Ouest

Été 2020

14

Le magazine premium du Grand Ouest

La Terre nourricière se rebelle... et vous ?

Jacques Barreau
Sur l'océan

Nathalie Beauvais
En cuisine

Warren Barguil
Sur la route

En avant la Bretagne

ÉCONOMIE
LIFE STYLE
GASTRONOMIE
IMMOBILIER

6 €

www.ouest-magazine.com

L'ART S'INVITE À LA VICOMTÉ

à partir du
10/07

L'ÉVÈNEMENT DE L'ÉTÉ À DINARD

10 artistes investissent l'espace du manoir

MANOIR DE LA VICOMTÉ

6 AVENUE GEORGES PIAN
À DINARD

Horaires et infos sur
WWW.MANOIR-VICOMTE.FR

Ouest Magazine / n°14
Été 2020

Paris
33 avenue du Maine
Tour Montparnasse 26e étage
15e arrondissement

Nantes
2 rue Regnard

Vannes
4 ruelle du Moulin

Tél. : 02 40 69 91 11
Tél. : 01 44 10 40 48
redaction@ouest-magazine.com

Directeurs de la publication
Valérie Patout-Gestin et Gaël Patout

Éditeur
Synapse éditions
Capital de 60 000 € - RCS 484960919

Rédactrices en chef
Valérie Patout-Gestin, Marie Ponchel

Rédaction
Valérie Patout-Gestin, Marie Ponchel,
Solène Philippe, Gaël Patout,
Mathis Patout, Julia Weber.

Couverture
Création originale Ouest Magazine

Création graphique
Agence Quintesis Communication
Le Loft - 4 ruelle du Moulin - 56000 Vannes
02 97 40 42 09 - www.quintesis.com

Internet
www.ouest-magazine.com
redaction@ouest-magazine.com

Photos
Quintesis Communication,
Yoann Le Rouzic, B2p, Fotolia, iStock,
Shutterstock.
Ouest Magazine décline
toute responsabilité quant aux photos
transmises libre de droits
par ses partenaires.

Impression
Espace Grafic
Document imprimé avec des encres
végétales sur du papier issu de forêts
gérées durablement. Imprim'vert.

Abonnements
02 97 01 05 01

Studio graphique
Mathilde Parenty, Aurélie Billiau,
Marine Mallet.

Dépôt légal à parution. ISSN : 2260-782X.

*Toute reproduction, même partielle,
est interdite, sauf autorisation écrite
de l'éditeur.
L'éditeur ne peut être tenu responsable
du contenu des annonces publiées
dans ce numéro.*

L'innovation et la créativité côté Ouest

« Nous essayons de nous entourer d'un maximum de certitudes, mais vivre, c'est naviguer dans une mer d'incertitudes, à travers des îlots et des archipels de certitudes sur lesquels on se ravitaille… »
Edgar Morin

Édition post-confinement, nous venons de vivre un épisode historique. Nous ne pouvons plus douter, nous avons la preuve de notre fragilité et de notre insignifiance à l'échelle de la planète. Nous avons déconnecté l'homme de la nature.
Le consumérisme et la mondialisation nous montrent leur fatuité. Les médiocres ont été plus médiocres, les empathiques encore plus solidaires et actifs.
Et quid maintenant ? Cette catastrophe a fait des centaines de milliers de morts. Nos sociétés privilégiées sont touchées, l'argent ne suffira pas à réparer, la mort est irréversible même pour les puissants, notre sentiment d'impunité va-t-il réellement être ébranlé pour laisser place à de nouveaux comportements ?
Depuis de nombreuses années, des hommes et femmes de bon sens nous alertent. Allons-nous les écouter une fois la terreur passée ? Je vous invite à consulter la charte du mouvement Colibris initié par Pierre Rabhi, à lire Edgar Morin, Marie-Anne Kraft, toutes ces personnalités qui nous alertent sans prosélytisme, nous expliquent les dérives de la société et les conséquences que nous ne pouvont plus nier.
La vie a repris son cours, les bébés post-confinement nous apporteront l'espoir. Seront-ils mieux éduqués ? Adoptons le Kaizen : changement positif par les petits pas.
L'énergie créatrice est bien là, vous allez découvrir de beaux projets, portés par de belles personnes. Le vert est mis à l'honneur. Couleur transversale elle lie les sujets, la large palette qu'elle offre permet de nuancer nos sujets.
« La vie est la couleur, la couleur est la vie », Patrick Moureaux.
J'avais envie de mettre à l'honneur des projets qui me semblent cohérents avec ma vision de la société, de son énergie et la gourmandise de certains dossiers est à partager sans modération. Merci à mon équipe rapprochée qui garde toujours son cap dans la tempête.

Valérie Patout-Gestin
Fondatrice

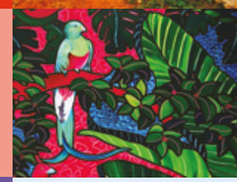
www.ouest-magazine.com

Gastronomie

Digital

Immobilier

Évasion

Mode

Sport

Les nouveaux conqu érants

Hélène Marchix

Une plongée dans le noir pour y voir plus clair

Praticienne en Neuropédagogie visuelle certifiée méthode Quertant et chromothérapie, **Hélène Marchix** a créé un cabinet à Auray (56) pour exploiter le concept. C'est en accompagnant son fils dyslexique dans une démarche de mieux-être qu'elle a découvert la méthode Quertant, du nom de son fondateur, le musicien et chef d'orchestre Georges Quertant. Cette méthode naturelle considère la fonction visuelle comme une voie d'accès pour mesurer objectivement notre activité nerveuse et ainsi atteindre l'équilibre nerveux, psychologique, émotionnel et relationnel.

« La neuropédagogie visuelle se situe entre le travail du médecin qui va travailler sur l'organe et celui du psychologue, qui va travailler avec le cortex supérieur. Il existe un vide thérapeutique entre les deux et c'est là qu'intervient la médecine fonctionnelle, qui va faire du fonctionnement nerveux un espace charnière pour permettre de réorganiser une vie plus harmonieuse » explique la praticienne. Cette méthode s'adresse à plusieurs types de problématiques : difficultés de concentration, dyslexie, hyperactivité, timidité, allergies, insomnies, vertiges, angoisses, dépression, migraines, hypersensibilité ou encore troubles alimentaires.

Une fois que vous pénétrez dans son cabinet, direction l'une des deux salles de travail plongées dans le noir, pour un training progressif des muscles oculo-moteurs. Des appareils conçus selon les lois de l'optique font appel à trois distances de vision (de loin, intermédiaire et vision de près) et lorsque le sujet est capable de voir une image pendant une demi-heure sans qu'elle se déforme, une image plus difficile lui est proposée. « Face à une stimulation visuelle les yeux se positionnent correctement, ou alors ils sont trop convergents si les muscles sont crispés ou trop divergents si les muscles sont relâchés. Il va falloir que le pilotage nerveux se régule, que le système nerveux envoie juste ce qu'il faut d'influx nerveux. » nous décrit Hélène Marchix, également adepte de la Psychologie de la Motivation de Paul Diel.

visio-nerf.com

Elemen'terre

Depuis 2018, **Marie Tabarly** hisse les voiles du légendaire Pen Duick VI, l'un des bateaux de flotte de son père, le navigateur Éric Tabarly disparu en 1998. Un tour du monde qui questionne les grands défis de l'Humanité avec, à son bord, des personnalités inspirantes venues d'horizons différents (Franck Cammas, Nicolas Hulot, Mike Horn, Jean-François Clervoy...) : « On a tous ce sentiment d'urgence, de répondre à ce qu'il se passe actuellement dans le monde, la biodiversité qui s'effondre, les problèmes issus des guerres environnementales, sociales, économiques. Elemen'terre est ma façon à moi d'y répondre. » Une odyssée verte tournée vers les enjeux du développement durable qui se poursuivra en septembre 2020 avec une tournée des îles du Ponant. Chaque île aura sa thématique : zéro exclusion, zéro déchet, zéro carbone, zéro vulnérabilité et zéro polluant agricole. On lui souhaite bon vent !

Louise-Marie Patout

Poignée Hygiène : le nouveau geste barrière indispensable

Commercialisée en juin par la société UMAMI, **Poignée Hygiène** vient répondre à un besoin urgent d'équiper à long terme les poignées de portes des professionnels de santé et entreprises. « J'attache depuis toujours une grande importance à la désinfection des poignées de portes, que ce soit à la maison ou au bureau. L'arrivée de ce virus n'a fait qu'accentuer cette envie de réduire le contact avec les poignées, en imaginant un produit permettant de les ouvrir avec l'avant-bras ou le coude, sachant que 80 % des virus sont transmis par les mains. En analysant le marché, aucune poignée n'a attiré notre attention en termes de protection longue durée. Très attachés à nos racines bretonnes et au circuit court, mon équipe et moi-même, en constante recherche d'innovation et de performance, avons fait appel à des partenaires locaux pour proposer un produit ergonomique, esthétique et contenant des matières antibactériennes ». Biodégradable et résistante, Poignée Hygiène existe en trois coloris (gris, bleu, jaune) et se pose en deux minutes.

poignee-hygiene.com

©Antoine Monié

La godille facile

L'histoire commence en 2018 pour **TEMO**. **Alexandre Seux** riche d'aventures sportives autour du monde, de défis entrepreneuriaux, décide de lancer un nouveau produit, après avoir observé les difficultés auxquelles pouvaient être confrontés des plaisanciers. La mer doit rester un plaisir, se libérer des contraintes est un plus. Comment allier la légèreté de la rame et l'assistance du moteur ? Alexandre lance un prototype en 2019 qui est très proche du produit final développé aujourd'hui. Avec sa rame électrique fabriquée en France, la vie du plaisancier est alors facilitée. Temo pèse moins de 5 kg, sa puissance permet de faire avancer une annexe de 3 m avec 3 personnes ou 1 voilier jusqu'à 750 kg. Simple et économique, ce système de propulsion portatif va conquérir le marché Français dans un premier temps. Cette problématique de l'annexe étant universelle, gageons que le marché international sera conquis rapidement.

temofrance.com

©Jean-Luc Fabbianc

Orfèvre du titane

Riche d'une expérience de dix ans en métallurgie au sein de l'industrie spatiale, aéronautique et automobile pour l'École Normale Supérieure de Rennes, **Sébastien Barrau** réinvente depuis l'usage du titane. Superalliage léger et résistant à l'oxydation, le titane permet de réaliser des superfinitions : effets de perlage, brossage sophistiqué, coloration par procédés laser. À la tête de la Manufacture Sébastien Barrau depuis 2016, le fou de technique sublime aujourd'hui ce matériau pluridimensionnel pour en faire du mobilier d'exception.

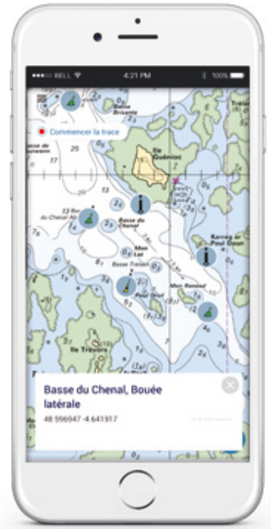
Véritables œuvres d'art, ses pièces uniques et réalisations sur-mesure attirent les clients du luxe, et plus particulièrement le milieu des jets-privés et du yachting. Parmi elles, le Paris in Titanium - GMT History, un bureau racontant l'histoire du méridien de Paris, ancêtre du méridien international de Greenwich, serti d'un diamant d'un carat sur l'emplacement de la Pyramide du Louvre. Brillant, dans tous les sens du terme !

sebastienbarrau.com

Sébastien Barrau

Le digital est...
mon ami !

Des adresses, des bons plans, des sites, des applis, des idées, des astuces, des infos, des cadeaux, des tutos, des tuyaux, des incontournables, des indispensables !



Nav&Co

Nav&Co est née d'une collaboration entre le Service hydrographique et océanographique de la marine (Shom) et l'Office français de la biodiversité (OFB). Ces deux établissements publics soucieux de l'état de la santé de nos océans et de la durabilité de l'activité de plaisance ont réuni leurs compétences pour accompagner les navigateurs vers une meilleure connaissance des richesses naturelles marines. Nav&Co, c'est avant tout le plaisir de naviguer tout en allant à la découverte de la biodiversité marine grâce à des points d'intérêts qui vous apportent des renseignements sur les animaux des fonds marins.
Une réglementation de sécurité maritime vous notifie lorsque vous traversez une aire maritime protégée ou une zone soumise à une réglementation environnementale particulière (interdiction de débarquer ou de naviguer pour respecter la tranquillité de la faune).
L'application est utilisable dans un premier temps pour la zone de navigation du Mont-Saint-Michel au Croisic afin d'éprouver l'intérêt des plaisanciers pour ce nouvel outil avant d'envisager un développement national.

> L'application est disponible gratuitement sur le store Android

Louez sans effort avec Flatlooker

Chercher un appartement est souvent une épreuve fastidieuse, et pour vous éviter cet effort, **Flatlooker** vous facilite les choses. Cette agence immobilière digitale vous permet de trouver via leur site, votre location de rêve en quelques clics. Rentrez vos critères (prix, superficie, nombre de pièces...) et Flatlooker vous regroupe toutes les locations qui vous correspondent, jusque-là rien d'incroyable. La véritable force de cette entreprise se trouve dans la visite, grâce à des moyens digitaux visuels bien pensés : contenus médias à 360°, photos, vidéos 4k sans oublier le plan de l'appartement. En termes de renseignements, vous n'en manquerez pas non plus puisqu'une fiche très détaillée du bien accompagne le reste des contenus et aucuns défauts ne vous sera cachés. Une transparence totale pour un résultat sans surprise. Une fois votre candidature déposée via leur site, vous n'avez plus qu'à signer en ligne et Flalooker vous assiste jusqu'au bout et réalise votre état des lieux en présentiel. Enfin, une fois bien installé dans votre nouveau nid douillet, la start-up vous suit dans vos démarches administratives pour que celles-ci ne semblent plus être des corvées. Un service clé en main et un gain de temps non négligeable.

flatlooker.com

La nouvelle application de running intelligente

Courez. Découvrez. Partagez. C'est ce que vous propose **Placr**, le TripAdvisor du running. Que vous soyez un débutant ou un as de la course à pied, l'important dans le trail, c'est surtout le lâcher prise. Cette application gratuite vous permet de tromper votre routine en vous proposant des parcours adaptés, variés et près de chez vous sans que vous ayez à les chercher par vous-même. Partez courir vers l'inconnu en toute sécurité. En plus de tester les parcours des autres utilisateurs et de les évaluer, vous pouvez aussi partager les vôtres en y intégrant vos photos. L'application enregistre aussi tous les classements de chacune de vos courses afin que vous vous surpassiez toujours plus. N'oubliez pas de partager vos exploits sur les réseaux sociaux pour les comparer avec vos amis ou même leur donner envie de vous suivre. La prochaine mise à jour de Placr ouvre ses portes aux cyclistes et aux marcheurs ! Avec leur nouvelle interface design et ergonomique, faire du sport n'a jamais été aussi facile !

> L'application est disponible sur Google Play

Notre-notaire.fr

Vous êtes à la recherche d'un notaire près de chez vous ? Le site **notre-notaire.fr** est une plateforme de prise de rendez-vous avec des notaires. Cette plateforme vous permettra de trouver un notaire apte à répondre à votre problématique et proche de chez vous. En effet, de nombreuses personnes ne savent pas vers qui se diriger pour rédiger les actes importants d'une vie : donation, contrat de mariage, testament, acte de vente immobilière... Comment fonctionne le site ? C'est très simple, il suffit d'expliquer votre problématique afin de bénéficier de conseils d'experts grâce aux coordonnées d'un notaire. Une fois la mise en relation avec le notaire effectuée, vous pouvez prendre rendez-vous avec ce dernier afin qu'il réponde à votre demande. Le site met également à votre disposition des outils de simulation pour le calcul de vos frais. Notre-notaire.fr est une solution idéale pour les particuliers et entreprises, mais il s'agit également d'un outil efficace pour accompagner les notaires dans leur transformation digitale.

notre-notaire.fr

Case Law
analytics

Un générateur de décisions de justice par intelligence artificielle créé à Nantes en 2017.

Le but ? répondre aux éternelles questions : « Si je vais au procès, vais-je gagner et combien cela va-t'il me coûter ? ». Cette technique avant-gardiste est née du travail combiné de mathématiciens et de juristes ayant étudié pendant 10 ans le domaine de l'aléatoire. Elle est aussi différente des plateformes de justice dites « prédictives », qui basent leurs statistiques sur une poignée de critères (5 à 8 maximum), et prend en compte entre 150 et 300 critères. En quelques clics vous connaissez l'ensemble des décisions susceptibles d'être prises par une juridiction pour votre dossier, et ce en tenant compte de toutes les spécificités de celui-ci.

Contrairement aux autres juridictions, vous pouvez évaluer la probabilité d'entrée en voie de condamnation et simulez les montants d'indemnisation, mesurez précisément l'impact de chaque élément de votre dossier sur la décision rendue et pouvez ainsi conforter, optimiser ou adapter votre stratégie. Ainsi vous établissez un contexte propice à la négociation et partagez une évaluation objective du traitement judiciaire qui serait probablement réservé à votre litige, en évitant ainsi l'engorgement des juridictions. Grâce à leurs collectes de données, vous pouvez consulter en quelques clics la jurisprudence la plus pertinente au regard de votre dossier en interrogeant leurs bases, et bâtissez un rapport détaillé pour engager la discussion avec les clients internes ou externes et soutenir leur stratégie.

La force de l'intelligence artificielle c'est qu'elle ne présente pas la bonne décision sur votre dossier mais tout l'éventail des issues possibles, ce qui évite l'effet "justice prédictive". De cette manière elle fait en sorte de laisser toute sa place aux facteurs humains, et en particulier, l'aptitude de l'avocat à défendre son client.
Case Law Analytics intervient dans les domaines d'expertise suivants : droit boursier, droit de la concurrence, droit commercial, propriété intellectuelle, droit de la famille, droit public et droit civil.

caselawanalytics.com

Tout roule...

Le vélo de demain

Quand on partait sur les chemins... à bicyclette ! Nous sommes de plus en plus nombreux à troquer notre voiture contre un vélo pour éviter les transports en commun, faire des économies et réduire son empreinte écologique. Démocratisation du vélo électrique, vélo connecté à notre smartphone, design toujours plus poussé... la petite reine est l'avenir de la mobilité urbaine et n'a jamais été aussi tendance. Tour d'horizon des innovations qui vont changer notre pratique.

L'assistant intelligent

La jeune pousse montréalaise SmartHalo, lancée en 2015 après une campagne de financement participative, a été conçue pour assister les cyclistes urbains dans leurs déplacements quotidiens. Doté d'une interface circulaire minimaliste, d'une alarme antivol et d'une lumière avant pour vous éclairer la nuit, cet assistant intelligent permet de mesurer automatiquement les parcours, peu importe votre destination, et de signaler avec des notifications les appels et messages entrants. Vous êtes du genre distrait ? L'application SmartHalo se souvient toujours de l'endroit où vous avez laissé votre vélo !

smarthalo.bike

3%

part du vélo dans les déplacements en France

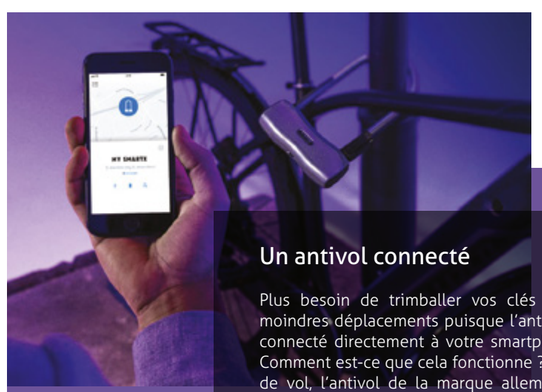
(contre 10% en Allemagne, 12% en Belgique et 28% aux Pays-Bas, moyenne européenne 7%)

388 100

Vélos à Assistance Électrique (VAE) vendus en 2019

14 millions

de Français utilisent régulièrement leur vélo



Un antivol connecté

Plus besoin de trimballer vos clés d'antivol dans vos moindres déplacements puisque l'antivol de demain sera connecté directement à votre smartphone via Bluetooth. Comment est-ce que cela fonctionne ? En cas de tentative de vol, l'antivol de la marque allemande Abus émettra une alarme automatique qui vous avertira directement à distance sur votre smartphone. Et si vous souhaitez prêter votre vélo, vous n'aurez qu'à autoriser un autre utilisateur à avoir accès à l'application, afin que celui-ci puisse déverrouiller l'antivol. Avec plus de 400 000 vélos dérobés chaque année en France, ce nouvel outil connecté assure tranquillité et sécurité !

abus.com

Transformer son vélo en vélo électrique

La start-up niçoise Teebike propose de transformer son vélo classique en VAE (Vélo à Assistance Electrique), par simple changement de la roue avant par une autre dotée d'un moteur et d'une batterie. Cette roue dernière génération s'adapte sur tout type de cycle, qu'il soit taillé pour la ville, les chemins ou le tout-terrain. Teebike est proposée en 4 tailles différentes et sa batterie offre une autonomie comprise entre 60 et 80 km, selon le poids du pilote. Il vous faudra compter 2 heures pour une recharge à 80% et 4 heures pour un cycle complet. Le moteur, de 250 watts, est piloté en Bluetooth depuis l'application installée sur votre smartphone. Se déplacer plus rapidement, plus librement et se garer en quelques minutes : le vélo électrique vous procurera pour sûr de nouvelles sensations !

teebike.ooo

Coup de pouce !

alveole COUP DE POUCE VELO

Pour encourager la pratique du vélo, le Gouvernement a lancé en mai dernier l'opération Coup de pouce Vélo, un plan de 20 millions d'euros pour prendre en charge des réparations, des places de stationnement temporaires et des formations gratuites pour apprendre à circuler en sécurité. Le dispositif, porté par le programme Alveole, permet la prise en charge exceptionnelle jusqu'à 50 euros d'un montant hors taxe de la remise en état d'un vélo au sein d'un réseau de réparateurs référencés. Plus de 70 000 vélos ont déjà été réparés, sur un objectif de 1 000 000 d'ici la fin de l'année.

coupdepoucevelo.fr

Le vélo qui transporte le quotidien

Direction La Rochelle avec un vélo d'un nouveau genre, qui permet de se déplacer tout en transportant ses affaires du quotidien, que ce soit pour aller au bureau, à la salle de sport ou faire ses courses. Entre vélo-cargo et vélo classique, Huppe se veut être un hybride compact, maniable et équilibré. Plus besoin d'ajouter un panier à l'avant ou un coffre à l'arrière puisque le réceptacle de vos affaires s'intègre directement au cadre du vélo. Le poids du chargement est concentré au centre et la capacité de transport s'élève à plus de 25 kg. De quoi revenir du marché les mains bien pleines !

huppebike.com

De La Rochelle à la...
Silicon Valley

Le futur entre les doigts

C'est l'histoire d'une success-story à l'américaine, à un détail près qu'elle débute dans une ferme de La Rochelle.

Aux côtés de son père, fermier de métier et passionné d'aviation, Arthur Kenzo passe son enfance dans le garage familial à monter des maquettes d'avion. « On a même finit par construire un avion taille réelle de deux places que l'on a fait voler dans la ferme », se remémore-t-il. Alors familier de la lecture des plans, la découpe du bois et l'assemblage des pièces, il rejoint, après six ans d'études en plasturgie, l'Ecole de Design de Nantes : « J'ai choisi cette école parce qu'elle avait un parcours de Master de deux ans en Chine et que c'est la réalité du marché, les produits designés aujourd'hui sortent pour la plupart des usines chinoises. » Sans compter sur le retour aux racines, la moitié de sa famille étant d'origine asiatique du côté maternel.

« ...passe son enfance à monter des maquettes d'avion. »

La suite se déroule outre-Atlantique, à San Francisco, où il emménage en 2012. Après cinq années passées chez Fuseproject et des collaborations pour PayPal ou encore Samsung - on lui doit notamment la Frame TV, télévision double emploi se transformant en tableau d'art - il rejoint Google en qualité de Senior Industrial Designer. Il nous raconte la vie dans la Silicon Valley. « Je prends tous les jours le bus Google, dans lequel on peut travailler, et je rejoins le bureau design, qui est un bâtiment sur le campus de Google. Nous sommes au total entre 30 et 40 000 employés et dans le département où je travaille, nous sommes une cinquantaine de designers produits. La vie est très agréable, il y fait beau tous les jours ».

Lorsqu'il ne travaille pas sur les dernières innovations du géant du web à l'instar du smartphone Pixel 4, il pilote la start-up nantaise Beem Energy, qu'il a co-fondé en 2019 avec Rob Spiro et Pierre-Emmanuel Roger. « C'est une start-up qui tend à démocratiser l'énergie solaire pour la rendre accessible à tous » conclut l'entrepreneur.

Arthur Kenzo

La Frame TV de Samsung, télévision se transformant en tableau d'art !

Tous au vert

Le vert est la couleur que l'on retrouve le plus dans la nature. Symbole aujourd'hui de la pureté environnementale, du poumon du monde, elle induit un effet apaisant et un sentiment de liberté. L'urbaniste réintroduit le vert et la nature dans les espaces urbains. Le bio a naturellement acquis ce code couleur pour nous présenter ses différentes gammes. Même le tourisme est vert aujourd'hui.

Tendance récurrente et intemporelle en mode, déco et dans l'industrie, nous la mettons en valeur dans ce numéro en choisissant arbitrairement certaines déclinaisons. La palette des verts est tellement vaste que reproduire une palette exhaustive relève de l'impossible. C'est le cercle chromatique de Newton, au XVIIe siècle, qui situe le vert à mi-chemin entre bleu et jaune.

Riche de signification, le poème *Voyelles* d'Arthur Rimbaud, association d'images et de voyelles, nous fait entrevoir la complémentarité des sens, la richesse des interprétations et de l'analyse :

« A noir, E blanc, I rouge, U vert, O bleu : voyelles »

1 : papier peint "Étang de Corot" Isidore Leroy, isidoreleroy.com - 2 : carreaux de ciment Charme & Parquet, charmetparquet.com - 3 : coussin Pôdevache, podevache.com - 4 : assiette Esther Menthe Green Gate, greengate.dk - 5 : Sulfure méduse blue lagoonChehoma, chehoma.com - 6 : vase Jade Stof, stof.fr - 7 : table basse Collection Paul, Dasras, Didier Versavel, didier-versavel.com - 8 : chemin de table Art Déco Noël Jungle Zoé Confetti, zoeconfetti.fr

8

De la haine à l'amour, l'histoire d'une ambivalence

Créer une nuance
Obtenu à partir d'un mélange de deux couleurs primaires, le jaune et le bleu, le vert peut avoir des tonalités chaudes ou froides. Plus le jaune sera présent plus il sera chaud, à contrario plus il ira vers le bleu plus il sera froid.
La perception d'une couleur est intimement liée aux époques et aux cultures. La perception de la couleur verte ne dément pas cette constante, cependant avec la mondialisation les perceptions et interprétations sont elles aussi de plus en plus mondialisées.
Dans l'histoire, les Égyptiens ont été les premiers à avoir fabriqué le vert avec un pigment minéral, la Malachite. Les pigments naturels sont aujourd'hui obtenus avec différents oxydes en fonction des tonalités recherchées : oxyde de cuivre, oxyde de chrome. La palette varie en fonction des zones et pays d'extraction.

« La perception d'une couleur est intimement liée aux époques et aux cultures. »

La symbolique du vert
Si cette couleur a eu longtemps une symbolique négative, telle que le poison, l'envie ou encore l'avarice, la folie, elle est aujourd'hui plus positive et est associée à l'espoir, la chance, le calme.
C'est une couleur médiatrice. Neutre et apaisante. Elle symbolise autant la liberté que la maîtrise des sentiments.

Un peu d'histoire
Depuis l'époque romantique, le vert est devenu la couleur de la nature, de la santé et plus récemment celle de l'écologie, mais aussi du greenwashing. En chine c'est une couleur bénéfique. Pour le christianisme, le vert, couleur emblématique de la vie nouvelle et de la pratique naturaliter christiana, est associé à la fertilité de la terre et à l'état de grâce.
Le Coran donne une grande place au vert, couleur de prédilection de Mahomet, c'est depuis la couleur de l'islam.
Dans le Feng Shui, le vert est synonyme de croissance, de renouveau, de jeunesse, de transformation. Cette couleur est particulièrement recommandée pour la recherche et la créativité.
Depuis l'antiquité, la nature se définissait par les quatre éléments : l'eau, l'air, la terre et le feu. Elle avait donc quatre couleurs. Puis la nature progressivement est "devenue végétale". Cela s'intensifie à l'époque romantique où la nature devient verte. Il a donc fallu attendre la fin du XVIIIe et le début du XIXe siècle pour que ce vert devienne une couleur beaucoup plus positive.
C'est l'époque aussi où les savants font du vert le "contraire" du rouge à cause de la théorie des couleurs primaires et complémentaires. Si le rouge est la couleur de l'interdiction, le vert devient la couleur de la liberté.

Le vert a souvent eu mauvaise réputation... explique Michel Pastoureau.
« On savait fabriquer cette couleur, mais on avait du mal à la stabiliser, surtout en teinturerie. Elle était changeante, d'où l'idée de traîtrise. À la fin du Moyen-Âge, les diables, les démons, les sorcières, les crapauds ou les serpents sont souvent représentés en vert. C'est une couleur à laquelle on ne peut pas se fier. Elle passe, se délave... comme la jeunesse, la vigueur, l'amour. » - Michel Pastoureau

Couleur des sorcières, du chevalier vert « des chevaliers de la table ronde »....

« Drôle d'histoire que celle du vert. Chimiquement instable, le vert a symboliquement été associé à tout ce qui était instable : l'enfance, l'amour, la chance, le jeu, le hasard, l'argent. Ce n'est qu'à l'époque romantique qu'il est définitivement devenu la couleur de la nature. »

Michel Pastoureau

7

Le vert et ses influences
Le vert est réputé pour ses vertus particulièrement apaisantes facilitant l'ouverture et la tolérance. Des études ont montré qu'un environnement de verdure permet d'apaiser et de réduire la fatigue. Privilégiée en chromothérapie pour son influence purifiante et équilibrante, symbole de liberté, d'autonomie et d'immunité.

9

Le vert dans la déco
Le vert se prête à toutes les pièces, avec une prédilection pour les pièces sereines comme les chambres, bibliothèques et salons.
Très lumière like, sa tonalité, sa nuance peut vous surprendre en fonction de l'éclairage, attention à bien tester l'environnement dans lequel vous allez l'appliquer pour ne pas avoir de mauvaises surprises.
Le vert aime les autres couleurs existantes dans la nature, les ocres, marrons, taupes peuvent être privilégiés. Les vert seront aussi complémentaires ainsi que les rouges.

Le vert est aujourd'hui auréolé d'une sémantique ultra positive. Cette couleur est devenue notre meilleure alliée pour vivre en symbiose avec notre environnement. La richesse de sa palette offre une telle diversité qu'elle ne peut lasser.

Le saviez-vous ?
Révolutionnaire, le vert ? S'il faut attendre le milieu du XXe siècle pour que le vert entre en politique, il a bien failli être la couleur de la Révolution.
Deux jours avant la prise de la Bastille, Camille Desmoulins harangue la foule dans les jardins du Palais Royal dans un discours resté célèbre. Il invite les partisans du mouvement des libertés à choisir la couleur qu'ils porteront en signe de reconnaissance. La foule choisit "le vert de l'espérance". Desmoulins cueille alors une feuille de tilleul, il l'accroche à son chapeau et dit : faisons du tilleul et de la couleur verte les emblèmes de notre mouvement.

La couleur porte-malheur : le vert
À chaque pays sa superstition, car si le vert a la réputation de porter malheur en France, en Italie il s'agit du violet, en Angleterre du vert et du bleu et en Espagne du jaune. Une superstition pourvue de plusieurs origines.

Pourquoi le vert avait-il mauvaise réputation ?
La première serait liée aux dispositifs d'éclairage de scène au XIXe siècle, qui ne mettaient pas en valeur la couleur verte. La deuxième proviendrait de la toxicité des composants utilisés pour la teinture verte (en l'occurrence l'oxyde de cuivre) à l'époque, qui avait coûté la vie à quelques acteurs. D'ailleurs dans le monde du théâtre, la superstition entourant la couleur verte continue à être relativement présente : un acteur ne doit pas porter du vert, cela porte malheur ! La légende de la mort de Molière n'a fait que renforcer une superstition déjà existante.

Le vert, c'est la couleur de Satan, du diable, des ennemis de la chrétienté, des êtres étranges : fées, sorcières, lutins, génies des bois et des eaux.

10

Je parlerai du vert,
Du vert volant des arbres ;
Je parlerai des veines vertes
Des jeunes filles sous les arbres ;
Je parlerai du vent
Et du vert émeraude
Des lisières de l'aube.
Je parlerai du vert que j'aime,
Du vert ardent
Des baisers scellés dans les champs,
Du vert qui me retrouve enfant
Traversant sans fin mes printemps.

La flûte au verger, 1960
Maurice Carême

Frédérique Faveron, créatrice de la marque **Pôdevache** ***podevache.com***

11

12

13

14

15

9 : vase Cotyle Côté Table, cote-table.com - 10 : Bacsquare Bacsac, bacsac.com/fr - 11 : pouf Tatoo Love Pôdevache, podevache.com - 12 : bougie Pôdevache, podevache.com - 13 : motifs de coussins Pôdevache, podevache.com - 14 : sac en papier Ladivine jardine, ladivinejardine.com - 15 : lampe Sun Sema Design, semadesign-deco.fr

Alison Lecointre

Haute couture

Lingerie hautement inspirée

©Atelier 1904

Alison Lecointre, Bretonne d'origine, est revenue sur ses terres natales après avoir travaillé dans les plus grandes maisons. Dior, Chanel, Schiaparelli, lui ont permis de faire ses gammes, affiner sa technique et développer ses talents. C'est un domaine d'exigence technique, qui demande des qualités professionnelles particulières.
Atelier 1904, sa marque de lingerie, est née en 2018. Elle est le miroir de sa créativité, de son savoir-faire.
La belle époque l'inspire avec ses dentelles, ses nobles matières et la pureté du coton. Chaque corps est unique et l'approximation n'existe pas dans la haute lingerie.

Son concept lui permet d'avoir une démarche éco-engagée. Elle parcourt la France pour collecter ses matières premières. Son impact écologique vertueux valorise la marque.

Pièces uniques créées artisanalement, une nouvelle « maison est née ».
Retrouver ses créations ou envisagez une création sur-mesure sur : ***atelier1904.com***

Passion mise en plis

Rencontre avec Mathilde Gatesoupe, ingénieur papier

Mathilde Gatesoupe a débuté sa carrière chez l'Oréal, au pôle Recherche et conception packaging, où elle est restée dix ans. Pendant ces nombreuses années, elle a eu la chance de pouvoir aller travailler à New York. Cela lui a permis de découvrir une autre façon de concevoir les projets. Il y a trois ans, elle a décidé de se mettre à son compte en tant qu'ingénieur papier à Guidel dans le Morbihan.

Mathilde, racontez-nous un peu votre parcours professionnel ?
J'ai fait une école d'ingénieur à Lille, orientée bâtiments publics, mais cela ne me plaisait pas trop. C'est à la suite d'un stage dans le secteur de l'automobile que j'ai découvert la plasturgie et tout de suite, j'ai été fascinée : partir de rien pour obtenir une pièce en 3D.
Cette expérience industrielle, combinée aux nombreuses années passées chez l'Oréal ont tout naturellement débouché sur la création de mon entreprise proposant un packaging sous toutes ses formes.

Pourquoi vous définissez-vous ingénieur papier ?
Dans les projets que je réalise, il faut savoir allier le pratique, l'esthétique et la technique : le bon sens comme valeur ajoutée ! Mes études d'ingénieur et mon expérience industrielle me permettent de trouver des solutions dans mes réalisations. Cela me tient à cœur de mettre en valeur le produit à travers des pliages et de la scénographie.

Mathilde Gatesoupe
©Mise en plis

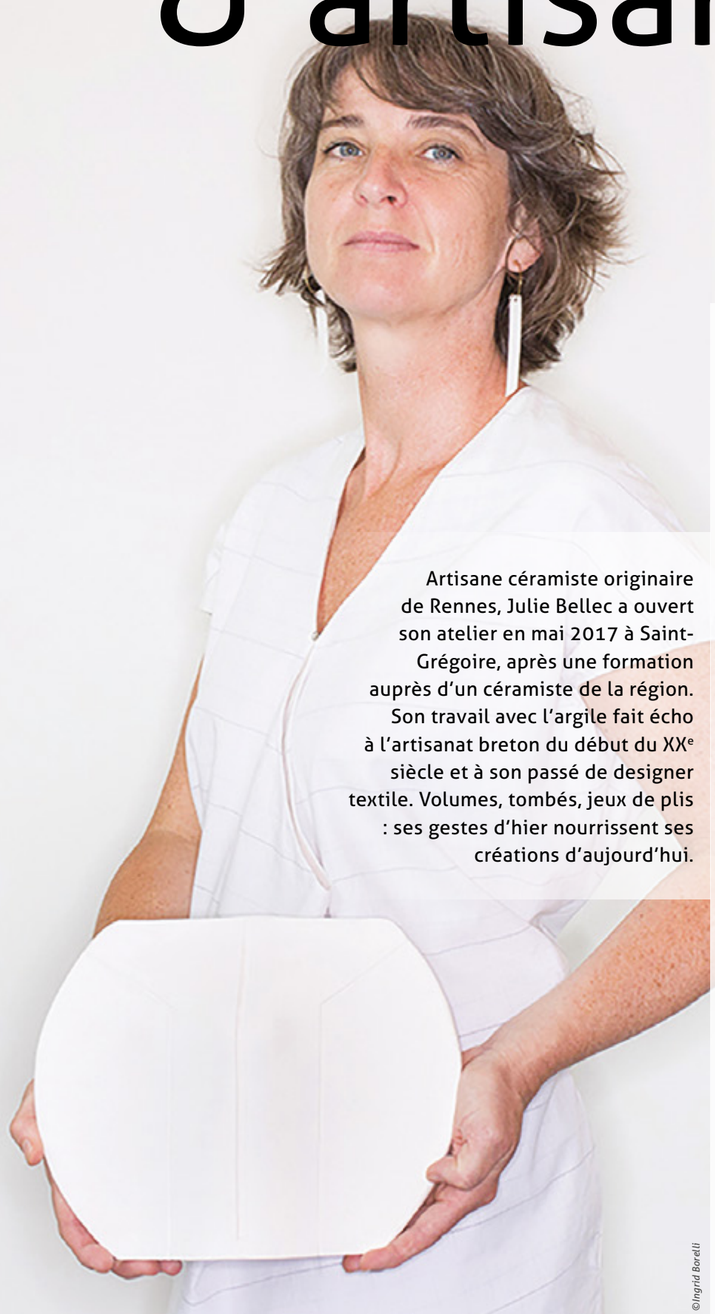
Qu'aimez-vous dans le packaging ?
Le packaging ce n'est pas juste un emballage. Il doit permettre à la fois de véhiculer les valeurs d'une entreprise et de mettre en avant le produit qu'il contient. Il faut savoir que 60 % des intentions d'achat, sont faites grâce au packaging, il permet la réussite de la vente d'un produit, donc c'est un aspect à ne pas négliger.
Ce qui me passionne et m'anime dans mon métier, ce sont les projets toujours différents, que je réalise sur-mesure en fonction du brief initial et du besoin du client, mais surtout c'est raconter une histoire à travers le packaging. Je me définis un peu comme le « Géo Trouvetout » du packaging.

Quels sont vos objectifs et vos envies dans le futur ?
Je souhaite accroître davantage mon activité avec différents partenaires, graphistes et designer. Je pense aussi peut-être faire du coaching en entreprise, pour enseigner ma passion et pour que les professionnels comprennent qu'il est aussi important de développer le produit que le packaging.
Je suis très sensible à l'éco-conception et les enjeux environnementaux, c'est pour cela que je mets tout en œuvre pour utiliser des matières premières recyclées. Mais ce qui me touche encore plus c'est l'upcycling - réutiliser des déchets issus de l'industrie - comme le papier à base de feuille de pierre par exemple. J'utilise également des bâches publicitaires qui ont déjà été utilisées, pour réaliser des sacs, sans collage ni couture, uniquement confectionnés avec un pliage simple et des œillets.

Mathilde aime énormément son métier et en parle avec passion. Le pliage n'est pas un secret pour elle ! Partir d'une matière plate pour en faire un objet utile ou de décoration, c'est ce qui l'anime dans son quotidien. Elle maîtrise à la fois la technique et l'esthétique, pour faire de ses projets de véritables œuvres d'art.

mise-en-plis.fr

Entre design & artisanat



©Ingrid Borelli

Artisane céramiste originaire de Rennes, Julie Bellec a ouvert son atelier en mai 2017 à Saint-Grégoire, après une formation auprès d'un céramiste de la région. Son travail avec l'argile fait écho à l'artisanat breton du début du XXe siècle et à son passé de designer textile. Volumes, tombés, jeux de plis : ses gestes d'hier nourrissent ses créations d'aujourd'hui.

Entretien avec Julie Bellec

Le travail de la matière a semble-t-il toujours été présent dans votre vie. Racontez-nous votre parcours.
La céramique a été quelque chose d'assez intuitif chez moi puisqu'avant de suivre ma formation, j'ai eu une seule expérience, d'une journée seulement. Ceci dit, j'ai toujours eu de l'attrait pour la terre argileuse, à travers la pratique de culture de potagers en l'occurrence et ce depuis très longtemps. À l'origine, je devais d'ailleurs suivre une formation de maraîchère biologique et c'est en attendant ce début de formation que j'ai décidé de faire un stage de tour auprès d'une céramiste. Ça a été une évidence. Cet attrait pour la matière, l'argile, allié à la création, rassemblait mes deux intérêts dans ce métier. Finalement, j'ai toujours exploré la matière de part mon précédent métier de designer textile. Et pour la petite anecdote, j'ai été deux ans à l'école Montessori en maternelle et sur mes cahiers de retours des enseignements, je me souviens très bien de cette phrase : « Julie aime beaucoup toucher les étoffes de tissus ! ». C'est comme si j'étais un peu prédestinée à exercer ce premier métier.

Vous souvenez-vous de la première fois où vous avez travaillé l'argile ?
Oui, c'était du modelage. Il y avait un sentiment de bien-être, d'apaisement. J'ai beaucoup aimé creuser la matière, la modeler. Mais ce n'est pas seulement l'argile qui m'attire, c'est le mode de vie : on travaille la terre mais il y a toute une gestion du temps à gérer, les pièces à surveiller, celles qui sèchent, les temps de cuisson qui durent sept heures. Prendre son temps et accepter de prendre son temps. Tout cela je n'y ai pas réfléchi, c'est maintenant que je le comprends. Au début c'est vraiment le rapport charnel à la matière et le champ des possibles de la créativité, le travail des volumes, que j'avais aussi dans mon travail de styliste, qui m'attirait : les proportions, les courbes, l'angle juste, le bon tombé. J'emploie souvent le champ lexical du stylisme sur l'argile.

Comment qualifieriez-vous vos œuvres ?
Ce sont des pièces essentiellement usuelles. Après il est vrai que j'ai une recherche esthétique autour de l'objet, avec une intention de retrouver un travail autour du textile, et en l'occurrence du textile breton. Il y a des courants artistiques comme le Seizbreur, un courant d'art moderne des années 20-40, en Bretagne. Ce collectif d'artisans a promu l'artisanat breton au travers du textile, de la sérigraphie et du mobilier. Les travaux du peintre et illustrateur Mathurin Méheut m'animent également beaucoup. L'une de ses œuvres, représentant deux bigoudènes de dos portant des gros jupons avec des plis et des manchons, a inspiré l'un de mes visuels.

« ...à travailler comme le textile... »

Vous partagez également votre passion au travers d'ateliers et de stages dans un désir d'accessibilité.
Oui en effet, un désir d'accessibilité aussi bien au niveau de la pratique que des tarifs. J'accepte des débutants et cela peut être sur une séance de deux heures ou un stage de dix heures, au choix. Je propose trois types d'accompagnement : l'atelier d'éveil sensoriel pour les tout-petits (de 18 mois à 4 ans), l'atelier de découverte du tour (adolescents et adultes) pendant deux heures et le stage de tour (adultes et enfants de + de 8 ans) de dix heures sur deux jours consécutifs.

www.juliebellec.fr

©Hélène Pillet

Voyage en couleurs

Johann David et Caroline Basuyau

Caroline Basuyau, artiste peintre depuis une vingtaine d'années a posé ses pinceaux dans le Golfe du Morbihan. Ses créations sont une ode à la nature et au monde animal. Entre monde onirique et inspirations du monde végétal et animal. L'environnement et la biodiversité sont sublimés à travers son univers chatoyant. Coloriste, l'harmonie de ses créations a conquis des amateurs d'art qui ont couru ses expositions en France et à l'étranger.

& couleurs de voyage…

Le nom Maison Fétiche sonne comme un porte-bonheur. Il va véhiculer ses valeurs autour de la famille, du partage, de la bienveillance et du respect que nous devons à la terre qui nous accueille. C'est sous ce nom qu'a pris naissance une gamme d'articles déclinés en soieries.
Son identité se dessine en 2011, en Polynésie si chère à son cœur. En découle sa signature graphique : un Tiki. Stylisé il sera un symbole fort, une force spirituelle protectrice associés à toutes ses créations. Cherchez le Tiki, il se cache dans toutes ses œuvres.

Artiste coloriste, passée par l'art des vitraux et de la gravure, elle privilégie l'acrylique pour donner vie à ses toiles. C'est naturellement que ses créations vont pouvoir être proposées et portées par une nouvelle clientèle. Pour cette nouvelle aventure, dans la continuité de son travail d'artiste, Caroline met aujourd'hui son talent au service de la soie.

« Quand les tableaux prennent vie pour venir égayer votre vie quotidienne »

L'entreprise se structure pour donner vie à de nouvelles déclinaisons et créations.
Son mari, Johann David, rejoint l'aventure en tant que directeur communication et marketing. Complémentaires, ils se sont associés pour structurer l'activité, positionner et faire connaître et croître la marque.
Ils participent à de nombreux salons, accueillis avec enthousiasme par les visiteurs.

Une large gamme d'accessoires est proposée. Pour votre vie de tous les jours : foulards de twill de soie, rubans et bracelets de soie et univers autour des bijoux. Les hommes ne sont pas oubliés avec une très belle gamme de pochettes de costumes.

On se sert des couleurs, mais on peint avec le sentiment.

Jean Chardin

Le studio de création est basé dans le Golfe du Morbihan. C'est la capitale historique de la soie « Lyon » qui a été choisie pour donner vie à tous les modèles. La soie est une matière précieuse qui nécessite un réel savoir-faire pour donner le meilleur. L'artisanat d'art permet de respecter le travail de l'artiste, de respecter la gamme chromatique dans sa richesse et ses contrastes.

De nouveaux motifs, de nouveaux modèles viennent étoffer la gamme Maison Fétiche. Des artisans confectionneurs réalisent de courtes séries.

Une invitation au voyage, des créations exotiques originales pour étayer nos tenues du quotidien, un remède à la mélancolie.
Connectez-vous sur le site pour trouver un lieu où vous pourrez vous procurer les créations d'excellence.

www.caroline-basuyau.com
www.maisonfetiche.com

Qu'est-ce qu'un Tiki ?

Représentant de la culture polynésienne, mi-homme, mi-dieu, le Tiki symbolise un personnage mythique qui a donné naissance aux êtres humains.
Chacun possède sa propre signification. Ils peuvent représenter la puissance, le savoir, la sagesse, la prospérité, l'amour, la palette et les représentations sont nombreuses. Ils sont toujours respectés et recrées dans des matériaux différents, des tatouages ethniques.

Plongez au cœur de l'île verte

Il y a le Cuba traditionnel que l'on connaît, avec ses vieilles maisons coloniales, ses voitures américaines des années 50 et ses longues plages de sable fin aux eaux turquoise. Mais il existe aussi un autre visage de l'île, moins connu, tournée vers l'agriculture urbaine et écologique.

Depuis leur propriété de Viñales, on peut y admirer le coucher du soleil. Leur maison, Dianelys et José Luis, l'ont d'ailleurs baptisé « El Atardecer », qui se traduit par « coucher du soleil » en français. Lorsqu'on les contacte, le couple nous cite d'ailleurs volontiers quelques vers du poème de Juan Pablo *En el sillon del atardecer* :

« Prends le temps de savourer
L'odeur du café qui grille
L'odeur de la terre
Exaltée par la pluie
Et portée par la brise
Ici, prends le temps
Le temps d'aimer
Le temps d'être heureux
Le temps de vivre. »

Ce poème pourrait à lui seul décrire le mode de vie de ces paysans de la Vallée de Viñales. Moins touristique que sa cousine grouillante La Havane, Viñales, située dans la province de Piñar del Río, à cent-quatre vingt kilomètres au sud-ouest de la capitale, offre un dépaysement total entre balades à cheval, visites de plantations de tabac et dégustation de café. « Nous y avons plantées 30 000 plants de tabac sans produits chimiques » nous confie le couple, qui possède également une ferme et cultive de nombreux fruits comme la goyave, la papaye, la banane, mais aussi des légumineuses, des plantes aromatiques et médicinales.

Dans les vapeurs de la Vallée du Silence

C'est un autre visage de Cuba qui se dessine à l'ombre de ses mogotes, ces buttes aux formes mystérieuses, fruits d'une lente érosion apparue après l'effondrement de grottes creusées par l'eau. Composées de calcaire, elles sont le résultat d'un phénomène géologique qui a créé un paysage exceptionnel autour de Viñales, inscrite au patrimoine mondial de l'UNESCO en 1999. La végétation y est luxuriante et attire de plus en plus de touristes, désireux de s'imprégner du charme bucolique de l'île et de partager le quotidien de ces habitants vivant pour la plupart dans des fermes familiales ouvertes aux voyageurs. Parsemée de champs de terre rouge et verdoyante, la vallée de Viñales, aussi appelée Vallée du Silence, propose quantité de visites de plantations de tabac. Comme dans la Finca Papito, une ferme agroécologique qui nous propose de parcourir sa petite exploitation pour y apprendre les techniques de culture du tabac (période de récolte, temps de séchage) ainsi que le processus de fabrication traditionnel de cigares bios (techniques de roulage et de coupage), qui ont fait la renommée de Cuba. Place ensuite à la dégustation de cigares bruts avant de plonger leur tête dans du miel et du café pour plus de saveur. Une expérience cubaine incontournable !

Une agriculture urbaine biologique

Sous embargo international avec les États-Unis suite à sa révolution dans les années 60, puis après la chute du communisme dans les années 90, Cuba s'est retrouvé dans une situation économique très précaire, créant un sérieux problème de sécurité alimentaire. N'ayant pas d'autres moyens pour se nourrir, les Cubains ont commencé à cultiver des potagers et à semer partout où il était possible de semer : entre les maisons, sur les toits, les balcons, sur des terrains vagues, le tout sans pesticides ni engrais chimiques. En se sauvant, ils ne savaient pas qu'ils sauvaient en même temps la planète. C'était il y a vingt-cinq ans et l'île est depuis devenue un modèle en termes d'agriculture familiale urbaine et péri-urbaine, se hissant numéro un mondial de l'agriculture urbaine biologique. L'État a entamé toute une série de réformes grégaires, prêtant des parcelles à ses habitants, usufruitiers des terres qu'ils cultivent. Appelée « révolution verte », l'île est la seule au monde à avoir pris ce virage si tôt. Plus de 400 000 exploitations agricoles y sont aujourd'hui implantées et lorsque vous vous promenez dans la région de La Habana, autour de la capitale, vous ne pouvez pas manquer ces fermes citadines autogérées, produisant principalement du bétail, des pommes de terre et des fruits. Avec ses maisons, ses voitures et son agriculture, Cuba offre aujourd'hui une palette de couleurs enviée de tous.

Quelques détails pratiques...

Quand partir ?
Privilégiez la saison sèche, de novembre à mai. Avec 330 jours d'ensoleillement par an et une température moyenne de 25°C, il y fait chaud toute l'année.

Avec qui partir ?
En lune de miel en bord de plages, avec les enfants pour découvrir l'histoire de l'île et se relaxer ou en famille à bord d'une vieille auto, Cuba s'adapte à tous les types de voyageurs !

Combien de temps ?
Pour avoir le temps de parcourir l'île d'Ouest en Est, de la Vallée de Viñales à la cité historique de Santiago de Cuba, en passant par La Havane et les plages de Cayo, dix jours vous permettront de profiter de toutes les ambiances offertes par l'île.

Quels sont les hébergements possibles ?
Pour plus de charme et d'authenticité, optez pour les casa particulares, qui sont des logements chez l'habitant vous proposant pour la plupart des petits-déjeuners typiquement cubains. Comptez en moyenne 25€, petit déjeuner compris, pour une nuit, à peu près partout sur l'île. Les prix sont un peu plus élevés à La Havane.

Où dormir à Viñales ?
- Casa Mis Cumbres
- Cabana El Atardecer

Pour visiter Cuba
Felix Ruano, guide francophone de l'organisation CubaOutings
Contact : felixl77@nauta.cu

Felix Ruano

Commerce équitable

Carolina Dagorn

Lorsque l'on rencontre Carolina Dagorn à La Base de Lorient, on comprend vite, à l'écoute de son histoire, qu'il n'y a pas de hasard dans la vie. Originaire de Lima au Pérou, cette fille et petite-fille de restaurateurs confie avoir toujours voulu travailler en cuisine.

Au service des petits producteurs d'Amérique du Sud

Rêvant de rejoindre l'hôtellerie-restauration parisienne elle débarque dans l'hexagone en 2004 pour y suivre un BTS à Biarritz. « Mon rêve était d'aller à Paris donc j'ai trouvé une place à Boulogne-Billancourt dans une chaîne d'hôtels. À l'époque je parlais du quinoa, du ceviche et de tous les plats péruviens à mon chef, qui ne les connaissait pas. Je me suis procurée les ingrédients et je lui ai fait un plat traditionnel qui s'est retrouvé à la carte. L'aventure a commencé comme cela », confie la jeune femme qui se plaît à chercher sans cesse de nouvelles fusions adaptées au palais du consommateur.

« Dans mon pays d'origine on ajoute plein de sucres, d'épices, de piments et parfois on dénature le produit initial ».

Un coup de foudre avec un Breton l'amène à changer d'école et à achever son BTS au Lycée Jean Drouant, premier lycée hôtelier de France, puis à travailler au sein de bistros gastronomiques de la capitale. Mais l'appel de la mer se fait ressentir et elle décide de s'installer en Bretagne : « Dès que je suis stressée et que j'ai vraiment envie de me retrouver, je prends ma voiture et je pars, peu importe où mais il me faut une pointe ! » s'exclame-t-elle, le sourire en bandoulière.

« Dès que je suis stressée … je pars, peu importe où mais il me faut une pointe ! »

Avide de challenges, la polyglotte se tourne ensuite vers une formation de commerciale en import-export et lance en 2018, à Quimper, Aymara Food, une plate-forme B2B spécialisée dans l'import-export de produits alimentaires bio en provenance d'Amérique du Sud vers la France et l'Europe.

« Le peuple Aymara est né dans le carrefour entre la Bolivie, le Pérou, le Chili et l'Argentine. C'est une civilisation Incas et aussi une langue parlée par plus de deux millions de personnes. C'est une civilisation à part entière qui produit du quinoa, de la pomme de terre, du maïs… ».

Parmi les produits qu'Aymara Food importe, on retrouve du quinoa, des graines de chia, des super-aliments (maca, camu-camu, lucuma, guayusa, moringa), du café, du cacao… tous issus du commerce équitable et de l'agriculture biologique. « 90% de mes clients sont des transformateurs de l'industrie française et européenne. Je travaille aussi avec des grossistes et des magasins spécialisés ». Restée très proche de sa culture d'origine, elle dédie l'existence d'Aymara Food aux petits producteurs locaux d'Amérique du Sud à qui elle rend visite plusieurs fois par an et sans qui la plate-forme n'aurait jamais existé : « Je me considère comme un trait-d'union entre producteurs et clients. Je communique leurs valeurs, le travail de fond effectué sur la terre, les sacrifices, les familles nourries dans les coopératives. »

Ses projets pour la suite ? Créer en 2021 la marque Aymara pour certains produits spécifiques. Avant de se quitter, elle nous confie avoir une histoire d'amour avec le quinoa qui date de l'enfance : « Mes parents étaient jeunes étudiants quand je suis née et pour me nourrir, comme le lait infantile coûtait cher au Pérou, ma mère faisait bouillir du quinoa, le passait au tamis et récoltait le jus qu'elle mélangeait à du lait concentré pour adultes. J'ai eu mal au ventre plusieurs fois puis je m'y suis faite ! ». Quand on vous disait qu'il n'y a pas de hasard !

aymarafood.com

Star de la TV au Chili

« Il recherchait un chef assez dur, avec un sale caractère, et qui ne mâche pas ses mots »

Yann Yvin s'est fait remarquer dans les émissions culinaires Masterchef et le Grand Pâtissier

Après avoir ouvert une auberge sur les bords de Marne, à Jablines, Yann Yvin et sa femme partent vivre une « aventure de vie » à l'étranger, sans réelle destination au départ. Leur choix se porte finalement sur le Mexique mais les démarches administratives liées à la demande de visa de travail et de création d'entreprise s'avèrent plus compliqué que prévu. Le voyage de prospection termine en voyage touristique. C'est alors que le couple rencontre d'autres Français, qui leurs recommandent de s'intéresser de plus près au Chili.

« Dès notre retour à Paris, nous allons voir l'ambassade du Chili pour connaître un peu mieux ce pays que nous connaissons à peine excepté pour son dictateur, Augusto Pinochet.

Le concierge de l'ambassade, très sympa, nous fait découvrir son pays à l'aide du journal local, *El Mercurio*, où nous découvrons avec un regard interrogatif un pays beaucoup plus développé qu'il n'y paraît », nous confie l'expatrié.

Un mois plus tard, en février 1997, le voilà seul dans l'avion pour Santiago, anxieux de découvrir un pays plein de promesses. Femme et enfant le rejoignent ensuite pour commencer réellement ce « parcours du combattant » qui les attendaient. Huit mois après leur arrivée, la famille se lance dans l'ouverture de leur premier restaurant, associé à un Chilien. « Cette première expérience avec le monde du travail à Santiago nous a permis de comprendre les habitudes alimentaires du pays, ce fût très difficile de s'y adapter en plus du problème de la barrière de la langue. » Tenace mais réaliste, le Breton originaire de Carnac, avoue tout de même que durant toutes ces années, sa famille a connu des hauts et des bas : « Nous avons ouvert plusieurs restaurants, nous avons eu des doutes, des mésaventures, plusieurs fois un pied dans l'avion pour un retour en France…mais nous avons persévéré même dans les pires moments. »

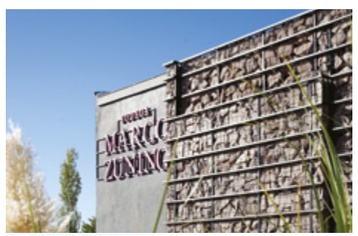
La persévérance paye en 2014, lorsque l'entrepreneur reçoit l'appel d'un producteur de télévision qui lui propose de participer à un casting pour un programme de cuisine. Étranger à ce milieu, et la tête dans un nouveau projet Yann Yvin commence par décliner l'offre. Mais devant l'insistance de la production, il finit par accepter. « Après plus de 15 ans au Chili dans le monde de la restauration, j'étais reconnu dans le petit cercle des Chefs étrangers », ajoute-t-il. Ce programme culinaire, nous le connaissons bien puisqu'il s'agit de la version chilienne de l'émission MasterChef. « Il recherchait un chef assez dur, avec un sale caractère, et qui ne mâche pas ses mots » lance le Breton, parfois critiqué pour sa forte personnalité. Le juré apprend alors les ressorts de la télévision. Le succès est tel qu'il rempilera pour les saisons 2 et 3 et bien d'autres programmes culinaires célèbres au Chili (*Le Grand Pâtissier*, *Bake Off*, *El Discípulo del Chef* etc.).

Le chef désire aujourd'hui utiliser sa notoriété pour des causes qui lui tiennent à cœur, comme celle de l'obésité infantile au Chili, à travers des séminaires donnés dans les collèges. Il a même écrit un livre et un jeu de cartes pour favoriser la communication entre les parents et les enfants au moment des repas. « Je dois admettre que ce nouveau métier dans le monde de la communication m'a permis de découvrir de nouvelles facettes de ma personnalité. J'utilise ma popularité essentiellement pour appuyer mes batailles contre la malbouffe, contre l'obésité en général et avoir un rôle éducatif dans le monde de l'alimentation. À ce jour, la télévision reste le meilleur vecteur pour véhiculer et répandre l'ensemble de mes combats. » Nous ne pouvons que le soutenir dans ce combat humanitaire et lui souhaitons de venir en aide au plus grand nombre.

Pour suivre l'actualité de Yann Yvin :
sur Instagram : ***@yannyvin***

De Brest à Buenos Aires

En 2008, Ronan Guevel quitte sa Bretagne natale direction l'Amérique Latine, qu'il sillonne pendant un an avec sa femme. Le coup de cœur est immédiat et partagé pour Buenos Aires, la capitale de l'Argentine, où le couple s'installe six mois dans l'attente de voir ce que le destin leur réserve.



Ronan Guevel est pour ainsi dire tombé dans la distribution de boissons quand il était petit. « En France, j'étais distributeur à côté de Brest, à Ploudalmézeau, au sein de l'entreprise familiale, la société ADAM. Je m'occupais plus particulièrement de la partie distribution de boissons auprès des CHR (Cafés, Hôtels, Restaurants). Et en Argentine c'est une activité importante, le pays est le cinquième producteur de vins du monde, je me suis alors naturellement dirigé vers cette activité », raconte le Brestois, qui produit principalement des vins de moyenne gamme et souhaite à terme développer des cuvées d'exception.

Sa rencontre en 2009 avec Marc Zunino, dans les salons de l'Ambassade de France est déterminante. Les deux hommes s'associent, et font l'acquisition d'un vignoble de trente hectares et créent La Bodega Marco Zunino. « La Bodega ce n'est ni un bar ni un restaurant comme on peut le croire, mais l'équivalent d'un chai en France, là où on élabore le vin », nous explique l'expatrié.

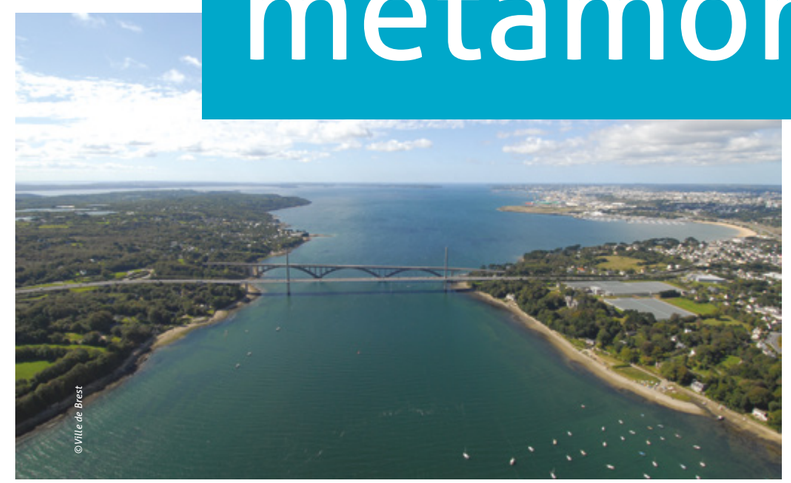
« L'Argentine est le 5e producteur de vins du monde ! »

La Bodega Marco Zunino est implantée dans la ville de San Rafael, oasis entourée de grands canyons sillonnés par deux rivières, située au sud de la province de Mendoza, au pied de la Cordillère des Andes. Principale région viticole du pays, 90% des vins argentins y sont produits : « On est sur un terroir un peu différent, qui pourrait ressembler en France aux domaines du Languedoc-Roussillon. Ce sont des vins puissants, des vins du soleil. » Ils sont aujourd'hui cinq associés dans l'affaire, qui compte quatre français et une franco-russe, et exporte 90% de leur production vers les États-Unis, grand amateur du Malbec Argentin.

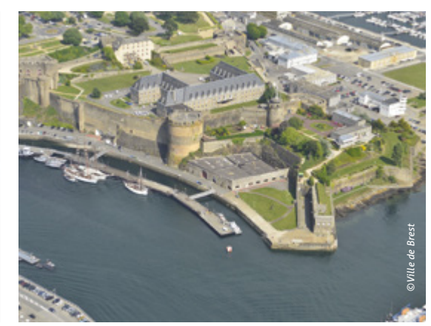
Lorsqu'on lui demande où il s'imagine dans dix ans, le pionnier, récemment installé à Madrid pour développer sur le marché espagnol la solution ePack hygiène, première filiale de CHR Numérique, répond : « L'aventure argentine m'a beaucoup appris et surtout à anticiper. C'est un pays très en avance. Les trois années qui viennent c'est Madrid, l'Espagne, et ensuite on verra ! ». ¡Buen viaje Ronan!

bodegamarcozunino.com/fr

Brest, ville en... métamorphose


©Ville de Brest

©M. Machet


©Ville de Brest

Au-delà des préjugés, une ville réinventée, accueillante, tournée vers le futur.

Il fallait le caractère des Bretons pour reconstruire cette ville martyrisée par la Seconde Guerre mondiale. Aujourd'hui, les quartiers mythiques gardent leur âme. La mer est omniprésente dans le quotidien de ses habitants pour cette "capitale Maritime de la diversité". Ville high-tech, elle attire des entreprises dans le domaine de la haute technologie de l'économie bleue, des chercheurs en lien avec le monde vivant. Label éco quartier, concept stores, gastronomie, richesse de la vie culturelle et grands évènements, Brest est une ville où il fait bon vivre.
Brest, cité du Ponant, ouverte sur l'avenir ne demande qu'à se dévoiler. Laissez-vous bercer par l'énergie des ondes positives.

Bienvenue aux visiteurs et à tous les nouveaux arrivants ! Degemer mat !

« On ne naît pas Breton, on le devient, à l'écoute du vent, du chant des branches, du chant des hommes et de la mer. »

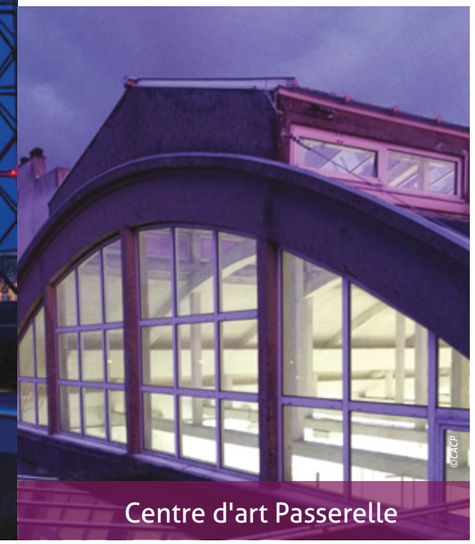
Xavier Grall

Brest, côté culture

©Mathieu Le Gall

Enjambant la Penfeld, le premier téléphérique urbain de France vous hisse à 80 mètres de haut, entre la rue de Siam et le quartier Recouvrance.

©Ni Youyu


©CACP

Centre d'art Passerelle

Brest fourmille d'idées et de projets artistiques et culturels. Ville d'Art et d'Histoire, bien ancrée sur les fondations de son histoire, c'est une ville en mouvement qui sait relier son patrimoine à la modernité, en associant les acteurs locaux, associations, artistes, entrepreneurs et autres agitateurs d'idées !

70.8... Ouvrez l'espace des océans !

Sur le côté nord de la place des machines des Ateliers des Capucins, découvrez 70.8... cela vous dit quelque chose ? C'est la part des océans sur la terre. Imposant ! Sur 1 400 m², cet espace des océans ouvert au printemps 2020 se propose d'être un œil sur la planète bleue. Trois thématiques abordent les enjeux liés à la mer : l'observation de l'océan, l'océan comme ressource du futur et l'océan comme espace de navigation.

Les Ateliers des Capucins

Les Capucins, c'est d'abord un quartier, une histoire, celle d'une ancienne friche industrielle du 19e siècle, témoignage fort de l'histoire de Brest, devenue aujourd'hui un nouvel espace de vie et de création, *chic & hype* !
Ce nouvel éco-quartier, aux mobilités douces, réunit les Ateliers, véritable prouesse architecturale et haut lieu de culture, une gigantesque médiathèque sur près de 10 000 m², mais aussi un espace d'escalade *indoor* unique pour le Grand Ouest, un concept store dédié au design et à la création, un torréfacteur, une microbrasserie de bières, un espace de co-working pour les métiers créatifs, une galerie d'art et d'artisanat ... et en novembre 2020, la Fabrique de l'innovation French Tech Brest + qui rejoint d'autres acteurs du numérique. Bientôt s'y installeront également un Pôle des Excellences Maritimes, le Centre national des Arts de la rue et de l'espace public "Le Fourneau", de nouvelles boutiques, des logements étudiants...

©Vincent Gestin

Inauguration de la médiathèque

Balades urbaines avec vue sur la mer

Brest la blanche, son architecture épurée avec des lignes droites, basses et claires, et la mer en contrebas. Sur le port, le phare du Petit Minou, une vue imprenable et saisissante sur le large pour rêver...La digue La Pérouse, une avancée dans la mer pour promeneurs, joggeurs, pêcheurs...
Et à l'intérieur, se laisser entraîner dans la rue de Siam jusqu'aux Hauts de Jaurès. En dehors de Brest, les faubourgs méritent le détour : Recouvrance, quartier populaire, ancien lieu de fête des matelots, Saint-Martin autour de la place Guérin, ses pavillons coquets, ses halles de marché, ses joueurs de boules, ses petits bistrots... Toute une ambiance !

Recouvrance, c'est aussi le nom de la goélette à hunier, magnifique voilier construit en 1992 et ambassadeur de la Ville de Brest. Possibilité d'embarquer pour des croisières ou sorties à la journée.

Le Musée national de la Marine

C'est dans le château de Brest, le plus vieux monument de la ville, édifié au IIIe siècle et classé Monument Historique depuis 1923, que se trouve le Musée national de la Marine. Il retrace l'histoire de la ville et témoigne de la grande aventure navale. Jusqu'au 3 janvier 2021, une exposition inédite à découvrir : « Trophée Jules Verne, l'extraordinaire record ».
www.musee-marine.fr/brest

Ce centre d'art contemporain propose une exploration artistique avec des expositions, performances, workshops, concerts, et signatures. Installé dans un site industriel exceptionnel de 4 000 m² au cœur de Brest, le patio du centre d'art est un lieu ouvert à différents champs d'expression, du graphisme à la danse, de la musique au design.
www.cac-passerelle.com

Océanopolis

77 aquariums pour découvrir les fonds marins, plonger dans la vie des océans. Un lieu magique, passionnant et unique en Europe ! En tant qu'établissement maintenant des espèces animales sauvages en aquarium, Océanopolis participe à de nombreuses actions ayant pour but de contribuer à la conservation de la diversité biologique du milieu marin. Il est reconnu en tant que centre de culture scientifique.
www.oceanopolis.com

©Ville de Brest

Brest demain, les projets lauréats

Au cœur de la cité, ils imaginent...

Un cabinet de curiosités, un musée vivant de l'imprimerie brestoise, 50 ans - 50 arbres, un verger à Keradern, un parc d'aventures sensorielles... Loin d'un inventaire à la Prévert, voici des projets qui font partie des 9 lauréats choisis par les Brestois dans le cadre du « budget participatif 2020 », une démarche qui attribue une part du budget municipal à des projets. Originalité, lien social, écologie, tous les projets portent des valeurs fondamentales sur lesquelles Brest veut forger son avenir.

UN CURIEUX CABINET À BREST
Découvrir de façon ludique la petite et la grande histoire de Brest dans la mythique rue Saint-Malo si chère au cœur des Brestois. Le projet vise à plonger les visiteurs dans la ville "d'avant" à l'aide d'objets, de reconstitutions, de documents, de visites commentées.

BREST VÉLO-CITÉ
Expérimenter un réseau de stations de services dédiées aux cyclistes pour faire de Brest une véritable vélo-cité : consignes à vélos, places pour vélos-cargos et remorques, vestiaires, douches, toilettes, consignes à bagages, station de gonflage, petit outillage, distributeur de consommables (câbles de freins, rustines...), cartes.

DES ABEILLES SUR NOS TOITS
Pour préserver les abeilles, mettons nos toits au service des ruches. La vente du miel pourra servir à financer des projets pour l'environnement.

PARC D'AVENTURES SENSORIELLES
Créer un parc d'aventures sensorielles, accessible à tous et en plein air.

MUSÉE VIVANT DE L'IMPRIMERIE BRESTOISE
Présenter l'imprimerie à travers l'histoire industrielle brestoise, expositions, ateliers sur les anciens procédés, le rôle de l'imprimerie dans la transmission du savoir et de l'information.

LA PENFELD, ARTÈRE VERTE DE BREST
Organiser les déplacements doux (vélo, marche...) le long de la Penfeld pour relier le centre-ville aux quartiers (Bellevue, La Cavale, Lambézellec nord) et aux communes voisines (Guilers et Bohars).

LE BROYEUR MOBILE
Mettre deux broyeurs à disposition des habitants de Brest et partager un café-broyage entre voisins.

300 bougies pour le SHOM

En 2020, le SHOM (Service hydrographique et océanographique de la Marine) fête ses 300 ans. Fondé en 1720, c'est le plus vieil institut du genre au monde. Il décrypte l'environnement physique maritime en essayant d'en prévoir l'évolution.
www.shom.fr/fr/300_ans

Le SHOM en chiffres :

10,8 MILLIONS DE KM² d'espaces maritimes français.

540 PERSONNES avec des implantations à Brest (siège social), Toulouse, Saint-Mandé, Nouméa et Papeete.

58 M€ de budget annuel

4 NAVIRES SPÉCIALISÉS mis à sa disposition par la Marine nationale et un navire océanographique partagé avec l'Ifremer.

870 CARTES MARINES papier et 750 cartes électroniques de navigation (ENC).

Brest, côté jardin

©Franck Betermin

Le vallon du Stang-Alar

Avec son premier parc public ouvert en 1769, Le Cour Dajot, Brest sait manier le bleu et le vert. Depuis, la ville s'est enrichie de nombreux parcs et jardins, d'espaces de verdure qui ramènent le souffle de la terre. Toujours à cœur de préserver sa biodiversité, cet engagement remarquable fait de Brest la 10e ville la plus verte de France*.

Les rives de la Penfeld

À deux pas du centre-ville et tout près de la mer, profitez d'une balade au bord de l'eau le long des pelouses verdoyantes, des petits sentiers, d'un plan d'eau et, en face, du bassin de Kervallon, du Clos de la Recouvrance, d'une plantation de 400 chênes, châtaigniers, frênes et sapins.

Le vallon du Stang-Alar

Véritable Central Park brestois, il abrite à la fois le Conservatoire botanique national de Brest et un jardin remarquable. Aménagé dans une ancienne carrière des années 1970, ce havre de nature de 30 hectares avec ses pentes escarpées et son ruisseau cultive des plantes du monde entier. Premier du genre dans le monde, le Conservatoire botanique national de Brest a pour mission de préserver les plantes sauvages. Vous pourrez y découvrir les espèces les plus menacées le long de parcours ludiques et pédagogiques.

Le jardin du Conservatoire botanique national de Brest

C'est un jardin extraordinaire... Que l'on connaisse ou non la chanson de Charles Trenet, on a véritablement envie de chantonner quand on découvre cette ancienne carrière qui a contribué à la reconstruction de Brest et devenue une nature luxuriante et exotique de 30 hectares. Créé en 1975 avec pour mission de sauvegarder les plantes du monde entier menacées de disparition, il abrite aujourd'hui la troisième collection mondiale d'espèces végétales en voie de disparition (plus de 2 500 espèces rares, plantes en danger et espèces ornementales au total), faisant de ce lieu une vitrine mondiale de la biodiversité.

©Charlotte Dissez

Serre tropicale

Brest en vert, c'est aussi :

2 500 hectares D'ESPACES BOISÉS OU EN COURS

331 KILOMÈTRES de cours d'eau

18 JARDINS PARTAGÉS

158 parcelles DE JARDINS FAMILIAUX sur près de 3 hectares

35 000 ARBRES sur le territoire de BREST MÉTROPOLE

*Classement réalisé par l'Union nationale des entreprises du paysage

Brest histoire

L'histoire de Brest commence au IIIe siècle avec l'occupation des romains. Entre terre et mer, la ville a le caractère de ses paysages. Des paysages changeants, contrastés, doux et poétiques, parfois rudes et découpés.

L'occupation romaine laisse en héritage le monument le plus ancien visible aujourd'hui à Brest : la muraille du castellum romain datant du IIIe siècle.
Le Moyen Âge voit la construction du château de Brest vieux de 1700 ans et la naissance du port avec ses premières activités et notamment, au XVe siècle, sa vocation militaire et l'idée d'une "armée de mer". En 1631, Richelieu décide que Brest sera une ville arsenal, l'Académie de la Marine est fondée en 1752. Au XIXe siècle, le visage actuel de la ville se dessine avec la création d'un port de commerce et un pont qui relie les deux rives de la ville.
En 1865 le chemin de fer relie Brest au reste de la France, le tramway arrive en 1897.
Au début du XXe siècle, Brest devient la ville la plus américaine d'Europe. Des liens forts unissent Brest et l'Amérique depuis la création des États-Unis. En effet, c'est à Brest que sont préparés des vaisseaux français engagés dans la Guerre d'indépendance américaine (1778-1783) et qui s'illustreront aux côtés de Lafayette. Des liens renforcés au cours de la Première Guerre mondiale lorsque Brest devient le principal port de débarquement des troupes américaines jusqu'en 1919. Le 13 décembre 1918, lors de sa première visite en France pour la signature du Traité de Versailles, le président Wilson arrive en bateau par Brest.
Pendant la Seconde Guerre mondiale, en 1940, Brest est occupée par les troupes allemandes qui en font un important port militarisé pour leurs sous-marins. Les bombardements alliés débutent en 1941 et de façon intensive avec l'arrivée des cuirassés allemands dans le port militaire en 1943 et surtout en 1944.
90% du centre-ville de Brest est détruit. Brest est libérée le 19 septembre 1945 par les américains, qui remettent les clés de la ville à Jules Lullien, représentant de l'autorité civile à Brest. La ville est dévastée. Il faut rebondir vite.
Les Brestois se mobilisent : habitants, entrepreneurs, décideurs, artisans, artistes... tous se mettent en action pour reconstruire leur ville. Des quartiers entiers de baraques en bois fleurissent en tout coin de la ville pour reloger les nombreux sinistrés, et notamment les « maisons Castors » à La Recouvrance, Rive gauche au Bouguen et au Bergot, et Rive droite au Landais, à Kerangoff et au Polygone. Brest se transforme, innove, survit à la crise navale, se réinvente et garde au cœur son histoire nourrie par sa vocation maritime, à la fois militaire et civile, son patrimoine et ce vent de dynamisme pour moderniser la ville.

Brest a une âme, la mer

La mer est enivrante, elle envahit la ville, partout l'air du large se fait sentir, le cri des mouettes, le souffle du vent iodé file dans les rues...Ville portuaire, Brest a la mer au cœur !
Dans la Rade de Brest, la plus grande au monde, se côtoient véliplanchistes, catamarans, kayaks, paddle, kitesurf et autres embarcations. Grands voyageurs et explorateurs sont partis d'ici pour découvrir le monde : Bougainville, La Pérouse, Kerguelen... D'ici on embarque à bord d'un voilier pour prendre le large ou aller vers les îles (Ouessant, Molène, Sein). Un esprit bout du monde.
Louis XIV et Richelieu créent Brest autour du fleuve Penfeld. Le visage de Brest est établi : une place forte pour la Marine avec l'axe central de la Penfeld et de l'arsenal. La ville se développe autour de cet arsenal. Les 150 ans qui suivent sont marqués par la vie de ce port et de l'arsenal.
Brest est la ville aux 7 ports : industriel, militaire, pêche, commerce, plaisance, scientifique et refuge. Marins de tous horizons y cohabitent. Dans la rade, l'île longue sert de base sous-marine à la Marine nationale française pour ses sous-marins nucléaires lanceurs d'engins (SNLE). Ils ne sont que quatre en France et tous sont basés à Brest.

©Benoît Stichelbaut

©Benjamin Delille

Tonnerre de Brest !

Ah ce capitaine Haddock, il en a injurié plus d'un avec son «Tonnerre de Brest !». À l'origine, l'expression vient du canon qui sonnait l'alarme en cas d'évasion d'un bagnard. En un peu plus d'un siècle, le bagne de Brest a vu passer 60 000 prisonniers.
« Parce que la rade la plus belle du monde. Parce que Jean Gabin. Parce que l'Atlantique. Parce que ici c'est Brest et que la ville le vaut bien. Très bien même ».
Yann Tiersen
Auteur, compositeur, musicien.

Brest, du naval au blue tech !

De l'économie bleue au numérique, en passant par l'agro-alimentaire, l'ouest breton rayonne à l'échelle internationale dans de nombreuses filières d'excellence.

L'économie maritime du pays de Brest compte 27 000 emplois, soit 41 % du total régional. C'est le premier pays breton, par son poids dans l'économie maritime, suivi du pays de Lorient (19 %).

Premier employeur en pays de Brest : **le Ministère des Armées**, avec près de 16 000 emplois principalement localisés à Brest et en Presqu'île de Crozon (58 % de son économie maritime).

Deuxième pôle d'activités maritimes : **la construction et réparation navale** avec plus de 6 100 emplois. Sa palette de compétences est large : fabrication de bateaux, de composants, de machines électriques, électroniques, activités de services (réparation, maintenance) ou d'ingénierie navale.

En troisième position : **la recherche marine** emploie 1 200 personnes dont plus de la moitié à l'Ifremer, l'un des principaux instituts européens de recherche en sciences marines. Son siège est à Brest depuis 2019. Ses domaines de recherche : océanographie, biotechnologies, pêche, aquaculture, énergies marines, protection de l'environnement marin, construction navale, Défense…

Le domaine des **produits de la mer alimentaires** concentre un peu plus de 1 000 salariés, dont un quart travaille dans l'entreprise agro-alimentaire, Moulin de la marche, à Châteaulin.

Le nautisme (790 emplois) en pays de Brest représente 12 % de l'emploi régional de cette filière. Il regroupe environ 300 établissements aux activités diversifiées : industries, commerces, services, loisirs et sports professionnels.

Sans oublier **la French Tech Brest +**, véritable témoin de l'effervescence de l'écosystème ouest breton. Ce sont plus de 18 000 emplois numériques au total sur le territoire, à la fois dans l'écosystème des startups mais aussi au sein des acteurs locaux comme les entreprises de services numériques ou les entreprises industrielles en mutation digitale.

Zoom sur… les filières d'excellence

6 100 emplois dans le secteur de **LA BANQUE** et assurances

18 200 emplois sur le territoire **FRENCH TECH BREST +** (Finistère & Pays de Lannion)

20 200 emplois dans le secteur de **L'AGROALIMENTAIRE** et l'agriculture

27 000 emplois dans le secteur **MARITIME**

30 700 emplois dans le secteur de **LA SANTÉ**

Sous le soleil de… Mexico

Quand la Bretagne s'exporte en Amérique Latine

Arrivé en 1998 au Mexique dans le cadre de ses études à l'ESC Bordeaux (École Supérieure de Commerce), Erwan L'Helguen monte très vite sa première société d'accompagnement et de conseil à l'export en 2001.

Depuis, ce sont quatorze sociétés qu'il gère au total, avec quatre activités principales : l'internationalisation des sociétés bretonnes, françaises et européennes sur la zone Amérique Latine via le groupe ALTIOS, avec qui il a fusionné en 2009, puis la représentation commerciale (secteur de la pêche, filière de l'élevage), l'activité immobilière (achat vente de terrains et gestion de locations saisonnières), et depuis deux ans une collaboration avec le groupe FBD (Cuisines Références, Ixina et Cuisine Plus), numéro un de la franchise de cuisines équipées en Europe.

Bien qu'occupé à traverser l'Amérique Latine dans ses moindres recoins, le natif de Larmor-Plage, qui a étudié à Rennes avant de rejoindre Bordeaux, a gardé un pied dans sa région natale : « Je rentre très régulièrement en Bretagne, au moins cinq fois par an. » Et rebondit sur les différences dans la relation business au Mexique et en France : « Je pense qu'il y a une notion qui est très importante, qui est celle de l'émotionnel. En France et en Europe, on a plutôt une approche assez rude, ici la partie émotionnelle est très importante. On est souvent dans l'émotionnel donc a souvent des gens qui peuvent être sensibles, susceptibles, parce que quelques fois les entrepreneurs français arrivent avec une approche un peu conquérante. »

« En Europe, on a une approche assez rude, ici la partie émotionnelle est très importante»

Avec seulement trente-deux millions de touristes par an, le Mexique souffre d'un « déficit d'image contrairement à un pays comme la Colombie qui a réussi sa mue en termes d'image et en seulement cinq-six ans ».

Et quand on lui demande où il s'imagine dans dix ans, le chef d'entreprise est catégorique : « J'ai fait et je fais encore le tour de tous les pays d'Amérique Latine. Pris un par un à des périodes précises de l'année, ils sont tous aussi magnifiques les uns que les autres. Mais je crois que le Mexique a pour lui l'ensemble de ce que l'on peut retrouver à droite et à gauche. Ici on a quand même la douceur du climat, qui est très important d'un point de vue psychologique, et puis on a une gastronomie qui est internationale. »

Merci à Erwan, qui, depuis l'un de ses bureaux à Cancún, nous a définitivement convaincu d'aller passer nos prochaines vacances sur la Riviera Maya !

La Bretagne à l'avant-garde

Histoire énergie en Bretagne

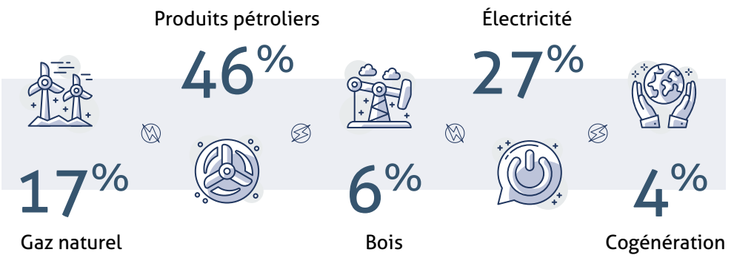
L'histoire des énergies en Bretagne est, depuis le début, marquée par une forte dépendance vis à vis de l'extérieur car la région-péninsule produit seulement 15 % de l'électricité qu'elle consomme. La question de son autonomie énergétique est donc prégnante.

Face à ce constat, un premier jalon est posé en 1967 avec la mise en service de l'usine marémotrice du barrage de la Rance, près de Saint-Malo, la première au monde. Elle permet de fournir de l'électricité aux Bretons, soit 18 % de la production totale de la région. Insuffisant.

Après le premier choc pétrolier de 1973, le gouvernement de Pierre Messmer décide d'accélérer le programme nucléaire civil avec, notamment, la construction d'une centrale nucléaire à Plogoff, à proximité de la Pointe du Raz. La mobilisation contre ce projet est forte : création d'un comité de défense par le maire de Plogoff, barrages dressés à l'entrée de la commune, installation d'une bergerie alternative, création d'une radio libre « Radio Plogoff » ...
Le 9 avril 1981, lors de son meeting à Brest, le candidat François Mitterrand déclare que Plogoff « ne figure ni ne figurera » dans le plan nucléaire qu'il mettrait en place s'il était élu. Le 3 juin 1981, le gouvernement confirme l'abandon du projet.

La dépendance énergétique de la Bretagne est toujours d'actualité, le défi à relever est majeur. Pour réduire cette fragilité énergétique, l'État, l'ADEME et la Région Bretagne ont signé début 2011 le "Pacte électrique breton" qui agit sur trois leviers, qui seront renouvelés dans le projet Breizh Cop : la maîtrise de la demande en électricité, le développement de la production d'énergies renouvelables et la sécurisation de l'alimentation électrique.

Les différentes sources énergétiques en Bretagne



Sources 2018

OÙ EN EST-ON ?

En 2018, la Bretagne a produit 3,85 Twh (Térawattheure) d'énergie, soit une augmentation de 11% par rapport à 2017, ce qui permet de couvrir 17% de ses besoins.
La part de l'énergie verte est en hausse constante, elle représente 75% de l'énergie produite en 2018.
L'usine marémotrice de la Rance assure 7% de la production d'énergie, suivie du biogaz 5% et du solaire 3%.

OÙ EN EST-ON ?

ÉOLIEN TERRESTRE

Premier gisement, l'éolien terrestre qui fournit 1,8 Twh avec un parc en progression de 9 % entre 2015 et aujourd'hui. Le parc éolien breton fournit plus de 22 % de la production d'énergie.

2017 :
120 parcs éoliens en fonctionnement pour une puissance de 944 MW

2020 :
Objectif de 1 800 MW

OÙ EN EST-ON ?

LE PHOTOVOLTAÏQUE

Progression constante depuis 2009, multiplié par 200 en 10 ans même si le niveau d'équipement reste faible car moins de soleil que dans le sud de la France et notre espace sert à autre chose : agriculture, habitation... On a peu de friche, terrain propice aux installations photovoltaïque, aujourd'hui le tarif d'achat baisse, donc hausse d'autoconsommation privé ou équipement public. C'est un investissement éco intéressant pour un particulier.

OÙ EN EST-ON ?

L'ÉNERGIE THERMIQUE

L'énergie thermique (qui donne de la chaleur) représente 22 % de la production régionale (0,8 Twh). Question chaleur, c'est le bois qui l'emporte (4,4 Twh) loin devant la cogénération (1,56 Twh) et les autres énergies fossiles (0,5 Twh).

Part de consommation par type de produit

47 % de ce qu'on consomme en énergie sont des produits pétroliers (essence, fuel...tous dérivés des carburants). C'est le premier type d'énergie consommé en Bretagne.

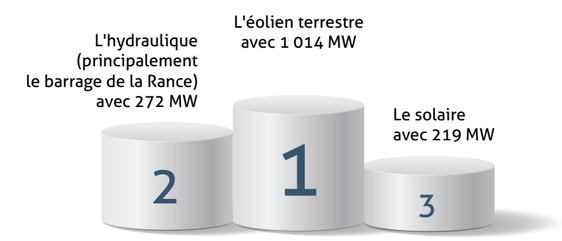
27 % de consommation d'électricité

17 % de consommation de gaz

La production d'électricité en Bretagne

La production d'énergie électrique en Bretagne couvre 12% de la consommation finale régionale en 2018. Dans cette part, 77% est issue de ressources renouvelables. C'est donc 83 % de l'électricité consommée en Bretagne qui est importée, en provenance des centrales nucléaires de Flamanville (50) et thermique (charbon) de Cormerais (44). Cela traduit bien une forte dépendance énergétique de notre territoire.

Top 3 des secteurs les plus fournisseurs d'électricité



La Bretagne, pionnière des énergies marines

Pacte électrique breton en 2010, Coop Breizh en 2018, la Région Bretagne développe une politique très volontariste en faveur du développement des Energies Marines Renouvelables (EMR). Pour la Bretagne, l'enjeu est double : réduire la dépendance énergétique de la région, lutter contre le réchauffement climatique et favoriser le développement d'une filière industrielle forte rayonnant à l'international.

Aujourd'hui, où en est-on ?
Région leader de l'économie maritime, forte d'une expérience reconnue dans la construction et la réparation navales, la Bretagne représente à elle seule 50% des compétences françaises en R&D des sciences et technologies de la mer. Elle dispose d'un réseau fédéré de 130 entreprises, PME et grands groupes travaillant dans les études, services et supports, fabrication, installation et logistique, exploitation et maintenance... soit plus de soixante secteurs d'activités.

energies-marines.bretagne.bzh

4 technologies développées en Bretagne

MARÉMOTEUR

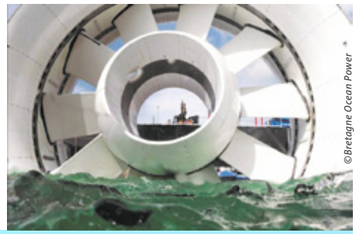
Cette énergie utilise les différences de niveau entre haute et basse mer. Ouverte en 1966, l'usine marémotrice de la Rance, près de Saint-Malo, a été la première grande centrale marémotrice et longtemps la plus puissante au monde.

HYDROLIEN

Cette énergie nécessite la mise en place d'une turbine sous-marine, qui va capter la vitesse de l'eau. Le courant fait tourner les pâles d'une hélice immergée et l'énergie mécanique est transformée en courant électrique.

HOULOMOTEUR

L'énergie houlomotrice récupère l'énergie des vagues et de la houle formée par le vent soufflant sur la mer.



©Bretagne Ocean Power

ÉOLIEN

Une éolienne capte l'énergie du vent qui est transformée en énergie électrique, grâce à une turbine. Les éoliennes sont installées sur terre ferme ou en mer, au large des côtes.
Deux types d'éoliennes en mer :
• Éoliennes posées au fond de l'eau, avec des fondations jusqu'à 50 m de fond.
• Éoliennes flottantes posées à la surface de l'eau et raccordées au sol par un câble, pour des fonds de 50 à 200 m.

L'éolien en mer

ÉOLIEN POSÉ

• Baie de Saint-Brieuc
Le site Ailes Marines est une ferme commerciale pour des éoliennes posées. Le projet développé par l'espagnol Iberdrola porte sur une puissance de 496 MW (62 éoliennes implantées à 16 km des côtes).

Éradication des ressources mort annoncée du vivant !

ÉOLIEN FLOTTANT

• Groix - Belle-Ile
Une ferme pilote qui accueillera trois éoliennes flottantes pour une puissance globale de 24 MW. Projet porté par EOLFI Offshore France, CGN Europe Energy, Naval Energies, Vinci, GE et Valemo.

• Sainte Anne du Porzic (Brest)
Un site d'essai pour tester des éoliennes flottantes, projet porté par Ifremer.

• Au large de Groix
Installation d'une ferme commerciale d'éolien flottant. Puissance de 750 MW.

©Iberdrola

HYDROLIEN

• Paimpol-Bréhat
C'est un site d'essai qui permet de tester les principaux éléments d'une hydrolienne.
Projet porté par Hydroquest pour une production de 1 MW.

• Ouessant
Une ferme pilote pour la mise en place d'hydroliennes servant à alimenter l'île d'Ouessant.
Projet porté par Sabella.

Philippe Thieffry

Accélérer la synergie bretonne

Rencontre avec Philippe Thieffry, chef de mission **Bretagne Ocean Power**, association qui coordonne l'action de l'écosystème breton lié aux énergies marines renouvelables (EMR)

« La filière énergie renouvelable couvre aujourd'hui 12 % de la consommation d'énergie en Bretagne. Les énergies marines vont contribuer à augmenter les productions énergétiques dans notre région. Plusieurs projets s'inscrivent dans cette perspective. Le projet de parc éolien offshore de 500 mégawatts au large de Saint-Brieuc représente à lui tout seul une augmentation de 9 % de notre production d'électricité. En Morbihan, un projet pilote d'éolien flottant, c'est-à-dire des éoliennes qui flottent sur la mer pour éviter tout forage et ainsi mieux préserver les océans, est en cours au large de Belle-île et Groix. Un deuxième programme viendra le compléter. Ce projet permettra de produire + 13 % d'électricité. Toutes ces nouvelles sources d'énergie représentent une étape majeure dans l'indépendance énergétique de la Bretagne. Indépendance énergétique certes, mais aussi création d'emplois. À ce jour, ce secteur d'activité a permis la création de centaines d'emplois, à terme nous en prévoyons des milliers. »

www.bretagneoceanpower.fr

©Agence Gasselin

Hydrogène en Bretagne

Autre secteur-clé de la transition écologique, l'hydrogène pour faire rouler nos voitures en mode *green*. **Morbihan énergies** dynamise le secteur avec des projets innovants, des actions concrètes, des partenariats porteurs...

Concrètement, Morbihan énergies développe :

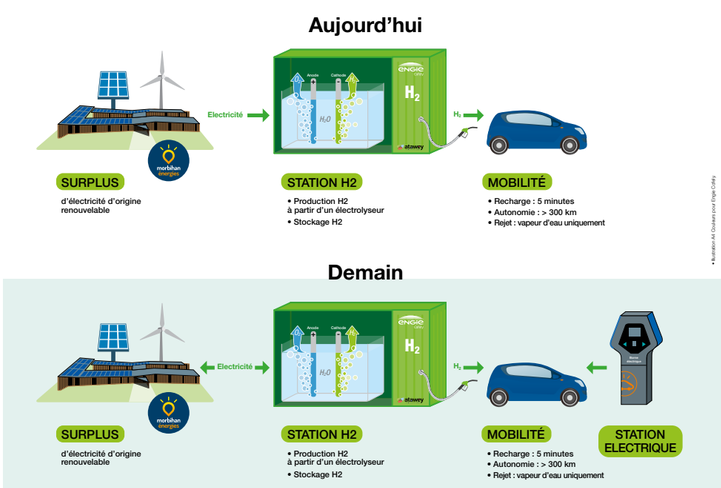
La mobilité électrique, avec 203 bornes de recharge pour voitures électriques disponibles sur l'ensemble du département. En 2017, Morbihan énergies installe la première borne de recharge électrique pour bateau à Arradon avec la Compagnie des Port du Morbihan.

Le Gaz Naturel Véhicules (GNV) avec une première station BIO-GNV à Vannes pour les voitures, autocars et poids lourds. Elle peut accueillir jusqu'à six poids lourds par jour.
Deux projets sont prévus à Lorient-Caudan, Pontivy-Saint Gérand, et dix-sept projets à l'horizon 2021.

Le photovoltaïque, bien sûr, où Morbihan énergies dispose d'une réelle expertise pour accompagner les collectivités dans le développement de leur potentiel. Une quinzaine de réalisations, cent projets en cours sur des salles de sport, cantines, mairies, halles techniques...

Et l'hydrogène ! Morbihan énergies a mis en place la première station hydrogène en Bretagne.

HYDROGÈNE VERT : PRODUCTION ET STOCKAGE



Avez-vous le sourire intelligent ?

SMILE (Smart Ideas to Link Energies : Idées intelligentes pour relier les énergies) est un projet collaboratif déployé en 2016 sur les régions Bretagne et Pays de la Loire. Il s'inscrit comme une vitrine du savoir-faire français en matière de *smart grids* (systèmes énergétiques intelligents). De par ses richesses naturelles (position géographique, périmètre maritime, etc.), structurelles (nombreuses grandes entreprises et PME mobilisées, start-ups innovantes très impliquées) et intellectuelles (vivier universitaire dynamique en la matière), la France est un pays en pointe sur le terrain des *smart grids*. En matière de transition énergétique, où les ambitions sont très élevées à moyen terme (32 % d'énergies renouvelables dans la production d'électricité globale en 2030) les *smart grids* constituent un atout de poids sur le chemin de la réduction de notre dépendance aux énergies fossiles (pétrole, gaz, charbon) ainsi que sur celui d'une plus grande indépendance énergétique.

smile-smartgrids.fr

H^2... vous avez dit hydrogène ?

H^2 est un vecteur énergétique produit à partir d'une autre ressource.
Jusqu'ici, l'hydrogène "gris", peu coûteux mais contesté car polluant, provenait essentiellement du pétrole et du gaz naturel. Aujourd'hui, on est capable de produire de l'hydrogène "vert" via électrolyse, à partir d'énergies renouvelables, éolien, photovoltaïque ou biogaz. Cet hydrogène vert est fabriqué à partir de l'électrolyse de l'eau avec la séparation de molécules d'eau en molécules d'hydrogène et d'oxygène. Non polluant, cet H^2 vert présente de nombreux atouts : il peut être stocké et s'adapter à tout type de transport, du chariot élévateur au navire nouvelle génération.

Rencontre avec Edouard Cereuil, ingénieur stratégie, innovation et transition énergetique

Quel est l'intérêt de l'hydrogène ?

L'hydrogène est utilisé pour les véhicules, voitures, poids lourds, bateaux, trains… Son atout majeur est environnemental, elle ne pollue pas puisque le véhicule à hydrogène ne rejette que de l'eau. C'est aussi une énergie beaucoup moins polluante à fabriquer car il y a moins de batteries.

Une deuxième station hydrogène installée à Vannes, c'est la phase de développement ?

Les premiers pas en tout cas…Cette deuxième station [2] grand public installée Avenue Edouard Michelin à Vannes est un signe fort. On est bien dans du H^2 vert sans CO^2, sans polluant ni particules fines car cette nouvelle station produit de l'hydrogène à partir d'électricité renouvelable issue de sources propres (photovoltaïque, éolien…). Nous croyons beaucoup à ces nouvelles énergies. Face à l'urgence climatique, notre activité est au cœur de la transition écologique.

morbihan-energies.fr

(2) Projet en partenariat avec Engie et géré par la société Hygo. Installée en mars et mise en service pour le grand public fin 2020.

Ça gaze en Bretagne !

Le biogaz est produit par la dégradation de matières organiques, par méthanisation. Ce mode de production utilise des déchets organiques non dangereux, des déchets ménagers ou assimilés, ou provenant des stations d'épuration des eaux usées.

Le biogaz produit ou collecté peut ensuite être valorisé : pour la production de chaleur, via une chaudière biogaz, pour la production d'électricité et de chaleur, via une unité de cogénération et pour la production de biométhane destiné à être injecté dans les réseaux de gaz naturel.

La production de biogaz par méthanisation, est strictement réglementée.

Avant d'être injecté dans le réseau, le biogaz collecté est soumis à une phase d'épuration pour ne récupérer que le biométhane. Ce biométhane remplace le gaz naturel d'origine fossile et peut notamment être valorisé en gaz naturel pour véhicule.

Fin mars 2019, en Bretagne, douze installations sont en fonctionnement pour une production annuelle de 183 GWh. Plus de 150 projets d'injection sont en cours de réflexion représentant environ 820 GWh supplémentaires de production annuelle (soit 1 TWh/an cumulé, à l'horizon 2022).

Développer l'agri-photovoltaïque

En février 2019, la Région Bretagne a lancé un appel à projets pour le développement des installations photovoltaïques en auto-consommation dans le secteur agricole.

L'objectif est triple :
- Réduire la facture énergétique des fermes et renforcer leur résilience économique par une recherche d'autonomie
- Valoriser les ressources renouvelables, produites localement, sur des projets dimensionnés aux besoins des fermes
- Soutenir les projets d'énergie renouvelable sans modèle économique viable (hors tarif d'achat).

region.bretagne.bzh

Éoliennes en mer : vers un nouveau Plogoff ?

Le 11 juillet 2011, le ministère de l'Écologie, du Développement Durable, des Transports et du Logement, et le ministère de l'Économie, des Finances et de l'Industrie, ont lancé un premier appel d'offres portant sur la construction et l'exploitation d'éoliennes installées en mer, en France métropolitaine. Désignée attributaire du site de Saint-Brieuc en avril 2012, la SAS Ailes Marines, et son actionnaire unique l'espagnol Iberdrola, ont annoncé en mai 2020 avoir commandé 62 éoliennes à la future usine Siemens-Gamesa du Havre. La phase de construction devrait commencer en 2021, pour une mise en service prévue en 2023.

Projet porteur d'emplois et alternative pour éviter les émissions de CO2 pour les uns, menace pour la biodiversité et gouffre financier pour les autres, ce parc éolien ne fait pas l'unanimité. À commencer par les pêcheurs. En mai 2020, en Baie de Saint Brieuc, des pêcheurs se sont en effet mobilisés contre le Géo Ocean IV, navire de 42 mètres affrété par un sous-traitant hollandais de RTE et missionné pour sonder les fonds marins sur la zone d'implantation du futur parc éolien.

« Projet porteur d'emplois et alternative pour éviter les émissions de CO2 pour les uns, menace pour la biodiversité et gouffre financier pour les autres… »

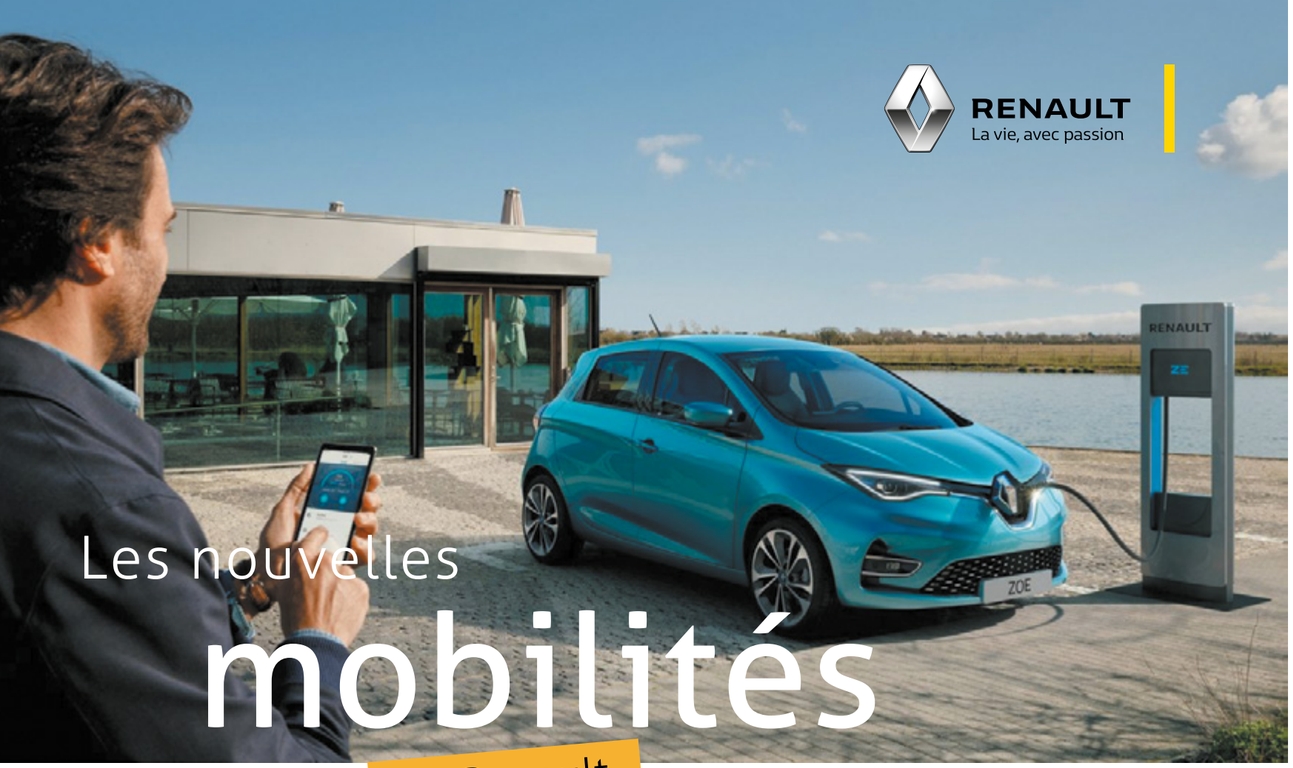
Néfaste pour les pêcheurs mais aussi pour la faune et la flore marine, le parc éolien endommagerait des « coraux extraordinaires » et obstruerait le paysage du cap (un million de visiteurs par an) pour Loïk Le Floch-Prigent, qui les juge « trop hautes et trop près de la côte ». Dans les colonnes du Télégramme, l'écrivain et marin Yann Queffélec s'insurge également en invitant le peuple breton à « refuser les éoliennes comme ils ont refusé Plogoff et les radars de l'écotaxe. »

Quant à la phase de chantier, elle induirait des dérangements de la faune volante et terrestre, une augmentation de la turbidité de l'eau et une perturbation du trafic routier lors de l'acheminement des éoliennes. Pour ce qui est du fonctionnement de l'installation en elle-même, elle nuirait aux déplacements des oiseaux, qui auraient davantage de chance d'entrer en collision et engendrerait des nuisances sonores trop importantes pour les dauphins, les phoques et certaines variétés de poissons.

©Oremor

Le parc éolien en chiffres

- 62 éoliennes de 8 mégawats
- 17 à 30 km des côtes au large de Saint-Brieuc, entre Bréhat et le cap Fréhel
- 75 km² de superficie de parc
- 207 mètres de hauteur totale
- 1820 GWh de production d'énergie, équivalente à la consommation de 835 000 habitants (chauffage compris)
- 2,2 milliards d'euros d'investissement



Les nouvelles mobilités

By Renault

Anthony Chasle
Directeur Général
Bretagne Sud

Entrez dans une nouvelle ère automobile avec le groupe Renault

« Le groupe Bodemer Auto a été créé en 1926 et est aujourd'hui leader du Grand Ouest. C'est une histoire de famille qui a démarré le siècle dernier avec une puis deux affaires et aujourd'hui nous sommes implantés sur l'ensemble de la Bretagne et la Normandie. Renault a été leader sur le marché de l'électrique en 2012 et détient cette avance qui permet finalement aujourd'hui d'avoir sur toute la gamme un produit à proposer à la fois en thermique, en électrique et en hybride. C'est la vraie force du constructeur de proposer actuellement sur chacun de nos modèles un choix de motorisation différente. La gamme hybride vient aujourd'hui proposer une alternative à l'électrique, pour avoir des véhicules qui soient plus autonomes. C'était une question que se posait nos clients et voilà la réponse.

« La vraie force de Renault est de proposer actuellement sur chacun de ses modèles un choix de motorisation différente. »

L'électrique ou l'hybride ne remplacera pas le parc automobile actuel, nos ambitions pour les années à venir, puisqu'on ressent un intérêt de nos clients, c'est d'aller chercher à peu près 10% du parc automobile donc le thermique a encore de beaux jours devant lui. Ce que l'on peut constater sur cette période post-Covid, c'est qu'on a un réel engouement, qui est aussi porté par les aides gouvernementales, sur le produit électrique et hybride. »

UN GROUPE IMPLANTÉ EN BRETAGNE SUD p. 39

L'ESSAI DE LA ZOE p. 40

LA GAMME RENAULT HYBRIDE p. 41

©Renault

Un groupe implanté en Bretagne Sud

Cyril Madoulet,
Directeur de la concession Renault Bodemer Vannes

« La concession Renault Bodemer Vannes dispose de 90 collaborateurs à votre service. Nous avons un service voitures neuves, un service occasions, un service mécanique/carrosserie ainsi qu'un service de location de véhicules. Nous commercialisons chaque année 2 000 véhicules neufs et 1 000 véhicules d'occasion. Il y a une transition écologique qui arrive et le constructeur Renault vous accompagne avec une gamme électrique Zéro Emission (Z.E.), qui démarre par la TWIZY et la ZOE. Nous avons aussi des véhicules hybrides qui viennent d'arriver sur le marché comme la CLIO et le CAPTUR hybride rechargeable avec 65 km d'autonomie et nous avons également pensé aux professionnels avec des véhicules utilitaires électriques comme le MASTER et le KANGOO, qu'ils peuvent utiliser au quotidien. »

Marc Tardif,
Directeur de la concession Renault Bodemer Lorient

« La concession Renault Lorient a été acquise par le groupe Bodemer il y a un peu plus d'un an maintenant. Nous sommes une équipe d'environ 70 salariés et proposons un service véhicules neufs, un service véhicules d'occasion ainsi qu'un service mécanique/carrosserie. Nous livrons approximativement 1 600 véhicules Renault neufs par an et 400 véhicules Dacia. On va conseiller une motorisation électrique à un véhicule qui va rester dans la région, sur lequel vous ne serez pas amenés à partir en vacances avec ou à traverser la France. La réponse à tous les clients c'est en effet l'hybride puisque vous avez à la fois un moteur thermique et un moteur électrique et vous pouvez utiliser celui que vous souhaitez. Néanmoins, si vous restez dans le quartier, optez pour l'électrique et vous aurez alors des coûts d'entretien moindre et des consommations nettement inférieures à celui d'un véhicule hybride. »

Christophe Rullière,
Directeur de la concession Renault Bodemer Quimper

« Inaugurée en 2017, la concession Renault Quimper est aujourd'hui constituée d'une équipe de plus de 60 personnes, qui vous accueille et vous propose un large choix parmi 120 voitures d'occasion ainsi que des essais de voitures neuves Dacia - Renault. Si vous hésitez entre un véhicule électrique et un véhicule hybride, je vais commencer par vous poser des questions pour connaître votre type de parcours, votre utilisation au quotidien, le type d'autonomie, ce que vous recherchez. Je suis personnellement très convaincu par l'hybride rechargeable car avec un Renault CAPTUR vous avez l'avantage de l'électrique et l'avantage du thermique donc l'autonomie en général puisqu'aujourd'hui sur un CAPTUR vous arrivez, comme pour une MEGANE, aux alentours de 600-650 km et en liant les deux : le confort de l'électrique et la sécurité du thermique lorsque l'on veut faire de la route. »

Nouvelle Renault ZOE

à partir de
79 €/mois*

* Déduction faite de la prime à la conversion de 5 000 €

L'essai de la ZOE

PAR LA RÉDACTION

Dès que l'on monte à bord de la ZOE, on comprend rien qu'au silence que nous avons déjà un pied dans le futur. Au départ de Vannes, on s'installe dans cette citadine relookée aux courbes élégantes et au design soigné. La ZOE nouvelle génération a tout d'une grande : interface connectée avec la possibilité de programmer, via son smartphone, la charge, la climatisation et le chauffage du véhicule, sellerie en tissu 100 % recyclé et isolation phonique dernier cri.

Mais au fil des kilomètres, en direction de Lorient, ce qui nous séduit c'est sa cadence, son allure puissante. La ZOE joue les chefs d'orchestre, s'adaptant à la route comme on s'adapte à une partition. Avec ses 395 km d'autonomie, la voiture électrique de la gamme Z.E. (Zéro Émission) nous emmène dans un autre monde, discret et réactif, doux et vif à la fois. Une belle métaphore du paysage breton qui défile devant nous ! On en oublierait presque que nous sommes en train de conduire, d'autant qu'avec la boîte automatique et la caméra de recul les yeux sont plus attentifs à la route. Et que la route est belle !

« Avec ZOE : que la route est belle ! »

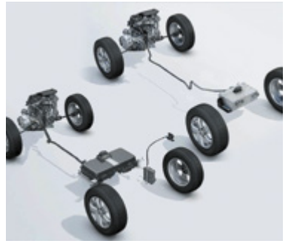
Après un passage au cimetière de bateaux de Lanester, on demande au GPS intégré de nous emmener à Quimper. Pause déjeuner dans la capitale de la Cornouaille et l'occasion de recharger notre compagnon de route autonome au pied de la cathédrale. À notre retour, la batterie Z.E. 50 s'est rechargée de 100 km en une heure. Nous repartons sereins sur les routes sinueuses qui nous mènent ensuite du côté de Fouesnant et sa merveille de Beg-Meil, constatant une tenue de route et un freinage irréprochable de bout en bout.

Sur la route du retour, on se prend au jeu en essayant le Mode B, qui permet un usage réduit de la pédale de frein. Idéal à l'approche des ronds-points, très nombreux dans la région.

Arrivés dans les bouchons aux alentours de Vannes, nous enclenchons le Mode ECO, qui prend automatiquement en charge les éléments consommateurs d'énergie pour en réduire au maximum leur consommation. La ZOE s'adapte décidément à toutes les situations et sans se plaindre : Zéro Émission, 100 % efficace !

La gamme Renault hybride

RENAULT
La vie, avec passion



Zoom sur la technologie E-TECH

Cinq lettres pour désigner la technologie innovante et exclusive E-TECH. En collaboration avec Renault F1 Team, le groupe a développé deux types de motorisation hybride : E-TECH (hybride sans branchement) et E-TECH Plug-in (hybride rechargeable sur secteur).

Renault Clio E-TECH hybride

Citadine iconique de la marque Renault, la Clio dernière génération se décline aujourd'hui en version hybride. Deux moteurs électriques associés à une boîte de vitesses automatique multimodes. Roulez jusqu'à 80 % du temps en électrique en ville, démarrez systématiquement en électrique et profitez du silence au quotidien.

Mégane Estate E-TECH Plug-in hybride

Version hybride rechargeable du break dérivé de la Mégane, elle reprend le groupe motopropulseur du Captur. Alliant un moteur essence 1,6L et 2 moteurs électriques, profitez d'un démarrage systématique en mode électrique pour bénéficier d'une conduite silencieuse et d'une réactivité inédite. Jusqu'à 65 km d'autonomie en mode 100 % électrique en ville.

Renault Captur E-TECH Plug-in hybride

Premier petit SUV hybride rechargeable du marché, ce crossover urbain se prête à la fois à la conduite en ville et aux longs trajets sur route. Le meilleur compromis pour rouler en électrique toute la semaine et en hybride le week-end ! Jusqu'à 65 km d'autonomie en 100 % électrique.

©Renault

Et pour les professionnels

MASTER Z.E.
Fourgon 100 % électrique, le Master Z.E. s'adapte parfaitement aux activités de livraison en milieu urbain et périurbain. Jusqu'à 120 km d'autonomie en conditions réelles.

NOS CONCESSIONS

BodemerAuto

RENAULT VANNES
BODEMER AUTO
95 av. du Président Edouard Herriot
56000 VANNES
02 97 54 20 70

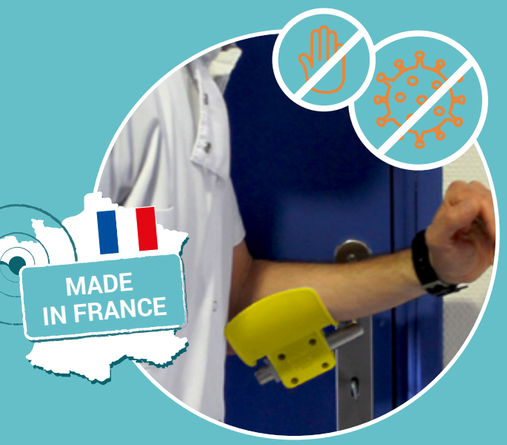
RENAULT LORIENT
BODEMER AUTO
1079 rue Dominique Arago
56850 CAUDAN
02 97 87 67 67

RENAULT QUIMPER
BODEMER AUTO
ZA de Kernevez, 1 rue Nobel
29000 QUIMPER
02 98 55 80 00

www.bodemerauto.com

Poignée Hygiène®

Le NOUVEAU GESTE BARRIÈRE indispensable !



100% approuvé par les professionnels de santé

100% objectif hygiène

100% mains libres

100% esthétique

contact@poignee-hygiene.com

poignee-hygiene.com

Soyez audacieux

Quand un promoteur laisse place à l'art avant de reconstruire la ville. Une magnifique initiative d'Anne Fily - dirigeante de Fily Promotion - qui a confié au célèbre graffeur Pakone cet immense pignon en plein centre-ville de Vannes. L'artiste l'a illuminé d'un magnifique cerisier japonais. Cette symbolique forte du monde éphémère qui nous entoure est reliée à l'espoir avec cet enfant dont la balançoire entraîne notre œil vers le cœur, la vie... Merci pour ce geste.

www.soyez-audacieux.com
@PakoneGraffitiArtist

Nathalie Beauvais et Valérie Patout-Gestin

Petit traité de gourmandise

©Photos : Yoann Le Rouzic

La simplicité au service de l'excellence

Le dossier gastronomie s'est mis au vert pour vous offrir des recettes joliment excellentes. Nathalie Beauvais vit la Bretagne jusqu'à la marinière. Avec Arnaud œnologue, ils forment une équipe complémentaire, accordant mets et vins. Vous pouvez les retrouver à Lorient au Jardin Gourmand. Ils vous ouvrent même la porte de leur domicile pour proposer cours de cuisine et formation autour du vin pour les particuliers et les professionnels. À vos marmites et bonne dégustation.

> SOMMAIRE

À la rencontre du chef ..... p 44
Lady Merveilles ..... p 46
Bonnes adresses à Paris ..... p 48
Grain de Sail ..... p 50
La salade ..... p 52
Cahier de recettes ..... p 54

Le jardin des lipouz...
trop mad ! *

***Le jardin des gourmets... trop bon !**
Rencontre avec un couple complémentaire.

©Pierre Pelletier

Nathalie et Arnaud Beauvais se sont rencontrés sur les bancs de la très réputée école hôtelière de Dinard.
Chacun sa partie pour exploiter ses passions. Pour Nathalie ce sera la cuisine, pour Arnaud l'œnologie.

La jeune cheffe va faire ses classes dans quelques établissements prestigieux, dont le Pré Carré à Paris, le restaurant l'Aquitaine, un macaron Michelin, le Carré des Feuillants.
Remarquée et encensée par Jean-Luc Petitrenaud et Joël Robuchon, surnommée "la fée du Morbihan" par Gilles Pudlowski, Nathalie Beauvais est une cheffe passionnée par la cuisine et les produits de sa région : la Bretagne.
Quelques expériences fortes qui lui donnent l'envie de créer son propre restaurant pour exprimer et faire partager son approche de la cuisine à sa propre clientèle.

« ...valoriser les produits et producteurs de sa région : la Bretagne ! »

Le Jardin Gourmand naît alors qu'elle n'a que 25 ans, l'association avec son mari œnologue est une évidence. L'avenir leur a donné raison. Elle garde sa ligne gastronomique tout en renouvelant sans cesse ses recettes et en restant fidèle à ses fournisseurs locaux.
Depuis une vingtaine d'années, celle qui fut la première femme intronisée "Toquée de la Pomme de Terre", valorise les produits de la région, l'accompagnement d'Arnaud se fait sur la validation gustative, le design culinaire.

Arnaud propose un vin en accord parfait. Ce passionné recherche sans cesse de nouveaux producteurs et cépages à ajouter à sa carte. Vins naturels et bio y trouvent leur place naturellement.
Le restaurant est à leur image, simple, lumineux et chaleureux. La cuisine de Nathalie est savoureuse, authentique, généreuse et créative sans artifices inutiles.

Une maison d'édition a vu le jour en 2013 en collaboration avec Arnaud et son frère Pierre. Une réussite puisque plus de 50 000 ouvrages ont déjà été vendus.

Des cours de cuisine et des ateliers du vin sont également régulièrement proposés...

« La découverte d'un mets nouveau fait plus pour le genre humain que la découverte d'une étoile. »

Jean Anthelme Brillat-Savarin
(1755-1826).

Arnaud a également ouvert une Akademi Trop Mad, et s'adresse à des professionnels dans le cadre de la formation continue.

Merci à eux pour leur accueil, leur naturel et leur sens inné du partage autour évidemment d'un bon repas.

Retrouvez toute l'actualité de Nathalie, d'Arnaud, du Jardin Gourmand, de l'Akademi et des Éditions Trop Mad sur ***tropmad.com***

Le Jardin Gourmand
46 rue Jules Simon • Lorient (56)
02 97 64 17 24

Lady merveilles

Chocolatière globe-trotteur

La chocolaterie créée par Marine Schmitt est située à côté de Vannes (Saint-Avé) dans le Morbihan. En ouvrir la porte c'est déjà mobiliser tous ses sens. L'odorat bien sûr est le premier récepteur. Un parfum enivrant de fruits secs caramélisés m'a conduit jusqu'au laboratoire.

Marine Schmitt, a créé Lady Merveilles en mars 2015 après 11 années passées à apprendre et à se perfectionner dans le métier de chocolatier confiseur.
Son parcours de Professeure au CFA, ses rencontres et ses passions pour les voyages lui permettent aujourd'hui de transmettre une histoire et des valeurs à travers ses créations.

Au royaume du chocolat, comme dans beaucoup de domaines liés à l'agro-alimentaire, la grande distribution a fait son travail de sape. Des millions de tablettes vendues n'ont aucun point commun avec celles produites par un chocolatier professionnel, et pourtant elles sont commercialisées sous le même nom !

C'est un métier très technique qui demande aussi beaucoup de créativité. La sélection des fèves, leur séchage, leur transformation, l'ajout ou non de produits annexes, la mise au point d'une recette est longue. Le process me fait penser un peu à celui de la vinification. Mais on parle de mucilage, de fermentation, de torréfaction, d'ajouts de sucre, de densité.
La régularité, la conservation des valeurs organoleptiques demandent une attention de tous les instants. Mais l'affect reste le composant impossible à mettre en équation et pourtant aussi important que la technique.
La matière première principale est achetée directement auprès de petits producteurs.

« C'est par conviction que j'ai choisi de créer une chocolaterie biologique et équitable »

« Soucieuse de savoir que les personnes, producteurs, coopératives, qui travaillent en amont puissent le faire dans de bonnes conditions c'est pour moi primordial. De savoir qu'ils sont rémunérés à la juste valeur de leur travail c'est essentiel. D'être sûre qu'il n'y a pas de travail d'enfant dans toute la filière c'est vital ! Il est important pour moi de travailler dans le respect de l'Humain et le respect de l'Environnement. Nous sommes un tout, travaillons main dans la main ! C'est pourquoi je voyage pour rencontrer les producteurs pour qu'ils me partagent leur univers, qu'ils me fassent découvrir leur plantation, qu'ils me racontent leur histoire. »

Cela fait deux années de suite que Marine se déplace avec sa sœur, pour aller voir les producteurs. Beaucoup de petits producteurs sont rassemblés et travaillent dans une filière bio et en commerce équitable. Ils ont des prix assurés.

« On leur passe commande au minimum un an à l'avance des quantités qu'on va avoir deux ans »
Je fais partie d'un partenariat chocolatier, nous sommes six maintenant à nous grouper. On s'engage à diminuer les quantités qu'on avait commandé ou, à contrario, à les augmenter s'il le faut.

Les produits
Le chocolat est une matière première précieuse et délicate.
Le contexte géopolitique influe sur le coût de la matière première, les cours flambent régulièrement. Vous l'avez surement constaté lors de vos achats. Le chocolat demande des conditions de stockage optimales. Le chocolat arrive en plaques prêtes à travailler. Elles sont transformées sur place dans des conditions très strictes, avec un cahier des charges inhérent à chaque qualité et destination souhaitée.

La gamme se compose de différentes tablettes, pâte à tartiner, sucettes et douceurs, mendiants...
Les matières premières sont sourcées au maximum en local, comme le Sarrazin, la fleur de sel, la spiruline, les huiles essentielles par exemple.
Les chocolats sont 100 % pur beurre de cacao.
Les amandes, noix et noisettes viennent de France ou d'Europe. Les chocolats Pure Origine révèlent leurs caractéristiques liées à leur provenance.

À l'écoute de ses clients, Marine crée des recettes inspirées de leurs souhaits.
Une gamme de chocolats dit crus (normalement les fèves sont torréfiées à moins de 50 °, vient compléter la gamme pour les amateurs d'autres sensations).

Côté emballage : complexe de trouver un moyen de garder toutes les qualités du chocolat et de les protéger des agressions extérieures. Aujourd'hui le carton utilisé est biodégradable, et l'emballage du chocolat se fait en maïs.

La distribution
Les magasins de producteurs bios ont été les premiers à accueillir les premières productions. Aujourd'hui la vente en ligne est importante, et les habitués viennent eux à l'atelier choisir leurs gourmandises préférées.

Le chocolat reste un plaisir souvent associé à des moments festifs et de partage. Un chocolat de qualité peut être consommé quotidiennement, avec modération. Son apport en magnésium est réel, et la production d'endorphines générée par le plaisir de sa consommation est important. Les variations créatives sont infinies.

Fermez les yeux et laisser votre imagination titiller votre odorat, en attendant de croquer pour de vrai la tablette avec gourmandise.

www.ladymerveilles.com

Les bonnes adresses...

Du côté de Paris...

Brutos

Connaissez-vous le square Gardette ? Mais si, vous savez, à côté de la grande église du 11e, là où on dit qu'on irait bien se balader quand les beaux jours montreront le bout de leur nez... Parisiens ou visiteurs de passage en manque de verdure, rendez-vous dans ce petit carré de campagne en plein cœur de la bobosphère du 11e arrondissement. A l'écart de la circulation, calme et propre, ce square accueille une flopée de bistrots au milieu des arbres...

Au milieu de cette place se trouve l'immanquable Brutos, nouveau resto qui a, dès son ouverture, attiré les foodies et instagrammeurs férus de « places to be ». Son arme principale ? Le barbecue ! Ce steak-house à la sauce brésilienne à tout pour plaire. Faux-filet sauce Chimichurri, côte de bœuf normande maturée 35 jours, daurade du jour... chacun y trouvera son bonheur, y compris les amateurs de Tapas, à partager (ou pas !). Croquettes, fritures de tapioca parmesan, chou salé, le tout accompagné d'une sélection de vins sud-américains sachant se marier parfaitement à chaque plat, ravivant les papilles de ceux qui rêvent de retourner en vacances après cette (trop) longue période de confinement.

Brutos
5 rue du Général Renauly
Paris 11
01 48 06 98 97
brutosparis.com

Le Derrière

Un restaurant où se retrouve des acteurs de cinéma, des pointures de la mode parisienne et internationale, des influenceurs en vogue et des galeristes reconnus mondialement, ça n'existe que dans les films, non ? Non !

Depuis son ouverture en 2008, le Derrière, situé dans le célèbre Marais parisien, ne désemplit pas, même le dimanche soir où la « hype » locale et mondiale se retrouve pour terminer ou débuter la semaine en beauté. Pensé et créé par les frères Mazouz (Andy Wahloo à Paris, Momo, Sketch et Double Club à Londres), ce lieu hors du commun a de quoi faire parler de lui : tables de ping-pong, armoire qui fait office d'entrée cachée au fumoir au premier étage, authentiques chambres et salles de bain où l'on peut se retrouver jusqu'à 12 personnes confortablement...

Alors, qu'est-ce qu'on mange ? Le Derrière, c'est une cuisine familiale mijotée avec amour et authenticité : velouté vert au lait de coco et légumes croquants, poulet fermier et purée de pommes de terre, pâtes tomate basilique Stracciatella, veau fondant servi copieusement, île flottante ou mousse au chocolat... posez votre téléphone (on sait que c'est dur de résister à prendre des photos de tout ce qui nous entoure dans un lieu aussi atypique) et laissez jubiler votre palais.

Qu'est-ce qu'on boit ? Une sélection de vins principalement français, débutant aux alentours de 25 € la bouteille et allant jusqu'aux jus les plus réputés de nos vignobles.

Le Derrière propose un brunch le dimanche midi pour 38€, mais prenez (beaucoup) d'avance pour réserver votre table car, comme on vous l'a dit, les places sont chères.

Le Derrière
69 rue des Gravilliers
Paris 3
01 44 61 91 95
derriere-resto.com

Au Passage
1 bis, Passage Saint-Sébastien
Paris 11
01 43 55 07 52
restaurant-aupassage.fr

Au Passage

Niché entre le 3e et le 11e arrondissement de Paris, le restaurant situé Passage Saint-Sébastien porte très bien son nom. En passant la porte, on y découvre un restaurant aux allures d'ancien bistro (long bar, mobilier en bois, poutres apparentes etc).

En cuisine : le chef danois Mathias Ovesen. C'est Jean-Charles qui assure le service à notre table et qui nous propose d'emblée un vin nature "Beaujolais is not dead" de 2018 du Domaine Chasselay. Un régal pour débuter le dîner, le tout accompagné d'une incroyable terrine de cochon (fondante comme du beurre) qui annonce la couleur... Le concept du restaurant repose sur un principe très simple : le partage. La majorité des assiettes varient entre 7 et 20 € et il est conseillé d'en prendre plusieurs pour ensuite les partager autour de la table. Nous enchaînons alors avec une assiette de ceviche de lieu jaune au kiwi fermenté et une autre d'anguille fumée avec pommes de terre et cresson. Il fait soif ! Jean-Charles qui connaît sa carte sur le bout des doigts nous conseille de poursuivre la soirée avec une bouteille de Duché d'Uzès, un assemblage complet de Syrah Grenache tout en puissance. Nous poursuivons notre aventure gustative avec une avalanche de textures en bouche avec (en même temps) : le Shiitake crème vin blanc asperge blanche noix parmesan, le poulpe piment d'Espelette endive orange sanguine et le cochon asperge verte ail des ours sauce poulet... Des aliments soigneusement sélectionnés et ingénieusement assemblés qui nous laissent presque sans faim, mais nous nous laissons convaincre par un assortiment de fromages en dessert accompagnés du cocktail du chef. Notre expérience en trois mots ? Inoubliable, surprenante, authentique.

Grain de sail

Voyage plus vertueux au pays du café et du chocolat

À l'origine du projet, deux frères : Olivier et Jacques Barreau, qui naviguent depuis de nombreuses années autour de la performance écologique appliquée au transport.

« ...les navires ne partent pas à vide ! »

Une team complémentaire qui intervient dans de nombreux projets toujours en lien avec la Bretagne, la mer, l'énergie et le produit agro. Olivier, associé, est à la tête parallèlement d'une entreprise spécialisée en énergies renouvelables, notamment dans le développement de parcs éoliens et dans le développement d'un nouveau type d'éoliennes flottantes.
Jacques, associé fondateur et actionnaire, est spécialiste du lancement et de l'organisation de grands projets (informatiques, électroniques, énergies marines renouvelables, éolien offshore).

La marque Grain de Sail® est née en 2010 d'une volonté de produire des cafés et chocolats haut de gamme dont les matières premières seraient transportées de manière plus vertueuse grâce à une flotte de cargos à voile modernes, le tout sur un parcours transatlantique. « Nos cafés verts et cacaos proviennent en effet de secteurs géographiques assez éloignés tels que les Caraïbes et l'Amérique du Sud. En transportant ces matières premières, nos navires cargo produiront un spectacle, une aventure et une performance écologique exceptionnelle. » explique Jacques Barreau.

Afin que les navires ne partent pas à vide, la société en profite pour exporter des vins BIO Français vers New York dans un premier temps. À chaque traversée, ce sont 20 000 bouteilles de vins qui sont exportées outre-Atlantique.

« Nous avons tout d'abord lancé notre production de cafés en 2013 en créant une torréfaction située au bord de la rivière de Morlaix ». Trois ans plus tard, la chocolaterie Grain de Sail est lancée, avec de nouvelles techniques à développer, et une matière première complexe à apprivoiser. « Comme pour nos cafés, nous souhaitons maîtriser l'ensemble du processus de fabrication visant à produire des chocolats d'exception. Pour ce faire, nous « conchons » nous-même notre chocolat (le conchage est l'opération centrale dans l'élaboration du chocolat) et nous sélectionnons rigoureusement nos cacaos en provenance des Caraïbes et d'Amérique du Sud. »
Enfin, partenaire important du projet, l'association les Genêts d'Or les accompagne depuis le début. « Une vingtaine d'ouvriers ESAT contribuent à l'élaboration de nos produits et apportent une dimension humaine et sociale très en phase avec notre entreprise. »

Progressivement, le projet s'est construit. Fin 2018, l'équipe a signé le contrat de construction du premier voilier cargo Grain de Sail avec le chantier Alumarine à Couëron (44). Le navire effectuera sa première traversée transatlantique début septembre 2020. Un projet maritime de transport décarboné à la voile, s'appuyant sur des navires modernes spécifiquement conçus pour le transport transatlantique de marchandises.

Deux boucles transatlantiques sont organisées par an (une au printemps et une en automne) et la durée d'une boucle varie de trois à quatre mois Bretagne - New York - République Dominicaine - Bretagne).

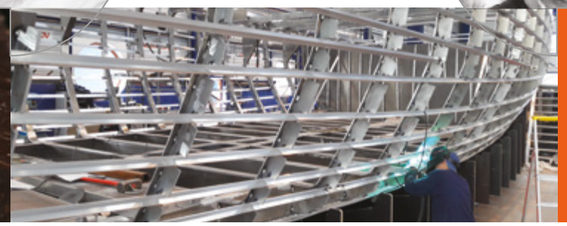
Les produits Grain de Sail sont progressivement disponibles dans les grandes surfaces du Grand Ouest et en vente directe au sein de leur torréfaction située à Morlaix. Et à moyen-long terme, Grain de Sail ambitionne de développer progressivement un réseau de transformation de cafés et chocolats en Europe et sur la côte Est des USA, le tout relié par une flotte de voiliers cargo Grain de Sail de tailles croissantes (longueur maximum de 35 à 40 m environ) afin d'alimenter tous les sites de production de manière mutualisée.

Les projets et réalisations des frères Barreaux en font les nouveaux aventuriers qui construisent une société d'avenir basée sur la haute technologie, le développement et l'adaptation de nouveaux process au service l'economie verte. L'entrepreneuriat ambitieux qui porte haut leur appartenance à la Bretagne.

graindesail.com

Jacques Barreau

Olivier Barreau



En chiffres

2013 :
Lancement de la torréfaction Grain de Sail

20 tonnes de cafés commercialisés par an

2016 :
Lancement de la chocolaterie Grain de Sail

2020 :
200 tonnes de chocolat commercialisé

2019 :
3,45 M€ de chiffres d'affaire (estimation C.A. 2020 à 4,5 M€)

Effectif Grain de Sail : 27 salariés

Effectif des ouvriers ESAT : 18 ouvriers + 3 moniteurs

Nombre de points de ventes : environ 600 grands magasins et épiceries

Été 2020:
voilier cargo opérationnel

22 mètres :
longueur du voilier cargo

35 tonnes :
capacité en cale

1,8 M€ :
coût du navire

Ne me racontez pas de salade !

Dans la famille « légumes » je demande la salade ! Croquantes, piquantes, dentelées, vertes, blondes, brunes, iceberg… Il existe près de 2 000 types de salades différentes. Partenaire indispensable de notre santé, elle s'assaisonne, se farde de couleurs et de textures pour accompagner nos mets tout au long de l'année.

Depuis la Grèce

Ce serait par les conquêtes d'Alexandre le Grand, au IVe siècle avant J-C, que les salades auraient envahi la Grèce, avant de gagner l'Empire Romain. Chez nos ancêtres les gaulois, la salade était plutôt considérée à l'époque comme une herbe sauvage. Au Moyen Âge, le terme de salade désignait quant à lui des préparations qui avaient mijoté dans une sauce salée. De l'italien « insalata » désignant « mets salés », la salade provient en effet du sel. Le terme salade tel qu'on le connait aujourd'hui aurait été employé pour nommer d'abord la sauce avant d'être associée à la salade, le légume, qui pousse dans nos jardins et colorent nos assiettes.
Par la suite, au XVe siècle, cette sauce fût remplacée par un mélange d'huile et de vinaigre, relevé de poivre et toujours salé, qui était versé sur des légumes crus. Au creux des monastères, « l'hortus conclusus », un jardin clos que l'on pourrait assimiler aujourd'hui à un carré d'herbes potagères, comptait dans ses rangs des salades mais aussi des fleurs comestibles. Du XVIIe au début du XXe siècle, les cultures s'organisent et les variétés se multiplient, offrant un panel de saveurs et de textures à nos papilles.

« Il faut quatre hommes pour faire une salade :
un prodigue pour l'huile, un avare pour le vinaigre,
un sage pour le sel et un fou pour le poivre »

De François Coppée

Conseils fraîcheur

On peut manger de la salade toute l'année en changeant de variétés :
- la laitue : de mai à septembre
- l'iceberg : de juillet à novembre
- le cresson : de septembre à mai
- la chicorée : d'octobre à février
- les endives : d'octobre à mars
- la mâche : d'octobre à mars

« (…) Nous laverons nos herbes à main pleine
Au cours sacré de ma belle fontaine,
La blanchirons de sel en mainte part,
L'arroserons de vinaigre rosart,
L'engraisserons de l'huile de Provence;
L'huile qui vient aux oliviers de France
Rompt l'estomac, et ne vaut du tout rien.
Voilà, Jamyn, voilà mon souv'rain bien,… »

Extrait du poème « La salade »
de Pierre Ronsard

Les bienfaits de la salade

En accompagnement d'un plat principal, d'un plateau de fromage, d'une quiche, d'un poisson ou encore d'une viande, la salade peut même prendre son indépendance et jouer le chef d'orchestre en guise de plat principal. Elle se pavane auréolée de la carte de la bonne conscience dans nos assiettes, à la maison ou au restaurant, mais qu'en est-il vraiment de ses apports caloriques et ses bienfaits pour notre santé ?

De nombreuses propriétés

• Riches en fibres végétales, dont 15% à 35% se trouvent sous forme soluble, elles favorisent un bon transit intestinal.

• Riches en vitamine B9, elles protègent le cœur et les vaisseaux, luttent contre les troubles de la mémoire et la dépression.

• L'endive, la laitue, la roquette, la scarole, la batavia, les feuilles de chêne regorgent de béta-carotène. Cependant, c'est le pissenlit qui en contient le plus.

• Les feuilles vertes des salades sont les plus riches en vitamine C et calcium.

Partenaire santé… à condition d'être justement assaisonnée

• Aliment coupe-faim, la salade est le partenaire minceur par excellence.

• L'ennemi calorique est tout désigné dans le cas de la vinaigrette : c'est l'huile.

• Les astuces pour une vinaigrette allégée vont donc consister à réduire la part d'huile dans la vinaigrette.

• Choisir des vinaigres peu acides est déjà une piste : vinaigre de cidre, balsamique, de banyuls et de xérès.

• Ou utiliser du jus d'orange, pamplemousse ou citron quand la recette s'y prête.

• Pour des sauces épaisses, le fromage blanc, le yaourt, les petits suisses remplacent plutôt bien la mayonnaise.

• Pensez aussi à la sauce soja et au vinaigre de riz pour les recettes asiatiques, mais ne salez pas, la sauce soja l'est déjà.

• Vous pouvez ajouter une cuillère à soupe d'eau pour "allonger" la sauce.

3 GRANDES FAMILLES

Les laitues

Dans la catégorie des laitues, plusieurs centaines de variétés sont recensées. Ce n'est pas pour rien qu'elle est la salade la plus consommée dans nos foyers. Très populaire, la laitue se décline en laitue beurre (blonde ou brune), en batavia (blonde, brune ou iceberg), en laitue à couper, (repousse après la première cueillette), en feuille de chêne (du vert au rouge carmin), en laitue romaine ou encore en laitue grasse.
La feuille de chêne : La laitue feuille de chêne possède de longes feuilles ourlées de couleur rouge-vert et associe croquant et goût. Il existe trois grandes variétés de feuilles de chêne, qui se reconnaissent à la couleur de leurs feuilles : lansaï (rouge), panisse (verte) et salade bowl (verte blonde), qui est la plus répandue et consommée.

La lollo rossa : Cette variété ancienne offre des laitues au feuillage très finement dentelé à dominante rouge vif. La lollo rossa est très appréciée tant pour sa saveur que pour ses attraits décoratifs.
La batavia : La laitue batavia est une variété de laitue croquante, qui peut être brune ou blonde. Elle est un croisement entre deux variétés : la laitue pommée et la laitue iceberg. Elle se distingue par son feuillage cloqué et découpé et ses nervures épaisses qui les rendent plus croquantes que fondantes.

Les chicorées

Les salades chicorées se divisent en deux sous-catégories. D'un côté l'endive, de l'autre la scarole, la frisée et la trévise.
L'endive : L'endive est une variété de chicorée amère qui se consomme aussi bien crue que cuite. Légère et digeste, elle allie le croquant et l'amertume. Elle est typique du Nord de la France, qui en est le premier producteur européen.
La frisée : La frisée se reconnaît à ses feuilles fines et dentelées, dont la couleur évolue, du cœur jusqu'aux extrémités, du jaune au vert.
La trévise : La trévise (ou radicchio) fait référence au nom de la ville italienne du Nord-Est. Salade à feuilles rouges, descendante de la chicorée sauvage, elle est dotée d'une belle couleur caractéristique, un rouge foncé, profond, nervuré de blanc.

Les petites salades

Ce sont les salades qui n'appartiennent ni à la famille des Laitues ni à celle des Chicorées. Dans cette catégorie on retrouve le cresson, la mâche, salade hivernale disponible toute l'année, le pourpier, aux feuilles charnues et à la saveur acidulée, la roquette, le pissenlit (dent de lion) et le mesclun.
Le cresson : Le cresson appartient à la famille des crucifères, à l'instar du navet, des choux et de la moutarde. Ses tiges sont tendres et juteuses et ses feuilles ont un goût légèrement moutardé et poivré.
La roquette : Indissociable de la cuisine italienne, la roquette poivrée est reconnaissable par son goût légèrement piquant et amer. Sous sa forme sauvage, elle se nomme riquette dans la région de Nice, tandis qu'elle s'appelle rouquette dans le Roussillon.
Le mesclun : Du verbe « mesclar » signifiant mélanger, le mesclun désigne un assortiment de plusieurs types de jeunes pousses rouges et vertes. Originaire du pays niçois, il compte en principe sept variétés de salades, dont du cerfeuil et de la roquette.

Les recettes des chefs !

Ceviche mixto revisité au quinoa tricolore

Carolina Dagorn, Aymara Food

Préparation : 45 minutes
Marinade : 15 minutes

Ingrédients pour 4 personnes

- 200 g de filets de cabillaud
- 200 g de filets de daurade
- 8 belles langoustines (demoiselles du Guilvinec)
- 300 g de quinoa tricolore
- 2 avocats
- 1 betterave cuite
- ½ botte de radis roses
- 2 oignons rouges
- 3 gousses d'ail
- 1 morceau de gingembre frais
- 1 bouquet de coriandre fraîche
- Jus de 6 citrons verts
- Jus de 4 maracujas (fruits de la passion)
- 1 petit piment rouge de votre choix

Préparation

Rincer le quinoa à l'aide d'une passoire fine et le verser dans une casserole avec deux fois son volume d'eau froide, le cuire pendant 15 minutes, égoutter et laisser refroidir.

Faire cuire les langoustines dans un fond d'eau chaude salée (7 à 8 mn dans leur écume). Réserver.

Couper en dés les filets de poissons. Décortiquer les langoustines. Mélanger et conserver au frais.

Tailler en fines tranches les oignons, ciseler la coriandre, hacher l'ail, le gingembre et le piment, presser les citrons, éplucher la betterave et la couper en très fines tranches, couper les radis à l'aide d'une mandoline pour obtenir des lamelles quasi transparentes, couper l'avocat en tranches épaisses.

Couper les maracujas en deux et récupérer la pulpe. Mélanger le jus de citron et la pulpe de maracujas, passer à la passoire pour obtenir un jus homogène et sans pépins.

Ajouter à la préparation de poissons et langoustines l'ail, le piment, les oignons, le gingembre et la coriandre. Assaisonner avec sel et poivre puis mélanger le tout avec le jus citron maracuja. Laisser mariner une quinzaine de minutes avant dressage.

Dressage

Disposer les fines tranches de betteraves au fond de l'assiette, ajouter par dessus un lit de quinoa. Répartir de manière intercalée la préparation de poissons et langoustines avec les avocats.

Ajouter les radis, en essayant de donner du volume à l'assiette. Ajouter quelques cuillérées du jus de la préparation, quelques feuilles de coriandre fraîche et si vous le souhaitez, un peu de pulpe de maracuja pour plus de couleurs.

À déguster très frais, bon appétit !

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

Salade de crevettes aux asperges sauvages et jeunes poireaux, vinaigrette de petits pois

Xavier Jegoux, Le Miramar

Ingrédients pour 4 personnes

- 12 pièces de crevettes cuites (3 pièces/personne)
- 20 g d'asperges sauvages ou 3 pièces/personne
- 120 g de concombre
- 100 g de mini poireaux ou 3 pièces/personne
- 80 g de courgettes
- 300 g de petits pois frais
- 4 cl vinaigre balsamique blanc
- 8 cl d'huile d'olive
- pousse de sisho pourpre
- ½ barquette pousse de petits pois
- sel/poivre/
- jus citron
- 40 g de jeunes pousses de salade

Vinaigrette de petits pois

Ecosser les petits pois, en prendre la moitié et les cuire dans une eau bouillante salée, ils doivent êtres bien cuits et pas croquants. Arrêter la cuisson et plongez-les dans une eau glacée. Bien les égoutter puis les mixer au Thermomix pour avoir une belle purée bien lisse, vous pouvez suivant la consistance rajouter un peu d'eau froide. Passer la purée au tamis et l'assaisonner avec vinaigre balsamique et huile d'olive.

Préparation des garnitures

Laver tous les légumes, couper les courgettes en fines lamelles que vous assaisonnez avec un peu de jus de citron, huile d'olive, sel/poivre. Cuire le reste des petits pois à l'anglaise en les gardant croquants. Cuire les mini poireaux et mini asperges de la même manière en refroidissant bien les légumes dans une eau glacée. Eplucher et couper le concombre en quatre, retirer le cœur et le découper en biseau. Décortiquer les crevettes en gardant le bout de la queue. Assaisonner les légumes avec une vinaigrette à base de jus de citron et huile d'olive.

Dressage

Au fond de l'assiette faire une petite rosace de courgettes marinées, sur laquelle on dispose le mélange de jeunes pousses de salade. Poser dessus délicatement les jeunes poireaux, les concombres et les crevettes en donnant de la hauteur. Verser autour la vinaigrette de petits pois, les petits pois et les asperges sauvages.

Décorer avec du sisho pourpre et des pousses de petits pois.

©Photos : Yoann Le Rouzic

Préparation : 30 minutes
Cuisson : aucune

Ingrédients
pour 6 personnes

- 220 g de filet de dorade grise (sans arête et sans peau) Poissons « remplaçants » : Filet de Saumon, filet de Lieu jaune
- 20 g d'échalote
- 60 g de carotte
- 60 g de radis (sans les fanes)
- 3 beaux radis pour la décoration
- 60 g de pomme
- 10 cl de lait ribot
- ½ citron
- sel/poivre

Le pesto :
- 25 g de fanes de radis (juste les feuilles)
- ½ botte de coriandre
- 10 cl d'huile d'olive
- 10 g de pignons de pin grillés
- sel, poivre

Tartare de dorade grise aux radis et son pesto de fanes de radis à la coriandre

Nathalie Beauvais et son mari Arnaud

Préparation du tartare

Éplucher, laver et ciseler très finement l'échalote. Éplucher, épépiner et tailler en petits dés la pomme.

Éplucher et laver la carotte. Laver les radis. Mixer dans un robot électrique la carotte et les radis de façon à obtenir une semoule grossière de légumes.

Mélanger dans un saladier bien froid l'échalote, la pomme, la semoule de radis et de carotte puis ajouter la chair de la dorade coupée en petits dés. Bien mélanger le tout, assaisonner, verser le lait ribot, le jus du demi-citron et vérifier l'assaisonnement.

Réserver au frais.

Préparation du pesto

Laver les fanes de radis, la demi botte de coriandre et les mettre dans le bol d'un mixeur électrique. Les mixer avec l'huile d'olive, les pignons de pin, un peu de sel et poivre jusqu'à la formation d'un pesto homogène.

Dressage

Dresser au centre de l'assiette le tartare de dorade, verser un cordon de pesto autour et parsemer le tartare de dorade d'une fine julienne de radis (bâtonnets de radis).

Déguster bien frais.

Conseils de Nathalie

Le lait ribot permet à la fois d'apporter un peu d'acidité, du moelleux et aussi d'adoucir légèrement le goût de la dorade grise. Si vous ne l'appréciez pas, remplacez-le par de l'huile d'olive.

Accord mets et vins d'Arnaud

Cette entrée est fine et rafraichissante alors elle nous invite à l'accorder avec un vin délicat dans la même trame. On recherchera un vin à la fois fruité en attaque mais aussi avec une belle fraicheur en retour et en longueur. Plusieurs idées me viennent à l'esprit comme celle de la signature fraîche et souvent citronnée du cépage Sauvignon mais aussi, en restant plus près de chez nous, ce cépage historique, le melon de Bourgogne. Il fût remplacé par le Chardonnay dans sa région d'origine à partir de 1700 pour arriver sur le vignoble nantais après un gel terrible en 1709.

La cuvée Brin d'R de Raphaël Luneau du Domaine de la Grange est situé en Sèvre et Maine à Le Landreau. Après son père Rémy, Raphaël est la 8ème génération d'une propriété familiale de 30 Ha.

Cette cuvée de Muscadet de S/M sur lie offre le fruité et la souplesse avec ce perlant caractéristique qui rafraîchit l'attaque en bouche puis ensuite, l'acidité du cépage Melon lui donne une continuité en longueur sur la fraicheur qui sera tout en harmonie avec ce tartare.

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

©Photos : Yoann Le Rouzic

Ingrédients
pour 3 personnes

- 1 botte de navets
- 30 g de beurre
- 70 g de kumquats
- 20 cl d'eau
- 50 g de sucre
- sel, poivre

La polenta :
- 50 g de polenta
- 50 cl d'eau
- 15 g de beurre
- 6 cl de crème
- sel, poivre

Navets nouveaux glacés aux kumquats et sa polenta crémeuse

Nathalie Beauvais et son mari Arnaud

Préparation des navets

Séparer les feuilles et les tiges des raves. Bien laver les raves. Séparer les tiges des feuilles.

Ciseler grossièrement les tiges et cuire les feuilles dans une eau bouillante légèrement salée jusqu'à ce que les feuilles soient tendres (environ 3 minutes). Refroidir les feuilles une fois égouttées et les mixer au blender ou avec un mixeur plongeant en y ajoutant un peu d'eau pour obtenir un coulis onctueux. Réserver le coulis dans une petite casserole.

Verser les kumquats dans une petite casserole avec 20 cl d'eau et le sucre. Les cuire jusqu'à ce qu'ils soient confits sur un feu doux sans couvercle (environ 30 minutes).

Verser les navets dans une petite casserole avec le beurre, saler, poivrer et mouiller à mi-hauteur avec de l'eau. Monter à ébullition et cuire sur un feu moyen, mi-couvert jusqu'à ce que les navets soient tendres et légèrement dorées.

Emincer les kumquats confits en lamelles et les ajouter aux navets. Réserver au chaud.

Préparation de la polenta
(pendant la cuisson des navets)

Dans une cocotte, verser l'eau, saler et ajouter le beurre. Monter à ébullition et verser la polenta. Fouetter le tout et cuire jusqu'à ce que la polenta devienne crémeuse (environ 30 à 40 minutes), mélanger régulièrement et crémer en fin de cuisson. Vérifier l'assaisonnement.

Dressage

Dans des assiettes creuses et chaudes, verser la polenta, dresser dessus les navets aux kumquats mélangés avec les tiges ciselées et verser autour un cordon de coulis de feuille de navets chauffé ; Déguster sans tarder.

Accord mets et vins d'Arnaud

La signature particulière de ce plat légumier rehaussée par les kumquats m'oriente vers un cépage Chenin qui nous offre souvent avec un peu d'évolution des parfums d'agrumes confits. Une cuvée en demi-sec pourrait apporter un peu de douceur en attaque en bouche grâce aux sucres résiduels légèrement présents mais tout en garantissant un équilibre en retour avec l'acidité toujours présente du cépage Chenin la possédant naturellement.

Le terroir d'Anjou nous offre bien souvent de très bon rapport qualité/prix et je pense notamment à Bruno Paillocher du Domaine de la Grézille de 23 Ha qui est sur Ambillou-Château, à cheval sur l'Anjou et le Saumurois. Ce passionné travaille ses cuvées avec des fermentations alcooliques et des élevages très longs sur leurs lies dans son caveau qui conserve naturellement toute l'année une température bien fraîche. Ces élevages longs sans soufre donnent une belle évolution et une signature originale à ses vins. L'Anjou demi-sec de Bruno apportera ces atouts de douceur et d'expression aromatique nous rappelant les notes confites des mœlleux de la vallée du Layon (coing, cire d'abeille, agrume confit) tout en finissant sur la fraîcheur caractéristique du Chenin.

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

Gratin aux pommes au romarin

Nathalie Beauvais et son mari Arnaud

Préparation : 30 minutes
Cuisson : 30 minutes

Ingrédients pour 6 personnes

- 1,5 kg de pommes (reine des reinettes par exemple)
- 200 g de sucre
- 150 g de beurre
- 2 c. à soupe de fleurs de romarin (petites fleurs bleues)

©Photos : Yoann Le Rouzic

Préparation des gratins

Préchauffer le four à 180°C (th. 6). Éplucher les pommes, les laver, les couper en deux et les épépiner. Les émincer le plus finement possible.

Dans un plat à gratin ou six cassolettes individuelles, étaler la moitié des pommes en une fine couche. Les parsemer avec la moitié du sucre, du beurre en petits morceaux et des fleurs de romarin. Étaler le reste des pommes sur la première couche et recommencer l'opération avec le reste du sucre, du beurre et des fleurs de romarin. Glisser les cassolettes ou le plat à gratin dans le four à 180°C (th. 6) pendant 30 min, jusqu'à ce que les pommes soient bien dorées.

Dressage

Dresser les cassolettes sur une belle assiette ou présenter le plat à gratin au milieu de la table et servir les convives !

Conseils de Nathalie

Une chantilly parfumée avec quelques zestes d'orange accompagne à merveille ce dessert mais une bonne glace à la vanille fera aussi l'affaire.

Si la saison des fleurs de romarin est passée, remplacez-les par un petit peu de cannelle ou tout simplement nature !

Accord mets et vins d'Arnaud

Tout naturellement, je ne peux m'empêcher de mettre notre cidre "Guillevic" à l'honneur !

Ce cidre produit à l'aide d'une seule variété de pomme, la "Guillevic", était historiquement le cidre du dimanche ou des grandes occasions... un peu comme notre "Champagne" !

Relancé par quelques producteurs du Morbihan dans les années 1990, nous le trouvons localement sur le Pays de Lorient aux Vergers de Kermabo à Guidel grâce à deux jeunes producteurs passionnés, Maud Le Guerroué et Sébastien Le Romancer, qui ont pris la suite en 2017 des parents de Maud dont l'aventure avait démarré en 1985.

L'aspect visuel du cidre Guillevic, avec sa jolie brillance et sa limpidité, peut se confondre avec d'autres cuvées effervescentes. Ce cidre nous offre un fruité délicat, une fraîcheur et un acidulé qui s'équilibrent parfaitement en bouche avec le sucré. La pomme caramélisée au beurre salée et au romarin de la recette sera sublimée par le Guillevic si intense et délicat à la fois :)

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

Sticky Toffee Pudding

Émilie Beauvais & Matej Tököly,

La cave des gourmands
2 rue Léon Blum
Locmiquélic (56)
09 51 12 91 06

Ingrédients pour 8/10 personnes

- 450 g de datte Medjoul
- 400 g d'eau chaude
- 2 cuillérées à soupe de bicarbonate alimentaire
- 350 g de sucre (Muscavado)
- 170 g de beurre
- 4 œufs
- 15 g de mélange « 4 épices »
- 45 g d'ovomaltine
- 125 g de farine
- 15 g de levure
- 1,5 yaourt nature

Le caramel au beurre salé :
- 125 g de sucre
- 3 cuillérée à soupe d'eau
- 200 g de crème
- 50 de beurre

Préparation du caramel au beurre salé

Dans une casserole, verser 125 g de sucre et le mouiller avec 3 cuillerées à soupe d'eau. Cuire le sucre mouillé sur un feu moyen jusqu'à ce qu'il prenne une belle couleur de caramel. Retirer la casserole du feu et ajouter 200 g de crème avec 50 g de beurre dans le caramel. Remettre à chauffer jusqu'à ce que le caramel devienne homogène. Réserver.

Préparation du pudding

Préchauffer le four à 180°

Dénoyauter les dattes et les mettre à tremper dans l'eau très chaude avec le bicarbonate pendant environ 15 minutes.

Fouetter le sucre avec le beurre ramolli. Incorporer les œufs un à un en mélangeant bien. Ajouter le mélange « quatre épices », l'ovomaltine, la farine et la levure puis tout en fouettant. Ajouter les yaourts et mélanger à nouveau.

Mixer les dattes avec l'eau puis incorporer l'ensemble à la préparation.

Beurrer et fariner une plaque de cuisson à rebord (ou un plat à gratin) puis y verser la préparation.

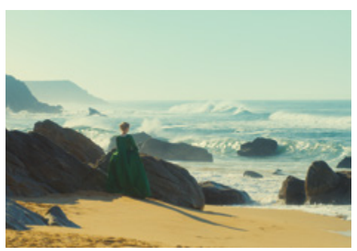
Mettre en cuisson au four à 180° pendant 30 minutes puis ensuite à 160° pendant 20 minutes.

Une fois cuit, percer le gâteau à plusieurs endroits à l'aide d'un couteau et le recouvrir du caramel au beurre salé. Servir tiède le Sticky Toffee Pudding accompagnée d'une boule de glace à la vanille.

Moteur… action !

Clap sur 120 ans de cinéma

Depuis les années 20, on a répertorié plus d'une centaine de longs-métrages tournés en partie ou intégralement en terre bretonne. D'Ouest en Est, la Bretagne attire les réalisateurs et réalisatrices du monde entier, happés par la diversité de ses paysages, sa lumière si singulière et la richesse de son patrimoine culturel.



Portrait de la jeune fille en feu (2019)
avec Adèle Haenel

Des premières projections à Jacques Tati

À la fin du 19e siècle, tandis que les Frères Lumière introduisent le cinéma à Paris (1895), d'autres frères, les Pipon-Pressecq, se font connaître dans le Grand Ouest. C'est à eux que l'on doit les premiers cinographoscopes, qui débarquent dès l'été 1896 à Rennes, Saint-Brieuc, Brest et Vannes. Mais c'est Nantes, véritable pôle économique de la Bretagne à l'époque, qui est la première ville de l'ouest à voir débarquer le cinéma tel qu'on le connaît aujourd'hui. Du 28 avril au 9 mai 1896 aura lieu au Café Riche, la première projection publique avec un cinématographe. Depuis, la Bretagne n'a cessé d'attirer les réalisateurs et Jacques Tati reste l'un des premiers et des plus célèbres à y avoir posé sa caméra. Nous sommes en Juin 1951 et pour son nouveau personnage poético-burlesque de Monsieur Hulot, un bourgeois facétieux et dégingandé, « un personnage que l'on pourrait croiser sans se douter que ce type va susciter des gags » nous confie Jean-Claude Chemin, auteur de l'ouvrage Et Tati créa Monsieur Hulot, le cinéaste cherche « une station balnéaire familiale qui n'est pas à la mode ». Le choix se porte alors sur Saint-Marc-sur-Mer, située entre La Baule et Saint-Nazaire, « véritable amphithéâtre avec sa plage, sa corniche et son hôtel qui a les pieds dans le sable ». *Les Vacances de Monsieur Hulot* a rencontré un tel succès à sa sortie en France en 1953 et en 1954 à l'étranger, que dès l'été 1954, un flot de touristes, des anglais notamment, ont afflué sur la plage du littoral breton, sur laquelle est aujourd'hui érigée une statue de Tati.

Cap sur le littoral

Plages, phares, îles, petits ports de pêche, falaises dominants la mer… On vient d'abord en Bretagne pour le littoral et sa lumière, mystique et évanescente, qui fluctue au cours des marées. « C'est toujours le Finistère qui a le vent en poupe en termes de tournage, avec 40 % des jours de tournage sur le territoire en 2019 » nous confie sans jeu de mots Delphine Jouan, coordinatrice générale d'Accueil des Tournages en Bretagne, une mission de développement économique et d'aménagement culturel financée par la Région Bretagne, visant à faire la promotion du territoire et de ses talents. Avec l'arrivée récente de la ligne LGV entre Paris et Rennes, l'Ille-et-Vilaine, mais aussi le Morbihan, attirent de plus en plus de réalisateurs et réalisatrices, comme Céline Sciamma, venue poser récemment sa caméra sur la côte sauvage de Quiberon pour les scènes extérieures de son *Portrait de la jeune fille en feu* (2019), porté par Adèle Haenel et Noémie Merlant.

> *« …suite à un tel succès un flot de touristes arrive sur le littoral ! »*

En Solitaire (2013)
avec François Cluzet

ILS SONT NÉS EN BRETAGNE

- Patrick Dewaere (Saint-Brieuc)
- Christophe Honoré (Carhaix)
- Hélène de Fougerolles (Vannes)
- Louise Bourgoin (Rennes)

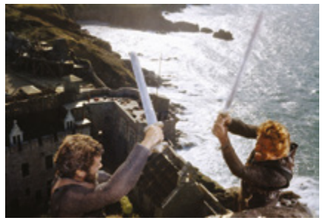
Cette année-là, Accueil des Tournages en Bretagne a accompagné soixante-sept films au total, dont sept longs-métrages et onze fictions télévisées. Parmi ces dernières on peut citer le téléfilm *Paris-Brest* de Philippe Lioret, tourné dans le Finistère, ou encore la série policière allemande *Commissaire Dupin*. « Les fictions pour la télévision embauchent plus localement que la fiction pour le cinéma » nous explique Delphine Jouan. S'il n'existe pas encore de chiffres précis quant aux retombées économiques des tournages pour la région, les bienfaits sont nombreux pour la vie locale, qui s'anime lors des arrivées des équipes, qu'il faut loger et nourrir sur place. Un vivier de professionnels du cinéma et de l'audiovisuel s'agrandit d'ailleurs chaque année sur le territoire : la base de données d'Accueil des Tournages répertorie aujourd'hui plus de 400 techniciens, 270 comédiens et 90 prestataires.

Une pluie de stars

Des scènes mythiques du cinéma français et international sont à jamais associées au territoire breton. On se souvient notamment du duel final entre Kirk Douglas et Tony Curtis dans *Les Vikings* (1958), tourné au château de Fort La Latte, près du cap Fréhel, dans les Côtes-d'Armor. Quarante ans plus tard, en 1998, c'est une autre star d'Hollywood, Leonardo DiCaprio, qui viendra en territoire breton à l'occasion du tournage de *L'Homme au masque de fer*, dont une partie s'est déroulée à Plouezoc'h, dans la baie de Morlaix, au Château du Taureau. Du côté français, les Côtes-d'Armor et le Finistère servent de décor à la peinture de guerre de Jean-Pierre Jeunet, *Un long dimanche de fiançailles* (2003), avec Audrey Tautou et Gaspard Ulliel. Dix ans plus tard, pour son épopée maritime sur le Vendée Globe, *En solitaire*, Christophe Offenstein demande à François Cluzet de lever les voiles à Lorient.

Enfin, des réalisateurs resteront à jamais associés à la région, comme Claude Chabrol (*La Cérémonie*, *Landru*), cinéaste-phare de la Nouvelle Vague, qui a tourné sept films en Bretagne, ou Jacques Demy (*Les Parapluies de Cherbourg*, *Lola*), surnommé le cinéaste de Nantes. Du côté des acteurs mythiques, on se souvient de Jean-Pierre Marielle dans le grivois *Les Galettes de Pont-Aven* (1975) ou encore d'Annie Girardot et d'Alain Delon, dévalant complètement nus les dunes de la plage de Donnant, à Belle-Ile, pour *Traitement de Choc* (1973). Arletty tombera amoureuse de Belle-Ile, où elle y achètera une maison. Quant à Jean Gabin, il a eu pour ultime volonté de faire disperser ses cendres au large de Brest.

Les histoires d'amour avec la Bretagne, devant et derrière les écrans, ne sont pas prêtes de s'éteindre. Et comme toute première histoire d'amour, on ne l'oublie jamais. Clap de fin.



Les Vikings (1958),
duel final entre Kirk Douglas et Tony Curtis, tourné au château de Fort La Latte, près du cap Fréhel

Un long dimanche de fiançailles (2003),
avec Audrey Tautou et Gaspard Ulliel

Coups de cœur

Des ARBRES et des HOMMES

Patrick Moureaux est un médecin-écrivain. Il exerce toujours sa profession à Vannes. Cet intellectuel prolixe nous livre un regard « sous un prisme anthropologique et sociologique de notre rapport au monde ». L'*humanoe project* prend tout son sens.
« Ce qu'il y a de plus profond dans l'homme, c'est la peau. » Paul Valéry.

Thomas Brail est convié dans la préface. Le « Robin des arbres » partage le lien filial qui existe entre l'homme et l'arbre depuis la nuit des temps. Il est bon de nous rappeler que les forêts assurent plus de 75 % de la biodiversité. « Nous devons prendre exemple et nous emplir de la sagesse des arbres avant qu'il ne soit trop tard ».

Fermez les yeux et laissez tous vos sens en éveil. La forêt vous stimule et vous envahi d'une puissance que seuls les éléments naturels peuvent vous procurer. Les palpitations de la nature communiquent avec notre corps, et notre âme.
« L'homme est un être culturel par nature parce qu'il est un être naturel par culture. » Edgar Morin, extrait de *Le Paradigme perdu : la nature humaine*

Dans la lignée de ses précédents ouvrages Patrick Moureaux nous amène à nous interroger sur notre comportement consumériste. La poésie vient enrichir l'ouvrage, les réflexions replacent l'homme dans son milieu originel. L'analogie entre la peau et l'écorce prend tout son sens en reconnectant les organismes. Le végétal cultive une philosophie collective et altruiste. J'aime cette approche du nuancier de la peau, aussi riche que celle des écorces et des feuilles.
Au-delà de la poésie qui bourgeonne au fil des pages, c'est un cri d'alerte sur la maltraitance que nous affligeons à la planète. À force de détruire notre environnement nourricier, d'oublier que nous ne sommes qu'un élément mineur qui cause des dégâts majeurs, nous assistons impuissants aux maux que nous avons contribués à créer. « Saurons-nous entendre la voix du monde vivant s'exprimant dans toute sa diversité, criant sa souffrance ? » Nous ne sommes que locataires provisoires de ce magnifique habitat naturel.
Cet essai est son 6e ouvrage.

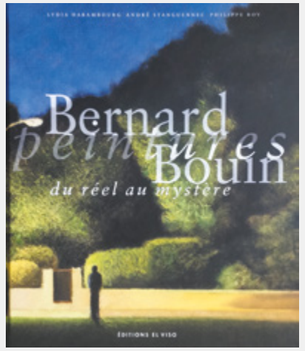
> Des ARBRES et des HOMMES, (Écorce et pe@u)
Patrick Moureaux, Donjon Éditions

Le Féminisme de la Préhistoire à nos jours

Jacques Arnol

Conférencier passionné par les questions relatives aux femmes, Jacques Arnol se consacre depuis plus de vingt ans à la recherche historique. Dans son dernier ouvrage, il remonte le fil de l'histoire du féminisme, dont les prémices remonteraient aux temps préhistoriques. Comprendre le féminisme d'hier pour mieux appréhender celui d'aujourd'hui, voilà l'enjeu de cette plongée captivante et richement documentée.

> Éditions Verone



La passion d'un peintre rare

Les peintres sont par nature des êtres sensibles et atypiques. **Bernard Bouin** en est un parfait exemple. Depuis petit sa sensibilité et son talent inné se sont exprimés par la pratique de la peinture. Après des études de pharmacie il ouvre son officine à Vannes et y travaille pendant une quinzaine d'années. Mais la passion ne l'a jamais quitté et il saute le pas, laissant de côté une vie de notable réglée par un rythme régulier et l'assurance d'un confort certain.

Depuis, il se donne les moyens et le temps de s'adonner à ses œuvres. Son vrai métier est là. Son talent a rapidement été reconnu par ses pairs. Son travail est original « Il y a du Edward Hopper chez Bouin, peut-être des souvenirs de Magritte et Delvaux mais aussi des réminiscences de la peinture la plus classique dont il a appris seul le métier, dans la fréquentation des musées. »
Force et mélancolie envahissent le spectateur, coloriste : la richesse de ses œuvres méritent une réelle attention. Un détail, une lumière vous appelle au-delà des sujets traités. Les sujets de prédilection tournent autour des paysages champêtres ou urbains. Les portraits font également partie de son univers.
Régulièrement exposé (Toulouse, Paris, Angers, Vannes, Saint-Rémy de Provence, Le Mans, Mons, Venise etc.), il manquait à Bernard Bouin une monographie qui rende compte de l'étendue et de la variété de son immense et singulier talent.

Avec près de 200 illustrations, et un texte de grande ampleur par l'historienne de l'art et critique réputée Lydia Harambourg qui suit son travail depuis vingt ans, cette lacune est heureusement comblée. Cet ouvrage rétrospectif permet de découvrir un peintre rare, authentique, dont l'œuvre qui dès ses débuts a séduit tant de collectionneurs touchera certainement aussi beaucoup de lecteurs, dans son équilibre entre classicisme et invention personnelle, mélancolie méditative et acuité psychologique.
Partager un moment avec son œuvre c'est avoir le courage de se laisser envahir par les émotions projetées par son art et ses visions.

> Peintures du réel au mystère, Bernard Bouin
El Viso Éditions d'Art Madrid - Paris

À bord des frégates

Jean-Yves Delitte/Jean-Benoît Héron

Partez à l'aventure et laissez-vous porter par les vents et les marées sur les glorieuses frégates. Leurs histoires sont toutes plus impressionnantes les unes que les autres : l'hermione, HMS Rose, Shtandart et bien d'autres, découvrez les secrets cachés des frégates les plus connues de notre histoire. Un livre immersif et magistralement bien illustré, qui vous donnera l'impression de vivre vos plus belles expéditions de capitaine. La série "À BORD" n'attend plus que vous !

> Glénat 96 pages

Race for water
L'odyssée du plastique

Eric Loizeau

Qui refuse la fatalité, privilégie des solutions concrètes et durables. C'est sur un constat alarmant que tout débute. Si nous ne faisons rien d'ici 2050 il y aura plus de plastique que de poissons dans les océans.
Et c'est bien de cela dont traite ce superbe livre retraçant le périple de Race for water, une croisade écologique autour d'un équipage de personnalités engagées suivant l'impulsion de son fondateur Marco Simeoni, entrepreneur généreux ayant choisi de consacrer sa réussite professionnelle à la sauvegarde de l'environnement.

> Éditions Favre

Inventaire

Marie Le Franc

Je viens de découvrir cette auteure grâce à la flamboyante intellectuelle féministe Colette Bocher. Originaire de Sarzeau (56) elle a partagé sa vie entre la Bretagne et le Canada où elle était enseignante. « Je n'ai de goût que pour les chemins non tracés. »
Quel bonheur de lire cette écrivaine et poétesse. Dans *Inventaire*, le style est à la fois moderne et intemporel. Elle se livre avec sensibilité et douceur, sans mièvrerie. « L'amour était l'adversaire digne d'elle. Elle recevait des blessures qu'elle ne sentait pas. Au retour des batailles elle s'allongeait à l'ombre des arbres, heureuse d'écouter ces joueurs de lyre. » Récompensée et distinguée par l'académie Française, prix Femina. À découvrir enfin.

> Liv'editions

À mettre dans la valise cet été...

J'ai failli te manquer
Lorraine Fouchet,
Éditions Héloïse d'Ormesson

Le Silence d'Isra
Etaf Rum,
Éditions de L'Observatoire

Un crime sans importance
Irène Frain,
Seuil

La Dictatrice
Diane Ducret,
Éditions Flammarion

Nitro Mountain
Lee Clay Johnson,
Fayard

Les amours d'Alfréd
Maude Mihami,
Éditions NiL

Les jeunes mariés
Nell Freudenberger,
Quai Voltaire

Miss Islande
Auður Ava Ólafsdóttir,
Zulma

Voyage en Terre Happy

Marie Ponchel

Ode au voyage, à la liberté et à la rencontre de l'autre, *VOYAGE EN TERRE HAPPY* met l'accent sur les bienfaits thérapeutiques du voyage. Partir pour apprendre à se découvrir, se dépasser et être pleinement soi.
Expatriée pendant deux ans au Canada, l'auteure nous glisse les leçons-thérapies glanées en chemin, au sujet de la solitude, la créativité, la solitude ou encore le minimalisme.
Un électron livre empirique qui donne des envies d'ailleurs et de changement !

> Éditions Verone 144 pages

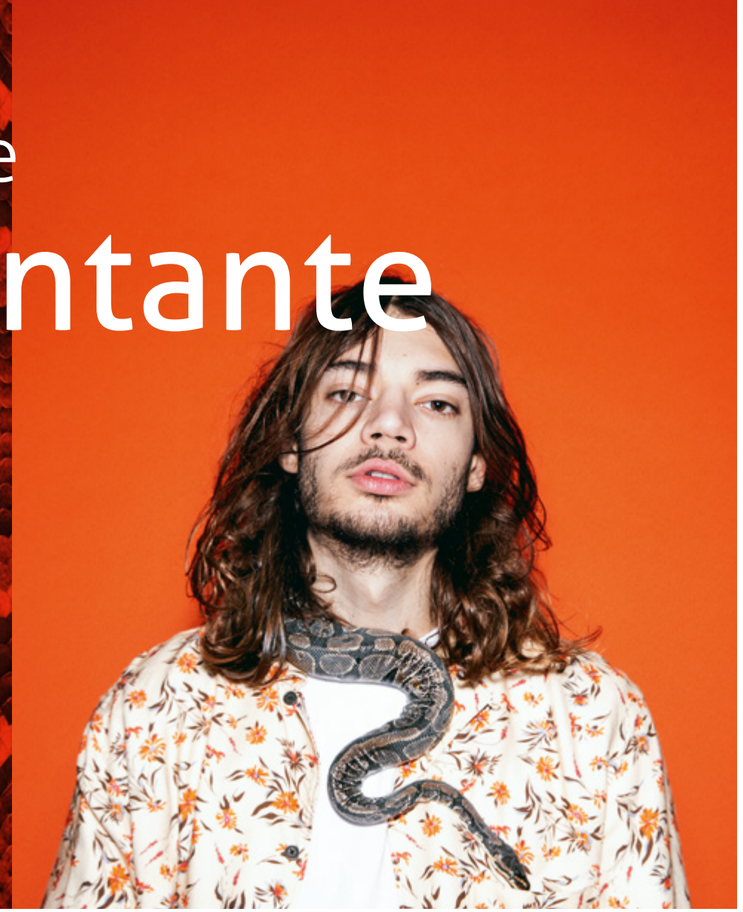
Marie Ponchel

Cap Coaching

Créé en février 2020 à Surzur (56) par Marie Ponchel, Cap Coaching a pour objectif d'accompagner les hommes et femmes en quête d'eux-mêmes ou désireux d'aller au bout de leurs objectifs. Pourquoi Cap Coaching ? : « C'était une évidence de faire référence à la mer, au voyage, au cap que l'on se donne, au cap ou pas cap des enfants et à la cape de super-héros… ne dit-on pas que nous sommes le capitaine de notre propre navire ? ». Ses champs d'intervention sont multiples (connaissance de soi, manque de confiance, gestion du stress, relations personnelles, transitions de vie…) mais axés en grande partie autour de l'outil de l'écriture (mais pas que), qui « détient des pouvoirs thérapeutiques et permet de révéler beaucoup de choses ». Cap Coaching propose des ateliers d'écriture créative et du biblio-coaching (guérir les maux par les mots) ainsi que des séances de coaching classique (développement personnel et professionnel) et à destination des expatriés. Le nouveau chapitre de votre vie n'attend plus que vous pour s'écrire.

cap-coaching.com

Une étoile montante



©Shelby Duncan

Issu du collectif de rap Columbine, Lujipeka est originaire de Rennes. Rappeur dans ce collectif depuis ses débuts dans la musique, il commence à se détacher par des musiques solos au sein de leur album *Adieu Bientôt*, mais le jeune rappeur ne s'arrête pas là puisque durant cette année 2020, il sort deux EP, L.U.J.I. et P.E.K.A. dans lesquels il expose ses musiques 100 % Luji.

Lujipeka commence la musique vers ses quinze ans en crackant des logiciels MAO (Musique Assistée par Ordinateur) comme Reason et Ableton à l'époque. « J'ai appris à les utiliser en cherchant des tutos sur YouTube, en commençant par faire des instrus de rap et d'électro ». Ce n'est que trois ans après qu'il commence à concevoir ces premiers morceaux avec ses propres paroles. Ses deux derniers EP sont inspirés de son passage des projets de groupe à ses ambitions en solo et des interrogations que ce changement entraîne, de ses relations et choses plus personnelles : moringaJe considère ces deux premiers projets solo comme une première "carte de visite" après avoir travaillé plusieurs années en collectif. C'est une carte de visite aussi bien musicale que lyrics. Apporter une thématique distinctive réelle à ses sons est l'un des volets qu'il aimerait "étoffer".

« Je vois mes morceaux comme des puzzles »

Pour la suite, évidement le rappeur compte garder le contact avec son collectif. Ils continueront à s'échanger des musiques et orchestrer des projets musicaux ensemble, mais actuellement il reste concentré sur les objectifs personnels qu'il s'est fixés : « J'ai sorti des EP, ce sont souvent les projets qui précèdent vraiment un album avec un vrai fil conducteur. Je bosse dessus parallèlement depuis longtemps et ce sera sûrement la suite ».

« Columbine était la meilleure école possible pour évoluer ensemble. »

Le collectif Columbine à toujours été très ouvert aux idées personnelles de chacun des membres. Leurs différentes activités (design, marque de vêtements) est même un atout pour exprimer leurs oeuvres en solo mais aussi permet au groupe d'être très complémentaire et de monter des projets en étant plus soudé. Concernant de futurs featuring externes, le touche-à-tout confirme que cela reste envisageable : « Avec Columbine, on a jamais fait de featuring externe au groupe, c'est un premier cap à passer, j'aimerais que ce soit bien fait donc je préfère prendre mon temps. » On attend avec impatience son premier album solo !

Vers l'infini et... au-delà !

©Julien Benhamou

Hugo Marchand, au firmament de la danse !

Danseur singulier du haut de son mètre quatre-vingt-douze, Hugo Marchand a fait de sa silhouette athlétique sa force. Robuste, tout en répondant aux standards de beauté de la profession, il naît à Nantes en 1993, où il façonne sa silhouette en pratiquant dès le plus jeune âge la gymnastique et le cirque. Jusqu'à la révélation pour la danse, à l'âge de neuf ans.
Dans les rangs du Conservatoire de Nantes, il se prépare à l'École de danse de l'Opéra de Paris, sous l'aile de Marie Elisabeth Demaille, ancienne danseuse des Ballets du Rhin. L'ascension vers les étoiles peut débuter. De premier grade de corps de ballet jusqu'à premier danseur, l'étoile montante travaille avec les plus talentueux des chorégraphes, de Benjamin Millepied à William Forsythe ou Jiří Kylián. En mars 2017, à l'issue de sa représentation à Tokyo dans La Sylphide, Hugo Marchand est nommé danseur étoile par Aurélie Dupont et atteint alors le firmament de la danse. Vers l'infini et au-delà !

CHRONOLOGIE SÉLECTIVE

- 1993 : Naissance à Nantes
- 2007 : Pensionnaire à l'École de danse de l'Opéra de Paris
- 2011 : Engagé dans le Corps de ballet de l'Opéra de Paris
- 2014 : Coryphée. Médaille de bronze au Concours international de danse de Varna
- 2015 : Sujet. Prix du Cercle Carpeaux. Prix AROP de la Danse.
- 2017 : Nommé danseur étoile
- 2017 : Benois de la Danse pour son rôle de Roméo dans Roméo et Juliette de Noureev

Un coureur-cycliste au sommet

©Eton Rius

À l'approche du Tour de France 2020, rencontre avec le coureur-cycliste breton Warren Barguil. Célèbre pour ses dispositions de grimpeur, Wawa concourra sous les couleurs de l'équipe Arkéa-Samsic.

Warren Barguil

1991 :
Naissance à Inzinzac

2012 :
Vainqueur du Tour de l'Avenir

2013 :
Cycliste professionnel

2017 :
Vainqueur de deux étapes sur le Tour de France

2019 :
Champion de France sur route

D'où vous vient votre passion pour le vélo ?
J'ai commencé par le BMX à Hennebont à l'âge de 7 ans. Je voyais mon père partir tous les dimanches matin avec ses collègues faire du vélo. Il faisait de la compétition avant. Je l'ai tanné pour faire du vélo de route mais il ne voulait pas que j'en fasse trop tôt. Il a fini par craquer lorsque j'avais 13-14 ans. C'est là que j'ai vraiment commencé à apprendre le vélo de route. Je me rappelle encore de mon premier vélo, je l'ai même dans mon garage car mes parents m'ont racheté exactement le même. C'était un motobécane Mercier aux pneus à boudins très larges.

Vous êtes originaire d'Inzinzac dans le Morbihan. Que représente pour vous la Bretagne et quels sont vos endroits fétiches pour rouler ?
J'habite actuellement à Kervignac. Je ne vais pas dire que la Bretagne représente ma nationalité mais pas loin. Je suis très fier d'être breton, je suis très attaché à ma région, la Bretagne c'est mon équilibre. Pour les endroits fétiches on va dire que lorsque je fais du plat et en bord de mer j'aime bien aller sur Guidel, aux alentours du Fort Bloqué, ou autrement sur Gâvres. Et puis lorsque je fais un peu plus de dénivelé je vais jusqu'à Mûr-de-Bretagne, je m'amuse sur les routes du coin où il n'y a pas trop de voitures.

Depuis vos débuts, vous vous démarquez par des dispositions de grimpeur, couronné par le maillot à pois en 2017. Comment devient-on l'un des meilleurs grimpeurs en ayant grandi en Bretagne ?
C'est physiologique (rires) ! Je ne suis pas très gros et le principal atout pour être un bon grimpeur c'est le poids. Je ne suis pas très lourd et c'est ce qui m'a toujours avantagé dans les catégories jeune. Et après il y a aussi une autre capacité qui est de tenir ce qu'on appelle un seuil, une allure en montée pendant très longtemps, et cette capacité là je l'ai travaillée en roulant dans les bosses à côté de la maison. C'est sûr que ce ne sont pas des cols mais ce n'est pas plat pour autant. Certains coureurs pensent que la Bretagne est plate alors que c'est un territoire exigeant, qui a beaucoup de reliefs.

« La Bretagne est un territoire exigeant »

Racontez-nous une journée type à l'approche du Tour de France 2020.
Je me lève entre 7h45 et 8h parce que je suis un gros dormeur ! Je prends le petit-déjeuner avec mon fils et puis je pars pour 5-6 heures de vélo, parfois seul, parfois avec du monde. En ce moment je m'entraîne avec un petit jeune qui espère passer pro. Après je récupère avec des bottes de pressothérapie pour favoriser la circulation sanguine. Généralement, je m'entraîne pendant trois jours puis me repose pendant les trois autres, en faisant du gainage. Et quand je ne fais pas de vélo, je pratique d'autres sports comme le tennis. Je suis hyperactif, c'est une qualité mais aussi un défaut !

Le reste de l'année s'annonce chargée pour le breton, avec au programme entre autres un stage de reconnaissance dans les Alpes, une participation à la Route d'Occitanie, le Tour de France et les Championnats du monde. On lui souhaite de beaux résultats !

Le cheval à 360°

L'histoire d'un Playboy

Du haut de ses 27 ans, Mathieu Bourdon est l'un des cavaliers les plus doués de sa génération. À l'occasion de la retraite de son cheval Playboy du Tertre, nous faisons un retour sur un équidé rendu célèbre pour ses exploits et sa participation au film *Jappeloup* (2013).

©Myo Raynard

C'est au sein même de l'élevage du Tertre qu'est né Playboy, monté par Alain (père) et Mathieu (fils) Bourdon, ce cheval nous aura montré ce dont il est capable sur l'ensemble de sa carrière. Déjà très proche de l'homme à sa naissance, Playboy accompagne Mathieu et font leurs débuts ensemble sur leurs premières grosses épreuves. Ce duo de choc nous rapporte deux médailles, (bronze en 2015 et argent en 2018), durant les Championnats de France.

« Si ça ne tenait qu'à lui, il pourrait faire ça toute sa vie, c'est un cheval guerrier »

Leurs victoires permettent à Playboy de se faire repérer par une amie de la famille travaillant pour le film Jappeloup, l'équipe de production cherchait des chevaux de petites tailles pouvant sauter de hauts obstacles et Playboy correspondait presque en tout point aux critères, sauf qu'il n'était pas de la bonne couleur. Pour le tournage, le cheval à dû être peint en noir toutes les deux semaines avec de la teinture pour cheveux. À l'époque, c'est Alain Bourdon qui montait Playboy et qui a donc participé au tournage en tant que doublure de Guillaume Canet pour les scènes de hauts sauts, celles-ci servaient surtout d'assurances.

L'ambiance studio, les caméras, et même le bruit des drones qui tournaient tout autour de lui, laissait le cheval complètement imperturbable.

Avec maintenant 17 ans d'âge, ce cheval à la tête dure part pour une retraite bien méritée, mais progressive. Il retourne là où il est né dans son élevage entouré de ses confrères de la nouvelle génération qui ne demande qu'à reproduire les mêmes succès.

Une vente solidaire pour les centres équestres dans le besoin

©Damien Kilani

Les conditions particulières de cette année 2020 ont fait naître des actions solidaires dans le monde entier et les cavaliers bretons n'ont pas fait exception. Suite à la démarche *Stage du cœur* initiée par Philippe Rozier, le cavalier Tony Cadet, avec l'aide du speaker Alexandre Depagne et du logisticien Damien Kilani, a aussi voulu mettre en place une action solidaire pour les centres équestres dans le besoin.

« ...une vente aux enchères dont les bénéfices ont été reversés à l'ensemble des clubs bretons »

En effet, cette période est essentielle pour la plupart des centres équestres puisqu'elle représente un tiers de leur chiffre d'affaires. Une vente aux enchères a donc été orchestrée en mai et les bénéfices ont été reversés à l'ensemble des clubs bretons. Des stages avec des cavaliers professionnels, de la sellerie, de la nourriture, et même des affaires collectors de l'équipe de France ont été mis aux enchères. Les acheteurs avaient la possibilité de reverser l'argent soit dans le club de leur choix soit dans un pot commun.

L'intégralité des biens ont été vendus et ont permis de récolter 100 000 €, 70 % aux clubs choisis par les acheteurs et le reste, le fond d'urgence, a été doublé par la Fédération Française d'Equitation (FFE) et redistribué par le Comité Régional d'Equitation Bretonne (CREB).

La vague à l'âme

Jean Galfione

©Serenis - Portrait : J-M Liot

L'ancien perchiste Jean Galfione, médaillé d'or olympique à Atlanta en 1996, champion du monde et recordman du monde en salle est venu à la voile sur le tard. Régatier depuis 2004, il se prépare actuellement pour la prochaine Route du Rhum. Rencontre.

Issu d'une famille proche de marins-pêcheurs, petit-fils d'un médecin ayant officié dans la Marine Nationale, Jean Galfione était comme prédestiné à prendre le large. Pourtant, quand on lui parle de destinée, pour faire référence à son livre (*Rien n'est jamais écrit*, 2019), il répond sans hésitation : « Je ne crois pas du tout au destin. Je crois qu'il faut se bouger, tenter, et c'est là où les portes s'ouvrent, où les rencontres se créent et puis tant que l'on reste honnête avec sa passion les choses finissent par arriver et parfois on se trompe aussi. C'est ça qui m'a fait avancer ».

« Je ne crois pas du tout au destin. Je crois qu'il faut se bouger, tenter... »

Sa dernière Route du Rhum en 2018 aura été très formatrice. Stoppé dans son élan à Brest à cause d'une météo dantesque qui lui volera sa course pour laquelle il s'était préparé pendant trois années, l'ancien perchiste apprend de ses expériences passées, qu'elles soient bonnes ou mauvaises. D'ailleurs, il ne cesse de faire référence à sa « première vie », celle où il a décroché la médaille d'or olympique à Atlanta en 1996. Cette victoire s'entremêle aujourd'hui symboliquement à sa deuxième vie en cours de marin : « J'appelle tous mes bateaux Talenta, en référence à Atlanta ».

L'humble skipper se prépare actuellement à reprendre le large avec son sponsor Serenis Consulting. « On est reparti sur la construction d'un bateau neuf. On est en train de peaufiner les derniers plans et ajustements avant de lancer le moule pour une mise à l'eau en Mars 2021. » De quoi affronter la prochaine Route du Rhum 2022. « J'ai envie que celle-là se passe super bien ce sera déjà pour moi un aboutissement ». L'écriture de son histoire maritime ne demande qu'à s'écrire. On lui souhaite de belles lignes.

Ouest-immobilier-neuf.com

Investir ou habiter, les meilleures opportunités !

Cap à l'Ouest !

Les forts mouvements de population vers la côte atlantique constatés depuis près de dix ans désormais ne se démentent pas malgré la crise Covid-19, au contraire. État des lieux d'une situation inédite.

Au-delà des aspects flatteurs des palmarès qui classent systématiquement les villes de l'Ouest sur le podium des « villes où il fait bon vivre », « plus belles villes de France », ou encore « villes où investir », les mouvements de population sont réels et nécessitent une mobilisation des acteurs du logement. Quand l'Insee annonce près de 700 000 nouveaux arrivants d'ici 2040 en Bretagne, c'est toute une économie régionale qui doit s'adapter.

Véritable pied de nez à l'histoire quand on sait que plus de 800 000 bretons peuplent la capitale et ses banlieues depuis le début du vingtième siècle, c'est aujourd'hui un « retour au pays qui s'opère ». Ce ne sont plus seulement des retraités nostalgiques du pays qui reviennent mais des familles de quadras et quinquas, aisées, qui ont décidé de privilégier leur qualité de vie, d'éducation et aussi leur sécurité. Les facilités de transport avec le TGV et les nouveaux modes de télé-travail ouvrant aussi de nouveaux horizons à ces chefs d'entreprise qui construisent leur nouveau nid familial à Nantes, Rennes, Vannes, Saint-Malo et s'installent dans une double vie dans laquelle la mobilité est la règle. Ceux qui s'installent dans le Finistère recherchant plus de stabilité. La région s'enrichit de ces profils de haut niveau souvent dans la tech qui, de surcroit, sont en première ligne sur la nouvelle économie.

Les promoteurs régionaux ont su s'adapter à ces nouveaux besoins et accompagnent aujourd'hui cette dynamique sans pour autant délaisser l'aspect social ou abordable, en étroite collaboration avec les collectivités locales. Ainsi le juste équilibre entre l'accueil quantitatif et qualitatif de ces nouvelles populations légitimes est l'enjeu des prochaines années

ACCOMPAGNEMENT | PERSONNALISATION | RELATION DURABLE

IMMOBILIER NEUF

MANACH
CONSEIL IMMOBILIER

OFFRES SÉLECTIVES
AVANT-PREMIÈRES

Frédéric MANACH
19 rue Hoche 56000 VANNES
06 16 68 35 20 | contact@manach-conseil.com

MPER LA BAULE CONCARNEAU QUIBERON PORNIC SAINT-NAZAIRE PORNICHET VANNES NANTES RENNES AURA
VANNES NANTES RENNES AURAY LORIENT RNEAU QUIBERON PORNIC SAINT-NAZAIRE
IBERON PORNIC SAINT-NAZAIRE PORNICHET AURAY LORIENT QUIMPER LA BAULE CO
LORIENT QUIMPER LA BAULE CONCARNEAU QUIBERON PORNIC SAINT-NAZAIRE PORNICHET VANNES NANTES

www.manach-conseil.com

Constructeur de maisons individuelles

Pont-l'Abbé
02 98 94 40 03

Lorient
02 97 37 33 99

Concarneau
02 98 50 82 73

Quimperlé
02 98 39 02 12

Auray
02 97 24 12 24

Pontivy
02 97 28 33 82

Voyants au vert

> Dinard

Face à cette crise humaine et sanitaire sans précédent, les mesures prises pour endiguer le virus ont entraîné un ralentissement économique. Un contexte propice à l'investissement immobilier, avec une attractivité toujours plus forte du littoral atlantique et une mobilité accrue des citadins plus que jamais en quête de vert.

Le Covid-19 nous a fait repenser la mobilité. L'exode des Parisiens vers la Normandie et la façade atlantique pendant la période du confinement a donné la tendance. Le territoire séduit toujours autant par son aspect sécuritaire, sa qualité de vie et son dynamisme.

En tête des villes les plus plébiscitées on retrouve Dinard, à l'origine de programmes immobiliers innovants du côté d'Eiffage, Arc et Espace Investissement, en pleine rénovation du Manoir de la Vicomté. Nantes a quant à elle toujours le vent en poupe et Angers commence à tirer son épingle du jeu avec là aussi des lancements de programmes audacieux. Rennes et Vannes restent toujours attractives et Lorient attire de plus en plus l'attention sur elle.

Le contexte économique est aujourd'hui favorable à l'investissement immobilier et malgré une légère hausse nous faisons aujourd'hui face à un taux d'emprunt très bas, empruntant à un taux moyen de 1,65 % sur 20-25 ans. Le rendement de l'épargne bancaire est lui aussi très faible et a chuté concernant les fonds en euros. Quant aux marchés financiers, on se retrouve face à une volatilité accrue, comme après la crise de 2008. Les voyants semblent donc être au vert pour investir dans l'Ouest.

Le vert, c'est finalement ce que recherchent les parisiens, asphyxiés dans des habitations exiguës et sans ouverture vers l'extérieur.

Malgré la crise on ne remarque pas ou peu de fléchissements dans les demandes de biens mais à contrario, on note une forte demande dans les biens avec terrasse et jardin. Une promesse de l'extérieur en tête de liste des critères de recherche des citadins.

Au cœur de Nantes,
votre **futur logement neuf**
avec le **Groupe ARC**

COURS
Lamartine

QUARTIER CANCLAUX

Appartements du studio au 3 pièces et Maisons 2, 3 et 4 pièces

SKYHOME

Illustrations non contractuelles.

Du studio au 4 pièces d'exception

0805 234 700 Service & appel gratuits

ESPACE DE VENTE :
3 place Aristide Briand à NANTES

GROUPE arc

groupearc.fr

Des logements d'exception

sur des emplacements de premier choix

Riche de 50 années d'expérience dans l'immobilier, le groupe ARC s'est spécialisé dans des projets immobiliers neufs en Pays de Loire, Bretagne et Ile-de-France. Acteur incontournable du paysage breton, le promoteur poursuit son développement dans l'Ouest avec trois programmes d'exception à Nantes et Dinard.

©Arka studio

©Artefacto

Saint Eno Bay à Dinard

En lieu et place de l'ancienne école maternelle Notre Dame de la Mer, Saint Eno Bay vous accueille au sein d'une résidence de standing, scindée en trois bâtiments pour favoriser intimité et expositions multiples. Ainsi les 64 appartements, tous prolongés de jardins, balcons ou larges terrasses, bénéficient d'une orientation optimale.

©Epsilon 3D

Cours Lamartine à Nantes

Quartier Canclaux, cinq maisons de ville du deux au quatre pièces de plain-pied avec jardin clos et paysager. C'est au cœur de Nantes, à dix minutes seulement du parc de Procé, dans un quartier recherché pour sa proximité avec le centre-ville et son atmosphère résidentielle chic, que va s'ériger la résidence Cours Lamartine au croisement de la rue des Martyrs et et de la rue du Plessis de la Musse. Dans ce cadre préservé, au calme du jardin intérieur de la résidence, cinq maisons de plain pied viennent s'y insérer.

Skyhome à Nantes

Maisons en T3 et appartements du T1 de 30m² au T4 en dernier étage avec rooftop.
Vivre à Nantes sur une île: Skyhome vous invite à vivre entre ciel et terre, avec un panorama d'exception sur l'eau et la ville. A vos pieds, la Loire paisible et calme, reflète les rayons du soleil. Face à vous c'est la ville qui se dresse, le patrimoine nantais en miroir.
L'île de Nantes est un quartier à part, un lieu de vies au pluriel. Vie culturelle d'abord avec les Machines de l'île, les Anneaux de Buren... Une vie économique portée par le quartier de la création qui a vocation à devenir le cœur de la métropole. Vie étudiante également avec de nombreuses écoles: Audencia, l'école d'architecture, les Beaux Arts... Mais vie résidentielle aussi avec tous les services et commerces: crèche, écoles, lycée, équipements sportifs, restaurants et le centre commercial de Beaulieu.

groupearc.fr

CENTRAL PARK

NEWQUAY
DINARD

VOTRE FUTUR APPARTEMENT

LOI PINEL (1)

NOUVEAU LANCEMENT

WWW.NEWQUAY-DINARD.COM

0 800 734 734* Service & appel gratuits

EIFFAGE IMMOBILIER

Qualité de Vie

(1) L'article 5 de la loi n° 2014-1654 du 29 décembre 2014, dit "Dispositif Pinel" permet une réduction d'impôts dont le montant dépend de la durée de l'engagement de location pris par l'acquéreur. La réduction d'impôt varie de 12 à 21%. Cette réduction s'applique aux logements respectant certaines conditions disponibles auprès de nos conseillers commerciaux, sur le site internet www.eiffage-immobilier.fr. L'éligibilité au Dispositif Pinel n'est pas garantie par Eiffage Immobilier dès lors que les conditions d'application sont fixées et vérifiées par l'administration fiscale. Le non-respect des engagements de location entraîne la perte des incitations fiscales. * Les informations recueillies par notre société feront l'objet d'un traitement informatique destiné à la gestion de clientèle et, éventuellement, à la prospection commerciale. Conformément à la loi n°78-17 du 6 janvier 1978 dite "Informatique et Libertés", vous bénéficierez d'un droit d'accès et de rectification aux informations vous concernant, que vous pouvez exercer en vous adressant à Eiffage Immobilier, 11 place de l'Europe - 78140 Vélizy-Villacoublay. Vous pouvez également, pour des motifs légitimes, vous opposer au traitement des données vous concernant. Conformément au Code de la Consommation, le consommateur est informé qu'il pourra contacter le médiateur de la consommation, MEDIMMOCONSO, 3 avenue Adrien Moisant, 78400 CHATOU, ou depuis le site internet : www.medimmoconso.fr ou à l'adresse mail : contact@medimmoconso.fr. Illustration non contractuelle : ARTEFACTO - EIFFAGE IMMOBILIER GRAND OUEST, SAS au capital de 150 000 euros, RCS Nantes 338 817 216 - 06/2020

Zoom sur le... coliving !

Simple tendance ou nouveau mode de vie ?

Le coliving est un nouveau mode de vie en collectivité. Il allie espaces privés et espaces partagés, ainsi que de nombreux services. Son origine pourrait être new-yorkaise, où des jeunes qui travaillaient alors à Wall Street se sont regroupés pour mieux faire face au prix de l'immobilier de la Grande Pomme. Mais bien avant, à Los Angeles, des apprentis acteurs sans-le-sou venant de tous pays, partageaient déjà des immeubles en U avec piscine : les Dingbat.

Ces dernières années, des investisseurs ont commencé à sentir que la colocation, ou la cohabitation choisie, pouvait devenir un marché potentiel. Le coliving, c'est donc, en quelque sorte, l'interprétation de la notion de cohabitation par des financiers. Mais attention : cela concerne une population très particulière, les 24-34 ans en général, qui a de l'argent, plutôt jeunes cadres qu'étudiants.

Le coliving : transformation de la traditionnelle colocation en niche marketing ?
Oui. On entend beaucoup parler de ce phénomène alors que cela touche statistiquement et sociologiquement une population très restreinte : de jeunes gens au niveau de vie relativement élevé. Il ne faudrait pas que cela occulte cette tendance de fond beaucoup plus large et multiple de la cohabitation. Qui elle est de grande ampleur. Dans le coliving, il y a un côté bulle spéculative, un peu "mode".

> Colonies à Fontainebleau

© A. de Giron

« Le sanctuaire absolu, c'est la chambre : quelles que soient la nature et la forme de l'espace de cohabitation, il faut qu'on ne puisse ni voir ni entendre celui ou celle qui y vit »

Il est plus intéressant de regarder au-delà du coliving pour analyser le phénomène de la cohabitation en général, qui est devenu une solution pour un grand nombre de personnes cherchant à répondre à l'isolement et au manque de logement dans les grandes métropoles. Toutes les classes d'âge et toutes les classes sociales sont concernées par cette nécessité de se rapprocher pour affronter les coûts prohibitifs de l'immobilier. Dans ce panorama très large, le coliving constitue une niche spécifique, dont se sont saisis des financiers et promoteurs.

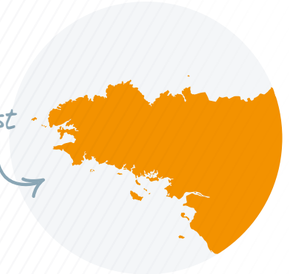
> La Casa, le jardin

On retrouve dans le phénomène du coliving un besoin d'appartenance, de se retrouver avec des personnes qui nous ressemblent. L'entreprise de coliving « La casa », dont le slogan est « Choisis la Casa, le Coliving des (futurs) amis », propose des maisons à partager entre personnes qui possèdent les mêmes centres d'intérêt : sportifs, amateurs de cinéma, de cuisine etc. Si l'on arrive à concilier un environnement où l'on se sent bien avec un espace personnel intime, une chambre complètement privée où l'on se sent dans son cocon, le coliving est réussi.

Petite histoire du coliving en France, avec sa carte à date : c'est Lime, créé par Agathe Duboureau, qui a été précurseur en proposant dès 2017 des suites en plein centre-ville de Bayonne. Ensuite, ce fut la start-up Colonies qui proposa des espaces de coliving à Fontainebleau, Paris 20e, Noisy le Grand, puis « La Casa » avec sa première Casa Wellness à Colombes, ECLA à Massy-Palaiseau, The Babel Community à Marseille...

Investissez en bord de mer !

Retrouvez-nous dans tout l'Ouest



TERRAIN ▪ CONSTRUCTION ▪ PROMOTION

LE CLOS DE KER-BLANCHE

Plans 3D

VOTRE MAISON AVEC GARAGE EN BORD DE MER

QUIBERON

LES COTEAUX DE KERGREIS

ÉLIGIBLE Loi PINEL*

Paul Ruelland Architecte & Quintesis Communication

MAISON DE 3 & 4 CHAMBRES AVEC GARAGE

PLUGUFFAN

SAINT-NAZAIRE

V.Joncheray

VIVRE AU CALME PROCHE DU CENTRE-VILLE

le clos de la seigneurie

BREST

UNE ADRESSE IDÉALE AVEC VUE 180° SUR LA RADE

Panda[ch]

Résidence de la corniche

*Le non-respect des engagements de location entraîne la perte des incitations fiscales. Illustrations non contractuelles.

QUIMPER / RENNES / NANTES / PARIS

Urbatys
La sécurité de vos projets

02 98 90 04 93

Retrouvez toute l'offre Urbatys en Bretagne et Pays de Loire sur

www.urbatys.com

Et le coliving à l'étranger ?

Rapide tour d'horizon

Belgique
Morton Place, le coliving à la Bruxelloise : Morton Place, dont la première maison a ouvert en 2011, compte maintenant quatre maisons de huit chambres en moyenne. Le principe est simple : restaurer de grandes maisons bruxelloises en espaces de vie partagés, avec un grand nombre de services inclus : wifi, mobilier de style, chambres avec bureau, lits doubles, salle de bain privée avec douche à l'italienne carrelée...

> Prix moyen d'une chambre au mois : 650 € - 1 000 € tout compris.

© PSG Studio

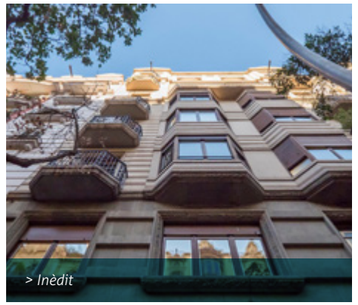
> House Louise, Morton Place

© PSG Studio

> House Louise, Morton Place

Royaume-Uni
The Collective Old Oak, grand édifice Londonien, est composé d'espaces de co-living en petites chambres, d'espaces de coworking, d'une bibliothèque, d'un bistro à la française ainsi qu'un restaurant japonais, de grandes terrasses où des cours de Yoga et des soirées ciné sont organisées.

> Prix moyen d'une chambre au mois : 1 100 £ tout compris.



© Valerie Clarysse

> Inèdit

Espagne
Inèdit, à Barcelone, propose des chambres dans des colivings dans différentes zones de Barcelone. Les chambres comprennent des services minimums tels que le linge de lit, des meubles neufs, bureaux et chaises, et il est possible de choisir des services additionnels tels que le transfert de l'aéroport (50 €), check-in en weekend, services de repassage, services de courses à domicile (15 €) etc.

Singapour
Coliving.com propose des espaces de coliving incluant wifi, salle de sport, piscine communautaire pour environ 1 200 - 1 500 $ par mois tout compris pour les plus petites chambres, et jusqu'à 3 000 $ pour les plus grandes. Rappelons que Coliving.com propose plus de 12 000 lits dans 45 pays du monde, occupant donc la place de la plus grande entreprise de coliving au monde grâce à l'industrialisation de son process. Les chambres peuvent également être louées à la semaine contre une durée de séjour minimum de un mois pour la plupart des acteurs du coliving.

En conclusion, le coliving, pour le moment encore à l'état embryonnaire, serait-il le bon filon immobilier des décennies à venir ?
L'apparition des nouveaux modes de vie évolutifs, la stagnation de l'offre de logement en métropole et la difficulté croissante pourraient en effet pousser ce phénomène de nouveau lifestyle qui correspond de près aux attentes des «individualistes grégaires», comme on aime appeler les Millennials, bâtisseurs du monde d'aujourd'hui et de demain.

PROCHAINEMENT
À SAINT-BARTHÉLEMY-D'ANJOU (49)

inspiration
Vibrations naturelles

VOTRE APPARTEMENT DU T2 AU T4

COCOON'AGES

UNE RÉSIDENCE
INTERGÉNÉRATIONNELLE
AVEC **COCOON'AGES**

0 800 734 734* Service & appel gratuits

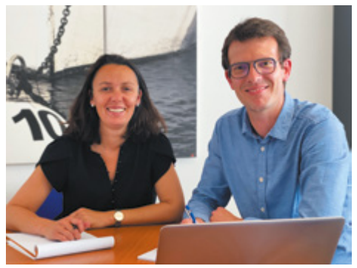
EIFFAGE IMMOBILIER

* Les informations recueillies par notre société feront l'objet d'un traitement informatique destiné à la gestion de clientèle et, éventuellement, à la prospection commerciale. Conformément à la loi n°78-17 du 6 janvier 1978 dite "Informatique et Libertés", vous bénéficierez d'un droit d'accès et de rectification aux informations vous concernant, que vous pouvez exercer en vous adressant à Eiffage Immobilier, 11 place de l'Europe - 78140 Vélizy-Villacoublay. Vous pouvez également, pour des motifs légitimes, vous opposer au traitement des données vous concernant. Conformément au Code de la Consommation, le consommateur est informé qu'il pourra contacter le médiateur de la consommation, MEDIMMOCONSO, 3 avenue Adrien Moisant, 78400 CHATOU, ou depuis le site internet : www.medimmoconso.fr ou à l'adresse mail : contact@medimmoconso.fr. Illustration non contractuelle : Habiteo. Crédits photos : iStock et Adobe Stock. - EIFFAGE IMMOBILIER GRAND OUEST, SAS au capital de 150 000 euros, RCS Nantes 338 817 216 - 06/2020

Mettez de la valeur dans vos investissements

avec Val'Invest !

Entreprise familiale spécialisée dans l'immobilier de placement depuis 2004, Val'Invest propose un accompagnement sur-mesure dans l'achat d'un bien destiné à la location. L'objectif ? Préparer sa retraite, se constituer un patrimoine ou encore réaliser des économies d'impôts. Gérée depuis Guidel par Guillaume et Julie Bouchaud, l'agence est implantée en Bretagne, Normandie et Pays de Loire.



> *Julie et Guillaume Bouchaud*

« Un bon investissement ne s'arrête pas uniquement au choix du produit. Il est fondamental d'intégrer, dans un projet d'investissement locatif, les aspects financiers et fiscaux puisque cela va vraiment jouer sur la performance à moyen et long terme du placement que l'on est en train de faire »

Une structure de proximité tournée vers le futur
Essentiellement orientée vers l'immobilier résidentiel et l'immobilier en résidences services (résidences séniors, résidences étudiantes, résidence de tourisme), Val'Invest s'affiche comme le partenaire idéal pour vous constituer un patrimoine immobilier de qualité à transmettre à vos héritiers.

Val'Invest intervient sur différents régimes fiscaux :

• Le régime foncier avec économies d'impôts via la loi Pinel, la loi Malraux, le mécanisme du déficit foncier ainsi que le démembrement temporaire (ou « nue-propriété »)

• Le régime de la location meublée pour se créer des revenus peu ou pas imposables sur une longue période selon le montage financier. Dans certains cas il est possible de bénéficier d'une réduction d'impôt via le dispositif Censi-Bouvard.

Un maillon rassurant dans la chaîne de l'investissement
Proposant majoritairement de l'immobilier neuf ou ancien rénové sur les agglomérations attractives et le littoral, la valeur ajoutée de Val'Invest réside dans un accompagnement personnalisé et 100% indépendant, misant sur une solution client plus qu'une approche produit. S'adaptant à tout type de clientèle, l'idée est de réduire la taille de la chaîne, parfois chronophage, dans l'investissement d'un bien immobilier. Deux premiers rendez-vous non facturés vous sont d'abord proposés, au cours desquels l'équipe dresse un état des lieux de vos finances avant de vous proposer un comparatif chiffré en tenant compte de votre situation et de l'offre du marché. Pour réaliser leurs projections, Val'Invest s'appuie sur un simulateur expert dédié à la fiscalité immobilière (TopInvest).

Place ensuite à la phase de sélection de produits sur laquelle le client pourra se positionner concrètement en signant un contrat de réservation. Val'Invest assure l'ensemble du suivi administratif (client, promoteur, banque, assureur, notaire). Elle travaille avec des promoteurs nationaux et régionaux reconnus et les principaux gestionnaires-exploitants du marché.

Pour l'immobilier neuf, le client accède directement aux tarifs promoteurs sans frais supplémentaires. De plus, Val'invest apporte des solutions pour votre financement, la gestion de votre bien et les démarches fiscales en partenariat avec courtiers, agences locales, assureurs et expert-comptable.

Une société en plein essor
Avec à son actif deux co-gérants et des collaborateurs extérieurs, notamment une conseillère indépendante qui a rejoint la structure en septembre 2019, Val'Invest souhaite aujourd'hui continuer le développement naturel de la société entrepris depuis la reprise en 2018 avec l'intégration de partenaires apporteurs d'affaires et collaborateurs indépendants dans une relation gagnant/gagnant. Depuis peu, la structure traite également des reventes de biens dans des résidences gérées par bail commercial nécessitant une expertise particulière. Enfin, elle développe actuellement un service d'accompagnement dédié à l'investissement locatif dans l'ancien, sous forme de mandat de recherche, avec une stratégie orientée en centre-ville sur des petites et moyennes surfaces pour de la location meublée sur Brest et Lorient pour le moment.

Prêts ? Investissez !
www.val-invest.com

Val' invest
Solution en immobilier de placement

POUR HABITER OU INVESTIR DANS LE MORBIHAN, DERNIÈRES OPPORTUNITÉS !

INZINZAC-LOCHRIST
Les Terrasses de la Rive
À 30 min des plages et de Lorient

- Un art de vivre sur les bords du Blavet
- Commerces au pied de la résidence

Appartements du T2 au T5

à partir de **144 000 €***

*stationnement inclus et hors frais de notaire

HENNEBONT
L'Hermine
À proximité de Lorient

- Entre ville et campagne
- Dans l'éco-quartier du Quimpéro

Appartements du T2 au T4

à partir de **131 000 €***

*stationnement inclus et hors frais de notaire

ÉLIGIBLE LOI PINEL 2020**
PAYEZ MOINS D'IMPÔTS

ELVEN
Ker Maën
À 15 min de Vannes

- Au cœur d'une ville d'avenir, une qualité de vie préservée
- Commerces, services à proximité

Appartements du T2 au T5

à partir de **137 000 €***

*stationnement inclus et hors frais de notaire

RENSEIGNEMENTS & VENTE

02 97 50 91 27
06 77 96 83 74
POLIMMO.FR

SURZUR
Les Coteaux de Lobréont

- Terrains à bâtir viabilisés et libres de constructeur
- À proximité des commerces

de 273 à 393 m²

à partir de **42 000 €***

*hors frais de notaire

POLIMMO
PÔLE IMMOBILIER DE BRETAGNE ATLANTIQUE

Votre promoteur breton et solidaire

**Le non-respect des engagements de location entraîne la perte des incitations fiscales. Illustrations non contractuelles.

Observatoire de la Promotion Immobilière

OPI — OBSERVATOIRE de la PROMOTION IMMOBILIÈRE

Proposer une photographie du marché immobilier et des tendances fortes de son époque, en plaçant l'humain au cœur de la démarche.

Une table ronde organisée par l'Observatoire de la Promotion Immobilière (OPI) a permis d'extraire quelques signaux faibles intéressants et surprenants.

2/3 — Deux tiers des interrogés accordent une importance primordiale à la vue qu'ils possèdent de chez eux : parc, point d'eau, végétaux…

10 MIN — C'est la tolérance maximale pour rejoindre, à pied, un arrêt de transport en commun par notre panel.

100 % — 100 % des sondés souhaitent des transports en communs proches de leur lieu de vie.

La question principale qui a animé ce débat était la suivante : « **Qu'est-ce qui est le plus important pour vous au moment de l'achat d'un appartement ou d'une maison ?** »

Premièrement, on remarque que deux tiers des interrogés accordent une importance primordiale à la vue qu'ils possèdent de chez eux : parc, point d'eau, végétaux… Être proche de la nature dans son habitat est une réelle chance.
Pour Marie, 74 ans, l'importance est la vue qu'elle a de sa terrasse : verdure, étang… La résidence principale doit se situer à proximité d'un parc, d'une promenade ou bien d'une piste cyclable. Ces points sont également importants pour Frederick, 62 ans, qui privilégie la nature et le calme autour de sa maison, l'important pour lui est de « pouvoir ouvrir sa fenêtre » à toute heure de la journée.

Une idée que ne partagent pas tous les interrogés, à l'image de la « génération Y ». Lucie, étudiante de 21 ans, et Lou, chef de projet en agence de 24 ans, privilégient la ville et les commerces de proximité. Pour elles, vivre dans un endroit calme évoque de l'angoisse et de la solitude. Elles préfèrent donc se sentir entourées en choisissant un emplacement en cœur de ville.

« Il est important de connaître les besoins de chacun et les critères nécessaires pour définir l'emplacement idéal. »

La proximité avec les commerces tels que les épiceries, les boulangeries ou encore les pharmacies n'est pas négligeable pour Franck, 49 ans, et Luca, 32 ans.

On comprend alors qu'une personne sur deux souhaite se sentir proche ou à deux pas du centre-ville.
Pour l'autre moitié, le souhait de ne pas se sentir étouffé par le trafic dense de l'agglomération est un facteur majeur à leur bien-être.

Enfin, 100 % des sondés souhaitent des transports en communs proches de leur lieu de vie. Cependant, c'est ce même pourcentage qui affirme ne jamais utiliser les moyens de circulation mis à leur disposition. Question de prix ou simple préférence pour le confort de la voiture, ce sont seulement pour les enfants que l'on va privilégier des arrêts de bus, de tramway ou encore de métro non loin du nid familial.

Toujours en termes de sécurité, 100 % des individus disent préférer un immeuble comportant un dispositif de sécurité comme des caméras, un vigil ou encore une conciergerie présente sur place. Tous les interrogés affirment favoriser un immeuble sécurisé !

« Les critères en terme d'emplacement idéal dépendent des générations. »

L'immobilier 3.0

Le confinement a balayé tous nos repères et ceux des professionnels dont les activités reposaient jusque-là sur un contact direct avec le client. De nombreux secteurs ont dû se réinventer et orienter leur stratégie vers le web. Cette nouvelle réalité d'un marché tout numérique a aussi touché la sphère immobilière, qui a développé des agences en ligne nouvelle génération.

Welmo, Proprioo, Immo-neo, Equinimo, Imop... les jeunes pousses de l'immobilier 3.0 fleurissent depuis dix ans sur le marché français et ont enregistré une hausse des demandes pendant le confinement. En pleine mutation, le secteur de l'immobilier se numérise de plus en plus et propose des avantages non négligeables aux futurs acheteurs, qui peuvent désormais tout faire depuis chez eux : visites virtuelles, actes de vente en ligne ou encore signatures à distance.

Le métier d'agent immobilier se réinvente et s'aligne aux attentes des ménages en leur proposant de vendre leur bien immobilier sans aucun frais d'agence ou à des frais réduits et des prestations globales de qualité au moins égales à celles pratiquées par les réseaux immobiliers classiques. Un argument de poids mis en avant par ces proptechs qui, sauf exception, ne prennent pas d'honoraires indexés au prix du bien mais des commissions fixes.

Du côté des applications mobiles, un clic suffit aujourd'hui pour visiter virtuellement un bien immobilier (Nest Builder), créer ses plans en réalité augmentée (MagicPlan), explorer son futur quartier en 3D (Bien'ici) ou encore géolocaliser toutes les annonces immobilières dans le secteur recherché (Geoimmo).

Même chose du côté des comparateurs immobiliers en ligne, qui ne cessent de croître (Persona Courtage, LesFurets.com, Empruntis...). S'il est désormais possible de tout voir, tout comparer, tout contrôler par nous-même, quid de la parole des agents experts qui comprennent nos besoins et reconnaissent notre individualité ?

La Côte d'Émeraude n'attend que vous !

SAINT ENO BAY

VOTRE FUTUR APPARTEMENT NEUF

du studio au 4 pièces terrasse

ESPACE DE VENTE : 33 bd Féart à Dinard

0805 234 700 Service & appel gratuits

www.groupearc.fr

GROUPE arc

Groupe Arc : siège social - 1 rue Geneviève de Gaulle-Anthonioz - CS 40832 - 35208 RENNES Cedex 2 - 02 99 86 13 86. Illustration non contractuelle : Artefacto réalisées à partir de documents d'architecte Jean-François Gohlen, éléments d'ambiance non compris (stores, végétation, parasols...), décoration et mobiliers non contractuels. Teintes des balcons et façades pouvant évoluer en fonction des choix définitifs de l'architecte. 06/20 Quintessiammo