



LES PÉPITES DE GRÉGORY
Co-fondateur et gérant de La Fabrique Musicale Angevine, Grégory partage ses passions, ses adresses coup de cœur et ses projets culturels. Entre flâneries urbaines et organisation d'événements, découvrez ce musicien engagé amoureux d'Angers !

P. 27

angers maville

N°18 du 22 janvier au 4 février 2025 | SORTIES & LOISIRS | BONNS PLANS & BONNES NOUVELLES | CENTRE VILLE & AGGLO

SOLDES

MAISON FONDÉE EN 1829
VERCHALY
OPTICIEN INDÉPENDANT

8 bis bd Foch - Angers
www.verchaly.fr

DU 8 JANVIER AU 4 FÉVRIER 2025

-40%

sur les **montures optiques**

-50%

sur les **montures solaires**

-60%

sur les **montures créateurs**

Miklì, Théo, Anne et Valentin, JF Rey

*Hormis sur prix ronds et montures signalées en magasin.
Offre non-cumulable avec d'autres offres.



« **La vie, même dans ses moments les plus sombres, reste une aventure précieuse** »

À l'approche de la sortie de son film *Le Dernier Souffle*, présenté lors du festival Premiers Plans à Angers, l'immense réalisateur franco-grec Costa-Gavras nous livre une réflexion bouleversante sur la vie, la mort et l'humanité. **P.18-19**



CHAMPIONNE DU MONDE !

Championne du monde de Pole Art, passionnée de danse et d'aérien, Sylvaine Charrier a ouvert Sissi Pole Angers en 2023. Avec un parcours mêlant cirque, compétition et créativité, elle révèle la pole dance comme un art et un sport inclusif.

P. 20 à 21

PRINCE DE LA GASTRONOMIE

Le célèbre Maurice-Edmond Sailland, alias Cumonsky s'est imposé comme une figure incontournable de la gastronomie française. Alliant humour, goût des plaisirs simples et attachement aux traditions régionales, il a durablement marqué l'histoire culinaire française.

P. 15

TENDANCES DÉCO 2025

Décryptées par notre experte déco, les tendances 2025 mêlent avant-gardisme et nostalgie. Au salon Maison & Objet, parcours immersifs et inspirations naturelles, futuristes ou vintage promettent évasion et retour à l'essentiel.

P. 25

wonder woods
BY Ephemera

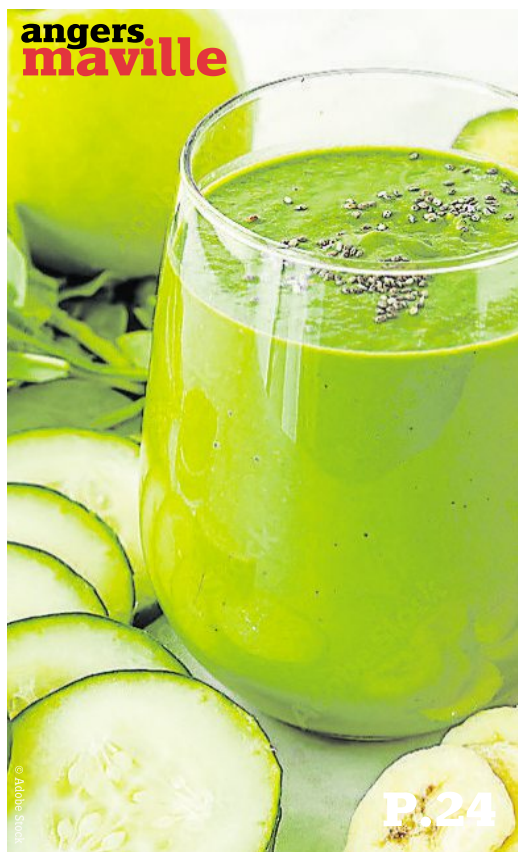
LE PREMIER RESTAURANT IMMERSIF D'ANGERS

Une expérience inédite arrive à Angers.
Dans la forêt, tout commence...

OUVERTURE LE 8 FÉVRIER

ephemera.group.com

Restez connectés pour en savoir plus



P.24



P.25



P.30



P.31

Conception - contenus :

Hélène Xypas

angersmaville@additi.fr

Conception graphique :

Sébastien Pons

Distribution et publicité :

Additi Média

Olivier Rault

10 rue du Breil, 35081 Rennes Cedex 9

Aurore Pouget

06 83 92 75 86

aurore.pouget@additi.fr

Site

angers.maville.com

Imprimerie Ouest-France

10 rue du Breil - 35081 Rennes Cedex 9

Tirage : 40 000 exemplaires

Additi com SAS est éditeur de Angers.maville

Numéro 18 - 22 janvier 2025

Prochain numéro le 5 février 2025

Toutes reproductions d'un article (y compris partie de texte, graphique, photo) sur quelque support que ce soit, sans l'autorisation de la Direction de Maville, est strictement interdite (article L122-4 du code de la propriété intellectuelle).

ÉDITO

VOUS AVEZ VU ?

Angers se place une fois de plus au carrefour des arts et de la culture. Le Festival Premiers Plans, rendez-vous incontournable du cinéma d'auteur, a offert au public une rencontre exceptionnelle avec l'immense réalisateur Costa-Gavras. Lors de l'avant-première de son dernier film, *Le Dernier Souffle*, le cinéaste a livré une œuvre magistrale où la peur universelle de la mort s'efface pour laisser place à l'espoir. Une plongée bouleversante dans les mystères des soins palliatifs, où chaque silence devient un cri de vie, et chaque plan, une invitation à l'introspection.

La scène angevine s'illustre aussi par ses talents locaux. Sylvaine Charrier, sacrée championne du monde 2024 de Pole Art, brille par sa grâce et sa puissance. Depuis son école Sissi Pole Angers, cette artiste visionnaire transforme un sport exigeant en un art libérateur, accessible à tous ceux qui rêvent de se dépasser. Et comment ne pas évoquer la figure emblématique de Curnonsky, prince des gastronomes et ambassadeur intemporel de l'art de vivre à la française ? L'Angevin d'origine a célébré les richesses culinaires de son terroir, un héritage qui continue d'inspirer les créateurs d'aujourd'hui.

Côté décoration, notre experte Véronique décrypte les grandes tendances de 2025, inspirées par des univers naturels, des décors poétiques et une pointe de nostalgie. Entre avant-gardisme et retour à l'essentiel, ces orientations reflètent notre besoin de réconfort, d'émerveillement et de nouvelles perspectives. Tradition et innovation s'entrelacent à Angers, dessinant les contours d'une ville en perpétuel mouvement, où chaque talent, chaque projet, raconte une histoire unique. Du grand écran à la barre de pole dance, des saveurs du terroir aux inspirations déco de demain, Angers célèbre l'émotion sous toutes ses formes. Une chose est sûre : 2025 s'annonce riche en éclats, en surprises et en inspirations !

SOMMAIRE

CULTURE & DÉCOUVERTES

- p.3-9 Sélection sorties
- p.10-11 Activités jeunesse
- p.12 Les films de la quinzaine
- p.15 La petite histoire de Curnonsky

EN TÊTE A TÊTE

- p.18-19 Confidences du réalisateur Costa-Gavras
- p.20-21 Rencontre avec Sylvaine Charrier, championne du monde de « Pole Art »

100% ANGERS

- p.24 Pépites food : Smoothie détox vert
- p.25 Les tendances déco 2025 par Virginie
- p.26 Pépites shopping : Chapeau les accessoires !
- p.28 Bons plans et good vibes à Angers
- p.31 Escapade au château de l'Épinay



Imprimé sur du papier UPM
produit en Allemagne à partir
de 65% de fibres recyclées.
Eutrophisation : 0.003kg/tonne.

Certifié PEFC - PEFC/10-31-3502

Préservez notre environnement,
ne pas jeter sur la voie publique

MUSIQUE



SIÂN POTTOK

Voyage métissé

Siân Pottok puise dans ses origines indiennes, congolaises, belges et slovaques pour créer un univers riche et métissé. Son album *Wild and Savage* explore un monde vibrant et interconnecté, porté par sa voix, les cordes du kamélé n'goni et des nappes cuivrées mêlées à des sons électroniques. Un voyage sonore intense et délicat.

Ven. 24 janvier à 20h30

Tarif plein : 22€, réduit : 10€

Théâtre de l'Hôtel de Ville

1 Rue Jean Gilles

St-Barthélemy-d'Anjou

Réservation obligatoire :

billetteriethv.mapado.com



DARIA

Rock mythique

Et si le groupe ultime de rock angevin était Daria ? Ok, Les Thugs ont lancé la scène locale dans les années 80, mais Daria a tenu le flambeau pendant les années 2000, quand le genre était hors radar. Après des tournées en France et à l'étranger, des disques sur des labels mythiques, et un passage par L.A.N.E, le gang des frères Belin revient avec un nouvel album, toujours aussi fidèle aux guitares saturées.

Ven. 24 janvier à 20h30

Tarifs : carte Chabada 10€,

prévente 14€, guichet 17€

Le Chabada,

56 Boulevard du Doyenné

02 41 96 13 40

lechabada.com

LA FOLLE SEMAINE
DE L'ORGUE

Symphonie-Passion

Dans le cadre de la Folle Semaine de l'Orgue, l'église Saint-Gilles d'Avrillé accueillera un concert unique. Henri-Franck Beaupérin, maître de l'orgue, accompagnera Catherine Chailleu-Cesbron et Philippe Richard dans des chants grégoriens, mêlant tradition et virtuosité. Organisé par Les Amis des Orgues d'Avrillé, cet événement soutient l'installation d'un nouvel orgue Gulliver.



Jeu. 30 janvier à 20h30

Tarif : 15 €, réduit : 5€, gratuit

pour les - de 18 ans

Église Saint Gilles

213 Av. Pierre-Mendès-France

Avrillé

LAS ROBERTAS &
THE BELAIR LIP
BOMBS

Festival itinérant

Dix-huit ans que le festival « Les Nuits de l'Alligator » sillonne la France pour célébrer un blues sauvage, indépendant et actuel. Parmi les groupes de cette édition, Las Robertas, des Costaricaines au heavy rock psychédélique puissant et planant, et The Belair Lip Bombs, Australiens à la pop arty nerveuse, soutenue par Jack White qui a édité leur premier album sur son label.



Ven. 31 janvier à 20h30

Tarifs : carte Chabada 18€,

prévente 15€, guichet 15€

Le Chabada, 56 Bd du Doyenné

lechabada.com

MÉTIERS DE LA NATURE ET DU VIVANT

CAP - BAC PRO - BAC TECHNO - BAC GÉNÉRAL - BTS - LICENCE PRO



CAMPUS
DE POUILLÉ
ANGERS

AGRICULTURE

PAYSAGE

HORTICULTURE

SCIENCES

ARBORICULTURE

ENVIRONNEMENT

FILIÈRE GÉNÉRALE & TECHNOLOGIQUE

PORTES OUVERTES : VENDREDI 31 JANVIER - SAMEDI 1^{ER} FÉVRIER

WWW.CAMPUSPOUILLE.FR

ANIMATIONS



LE PANTHÉON DE DAVID D'ANGERS

La gloire et la pierre

Dans le cadre de la Nuit de la lecture, la bibliothèque Toussaint et les musées d'Angers proposent une visite nocturne unique à la Galerie David d'Angers. À la lueur d'une lumière tamisée, des comédiens font revivre les statues en lisant des textes de David d'Angers et ses contemporains. Une expérience onirique au cœur du panthéon idéal du sculpteur angevin.

Sam. 25 janvier à 20h15, 21h15 et 22h15

Gratuit

Galerie David d'Angers

33 bis Rue Toussaint

Rdv dans le hall d'entrée de la bibliothèque Toussaint

Réservation obligatoire :

02 41 24 25 50



JOURNÉE BIEN-ÊTRE AU MUSÉE

Pause

Offrez-vous une pause bien-être au musée des Beaux-Arts. Le temps d'une journée, découvrez les collections autrement grâce à des ateliers de sophrologie, hypnose et yoga. Des activités en autonomie sont également proposées pour se détendre en toute sérénité au milieu des œuvres. Et si cette parenthèse de bien-être au musée devenait une nouvelle façon de se reconnecter à soi ?

Sam. 1^{er} février de 10h à 18h

Accessible avec le billet d'entrée au musée (6€/3€/gratuit -26 ans)

Musée des Beaux-Arts d'Angers

14 Rue du Musée

musees.angers.fr

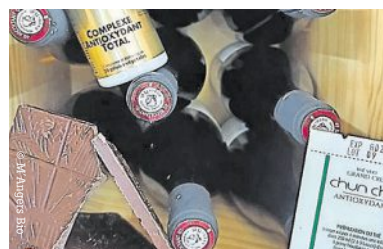
boutique.destination-angers.com

ÉPICURISME

TRINQUONS AUX ANTIOXYDANTS !

Food Angers

Connaissez-vous les anti-oxydants ? Quels sont leurs secrets ? Nous veulent-ils du bien ? Où les trouver ? Conjuguant santé et plaisir, cet atelier vous dévoilera tout sur ces alliés essentiels à travers des bouchées savoureuses et des dégustations. Une expérience aussi instructive que délicieuse vous attend ! Animation proposée dans le cadre du festival Food'Angers.



Ven. 31 janvier de 18h à 19h

Tarif unique : 5€

Épicerie M'Angers Bio

15 Rue Létandière

Réservation : eventbrite.fr

MISEZ SUR UNE ALIMENTATION ÉQUILIBRÉE !

Food Angers

Accueillez le printemps en douceur avec cet atelier animé par Patricia Mareau, naturopathe. Découvrez des conseils pratiques, astuces simples et recettes pour une détox naturelle et durable. Apprenez à adopter une alimentation équilibrée qui revitalise votre corps et soutient votre bien-être au quotidien. Animation proposée dans le cadre du festival Food Angers.



Ven. 31 janvier 18h30 à 20h

Tarif unique : 15€

P'tits Poids Carottes

62 Avenue Patton

Réservation : ptitspoids-carottes.fr

LES CONFITURES DE FRAISES... MIAM !

Food Angers

Stéphan Perrotte, champion du monde de la confiture 2015, vous accueille dans sa boutique angevine pour un moment gourmand autour des confitures de fraises. Avec Frédéric Poupard, producteur bio à Longué (49), découvrez leurs secrets de fabrication et dégustez des saveurs authentiques. Un rendez-vous incontournable pour les amateurs de confitures ! Animation proposée dans le cadre du festival Food'Angers.



Ven. 31 janvier & sam. 1^{er} février

De 18h à 19h30 - Tarif : 5€

Maison Perrotte

18 Rue St-Aubin

Réservation :

boutique.destination-angers.com

ATELIER CUPPING

Food Angers

La Pépiterie et Café Machin vous invitent à un atelier cupping pour explorer l'univers du café de spécialité. Découvrez son parcours, de la production équatoriale à la torréfaction locale, en passant par ses engagements éthiques. Au programme : échanges avec le torréfacteur et dégustation de 4 à 5 cafés, pour savourer toute la richesse aromatique de ce produit d'exception. Animation proposée dans le cadre du Festival Food d'Angers.



Sam. 1^{er} février de 10h à 11h30

Tarif unique : 15€

La Pépiterie

2 Rue du Haras

Réservation :

lapepiterie.cosoft.fr/v2/events

ÉPICURISME



SIESTE CONTÉE SUCRÉE

Food Angers

Pendant la pause méridienne, laissez-vous emporter par Emmanuelle Schaaff pour 45 minutes au pays de la gourmandise. Gâteaux, bonbons, chocolat et danse du confiseur vous envelopperont de douceur sucrée. Confortablement installés, profitez de cette parenthèse réconfortante, suivie d'un thé, d'un café et d'un biscuit pour reprendre votre journée en douceur. À partir de 12 ans. Animation proposée

dans le cadre du festival Food'Angers.

Sam. 1^{er} février de 14h à 15h

Tarif unique : 3€

Grand-Théâtre

Place du Ralliement

Réservation obligatoire :

boutique.destination-angers.com



TAILLE DE LA VIGNE ET DÉGUSTATION

Food Angers

L'association « Vigne en Ville Angers » propose un atelier d'initiation à la taille de la vigne, dans le cadre enchanteur du Clos Saint-Nicolas, un hectare de chenin en plein cœur d'Angers. Les participants découvriront les gestes essentiels pour entretenir une vigne et partageront une dégustation conviviale de leur production : un Anjou blanc bio et un pétillant naturel bio 100 % chenin. Cette animation

est proposée dans le cadre du festival Food'Angers.

Sam. 1^{er} février de 14h à 16h30

Tarifs : 7€

Vigne en ville

6 Rue Ambroise Paré

Réservation obligatoire :

boutique.destination-angers.com

MATÉ DU PARAGUAY

Food Angers

Le maté, boisson traditionnelle d'Amérique latine, est reconnu pour ses vertus énergisantes. Clémentine vous invite à une animation botanico-gourmande autour de l'Ilex paraguariensis, une variété primée au Salon du Végétal 2024. Découvrez comment récolter ses feuilles pour préparer votre propre maté, puis dégustez des boissons et gourmandises à base de ce super-aliment ! Animation proposée dans le



cadre du Festival Food Angers.

Sam. 1^{er} février de 14h30 à 16h

Tarif : 7€ - Jardinerie Hortelli

162 Bd de Strasbourg

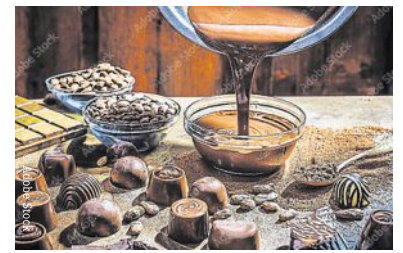
Résa. obligatoire :

02 41 45 78 23

ATELIER CHOCOLAT

Food Angers

Plongez dans l'univers du chocolat artisanal avec un atelier ludique et gourmand animé par le chocolatier Laurent Petit ! Découvrez les secrets du cacao, de sa culture à sa transformation, et initiez-vous à des techniques de façonnage. Repartez avec vos propres créations chocolatées (prévoir un contenant). Animation proposée dans le cadre du Festival Food Angers.



Sam. 1^{er} février de 14h30 à 16h

Tarifs : 35€

Pâtisserie-chocolaterie

Laurent-Petit - 8 Rue de la Claie

Beaucouzé

Résa. obligatoire :

helloasso.com

HEIKO (RE)DÉBARQUE
À ANGERS

**POKÉ
À 5 EUROS**

DU 3 AU 7 FÉVRIER
12 RUE SAINT-AUBIN

heiko

POKÉBAR
SURSPOT

OFFRE VALABLE UN SEULEMENT À HEIKO ANGERS DU 3 AU 7 FÉVRIER 2025 DE 11H00 À 14H00 SUR LES POKÉS SMALL, DAIZU - MAHALO - KREYET - COPAL. RÉDUCTION ÉQUIVALENTE SUR LES FORMATS MEDIUM ET LARGE. MANGEZ AU MOINS CINQ FRUITS ET LÉGUMES PAR JOUR. WWW.MANGERBOUGER.FR

Crêperie La Boudeuse

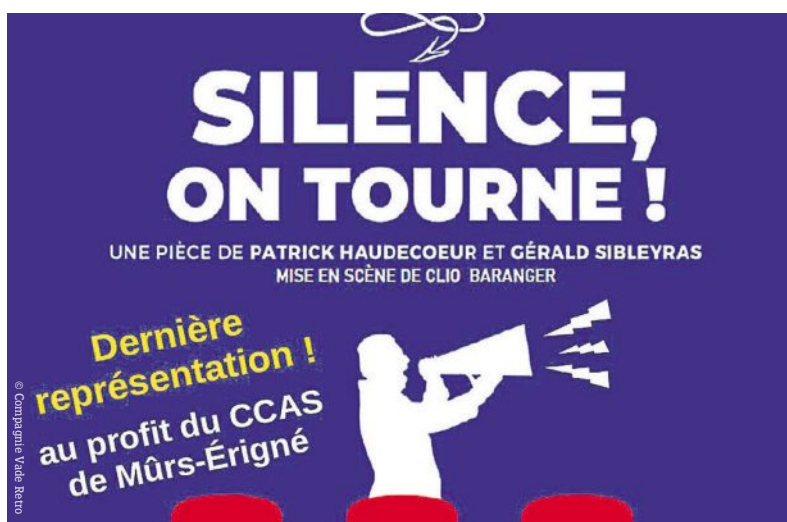
Les pâtes à galettes et crêpes
sont réalisées avec des ingrédients
exclusivement biologiques

**La Boudeuse
Crêperie**

14/16 rue MONTAULT (face à la Maison d'Adam) · ANGERS · 02 41 87 11 44

Pour votre santé, pratiquez une activité physique régulière. www.mangerbouger.fr RCS Angers B 812 578 995

THÉÂTRE

**SILENCE, ON TOURNE !****Compagnie Les Vade Retro**

Une équipe de cinéma s'installe dans un théâtre pour le tournage d'un film. Aujourd'hui, la séquence à tourner promet des fous rires : un mari trompé débarque en pleine représentation pour éliminer l'amant de sa femme. Entre quiproquos et situations rocambolesques, cette comédie est un régal. Les bénéfices de la soirée seront intégralement reversés au CCAS de Mûrs-Érigné. Une pièce à ne pas

manquer, signée Patrick Haudecoeur et Gérard Sibleyras.

Ven. 24 janvier à 20h30
Plein tarif : 10€, réduit : 7€,
Centre Culturel Jean-Carmet
37 Route de Nantes
Mûrs-Érigné
Réservation conseillée :
cc-jeancarmet.mapado.com

**LA RÉPONSE
DES HOMMES****Fresque théâtrale**

Inspirée par le tableau de Caravage *Les Sept Œuvres de miséricorde*, la pièce se structure en neuf chapitres, chacun explorant une œuvre de miséricorde, corporelle ou spirituelle. La musique, interprétée en direct par l'ensemble Miroirs Étendus, joue un rôle central, enrichissant cette réflexion sur la bonté et l'altruisme dans notre société contemporaine.



Mer. 29, jeu. 30 et ven. 31
janvier à 20h
Plein tarif : de 9€ à 27€
Le Quai
Esplanade J.C Antonini
Réservation conseillée :
billetterie.lequai-angers.eu

**LES HISTORIENNES
Récits de femmes**

Jeanne Balibar donne vie à trois femmes au destin hors norme dans un moment de théâtre captivant. À travers des récits écrits par trois historiennes, elle évoque Pascoa, esclave jugée en 1700 pour bigamie, Violette Nozière, parricide graciée après une condamnation à mort en 1934, et Delphine Seyrig, actrice et militante féministe des années 1970. Sur scène, l'histoire résonne et fait revivre ces

figures marquantes qui ont façonné notre mémoire collective.

Dim. 26 janvier à 16h
Plein tarif : de 9€ à 27€
Le Quai
Esplanade J.C Antonini
Réservation conseillée :
billetterie.lequai-angers.eu

**VENISE SOUS
LA NEIGE
Hilarant**

La compagnie Les Arthurs revisite *Venise sous la neige*, une comédie culte de Gilles Dyrek. Après une dispute, Patricia et Christophe se rendent à un dîner. Patricia, énervée et inconnue des convives, décide de rester silencieuse. Les hôtes la croient étrangère et pensent qu'elle ne comprend pas le français. Elle entretient alors ce quiproquo, menant la soirée à des situations hilarantes...



Ven. 31 janvier et sam. 1^{er}
février à 20h
Plein tarif : 23€90
Théâtre Chanzy
30 Avenue de Chanzy
Résa. : fnacspectacles.com

CONFÉRENCES

COMPOSITRICES**Voyage musical**

Une fois par trimestre, la bibliothèque du Conservatoire d'Angers accueille des conférences musicales thématiques, préparées et animées par François Micol, professeur d'analyse et d'histoire de la musique. Pour ce deuxième rendez-vous, un voyage musical à travers l'histoire des femmes compositrices est à l'honneur. Un hommage vibrant à ces artistes souvent méconnues mais essentielles à l'histoire de la musique.



Mar. 28 janvier à 18h30
Gratuit
Conservatoire à Rayonnement
Régional
Esplanade Henri Dutilleux
Réservation conseillée :
02 41 24 14 50

**GASTRONOMIE
RESPONSABLE
Food Angers**

Le 9^e festival Food'Angers s'ouvrira avec le Campus de la Gastronomie, proposant une matinée dédiée au végétal dans nos assiettes. Des conférences et tables rondes seront animées par des experts tels que le professeur Florent Quellier de l'Université d'Angers et le chef doublement étoilé Christophe Hay, reconnu pour son engagement en faveur d'une gastronomie responsable.



Ven. 31 janvier de 9h à 12h
Gratuit
CCI de Maine-et-Loire
8 Bd du Roi René
Réservation en ligne :
helloasso.com

DANSE



MAGIC FISH CIRCUS

Poétique

À l'occasion des 100 ans de *Fish Magic* (1925) de Paul Klee, le Magic Fish Circus plonge dans un univers où poissons et humains inversent les rôles. Situations burlesques et jeux de miroirs interrogent notre place dans la nature. Dans cet aquarium surréaliste, ce sont les créatures marines qui nous scrutent et dansent, maîtresses du spectacle ! Par la Compagnie La Silencieuse et Tiksi.

Mer. 22 janvier à 18h30

Tarif : 6€

Théâtre du Champ de Bataille

10 Rue du Champ de Bataille

Réservation obligatoire :

champdebataille.net



THISISPAIN

Voyage inattendu

Hillel Kogan et la danseuse Mijal Natan réinventent le flamenco dans ThisIsPain, un duo éclatant. Entre chorégraphies vibrantes et prises de parole drôles et percutantes, le spectacle déconstruit les clichés sur l'Espagne : chaleur, machos, Almodóvar... mais aussi guerre civile et colonialisme. Comme un conférencier, Kogan chante, danse et provoque, dénonçant les enfermements identitaires. Une

performance saisissante qui mêle humour, politique et voyage intérieur.

Mar. 4 février à 20h30

Plein tarif : 22€, tarif réduit : 10€

Théâtre de l'Hôtel de Ville

1 Rue Jean Gilles

St-Barthélemy-d'Anjou

billetteriethv.mapado.com



ÉCOLE D'ARTS & DESIGN

eegp

JOURNÉES PORTES OUVERTES

FÉV.

1^{er}

MARS

15

GRAPHISME • ANIMATION • 3D
ILLUSTRATION • ARTS APPLIQUÉS • DESIGN ESPACE

www.eegp.fr

ANGERS | 3 RUE ROSE RED NOAMIE, 49 480 VERRIÈRES-EN-ANJOU,

LIBÈRE TA

CRÉATIVITÉ

REJOINS L'EEGP !

AVANT-PREMIÈRES



APPRENDRE

Claire Simon

APPRENDRE, lever le doigt, ne pas se tromper. Avoir envie que la maîtresse ou le maître nous dise : « c'est bien ». Savoir lire, écrire, compter : ce n'est pas toujours facile... APPRENDRE aux enfants, détecter dans leurs yeux ce qui coïncide, les encourager, les aider. Les faire lire, chanter... Dans la cour, APPRENDRE à se parler plutôt que se battre. APPRENDRE : cela se passe dans une école élémentaire de

la République, dans une ville de la banlieue parisienne. Présenté et suivi d'une rencontre avec Claire Simon.

Mer. 22 janvier à 19h15

Tarif plein : 9€, réduit : 6€50

Cinéma Les 400 Coups

2 Rue Jeanne Moreau

les400coups.org



LA MER AU LOIN

Saïd Hamich

Nour, 27 ans, a émigré clandestinement à Marseille. Avec ses amis, il vit de petits trafics et mène une vie marginale et festive... Mais sa rencontre avec Serge, un flic charismatique et imprévisible, et sa femme Noémie, va bouleverser son existence. De 1990 à 2000, Nour aime, vieillit et se raccroche à ses rêves. Présenté et suivi d'une rencontre avec Saïd Hamich.

Mer. 22 janvier à 20h30

Tarif plein : 9€, réduit : 6€50

Grand Théâtre

Place du Ralliement

billetterie.premiersplans.org

SPÉCIAL
CHANDELEUR

Origine FRANCE

~~3,01~~
2€,25
LA BOITE

-25%
DE REMISE IMMEDIATE*

12 ŒUFS FRAIS PAROLE D'ÉLEVEURS L'ŒUF DE NOS VILLAGES
Soit 0,19€ l'œuf

~~5,49~~
3€,62
LE POT

-34%
DE REMISE IMMEDIATE*

MIEL DE MONTAGNE LIQUIDE L'APICULTEUR
500 g - 7,24€ le kg

Offre valable sur d'autres variétés de la gamme, répondant à des caractéristiques et des prix différents, signalés en magasin ou sur le drive.

SPÉCIAL BIO

~~3,09~~
2€,03
L'UNITÉ

-34%
DE REMISE IMMEDIATE*

PÂTE À TARTINER BIO NIOCCIOLATA
250 g - 8,12€ le kg

AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

du 22 janvier au 4 février 2025
INTERMARCHÉ ANGERS LA MADELEINE
soutient les étudiants
et leur pouvoir d'achat !

RECEVEZ 10€*
SUR VOTRE CARTE DE FIDÉLITÉ DÈS 40 EUROS D'ACHAT

* Sur présentation de la carte étudiante

NOUVEL AN
CHINOIS

~~LE 2EME À 1,25€~~
1€,79
L'UNITÉ

-30%
DE REMISE IMMEDIATE SUR LE 2EME*

NEMS POULET ITINÉRAIRE DES SAVEURS
ou porc ou crevette-cabillaud x4 - soit 280 g - 6,39€ le kg
par 2 (560 g) : 3,04€
au lieu de 3,58 €
5,43€ le kg au lot

~~LE 2EME À 0,97€~~
1€,39
L'UNITÉ

-30%
DE REMISE IMMEDIATE SUR LE 2EME*

NOUILLES CHINOISES SAVEUR POULET ITINÉRAIRE DES SAVEURS
ou saveur boeuf ou saveur crevette 3X 65 g - soit 195 g - 7,13 € le kg
par 2 (390 g) : 2,36€
au lieu de 2,78 €
6,05 € le kg au lot

~~1€,25~~
0€,82
LA BRIQUE

-34%
DE REMISE IMMEDIATE

LAIT DE COCO SUZI WAN
ou crème de coco 200 ml - 4,10€ le kg

Du Lundi au Samedi 8h30 - 20h
55 Bd Jacques Millot

ANGERS LA MADELEINE

ITM ALIMENTAIRE INTERNATIONAL - SAS TMAEL RCS ANGERS 380 584 672



Pour votre santé, évitez de manger trop gras, trop salé, trop sucré. www.mangerbouger.fr

Intermarché
SUPER
TOUS UNIS CONTRE LA VIE CHÈRE

EXPOSITIONS



DESSINS URBAINS & VOYAGES

Urbansketchers angevins

Chaque deuxième samedi du mois, les Urban Sketchers se réunissent sur un site angevin pour dessiner et peindre leur ville « sur le vif », conformément au « manifeste » qui guide leur pratique. Le groupe compte environ 80 membres. Découvrez leurs œuvres, réalisées avec des techniques aussi variées qu'originales.

**À partir du ven. 24 janvier
juqu'au dim. 2 février**

De 10h à 19h

Gratuit

**Tour Saint Aubin
Rue des Lices**



RELIER LES MONDES

Juliette Agnel

Au commencement étaient la mémoire et les temporalités mêlées du visible et de l'invisible, la lumière circulant entre terre et ciel étoilé, et les mystères des arbres et des peuples anciens. Les photographies de Juliette Agnel explorent la frontière entre possible et irréel, racontant un au-delà du réel, là où s'unissent nuit et jour, et où l'imperceptible se mêle au tangible.

Juliette Agnel est lauréate 2023 du prix Niépce Gens d'images. Table ronde suivie du vernissage.

**Ven. 24 janvier de 17h à 19h
Gratuit
Galerie Dityvon
11 Allée François-Mitterrand**

**FESTIVAL
DU LIVRE
CHRÉTIEN**

SAMEDI 1^{ER} FÉVRIER 2025

10h - 18h - Entrée ouverte à tous
À l'Université Catholique de l'Ouest
Bâtiment Bazin
3, place André Leroy - 49 000 Angers

Plus de soixante auteurs dont 12 jeunesse présents en dédicace, une table ronde, 10 entretiens en public, des ateliers, des animations pour adultes et enfants, et une inauguration en fin de matinée avec remise de prix !

Stages de Piano

du 10 au 22 février 2025
cours individuels à Écouflant (port Launay)

Stage de découverte
Pour essayer l'instrument dans la bonne humeur ou aborder un répertoire différent si vous savez déjà jouer.

Stage de création musicale
Écriture de la musique d'un court métrage animé.

Stage de perfectionnement
Pour adolescents et adultes expérimentés.

Aurélie Evesque
Professeure de piano

Plus d'informations sur :
www.courspianoevesque.com



FESTIVAL PREMIERS PLANS

En famille

Le Festival Premiers Plans n'est pas que pour les grands ! La preuve avec deux projections pour les plus jeunes cinéphiles dès 6 ans. Venez profiter d'une sortie cinéma avec toute la famille avec Princesse Mononoké (dès 12 ans), à voir le mercredi 22 janvier à 14h et Wall-E (dès 6 ans), à retrouver sur grand écran le samedi 25 janvier à 14h.

Mer. 22 et Sam. 25 janvier
Tarifs : 9€ plein / 6€50 réduit
Cinéma Pathé
Rue Jeanne Moreau
premiersplans.org/fr



FRESQUE PARTICIPATIVE

En famille

À l'occasion des Nuits de la lecture, participez à un petit voyage en collages sur les murs et les vitres de la bibliothèque Toussaint pour créer tous ensemble un jardin extraordinaire fait de papiers colorés, dessinés, découpés et collés... Cette animation créative est en lien avec l'exposition « le fabricant d'images » de Christophe Alline, à voir jusqu'au 29 janvier.

Sam. 25 janvier
Gratuit
Bibliothèque Toussaint
49 Rue Toussaint
Infos au 02 41 24 25 50

T.M.A
 CLAUDE CHABROL

Samedi **1er fév.** >> 16h30
 Plus d'infos sur theatres.angers.fr

Je touche un arbre

Jac Livenais

Chanson pour enfants à partir de 3 ans
 Compagnie Crock'Notes

Je réserve

QR code: <https://www.angersmaville.com/je-touche-un-arbre>

Logos: Micéna, SUPER U, Caëxis, MJH, A3CF Audit, N, egdc, SUPER U, even, CLENET MANUTENTION, IDEQUIPE SPORT, CHATEAU D'ANGERS

SALUT L'ARTISTE

angers maville

DESSINE ET MONTRE NOUS TON ENDROIT PRÉFÉRÉ

À ANGERS

SI TU AIMES ANGERS AUTANT QUE NOUS

ENVOIE-NOUS TON ŒUVRE À
angersmaville@additi.fr

ELLE SERA PEUT-ÊTRE PUBLIÉE DANS LE PROCHAIN NUMÉRO !



JE TOUCHE UN ARBRE À partir de 3 ans

Toucher un arbre, c'est vouloir capter son énergie pour se ressourcer. C'est se relier à la terre pour ne pas oublier d'où l'on vient. L'arbre vit et traverse le temps. Le temps qui ne tient qu'à un fil, le fil des saisons. Par le biais du chant polyphonique et d'une mise en scène originale, Jac Livenais et ses musiciens nous invitent, à travers la vision de l'enfant, à parcourir l'année en chansons et au rythme des saisons.

Sam. 1^{er} février
16h30
Tarif : 6€
Théâtre municipal d'Angers
Salle Claud Chabrol
Rue des Pruniers
Réservation : 02 41 19 19 70
billetterietheatres.angers.fr

LE NOM DES CHOSSES

À partir de 7 ans

Pourquoi une table s'appelle une table et pas un schling ? Et si ça s'appelait un schling, ça servirait quand même à manger ? Fascinée par la faculté d'étonnement des enfants, la metteuse en scène suisse Muriel Imbach décortique le langage et explore, de manière joyeuse et poétique, le rapport entre le nom des choses et leur réalité. La compagnie La Bocca della Luna livre ici un spectacle empreint d'une philosophie adaptée au jeune public, dans lequel on rit et on réfléchit, tous ensemble.



Mer. 5 février à 18h
Durée : 1h
De 6€ à 27€
Le Quai, Cale de la Savatte
Infos et réservation : 02 41 22 20 20
lequai-angers.eu



ANIMATION EN FAMILLE À partir de 2 ans

Profitez d'une animation concoctée avec soin par un médiateur dans *Conte-moi les petits et les grands*. Pas à pas, petit à petit, on grandit, grandit, grandit. Les œuvres de David d'Angers nous livrent des histoires où se côtoient minuscules et géants. En famille, laissez-vous surprendre et partez à la découverte des œuvres du sculpteur et des secrets du musée...

Dim. 2 février
De 10h45 à 11h30
Durée : 45 mn
Gratuit pour les - de 26 ans
Galerie David d'Angers
33 bis Rue Toussaint
Réservation conseillée
au 02 41 05 38 38

FESTIVAL BOULE DE GOMME

À partir de 3 mois

Un souffle qui siffle, qui chatouille, un souffle court, qui appelle le vent. Jeux de lumières, de sons, de mots... Dans ce Festival jeune public pluridisciplinaire, venez découvrir des spectacles, des ateliers de pratiques artistiques, de la danse, des contes, des espaces de jeux et des espaces sensoriels dédiés aux 0 à 4 ans. Du 7 au 13 février, les petits pourront faire l'expérience de cet univers foisonnant où l'imagination voyage d'histoire en histoire et où tous leurs sens sont en total éveil.



Du ven. 7 au jeu. 13 février
Durée : entre 30 minutes et 1 h
Tarif en fonction du quotient familial CAF
Centre Jean Vilar, 1 bis Rue Bergson
Infos : 02 41 68 92 50
ville.angers.fr



Rideaux Voilages Stores...

- Installation à domicile
- Devis et déplacements gratuits en Maine-et-Loire

Spécialiste, sur-mesure

Créo-tiss

sur rendez-vous au 06 26 08 19 20
www.tissu-angers-creatiss.fr



NOTRE MISSION :
VOUS PRÉPARER À RENDRE LE MONDE PLUS DURABLE

JOURNÉE PORTES OUVERTES 2025
Samedi 9h à 17h 01 février

Contact ISTOM
4 Rue Joseph Lakanal | 02.53.61.84.60
49000 ANGERS | contact@istom.fr

Rejoins-nous

istom.fr



BETTER MAN

Biopic

La vie du chanteur Robbie Williams, propulsé au rang de star dans les années 1990 grâce au boy band Take That avant de connaître les affres des excès et des paradis artificiels. Sa carrière prend un tournant décisif en 1997 avec le succès planétaire de *Angels*, qui marque le début d'une nouvelle ère pour l'artiste.

De Michael Gracey

Avec Robbie Williams, Jonno Davies, Steve Pemberton

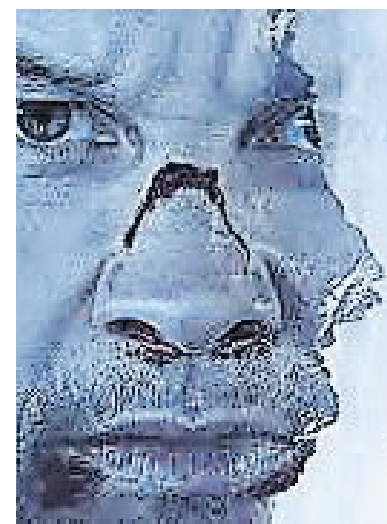
Durée : 2h15

Sortie le 22 janvier



Cinéma

Après les fêtes, on reprend les bonnes habitudes et le chemin des salles obscures ! Cette quinzaine, laissez-vous tenter par le biopic *Better Man* ou par l'adrénaline de *Vol à haut risque*. Côté émotions, ne manquez pas *Jouer avec le feu*, ou *La Pie voleuse*, deux oeuvres poignantes. Enfin, pour un moment en famille, optez pour *Slocum et moi*, une animation pleine de tendresse, ou encore *Une nuit au zoo*, une aventure drôle et un brin déjantée.



VOL À HAUT RISQUE

Action

L'US Marshal Madelyn Harris est chargée d'escorter Winston, criminel et informateur, qui va témoigner contre un parrain de la mafia. Pendant leur voyage en avion, elle se méfie rapidement du pilote, Daryl Booth, qui ne semble pas être l'homme qu'il prétend...

De Mel Gibson

Avec Mark Wahlberg, Michelle Dockery, Topher Grace

Durée : 1h31

Sortie le 22 janvier



JOUER AVEC LE FEU

Drame

Pierre élève seul ses deux fils. Louis, le cadet, réussit ses études et avance facilement dans la vie. Fus, l'aîné, part à la dérive. Il se rapproche de groupes d'extrême-droite, à l'opposé des valeurs de son père. Pierre assiste impuissant à l'emprise de ces fréquentations sur son fils. Peu à peu, l'amour cède place à l'incompréhension...

Par Delphine Coulin

Avec Vincent Lindon, Benjamin Voisin, Stefan Crepon

Durée : 1h58

Sortie le 22 janvier



LA PIE VOLEUSE

Drame

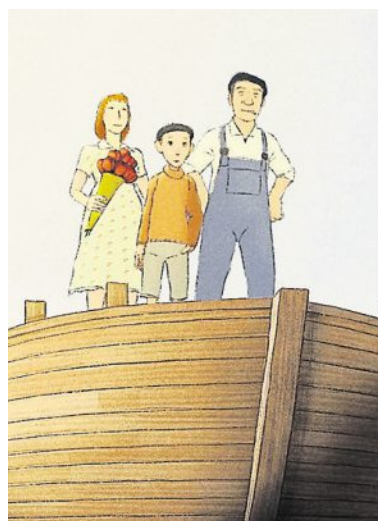
Maria n'est plus toute jeune et aide des personnes plus âgées qu'elle. Tirant le diable par la queue, elle ne se résout pas à sa précaire condition et, par-ci par-là, vole quelques euros à tous ces braves gens dont elle s'occupe avec une dévotion extrême... et qui, pour cela, l'adorent... Pourtant une plainte pour abus de faiblesse conduira Maria en garde à vue...

Par Robert Guédiguian

Avec Ariane Ascaride, Jean-Pierre Darroussin, Gérard Meylan

Durée : 1h41

Sortie le 29 janvier



SLOCUM ET MOI

Animation

Au début des années 50, François, 11 ans, assiste fasciné à la construction d'un voilier dans le jardin familial. François grandit, de l'adolescence à l'âge adulte. Tandis que le bateau prend forme, il découvre ses propres passions, la mer et le dessin, dans un voyage intime empreint de poésie et de tendresse envers ses parents.

De Jean-François Laguionie,

Avec Elias Hauter, Grégory Gadebois, Coraly Zahonero

Durée : 1h15

Sortie le 29 janvier



UNE NUIT AU ZOO

Animation

Une météorite s'écrase sur le zoo de Colepepper, libérant un virus qui transforme les animaux en mutants zombies. Gracie, une jeune louve, et Dan, un puma, élaborent alors un plan audacieux pour vaincre les zombies et restaurer l'ordre dans le zoo avant que le virus ne s'étende au-delà des murs.

De Ricardo Curtis

Avec David Harbour, Paul Sun-Hyung Lee, Scott Thompson

Durée : 1h31

Sortie le 29 janvier

PORTES OUVERTES DE L'UNIVERSITÉ D'ANGERS

● Samedi 1^{er} février 2025 ● 9h>17h ●

Découverte de l'offre de formation

- Esthua, Institut national de tourisme – INNTO France
- Faculté de droit, d'économie et de gestion
- Faculté de santé
- Faculté des lettres, langues et sciences humaines
- Faculté des sciences
- IAE Angers
- IUT Angers-Cholet
- Polytech Angers

Échanges avec les étudiants et les enseignants

Visites guidées des campus

Conférences thématiques

[La Passerelle | durée : 30mn]

- Préparer son dossier Parcoursup ou sa candidature en Master
- Accompagnement à la réussite
- L'alternance à l'UA, c'est possible !
- Études et stages à l'international

Rencontres avec

- des conseillers d'orientation
- le relais handicap
- les services et partenaires de la vie étudiante (logement, transport, santé...)



Programme détaillé sur : **jpo.univ-angers.fr**

Réservation obligatoire sur certains lieux.

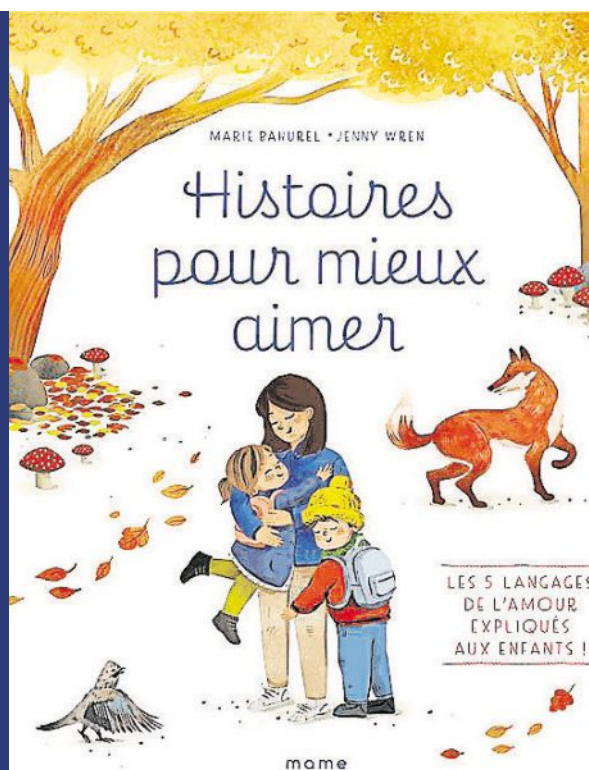


Sur tous les campus

ANGERS (*Saint-Serge, Belle-Beille et Santé*)
CHOLET ● SAUMUR ● LES SABLES-D'OLONNE



TALAMBITION
université
angers



HISTOIRES POUR MIEUX AIMER, LES 5 LANGAGES DE L'AMOUR

Marie Bahurel – Jenny Wren

Aimer et se sentir aimé : quoi de plus vital et important ? Et ce dès le plus jeune âge ! Voici donc enfin des histoires pour raconter à ses enfants les différentes façons d'exprimer son amour et apprendre aussi en famille à mieux s'aimer. 5 histoires charmantes et drôles pour illustrer 5 façons de montrer qu'on aime et ressentir qu'on est aimé. Des clefs de vie abordées joyeusement et enfin accessibles dès le plus jeune âge !

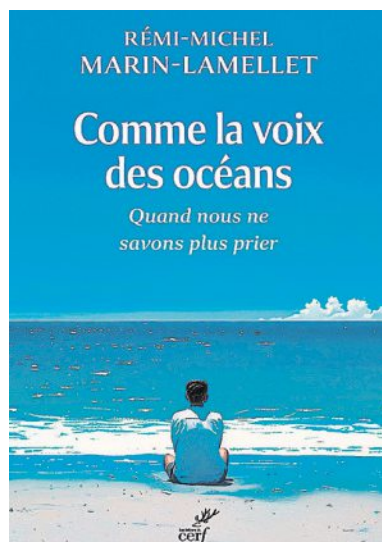
Éditions Mame

COMME LA VOIX DES OCÉANS

Rémi-Michel Marin-Lamellet

Que devient-on quand Dieu se tait et que nous n'osons plus prier ? Le frère Rémi Michel nous propose la sobriété et la délicatesse pour entrer en amitié avec Dieu. Il suffit de penser, regarder, écouter, croire, vouloir et tomber, six verbes élémentaires de l'Écriture sainte pour s'approcher de Dieu. Un livre de profonde spiritualité qui murmure à l'oreille comme un coquillage marin.

Éditions du Cerf



Bérénice Levet

PENSER CE QUI NOUS ARRIVE AVEC HANNAH ARENDT



PENSER CE QUI NOUS ARRIVE AVEC HANNAH ARENDT

Bérénice Levet

Un regard incisif sur les maux de notre époque à travers Hannah Arendt, philosophe du réel. Bérénice Levet signe un ouvrage éclairant pour comprendre la modernité et envisager un avenir meilleur pour l'homme.

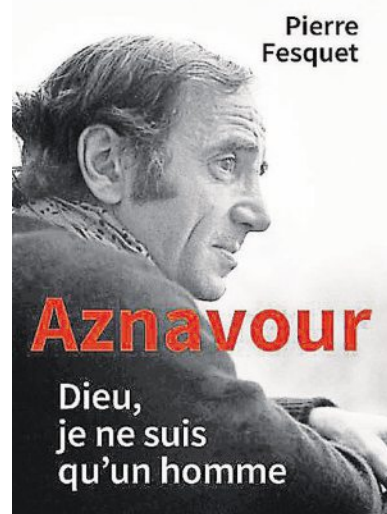
Éditions de l'Observatoire

DIEU, JE NE SUIS QU'UN HOMME

Pierre Fesquet

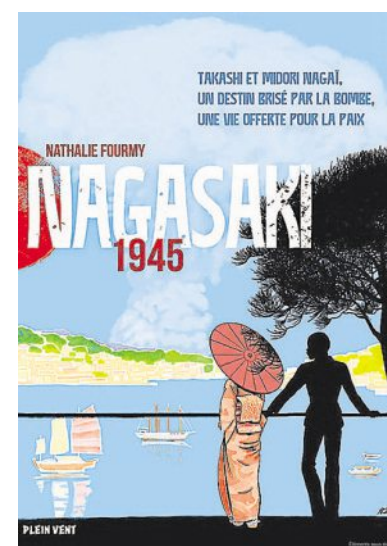
À l'occasion du 100e anniversaire de la naissance d'Aznavor, Pierre Fesquet questionne le rapport du chanteur à la foi chrétienne, comme il l'avait fait pour Édith Piaf. L'auteur explore la facette spirituelle du chanteur avec de nombreux témoignages provenant de son entourage ou de ses collaborateurs.

Éditions Salvator



Siloe est une librairie religieuse diocésaine indépendante.

À Nantes depuis 1957 et à Angers depuis octobre dernier avec deux points de vente, situés au 51 boulevard Foch et au Centre diocésain Saint-Jean, 36 rue Barra. Parce que nous croyons que la culture et la littérature doivent être accessibles à tous !



NAGASAKI 1945

Nathalie FOURMY

Primée au Prix international de la BD chrétienne à Angoulême, l'œuvre retrace l'histoire de Takashi Nagai, médecin converti au christianisme dans les années 1930. Après la mort de sa femme Midori lors de l'explosion de la bombe sur Nagasaki, sa foi atteint une profondeur exceptionnelle. Son témoignage de paix, d'espérance et de charité a marqué le Japon et au-delà. En 2021, un procès en béatification commun a été ouvert pour Takashi et Midori Nagai. **Éditions Plein Vent**

Librairie Siloë Foch

51 Boulevard Foch
Ouvert du lundi au samedi
de 10h00 à 19h00
02 49 62 85 23
siloe-nantes.fr

Curnonsky, l'Angevin qui a marqué la gastronomie

De l'humour à la haute gastronomie, le parcours de Maurice-Edmond Sailland, alias Curnonsky, est celui d'un autodidacte visionnaire. Né à Angers et devenu l'une des figures les plus emblématiques de la gastronomie française, il a su conjuguer esprit caustique, amour des plaisirs simples et ferveur pour les traditions régionales.



L'ascension littéraire d'un humoriste

Né Maurice-Edmond Sailland le 12 octobre 1872 à Angers, au 10 avenue de Contades, celui que le monde connaîtra comme Curnonsky a non seulement marqué l'histoire de la gastronomie française, mais aussi porté haut les couleurs de son Anjou natal, qu'il qualifiait d'« *âme de la vieille France* ». Orphelin de mère dès sa naissance et délaissé par un père qui finit par disparaître avec sa maîtresse, le jeune Maurice est élevé par sa grand-mère, Alphonsine Mazeran, une figure lettrée et pleine d'esprit. Cette dernière, passionnée de littérature, initie son petit-fils à Balzac et à l'art des lettres, forgeant les bases de son immense culture.

« Son influence culinaire atteint son apogée lorsqu'il est élu Prince des Gastronomes »

L'ascension littéraire d'un humoriste

En 1890, il quitte Angers pour Paris, où il entame des études de lettres. Mais très vite, il abandonne le cursus académique pour se consacrer au journalisme humoristique. À partir de 1895, il collabore avec les célèbres « ateliers Willy », signant des articles parfois payés cent francs or. Colette, alors épouse de Willy, se souvient de leur collaboration : « *Cur et moi avons bougrement travaillé pour M^{onsieur} Willy* ». C'est à cette époque qu'il adopte le pseudonyme Curnonsky, un clin d'œil à la mode russe du moment et aux racines latines de l'expression « *Cur non* » (« pourquoi pas »). Sous ce nom, il publiera plus de 65 ouvrages, allant de romans humoristiques à plusieurs collaborations en tant que « prête-plume ».

Un chroniqueur noctambule

À Paris, Curnonsky devient une figure du Tout-Paris littéraire et festif. Il fréquente Chez Maxim's et les salons de Veber, où il brille par son esprit caustique. Les soirées interminables dans la salle qu'ils baptisent « L'Omnibus » réunissent les esprits les plus brillants de l'époque. Ces rassemblements forgent sa réputation d'homme d'esprit, mais aussi de bon vivant, amateur de plaisirs simples et raffinés. Curnonsky excelle également dans l'art de la réclame, créant des slogans pour des marques emblématiques. C'est lui qui baptise le bonhomme Michelin « Bibendum », associant son nom à l'idée qu'il « boit tout, même l'obstacle ». Fidèle à ses convictions, il refuse les compromis pour l'argent, comme lorsqu'il répond à une marque de margarine : « *Rien ne remplace le beurre* ».

Le prince des gastronomes

En 1919, il se tourne vers une nouvelle passion : la gastronomie. Avec son ami Marcel Rouff, il sillonne la France pour redécouvrir les trésors culinaires des régions et promouvoir ce qu'il appelle « *la sainte alliance du tourisme et de la gastronomie* ». De leurs voyages naît *La France gastronomique*, une série de 28 guides recensant les meilleures auberges et spécialités locales. En 1927, son influence culinaire atteint son apogée lorsqu'il est élu « Prince des Gastronomes par les lecteurs de *Paris-Soir* ». Cette distinction, obtenue grâce au soutien des Angevins de Paris, vient couronner son travail de promotion des cuisines régionales. Un an plus tard, il fonde l'Académie des Gastronomes, inspirée de l'Académie française, pour préserver et valoriser cet art culinaire. Curnonsky prône une cuisine simple et authentique,

à contre-courant des extravagances culinaires de son époque. Sa célèbre maxime « *La cuisine, c'est quand les choses ont le goût de ce qu'elles sont* » résume sa philosophie. Grand défenseur des cuisines régionales, il évoquait souvent avec gourmandise les rillauds, les fouées ou encore les vins de Loire, qu'il considérait comme des joyaux de son Anjou natal. En 1947, il crée la revue *Cuisine et Vins de France*, qui deviendra une référence dans le domaine.

Un attachement indéfectible à l'Anjou

Bien qu'il ait adopté Paris comme lieu de vie, Curnonsky n'a jamais oublié ses racines angevines. Il décrit l'Anjou comme « *l'âme de la vieille France* » et y revient régulièrement pour retrouver les paysages et saveurs de son enfance. En 1956, la ville d'Angers décide de lui rendre hommage en rebaptisant la place Saint-Martin en place Maurice-Sailland, soulignant ainsi l'attachement de l'Anjou à l'un de ses plus célèbres ambassadeurs. Le 22 juillet 1956, à l'âge de 83 ans, Curnonsky s'éteint à Paris, victime d'un malaise qui le fait chuter par la fenêtre basse de son appartement. Sa mort marque la fin d'une époque, mais son héritage perdure. Une plaque commémorative dans le 8^e arrondissement de Paris, rappelle sa contribution exceptionnelle à la gastronomie française. Curnonsky n'était pas seulement un gastronome ; il était un ambassadeur de l'art de vivre à la française. Ses guides, ses aphorismes et son amour des plaisirs simples continuent d'inspirer les amateurs de bonne chère. Aujourd'hui encore, son œuvre perpétue cette idée que la gastronomie est une culture, un patrimoine, et un plaisir à partager.



CHAMBRE DE COMMERCE
ET D'INDUSTRIE

CCI FORMATION 49

17
FILIÈRES
MÉTIER

90
DIPLOMES

DU CAP
AU
MASTER

VENEZ DÉCOUVRIR NOS FORMATIONS
+ ÉCHANGEZ AVEC DES APPRENTIS ET FORMATEURS !



CAMPUS
ANGERS
CENTRE PIERRE COINTREAU

ADMINISTRATION GESTION RH
BANQUE ASSURANCE
COIFFURE
OPTIQUE
PHARMACIE
SERVICE À LA PERSONNE
TOURISME, HÔTELLERIE, RESTAURATION
VENTE COMMERCE



CAMPUS
CHOLET
EURESPACE FORMATION

COIFFURE
LOGISTIQUE
MAÇONNERIE
MAINTENANCE DES VÉHICULES
AUTO
MENUISERIE BOIS/ALU/PVC
MÉTIER DE L'ÉNERGIE
MÉTIER DE L'INDUSTRIE
PEINTURE DÉCORATION
PHARMACIE
VENTE COMMERCE



CAMPUS
SAUMUR
ESPACE FORMATION DU SAUMUROI

BIJOUTERIE
COIFFURE
INFORMATIQUE NUMÉRIQUE
LOGISTIQUE
MAÇONNERIE
TOURISME, HÔTELLERIE, RESTAURATION
VENTE COMMERCE

1^{er}

rang régional
avec 1 apprenti sur 3,
en Maine-et-Loire,
formé au CFA

87%

de réussite
aux examens

85%

des apprenants
en emploi
ou en poursuite
de formation

89%

des apprentis satisfaits
de leur formation et 83%
la recommanderaient
à leur entourage

VOS RENDEZ-VOUS AU CFA :

- Découvertes des métiers
- Job Dating
- Salons et Forums
- Visite sur RDV pour les groupes scolaires

TOUTES LES INFORMATIONS SUR :

cciformation49.fr

02 41 20 49 00



PORTES
OUVERTES

DIM. 2 FÉVRIER 2025
9H30 > 16H30



« La vie, même dans ses moments les plus sombres, reste une aventure précieuse »

À l'approche de la sortie de son film *Le Dernier Souffle*, l'immense réalisateur franco-grec Costa-Gavras nous livre une réflexion bouleversante sur la vie, la mort et l'humanité. À travers cette œuvre, présentée en avant-première lors du Festival Premiers Plans d'Angers, il explore les mystères des soins palliatifs, la peur universelle de la fin et la résilience des vivants. Entre confidences personnelles et hommage aux traditions perdues, il éclaire avec sensibilité les questions essentielles de notre époque.

Costa-Gavras, qu'est-ce qui vous a conduit à découvrir et à lire le livre co-écrit par Régis Debray et Claude Grange, à l'origine de votre film ?

Régis Debray, un ami de longue date, me l'a envoyé. Il m'envoie toujours ses livres, mais celui-là, je l'ai lu immédiatement. Peut-être parce qu'à mon âge, ces thématiques liées à la fin de la vie me parlent davantage, de manière personnelle. En le lisant, j'ai été profondément marqué par cet univers des soins palliatifs, qui est une construction essentielle, une véritable innovation à mes yeux. Immédiatement, j'ai eu envie d'explorer la possibilité d'un film. J'en ai parlé à Régis, et après quelques semaines de réflexion, j'ai décidé de tenter l'aventure. Il fallait bien sûr trouver des solutions cinématographiques pour éviter que cela devienne un simple catalogue de cas ou une leçon académique. Le cinéma reste un art du spectacle, et mon défi était de raconter cette histoire d'une manière vivante, émotive.

Comment avez-vous articulé le récit autour de cette thématique complexe ?

J'ai imaginé deux personnages qui, par des circonstances inattendues, se rencontrent. L'un cherche à comprendre la fin de vie, poussé à la fois par une quête intellectuelle et une nécessité

personnelle. L'autre, un philosophe, l'accompagne dans cette réflexion. Le plus difficile a été de trouver une fin au film. Je ne voulais pas d'un enterrement. Ce film parle de la vie, même lorsqu'il traite de sa fin. Il fallait une conclusion porteuse d'espoir, et cela m'a demandé du temps, mais je suis satisfait du résultat. Les retours des acteurs ont été essentiels : ils ont non seulement adhéré au scénario, mais l'ont enrichi de leur enthousiasme.

« Il y a une peur universelle autour de la mort, inculquée dès l'enfance »

Les acteurs occupent une place centrale dans vos films. Comment les avez-vous choisis pour ce projet ?

Pendant l'écriture, je suis tombé sur une photo de Charlotte Rampling dans un supplément du *Monde*. Cette image a capturé l'essence de mon personnage. Je la connaissais depuis des années, et une fois le scénario terminé, je l'ai contactée. Pour Kad Merad, j'appréciais sa spontanéité et sa capacité d'improvisation, mais je voulais le voir dans un rôle plus introspectif. Il m'a rappelé ce que j'avais fait avec Jack Lemmon ou José Garcia : ces acteurs comiques qui, lorsqu'ils osent s'aventurer hors de leur zone

de confort, offrent des performances d'une richesse insoupçonnée. Denis Podalydès, quant à lui, était un choix évident. C'est un immense acteur, et sa lecture du scénario m'a bouleversé par son enthousiasme. Enfin, Françoise Lebrun a accepté, malgré ses doutes liés à son âge et à ses propres peurs face à la mort. Sa présence a apporté une profondeur rare. Elle a cette capacité à transmettre une humanité brute qui s'accordait parfaitement au rôle.

En adaptant ce livre, comment Claude Grange et Régis Debray ont-ils accueilli votre projet ?

Ils ont été surpris, je crois. Même ma femme, Michèle, qui est toujours ma première confidente, a exprimé des doutes. Mais elle m'a soutenu : « Vas-y, essaie, on verra. » Régis et Claude étaient d'accord pour que j'explore cette possibilité, mais je sentais qu'ils n'y croyaient pas pleinement. Il y a une peur universelle autour de la mort, inculquée dès l'enfance. Mais pour moi, c'était un défi artistique et personnel, d'autant plus que j'approchais de cette étape inévitable qu'est la fin de vie. Michèle, elle, a toujours eu cette capacité à comprendre mes motivations, même lorsque les projets semblaient complexes ou incertains.

Vous évoquez souvent vos souvenirs en Grèce, où la mort

semblait intégrée au quotidien. Comment cela a-t-il influencé votre vision ?

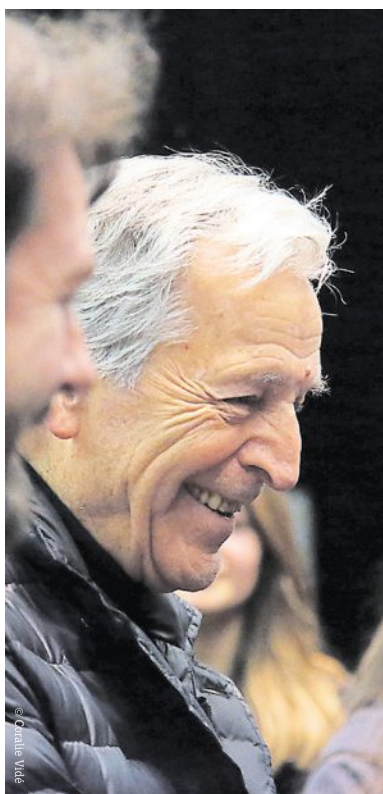
Enfant, je voyais les veillées funèbres comme des moments de partage. Toute la nuit, on restait auprès du défunt, en parlant de sa vie, en pleurant parfois, en riant aussi. Une fois, lors d'un enterrement, mon grand-père m'a accompagné. Alors que les femmes pleuraient et que les hommes levaient les bras au ciel en signe de prière ou de désespoir, il m'a simplement montré la tombe et a dit : « Il est là. » Je n'ai pas compris tout de suite ce qu'il voulait dire. Mais plus tard, j'ai réalisé la simplicité et la vérité de ce geste. Cela m'a appris que la mort est inévitable, qu'elle fait partie de la vie. Cette leçon brute m'a marqué pour la vie, et elle m'a fait comprendre à quel point nous sommes éphémères. Cette prise de conscience devrait guider notre manière de vivre.

À ne pas manquer !

Le film *Le Dernier Souffle*, réalisé par Costa-Gavras, sortira en France le 12 février 2025.

Bibliographie

Le dernier souffle,
Claude Grange et Régis Debray
Éditions Gallimard



Dans le film, la famille gitane joue un rôle particulier. Pourquoi ce choix ?

Dans le livre, la gitane mourait rapidement. Je l'ai transformée en un chœur, comme dans la tragédie grecque, qui accompagne le personnage principal. Les gitans symbolisent cette solidarité familiale, cette tendresse autour de la personne en fin de vie. Ils rappellent qu'il ne faut jamais laisser quelqu'un partir seul. Ce chœur est une métaphore universelle. J'ai aussi puisé dans la poésie de Jacques Prévert : « La feuille qui était morte s'est ressuscitée. » Cela m'a inspiré une fin pleine de vie et d'espoir. Je voulais également montrer cette communauté comme un miroir des valeurs que nous avons oubliées dans nos sociétés modernes.

Régis Debray, dans la post-face, dit : « Philosophe, c'est apprendre à mourir. » Il ajoute que « c'est de la foutaise. On n'enseigne pas à mourir, encore moins à bien mourir ». Cette phrase fait écho à une citation

de Socrate : « La mort n'est pas un mal, car il est impossible que ce qui est bon et sage soit abandonné par les dieux. » Entre Socrate et Régis Debray, où vous situez-vous ?

D'abord, il y a combien de milliers d'années entre les deux ? Mais je dirais entre les deux. J'aime beaucoup Socrate, énormément, pour son comportement et son courage face à la mort. Il reste en prison, alors qu'on lui propose de fuir. Il ne part pas, parce qu'il pense qu'à un moment, il faut mourir. Et personne ne nous apprend ça, nulle part. Nous vivons avec la terreur de la mort, et lui donne une grande leçon sur l'inutilité de cette terreur. Régis Debray, qui est un ami, réfléchit selon notre société actuelle. Il dit des choses intéressantes, sans aucun doute.

« Je pense que chacun devrait avoir le droit de choisir sa fin, mais cela nécessite un cadre rigoureux »

Vous abordez également l'euthanasie. Quel est votre avis sur ce sujet sensible ?

C'est une question complexe. Je pense que chacun devrait avoir le droit de choisir sa fin, mais cela nécessite un cadre rigoureux. Des pays comme la Suisse montrent que c'est possible. Jean-Luc Godard, par exemple, a choisi de partir de cette manière, entouré de ses amis. Ce choix m'interroge profondément. Pourquoi ne pourrait-on pas décider de sa mort, comme on décide de sa vie ?

« Mon but n'est pas de donner des leçons, mais de provoquer des émotions »

Que souhaitez-vous que les spectateurs retiennent de votre film ?

Mon but n'est pas de donner des leçons, mais de provoquer des émotions. Ce film est une invitation à réfléchir, à ressentir, à vivre pleinement. La vie, même dans ses

moments les plus sombres, reste une aventure précieuse. J'espère que le public repartira avec cette pensée. J'aimerais qu'ils se rappellent que ce qui compte, au fond, ce sont les liens que nous tissons, les souvenirs que nous laissons, et la manière dont nous affrontons ensemble les moments les plus difficiles de l'existence.

Biographie

Né le 12 février 1933 à Loutra-Iraias, en Grèce, Costa-Gavras est un réalisateur et scénariste franco-grec emblématique. Fuyant la dictature, il s'installe en France et étudie à l'IDHEC. Révélé par le film *Z* (1969), lauréat de deux Oscars, il aborde des thématiques sociales et politiques comme la dictature (*L'Aveu*), le capitalisme (*Le Couperet*) ou l'immigration (*Eden à l'Ouest*). Palme d'or en 1982 pour *Missing*, il préside la Cinémathèque française depuis 2007.



PORTES OUVERTES : 1^{er} février

À partir de 14h - Programme détaillé sur ircom.fr
Étudiants, anciens élèves et équipes pédagogiques présents pour vous présenter le campus et les formations.

Humanités
& Science politique

Management
& Communication

FRANCE
compétences
ÉVALUATION
EXPERIMENTALE DE BNC

Formations Solidarités
& Action sociale

RÉGION
PAYS
de LOIRE

23 rue Edouard Guinel - 49130 Les Ponts-de-Cé
02.41.79.64.64 - contact@ircom.fr














L'Angevaine Sylvaine Charrier, championne du monde « Pole Art » 2024

Passionnée de danse et d'aérien depuis l'enfance, cette championne du monde de Pole Art a ouvert en 2023 Sissi Pole Angers, une école inclusive où chacun peut s'épanouir. Avec un parcours impressionnant mêlant cirque, compétition et créativité, elle invite à découvrir la pole dance comme une discipline artistique et sportive accessible à tous.

Vous avez ouvert votre école de pole dance à Angers en 2023. Pouvez-vous nous parler de votre parcours exceptionnel ?

Depuis mon enfance, le mouvement est une partie essentielle de moi. J'étais une enfant pleine d'énergie, et mes parents m'ont inscrite à la danse dès l'âge de 7 ans. Très vite, j'ai combiné plusieurs disciplines comme la gymnastique, la danse sur glace et la gymnastique rythmique. À 13 ans, j'ai remporté le titre de championne de France en Gymnastique Rythmique. Je passais jusqu'à 24 heures par semaine à m'entraîner tout en suivant une scolarité classique. Après mon baccalauréat, je me suis formée à la danse jazz, puis j'ai plongé dans le monde du cirque, où j'ai trouvé un espace d'expression unique. J'ai travaillé pour des compagnies prestigieuses comme le Cirque Romanès ou le Cirque Plume, en créant des numéros mêlant contorsion, danse et aérien. J'ai également parcouru le monde avec ces spectacles. Ces années de scène ont forgé ma résilience et ma créativité. Puis, en 2016, j'ai découvert la pole dance, un univers qui alliait toutes mes passions.

Qu'est-ce qui vous a séduite dans cette discipline ?

C'est une fusion parfaite entre plusieurs arts que j'aime : la danse, la gymnastique et l'aérien. J'ai essayé pour la première fois presque par hasard, lors d'une répétition pour un spectacle. Très vite, je me suis procuré une barre et j'ai commencé à m'entraîner seule, avec des vidéos et des photos. Ce sport m'a captivée par son exigence. La pole dance demande une force incroyable, de la souplesse et une maîtrise complète du mouvement. Plus

je progressais, plus je réalisais qu'elle avait un potentiel artistique immense.

Vous êtes devenue championne de France et même championne du monde en Pole Art. Comment vivez-vous ces succès ?

C'est un accomplissement incroyable. Devenir championne du monde en 2024 reste une expérience marquante. Pourtant, même avec ces titres, le stress reste omniprésent. Avant chaque passage, j'ai des moments de doute intenses. Aux mondiaux de Pole Art, par exemple, j'ai pleuré juste avant de monter sur scène. Mais une fois sur la barre, tout disparaît : je connais ma chorégraphie, je me concentre et je donne tout. Ce sont des moments intenses, où l'émotion prend le dessus.

« C'est un travail colossal qui demande des mois, parfois plus d'un an de préparation »

Comment se prépare-t-on à de telles compétitions ?

C'est un travail colossal qui demande des mois, parfois plus d'un an de préparation. Il faut créer une chorégraphie, choisir la musique, et perfectionner chaque figure. Certaines techniques demandent des semaines de travail acharné, et les blessures ne sont pas rares. En tant que coach et chorégraphe de moi-même, je dois tout analyser et trouver les solutions seule. La clé, c'est de ne jamais lâcher. Mes parents ont été un soutien énorme tout au long de mon parcours. Leur présence m'a donné une force supplémentaire pour affronter les défis.

Votre école, Sissi Pole Angers, est-elle ouverte à tous ?

Absolument ! Mon objectif était de créer un espace inclusif où chacun, quel que soit son âge ou son niveau, peut progresser à son rythme. Mes élèves ont entre 8 et 63 ans. La pole dance est accessible à tous, à condition d'avoir de la patience et de la persévérance. Ce n'est pas un sport où l'on grimpe tout en haut dès le premier jour, mais avec du temps, tout est possible. Ce que j'aime, c'est voir mes élèves dépasser leurs limites et gagner en confiance en eux.

La discipline souffre encore de préjugés. Comment combattez-vous cela ?

Il est vrai que la pole dance est souvent mal perçue à cause de ses origines dans le monde de la nuit. Pourtant, elle a évolué pour devenir une discipline artistique et sportive. Les compétitions comme le Pole Sport ou le Pole Art montrent à quel point elle est technique et exigeante. Je conseille souvent aux sceptiques de venir voir un spectacle ou, mieux, de participer à un cours. Les préjugés disparaissent très vite lorsqu'on découvre la richesse de ce sport.

Quels bienfaits la pole dance apporte-t-elle ?

Elle transforme le corps et l'esprit. Ce sport développe la force, la souplesse, la maîtrise du mouvement et la confiance en soi. C'est une véritable école de vie. On apprend à s'accepter, à évoluer avec son propre corps et à repousser ses limites. J'aime dire que la première qualité d'une « poleuse » est d'avoir du lion en soi, une volonté de fer. N'hésitez pas à vous lancer, quel que soit votre âge ou niveau car tout est possible avec du travail et de la passion !

LE SAVIEZ-VOUS ?

La pole dance, riche de ses multiples facettes, propose plusieurs styles de pratique, chacun donnant lieu à des compétitions spécifiques.

Pole Sport : Très technique et exigeant, ce style met l'accent sur la difficulté des figures. Les compétitions incluent une note technique (basée sur des figures déclarées à l'avance issues d'un code spécifique, réparties en force, souplesse, dynamique, spins statiques ou en rotation), une note d'exécution et une note artistique.

Pole Art : Plus axé sur l'expression artistique que sur la performance gymnique, ce style évalue les figures techniques, l'artistique et l'exécution.

Pole Exotic : Sensuel et souvent pratiqué en talons, il célèbre le mouvement sexy et assumé.

Envie d'essayer ?

SISI POLE ANGERS
20 RUE DU MAINE
06 20 36 85 43

Cliquez-ici !



APPEL À TÉMOIGNAGES



**VOUS VIVEZ OU AVEZ VÉCU
UNE BELLE HISTOIRE D'AMOUR**

angers
maville
À ANGERS

NOUS VOULONS ENTENDRE VOS RÉCITS !

**RACONTEZ-NOUS VOTRE HISTOIRE À
angersmaville@additi.fr**

CELLE-CI FERA PEUT-ÊTRE LA UNE DE NOTRE RUBRIQUE « L'AMOUR AU COIN DE LA RUE » !

En hiver, les mésanges se cultivent

Tous les animaux sont liés à leur environnement par des comportements et des habitudes complexes, parfois surprenantes. En hiver, et jusque dans les villes, un de ces phénomènes est facilement observable : les nuées de mésanges.

Les amateurs de nature rompus aux observations sur le terrain ont une sorte de super-pouvoir : ils ont aiguisé leur ouïe pour isoler et repérer les sons marginaux. Car ces nuées de mésanges, c'est souvent à l'oreille qu'on les repère. Des petits « ti » aigus et réguliers sont émis par les différents membres du groupe, leur permettant de rester en contact pendant leur maraude. Alors que les mésanges sont terriblement territoriales au moment de la nidification, chassant avec force les concurrents, on peut s'étonner de cette grégarité (fait de créer des groupes) hivernale. Ce comportement en apparence anodin possède des avantages insoupçonnés chez ces petits passereaux dont la durée de vie excède rarement trois années.

Un groupe, plusieurs espèces

Les plus avertis de nos lecteurs se seront étonnés qu'on parle de nuées de mésanges sans citer d'espèce en particulier. Et pour cause, les nuées de mésanges sont inter-espèces ; plusieurs espèces différentes y participent. Les mésanges bleues, charbonnières et à longue queue (qu'on appelle désormais les orites à longue queue) sont presque systématiquement présentes dans ces nuées. Mais quelques autres espèces se mêlent à ces groupes. Les roitelets triple-bandeaux et huppés y sont communs, tout comme le grimpeur des jardins. Des espèces plus difficiles à observer s'y joignent parfois, comme le plus petit pic d'Europe, le pic épeichette.

Se rassembler en groupe lorsque le manque de feuilles réduit les cachettes possibles est un mécanisme de défense contre les prédateurs. Le groupe est plus visible qu'un individu seul, mais les chances de se faire faucher par un épervier sont réparties dans le

nombre de spécimens qui le constituent. C'est un des principaux avantages de la grégarité pour l'individu, se fondre dans les probabilités offertes par la masse. À ce volet « sécuritaire » s'ajoute une autre mécanique court-termiste : l'alimentation. Toutes les espèces qui se joignent à ce compagnonnage hivernal sont partiellement ou exclusivement insectivores. Le groupe constitué passe d'arbres en arbre en explorant les recoins des écorces, les cavités, les dessous des épines ou feuilles restantes à la recherche de petits arthropodes. Mais les différentes études montrent que ces groupes sont autrement plus structurants pour l'individu que la simple survie hivernale : ils permettent de prendre énormément d'informations sur leur environnement.

Un groupe qui se cultive

Pendant cette période de grégarité, les maraudeurs ne font pas que se nourrir : ils peuvent explorer un territoire plus vaste que pendant la période de nidification où ils devront protéger un territoire plus restreint. Ils repèrent à ce moment-là toutes les cavités et particularités de leur environnement propices à créer une ou plusieurs nichées au printemps. Plusieurs cavités sont repérées car en cas de perte de la première nichée, les petits passereaux lancent immédiatement une nichée de substitution à un autre endroit. Plus étonnamment encore, il apparaît que les nicheurs s'installent à proximité immédiate des territoires créés par leurs compagnons hivernaux, semblant ajouter une « culture de l'altérité » à la culture environnementale. Enfin, on ne le soupçonne pas forcément, mais les mésanges s'observent beaucoup entre elles. Les mésanges bleues et charbonnières notamment peuvent

apprendre des comportements entre elles. Le cas le plus fameux est britannique : la disparition des opercules en aluminium sur les bouteilles de lait livrées à domicile. Quel rapport avec les mésanges ? Plusieurs groupes de mésanges à plusieurs endroits différents de l'île ont appris à percer l'opercule des bouteilles de lait laissées dans les années 1920 sur les perrons anglais. En 30 ans, la totalité des mésanges du pays connaissait l'astuce, forçant l'industrie à changer sa pratique.

Ce comportement spécifique sur les bouteilles de lait, quelques rouges-gorges britanniques l'ont développé aussi. Mais moins grégaires que les mésanges, le rouge-gorge n'a pas été capable d'étendre cette compétence à sa population entière. C'est la magie de la faune de France, les espèces les plus communes, celles qu'on aperçoit tous les jours, révèlent des comportements complexes et insoupçonnés.



Qui-suis-je ?

François MATHIEU, naturaliste et co-fondateur de quelestcetanimal.com, vous emmène à la découverte de la biodiversité commune des villes, des parcs et des jardins.



Le grimpeur des jardins se camoufle si bien qu'il est souvent visible uniquement en silhouette.



La mésange bleue, exploratrice du jardin, est la première à repérer la mangeoire en hiver.



Le roitelet triple-bandeau, petit et discret malgré son agitation, est l'un des plus petits oiseaux de France.

biocoop
| La CABA
magasins
BIO

IL Y A PLEIN DE BONNES RAISONS DE CHOISIR BIOCOOP MÊME LE PRIX.

Plus de 150 produits du quotidien à prix engagés, et bio, évidemment.

Création : Altavia Disko - Crédit photographique : Bruno Panchèvre.

ANGERS Doyenné - Foch - Fleur d'eau - Imbach • AVRILLÉ • MÛRS-ÉRIGNÉ
6 magasins coopératifs ouverts à tous.tes du lundi au samedi de 9h à 19h30 www.biocoop-caba.fr

PRIX ENGAGÉ



Smoothie détox vert

Nouvelle année, nouvelle énergie ! Après les excès des fêtes, rien de tel qu'une détox douce pour repartir du bon pied. Et si on troquait les bonnes résolutions compliquées contre un smoothie qui fait du bien ? Plein de vitamines et de saveurs, découvrez notre recette exclusive pour démarrer l'année en beauté et avec le sourire.

Temps de préparation : 10 minutes !

INGRÉDIENTS :

- 1 **pomme verte** (pour son goût acidulé et ses propriétés antioxydantes)
 - 1 **concombre** (hydratant et riche en fibres)
- 1 **poignée de jeunes épinards** (pour leur teneur en vitamines et minéraux)
 - 1/2 **citron** (pour son effet détoxifiant et son apport en vitamine C)
- 1 **cuillère à café de gingembre frais râpé** (pour stimuler la digestion et avoir un effet anti-inflammatoire)
 - 1/2 **avocat** (pour les graisses saines et une texture crémeuse)
- 1/2 **tasse d'eau de coco ou d'eau filtrée** (pour l'hydratation et ses propriétés purifiantes)
- **Quelques feuilles de menthe fraîche** (pour le goût et leurs propriétés rafraîchissantes)
 - **Quelques glaçons** (facultatif, pour un effet rafraîchissant)

PRÉPARATION :

1. **Laver tous les ingrédients** : Éplucher la pomme, le concombre (si vous préférez), l'avocat et couper tous les ingrédients en morceaux.
2. **Mixer tous les ingrédients dans un blender** : Ajoute les épinards, le gingembre râpé, le citron pressé, l'avocat, l'eau de coco, la menthe et les glaçons si vous voulez un smoothie bien frais.
3. **Mixer à haute vitesse jusqu'à obtenir une texture lisse et homogène.**
4. **Goûter et ajuster** : Si tu préfères un goût plus sucré, tu peux ajouter un peu de miel ou de sirop d'agave, mais ce n'est généralement pas nécessaire car la pomme et l'avocat apportent déjà un côté doux.
5. **Servir immédiatement dans un grand verre.**



BIENFAITS DE CETTE RECETTE DÉTOX :

- **La pomme verte** aide à purifier le corps grâce à ses fibres et ses antioxydants.
- **Le concombre** est très hydratant et aide à éliminer les toxines.
- **Les épinards** apportent de nombreuses vitamines et minéraux pour soutenir les fonctions corporelles.
- **Le citron** stimule le foie et la digestion, et renforce l'immunité.
- **Le gingembre** améliore la digestion et combat les inflammations.
- **L'avocat** fournit des graisses saines pour la peau et le cœur.
- **L'eau de coco** hydrate tout en apportant des électrolytes pour un effet rafraîchissant.



Suivre les tendances de décoration pour 2025 ?

Chaque année, elles font leur apparition et sont décryptées par les experts des cabinets de style et les décorateurs. Le salon Maison et Objet est une référence dans ce domaine. Des parcours immersifs proposent de nouvelles orientations créatives qui inspirent : univers naturels, atmosphères futuristes, décors poétiques ou style vintage. L'objectif est de nous rassurer, de nous étonner, de nous échapper de notre quotidien ou de revenir à l'essentiel. L'année 2025 s'annonce comme un joyeux mélange d'avant-gardisme et de nostalgie. Mais la mode reste cyclique et les tendances d'hier se mêlent toujours aux idées d'aujourd'hui.

Le Mocha Mousse

Le choix des couleurs est vaste et doit être appliqué en fonction de l'objectif recherché. Annoncée par le Pantone Institute, le marron Mocha Mousse (1) est notamment leur couleur tendance pour 2025.

Cet hiver, cette nuance réconfortante évoquant subtilement le cacao, le chocolat et le café crème invite à la détente et au cocooning à la maison.

Les bleus et les verts connectés à la nature continuent de nous instaurer une atmosphère apaisante. L'utilisation des couleurs permet de bousculer la routine, de récupérer une énergie fraîche, de pimper nos intérieurs avec positivité.

Les couleurs permettent de délimiter les espaces de vie, les plafonds sont peints et l'effet « boîte de couleur » pour une entrée par exemple est très utilisée par les décorateurs.

Des matériaux bruts, naturels et texturés

Les consommateurs d'aujourd'hui privilégient des matériaux respectueux de l'environnement, et cette tendance ne fait que croître en 2025. Bruts et recyclés, ils sont les acteurs majeurs d'une décoration éco-responsable. Naturels et durables, ils proposent des textures variées qui donnent du relief. Le bois et les fibres naturelles sont parfaits pour un intérieur chaleureux et authentique (2).

Les matières brutes comme le marbre et le métal continuent de moderniser grâce à leur aspect luxueux et intemporel.

Les papiers peints sont texturés pour des murs qui ont du caractère. Le noyer, la terre cuite, la céramique et le cuir présents notamment dans le mobilier et les accessoires vintage mettent en avant le savoir-faire de l'artisanat.

Les styles vintage

Le style vintage continue de nous séduire grâce à des pièces emblématiques des années 50/70 (3). Le style futuriste est le nouveau minimaliste presque cosmique. Ses lignes épurées, ses bleus profonds et ses miroirs organiques donnent du mystère.

Le style dynamique et audacieux du mouvement Memphis (créé en 1980) rendra votre intérieur vibrant grâce aux couleurs vives. Des choix qui doivent être bien maîtrisés.

Le style naturel privilégie une palette chromatique douce et offre toujours sérénité et bien-être. Soyons donc à l'écoute des tendances sans les suivre à la lettre au risque d'un résultat impersonnel. Grâce à une harmonie chromatique et un agencement idéal, quelques éléments seulement peuvent tout changer.



Qui-suis-je ?

Véronique Goxe, décoratrice, a fondé Atelier Maison Bleue afin de vous accompagner dans tous vos projets de décoration d'intérieur. Cette experte vous propose une décoration personnalisée et harmonieuse.

ateliermaisonbleue@gmail.com
Site : ateliermaisonbleue.com
Instagram : @ateliermaisonbleue



GARNIER THIEBAUT

1833

VOTRE MAGASIN DE LINGE DE MAISON À ANGERS

SOLDES D'HIVER JUSQU'À -50%

SUR UNE SÉLECTION D'ARTICLES
DU 08 JANVIER AU 04 FÉVRIER 2025

4 rue Bodinier, 49100 Angers
02 72 47 12 19 | www.garnier-thiebaud.fr
Du mardi au samedi
10h00 - 13h30 / 14h30 - 19h00



Chapeau les accessoires !

À Angers, deux boutiques redéfinissent l'art des accessoires en alliant élégance et durabilité. Entre chapeaux intemporels, sacs modulables et chaussettes créatives, elles marient design et engagement responsable. Une invitation à consommer autrement, sans compromis sur le style ni la personnalité. On vous dit tout !



AU GRÉ DU TEMPS-LA MANUFACTURE L'élégance artisanale made in France

Depuis 2000, cette jolie boutique, nichée au cœur d'Angers, s'impose comme une adresse de référence pour les amateurs d'accessoires élégants. Chapeaux, gants, écharpes et étoles y sont soigneusement sélectionnés pour dames et messieurs, dans un esprit mêlant qualité et raffinement.

En 2016, la boutique prend un nouveau tournant en devenant Au Gré du Temps-La Manufacture. Installée au 16 rue des Lices, elle élargit son offre avec des chaussettes et colants exclusivement fabriqués en France. Ce nouvel espace accueille des marques emblématiques comme Berthe aux Grands Pieds, Dagobert à l'envers, La Chaussette Française et Perrin, qui allient confort, créativité et savoir-faire artisanal.

Que vous soyez à la recherche d'un chapeau intemporel, d'un parapluie élégant ou d'une paire de chaus-

settes haut de gamme, ce lieu vous invite à découvrir son univers unique. Dans une ambiance chaleureuse, l'équipe vous accompagne avec soin pour trouver l'accessoire parfait.

« Cette adresse célèbre le savoir-faire local et invite à consommer différemment »

Engagée dans la promotion du made in France, cette adresse célèbre le savoir-faire local et invite à consommer différemment, avec style et responsabilité. Un incontournable pour allier élégance et éthique au quotidien !

**Au Gré du Temps-
La Manufacture**
16 Rue des Lices
02 41 87 06 00
augredutemps-angers.fr

CABAÏA - LA PAILLOTE ANGEVINE Une oasis colorée au cœur de la ville

Depuis novembre 2022, Cabaïa a posé ses valises dans une boutique aussi accueillante qu'originale. Fidèle à l'esprit de la marque, ce nouvel espace, surnommé affectueusement « La Paillote angevine », est une invitation à découvrir des accessoires ingénieux, colorés et respectueux de l'environnement.

« Au-delà des produits, l'expérience client est au cœur de la démarche »

Spécialisée dans les sacs à dos modulables, les chaussettes dépareillées, et bien d'autres accessoires, cet antre coloré séduit par son concept unique : allier créativité, qualité et praticité. Chaque sac, par exemple, peut être personnalisé grâce à des poches interchangeableables, permettant d'ajouter une touche personnelle à vos indispensables du quotidien.

Au-delà des produits, l'expérience client est au cœur de la démarche. La boutique offre une ambiance chaleureuse, où l'on peut découvrir les collections tout en profitant de conseils attentionnés.

Le plus ? On aime ces accessoires durables, conçus avec style et dans une démarche responsable. Un incontournable pour allier design fonctionnel et couleurs vitaminées qui font du bien. Que vous cherchiez un cadeau original ou un nouvel allié pour vos aventures urbaines, c'est l'endroit idéal !

La Paillote angevine
29 Rue Lenepveu
06 04 12 40 27
cabaia.fr





Les pépites de Grégory

Co-fondateur de La Fabrique Musicale Angevine, Grégory partage ses passions, ses adresses coup de cœur et ses projets culturels. Entre flâneries urbaines et organisation d'événements, découvrez ce musicien engagé amoureux d'Angers !

Peux-tu nous en dire un peu plus sur toi ?

J'ai 40 ans cette année, je suis enseignant artistique, gérant et co-fondateur de **La Fabrique Musicale Angevine (1)**. Tarbais d'origine, j'ai vécu pendant plus de 25 ans dans la région mancelle avant de m'installer à Angers en 2011.

Quels sont tes restaurants coup de cœur à Angers ?

J'aime les rencontres et les lieux insolites. **Mémé dans les orties (2)** est une adresse coup de cœur pour l'esprit unique de ce lieu et la créativité d'Olivier, le patron. La **brasserie Lafayette**, quant à elle, me séduit par son effervescence, la qualité de son service, et son lien étroit avec le quartier où je vis et travaille.

Un bar incontournable à recommander pour boire un verre ?

Le **Bar du Centre (3)** est un lieu incontournable et identitaire pour moi car ancré depuis toujours dans la vie angevine.

Quelle est ton activité en plein air préférée à Angers ?

J'aime flâner et me balader en ville, ainsi que dans les parcs urbains. Ressentir le paradoxe de la ville, y contempler l'architecture, ses volumes, ses époques, et savourer un instant de repos dans les espaces verts qui structurent notre belle cité. Lever les yeux au ciel pour admirer le calme et la douceur angevine.

As-tu une passion ou un hobby qui te définit ?

J'ai fait de ma passion un métier. Pour moi, la musique est véritablement ancrée dans l'ADN de ma vie. L'apprentissage et la pédagogie sont deux de mes plus grandes passions, que j'ai à cœur de mettre en œuvre au quotidien.

Un projet qui te tient particulièrement à cœur en ce moment ?

Mon engagement citoyen, éducatif et culturel se concrétise au sein de la Fabrique Musicale, où j'accompagne les jeunes et les moins jeunes dans l'apprentissage d'un instrument, l'organisation d'événements, et la

réussite de chacun au quotidien. Je suis également à l'origine de la fête du **Parc du Pin (4)**, que j'ai animée et portée depuis deux ans au sein de mon quartier. Enfin, j'organise des scènes musicales régulières pour faire vivre la musique et faire découvrir des lieux d'expression artistique insolites sur notre territoire.

Des boutiques angevines que tu adores ?

Fishbrain (5), **Sontatek (6)**, **QK confiserie (7)** et **l'atelier des photographes (8)**.

Un événement à Angers que tu ne manquerais pour rien au monde ?

Par conviction, la fête de la musique mais par amour, les Accroches Cœurs.

Quel message aimerais-tu faire passer aux Angevins ?

Restez positifs, n'ayez pas peur de vous ouvrir et gardez à jamais l'espoir de voir votre quotidien s'améliorer. La créativité qui sommeille en vous est la clé de votre réussite. N'hésitez plus, allez de l'avant !

SON CARNET D'ADRESSES :

(1) La Fabrique Musicale
126 Rue de Létanduère

(2) Mémé dans les orties
2 Pl. La Fayette

(3) Bar du Centre
12 Rue Saint-Laud

(4) Parc du Pin
1 Rue du Pin

(5) Fishbrain
31 Bis rue Saint-Martin

(6) Sonatek
9 Rue de Champfleury
Saint Barthélémy

(7) QK confiserie
9 Rue Saint-Etienne

(8) L'atelier des photographes
40 Rue de la Parcheminerie

Suivez Grégory sur Instagram !
@lafabmusicangevine

UniCentre

Faites scintiller.
VOTRE NOUVELLE
ANNÉE AVEC
L'AMOUR !



www.unicentre.eu

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.

JOLIE, MODERNE, SYMPA 35 ans, divorcée, dans le marketing, Olga souhaite rencontrer un homme attentionné, savoir qu'elle pourra s'appuyer sur votre épaule. Elle saura vous apporter tendresse, douceur et embellir votre quotidien ! **REF101AM**

SPORTIF, DISTINGUÉ 30 ans, célibataire, cadre en finance, Alex souhaite rencontrer la femme de sa vie pour construire un projet sérieux et durable. Ouvert, curieux, il aime voyager, sorties culturelles, lecture, musique, cuisiner... **REF106AM**

DOUCE, 47 ans, divorcé, dans le commerce, Séverine voudrait rencontrer l'Homme de sa vie, rêve d'une relation d'échanges, de complicité et de sincérité... Vous souhaitez vivre une belle histoire, venez la rencontrer ! **REF102AM**

BEL HOMME, SYMPA, cadre à la SNCF, Jérôme aime skis, balades, resto, sorties culturelles, voyages... Grand sentimental, 48 ans, divorcé, il est prêt à s'investir sans compter, dans une belle histoire. Venez le découvrir ! **REF107AM**

FEMININE, ELEGANTE 57 ans, divorcée, pharmacienne, vous serez sous le charme ! Tout l'intérêt : gastronomie, musique, expos, sports, balades. Elle désire rencontrer un homme dynamique, respectueux et rassurant. **REF103AM**

CLASSE, DYNAMISME, 58 ans, divorcé, dans la grande distribution, bon niveau de vie, il souhaite offrir sécurité, tendresse et protection à une femme affectueuse et sentimentale. Il a envie de partager Complicité et Amour. **REF108AM**

BELLE FEMME, veuve, 65 ans, retraitée infirmière, nombreux centres d'intérêts (musique, arts, lecture, ciné, théâtre, danse, sports, voyages...). Alice ne manque pas d'atouts pour séduire et a une place libre dans son cœur. **REF104AM**

GENEREUX, CULTIVE, 62 ans, veuf, cadre de la fonction publique, Thierry aime sports, sorties culturelles, gastronomie, musique, voyages, spectacles, moments de partage en famille ou entre amis. Ouvert et tolérant, un vrai gentleman ! **REF109AM**

GÉNÉREUSE, Anne, 75 ans, veuve, retraitée secrétaire, aime ciné, théâtre, expos, cuisiner, jouer aux cartes, jardiner... Elle a envie que son futur compagnon prenne soin d'elle et partager à Deux une retraite ensoleillée. **REF105AM**

OUVERT D'ESPRIT, 76 ans, veuf, retraité chef d'entreprise, Roger vous promet du plaisir à écrire un avenir à Deux, a envie de partage, tendresse et complicité. Il aime arts, musique, sports, voyages... Rencontrez-le ! **REF110AM**

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

GOOD VIBES ONLY !



FOOD' ANGERS

Du 31 janvier au 9 février, le festival Food'Angers célébrera la gastronomie locale à travers des dégustations, des ateliers et des rencontres autour des produits du terroir angevin. Avec une programmation variée dans des lieux emblématiques d'Angers, cet événement mettra à l'honneur les saveurs locales et l'art de vivre angevin.

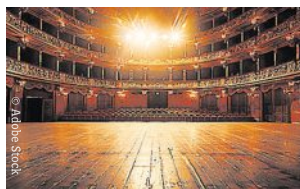
Toutes les informations sont accessibles ici :
foodangers.fr



TABLE RONDE

Pour son quarantième anniversaire, l'Artothèque d'Angers met en lumière ces structures singulières dédiées à l'art contemporain. Deux études commandées par l'ADRA (Association de Développement et de Recherche sur les Artothèques) y seront présentées.

Jeu. 23 janvier de 17h à 20h
Gratuit, places limitées
Auditorium du Musée des Beaux-Arts
14 Rue du Musée



CAUSERIES MUSICALES

Dans le cadre des retransmissions du Metropolitan Opera de New York, Christophe Fel vous propose d'explorer l'histoire et les subtilités d'*Aïda* de Giuseppe Verdi, diffusé le samedi 25 janvier à 18h30 au cinéma Pathé Angers.

Jeu. 23 janvier à 18h
Gratuit
Institut Municipal
6 Rue Emile-Bordier



1,2,3 COVOITUREZ !

Venez approfondir vos connaissances et votre maîtrise des outils numériques en apprenant à utiliser les plateformes de covoiturage, que vous soyez conducteur ou passager.

Jeu. 23 janvier
À 14h et 15h45 - Gratuit
Espace Welcome
4 place Maurice-Sailland
Réservation obligatoire
02 41 23 13 31



APÉRITIF LITTÉRAIRE

Tous les deux mois, venez échanger autour d'un verre sur des critiques de films, romans, BD ou documentaires dans une ambiance conviviale.

Ven. 24 janvier à 18h
Gratuit
Bibliothèque Municipale Nelson Mandela
Rue Isidore-Odorico



HISTOIRE ET ARCHÉOLOGIE

Christine Bard explore l'histoire des femmes et du genre à travers ses recherches et les travaux de chercheuses qu'elle encadre ou avec lesquelles elle collabore. Projection du film *Sur les traces de Madeleine Pelletier* en présence de Florence Sitoleux, réalisatrice.

Ven. 24 janvier à 18h30
Gratuit
Institut Municipal
6, rue Emile-Bordier



BLABLA PIZZA !

Ne manquez pas la soirée de jeux interculturelle ! Au programme : blind test, Pictionary, jeu des clichés, rencontres... le tout dans une ambiance conviviale et enrichissante autour du monde, avec quelques parts de pizza pour accompagner ce moment de partage. 30 places disponibles, sur inscription.

Mer. 29 janvier à 18h
Gratuit
Le J - 12 Place Imbach
02 41 05 48 00



MON MARCHÉ ANTI-GASPI

L'initiative solidaire « Sauve qui peut ! » invite les Angevins à agir contre le gaspillage alimentaire. Venez récupérer des produits frais et contribuez au sauvetage de fruits et légumes, en partenariat avec Solidarifood.

Lun. 27 janvier & lun. 3 février de 16h à 18h
Gratuit
Le J - 12 Place Imbach
02 41 05 48 00



MADE IN ANGERS

Le 4 février prochain, la troisième édition de la Convention d'Affaires Made in Angers se déroulera au Centre de Congrès Jean-Monnier, favorisant les échanges entre professionnels locaux. Les inscriptions sont ouvertes jusqu'au 24 janvier.

Informations :
angers-developpement.com/inscrivez-vous-a-la-convention-daffaires-2025



MÉCÈNE À ANGERS

En deux ans, la démarche "Mécène à Angers" a collecté plus de 700 000 euros auprès d'entreprises pour soutenir des projets culturels, patrimoniaux et solidaires de la Ville, comme l'orchestre Démos, dédié à la pratique musicale d'enfants de quartiers prioritaires.

Plus d'informations :
angers-developpement.com

BONNE ANNÉE DU SERPENT 🐍 Du 24 janvier au 14 février

- 🐍 Le défilé du Nouvel An le **1^{er} février** (déambulation de la place Imbach jusqu'à la place du Ralliement)
- 🐍 Le concert De la Chine aux Balkans le **7 février** à 20h
- 🐍 L'événement Food'Angers le **8 février** à 10h30 à 11h45, Masterclass culinaire avec Diana CHAO alias Chez Mama Ly



confucius-angers.eu






PORTES OUVERTES

Lycée Saint Aubin La Salle - Angers

.....

Samedi
01 Fév. 9h-16h



-  Lycée Général et Technologique
-  Lycée Professionnel
-  CAMPUS Enseignement Supérieur
-  Classes prépa
-  Formations sous statut scolaire et apprentissage



Donnons **vie** à votre **projet** !



ARTS ET DESIGN

CRÉATION INDUSTRIELLE

ÉNERGIE

GESTION FINANCE

NUMÉRIQUE

PRÉPA INGÉNIEUR



Lycée Saint Aubin La Salle - 14 rue Hélène Boucher
49480 Saint Sylvain d'Anjou - Verrières-en-Anjou
contact@saintabinlasalle.fr / 02.41.33.43.00



Les formations supérieures
de l'enseignement catholique
des Pays de la Loire

Juliette et Adrien : le feu sous la glace

Le réveillon battait son plein, mais Juliette, célibataire parmi des couples heureux, se sentait à l'écart. Jusqu'à ce qu'Adrien entre en scène. Un jeu de regards, des piques bien placées, et une révélation inattendue : cet inconnu au sourire désarmant allait bouleverser son année. Une rencontre où le défi a ouvert la voie à l'imprévisible.



La rencontre

Le 31 décembre 2021, l'appartement débordait de monde. Cinq couples, un buffet généreux, et moi, la célibataire de la bande. C'était le réveillon annuel chez Alice et Thomas, nos amis communs. Une soirée où les rires fusaient, les verres débordaient de champagne, et chacun partageait ses souvenirs de l'année. J'aurais aimé dire que j'étais ravie d'être là, mais ce serait mentir. Je me sentais un peu décalée. Les conversations tournaient autour de projets à deux, de vacances en amoureux, et de fiançailles à venir. À chaque petite allusion à mon célibat, je souriais poliment, mais je sentais un poids désagréable se loger dans ma poitrine. Et puis, il est arrivé. Adrien. Grand, brun, incroyablement beau, avec un sourire qui pourrait fondre un iceberg. Il est entré accompagné d'une femme blonde, Élise – probablement sa compagne, pensais-je. Pourtant, dès qu'il s'est installé, j'ai senti son regard sur moi. Pas un regard furtif, mais un regard insistant, presque dérangeant. Au début, je pensais que c'était une coïncidence. Mais non. Où que je sois dans la pièce, il trouvait un moyen de croiser mon regard. Quand nos yeux se rencontraient, il ne les détournait jamais. Intrigant ? Oui. Insupportable ? Aussi. Alors que je sirotais mon champagne près de la fenêtre, il s'est approché. Élise discutait de l'autre côté avec Alice.

— Pas trop dur de survivre parmi cette horde de couples ? m'a-t-il lancé, un sourire en coin.

Le ton était charmeur, presque provocant. J'ai senti un petit défi dans l'air.

— Pas plus que de comprendre pourquoi quelqu'un, déjà accompagné, observe autant une inconnue, ai-je répliqué. Il a ri, visiblement amusé.

— Touché. Mais qui a dit que je ne pouvais pas m'intéresser à quelqu'un d'autre ?

J'ai levé un sourcil. Ce type avait beau être séduisant, il était aussi insupportablement sûr de lui.

— Peut-être que votre compagne là-bas aurait son mot à dire là-dessus ? Il a haussé les épaules, presque désinvolte.

— Élise ? Ce n'est pas ma compagne. C'est ma sœur. Cette réponse m'a laissée sans voix. Avant que je puisse répondre, Alice est arrivée en trombe pour nous entraîner dans un jeu collectif. Adrien m'a lancé un dernier regard perçant avant de s'éloigner.

Un jeu de regards et de piques

Le reste de la soirée, il jonglait entre conversations avec d'autres invités et petites remarques glissées dans ma direction. Il semblait aimer jouer avec mes nerfs, et malgré moi, une tension étrange s'installait à chaque échange.

Quand minuit approcha, tout le monde se rassembla sur la terrasse pour admirer les feux d'artifice. Adrien se glissa près de moi, son visage éclairé par les lumières du ciel.

— Alors, Juliette, vous détestez toujours autant ma compagnie ?

J'hésitais entre l'envoyer balader et céder à la curiosité qu'il éveillait en moi.

— Je n'ai jamais dit que je détestais votre compagnie, ai-je murmuré. Mais je me demande toujours ce que vous cherchez.

Il se pencha un peu plus près, son sourire devenant plus sincère, moins provocant.

— Rien. Mais peut-être que cette nouvelle année pourrait commencer autrement qu'avec un feu d'artifice. C'était osé. Avant que je puisse répondre, il s'éloigna, me laissant entre agacement et excitation.

Une histoire qui commence avec un défi

Aujourd'hui, Adrien et moi rions souvent en repensant à ce réveillon. Il aime dire que j'étais la seule à avoir résisté à son charme, et moi, je lui rappelle qu'il m'a fallu un an pour être sûre qu'il valait la peine d'être pris au sérieux. Parce qu'au fond, les plus belles histoires commencent souvent avec quelqu'un qui vous regarde comme s'il connaissait déjà vos secrets.

Racontez-nous votre histoire !

Qu'elle soit heureuse ou triste, romantique ou insolite, racontez-nous vous aussi votre histoire.

Écrivez-nous à :

angersmaville@additi.fr

RACONTEZ-NOUS VOS QG



**PARTAGEZ VOS BONS PLANS
RESTOS, SHOPPING, PARCS,
COMMERCE DE PROXIMITÉ...**

angers
maville
À ANGERS

ANGERS, VOUS L'AIMEZ ?

ÉCRIVEZ-NOUS À

angersmaville@additi.fr

POUR PEUT ÊTRE ÊTRE PUBLIÉ ET FAIRE LA UNE DE NOTRE RUBRIQUE «VOS PÉPITES» !

**Château de l'Épinay**

L'Épinay,
49170 Saint-Georges-sur-Loire
02 41 39 87 05
chateauepinay.com

Voyage au coeur de la sérénité

Entre patrimoine et sérénité, le Château de l'Épinay vous invite à une parenthèse hors du temps. Ce domaine millénaire, niché au cœur de la Vallée de la Loire, conjugue histoire et élégance dans un cadre enchanteur. Luxe, nature et bien-être s'y mêlent pour une escapade inoubliable.

Un Château au passé millénaire

Et si l'histoire et le luxe se rencontraient pour une escapade inoubliable ? Niché à Saint-Georges-sur-Loire, le Château de l'Épinay, témoin des siècles passés, invite à un voyage unique. Fondé dès l'an mil, il a vu se succéder de grandes familles angevines : Gastinel, Montalais de Vern, La Jaille, Brie-Serrant et d'Andigné. Au XIX^e siècle, Arthur de Cumont, ministre et maire, hérite du domaine, ouvrant une nouvelle page de son histoire. Avec ses fenêtres à meneaux, ses lucarnes sculptées et ses deux tours emblématiques – une fuie du XII^e siècle devenue colombier et une tour carrée du XV^e siècle abritant un escalier à vis – le château séduit par son élégance. À l'arrière, un logis seigneurial,

marquant schiste et tuffeau, rappelle l'élégance des grandes abbayes. Les vestiges d'un chemin de ronde et d'un châtelet d'entrée témoignent encore de son passé défensif.

« Nous avons voulu redonner vie à ce joyau »

Patrice Montuoro, propriétaire

Après une période d'abandon, le château est racheté en 1988 et restauré. En 2004, la famille Montuoro en devient propriétaire et entreprend des rénovations pour transformer le lieu en chambres et table d'hôtes. Depuis 2015, il s'affirme comme un lieu d'exception : hôtel, spa et restaurant écoresponsable, offrant 27 chambres raffinées et un cadre enchanteur pour une déconnexion totale.

Une escapade hors du temps

Au cœur d'un parc de 23 hectares, le Château de l'Épinay propose bien plus qu'un hébergement : une expérience où histoire et nature s'entrelacent. Ses arbres centenaires, son patrimoine vivant et son luxe contemporain séduisent les amateurs de sérénité et de découvertes. Le restaurant L'Orangerie sublime les produits locaux et de saison, souvent issus du potager en permaculture du domaine. Dans un cadre intimiste, les plats raffinés reflètent l'engagement du château envers une gastronomie écoresponsable. Pour une détente absolue, un spa avec hammam, jacuzzi et piscine naturelle attend les visiteurs. Tennis, vélo, canoë ou yoga complètent cette escapade

alliant bien-être et originalité.

Hébergement insolite sur une île privatisable

Pour une expérience exclusive, le Château de l'Épinay propose un hébergement insolite sur une île privatisable. Ce refuge intime, entouré de nature, offre un cadre unique tout en bénéficiant des services haut de gamme du domaine. Idéal pour célébrer une occasion spéciale ou se ressourcer, cette retraite promet tranquillité et raffinement. Une escapade au Château de l'Épinay, c'est l'alliance parfaite entre histoire, nature et sérénité. On a qu'un seul conseil à vous donner : laissez-vous séduire par ce lieu d'exception aux portes d'Angers !

♥ **À l'occasion de la Saint-Valentin, venez offrir un livre, un bijou, un objet religieux... à votre moitié !** ♥



51, boulevard Foch - 49 100 ANGERS
02 49 62 85 23 - librairie@siloe-angers.fr



36, rue Barra - 49 100 ANGERS
02 41 22 48 89 - librairiestjeandiocece49.fr

Nouveautés étonnantes chez Acuitis © !

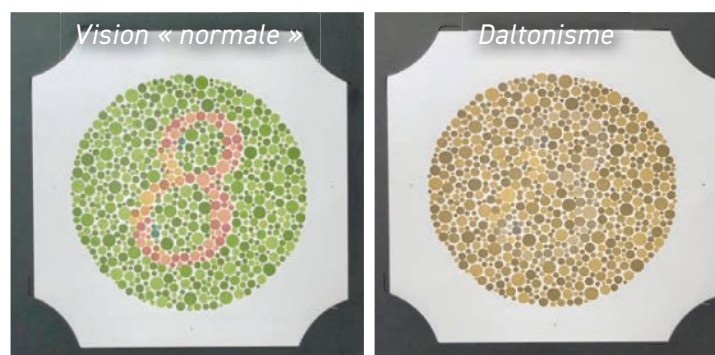
LE SAVIEZ VOUS ? DALTONISME - IL EST DÉSORMAIS POSSIBLE DE LE CORRIGER

Le daltonisme est un terme qui, dans son usage courant, désigne l'ensemble des anomalies de la vision des couleurs. Cette anomalie est relativement fréquente puisqu'elle touche environ 8 % des hommes et 0.5% des femmes. Statistiquement, il y a donc un daltonien par classe mixte à l'école.

Comment voit un daltonien ?



La nouveauté : bien que d'origine génétique, il est désormais possible de corriger le daltonisme pour 80 % des personnes grâce à des verres spécifiques. Ces verres peuvent être neutres ou correcteurs.



Comment essayer ? : vous pouvez prendre rendez-vous en Maison Acuitis, afin d'identifier et quantifier votre type de daltonisme. L'opticien expert pourra ensuite vous faire essayer ces verres extraordinaires et quantifier votre gain. Il n'y a pas d'âge limite, cette découverte fonctionne pour les enfants et les adultes.

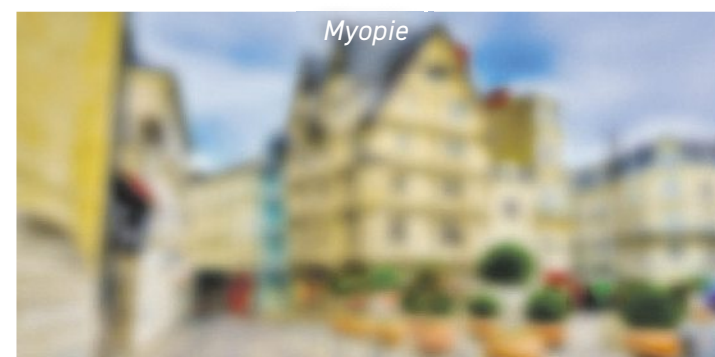
LE SAVIEZ VOUS ? MYOPIE - AVANT ON CORRIGEAIT LA MYOPIE, MAINTENANT ON LA FREINE !

La myopie est le trouble de la vision le plus fréquent dans le monde, qui se traduit par une vision floue de loin et nette de près. Elle concerne actuellement 30 % de la population mondiale et ne cesse de progresser.

Comment voit un myope ?



La nouveauté : des verres correcteurs et des lentilles de contact (de jour, ou de nuit) sont désormais disponibles et permettent de freiner en moyenne la myopie de 67 %, voire même de la stopper.



Comment se renseigner ? : les opticiens experts Acuitis vous feront découvrir toutes les solutions qui existent. En collaboration avec votre ophtalmologiste, vous pourrez ensuite choisir la meilleure solution.

Acuitis ©
Maison d'Optique et d'Audition

1 place du Pilon • ANGERS
☎ 02 72 47 05 98 • acuitis.com

  Acuitis Angers