTO : ALICE LABROUSSE

Esprit Cocktail : lors de vos réceptions ou sur place pour les entreprises et les particuliers

Il y a 12 ans, Sébastien Houdemon a créé Esprit Cocktail avec 1000 euros en poche à Monplaisir. « Je viens du monde de la restauration. J'ai une formation à l'école hôtelière de Sainte-Anne et j'ai habité 15 ans à l'étranger. Quand je suis revenu, un ami venait de monter son service traiteur et comme j'aimais beaucoup les cocktails et je m'y intéressais déjà depuis quelque temps, il m'a proposé de faire un service cocktail pour un événement. Ça a commencé comme ça en 2010. » Depuis, Esprit Cocktail s'est agrandi avec Romain Sortant : ils sont désormais deux associés salariés à temps plein et travaillent avec des auto-entrepreneurs tout au long de l'année. Leurs prestations ? « Nous nous déplaçons sur vos événements, réceptions pour y préparer les cocktails mais depuis peu nous avons également un lieu où accueillir du public pour des privatisations : team building, réceptions, animations pour les entreprises ou les particuliers. Au

sein de notre lieu, nous avons plusieurs activités à proposer : des simulations de golf, du billard, du palet etc ainsi que des ateliers de créations de cocktails et des challenges cocktails. » De quoi passer un bon moment entre amis, en famille ou même entre collègues ! « On travaille avec de vrais professionnels du cocktail, des produits de qualité, une vraie scénographie, et on s'adapte à toutes les demandes de nos clients. » C'est en 2020, en pleine pandémie, qu'Esprit Cocktail a déménagé et élu domicile à Saint-Melaine-sur-Aubance avec un lieu flambant neuf pour vos événements. Pour vos événements cocktails ou réceptions, vous savez sur quoi miser : Esprit Cocktail !

Infos pratiques :

<https://www.espritcocktail.net/>
17 route de Poitiers,
Saint-Melaine
contact@espritcocktail.net

RECETTE

Le Rosemary ladies



PHOTO : ESPRIT COCKTAIL

Ingrédients :

- 5 cl de gin Méridor de chez Combier
- 3 cl de jus de citron jaune frais
- 2 cl de liqueur d'abricot de chez Giffard
- 2 cl de sirop de romarin maison

Préparation :

1. Verser tous les ingrédients dans le shaker puis ajouter les glaçons.
2. Verser dans une coupe cocktail le liquide, puis ajouter 5 gouttes de whisky Port Charlotte 10 ans d'âge de chez Cointreau
3. Décorer avec un brin de romarin.

Ce cocktail est une création de Romain Sortant, associé à Esprit Cocktail. « Je me suis inspiré de mes vacances à Noirmoutier où l'on faisait beaucoup de barbecue. On récupérait du romarin frais et on achetait des abricots frais au marché, ça m'a donné envie de travailler avec ces associations de saveurs.

La version sans alcool du Rosemary ladies

Ingrédients :

- 8 cl de nectar d'abricot
- 3 cl de jus de citron jaune frais
- 3 cl de sirop de romarin fait maison

Pour faire votre sirop de romarin maison : Faire bouillir 75 cl d'eau, une fois que l'eau bout ajouter 75 g de romarin puis cuire à feu doux 30 min. Filtrer le liquide avec une passoire fine et un filtre à café. Ajouter 500g de cassonade, mélanger puis porter à ébullition. Conserver au frais 2 semaines maximum.

Le Marguerite d'Anjou



PHOTO : ALICE LABROUSSE

Ingrédients :

- 5 cl de tequila Don Julio
- 3 cl de Cointreau
- 2,5 cl de jus de citron vert frais
- 8 cl de jus de pomme pétillant Les Vergers de la Silve

Préparation :

1. Verser tous les ingrédients sauf le jus pétillant dans le shaker, ajouter des glaçons et secouer.
2. Verser dans un verre old fashion rempli à 2/3 de glace puis ajouter le jus de pomme avec une griottine de la maison Cointreau.

Ce cocktail est une création de Sylvain Marsollier, barman au Carré Cointreau.

Ouvert
du
mardi au
samedi

et aussi :
- dimanches
4-11 & 18 déc de
10h à 13h
- non-stop
le midi
du 20 au 24 déc



Sapins & décors de Noël
Beaux objets | Déco outdoor
Plantes de saison

EMBEILLIR
&
FAIRE PLAISIR



HORTELLI
Boutique jardin & déco
162 bd Strasbourg
ANGERS
QUARTIER LAFAYETTE

02 41 45 78 23
www.hortelli.fr
hortelli_angers



Yann Le Goff, mixologue Angevin passionné



PHOTO : YANN COCKTAILS

Yann Le Goff est un véritable passionné. Il n'y a qu'à l'entendre parler de son métier que déjà, les images, les couleurs et les saveurs qui ne demandent qu'à être dégustées vous assaillent l'esprit ! D'ailleurs, savez-vous vraiment ce qui définit un cocktail ? « Un mélange d'au moins deux produits », vous répondra le mixologue aguerri. « La mixologie demande de la dextérité. Un cocktail, c'est l'harmonie et le mélange des saveurs, l'équilibre parfait entre les ingrédients. »

Installé depuis 2008 sous le nom de Yann cocktails, Yann Le Goff s'est fait la main dans de nombreux établisse-

ments dont l'ancien « Chez toi » ou encore « Rouge Tendance » à Angers. « J'ai participé à de nombreux concours à l'époque et je faisais partie de l'association des barmen de France (ABF), qui regroupe les meilleurs de chaque région. J'ai réduit le nombre de concours puisque c'est assez chronophage. Un jour, une amie m'a appelé parce qu'ils avaient besoin d'un mixologue pour une soirée. À la suite de cette soirée, j'ai eu un autre appel pour préparer des cocktails et c'est comme ça que je me suis installé en indépendant. » Aujourd'hui, Yann Le Goff anime très régulièrement des masterclass cocktails auprès d'entreprises mais aussi de particuliers pour divers événements. « Ça dure en général 2 heures avec une phase d'apprentissage puis un petit challenge. » Le mixologue intervient également pour des animations lors de mariages, d'anniversaires, etc. et est partenaire de clubs de sport comme le SCO ou l'EAB. « Je donne des cours de mixologie à la CCI et j'interviens souvent chez Giffard. » Cette semaine, Yann Le Goff partage avec nous quelques recettes de cocktails -locaux s'il vous plaît ! – pour régaler vos convives lors des fêtes...

5 avenue Charles Goddes de Varennes, Avrillé
06 65 36 69 27
creartcocktails@gmail.com
<https://yann-cocktails.fr/>



PHOTO : YANN COCKTAILS

Le Spritzito

Les ingrédients pour un cocktail :

- 5 ou 6 feuilles de menthe
- 3 dés de citron vert
- 1 c. à soupe de mélange de sucre blanc et de sucre roux
- 1 cl de sirop de framboise
- 3 cl d'Aperol ou de préparation Spritz Giffard
- 6 cl de Perrier

Préparation :

1. Ajoutez tous les ingrédients dans un verre et pilez le tout.

2. Ajoutez des glaçons puis 3 cl d'Aperol ou de préparation Spritz Giffard.

3. Allongez votre préparation au Perrier et mélangez le tout avec une cuillère pour bien faire remonter le sucre.

Variation sans alcool : remplacez l'Aperol par 1 cl de sirop de framboise.

Les conseils du mixologue

- Vous pouvez préparer directement votre cocktail dans le verre mais évitez les verres à pied !

- Munissez-vous d'un pilon

- « Pour se repérer dans les quantités, on dit qu'une seconde est égale à 1 cl mais pour être précis, le mieux est de se munir d'un doseur ! »



Yann Le Goff.

PHOTO : YANN COCKTAILS

L'Angevin pétillant

Les ingrédients pour un cocktail :

- 2 feuilles de basilic
- 1 dé de clémentine
- 1 cl de sirop de cassis
- 2 cl de Guignolet d'Angers
- 8 cl de Crémant

Préparation :

1. Déposez les feuilles de basilic dans un verre ainsi que le dé de clémentine et le sirop de cassis.

2. Pilez le tout et ajoutez le Guignolet d'Angers avec quelques glaçons.

3. Allongez avec les 8 cl de Crémant.

Variante sans alcool : Après avoir pilé les premiers ingrédients, ajoutez du Perrier pour remplacer le Guignolet et le Crémant.

Le Food d'Angers

Les ingrédients pour un cocktail :

- 1 cl de sirop de cassis
- 1 cl de jus de citron jaune
- 1 cl de Menthe Pastille
- 2 cl de Cointreau
- 5 cl de jus de pommes

Préparation :

1. Mélangez les ingrédients soit au shaker ou bien directement dans le verre.

2. Servez-le avec des glaçons !

Ce cocktail peut être préparé à l'avance dans une bouteille comme du punch.

Variation sans alcool : Remplacez le Cointreau et la Menthe Pastille par 2 cl de sirop de cassis, 2 cl de jus de citron jaune et 10 cl de jus de pommes.



PHOTO : YANN COCKTAILS



PHOTO : YANN COCKTAILS

magasin

BIO

Alimentation
Éco-produits

VENREDI 16 ET SAMEDI 17 DECEMBRE

ANNIVERSAIRE

LA CABA FLEUR D'EAU

-10%

SUR TOUT LE MAGASIN

RCS Angers B 328 214 127

biocoop

La CABA

Magasin ouvert du lundi au samedi de 9h à 19h30 • 57, rue Plantagenêt - Angers

LA RECETTE

Fondant chocolat praliné



PHOTO : ONCE UPON A TIME 49

Once upon a time 49

Marine Agogué a ouvert le 28 juin dernier «Once upon a time 49», sa pâtisserie-salon de thé où vous pouvez déguster sur place ou à emporter des gourmandises sucrées mais aussi des tartelettes fines salées et des soupes pour la pause du midi ! Une jolie adresse toute en douceur pour vous éloigner de la grisaille de la saison ! Venez découvrir ce petit cocon.

Once upon a time 49
64 rue Baudrière
02 41 93 18 09

<https://onceuponatime49.eat-bu.com/>

De 10h30 à 18h30 du mardi au vendredi et de 10h à 18h30 le samedi



PHOTO : ALICE LABROUSSE

Ingrédients :

- 200 g de chocolat noir
- 165 g de beurre demi-sel
- 125 g de vergeoise blonde
- 220 g d'œufs
- 40 g de farine

Préparation :

1. Monter les œufs avec la vergeoise pour que ça triple de volume.
2. Ajouter le beurre et le chocolat fondus préalablement et refroidis à la préparation. Puis ajouter la farine.

3. Cuire à 150°C au four pendant 22 minutes.

4. Une fois refroidi, ajouter dessus un praliné maison (ou pas)

Bon appétit !

(Sinon, on vous conseille aussi de venir le déguster en boutique, accompagné d'un bon café ou d'un thé !)

SON PARCOURS

De juriste à pâtissière

«J'ai un Master 2 de Droit des affaires. J'ai travaillé 4 ans en tant que juriste puis j'ai passé mon CAP pâtisserie en candidate libre. À l'époque, on n'était pas encore obligé de faire des stages pour valider son CAP et je l'ai passé parce que la pâtisserie m'attirait. À la naissance de mon premier enfant, j'ai ensuite postulé à une offre dans une boulangerie-pâtisserie artisanale à Angers, pensant que je ne serai jamais prise puisque je n'avais aucune expérience. Et finalement, un patron m'a donné ma chance. J'ai travaillé pendant 3 ans dans cette boulangerie en tant que pâtissière. Quand elle a fermé, je me suis décidée à me lancer. J'ai fait une formation autour du café à Bordeaux pour extraire et proposer du bon café. Ce sont les circonstances qui m'ont fait ouvrir cet endroit.»

LE CONCEPT

Pâtisserie-salon de thé

«Once upon a time 49 c'est une pâtisserie 100% artisanale : je fais tout maison ! De mes pâtisseries, à mes tartelettes, à mes pralinés ainsi que les pâtes à tartiner, tout est fait par moi. Je propose beaucoup de tartelettes fines sucrées ou salées, j'ai un bar à cookies avec différents toppings, des gâteaux de voyage c'est-à-dire des gâteaux sans crème qui se conservent à température ambiante. J'ai également lancé des petits pots de pâte à tartiner saveur : caramel, beurre de cacahuètes, noisettes et même un nougat maison. J'ai aussi un côté coffee shop où l'on est plus sur un salon de cafés mais j'ai également une large sélection de thés et de boissons fraîches. Je travaille avec les cafés et thés de la marque locale Judicieux et pour les boissons fraîches, la Maison Meneau à Bordeaux.»

LES LIEUX

Moderne et très doux

«Ici, on a tout refait ! On a réalisé un mois de travaux avant d'ouvrir. On a refait les sols, les murs, on a remplacé le mobilier. On a voulu en faire un lieu cosy, c'est très différent de ce qu'il y avait là avant. Anciennement, il s'agissait d'un point de restauration rapide. Je suis partie sur un vert d'eau pour les couleurs et j'ai travaillé avec une agenceuse professionnelle. On a opté pour des choses douces, pastel, et du confort avec des canapés en velours, des choses qui donnent envie de se poser avec des matières naturelles comme du bois etc.» Et avec ces couleurs d'une douceur infinie, on vous promet que vous vous sentirez comme enveloppé dans ce petit écrin, y rentrer donne instantanément envie de s'y attabler. On vous aura prévenus !

LA CUISINE

Pour vos pauses sucrées comme salées !

«Je confectionne aussi bien des tartelettes sucrées que salées. Pour le midi, je propose une tartelette salée accompagnée d'une salade ou une soupe de saison. Et tout au long de la journée, des tartelettes, des cookies, des gâteaux de voyage sont à découvrir. Mon best-seller, c'est la tartelette pistache fleur d'oranger. Il y a des nouveautés toutes les semaines, le salé, lui, change tous les jours quasiment. La clientèle est très variée, j'ai autant d'étudiants que de personnes âgées, des commerçants des environs, des habitants du quartier, c'est vraiment très large. À savoir, je fais également des commandes sur mesure, il ne faut pas hésiter à demander. Je travaille avec un maximum de produits de saison.»

CAVAVIN
la passion du conseil

LE MONDE DU VIN A CHANGÉ !

Pour tous ceux qui savent bousculer l'étiquette tout en respectant les traditions

Horaires exceptionnels :
ouvert le dimanche matin du 18 décembre,
et les lundis 19 et 26 décembre

3 bis rue d'Anjou - ANGERS - 02 41 87 25 66

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

C'EST NOUVEAU

Le Constant



PHOTO : ALICE LABROUSSE

Ouvert depuis début octobre, Le Constant est un bar à bières appartenant au groupe La Boucherie. « Après les confinements, le groupe voulait miser sur un lieu convivial et ils ont décidé d'ouvrir un premier bar à bières appelé Le Constant du prénom du grand-père d'Alexandre Baudaire, fils du fondateur. Ils ont ouvert un premier Constant à Lanester près de Lorient. Le groupe étant angevin, c'était important pour eux de s'implanter à Angers et quand le local juste à côté de La Boucherie s'est libéré, ça a été l'occasion de créer un Constant ici », explique Timothée Blaize, responsable des Constant pour le groupe. « Ici, nous sommes un bar à bières, et on propose de la restauration à partager : planches de charcuteries, fromages AOP, pizzas à partager, petites assiettes de tacos. C'est simple, convivial, on est dans le partage ou pas, selon si les personnes sont gourmandes ou pas ! » 12 bières différentes sont proposées, 4 bières varient selon la saison avec des formats allant de 15 cl, 33 cl à 50 cl ! L'happy hour est de 17 h à 20 h. Le Constant est le lieu de vos pauses en journée comme de vos soirées ! Fléchettes, flipper et diffusion d'événements sportifs sont aussi au rendez-vous.

48 boulevard Foch
Ouvert tous les jours



PHOTO : ALICE LABROUSSE

La poésie des choses

Aline Boutin a ouvert sa boutique-atelier de joaillerie en 2016. Depuis, elle propose des créations et des projets sur-mesure.

D'un naturel jovial et discret, Aline Boutin a pourtant de l'or dans les mains... Au propre comme au figuré ! Et son histoire avec la bijouterie et l'artisanat est une longue histoire d'amour bien solide ! « J'ai fini mon apprentissage en joaillerie en 2002 et j'ai tout de suite travaillé dans des ateliers. Je voulais un métier où l'on puisse fabriquer des choses de A à Z. La bijouterie s'est imposée à moi. Je voulais être dans la création. Je travaillais dans des ateliers d'autres artisans auparavant et en 2016, j'ai senti que le temps était venu pour moi. Donc j'ai sauté le pas ! Et j'ai ouvert à cet endroit, près de la place de l'Académie, assez proche du centre-ville, c'est un bon choix d'emplacement pour mon atelier. »

Des pierres, des matières précieuses

« Je travaille les métaux pré-

cieux comme l'or, l'argent et les pierres précieuses également. Je ne vends que mes créations et quand les clients ont des demandes spécifiques, on voit ensemble pour réaliser un bijou qui leur correspond. » Son univers ? L'élégance, l'originalité et des pièces uniques. Rares sont des pièces issues de micro-séries, ce sont presque toutes des pièces uniques ! « J'aime particulièrement réaliser les bagues, il y a en plus une nouvelle tendance sur les bagues. Et j'utilise des techniques rares aussi... »

Le Mokume Gane

« C'est une technique japonaise qui consiste à travailler le métal dans la masse. On travaille un millefeuille de différents métaux pour faire des dessins dans la masse du métal. Ça donne un aspect gravé, on crée le motif grâce à la superpositions de métaux. Ce

ne sont pas des techniques répandues. » Pour toutes demandes, réparations de bijoux créés par Aline Boutin ou non, n'hésitez pas à passer en boutique. « Je fonctionne sans rendez-vous, je suis là aux horaires d'ouverture de la boutique et je reçois les clients. Je fais également l'entretien, le nettoyage et les réparations des bijoux. Je fais aussi beaucoup de commandes personnalisées. Mon atelier se situe juste derrière la verrière de l'espace boutique, ça montre que tout est fait sur place. On peut y observer mon travail. Ce que j'aime, c'est le contact client, la création bien sûr, et le fait de ne jamais faire la même chose, je ne me lasse pas ! »

La poésie des choses
9 rue Marceau
<https://www.lapoiesiedeschoses-bijoux.com/>
contact@lapoesiedeschoses.com
la poésie des choses sur Facebook

ELLE AIME

Du Chat à l'aiguille



PHOTO : ALICE LABROUSSE

« Anne, c'est une créatrice de vêtements pour enfants. Elle a de jolies lignes ! »

14 rue Marceau

Le Welsh



PHOTO : ALICE LABROUSSE

« Pour passer un moment convivial avec des amis, jouer ou se distraire, c'est le bon endroit ! »

25 place Louis Imbach

Les 400 coups



PHOTO : ALICE LABROUSSE

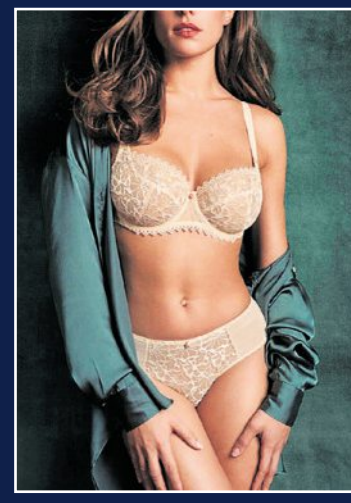
« Je vais régulièrement au cinéma. Il y a toujours plein de choses à voir aux 400 coups. »

2 rue Jeanne-Moreau

Jour & Nuit
78, rue Plantagenêt
Angers
02 41 87 70 67
www.jn-lingerie.com

La marque Empreinte, maison française riche de dentelles et broderies vous séduira pour vos cadeaux de Noël sans oublier vos chemises en laine et soie avec Oscalito vous réchaufferont de plaisir !

Offrez notre carte cadeau adaptée à tous les budgets



Au fil des rues scintillantes...

Au cœur du jardin du Mail, le village de Santa Claus invite les passants (et les gourmands !) à arpenter les allées entourées de chalets de Noël. Juste à côté, la grande roue vous offrira un beau panorama sur la ville, à 40 mètres de hauteur ! Avis aux amateurs ! Elle tournera jusqu'au 2 janvier.

S'il vous manque encore quelques cadeaux, le marché de Noël place du Ralliement saura peut-être faire votre bonheur... Il sera ouvert jusqu'au 31 décembre.

Marché de Noël : Tous les jours de 11 h à 20 h ; en nocturne avant Noël le vendredi jusqu'à 21 h et le samedi jusqu'à 22 h. Le 24 décembre : de 11 h à 17 h 30 ; le 25 décembre : de 15 h à 20 h ; le 31 décembre : de 11 h à 16 h.

Toutes les informations sur l'ensemble des animations sur www.angers.fr



PHOTO : K.M



PHOTO : K.M



PHOTO : K.M



PHOTO : K.M



PHOTO : K.M



PHOTO : K.M



PHOTO : K.M



PHOTO : K.M



PHOTO : K.M



PHOTO : K.M



PHOTO : K.M

Fish Spa : pensez au bien-être de vos pieds toute l'année

Elodie Bourreau a ouvert son Fish Spa en avril 2021. Et depuis, elle fait connaître la méthode efficace et naturelle pour vos pieds secs grâce à des petits poissons !

Comment en êtes-vous venue à ouvrir cet institut un peu particulier ?

C'est un concept qui existe et qui est connu en France depuis 2010/2011 mais le procédé est plus vieux encore. L'année dernière, en vacances en Vendée avec mon conjoint, on a été dans un Fish spa et le concept nous a beaucoup plu. C'est un concept autour du bien-être naturel grâce à des petits poissons. Ça rend la peau douce, c'est une séance bien-être. On a rapidement voulu se lancer, on a fait toutes les démarches pour se former et pour valider notre projet en préfecture et on a trouvé ce local en centre-ville d'Angers. Auparavant je travaillais dans la restauration et le bien-être m'attirait depuis plusieurs années, ce sont les confinements qui nous ont décidés !



PHOTO : ALICE LABROUSSE

Quels en sont les bienfaits ?

Ça améliore la circulation sanguine, ça stimule les points d'acupuncture. À l'étranger où la méthode est utilisée plus largement sur le corps, on dit que ce sont des poissons qui soignent l'eczéma, le psoriasis etc. C'est un concept qui vient du Moyen-Orient. Ce n'est arrivé en France que tardivement. D'ailleurs, à l'étranger, il est même pratiqué sur tout le corps et pas seulement les mains ou les pieds comme en France. Ici, on est plus réglementés, il y a un protocole de désinfection plus poussé. Dans notre institut, on ne propose la méthode que sur les pieds pour le moment.

Comment cela fonctionne-t-il ?

Les poissons, ce sont des garra rufa qui vivent dans l'eau douce et plutôt chaude ou tiède, même s'ils s'adaptent bien à l'eau un peu plus froide, se

nourrissent des peaux mortes de vos pieds. On les nourrit bien sûr tous les jours. Ils viennent d'Europe de l'Est. Durant les séances, on contrôle les pieds, on enlève le vernis, on désinfecte les pieds. On refuse les gens avec des plaies. On fournit aux personnes des claquettes désinfectées et elles peuvent ensuite s'installer et plonger leurs jambes dans les bassins. Dès la première séance, la peau est plus douce et plus lisse. Quand on a les pieds très secs, on recommande de venir une fois par mois. Il y a une légère sensation de chatouilles mais cela s'estompe au bout de quelques secondes. Les séances durent entre 15 et 30 minutes maximum. Après 30 minutes, on filtre l'eau. Il y a environ 80 poissons par bac. Il y a assez peu de contraintes à travailler avec les poissons. Quand ils ne veulent plus travailler, ils nous le font com-

prendre et restent dans le fond du bassin, on n'insiste pas.

À qui cela peut-il s'adresser ?

Pour notre clientèle, on a 50% de femmes et 50% d'hommes. On a aussi des enfants et des personnes âgées. Il y a des personnes qui viennent en couple, d'autres entre amis, ou même seules. La beauté des pieds, on a tendance malheureusement à y penser seulement aux beaux jours quand on sort les chaussures ouvertes mais il faut en prendre soin toute l'année. On ne recommande pas les séances en cas de maladies de peau pour prendre soin de nos poissons mais aussi pour les personnes diabétiques qui sont naturellement plus sensibles également. Pour les femmes enceintes, si elles souhaitent le faire, on leur fait signer une décharge car avec la stimulation des points d'acupression,

cela pourrait entraîner l'accouchement dans les cas où la personne est très sensible. Certaines le font quand même. Pour ma part, je l'ai testé enceinte et tout s'est bien passé. Mais on prend des précautions.

Quelles sont les autres prestations que vous proposez ?

On propose également des gommages des mains et des pieds et des prestations d'onglerie. On proposera l'année prochaine du Fish spa pour les mains s'il y a plus de demandes. On a également ajouté la pose américaine en ongles à nos services.

**74 rue Baudrière
Ouvert du lundi au samedi habituellement et du 20 novembre au 18 décembre le dimanche aussi : 10 h-19 h sauf le dimanche 14 h-19 h
<https://fishspa-international.com/>
15 min 12 euros, 20 min 16 euros et 30 min 24 euros
Avec ou sans rendez-vous !**



PHOTO : FISH SPA ANGERS



PHOTO : FISH SPA ANGERS



PHOTO : FISH SPA ANGERS



PHOTO : FISH SPA ANGERS

PEINTURE

SOL

MUR

RIDEAUX

ESPACE

revêtements

PDO

-15%
SUR LES OBJETS DÉCO EN MAGASIN



jusqu'au 15/12/2022

...Adeline Gallard

Plus jeune, Adeline Gallard rêvait d'être joaillière. Un rêve qu'elle n'avait jamais osé entreprendre et concrétiser jusqu'au confinement ! «Pendant le confinement, mon frère qui est menuisier a réalisé des boucles d'oreilles pour sa femme. Et je me suis dit que mon rêve je pouvais le réaliser !» Et c'est ainsi qu'est née Création Emliadda, sa marque de bijoux et accessoires réalisés avec des matières recyclées : bois, glands ramassés, bouchons de liège, graines de melon ou courges, pépins, perles issues de bijoux cassés, linoléum etc. Elle réalise des marquages, des barrettes, des colliers, des boucles d'oreilles et même des parures. Elle fera de nombreux marchés de Noël ces prochaines semaines, mais ses créations sont aussi en dépôt à O'Local à Chalonnes, à Chrysalide Shop à Calais, à l'atelier des petits pois à Villedieu-la-Blouère et la créatrice cherche également des lieux angevins pour rayonner autour de chez elle. C'est d'ailleurs son objectif pour l'année 2023, et nous lui souhaitons de trouver chaussure à son pied !

Création Emliadda
<https://www.facebook.com/creationemliadda/>
<https://creation-emliadda.sumupstore.com/>
 @creation_emliadda sur Instagram



PHOTO : ALICE LABROUSSE

■ Blaison Saint-Sulpice

«Autour du château de l'Ambroise, j'aime me balader. J'aime aussi la vue de la vallée et le Défrou.»



PHOTO : ALICE LABROUSSE

■ Saint-Rémy-la-Varenne



PHOTO : KATELL MORIN

■ La levée de la Loire



PHOTO : KATELL MORIN

«J'aime beaucoup me promener le long de la levée à Saint-Mathurin mais aussi à La Bohalle.»

■ Place du Ralliement



PHOTO : ALICE LABROUSSE

«C'est vraiment joli. Le marché de Noël sur la place du Ralliement, c'est un petit rituel que l'on fait chaque année avec nos enfants !»

■ Brissac-Quincé



PHOTO : K.M

«Ça a beaucoup de cachet. Les vignes autour de Brissac me plaisent particulièrement. Quand j'étais dans mon ras le bol professionnel, je voulais travailler dans la nature et auprès de notre terroir, j'ai donc failli travailler dans des vignobles !»

■ Terra Botanica

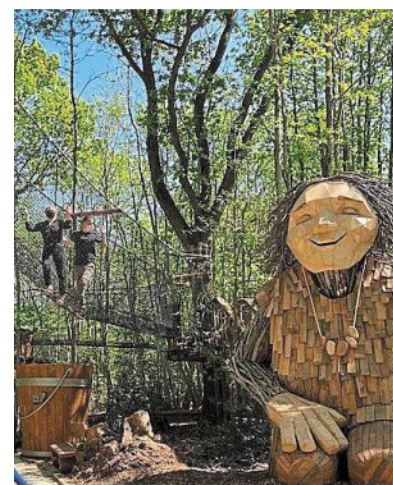


PHOTO : VINCENT RIPAUD

«On y a été pour la fête de l'Automne. En juin dernier pour les beaux jours on y est retournés et on aimerait beaucoup faire Terra Noctia cet hiver.»

Les adresses

Blaison Saint-Sulpice

Saint-Rémy-la-Varenne

Brissac-Quincé

Terra Botanica
Route d'Épinard

La levée de la Loire
Saint-Mathurin

Place du Ralliement



PHOTO : ALICE LABROUSSE

Avec Marina, essayez-vous à la cuisine vietnamienne !

Avec Cuisine en Folie, Marina Truong se déplace à Angers et aux alentours et vous dévoile les secrets de la gastronomie vietnamienne à travers des ateliers.

Comment avez-vous fait vos premiers pas en cuisine ?

Je baigne dedans depuis toute petite puisque mon oncle et ma maman ont tenu deux restaurants vietnamiens à Angers. J'étais souvent à leurs côtés à cuisiner !

Comment est né le projet Cuisine en Folie ?

C'est ma deuxième activité. À la base, je travaille dans l'éducation nationale en tant que AESH (accompagnant des élèves en situation de handicap) mais ce sont des contrats précaires où il n'y a pas beaucoup d'heures. Comme j'adore la cuisine, j'ai eu envie de créer ma propre entreprise afin de partager ma passion pour la cuisine vietnamienne en donnant des cours. Avoir un food truck ou un restaurant ne m'intéressait pas, je voulais vraiment être dans des moments d'échange et d'apprentissage. J'ai profité du Covid pour élaborer tout mon projet et je me suis installée en tant qu'auto-entrepreneuse en septembre 2020.

Pouvez-vous nous parler du concept ?

Je suis spécialisée dans la cuisine vietnamienne mais il m'arrive de m'ouvrir un peu plus largement à la cuisine asiatique en proposant par exemple des ateliers sushis. Tous les ans, à chaque saison, je fais évoluer mon programme. Les cours s'adressent aux particuliers, aux entreprises, aux associations... J'interviens en général un samedi sur deux chez Radis et Capucine place Molière. Je donne aussi des cours auprès d'une association de Tiercé, « L'acte », dont je suis présidente. J'interviens à Mûrs-Érigné au Parc du Louet, dans un lieu à la fois gîte et sal-



Marina Truong, au centre, propose plusieurs formules d'ateliers.

PHOTO : CUISINE EN FOLIE

le événementielle. J'emprunte la cuisine pour y faire des ateliers. Je peux intervenir pour des départs à la retraite, des enterrements de vie de jeune fille...

Vos cours sont-ils réservés aux adultes ?

Non, ils peuvent s'adresser aux enfants. En général, quand je fais des cours chez les particuliers, je me retrouve souvent avec les parents et les enfants, c'est très sympa. Là, on commence à me proposer des interventions auprès des enfants en bas âge. Les ateliers durent de deux à trois heures et je propose trois formules : entrée-plat ; plat-dessert ou entrée-plat-dessert. Les tarifs varient entre 35 et 55 euros et la facture des ingrédients est en supplément.

Quelles sont les spécificités de la cuisine vietnamienne ?

C'est une cuisine saine, qui a plein de saveurs. Elle est souvent à base de bouillons, de soupes, de fritures comme les samosas, de nouilles sautées, il y a aussi des viandes, des

poissons... C'est une cuisine qui demande beaucoup de préparation en amont. On utilise des herbes aromatiques fraîches comme la coriandre, la menthe, les pousses de soja mais également des épices pour relever nos plats. C'est assez varié. On dit que c'est la cuisine du yin et du yang puisqu'on équilibre tout. Il y a toujours une note sucrée dans un plat.

Quels plats vos élèves apprennent-ils à préparer lors des cours ?

Là encore, c'est très varié. Les nems au porc et les rouleaux de printemps marchent très bien mais aussi le bo bun – une recette à base de vermicelles de riz, de bœuf aux oignons, de crudités, de feuilles aromatiques. On peut aussi cuisiner des entremets à base de lait de coco, de perles de tapioca, de banane, de pandan (une feuille qui rend le dessert vert. C'est un peu la gousse de vanille du Vietnam !). Je fournis les ingrédients sauf les basiques comme la farine, l'huile, les oignons... On prévoit tout cela ensemble avant le cours.

J'achète ma viande à la charcuterie-traiteur Saint-Antoine à Tiercé, les ingrédients asiatiques à Asia market avenue Pasteur.

Des idées de plats vietnamiens à servir à Noël ?

Les samosas peuvent être sympas pour l'apéro, les nems, les raviolis ou les crevettes...

Avez-vous des envies particulières autour de Cuisine en Folie ?

Je suis surprise de l'ampleur que prend mon auto-entreprise et si ça continue à marcher comme ça, j'aimerais m'y consacrer totalement. Sur du long terme, j'aimerais avoir ma boutique d'ateliers avec tout le matériel professionnel nécessaire !

Cuisine en Folie
06 61 68 09 25 20

<https://cuisineenfolie.com/>
Sur Facebook

Marina Truong propose des bons cadeaux utilisables un an.

Katell Morin

katell.morin@angers.maville.com



PHOTO : CUISINE EN FOLIE



PHOTO : CUISINE EN FOLIE



PHOTO : CUISINE EN FOLIE



PHOTO : CUISINE EN FOLIE

UniCentre

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



www.unicentre.eu

CHALEUREUSE, sens des valeurs, responsable RH, 35 ans, célibataire, aime recevoir ses amis, découvrir, week-ends, bord de mer, voyages, sorties culturelles et tendres tête-à-tête. Désireuse de fonder un couple complice avec homme attentionné, et tendre. **REF5001AM**

RASSURANT, MATURE, 34 ans, célibataire, comptable. Aime sport, danse latine, lecture, cinéma, Pierre rêve de trouver la femme de sa vie pour construire une vie de famille. Il vous espère naturelle, simple et sincère. **REF5006AM**

SPONTANÉE, POSITIVE, secrétaire 46 ans, séparée, elle aime déco, bricolage, musique, ciné, théâtre, joies de la table, évasion en bord de mer, accueillir ses amis. Elle attend d'un homme : tendresse, compréhension et écoute. **REF5002AM**

CHARMEUR, il veut réussir sa vie amoureuse, informaticien, 43 ans, il a envie de devenir votre complice. Célibataire, il aime partager et vous imagine pleine de rêves et gourmande de la vie. **REF5007AM**

ELEGANTE, DISCRETE, commerçante, 55 ans, divorcée, Cathérine pratique rando, lit et aime la musique. Elle souhaite ouvrir nouveau chapitre de sa vie avec un homme attentionné, aimant comme elle, vie de famille et sorties complètes. **REF5003AM**

ELEGANT, RASSURANT, Frédéric, 55 ans, cadre commercial, divorcé, aime activités de plein air, danse, sorties entre amis, cuisiner, bouquiner, week-ends improvisés. Vous êtes naturelle, prête à vivre intensément ? Venez le rencontrer ! **REF5008AM**

CALME, OUVERTE D'ESPRIT, retraitée du médical, 64 ans, veuve, Danièle aime balades, nature, rando, gastronomie, sorties diverses mais sa priorité : rencontrer compagnon généreux et enthousiaste pour retrouver joies du partage à deux. **REF5004AM**

SYMPA, ACTIF, MODERNE, 65 ans, divorcé, commerçant, il chante dans un groupe, apprécie randos, natation, footing, resto, ciné, jardin. Il souhaiterait partager avenir complice avec un partenaire dynamique, ayant joie de vivre. **REF5009AM**

DYNAMIQUE, 73 ans, divorcée, retraitée commerçante, aime voyages, sorties culturelles, randos, resto, concert, recevoir, cuisiner. Elle souhaite partager bons moments et pourquoi pas quotidien avec partenaire généreux, ayant savoir-vivre. **REF5005AM**

DYNAMIQUE, GÉNÉREUX, 73 ans, veuf, retraité ingénieur, passionné par art, peinture, lecture, musique, sport, jardinage, ciné, voyages... Il souhaite la rencontre d'une femme ouverte d'esprit, aimant comme lui la vie et le partage. **REF5010AM**

Vous ne faites pas de rencontres ? Vous êtes déçu(e) de vos rencontres ? Vous fuyez les contacts virtuels ? Renseignez-vous. Entretien gratuit et confidentiel sur rendez-vous.

Une annonce vous intéresse ? Téléphonez ou écrivez à UniCentre - Cabinet Sabrina DAVID - 02 41 86 93 83 - 30 Avenue du Lac de Maine 49 000 Angers - anjou@unicentre.eu



M O R G A N

MORGANDETOI.COM

RENDEZ-VOUS



DANS VOTRE **NOUVELLE BOUTIQUE MORGAN**
AU SEIN DU CENTRE COMMERCIAL
ATOLL ANGERS,
ECOPARC DU BUISSON À BEAUCOUZÉ
L'OCCASION PARFAITE POUR FAIRE VOTRE
SHOPPING DE NOËL !