

On a testé

La P'tite Maison du Crime, imaginée par Pierre-Alain

page 11



Niort vue par

Mickaël, gérant du restaurant Les Brizeaux

page 14

niort.maville.com

GRATUIT Sorties, loisirs, bons plans à Niort et dans l'agglomération

N° 235 - du 24 octobre au 6 novembre 2018

Effroyables recettes !

Pour Halloween, c'est le cauchemar en cuisine...

Photo : Audrey Abouyahia



Frissonnez-vous avec des cupcakes terrifiants comme ceux d'Allison, pâtissière, ou avec un faux cerveau en pâte d'amande ? **Pages 8 et 9.**

Spectacle

Pascalito



La Crèche rit avec Mathieu Madénian

page 2

À table

S.C.



Patrick et Roxane revisitent le bon croque-monsieur

page 10

castorama

NIORT

OUVERT du LUNDI au SAMEDI de 8 h à 20 h
Cour matériaux OUVERTE de 7 h à 20 h

À ce prix-là, on ne s'en passe pas !

prix bas toute l'année

Servante
↳ Étanche et résistante
↳ Qualité professionnelle

69€⁹⁰



Servante de rangement professionnelle Trolley
Cadenassable. Connecteurs latéraux et panier porte-outils. L. 56,4 x l. 46,5 x H. 48 cm. Garantie 3 ans. Réf. 3663602905004.

ÉPHÉMÉRIDE

Nous fêtons...

Mercredi 24 Florentin. Ils aiment les épinards.

Jeudi 25 Crépin. Ils sont généreux.

Vendredi 26 Dimitri. Ils sont doux et sociables.

Samedi 27 Émeline. Elles ne sont pas toujours très tolérantes.

Dimanche 28 Jude. Leurs amis s'appellent John, Paul, George et Ringo...

Attention, nous changeons d'heure ! À 3 heures du matin, il sera 2 heures.

Lundi 29 Narcisse. Ils sont trop égo-centriques.

Mardi 30 Bienvenue. Ils sont accueillants.

niort.maville.com
13, place du Donjon - 79000 Niort
redaction@niort.maville.com

Soliane COLAS
Journaliste
05 49 28 92 60
06 77 89 11 56
soliane.colas@niort.maville.com

Audrey ABOUYAHIA
Journaliste
05 49 28 92 61
06 80 64 77 81
audrey.abouyahia@niort.maville.com

Publicité : PRECOM
Jacky COTTENCEAU
06 89 88 44 32
jacky.cottenceau@precom.fr

Site Internet :
www.niort.maville.com

SAS Loire Hebdo
13, place du Donjon - 79000 Niort

Directeur de la publication :
Mathieu Fuchs

Dépôt légal : à parution
N°ISSN : 2272-0782
Imprimerie du «Courrier de l'Ouest»
Tirage : 20 000 exemplaires

Imprimé sur du papier produit en Allemagne à partir de 52 % de fibres recyclées. Ce papier fourni par UPM sous le n° FL011/001 est porteur de l'écolabel européen. Eutrophisation : 0,003 kg/tonne.



Madénian : « Je parle de moi pour mieux parler des gens »

Soliane Colas
soliane.colas@niort.maville.com

Accent chantant et répliques acerbes : l'humoriste Mathieu Madénian sera en spectacle pour l'ouverture de la saison culturelle de La Crèche. Sur scène, il parle d'actu, de ses mésaventures quotidiennes, mais surtout de tout ce qui le fait rire. Et ça, ça nous fait rire aussi !

Vous jouez votre spectacle depuis 3 ans, comment l'avez-vous fait évoluer ?

« Il y a plein de trucs qui ont changé ! Déjà, l'actu a changé, et puis je raconte de nouvelles petites histoires. La base est la même, mais il y a 20 minutes qui se modifient tous les mois, voire toutes les semaines. En ce moment, il bouge pas mal, tous les soirs je suis sur scène, j'ai un comedy club à Paris dans lequel je joue tout le temps... donc il y a toujours des trucs nouveaux qui arrivent. Je parle de l'actu, et l'actu c'est large : il y a l'actualité de la ville dans laquelle je joue, l'actu du moment même... L'actu de la Crèche, petite ville des Deux-Sèvres, on va forcément rigoler. Quand on m'a dit que j'allais jouer à la Crèche, je me suis dit « Qu'est-ce que c'est ? Il faut avoir son Bafa ou comment ça fonctionne ce bordel ? »

Vous vous moquez régulièrement de vos villes de spectacle aux noms étranges...

Généralement, ce sont des villes où quand tu les mets sur ton GPS, il te dit LOL, quoi. Là, j'en ai fait pas mal ces derniers temps. La deuxième partie de tournée, depuis septembre, je découvre des villes et des régions assez marrantes. Ça ne vexé pas les gens, ce n'est jamais condescendant, ni pour faire du mal. Quand tu arrives à la Crèche et que tu dis : « J'ai toujours rêvé de jouer à la Crèche... », les gens rigolent forcément !

En ce moment, quelle actualité retenez-vous ?

Là, par exemple, il y a Aznavour qui est mort. Moi, je suis Arménien donc c'est évident que je vais faire 10 minutes là dessus ! Évidemment que ça m'inspire des choses. Je n'attaque pas par le prisme de « ohlala il va nous manquer », ça, ça me regarde. Mais j'attaque sur tous ces gens, tous ces cons qui mettent des photos d'eux avec Aznavour sur Instagram pour montrer : « Regardez, je le connaissais ! ». Il y a un truc un peu bizarre que je ne comprends pas. Le deuil numérique est



« Je suis en train d'écrire mon troisième spectacle. »

assez étrange en fait. Tu as l'impression que tous les gens parlent d'Aznavour pour parler d'eux, et faire la promotion de leur dernier album.

Vous parlez aussi de vous dans le spectacle...

Le sujet que je connais le mieux, c'est moi ! Mais ce n'est pas non plus une psychothérapie, ce spectacle. Je parle de moi pour mieux parler des gens et des gens qui sont dans la salle. Ce n'est pas un spectacle de la crise de la quarantaine, tout simplement parce que je n'ai pas l'impression d'être en crise. J'évolue comme je veux et je ne crois pas trop à ces lieux communs de crise de la vie. Raconter ce qui m'arrive et en rire, ça fait rire les gens parce que ça leur parle. Quand à 40 ans, pour faire un emprunt, tu es obligé de faire une visite médicale, ça parle aux gens ! La banque elle veut savoir si tu ne vas pas crever c'est quand même fou. Après, tu le traites de manière marrante ! Je ne suis pas un éditorialiste, un philosophe... Je suis juste un mec, spécialiste de rien qui monte sur scène et que les gens écoutent !

Vous êtes optimiste ?

Je ne sais pas si je suis optimiste... Si tu regardes le fait qu'on va crever dans 30 ans à peu près avec le climat,

les pesticides tout ça, ça ne donne pas vraiment envie d'être optimiste... donc j'essaie de vivre au jour le jour sans penser trop à l'avenir. S'il y a des gens optimistes de nos jours, c'est qu'ils sont vraiment motivés ! Je prends le parti d'en rire mais sans non plus être utopique.

Y a-t-il un sujet dont vous n'arrivez pas à rire ?

Non, je ne crois pas. Parce que les trucs qui me font rire, j'en parle, et les trucs qui ne me font pas rire, ça ne m'intéresse pas plus que ça, ou ça m'intéresse mais je ne trouve pas les blagues. Faire des blagues sur Charlie Hebdo et mes potes qui sont morts dans ces attentats, ça ne me fait pas marrer, je n'arrive pas à faire des blagues. Mais des potes à moi en font, ça me fait sourire et il n'y a pas de soucis. Jamais je ne me suis dit : « je ne vais pas aborder ce sujet », je parle de ce qui me fait rire, tout simplement.

Certains spectateurs vous connaissent par vos sketches chez Michel Drucker, d'autres parce que vous écrivez dans Charlie Hebdo, d'autres de l'époque du Grand Journal... Comment tout le monde peut trouver son compte ?

Parce que, que ce soit chez Drucker, à Charlie, ou quand j'étais au Grand Journal, c'est

le même mec, c'est le même type ! Je n'ai jamais fait ça dans une démarche commerciale en me disant que j'allais créer un personnage. Si les gens ne m'aiment pas à la télé, à la radio ou dans Charlie, ils ne m'aimeront pas sur scène, et vice versa. Je suis le même dans la vie que sur scène, en fait. Le seul point commun de tous ces médias, c'est que j'ai toujours été libre de faire ce que je voulais, jamais on n'a relu mes textes ou censuré. Il n'y a pas de différence dans l'écriture. Le moyen de transport est différent mais le mec à l'intérieur, c'est le même.

Vous avez aussi joué en duo, avec Thomas VDB...

Ah ouais ! C'est un autre moyen de faire passer les choses et d'être marrant ! Et puis, comme c'est un métier solitaire, jouer à deux c'est cool aussi, avec un ami. Ça a été génial de faire ça avec Thomas. En duo il y a le clown triste, c'est moi, et c'est Tom qui joue le débile. On a chacun nos personnages et c'est comme au basket : il y en a un qui fait les passes décisives et l'autre qui marque les paniers. Quand on est deux, c'est plus lui qui prend les rires parce que c'est construit comme ça, et quand je suis tout seul, bah c'est moi ! Mais c'est le même plaisir.

Vous avez commencé de dos dans « Un gars, Une fille », aujourd'hui, vous avez beaucoup de succès, ça change quoi ?

Moi, ça ne me fait rien. Je n'ai pas l'impression d'avoir changé, même s'il faudrait demander à mes proches. Je pense être le même mec. Et c'est aussi parce que ça m'est arrivé sur le tard. J'ai 42 ans, je ne vais pas choper la grosse tête à 42 ans ! Et puis, il n'y a pas de quoi choper la grosse tête quand on fait ce métier, en fait. Si j'opérais des gens à cœur ouvert je pourrais me la péter, mais là je fais juste des blagues, faut rester à sa place. »

Vendredi 26
20 h 30
L'Hélianthe
79160 La Crèche
Tarifs : de 19,80 à 23,80 euros

Bio express

2010 : 1^{er} one-man show
2010-2014 : chroniques dans « Vivement dimanche prochain »

2017 : « Le Message de Madénian et VDB » sur France 2, puis W9





CONCERTS

SAMEDI 27
BigMam

Reprises de chansons françaises avec le duo BigMam.

21 heures
L'Entr'Acte
9, boulevard Main
GRATUIT

SAMEDI 27
Concert d'orgue

Concert d'orgue dans le cadre des Petites Heures de l'Orgue de Notre-Dame, où sera accueilli Étienne Baillot, organiste de la collégiale de Dole.

18 h 30
Église Notre-Dame
1, rue de la Cure
GRATUIT

MERCREDI 31
Tournée rock

RadioMetal, la première webradio métal de France a sélectionné pour sa tournée High Hopes deux groupes pour leur qualité et leur potentiel. Pour son arrêt à Niort, au programme : Lumberjacks, et leur heavy métal lourd et moderne pour nous décoiffer les tympans. Suivis d'Electric Beans, les Niortais et leur punk rock sarcastique.

Le Hangar
21, rue Alexandre De Humboldt
Tarif libre

VENDREDI 26, MERCREDI 31 ET VENDREDI 2
Vacances au musée

VENDREDI 26 ET VENDREDI 2
L'histoire de Mélusine

Mélusine vous est contée... Une fée est passée par ici ! Venez écouter son histoire et teinter son habit de lumière ! Pour les 3-5 ans.

De 15 heures à 16 h 30
Au Donjon

MERCREDI 31
Apprentis teinturiers

Découverte de l'exposition « Ikats, tissus de vie » suivie d'un atelier. Enfile ta blouse d'apprenti teinturier pour découvrir une technique de teinture et de tissage très ancienne. Pour les 9-12 ans.

Halloween party

Pour ce 31 octobre, vous êtes invités à sortir déguisés...



Citrouilles, déguisements et toiles d'araignées auront la cote ce soir !

Fêtez Halloween avec Tanlib

Partez à la chasse aux friandises sur le réseau Tanlib ! En étant déguisé, prenez le bus (uniquement les lignes urbaines de 1 à 9 + la Navette) et/ou rendez-vous à l'agence commerciale Place de la Brèche qui sera décorée en Maison de l'Horreur, pour récolter des bonbons ! Les conseillères sorcières en mobilité seront ravies de vous accueillir et vous aider à préparer votre itinéraire d'Halloween !

Halloween Closing Party

Le bar à vins Le 5 Mai vous propose de fêter Halloween sur sa terrasse, avant qu'il ne fasse trop froid... Au programme : du bon vin, des cocktails, des tapas et des surprises. Venez déguisés !

De 19 heures à 1 heure
115, quai Maurice Métayer

Halloween au Bureau
Soirée avec un DJ Set de Rodwell, au Bureau.

De 19 h 30 à 23 h 30
7 Esplanade de la République

Le Clou Bouchet se déguise

Le CSC de Part et d'Autre organise une soirée Halloween.

Venez déguisés pour déguster de la soupe, des bonbons mais aussi danser et découvrir de nombreuses surprises... !

De 20 à 23 heures
Salle du Clou-Bouchet
18B Rue Laurent Bonnefoy
Entrée gratuite

Week-end sanglant au Saint-Gelais

Le St-Gelais organise un « week-end Halloween » du mercredi 31 au samedi 3 ! Au menu : cocktails sanglants, déco et cadeaux !

De minuit à 6 heures
43, rue Saint-Gelais
Entrée gratuite

JEUX DE MOTS

VENDREDI 26
Soirée Slam

Tu écris et/ou chantes, parles, lis, déclames, cries un texte ou tu as envie de le faire ? Envie de te tester ou d'écouter ? Tu peux compter ce soir sur des oreilles bienveillantes !

20 heures
Kilim Bar
1, rue Pierre Antoine Baugier
GRATUIT

DIMANCHE 28
Tournoi des chiffres et des lettres

Le club des Chiffres et des Lettres de Niort organise son 27ème tournoi régional !

De 9 h 15 à 17 h 30
Salle des fêtes de Sainte-Pezenne
Rue du moulin d'âne
Tarif : 11 euros, 5 euros pour les juniors
Infos : 05 17 18 22 77

NATURE

DIMANCHE 28
L'automne aux jardins

Rendez-vous pour une nouvelle édition de l'Automne aux jardins ! Sur place : vente de plantes, arbres, arbustes, saveurs automnales... et restauration, bien sûr !

De 10 à 18 heures
Ferme de Chey
Impasse de Chey
Entrée gratuite

PATRIMOINE

DIMANCHE 28
Histoire et architecture du Donjon

Remontez le temps au cours d'une visite guidée et découvrez l'origine du Donjon ainsi que les modifications apportées au fil des siècles.

15 heures

Le Temple de Niort

Partez à la découverte de l'architecture du lieu et de l'histoire des protestants poitevins.

Visites entre 15 h 30 et 18 heures
Place du temple
GRATUIT

DU VENDREDI 26 AU DIMANCHE 28
15ème salon des couleurs

La 15ème édition du Salon des Couleurs vous permettra de découvrir peintures, photos, gravures, calligraphies, sculptures, céramiques, patchworks, mosaïques... d'ici et d'ailleurs.

Chaque année, cette manifestation culturelle et de solidarité internationale rassemble entre 100 et 150 exposants avec environ 800 à 900 œuvres présentées par des amateurs et des professionnels.

Vendredi 26 de 14 à 19 heures
Samedi 27 et dimanche 28 de 10 à 19 heures



De 14 h 30 à 16 h 30
Musée Bernard d'Agesci
26, avenue de Limoges

Réservation : 05 49 28 14 28
Tarif : 6 euros

15^e Salon des Couleurs



26-27-28 octobre 2018 - salle du dôme

Parc des expositions - Niort - Noron

Salon organisé par la Ville de Niort et l'ANJCA
Coopération Niort - Anakamé - Cové

Parc des expositions
6, rue Archimède
Tarif : 3 euros



AUDI A5 SPORTBACK 2.0 TDI 150 AMBITION LUXE MULTITRONIC

04/2014 - 64 500 km
Sièges cuir électriques
Radars AV + AR - Bi-Xénon

23 490€

130 véhicules disponibles sur parc

www.beauchamp-automobiles.fr



Beauchamp
AUTOMOBILES

Espace Mendes France **NIORT** • 05 49 24 25 05



ÉPHÉMÉRIDE

Nous fêtons...

Mercredi 31

Quentin. Ils sont ambitieux et travailleurs.

Jeudi 1^{er}

Toussaint. Fête catholique, célébrée le 1^{er} novembre, au cours de laquelle l'Église catholique honore tous les saints, connus et inconnus.

Vendredi 2

Victorin. Ils sont curieux de nature.

Samedi 3

Hubert. Ils ont un sens du devoir important et aiment rendre service.

Dimanche 4

Charles Borromée. C'est un évêque italien du XVI^{ème} siècle.

Lundi 5

Sylvie. Elles n'oublieront jamais Johnny.

Mardi 6

Bertille. Elles se reconnaissent par leur caractère relativement autoritaire et leur esprit critique.

« Ce n'est pas le résultat qui est important, c'est le chemin »



Théâtre Irruptionnel

H. Tillet de Clermont-Tonnerre : « Accepter que c'est raté, non comme un échec mais comme le début d'une possibilité créatrice ».

Audrey Abouyahia
audrey.abouyahia@niort.maville.com

Hédi Tillet de Clermont-Tonnerre fait le pari, dans sa pièce « Les Mystiques », de désintellectualiser le sujet des mystiques. Écrite après avoir perdu son ordinateur et fruit de mois de travail dans un train, elle retrace le parcours d'un homme tentant d'aller au bout de lui-même.

Quel est le point de départ de votre pièce ?

Hédi Tillet de Clermont-Tonnerre : « J'ai un demi-frère, qui s'est intéressé à la mystique et notamment au personnage de Catherine de Sienna. Pour apprendre à le connaître, à l'image d'un petit frère qui s'intéresse aux activités de son grand frère, je me suis intéressé moi aussi à ce sujet. J'étais bourré de clichés : pour moi, une mystique c'était une religieuse qui était dans sa cellule, en lévitation ! En fait, on découvre que la mystique n'est pas réservée aux religieux ou aux universitaires mais que c'est quelque chose qui nous touche tous car on s'est tous posés les trois questions fondamentales *qui je suis ? d'où je viens ? où je vais ?* Peut-être que nous, à la différence des mystiques, on se les pose seulement une nuit, une année, après un chagrin d'amour ou à un tournant de notre vie... Le mystique met, lui, ces trois questions au centre de sa vie et tous ses actes y sont liés.

Il y a également une histoire de perte d'ordinateur...

Oui, c'est un autre événement

lié à la genèse de la pièce. Après avoir fait un an de recherches et des interviews avec beaucoup de personnes qui ont travaillé autour de la mystique (historiens, chercheurs...), je me trouve dans le train entre Poitiers et Niort. J'en descends et je me sens étonnamment léger, comme débarrassé de quelque chose. Je me rends compte que j'y ai laissé mon ordinateur, avec le fruit de tout mon travail. C'est une vraie catastrophe... Et en même temps, il y a quelque chose de très lié à la mystique, puisque les trois étapes de la mystique sont une révélation puis un dépouillement pour aller vers une élévation. Là, j'étais vraiment dans le cas du dépouillement. Je pense que j'avais besoin de la perte de cet ordinateur et de me débarrasser de toute cette documentation intellectuelle pour enfin commencer à écrire vraiment. Bien sûr, je dis ça avec quelques années de recul, une fois la colère passée !

À quel moment avez-vous décidé d'en faire une pièce ?

Je travaille depuis 15 ans au Théâtre Irruptionnel avec Lisa Pajon, et on a l'habitude de longues périodes d'incubation pour nos spectacles. J'aime m'immerger totalement dans un sujet avant de travailler dessus. Je savais donc qu'un jour je finirai par écrire une pièce et je pense que la perte de l'ordinateur a accéléré tout ça. Je me suis dit « OK, ça, c'est complètement foiré, je dois faire autre chose ». Et il y a quelque chose dans le spectacle sur le « c'est raté, ça peut commencer », qui

est important : les mystiques nous disent souvent que ce n'est pas le résultat qui est important, c'est le chemin, qu'il faut se débarrasser du jugement des autres, que l'on fait les choses pour soi, qu'il faut être à l'écoute de soi-même et être pour soi-même un adversaire redoutable.

Quelles sont les particularités d'écriture de la pièce ?

Il s'agit d'un road-trip, on parle d'un personnage qui part de Paris pour aller à Niort puis à Sienna en Italie. Il va croiser une multitude de gens, c'est ce qui fait l'intérêt de la pièce. Ces personnages vont le bouger, l'amener à se connaître lui-même. Cela va de son ancien professeur de diction, à Patrick Cohen, en passant par le fantôme de son père, une danseuse étoile, un ophtalmologiste italien ou encore sa voisine dans le train... Cette galerie de personnes va le faire accéder à une sorte d'élévation. La notion de voyage rejoint celle du voyage mystique. La pièce a la particularité de mêler deux genres : l'humour et le spirituel. Les gens qui ont assisté à la pièce sont étonnés : il y a une petite appréhension du sujet mais finalement le public rit beaucoup. La mystique c'est un sujet qui nous appartient, qui n'est pas réservé aux intellectuels.

Dans la vie de tous les jours, comment peut se manifester un état mystique ?

Par exemple lors de l'état amoureux. Quand vous êtes amoureux, vous avez les mains moites, la voix blanche, vous pouvez être stressé,

votre cœur s'accélère, votre vision de l'espace et du temps est modifiée également. Quand on est avec l'être aimé, on a l'impression que ça dure deux secondes, quand il est parti, 10 minutes d'attente semblent durer deux heures... L'état mystique n'est pas du tout un état intellectuel, c'est un état très physique. C'est pour cela que chez les religieuses, cela s'est traduit pas des stigmates, la lévitation, par des choses un peu spectaculaires...

Suite à la perte de votre ordinateur et à ce qui en a découlé, voyez-vous différemment les « éléments perturbateurs » du quotidien ?

L'ordinateur, c'est un élément qui a pris énormément de place dans nos vies, comme le téléphone portable. J'étais étonné de la compassion des gens quand ils comprennent que la pièce tourne autour de cette perte, c'est un événement qui est vu comme un vrai drame. On peut se poser la question de notre rapport matériel aux choses... Certaines personnes ont même besoin de faire des cures pour se dégager de cette dépendance. En même temps, cette perte, ça permet de faire un léger pas de côté et de se dire « OK, on peut vivre sans ordinateur ou sans portable ». Cela permet de voir le réel différemment et c'est tout à fait mystique : à partir du moment où l'on se déplace, on voit le monde autrement. »

Mardi 6 à 20 h 30
Mercredi 7 à 19 heures
Le Moulin du Roc
9, Boulevard Main
Tarifs : de 10 à 38 euros

facebook
Retrouvez nous sur la page facebook de www.niort.maville.com

twitter
Retrouvez nous sur twitter @MavilleNiort



Hédi Tillet de Clermont-Tonnerre.

Bio express
2003 : Il fonde Le Théâtre Irruptionnel avec Lisa Pajon, avec qui il étudiait au Conservatoire National Supérieur d'Art Dramatique de Paris.
2004 : Publication de la pièce *Marcel B.* aux éditions *Les Solitaires Intempestifs.*
2017 : Lauréat du Prix SACD Jean-Jacques Gautier.



Seeds of Mary + ! Gerald !

Soirée rock ce samedi à l'Alternateur, avec ! Gerald ! et Seeds of Mary. Ces derniers jouent un rock teinté de grunge et de métal, plus sombre, mature et incisif depuis leur deuxième album. Ambiances sombres, riffs puissants et harmonies vocales constantes sont à attendre. Préparez vos oreilles, ça va chauffer !

Samedi 3
21 h 30
L'Alternateur
Place Denfert Rochereau
GRATUIT



LOISIRS

MARDI 6
Apéro tricot



Rendez-vous à la Niña - 6 rue des Cordeliers à Niort
le mardi 6 novembre 2018
à partir de 18h30

Vous avez envie de passer un moment de convivialité avec un ouvrage, tricot ou crochet, n'hésitez pas, venez rejoindre l'apéro tricot !

A partir de 18 h 30
La Niña
6, rue des Cordeliers
Sur réservation : 06 14 57 55 65

RÉCUP'

SAMEDI 3
Repair Café

Au Repair Café, les réparateurs bénévoles et des usagers ne sachant réparer eux-mêmes, se retrouvent dans le but de réparer au lieu de jeter. Les uns savent... les autres apprennent ! Apportez vos objets cassés ou en panne (sauf le gros électroménager), et vous verrez ! Si l'objet ne peut être réparé sur place, un diagnostic sera établi.

De 9 h 30 et 13 heures
CSC Souché
3, rue de l'Aérodrome
GRATUIT

VISITE

DIMANCHE 4
Le cimetière des Sablières

Atemporelle organise une visite guidée du cimetière des Sablières, avec Stéphanie Tézère, guide-conférencière. Aménagé à la fin du XIXe siècle, quelques tombes de personnes célèbres qui ont œuvré pour la culture à Niort y sont à découvrir : le photographe-pharmacien Georges Queuille, l'architecte-dessinateur Arthur Bourneault, l'historien-dessinateur Paul Galteaux ou encore l'écrivaine Claire Sainte-Soline....

15 heures
Cimetière des Sablières
Rue de la Terraudière
Tarif : 6 euros, sans réservation

Like a Bad Girl Should

La Pomponette débarque à Niort avec sa soirée « Like a Bad Girl Should » et réunit autour d'elle des DJ de haute voltige pour vous faire passer une nuit de folie avec Ugu Martien, Cottron, Zo Prod, Calamity J. Au programme : du sport, des battles, de la transpiration et du gros son rock, tech, funk et disco. Tenue incorrecte exigée, costume conseillé !

Vendredi 2
De 21 heures à 3 heures
L'Alternateur
Place Denfert Rochereau
Prix libre et solidaire



MUSIQUE

SAMEDI 3
Jazz manouche :
Verdine Trio

Le Kilim Bar propose une soirée jazz manouche avec le Trio Verdine, un groupe bien connu dans le niortais. Parfait pour profiter de son week-end en musique et en buvant un verre.

De 21 heures à minuit
Kilim Bar
1, rue Pierre Antoine Baugier
GRATUIT

SAMEDI 3

Mourir le 11 novembre 1918

À l'occasion du centenaire de la fin de Grande Guerre, le Général Alain Favreau donnera une conférence sur les soldats qui se sont battus jusqu'à la dernière minute, dans les Ardennes en 1918, en s'appuyant sur son livre « Mourir le 11 novembre 1918, c'est mourir deux fois ».

17 heures
Hôtel de ville, place M. Bastard



SAMEDI 3 ET DIMANCHE 4

Oiseaux, reptiles, aquariophilie

Le 45ème salon des oiseaux, reptiles et aquariophilie de Niort se tient ce week-end au parc des expositions. Au programme : conseils d'élevage, vente d'animaux et de matériel... et surtout rencontres avec des passionnés !

Samedi : de 9 à 19 heures
Dimanche : de 9 à 17 heures
Parc des expositions
6, rue Archimède
Tarifs : 3,50 euros, gratuit -12 ans



Sorties • Bons plans • Loisirs

Le journal qui vous fait profiter de votre ville.

20 000 exemplaires
200 points de distribution

Chaque mercredi **GRATUIT**

niort.maville.com

Et si votre projet cuisine, nous le concevons ensemble !

Venez découvrir notre BUREAU D'ÉTUDES

129 av. de la Rochelle - NIORT

cuisines RAISON

Céline BOUTIN
06 22 36 44 17
05 49 32 13 74
celine.boutin@cuisines-raison.com
www.cuisines-raison.com

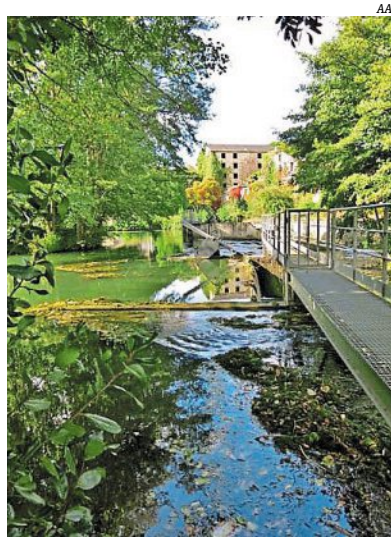
Nous vous apportons un service sur mesure à un prix compétitif



Parmi les feuilles rousses

Quelle chance, cette année, le soleil joue les prolongations et ses rayons continuent de nous caresser même en cette fin du mois d'octobre. Un peu perdues, les abeilles terminent de s'affairer, mais les feuilles, elles, sont déjà bien rousses et entament leur chute... Dans le ciel les oies sauvages ont démarré leur voyage vers des pays plus chauds : pas de doute, malgré les apparences, l'hiver approche.

Audrey Abouyahia





Retrouvez les avis des internautes sur les derniers films



Du 24 au 30 octobre 2018

LE MOULIN DU ROC

COLD WAR

Sortie le 24/10/2018, 1h27, **Drame, Romance**, de Pawel Pawlikowski. Avec Joanna Kulig, Tomasz Kot, Agata Kulesza... Pendant la guerre froide, entre la Pologne stalinienne et le Paris bohème des années 1950, un musicien et une chanteuse vivent un amour impossible.

mer. 24: 16h, 20h / jeu. 25: 16h30, 18h15 / ven. 26: 14h, 18h45 / sam. 27: 14h, 18h45, 20h30 / dim. 28: 14h, 16h45, 20h30 / lun. 29: 14h, 16h / mar. 30: 18h, 20h.(VO)

LA CHASSE À L'OURS

Sortie le 03/10/2018, 0h45, **Animation**, de Joanna Harrison, Robin Shaw, Tatiana Kublitskaya, Ruslan Sinkevich. mer. 24: 15h / ven. 26, sam. 27: 15h45 / mar. 30: 17h.

LE RAT SCÉLÉRAT

Sortie le 10/10/2018, 0h42, **Animation**, de Jeroen Jaspert. mer. 24: 14h / sam. 27: 11h / dim. 28: 15h45 / mar. 30: 16h.

MAX ET LES MAXIMONSTRES

Sortie le 16/12/2009, 1h42, **Drame, Fantastique**, de Spike Jonze. Avec Max Records, Catherine Keener... jeu. 25: 14h30 / ven. 26: 16h45 / lun. 29: 18h.

NOS BATAILLES

Sortie le 03/10/2018, 1h38, **Drame**, de Guillaume Senez. Avec Romain Duris, Laure Calamy, Laetitia Dosch... mer. 24: 18h / jeu. 25, lun. 29: 20h / ven. 26: 20h30 / sam. 27: 16h45 / dim. 28: 18h30 / mar. 30: 14h.

MÉGA CGR

A STAR IS BORN

Sortie le 03/10/2018, 2h15, **Drame, Musical**, de Bradley Cooper. Avec Lady Gaga, Bradley Cooper, Sam Elliott... mer. 24, dim. 28, mar. 30: 16h35, 22h20 / jeu. 25: 16h35, 19h35, 22h20 / ven. 26, lun. 29: 19h35, 22h20 / sam. 27: 16h35, 19h35. mer. 24, dim. 28, mar. 30: 19h35 / ven. 26, lun. 29: 16h35 / sam. 27: 22h20.(VO)

ALAD 2

Sortie le 03/10/2018, 1h45, **Comédie**, de Lionel Steketee. Avec Kev Adams, Jamel Debbouze, Vanessa Guide... tj. 13h50, 15h55, 18h05, 20h10, 22h15.

BOHEMIAN RHAPSODY

Sortie le 31/10/2018, 2h15, **Biopic, Drame**, de Bryan Singer. Avec Rami Malek, Lucy Boynton, Aaron McCusker... Du succès fulgurant de Freddie Mercury à ses excès, risquant la quasi-implosion du groupe, jusqu'à son retour triomphal sur scène lors du concert Live Aid, alors qu'il était frappé par la maladie, découvrez la vie exceptionnelle d'un homme qui continue d'inspirer les outsiders...

AVANT-PREMIERE : mar. 30: 19h40, 22h15.

CHAIR DE POULE 2 : LES FANTÔMES D'HALLOWEEN

Sortie le 24/10/2018, 1h23, **Comédie, Epouvante-horreur**, de Ari Sandel. Avec Jeremy Ray Taylor, Madison Iseman, Caleel Harris... Sonny Quinn et son meilleur ami au collège, Sam, se font un peu d'argent en récupérant les objets dont les gens ne veulent plus. tj. 11h25, 14h, 16h, 18h15. (Scènes pouvant heurter le public)

COMME DES BÊTES

Sortie le 27/07/2016, 1h27, **Comédie, Animation**, de Yarrow Cheney, Chris Renaud. mer. 24, dim. 28: 13h40 / jeu. 25: 15h55 / sam. 27: 11h05 / lun. 29: 15h50.

DILILI À PARIS

Sortie le 10/10/2018, 1h35, **Animation**, de Michel Ocelot. tj. 11h.

FIRST MAN - LE PREMIER HOMME SUR LA LUNE

Sortie le 17/10/2018, 2h20, **Drame, Biopic**, de Damien Chazelle. Avec Ryan Gosling, Claire Foy, Jason Clarke... mer. 24, dim. 28: 16h30, 19h30, 22h15 / jeu. 25, lun. 29: 13h40, 16h30, 22h15 / ven. 26, mar. 30: 13h40, 16h30, 19h30 / sam. 27: 13h40, 19h30, 22h15. mer. 24, dim. 28: 13h40 / jeu. 25, lun. 29: 19h30 / ven. 26, mar. 30: 22h15 / sam. 27: 16h30.(VO)

GIRL

Sortie le 10/10/2018, 1h45, **Drame**, de Lukas Dhont. Avec Victor Polster, Arieih Worthalter, Valentijn Dhaenens... tj. 11h05, 15h40, 20h.

HALLOWEEN

Sortie le 24/10/2018, 1h49, **Thriller, Epouvante-horreur**, de David Gordon Green. Avec Jamie Lee Curtis... Laurie Strode est de retour pour un affrontement final avec Michael Myers.

mer. 24, jeu. 25, ven. 26, sam. 27, dim. 28, lun. 29: 13h30, 15h45, 18h, 20h05, 22h20 / mar. 30: 13h30, 15h45, 17h50, 20h05, 22h20.

I FEEL GOOD

Sortie le 26/09/2018, 1h43, **Comédie**, de Benoit Delépine, Gustave Kervern. Avec Jean Dujardin, Yolande Moreau, Joseph Dahan... tj. 11h10.

JEAN-CHRISTOPHE & WINNIE

Sortie le 24/10/2018, 1h44, **Aventure, Animation**, de Marc Forster. Avec Jim Cummings, Toby Jones, Peter Capaldi... Une version live des aventures de Winnie l'Oursou. tj. 11h10, 13h30, 15h40, 17h50, 20h.

JOHNNY ENGLISH CONTRE-ATTAQUE

Sortie le 10/10/2018, 1h29, **Comédie**,

Espionnage, de David Kerr. Avec Rowan Atkinson, Emma Thompson, Olga Kurylenko...

mer. 24, jeu. 25, ven. 26, sam. 27, dim. 28, lun. 29: 11h20, 22h15 / mar. 30: 11h20.

LA NONNE

Sortie le 19/09/2018, 1h37, **Epouvante-horreur**, de Corin Hardy. Avec Demian Bichir, Taissa Farmiga, Jonas Bloquet... tj. 13h35, 22h10. (Int. -12 ans)

LE FLIC DE BELLEVILLE

Sortie le 17/10/2018, 1h51, **Comédie, Action**, de Rachid Bouchareb. Avec Omar Sy, Luis Guzman, Biyouna... tj. 11h, 13h55, 19h55, 22h15.

LE GRAND BAIN

Sortie le 24/10/2018, 2h02, **Comédie dramatique**, de Gilles Lellouche. Avec Mathieu Amalric, Guillaume Canet, Benoît Poelvoorde...

A la piscine municipale, Bertrand Marcus, et les autres s'entraînent sous l'autorité toute relative de Delphine, ancienne gloire des bassins. tj. 11h, 13h50, 16h30, 19h45, 22h15.

LE JEU

Sortie le 17/10/2018, 1h30, **Comédie dramatique**, de Fred Cavayé. Avec Bérénice Bejo, Suzanne Clément, Stéphane De Groodt... tj. 13h45, 15h50, 17h50, 20h15, 22h15.

LES MINIONS

Sortie le 08/07/2015, 1h31, **Famille, Animation**, de Pierre Coffin, Kyle Balda. Avec Sandra Bullock... mer. 24, dim. 28: 11h05 / jeu. 25: 13h55 / ven. 26, mar. 30: 15h50 / lun. 29: 13h45.

MOI, MOCHE ET MÉCHANT

Sortie le 06/10/2010, 1h35, **Animation**, de Chris Renaud, Pierre Coffin. Avec Gad Elmaleh, Jason Segel, Russell Brand... jeu. 25, lun. 29: 11h05 / ven. 26, mar. 30: 13h50 / sam. 27: 15h50.

THE PREDATOR

Sortie le 17/10/2018, 1h47, **Action**,

Science fiction, de Shane Black. Avec Boyd Holbrook, Trevante Rhodes, Olivia Munn...

mer. 24, jeu. 25, ven. 26, sam. 27, dim. 28, lun. 29: 17h50, 22h20 / mar. 30: 22h20. tj. 20h05. (3D) (Int. -12 ans)

TOUS EN SCÈNE

Sortie le 25/01/2017, 1h48, **Comédie, Famille**, de Garth Jennings. Avec Patrick Bruel, Jenifer Bartoli, Seth MacFarlane... mer. 24, dim. 28: 15h35 / ven. 26: 11h10 / sam. 27: 13h35 / mar. 30: 11h05.

UPGRADE

Sortie le 03/10/2018, 1h40, **Thriller, Science fiction**, de Leigh Whannell. Avec Logan Marshall-Green, Betty Gabriel, Harrison Gilbertson... tj. 22h10.

VENOM

Sortie le 10/10/2018, 1h52, **Science fiction, Action**, de Ruben Fleischer. Avec Tom Hardy, Michelle Williams, Riz Ahmed...

mer. 24, jeu. 25, sam. 27, dim. 28, lun. 29, mar. 30: 13h30, 17h50, 20h05 / ven. 26: 13h30, 17h50. mer. 24: 11h05, 22h25 / jeu. 25, ven. 26, sam. 27, lun. 29, mar. 30: 11h05, 15h55, 22h25 / dim. 28: 11h05, 15h55.(3D) mer. 24: 15h55 / ven. 26: 20h05 / dim. 28: 22h25.(VO)

VOYEZ COMME ON DANSE

Sortie le 10/10/2018, 1h28, **Comédie, Comédie dramatique**, de Michel Blanc. Avec Karin Viard, Carole Bouquet, Charlotte Rampling... mer. 24, jeu. 25, ven. 26, sam. 27, dim. 28, lun. 29: 11h20, 17h55, 20h15 / mar. 30: 11h20, 17h55.

YÉTI & COMPAGNIE

Sortie le 17/10/2018, 1h37, **Aventure, Animation**, de Karey Kirkpatrick. Avec Channing Tatum, James Corden, Zendaya... tj. 11h15, 13h45, 15h55, 18h.

Cuir Guignard

Depuis 1955

VÊTEMENTS
CUIRS ET PEaux
MAROQUINERIE

OUVERT à MAULÉON

Samedi 27 et dimanche 28 octobre
Samedi 3 et dimanche 4 novembre
de 9 h 30 à 12 h et de 14 h à 19 h

WWW.CUIRS-GUIGNARD.COM

MAULÉON - 79
Magasin de 400m²
Tél. 05 49 81 46 94

LA ROCHELLE - 17
7 rue des Merciers
Tél. 05 46 41 43 99



Des gourmandises mortelles !

Audrey Abouyahia

Où trouver ses cupcakes ?

Du jeudi au samedi
La Boutique de Romain
28, route de la Rochelle

Atelier cupcake enfants
Mardi 30 - 14 h 30 à 16 h 30
79 270 La Rochénard
35 euros

aligateaux.com
06 26 70 07 63

SA RECETTE

Cupcakes Halloween

Ingrédients

Base de carrot cake
Environ 15 cupcakes

- 2 œufs
- 87 g de sucre roux
- 37 g de farine
- Une pincée de sel
- 1/2 sachet de levure chimique
- Un demi-citron
- 87 g d'amande en poudre
- 25 g de noix de pécan
- 1/2 cuillère à café de gingembre
- 1/2 cuillère à café de cannelle
- Une pincée de quatre épices
- 62 g de carottes finement râpées
- 62 g de potimarron finement râpé
- 12 g de cranberries ou raisins secs

La préparation

- Blanchir le sucre roux et les jaunes d'œufs.
- Mixer la farine, le sel, la levure, le zeste du demi-citron, les amandes en poudre, les noix de pécan et les épices.

- Ajouter les carottes, le potimarron et le jus du demi-citron puis mixer à nouveau pour obtenir une masse épaisse. Ajouter les cranberries ou raisins secs.

- Monter les blancs d'œufs en neige et les incorporer à la masse.

- Remplir les caissettes disposées dans les moules, presque en entier : la pâte gonfle peu au four.

- Cuire 12 à 15 minutes à 180 °C. Une fois cuits, vous pouvez évider vos cupcakes pour les fourrer de Nutella ou confiture...

Le topping

100 g de beurre mou
300 g de sucre glace
1 cuillère à café d'extrait de vanille, ou arôme au choix

Fouettez les ingrédients jusqu'à obtenir une texture lisse et homogène. Mettez dans une poche à douille et pochez sur les petits gâteaux, une fois bien refroidis.

Et si on passait Halloween en cuisine ? Au programme, la recette pas à pas d'un gâteau cerveau plus vrai que nature. Et pour compléter notre table de l'horreur, des cupcakes terrifiants, réalisés avec les conseils avisés d'Allison Fetiveau, alias Aligâteaux ! Cette cuisinière de formation a eu un coup de cœur pour le cake design il y a 5 ans. « Pour les cupcakes, on utilise n'importe quelle base de gâteau : gâteau au yaourt, marbré... Et on n'oublie pas d'installer nos caissettes en papier dans des moules adaptés ! ».

Cupcakes. Ils sont aussi effrayants que beaux !



Pâte à sucre

Totalement comestible, elle s'achète en magasin de loisirs créatifs ou sur Internet. Saupoudrez vos doigts et le plan de travail d'un peu de maïzena pour éviter qu'elle ne colle et chauffez-la dans vos mains en la malaxant. Pour la conserver, emballez-la dans du papier cellophane. L'idéal est de faire sécher vos décors 48 heures avant de les mettre sur les gâteaux.



Le cupcake citrouille et pierre tombale.



Le cupcake œil.



- Placez le boudin rouge autour de la boule et façonnez-la pour y incorporer le boudin et former des « vaisseaux sanguins ». Découpez un rond de couleur et un noir pour faire la pupille et l'iris. Collez sur l'œil avec un peu d'eau.



- À l'aide d'une spatule, appliquez le topping, en formant un petit dôme.



- Découpez une pierre tombale, façonnez une citrouille à l'aide d'un couteau, sans oublier son pédoncule entortillé !



- Tenez fermement la poche à douille et pochez le topping en formant des cercles, à partir du centre du cupcake.



- Déposez de la confiture de fraises ou du coulis sur le topping du cupcake.



- Trempez vos cupcakes dans des biscuits Oréos réduits en poudre, pour imiter la terre.



- Avec un feutre alimentaire, décorez la plaque tombale. Si vous n'avez pas de pâte à sucre, vous pouvez utiliser un biscuit langue de chat !



- La pâte à sucre se travaille comme la pâte à modeler ! Façonnez une boule blanche et un boudin très fin rouge.



- Saupoudrez de billes décoratives, placez l'œil en pâte à sucre. C'est prêt !

Vous pouvez aussi réaliser de petits vers en pâte à sucre, en formant des boudins entortillés. Disposez vos décors sur vos petits gâteaux. C'est prêt !





GÂTEAU CERVEAU

Les ingrédients

Red velvet cake

- 2 œufs
- 240 g de sucre
- 100 g d'huile
- 1 cs de colorant rouge
- 3 gouttes d'extrait de vanille
- 1 sachet de levure
- 1 cs de poudre de cacao
- 40 g de maizena
- 225 g de farine
- 200 g de yaourt
- Une pincée de sel



Le red velvet cake.



1. Dans un saladier, mélanger les œufs, le sucre, la vanille, l'huile et le colorant. Bien mélanger pour dissoudre le sucre.



2. Dans un autre saladier, mélanger : farine, levure, sel, maizena et cacao. Puis, incorporer par alternance le mélange de farine et le yaourt.



3. Verser la préparation dans un moule rond beurré. Enfourner pour 40 minutes dans un four à 150 °C. Laisser refroidir avant de démouler.

Chantilly

- 200 ml de crème liquide
- 2 cs de mascarpone
- 2 cs de sucre glace
- Du colorant rouge



Le glaçage. (peut être remplacé par de la confiture de framboises sans pépins.



1. Dans un saladier, monter au fouet la crème avec le mascarpone et le sucre glace.



2. Incorporer quelques gouttes de colorant rouge. Une fois bien ferme, réserver au frais.

Nos conseils

Ce gâteau peut paraître impressionnant à préparer, mais il n'est pas si compliqué à réaliser : lancez-vous ! Après dégustation, le gâteau est aussi beau (et dégoûtant) que bon.

N'hésitez pas à mettre beaucoup de colorant pour une couleur vive. Mais ce n'est pas grave si le gâteau ou le glaçage ne sont pas très rouges, ils seront recouverts.

Décoration

- 2 paquets de pâte d'amande blanche
- Du coulis de framboise

source : www.lapopottedanaïis.com



La décoration.



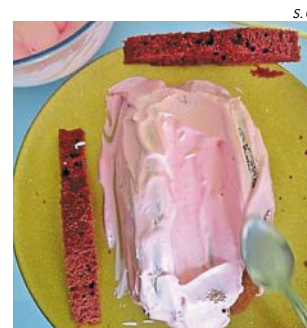
1. Couper le gâteau en 2, pour obtenir 2 demi-cercles. Sur chaque demi-cercle, détailler une bande de gâteau d'environ 3 cm de large au niveau de ce qui était le centre du gâteau.



2. Placer les demi-cercles verticalement, côté bombé vers l'extérieur. Au milieu, placer les bandes de gâteau superposées l'une sur l'autre, comme sur la photo.



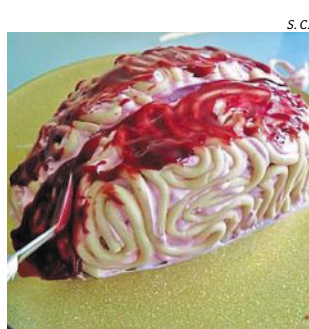
3. Avec un couteau, façonner la forme du cerveau arrondi, en découpant les bouts de gâteau qui dépassent, sur le dessus et parer les arêtes des demi-cercles.



4. Étaler le glaçage sur chaque morceau de gâteau, donc prendre chaque morceau et reconstituer le puzzle avec la chantilly. Recouvrir tout le cerveau, et bien lisser.



5. Rouler la pâte d'amande pour former des petits boudins fins. Les déposer sur le gâteau en faisant plein de circonvolutions. Faire une démarcation au centre, pour les deux lobes.



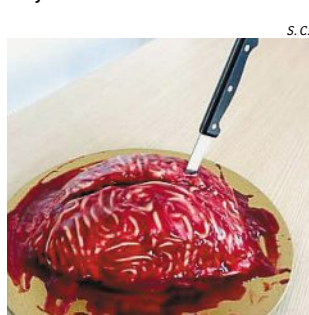
6. Quand tout le gâteau est recouvert de petits boudins de pâte d'amande tortillés, badigeonner généreusement tout le cerveau avec le coulis de framboise.



8. Plat « sale » et couteau planté : effet garanti !



7. Racler le nappage pour faire apparaître la pâte d'amande.



8. Plat « sale » et couteau planté : effet garanti !



EN SAVOIR PLUS

Le restaurant

« C'est notre premier restaurant ensemble, on est tous les deux issus de la restauration. On voulait accueillir les clients comme à la maison, c'est pour ça qu'on entre en passant devant la cuisine. La salle se trouve à l'étage. En plus des croques, on propose un plat du jour mijoté chaque midi, toujours avec des produits locaux, et une soupe du jour. Pour les desserts : un dessert du jour et une petite carte de desserts faits maisons. »



S. C.



Soliane Colas

« Le croque-monsieur, c'est tellement large qu'on peut aussi en faire sucré-salé ou même sucré ! »

Le croque-monsieur

Il serait apparu pour la première fois en 1910 au menu d'un café parisien, boulevard des Capucines. L'origine du mot reste néanmoins inconnue, même si certains avancent plusieurs théories, la plus répandue étant que le bistrotier du café ait lancé, sous forme de boutade, que la viande à l'intérieur du sandwich était de la chair humaine. Le croque-madame, lui, est un tout petit peu plus raffiné, présentant au-dessus du sandwich un œuf au plat.

Contact

La Marmite de Marmotte

14, avenue des Martyrs de la Résistance
(Place de la Brèche)
05 49 75 98 25

Croquez, monsieur !

Le typique croque-monsieur se revisite, et on aime ça.

Soliane Colas
soliane.colas@niort.maville.com

« Quand on pense à manger rapidement, on pense aux burgers, à la pizza... mais pas au croque-monsieur, alors que c'est un plat tout ce qu'il y a de plus français ! », expliquent Patrick et Roxane Legeay, gérants de la Marmite de Marmotte, qui a ouvert le mois dernier. D'où l'idée d'en proposer à la carte, revisités. L'avantage, avec le croque-monsieur, c'est qu'il est déclinable à l'infini ! « On a bien évidemment le croque classique, avec du pain blanc, du fromage, du jambon et de la béchamel gratinée, mais il existe plein de variantes, dont un végétarien ! » La seule obligation, c'est le pain de mie. « On utilise du pain de

mie blanc pour le classique, mais pour les autres, on prend du pain de mie complet, le goût est bon et c'est meilleur pour la santé. »

Produits locaux

À l'intérieur, tout change selon la commande. « On cuisine un croque au poulet, un avec de l'andouille, un avec du magret de canard fumé, un autre au saumon fumé, un autre au jambon de pays... On peut vraiment tout faire. » Si l'élément carné varie, la garniture également : « pour le fromage, on peut tout à fait mettre du bleu, du chèvre... avec l'hiver qui approche il y aura forcément du reblochon ! Et on y ajoute des légumes de saison. On essaye de prendre des produits locaux. »

Le croque au poulet est par exemple accompagné de courgettes et de chèvre. « Bientôt, on n'aura plus de courgettes fraîches, donc je les remplacerai par un mélange poireaux et patates douces. » Le croque à l'andouille est, lui, garni de pommes et de confit d'oignons.

À la maison, pour éviter un croque-monsieur aux airs de biscotte, « mieux vaut le faire cuire à la poêle avec pas mal de beurre, car le four aura tendance à assécher, et ne pas toaster le pain de mie avant. » Au restaurant, une fois garni, le croque-monsieur passe sous la salamandre, pour gratiner tout en gardant son moelleux. Il est ensuite servi avec sa traditionnelle salade verte. Bon appétit !

LA RECETTE

Croques poulet curry



Ingrédients

- 12 tranches de pain de mie
- 6 tranches de fromage à croques
- 2 blancs de poulet
- 1 avocat ou une courgette
- 10 cl de crème fraîche
- 1 oignon
- 1 poivron rouge
- 1 cuillère à soupe de curry en poudre
- Sel, poivre
- Persil
- Beurre

Préparation

1. Beurrez légèrement les faces externes du pain de mie.
2. Émincez les blancs de poulet en petits morceaux puis poêlez-les avec les oignons émincés et les poivrons coupés en petits morceaux pendant 10 minutes.
3. Ajoutez le curry puis la crème.
4. Faites mijoter pour que la crème soit presque absorbée. Parsemez de persil haché.
5. Épluchez et coupez les avocats en lamelles fines ou poêlez la courgette râpée jusqu'à ce qu'elle soit bien dorée.
6. Garnissez l'intérieur du pain d'avocat ou de courgette et d'émincés de poulet.
7. Mettez une tranche de fromage par croque.
8. Refermez le croque-monsieur et faire cuire au four 15 minutes.

Source : www.cuisineetcitations-leblog.com

Toute l'équipe de

niort.maville.com

VOUS SOUHAITE DE BONNES VACANCES

ET VOUS DONNE RENDEZ-VOUS LE MERCREDI 7 NOVEMBRE





Audrey Abouyahia

La p'tite maison du crime

2, impasse des douves
17 170 Benon

Réservations en ligne :
lapetitemaisonducrime.fr
07 71 84 20 63

De 2 à 6 joueurs
Tarifs : de 18 à 26 euros par joueur, dégressif selon le nombre de joueurs
Interdit aux moins de 16 ans

RÉALISME

Ceci n'est pas un escape game

« Je dis toujours aux joueurs que cela n'a rien à voir avec un escape game : ici, il n'y a pas de pression de temps et vous n'êtes pas enfermés, contrairement à l'escape game, où vous avez 1 heure pour sortir d'une pièce. Les gens mettent entre 1 h 30 et 2 heures pour trouver (ou non !) le coupable des crimes. C'est un jeu qui demande de la méthodologie. J'ai d'ailleurs eu des professionnels qui sont venus jouer : policiers, enquêteurs... J'ai eu de bons retours de leur part. »



Pierre-Alain Mageau a dédié une petite maison à cette enquête policière, qu'il a lui-même imaginée.

Dans La P'tite Maison du crime...

Menez une enquête grandeur nature et trouvez le coupable de deux meurtres sanglants !

Audrey Abouyahia
audrey.abouyahia@niort.maville.com

Crime à Benon. Dans un pavillon tranquille, deux colocataires, Marie et Valérie, sont retrouvées mortes, dans un bain de sang. La police, prévenue, envoie sur place un groupe de la brigade criminelle. Ce groupe, c'est nous ! Nous allons donc résoudre une enquête criminelle : « elle est conforme à la réalité, vous allez à la fois jouer le rôle de la crim' et de l'identité judiciaire », nous précise son créateur, Pierre-Alain Mageau.

Auteur de romans policiers et ancien psychanalyste, il s'est inspiré de faits réels, rencontrés au cours de sa carrière. « J'ai lancé ce concept en mars 2018. J'avais déjà participé à plusieurs Murder Party (enquête policière grandeur nature, N.D.L.R.) ainsi qu'à des Escape Game et j'avais ce pavillon, où vivait avant ma belle-mère, qui était dispo-

nible. J'ai décidé de le transformer en « scène de crime » ! L'enquête à laquelle vous allez participer est nouvelle : je l'ai lancée le 6 octobre. Je change d'histoire tous les 6-7 mois environ. »

Nous sommes trois aujourd'hui, bien décidés à trouver le coupable. « Venez voir les scènes de crime, ne touchez à rien pour l'instant. Mais vous pouvez prendre des photos. Ensuite, nous reviendrons étudier les procès-verbaux de l'affaire », nous guide Pierre-Alain. Dans les deux chambres de la petite maison, nous trouvons deux corps et une série de potentiels indices.

Retour « au commissariat », soit le salon, où nous lisons les rapports d'autopsie puis les procès-verbaux des suspects. « Notez les infos qui vous semblent importantes sur le tableau », nous conseille le créateur du concept. Nous passons trois quarts d'heure à tout lire, retenir certains dé-

tails et comprendre les liens qui unissent les suspects.

Matériel de pro

C'est à présent l'heure de revenir sur la scène de crime pour y analyser les éléments qui ont retenu notre attention. Comme les pros, nous nous équipons de gants et de surchaussures puis revenons analyser des empreintes, des ADN et faire des analyses de sang de nos deux victimes. Tout est bien pensé : chaque détail apporte son lot d'indices. « Le matériel utilisé est semblable à celui des professionnels, j'ai juste un peu bidouillé quelques trucs. La centrifugeuse, par exemple, donne des résultats d'analyse presque en temps réels, ce qui prend des jours voire des semaines dans la réalité. »

Nous progressons lentement dans notre enquête et en arrivons à la téléphonie, pour analyser les appels entrants et sortants de nos victimes. Nous prenons quelques notes,

revenons à ce que nous avons appris lors des procès-verbaux, réfléchissons, émettons des hypothèses...

« Je crois que vous avez tous les éléments pour trouver le ou les coupables, essayez de vous mettre dans la tête de vos suspects, d'imaginer les mobiles des crimes », conseille Pierre-Alain, sous l'œil duquel s'est déroulée toute cette enquête. À nous trois, nous validons certaines hypothèses et trouvons le coupable d'un premier crime. Et puis, dé clic, l'un de nous assemble mentalement toutes les pièces du puzzle et trouve la solution de l'affaire. « C'est excellent ! Tout le monde ne trouve pas le fin mot de l'histoire », félicite l'auteur.

Nous avons passé 1 h 45 dans La P'tite Maison du Crime, ce qui est le temps moyen pour résoudre l'enquête, pas mécontents de nous être glissés pour quelques instants dans la peau de vrais enquêteurs.



05.49.73.51.56

Offre de la semaine

Ventes et Réparations Toutes Marques

SPÉCIALISTE DES VÉHICULES D'OCCASION

Espace Niort-Ouest

173 Avenue de Nantes - 79000 Niort

garage-de-lettoile.com

garagedeleteile@wanadoo.fr



DACIA DUSTER

1.5 DCI 90 AMBIANCE

Octobre 2014 - 15 775 km

Radio CD USB - Bluetooth

11 490€



E-gym : le sport automatisé

Soliane Colas



Soliane Colas
soliane.colas@niort.maville.com

Faire de la musculation sans avoir à réfléchir aux poids à mettre ni aux réglages des machines, c'est le principe de l'e-gym, un programme d'entraînement connecté, avec une application pour voir ses progrès. Renaud Wenck, gérant d'Aquaforme, nous a expliqué le principe.

Qu'est-ce que l'e-gym ?

C'est un circuit de renforcement musculaire généralisé. On a 7 machines de musculation de base et on tourne. C'est toujours mieux de travailler globalement, pour avoir une musculature harmonieuse. Les hommes ont tendance à vouloir davantage se muscler le haut du corps et les femmes les abdos, mais ce n'est pas bien !

Comment se passe une séance ?

7 personnes peuvent travailler en même temps. On se met sur une machine et on travaille pendant une minute. Pendant la minute de repos, on change de machine et tout le monde change en même temps. Les personnes n'ont rien à régler avant de pouvoir travailler, c'est un gros avantage. La musculation fait peur parce qu'on ne sait pas régler une machine classique. Ici, tout est automatisé.

C'est-à-dire ?

Quand on commence, on a une séance avec un coach sur les machines, pour

faire des tests de force et régler les appareils pour les adapter à la morphologie. Ensuite, la personne n'a plus qu'à se connecter en présentant son bracelet pour que la machine s'adapte automatiquement à elle.

À quoi servent les tests de force ?

On calcule le maximum de charge que la personne peut pousser ou tirer en une fois. Ensuite, avec ces données, la machine calcule quelle charge mettre pour faire l'exercice. Avec des poids, on ne sait jamais vraiment quoi mettre, ici, tout est calculé. On commence généralement par 50 % de son maximum pour une remise en forme. On les refait régulièrement, pour adapter.

Et c'est la machine qui commande tout ?

Absolument ! La charge est imposée, le rythme et la fréquence également. Quand on commence l'effort, on a à l'écran une courbe qu'il faut suivre avec les mouvements pour être dans le bon rythme. On fait à peu près 20 répétitions par minute. Comme on se concentre pour suivre les pastilles sur la courbe, on ne se rend pas forcément compte qu'on travaille !

Si la machine fait tout, à quoi servent les coachs ?

Déjà, on aide les débutants, on les accompagne. Et puis on regarde pour adapter certains exercices si la

personne a des douleurs, ou pour lui conseiller d'éviter une des machines du circuit pour telle ou telle raison. Ou d'accentuer sur une autre si elle a des déséquilibres musculaires.

Quelles sont ces machines ?

On a du tirage horizontal et vertical, de l'extension ou flexion des jambes, de l'extension des lombaires, des abdominaux crunchés avec charge et du développé assis. Elles font travailler chacune un groupe musculaire : les pectoraux, dorsaux, abdos, fessiers lombaires, quadriceps, ischio mollets, épaules, biceps et triceps.

À qui s'adresse ce programme ?

À tout le monde ! Le programme le plus simple est celui d'endurance et de remise en forme. Mais à partir de novembre, on pourra choisir son circuit : santé, explosif, perte de poids... 1 tour de circuit représente 15 minutes, donc on conseille généralement 2 à 4 tours par séance. Le mieux, ce serait 2 à 3 fois par semaine, mais tout dépend de ce qu'on fait en dehors. Ce sont des cycles de 6 séances. À la septième, le plan d'entraînement change automatiquement : ce ne sont plus les mêmes charges, le même rythme... On perturbe constamment le corps et c'est comme ça qu'on progresse.

Aquaforme
36, rue de la Gare
05 49 28 09 27

À SUIVRE

SAMEDI 27 Gala de boxe



Le Poing de Rencontre Niortais organise un gala de boxe ce samedi. Au programme : 1 combat pro et 10 amateurs. Avec Pierre Morange (pro), Eve Audebaud, Favour Jebi, Xhachatur Arushanyan et Lorenzo Delatour.

19 h 30
Salle Omnisports Barra
8, rue Barra

Tarif : 5 euros, gratuit -12 ans

DIMANCHE 28 Ekiden 79

Organisé par l'association sportive Run In Niort, voici la 11^e édition de l'Ekiden. Au sein d'une équipe de 6 coureurs vous parcourez, sur le principe du relais, la distance d'un marathon, soit 42,195 km. Les 6 parcours font respectivement 5 km, 10 km, 5 km, 10 km, 5 km et 7,195 km. S'il vous manque un ou deux éléments, pas d'inquiétude, il y a toujours des coureurs solitaires qui se feront un plaisir de se ranger sous votre bannière.

9 h 30
Complexe des Gardoux
50, rue de la Levée de Sevreau

Tarifs : 57 euros par équipe, 60 euros le samedi 27 sur place. Aucune inscription le dimanche.

SAMEDI 3 Foot : Niort vs Le Havre

Pour la 13^{ème} journée de Ligue 2, les Chamois Niortais accueillent l'équipe du Havre AC au stade René-Gaillard. Attention, horaire inhabituel : rendez-vous un samedi après-midi !

15 heures
Stade René-Gaillard
105, avenue de la Venise Verte
Tarif : à partir de 3 euros (tarif web)

DIMANCHE 4 Rugby : Niort vs Dax

Le Niort Rugby Club accueille les rugbymen de Dax sur la pelouse du stade Espinassou dans le cadre du championnat de Fédérale 1. Allez les Niortais !

15 heures
Stade Espinassou
57, rue Sarrazine
Tarifs : 10 euros, réduit 5 euros, gratuit -18 ans

DIMANCHE 4 Randonnées VTT et pédestre

Quoi de mieux qu'un dimanche en forêt ? Oui, mais un dimanche sportif ! La pédale Saint Florentinaise et la commune de la Couarde organisent les randonnées des châtaignes en forêt de l'Hermitain. À vélo, trois parcours au choix : 29, 39 ou 50 kilomètres. À pieds, 9 ou 13 km. On se motive !

8 heures
79 800 La Couarde
Tarifs : vélo 5 euros, pédestre 3 euros



Audrey Abouyahia

Contact

Le tapissier d'Éléonore
05 49 75 59 46
letapissierdeleonore@sfr.fr

2A, Rue Éléonore d'Olbreuse
79 210 Usseau

www.tapissier-eleonore.com



« Aujourd'hui, on fait des clous de toutes les couleurs, j'aime particulièrement les pailletés. »



Le travail de piquage.



« Je suis amoureuse des tissus... Il y en a pour tous les prix, dans toutes les matières. »



Passionnée par son métier, Christelle a les yeux qui brillent lorsqu'elle décrit les innombrables tissus qu'elle possède.

Elle fait parler le tissu

Christelle Perron a fait de sa passion des beaux tissus son métier : elle est tapissière décoratrice.

Audrey Abouyahia
audrey.abouyahia@niort.maville.com

En quoi consiste votre métier ?

Christelle Perron : Je travaille le tissu dans ce qui concerne l'ameublement. Je m'occupe donc de la réfection de fauteuils de tous styles, je fais des rideaux sur-mesure, je vends et pose des tringles... Je fais aussi de la literie, des coussins, des tentures murales, des plafonds tendus, de la décoration en tout genre.

Comment avez-vous eu l'idée de l'exercer ?

Cela fait 20 ans que je fais ce métier. Au début, j'ai passé un bac général puis je suis allée à la fac, avant de me rendre compte que je voulais travailler le tissu. Je me suis donc réorientée et j'ai passé un CAP puis un BP chez les Compagnons du Devoir. J'ai toujours été attirée par les jolies matières... Je ne suis pas

issue d'une famille d'artisans mais je voyais souvent ma mère coudre sur son temps libre ou ma grand-mère tricoter. Je pense qu'une partie de ça est restée en moi.

Avez-vous un style particulier ?

Non, pas vraiment... Je fais un peu de tout, du classique au plus original. J'aime particulièrement revisiter le classique. Par exemple, à la base, je ne suis pas fan des gros clous sur les chaises et fauteuils... Mais ces dernières années, on trouve des clous très originaux (voir photo colonne de droite, N.D.L.R.) et je m'éclate à mettre des clous à paillettes sur des meubles anciens ! Globalement, j'aime ce qui se faisait dans les années 30, la déco Louis XVI ou Louis XV...

Que préférez-vous dans votre travail ?

Le piquetage du crin (voir photo colonne de droite, N.D.L.R.) !

C'est là que l'on donne la bonne forme à l'assise, à l'aide d'une sorte de grosse aiguille courbée que l'on appelle « carrelet courbe ». Si on se loupe, ça peut être vraiment moche... J'aime travailler la matière à l'ancienne et dans ce geste-là, c'est vraiment le cas. J'aime aussi voir le beau tombé des matières, surtout lorsque j'installe des rideaux.

Quelles qualités faut-il avoir pour être tapissier ?

C'est une profession dans laquelle il y avait autrefois plus d'hommes que de femmes, aujourd'hui, la tendance s'est clairement inversée. C'est un métier pour lequel il faut de la poigne car les tâches du quotidien nécessitent un peu de force, on est aussi souvent dans la poussière. Il faut être un peu bricoleur, mais aussi patient et minutieux car le tissu ne tombe pas toujours comme on le souhaite et il faut chercher pourquoi ! Il

faut aussi être à l'écoute de ses clients et s'intéresser à ce qui se fait au niveau des tendances... Il faut aimer fouiner. C'est un beau métier !

Justement, quelles sont les tendances du moment ?

Les couleurs comme le vert, le rouille, le corail mais aussi le rose poudré... Aujourd'hui, on aime les intérieurs épurés, soulignés d'une couleur franche. C'est aussi la mode des matières brillantes, du papier peint.

Une petite anecdote à livrer ?

Il m'arrive de travailler sur des meubles signés, ça me fait toujours quelque chose ! Parfois, les clients n'ont même jamais remarqué cette signature. Je peux aussi trouver des petits mots laissés par l'ébéniste, c'est toujours une belle surprise... ou moins glamour, quand je démonte des fauteuils, il m'arrive de tomber aussi sur de vieux cure-dents !

Le froid n'attend pas la baisse des prix pour arriver.



prix bas toute l'année

Radiateur à inertie fluide 1000 W

- Détecteur de fenêtre ouverte
- Galbé

135€

Radiateur Anthao

Radiateur électrique Anthao 1000 W

Indicateur de consommation. Affichage digital. Verrouillage des commandes. Programmation libre. 1. 53 x P. 10 x H. 58 cm. Classe 2*. IP 24. Chaleur douce et saine: idéal chambre d'enfant, séjour, bureau. Garantie 2 ans. Réf. 3663602913290. Existe en 1500 W ou 1800 W(f).

Zone commerciale Mendes France • NIORT **castorama** 05 49 04 45 00



Mickaël Hardoin-Duparc

Propriétaire du Restaurant des Brizeaux depuis septembre 2016, Mickaël fait partie de ces personnes au grand cœur, qui débordent d'idées pour animer la vie locale et que l'on prend plaisir à rencontrer. En début d'année, il a mis en place dans son établissement un « frigo solidaire » : « je voulais me rendre utile dans mon quartier. J'y mets chaque jour les denrées alimentaires qui me restent du service. Les gens peuvent aussi venir y déposer de la nourriture. Ensuite, anonymement, des personnes en difficulté peuvent venir se servir. Le frigo est victime de son succès et vidé rapidement. J'aimerais qu'on soit plus à le remplir. ».

Restaurant Les Brizeaux
244, rue du Maréchal Leclerc
05 49 34 61 08



Audrey Abouyahia



■ Le restaurant Les Brizeaux

« Ma maman a été serveuse toute sa vie, je l'ai vue galérer. Elle était souvent à temps partiel, mal payée... Elle a connu deux licenciements économiques. Je connais ses compétences et un jour, je lui ai proposé de se lancer dans l'aventure d'un restaurant avec moi et elle a dit oui ! Je suis heureux car elle a enfin une paye décente, les responsabilités qu'elle mérite et des revenus réguliers qui lui permettront sûrement prochainement d'acheter une maison. J'ai fait tout ça pour elle, parce que c'est ma mère et que je l'aime très fort. »



■ La Brèche

« J'ai passé beaucoup de temps sur cette place ! Elle me rappelle aussi le premier événement festif que j'ai organisé : un flash mob sur la chanson de Shakira, Waka waka. Ça a eu du succès, du coup j'ai aussi organisé une Zombie Walk, des Free Hugs ou encore Happy Niort. Ce sont de chouettes aventures et j'ai fait ça pour ne pas que l'on puisse dire « ces événements existent dans les grandes villes mais pas à Niort ! ». Je voulais augmenter la popularité de la ville dans le cœur des Niortais. »



■ L'UT

Je suis un amoureux de Niort ! J'ai eu beaucoup de chance car je suis passionné d'entrepreneuriat et de gestion et j'ai pu faire ma licence sans partir d'ici. À la fin de mes études, on m'a proposé un travail bien payé, dans le Jura. Mais j'ai refusé : je suis né à Niort et je n'imagine pas une seule seconde quitter ma ville. Je m'y sens partout chez moi, ça ne me choquerait pas d'être en chaussons dans un canapé rue Victor Hugo (rires) ! Je trouve qu'ici, il y a beaucoup de choses à voir et à faire, que la ville est bien entretenue. Bien sûr, il y a aussi d'autres belles villes en France, mais mon coup de cœur va à la mienne. »



■ Le garage Planète Auto

Il est situé avenue de Limoges, c'était celui de mon père pendant 25 ans, aujourd'hui, c'est celui de mon petit frère. Moi, je suis très famille ! J'y ai passé beaucoup de temps lorsque j'étais plus jeune. C'est là que j'ai pris goût à l'entrepreneuriat, que j'ai eu envie moi aussi un jour d'offrir du travail à des gens. »



■ La rue Victor Hugo

J'aime cette rue car elle me rappelle la première fois où j'ai pris un engagement public ». J'avais organisé une marche blanche pour Ingrid Betancourt lorsqu'elle était retenue par les Forces armées révolutionnaires de Colombie (FARC). Son histoire m'a touchée car il s'agit d'une mère de famille. Pour moi, c'est important d'être parmi les nôtres et le fait qu'elle soit séparée de ses enfants me faisait de la peine. Ce n'est sûrement pas une marche blanche qui change les choses, mais c'était une manière de lui apporter du soutien. »



Audrey Abouyahia



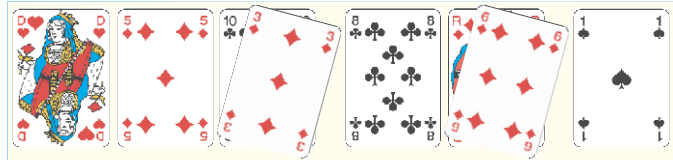
■ L'Adress

Après mes études, j'ai connu un passage à vide professionnel. J'enchaînais les petits boulots précaires. Un jour, j'ai vu une annonce pour être commis de cuisine à l'Adress, sur Pôle Emploi. Moi, je n'avais pas d'expérience dans ce domaine : j'avais juste travaillé chez McDo, mais j'ai postulé. On m'a demandé si j'étais vraiment prêt à travailler et c'était le cas. En 1 mois et demi, j'ai découvert la joie de cuisiner pour les autres mais aussi la dureté du travail. Ça a été la meilleure école de ma vie, ils m'ont fait confiance, ils m'ont tout appris. Depuis, je n'ai plus connu de période sans emploi et aujourd'hui j'ai mon propre restaurant ! »



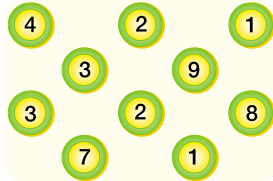
BLACK JACK

Regroupez les tas de cartes par deux pour totaliser 21 points. L'as vaut 1 ou 11 ; les figures 10, et les autres la valeur indiquée (2 à 9).



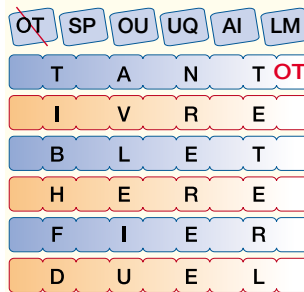
POINTS COMMUNS

Tracez une droite pour séparer tous les points du jeu en deux groupes de même valeur.



INTERCALETTRES

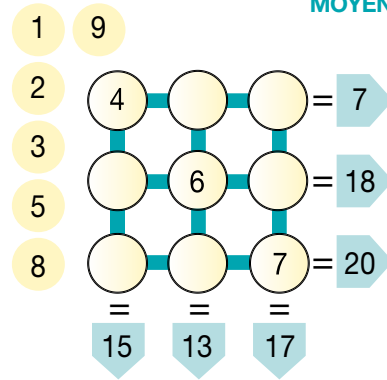
Transformez chaque mot de quatre lettres en mot de six lettres en plaçant sur sa ligne un groupe de deux lettres. Ce groupe peut aller à gauche, à droite ou entre les lettres déjà écrites. Exemple :



FUBUKI

MOYEN

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

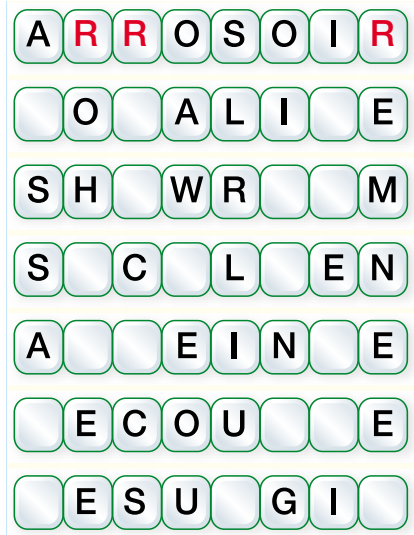


SOLUTIONS

Sudoku solutions for FUBUKI, INTERCALETTRES, and POINTS COMMUNS. Includes a grid for FUBUKI and a list of words for INTERCALETTRES.

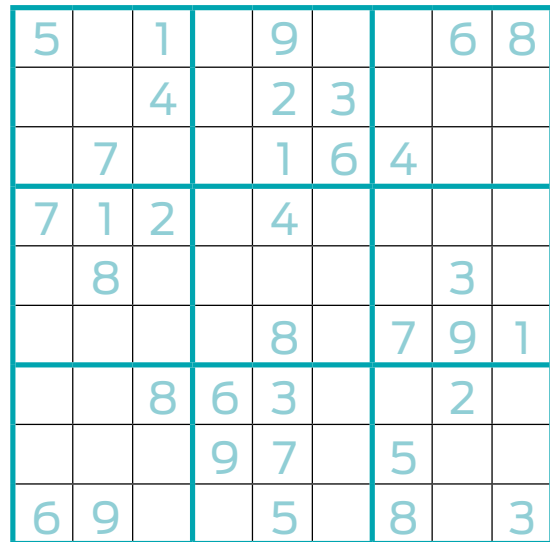
LES TRIPLIETTES

Sur chaque ligne, complétez le mot donné avec une même lettre répétée trois fois. Exemple :



SUDOKU

FACILE



Retrouvez nous sur twitter @MavilleNiort

Retrouvez nous sur la page facebook de www.niort.maville.com

du Jeudi 25 octobre au Jeudi 8 novembre inclus

ANNIVERSAIRE

On n'a pas tous les jours 20 ans

-20%* SUR TOUT LE MAGASIN



NOUVEAU Rayon Femme

*Remise à la caisse

ACCESS HOMME

13, rue du Rabet • NIORT
05 49 04 06 69

C.C. Cordeliers • POITIERS (centre-ville)
05 49 61 54 66

MÉNIGOUTE 2018

FESTIVAL INTERNATIONAL DU FILM ORNITHOLOGIQUE

DU 30 OCTOBRE AU 4 NOVEMBRE 2018

34^e FESTIVAL

PROJECTIONS

CONFÉRENCES

SORTIES

EXPOSITIONS

FORUM



MAINATE - 16 BIS RUE DE SAINT MAIXENT BP 5 79340 MÉNIGOUTE - TÉL : 05 49 69 90 09
CONTACT@MENIGOUTE-FESTIVAL.ORG - HTTP://WWW.MENIGOUTE-FESTIVAL.ORG