



MODE COSMOPOLITE



- Une marque conçue en Bretagne avec ses propres motifs originaux
- Mode réversible et accessoires

BRETAGNE · PARIS

www.maison-aelmat.com

MAISON Breizh design AELMAT vos paddles personnalisés



Des paddles aux couleurs de votre entreprise, de votre ville, de votre station balnéaire... c'est le crédo de **Design paddle**. Un concept, unique en France, déployé par le bureau de design de l'agence Quintesis Communication auprès de ses clients et désormais disponible pour toutes les entreprises, sociétés événementielles et organisations touristiques à partir de 15 exemplaires.

www.design-paddle.com

Vous pouvez également vous offrir un modèle original!

www.design-paddle.com



Ouest Magazine n°17 Édition 2023

Paris 4 rue Mayet, 6°

Nantes

Vannes

12 rue de la Coutume

Tél.: 02 97 40 42 09 redaction@ouest-magazine.com

Directeurs de la publication Valérie Patout-Gestin et Gaël Patout

Éditeur Synapse éditions Capital de 60 000 € - RCS 484960919

Rédactrice en chef Valérie Patout-Gestin

Rédaction

Valérie Patout-Gestin, Fabienne Jacobson, Matthieu Stricot, Mathis Patout, Serge Marshall, Gaël Patout, Louise-Marie Patout, Claude Briand-Picard, Stéphanie Jouin. Stagiaire rédaction : Ambre Moreau

Couverture

éation originale Ouest Magazine

Création graphique Agence Quintesis Communication 02 97 40 42 09 - www.quintesis.com

Internet www.ouest-magazine.com

Photos

Quintesis Communication, 'oann Le Rouzic, AdobeStock, Stock, Shutterstock. Duest Magazine décline oute responsabilité quant aux photo ransmises libres de droits

npression ônes Lorient ocument imprimé avec des enc

Studio graphique Mathilde Parenty, Aurélie Billiau,

Avec la participation de Fanny Auberty, Mathilde Teuliè

Dépôt légal à parution. ISSN: 2260-782X Foute reproduction, même partielle, set interdite, sauf autorisation écrite le l'éditeur. L'éditeur ne peut être tenu responsable fu contenu des annonces publiées







Un magazine qui déroule un fil, solide, vecteur de transmission de transition, d'infini, de lien souvent familial, amical, toujours quidé par la passion.

Métaphorique ou concret, ce fil est à la base de toute chose. Du spirituel aux applications techniques, innovantes, traditionnelles. Quel point commun entre le fil de lin, de laine, de béton, de métal, le fil de la pierre ? Tous les matériaux et couleurs autour de nous s'y rapportent. Ce nouveau magazine va à la rencontre de créateurs qui utilisent de multiples ressources. La technologie et l'innovation montrent des visages à la Janus.

Le point commun de tous les sujets ? L'ambition, la créativité et le bonheur que j'ai eu à rencontrer et interviewer chaque acteur de cette édition. La transmission, le respect des savoir-faire ancrés dans l'histoire, sans oublier l'utilisation des nouvelles technologies pour aller vers une croissance vitale pour ces entreprises qui créent des emplois et qui contribuent à la réindustrialisation de notre région. Un focus sur le domaine artistique qui m'a inspiré le vers disruptif d'Éluard. Découvrez le zoom consacré à un mouvement artistique, le Seiz Breur, nos coups de cœur sur l'art contemporain, la sculpture, la mode, les petites pépites proposées par le monde de l'agroalimentaire. Des infos sur l'immobilier, ses acteurs et des programmes qui s'inscrivent dans des démarches écoresponsables. Laissez-vous entraîner dans des lieux pour vous ressourcer en France et à l'étranger. La gastronomie aura des couleurs de lavande, ma couleur sélectionnée également pour vous présenter des objets et designs. Nous prendrons la mer sur des wing foils et irons découvrir la richesse de la scène musicale bretonne avec des influences du classique au rap. Merci à tous pour ces temps et partages. Je souhaite que vous, lecteurs, ayez la chance d'aller à la rencontre de toutes ces personnalités aussi différentes que passionnantes.

«Lorsque tu fais quelque chose, sache que tu auras contre toi, ceux qui voudraient faire la même chose, ceux qui voudraient le contraire, et l'immense majorité de ceux qui ne voudraient rien faire.» Confucius.

Si cette citation vous parle, c'est que vous êtes actif, curieux, loin des rageux et je suis honorée de vous compter parmi nos lecteurs.

Valérie Patout-Gestin Fondatrice



www.ouest-magazine.com

Les nouveaux

CONQU



Graine d'alchimiste

L'histoire commence il y a dix ans, après que Laure Fidel, ingénieure en agroalimentaire ait été recrutée... par le biais du pendule d'un naturopathe. Original et pourtant. En apprenant à soigner différemment, elle développe sa relation avec les plantes d'une manière plus étroite encore.

Après s'être formée en aromathérapie et en herboristerie, l'idée de fonder une entreprise responsable et consciente des enjeux naturels et humains s'est parfaitement inscrite dans son parcours de vie. La ville de Vertou (44) accueille le projet.

C'est ainsi que sont nées les infusions **Biohême**, à la croisée d'un pendule et d'une conscience accrue du pouvoir des plantes. C'est dans les champs des Pays de la Loire, la première région productrice de plantes médicinales, que Laure a planté sa graine de génie afin de créer un panel d'infusions pour tous. Vous savez ce que l'on dit! Tous les goûts sont dans la nature. Du produit à l'emballage en passant par la fabrication, l'alchimiste a pensé à tout.

www.bioheme.fr



Quand la matière rencontre la manière

En 2011, **Cyr Dioré** dépose le brevet de la matière qu'il a inventée, le Greenfib, qui deviendra par la même occasion le nom de sa marque. Cette nouvelle matière biosourcée, fabriquée en Bretagne et en Nouvelle-Aquitaine, est issue de matières premières naturelles. Sa composition réside dans des poudres minérales comme des déchets d'huîtres bretonnes, des farines végétales non alimentaires telles que du roseau de Bretagne et des graines de ricin.

En 2018, Luc Ménétrey rejoint l'aventure et donne forme à cette matière. Sa formation d'opticien et ses voyages en Afrique lui ont donné envie de créer une monture de lunettes idéale et responsable. Le but ? Pouvoir déposer sa paire de lunettes usagée dans une borne de recyclage et ainsi pouvoir réutiliser la matière. La connaissance technique de Luc, associée à l'expérience dans le monde de l'entreprise de Cyr, a donné naissance à l'une des initiatives vertes les plus prometteuses de notre ère. Son développement permet à l'heure actuelle la fabrication de brosses à dents, de contenants alimentaires réutilisables ou encore de pièces techniques et esthétiques dans le bâtiment, grâce à sa résistance à de



érants

Vous allez jubiler à l'idée d'en boire!

Il ne faut jamais sous-estimer la force d'une prise de conscience. En observant l'amélioration de la santé de sa maman grâce à une meilleure alimentation, Antoine Martin, cofondateur de la marque Jubiles, s'est vu pris d'intérêt et de passion pour le sujet, il commence à se former en micronutrition. Il se fait rapidement rejoindre par celui qui deviendra son binôme, **François Verdier**, porteur des mêmes convictions. Mais pourquoi le kombucha? Le duo voulait proposer un produit à la fois bon pour la santé. pour les papilles et pour la planète. Issu de la fermentation naturelle d'une infusion, le kombucha remplit tous les critères. Leur volonté étant de rendre ce produit accessible à tous et de proposer des saveurs pour tous les goûts. Leurs bouteilles sont végétales et vous pourrez retrouver parmi leur large choix : des kombuchas curcuma-fruit de la passion, pêche ou encore myrtille-hibiscus, avec quatre fois moins de sucre qu'un soda. En bref, leur kombucha a tout bon et comme toutes ces boissons fermentées, cela implique une consommation adaptée.

Max de Génie

ECLE NY





Sainement gourmand

C'est de la passion pour la cuisine et de l'inquiétude quant à l'impact du sucre sur notre corps, qu'Eugénie et Maxime ont décidé de lancer le projet Max de Génie.

Après des heures passées aux fourneaux, des recherches scientifiques, des collaborations avec des spécialistes de la bonne alimentation, ils ont réussi à proposer des recettes aussi saines que délicieuses. Née d'une famille de meuniers, Eugénie a souhaité mettre à l'honneur l'artisanat local en fabriquant sa farine dans les moulins de son enfance de la région nantaise. La farine est moulue sur meule de pierre, ce qui permet, contrairement à celles obtenues sur cylindres, de garder le germe de la céréale. La promesse de recettes 100% artisanales et pleines de vérité. Si ce n'est pas ça avoir un max de génie!





HIBISCUS & MYRTILLE





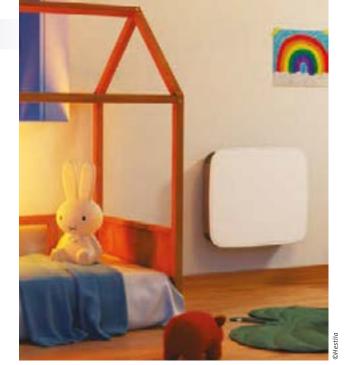


Kignon, le petit biscuit ki a tout bon!

Il était une fois trois drôles de dames qui ont très vite compris que l'industrie de l'agroalimentaire n'était pas qu'un conte de fée. Après une prise de conscience collective face à l'ampleur du gaspillage alimentaire français combiné au taux de chômage deux fois plus élevé chez les personnes en situation de handicap, Alix, Louise et Katia, trois ingénieures en agroalimentaire, ont décidé de se lancer dans l'aventure «Handi-Gaspi». Cette initiative nantaise a fait naître le **Kignon**, produit emblématique de la marque. Ce concentré de croquant est confectionné à partir de pains invendus ou « pains de la veille » de plusieurs boulangeries bio nantaises. Un recyclage qui sert la planète: saviez-vous que pour fabriquer une baguette de pain, on utilise l'équivalent d'une baignoire remplie d'eau ? Cela revient donc à dire : « qui sauve un pain, sauve un bain ». Mais l'engagement ne s'arrête pas là puisque la biscuiterie fonctionne grâce à la passion commune qui réunit une trentaine de personnes en situation de handicap. Chacune des étapes de la production a été adaptée à ses travailleurs pour créer des biscuits à la fois écoresponsables et remplis de sourires.

Les prix liés aux reconnaissances sociale et environnementale, à l'innovation et à la création agroalimentaire, viennent couronner la réussite de cette entreprise particulière.

www.kignon.fr



Fatale énergie

Un radiateur écologique qui vous rémunère chaque mois, c'est l'invention d'Alexandre Vinot et de Camille Chenuil

Transformer l'énergie fatale* en source de chaleur économique, c'est la mission de la start-up **Hestiia**. Grâce à son radiateur myEko, elle propose à ses clients d'augmenter leur pouvoir d'achat en réduisant leur consommation actuelle, devenant ainsi acteurs d'une économie plus verte. Mais ce n'est pas tout, ce radiateur électrique à inertie sèche, nouvelle génération, met l'énergie à votre service en vous rémunérant. Cette innovation permet à la startup de revendre la puissance de calcul et d'envoyer en moyenne 450€ par an au propriétaire de ses radiateurs pour un logement de 90 m² en moyenne. Oui l'eût cru : être écologiquement responsable peut être payant!

Comment c'est possible ? Il suffit d'avoir le wifi! Enfin ça, c'est du côté du client. Pour Hestiia, il a fallu développer des cartes électroniques ultra-performantes «H1» capables de réchauffer une pièce allant de 10 à 15 m². Grâce à leurs fonctions intelligentes, elles sont par exemple capables de détecter les fenêtres ouvertes. Une technologie qui permet aux propriétaires d'économiser 15 % d'énergie de chauffage en réduisant considérablement le gaspillage d'énergies

*Les énergies fatales, de quoi s'agit-il?

Ce sont les énergies considérées comme perdues si on ne les utilise pas au moment où elles sont disponibles. Par exemple un surplus d'énergies renouvelables trop dur à stocker ou encore des résidus d'énergie produits durant des processus industriels en font partie. Pour accroître notre efficacité énergétique, il faut apprendre à la capturer et à la transformer. Un pari relevé par la start-up basée à Nantes.

www.hestiia.com

Alexandre Vinot et Camille Chenuil



Trendy et gourmand

C'est l'histoire d'une toute jeune société créée en 2022 par Marine Labbe et basée à Ploufragan (22). Passionnée de voyage et de café, elle décide, en 2020, de faire un road trip gastronomique en Amérique du Sud pour aller au plus près de la ressource. Elle visite de nombreuses plantations et travaille dans certaines. Bercée par les odeurs de son voyage initiatique, olfactif et technique, elle confirme ses choix. Ensuite, direction la Californie pour travailler et décliner les produits. Son travail de barista lui permet de se former entre autres aux techniques de Cold Brew Coffee.



Pour le brew coffee, il s'agit de laisser le café infuser à froid dans de l'eau. Les grains torréfiés sont moulus pour dégager le plus d'arômes. Revenue en France, la marque qui était en gestation dans l'esprit de Marine devient concrète avec le lancement de différentes gammes. Les Blends barista sont des mélanges sucrés qui viennent agrémenter vos boissons, lattes, mais elles existent également en topping ou en pâtisserie. Laissez-vous emporter par les arômes délicats des thés California Sunrise, Buena Onda ou d'une infusion Ouest Coast. Goûtez aux boissons froides avec un cold brew coffee aux notes de chocolat, caramel, sarrasin, framboise ou fraise, ou dégustez un café vert aux notes de passion. Présente aujourd'hui dans une cinquantaine de points de vente, lauréate du concours Germinators à New York et gagnante du concours Kisskissbiobio, Gualala a pris la voie zéro plastique. Les ingrédients sont biosourcés et équitables. Tous les produits sont fabriqués et assemblés en Bretagne. Nous avons testé ces derniers avec un plaisir infiniment gourmand, tout est bien dosé et la diversité de saveurs insuffle du bonheur à nos papilles et ouvre les chakras.



Passionné d'animaux et de design textile, Mathieu Even, entrepreneur rennais de la Tech, a réussi en quelques années à rendre incontournable sa marque et son style d'accessoires. Ses bandanas, kits de balades, tapis... La collection proposée est surtout confortable et ergonomique pour nos animaux.

La marque French Bandit a connu un essor en 2019 et elle collabore aujourd'hui avec de grandes marques comme Lancel et des représentants du Made in France telle que la marque Flotte. L'idée est de proposer des gammes créatives adaptées à tous les budgets et aux différents besoins de nos animaux de compagnie. Les produits se veulent lookés, pratiques et résistants. French Bandit a ainsi su s'imposer comme une marque emblématique d'accessoires pour les animaux de compagnie. Pour chaque commande, un euro est reversé aux associations pour aider les animaux dans le besoin. Breaking news : le chien présidentiel Némo porte du « French Bandit ».

www.french-bandit.com



gualala.fr



Le chaudron magique

« Retrouver les saveurs de la chips artisanale telle qu'on la dégustait autrefois.» Voici le pari que s'est lancé le Redonnais Jean-Michel **Gicquel** avec la marque **Katell**. Le secret pour redonner ses lettres de noblesse à une recette ancestrale ? Une cuisson au chaudron, lente et à basse température permet de préserver le goût de la pomme de terre capable d'impressionner les papilles. Cette technique antique est reproduite par un bijou de modernité technologique, ayant permis à l'entreprise de conserver la cuisson au chaudron et d'obtenir la certification IFS-sup en décembre 2022.

Conscient des enjeux environnementaux, Jean-Michel, le créateur, a veillé à ce que le site de production intègre dans sa conception l'ensemble des problématiques actuelles en matière de développement durable. Ainsi, l'approvisionnement se fait en circuit court, l'énergie est issue de panneaux photovoltaïques. Une initiative qui n'oublie pas de mettre en valeur nos producteurs bretons. Grâce à sa recette à la pomme de terre et à la farine de sarrasin produite par la coopérative bretonne Le Gouessant, elles vous feront craquer!

www.terresdebreizh.bzh







Le site des objets trouvés et retrouvés

Touba, rejoint par la suite par **Olivier Doreille** et **Victor Gousset**. Fabrice, le cofondateur de la start-up **Sherlook** a exercé une vingtaine d'années dans le secteur de la publicité sur Paris et Rennes.

Fabrice, comment vous est venue l'idée de lancer cette plateforme?

«Il y a quelque temps, on se promenait avec ma fille. Au début de la promenade ma fille avait son doudou. Et puis le drame, plus d'objet fétiche et j'ai pensé que quelqu'un de bienveillant aurait pu poster quelque part l'information, mais cela n'existait pas

L'idée allait se concrétiser en créant une plateforme numérique qui met en relation la personne qui a perdu quelque chose avec celui qui a trouvé quelque chose. Une interface pro permet à tout type d'entreprise de gérer les objets. La promesse est d'offrir aux entreprises et au grand public une solution numérique simple et intuitive. Un algorithme de *matching** d'annonces va permettre la mise en relation efficace et positive.

Selon une source de l'Ipsos en 2022 il y aurait, rien que pour les 18-24 ans, plus de 35 millions d'objets perdus! Donc peuton supposer le double en incluant toute la population non comprise dans l'étude ? C'est colossal!

61% des Français déclarent avoir déjà perdu leurs clés,

59% ont déjà perdu un objet multimédia, 41% ont déjà perdu des vêtements,

22 % des Français déclarent avoir perdu des papiers.

La solution a été créée en 2021 par **Fabrice** Le constat est qu'aujourd'hui seulement 3% des personnes qui trouvent un objet pensent à communiquer sur les réseaux pour le faire savoir. L'idée est confortée par toutes les études autour de ce sujet qui peut être douloureux affectivement et financièrement. Chez Sherlook, le référencement des objets trouvés est simple et le taux de restitution important pour l'immense satisfaction des « perdeurs » occasionnels ou réguliers!

> Les clients sont divers et potentiellement: les centres commerciaux, les aéroports, les municipalités, le secteur de l'hôtellerie, les cinémas, les festivals, les transports, les manifestations culturelles, les universités, le secteur du tourisme, etc.

Rennes Métropole, le festival Les Vieilles Charrues, Les Trans, le festival Le Roi Arthur, Saint-Grégoire Le Centre et son supermarché E.Leclerc font déjà confiance à Sherlook.

Les entreprises adhérentes, elles, travaillent à une image positive et trouvent une solution physique aux objets perdus qui prennent de la place. «Un générateur d'émotions ultrapositives pour les utilisateurs et enseignes. » Une vraie technologie qui répond à un problème récurrent commun à tous ou presque! Et vous, avez-vous déjà égaré quelque chose ? Si oui, vous avez peut-être maintenant un début de réponse! À tester.

www.sherlook.fr

*correspondance







La déco intelligente

Oksana Gutierrez a créé Teksture Design, entreprise de décoration d'intérieur spécialisée dans l'aménagement pour les personnes à mobilité réduite (PMR).

L'objectif : proposer un logement à la fois beau et harmonieux mais également ergonomique et design. Pas de concession, le feng shui et le home staging. L'accessibilité au logement est un vrai sujet. Oksana est bien placée pour le savoir étant utilisatrice d'un fauteuil roulant. La décoration d'intérieur doit s'inscrire également dans une recherche écoresponsable et respectueuse. C'est avec conviction que sont choisis les prestataires qui interviendront dans votre intérieur. «Les personnes à mobilité réduite peuvent vivre dans une maison fonctionnelle et chaleureuse. Je souhaite que ces personnes se sentent comprises et qu'elles puissent bénéficier d'un intérieur qui s'adapte à leurs contraintes. »

Enfin une entrepreneuse qui passe à l'action avec une sensibilité aux tendances actuelles, loin du seul aspect médical. L'entreprise intervient sur toute la France.

teksturedesign.com



Après une carrière bien remplie en tant que cadre supérieur dans le secteur de l'informatique et des Ressources humaines, Bertrand Tierny a décidé de prendre la route en direction de la Bretagne. Son expérience rodée dans le monde de l'entreprise lui a appris une chose essentielle, « le succès des entreprises repose le plus souvent sur leur capacité à reconnaître à leur juste valeur leurs collaborateurs, à savoir partager, les embarquer vers un projet commun». Pour donner vie à ses convictions, il décide de créer en rénovant un lieu consacré à l'accueil des entreprises pour une iournée ou un séminaire. Ce château (fin 19e) insuffle à ceux qu'il reçoit un vent de sérénité propice à tous les projets.

L'aventure est née d'un constat : « De trop nombreux projets d'entreprise échouent faute de cohésion dans les équipes et de capacité à travailler collectivement. » Le goût du détail se retrouve dans chacune des pièces du château. Grâce à leurs ambiances différentes, aussi intimistes que conviviales, et à la participation d'une communauté d'intervenants passionnés issus d'univers différents, Le Monde du Nédo propose aux équipes une expérience inspirante pour faire évoluer leurs métiers au quotidien.

www.lemondedunedo.com



DOSSIER SPÉCIAL / NOUVEAUX CONQUÉRANTS

ART

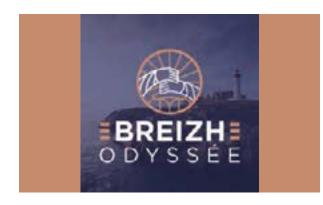
Paysans et fiers de l'être

C'est l'histoire d'une famille, d'une ambition, d'un rêve. Quand un industriel à succès revient à la source, dans la ferme familiale, pour redonner ses lettres de noblesse à des races à viande d'excellence : Wagyu, Bazadaise, Blonde de Galice, Limousine, Takumi, c'est la naissance de la **Maison Bel Air**, au sud de Rennes.

Jean-Pierre Rivery a su générer autour de lui tout un écosystème vertueux, redonnant de la noblesse et du sens au mot « paysan », pensant le bien-être animal comme un prérequis et imaginant les nouvelles exploitations comme des lieux de partage et de culture raisonnée. Des élevages qui se visitent, de grands espaces pour les animaux, des fleurs comme paysage, des étables connectées, des aliments bio pour tout ce petit monde...

Une ambition stimulée par ses jeunes pousses, ancrées dans la modernité de leurs nouveaux métiers mais attachées à faire de ce projet un modèle de développement pour le nouveau monde agricole.

www.maison-bel-air.fr



La quête de nos origines

« Oublier ses ancêtres, c'est être un ruisseau sans source, un arbre sans racines. » C'est par ce proverbe breton que vous accueille ce lieu improbable sur les terres de Landévennec (29). **Breizh Odyssée** s'annonce comme un nouveau repère de l'histoire et de la dynamique armoricaines. Musée immersif, centre d'interprétation où les Bretons pourront se réapproprier leur histoire, précise **Serge Capitaine**, à la barre de ce nouveau vaisseau dominant la rade de Brest, côté Crozon.

Il a réuni de nombreux talents autour de ce projet d'envergure : des historiens, des universitaires, des archéologues, des chefs d'entreprises, des scénographes, car l'ambition est claire, « s'appuyer sur ce site enraciné pour faire toucher du doigt l'histoire et l'identité bretonnes et mettre aussi un coup de projecteur sur la Bretagne d'aujourd'hui, une terre d'innovations, une terre qui bouge ».

Des légendes et des mythes fondateurs à la Bretagne d'aujourd'hui, quatre espaces vous accueillent à l'intérieur de l'ancien hôtel Beauséjour. Un vrai spectacle vivant à la clé avec au menu des projections dont dix films. Les contes, les légendes et l'imaginaire bretons et celtiques disposeront aussi d'une place de choix avec une mise en scène tournée vers les plus jeunes. Enfin, des expositions temporaires seront accueillies toute l'année. Une adresse à graver dans votre Tro Breizh.

www.breizh-odyssee.bzh



Un cercle de l'excellence numérique dans l'Ouest

Parnasse, la marque du sur-mesure d'Orange est en passe de devenir le nouveau bras droit du dirigeant avec ses solutions de services numériques innovantes et exclusives. Avec une assistance haut de gamme, tous les jours de l'année, 24h/24, la sérénité numérique est une réalité pour les conquérants bretons dans leurs mouvements ou dans leurs lieux de travail.

www.parnasse.fr



Éric Hubert Responsable Parnasse Grand Ouest eric.hubert@parnasse.fr

🛅 🖸 | parnasse.fr

La courbe comme matière

et inspiration

Un art qui apaise

Gaël Rouxeville, artiste et plasticien transdisciplinaire, est connecté avec la matière offerte par la nature, comme résultant de process ingénieux imaginés par l'homme et facilités par les évolutions techniques.

Réalisation qui est propre à chaque œuvre, mêlant l'expérience du design industriel, de l'ébénisterie et des arts plastiques. Gaël participe d'une démarche écoresponsable depuis des années. Bois, bronze, résines, le choix du support qui verra éclore une œuvre est toujours lié à un souffle d'inspiration. Reconnu, son art a été exposé en France, à travers le monde dans des collections publiques et beaucoup de privés peuvent s'enorgueillir de présenter chez eux une réalisation unique.

Il est installé à Merléac (22), en centre Bretagne, où vous pourrez vous familiariser à la diversité des œuvres créées.

De nombreux projets sont en étude et sommeillent en attendant le bon moment pour se présenter à nous. Dessins de sculptures, photos, projets de peintures. « Mes envies à court terme sont multiples : réaliser des grands formats pour exposition en extérieur (deux mètres et plus) ; financer la réalisation de tirages en bronze et développer la diffusion de mon travail (notamment à l'étranger). »

Un livre (avec un coauteur écrivain) paraîtra en fin d'année chez L'Harmattan. À découvrir très prochainement, une petite série limitée de sculptures d'hermines en bois laqué, qui seront présentées dans plusieurs galeries et expositions.

www.gaelrouxeville.fr



L'IA générative

d'images



Midjourney, Nightcafé ou encore DALL-E... Ces noms vous disent peut-être quelque chose, ces plateformes renferment le Graal en termes d'avancées technologiques : l'IA générative d'images. Il s'agit d'une forme d'intelligence artificielle, qui grâce à la base d'une simple phrase descriptive, peut créer, en une poignée de secondes, des portraits réalistes, une peinture dans le style de Van Gogh ou encore une mise en scène improbable. Cette nouvelle technologie à la fois révolutionnaire et très controversée soulève deux questions essentielles: l'IA générative d'images pourrait-elle remplacer les artistes? Et peut-elle faire croire n'importe quoi à n'importe qui?

Indices pour démasquer une image d'IA

Pour éviter les dérives, des mots ont été interdits! Ceux à caractère pornographique pour les demandes de production illégales telles que la pédopornographie, zoophilie... Le mot «arrestation» en raison d'un scandale ayant éclaté sur Twitter à propos de Donald Trump. Sur l'image, on pouvait observer l'ancien président des États-Unis en train de se faire brusquement interpeller puis arrêter par des policiers devant la Trump Tower. Un texte accompagnait l'image «Accusé d'avoir payé une actrice pornographique avec laquelle il aurait eu une liaison pour acheter son silence en 2016, Donald Trump pourrait devenir le premier ancien président américain à être inculpé.» L'auteur de cette calomnie n'est autre qu'un journaliste américain ayant voulu faire rire ses abonnés, ne pensant pas que cette image serait partagée plus de cinq millions de fois. De quoi illustrer la dangerosité de cette nouvelle avancée technologique.

Une technologie falsificatrice de données

Entre révolution et peur

Après avoir fait usage de cette nouvelle forme d'intelligence artificielle, le bilan est bluffant! L'image est fidèle à la description, il devient alors possible de créer une situation totalement improbable. L'IA peut, grâce à une description de seulement vingt mots, générer une image d'Emmanuel Macron en train de défiler à la Fashion Week ou une image du pape François en direction de l'espace. Déconcertant n'est-ce pas ? Il devient si simple de déformer la réalité pour vous faire croire à quelque chose d'inexact. Heureusement, il existe des techniques pour déjouer les pièges que nous tend l'IA générative d'images.

> «Il devient si simple de déformer la réalité pour vous faire croire à quelque chose d'inexact. »

fait arrêter, on peut observer la déformation flagrante des mains des policiers. En effectuant un zoom sur leurs doigts, on peut apercevoir que certains n'en possèdent que quatre ou qu'une autre main est complètement Indice 2 : Regarder l'arrière-plan. Les IA ne

Indice 1 : Il faut être attentif aux mains des

personnes présentes sur l'image. Dans la

même scénographie où Donald Trump se

sont pas encore assez performantes pour reproduire des mots ou des reflets. Il faut donc partir à la chasse aux miroirs, aux vitres ou aux pancartes. La qualité de l'arrière-plan est souvent moindre et si vous avez le goût du détail, vous pourrez facilement repérer

Indice 3 : Il existe des logiciels vérificateurs d'images. Tineye sera votre meilleur ami pour démêler le vrai du faux. Il faut quand même rester vigilant car grâce à leur banque de données incommensurables, les IA génératives d'images viennent souvent perturber les programmes de détection de fausses représentations.

Les artistes en voie de disparition?

Dessine-moi une licorne à la Van Gogh. affiche-moi une photo de dragon prise par un appareil Canon. Le champ des possibles est si vaste qu'au-delà d'une réalité déformée, l'IA générative d'images serait-elle en train de creuser la tombe des artistes? Étant un domaine en pleine expansion, il s'agit d'un sujet qui soulève de nombreux débats et controverses. Sans surprise, il n'existe pas de réponse simple ou unique à cette interrogation. Pour mieux répondre sur le fond, il est important de comprendre le fonctionnement de cette technologie

Ce type d'IA utilise des algorithmes d'apprentissages profonds pour générer des images à partir de modèles préexistants. Il peut s'agir de dessins créés par des humains, d'images réelles. Ses utilisations principales sont faites pour les entreprises de communication dans le cas de la création de visuels pour la publicité, de la conception de jeux vidéo ou pour la génération de visages de la reconnaissance faciale sur vos smartphones. D'après certaines personnes, la richesse des banques de données de ces

algorithmes pourrait porter préjudice aux artistes, considérés comme des créateurs uniques et irremplaçables. Qu'en serait-il si chacun d'entre nous pouvait posséder aussi facilement un Picasso ou encore l'ébauche d'un grand inventeur? Les partisans de cette croyance sont fermes quant à leur idée sur la capacité de l'IA générative d'images à produire des œuvres d'art de qualité égale ou supérieure à celles créées par des artistes humains, tout en étant moins coûteuses et plus rapides à produire.

«L'art étant étroitement lié aux émotions. aux expériences et aux histoires personnelles, la reproduction semble alors impossible par une machine dénuée de sentiments.»

Leur argument ? L'IA générative d'images possède un avantage de taille. Elle peut être programmée pour créer des œuvres dans différents styles et formats, ce qui la rendrait plus polyvalente que les artistes humains. Mais d'autres s'opposent fermement à cette idée. Carole Fives disait : «Toute l'intelligence du monde ne peut rien v faire. l'art est avant tout une affaire d'émotion.» L'art étant étroitement lié aux émotions, aux expériences et aux histoires personnelles, la reproduction semble alors impossible par une machine dénuée de sentiments. Quand il s'agit de créer des œuvres aux angles spécifiques afin de toucher une catégorie sociale, politique ou encore culturelle, les artistes humains excellent grâce à leur sensibilité, là où la machine reste stoïque. Avec la nouveauté vient la marge d'erreur. Bien qu'elle puisse générer des visuels de haute qualité, l'IA n'est pas infaillible. Elle peut parfois devenir incohérente, produisant des erreurs souvent difficiles

à corriger. Sa créativité est limitée par le manque d'intuition et de ressentis, pourtant à l'origine de ce que les artistes humains apportent à leurs œuvres. Quand il s'agit d'une production humaine, la marge d'erreur est grandement tolérée. Un mauvais art est quand même de l'art, comme une mauvaise émotion est quand même une émotion! Mais sans émotion, il n'y a pas d'art!

Pour savoir si l'IA générative d'images pourrait un jour concurrencer les artistes, il faudra être patients. La réponse dépendra en partie de l'évolution de la technologie et de son acceptation dans la société. Pour l'heure, Elon Musk ainsi que des centaines d'experts mondiaux, ont signé le mercredi 28 mars 2023 un appel à une pause de six

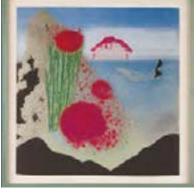
mois dans la recherche et le développement des intelligences artificielles plus puissantes que ChatGPT 4, en évoquant « des risques majeurs pour l'humanité ». Après discussion, la fameuse question «devons-nous risquer de perdre le contrôle de notre civilisation?» s'est posée. La conclusion est rassurante puisque les signataires ont affirmé que « ces décisions ne devaient pas être déléguées à des leaders technologiques non élus ». Parmi ceux qui ont signé, on retrouve des membres du laboratoire d'IA de Google DeepMind, Steve Wozniak le cofondateur d'Apple et de nombreux cadres de chez Microsoft.

Nous ne pouvons pas dire « on ne savait pas ». Le débat est lancé! Et vous qu'en pensez-vous?

Test de mise en pratique **Ouest Magazine** avec IA NightCafé (gratuit)

Un tableau à la manière de **Polke** dans les tons roses. avec une inspiration bretonne, une **bernache** et des **falaises**. le symbole de **Bowie**, un à l'huile, un libre et une version numérique. Les mots en gras sont ceux proposés qui ont généré les tableaux présentés ici. Une expérience troublante, à vous de jouer!









PUBLI RÉDACTIONNEL SANTÉ

parnasse Un allié numérique pour les entrepreneurs de l'Ouest





Quel entrepreneur ne rêve pas d'un accompagnement ultra-personnalisé pour la gestion de ses outils numériques, sa téléphonie et la sécurité de ses données ?

C'est la promesse du Cercle privé Parnasse qui propose un accompagnement humain à la mesure des impératifs professionnels des entrepreneurs de l'Ouest.

- Rencontre avec Éric Hubert, Responsable Parnasse Grand Ouest -

Quelles sont les particularités de Parnasse?

C'est la marque sur-mesure d'Orange qui accompagne depuis 15 ans une clientèle exigeante en quête de solutions personnalisées pour se libérer des contraintes et des aléas du numérique. Connectivité optimale, protection des données sensibles, assistance bureautique : Parnasse met à votre disposition les services 24/7/365 d'un Coach digital personnel et d'une assistance technique dédiée. Parnasse propose également des forfaits mobiles exclusifs généreux à l'international, sans engagement et modulables d'un mois sur l'autre. C'est aussi une vie de Cercle autour de l'art de vivre et de l'innovation, propice au networking.

Quel est l'intérêt de faire appel à vos services ?

Notre force et ce qui plaît à nos Membres, c'est le service et l'accompagnement sur-mesure, 24/7/365. Cela veut dire que, quels que soient l'heure ou l'endroit - en mobilité, à la maison, ou au bureau - et le besoin que vous rencontrez, il y aura toujours une voix amie pour vous aider. La réponse est toujours pensée pour vous, uniquement.

Une assistance personnalisée à tout moment

J'ai l'exemple en tête d'un directeur d'une filiale française en Afrique de passage à Paris qui s'est fait voler son mobile dans le métro parisien à minuit. Appel au Desk dans la foulée et à 8h le lendemain, visite du Coach à l'hôtel pour lui remettre un nouveau mobile paramétré à l'identique.

Quels sont les avantages d'entrer dans le Cercle Privé?

Devenir Membre du Cercle privé Parnasse c'est avoir accès à des événements exclusifs. Cette vie de Cercle est l'occasion de rencontrer d'autres Membres d'univers différents, de networker et de vivre des expériences exceptionnelles, auxquelles nos clients n'auraient pas accès sans Parnasse.

Nous avons déjà initié plusieurs événements dans l'Ouest : golf au Domaine des Ormes, event gaming avec les joueurs du FC Nantes et du Stade Rennais, loges lors d'événements sportifs. Bien sûr nos

Membres de l'Ouest accèdent aussi aux événements parisiens dont la programmation est très riche (plusieurs événements par mois : rencontres littéraires, dîners particuliers, expositions, conférences, concerts...). Nous avons profité dernièrement d'une visite privée de l'exposition Henry Matisse, d'une soirée à la table du Chef étoilé Akrame Benallal, d'une séance de travail des artistes en représentation sur la scène de l'Opéra Comique et aussi d'une soirée de lancement du nouveau modèle Ferrari...

Puis-je accéder à vos services sans être membre ?

Oui, bien sûr, pour des besoins ponctuels et ciblés. Nous effectuons des prestations sur-mesure de connectivité indoor et outdoor pour répondre à toutes les spécificités techniques de l'architecture locale et pour lesquelles les solutions standards ne conviennent pas : murs épais (ex : en granit, nouvelles normes d'isolation), grande demeure (ex : haras, longère, manoir, villa...), dépendances, zone blanche (ex : solution satellite)...

Nos interventions mêlent technologie haut de gamme et savoir-faire d'excellence. Des installations en toute discrétion pour respecter l'esthétisme des lieux (moulures, œuvres d'art...). D'ailleurs, nous travaillons parfois de concert avec des architectes d'intérieur pour rechercher des équipements numériques performants (TV, son, domotique, caméra...) et esthétiques à la fois.

Parnasse dans l'Ouest, un succès ?

En effet, l'offre séduit, le Cercle se développe... Le tissu entrepreneurial est riche et de nombreux profils de Membres (entrepreneurs petites/moyennes entreprises, dirigeants et cadres de grandes entreprises locales, personnalités du monde artistique et des sportifs de haut niveau...) nous rejoignent, ce qui en fait un Cercle incontournable dans la région.

N'hésitez pas à nous solliciter, nos frais d'étude sont offerts.



Éric Hubert Responsable Parnasse Grand Quest

Santé, bien-être et



prévention

Croissance indexée sur notre déclin

Ergotech, PME basée à Plescop (56), propose des solutions ergo et thérapeutiques, de la soustraitance (Galaad) pour des sociétés bretonnes. Une structure menée par son jeune dirigeant Kevin Le Texier. Deux activités qui sont 100 % françaises et majoritairement bretonnes. L'activité en lien avec la prévention des pathologies développe des solutions et des produits au service de l'ergonomie au travail, nécessitant une équipe pluridisciplinaire. Une des forces de l'entreprise repose sur le développement « d'une technologie des fluides » adaptée à leurs différents équipements proposés. Principalement : coussins d'assise, produits ergonomiques pour les véhicules, pour les engins de chantier, l'industrie. Des solutions thérapeutiques sont proposées non seulement aux entreprises mais aussi aux particuliers.

« Nous sommes tous concernés par les maladies professionnelles. »

Les équipements sont aussi commandés par des structures hospitalières. Les prescripteurs sont nombreux et issus de milieux professionnels différents. Pour des pathologies particulières, les créations se font sur-mesure. L'outil de production agile permet de s'adapter à un maximum de besoins particuliers... Nos modes de vie et de travail font que l'on peut estimer à près de 80% des travailleurs tous secteurs qui souffrent de douleurs dorsales. Hélas et heureusement pour la société Ergotech, nos pathologies croissantes permettent une forte croissance. Les canaux de distribution passent par le digital et une équipe de commerciaux pour les circuits plus classiques du BtoB.

Seconde activité liée aux utilisations croisées de l'outillage, la société s'illustre dans la sous-traitance pour des sociétés de textiles, locales avec les culottes menstruelles mais aussi avec les grandes marques bretonnes. Ils vont entre autres fabriquer près de 50 000 marinières bretonnes.

Actuellement, le site de production d'Ergotech est à Plescop mais la partie textile sera transférée dans un nouvel atelier à Theix au premier trimestre 2024. La partie ergonomie restera dans le bâtiment de Plescop. Le nouvel atelier concentrera l'activité de la nouvelle entité, sa construction se fait conjointement avec une grande entreprise textile française.

En 2022, Ergotech a eu en moyenne 25 salariés sur l'année, « en 2023 nous serons en moyenne à 32 salariés». En 2025, la société Ergotech devrait atteindre 25 salariés uniquement dédiés au marché de l'ergonomie et la joint-venture créée comptera une quarantaine de collaborateurs. En 2022, le chiffre d'affaires était d'un million d'euros, sur 2023 il devrait atteindre 1,4 million. Sur 2025, le chiffre d'affaires consolidé de la société Ergotech est estimé à 6,5 millions grâce à l'apport de la levée de

Une société en pleine croissance avec des perspectives concrètes vers l'Europe, tout est en place pour défendre une place de leader.

ergotech.fr



Le nom de la marque désigne une étape technique de recherche et de tests de couleurs sur la matière, jusqu'à l'obtention du coloris désiré. Rendez-vous est pris dans les bureaux du 11e.

Une petite entrée dans une rue typiquement parisienne. Je pousse la porte et mon regard se porte sur une dizaine de femmes attelées à des tâches différentes. Je suis accueillie par une jeune styliste, puis par l'équipe et Kelly, l'une des trois associés, la plus jeune sœur se charge de m'expliquer le concept. La marque de jeans était lancée. Le retour d'expérience est important, l'envie de satisfaire chaque cliente est la base de notre travail. Comment mieux les connaître, comprendre chaque morphologie sinon en les recevant.

Concrètement, voilà comment se passe une expérience au Labdip. Cela commence par une discussion informelle sur votre rapport au vêtement et à vos besoins. Ensuite viennent la prise de mesures et la remise d'un petit carnet, qui pourra être gardé puisqu'il concentre toutes vos mensurations. Pour finir : le passage aux essayages, il existe dix-sept coupes différentes. La styliste vous conseille et vous déconseille certains modèles en fonction de votre morphologie. Êtes-vous A, V, X ou H?

La marque existe sous cette forme depuis trois ans, elle est portée par une fratrie dans laquelle chacun a un rôle bien défini. La maman veille et couve de son regard bienveillant sa progéniture, la petite Léonore, petit concentré de bonheur arrive prendre son goûter, l'ambiance est familiale et bienveillante, les équipes sont jeunes et toutes attachées à la jeune marque.

L'activité principale est liée à la production de jeans, avec un objectif différenciant : créer des coupes et lignes qui s'adaptent non pas à toutes mais à chaque morphologie.

Historiquement, la production est faite en Chine dans une usine certifiée. De plus en plus de pièces sont maintenant produites



au Portugal. Les pièces iconiques sont écoconçues. « Le process et la mise en œuvre ont été plus longs et difficiles pour arriver à produire la qualité que nous souhaitions», nous informe Kelly. Les cotons se colorent également et les mélanges de matières se diversifient. La gamme inclut également quelques pièces de chemises, vestes jean et

La détermination de l'équipe fait que cette jeune entreprise comprend déjà environ 250 revendeurs en France et en Europe principalement.

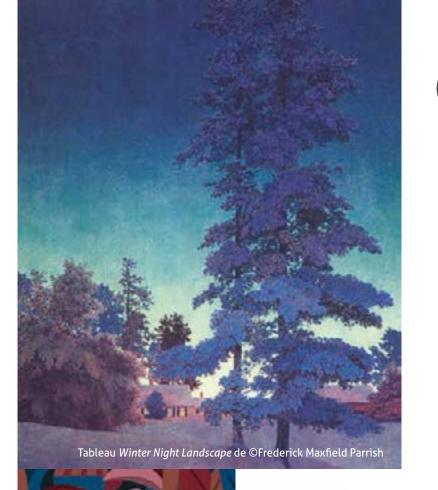
«Les jeans les plus responsables sont certifiés GOTS, le coton qui compose la toile est cultivé selon les standards de l'agriculture biologique. Elle assure aussi que les règles sociales sont respectées selon les critères de l'organisation internationale du travail.»

Il est extrêmement rare que l'essayage se solde par un échec, d'autant que le budget aux alentours des 120 euros est très concurrentiel, sachant que les produits sont conçus pour durer.

J'ai trouvé les cotons extrêmement agréables et les coupes respectent leur promesse.

À tester seule ou avec une amie, prévoir un créneau d'une demi-heure qui vous est entièrement consacré. Une jolie expérience

www. labdip.fr



Camaïeu lavande

Une inspiration, une expiration

Son large champ chromatique oscille entre les pourpres et les bleus, ses nuances sont subtiles et riches.



L'évocation de ce nom fait appel à tous nos sens, la vision, l'émotion sont des évidences. Optimiste, associée aux luttes féminines depuis le 19e siècle, elle est analysée différemment dans l'art et dans sa représentation religieuse.

Déclinaison du bleu, la lavande et le violet sont-ils les mêmes ? La lavande est une légère nuance de violet... La couleur lavande peut être décrite comme un violet moyen ou un violet rosé clair. Le terme «lavande» peut être utilisé en général pour s'appliquer à une large gamme de violets pâles, clairs ou grisâtres, mais uniquement du côté bleu. Le lilas est violet pâle sur le côté rose.

Couleur de second rang des onze couleurs répertoriées en Occident, elle est associée au christianisme. En psychologie, elle est une

des couleurs des créatifs. Elle calme la psyché et rassure. Séduisante, elle est aujourd'hui associée à la douceur et à l'insouciance de la jeunesse, ou la sérénité d'un bain coloré et olfactif rassurant.

Le saviez-vous?

Mise en valeur dès les années 70, elle a été très utilisée par les mouvements féministes et plus tard homosexuels. Symbole de liberté dans le refus des conventions sociétales

La perception positive de cette couleur est aussi associée à sa présence aux premiers beaux jours, elle annonce le printemps, ses couleurs et effluves nous font vite oublier l'hiver souvent terne. Cette année, son camaïeu est largement représenté dans la déco et dans la mode.

OChâteau & Village Castigno, ambiance





MODE



Suivre le fil

L'entreprise avait pris ses quartiers dans la partie consacrée au « Made in France » du salon « Première Vision » à Paris. La rencontre avec Pierre Bonneville, directeur adjoint de Jules Tournier et fils, m'a permis de découvrir cette entreprise créée en 1865, qui compte aujourd'hui plus d'une centaine de salariés. Située à Mazamet (81), elle est l'une des dernières entreprises françaises à fabriquer et fournir entre autres le précieux matériau laineux qui constitue la base des cabans bretons.

Cette laine feutrée est le résultat d'un savoirfaire et d'un processus très particuliers. Les plus grandes marques bretonnes attachées au 100% français et authentique sont des

clients fidèles comme par exemple Mât de Misaine qui utilise exclusivement cette laine foulée si particulière pour ses cabans.

Un savoir-faire qui perpétue l'histoire familiale et s'adapte

marchés.

La manufacture a été fondée en 1865 par Jean Pierre Etienne Jules Tournier. Il est l'héritier d'une lignée de fabricants et de commerçants textiles dont on trouve traces dès le XIVe siècle. Dans les années 1970-80,

Ou≡st

ont succédé à leurs pères à la direction de

reconnu par l'obtention du label Entreprise du Patrimoine Vivant en 2015.



Les débuts de la Manufacture Jules Tournier sont intimement liés aux développements industriels de sa région, qui, dès le XVe siècle, exploite les propriétés uniques et naturelles de l'eau de la Montagne Noire pour le délainage et le traitement des cuirs ovins. Lainier depuis 1865, nous travaillons cette matière avec passion et perpétuons des savoir-faire d'exception. La teinture végétale est toujours privilégiée.

« D'origine animale, la laine est tondue régulièrement sur les moutons, ce qui en fait une ressource naturelle inépuisable aux nombreuses qualités physiques. Grâce à sa texture ondulée et sa structure en écaille, la fibre de laine emmagasine une grande quantité d'air, gage d'une bonne isolation thermique. Par ailleurs, matière naturellement hydrophobe, elle permet de produire des tissus peu perméables à l'eau et déperlants après feutrage.»

Ces avantages en ont faitla matière privilégiée des vêtements d'hiver, et plus particulièrement des habits de marins: nos cabans 100% laine sont historiquement la meilleure des protections dans les milieux hostiles, contre le froid et l'humidité. Ils ont notamment été utilisés par l'armée française de Napoléon III, puis par les soldats de la Première Guerre mondiale, avec leurs fameux uniformes «bleu horizon».

Plus de 50 000 m de laine pour les cabans sont produits chaque année!

Les tissus techniques sont eux demandés dans des secteurs particuliers, «l'ensemble de ces capacités industrielles nous permet d'être un acteur majeur sur le marché du gant de protection et le leader mondial du tissu pour l'escrime». Certaines matières techniques viennent aussi composer les variantes techniques de l'uniforme des sapeurs-pompiers.





Les mains douées des ateliers

De nombreux pôles sont articulés pour faire tourner les rouages de cette manufacture. Organisés par cœurs de métiers, ils sont souvent complémentaires.

L'atelier création

Une équipe de designers textiles conçoit des collections de tweeds fantaisie tout au long de l'année. À chaque saison, ses matières, ses couleurs, ses spécificités techniques. «L'été, nous privilégions les matières légères, le coton, le lin, le bambou et la soie dans des colorations lumineuses et festives. L'hiver, les compositions sont chaudes : laine, angora et mohair sont à la base de nos créations. En relation constante avec les bureaux de style de nos clients, nous élaborons plus d'un millier de références par an. Les productions commencent à cent mètres, avec des possibilités de prototypage.»

Au-delà des intemporels et incontournables, de nombreuses propositions sont créées tous les ans pour des clients exigeants. La mode demande une agilité et une adaptabilité, ainsi qu'une richesse de propositions renouvelées plusieurs fois par an.

C'est ensuite dans cet atelier que les balles de matières premières sont traitées. On y obtient, à partir des fibres, des kilomètres de fils continus. La filature est cardée. Les fibres passent par les étapes du mélange, de l'ensimage, de l'ouverture de la matière, du cardage, du nappage, de la mise en pré-fil, du filage, du retordage et enfin du bobinage.

L'atelier tissage

Le croisement de fils est une étape essentielle : à l'atelier Chaîne & Trame, les fils sont ourdis pour constituer la chaîne puis tissés sur des métiers à ratières.

«Il faut combiner savoir-faire technique et intuition pour utiliser un métier à tisser dans toutes ses possibilités.»

Clément, contremaître-tisserand à l'atelier tissage.

L'atelier tricotage

Dans cet atelier, les fils sont tricotés sur des métiers circulaires: les tissus ainsi produits sont destinés principalement à la fabrication d'Équipement de Protection Individuelle (E.P.I.).

« Ce qui nous caractérise, c'est qu'on est capables de faire de tout [en maille] en petite ou en grande quantité, pour répondre aux besoins des clients.»

Christian, cadre administratif, responsable production de l'atelier maille.

L'atelier teinture

Toutes nos teintures sont certifiées REACH et sont réalisées par notre associé PLOteinture, ce qui assure une totale traçabilité et confidentialité pour nos clients.

Nous maîtrisons les quatre procédés techniques de la teinture : bourre (fibres naturelles ou synthétiques), fil, pièce (après tissage/tricotage) et plongée.

Par exemple, teindre en plongée permet de colorer un vêtement fini, préalablement confectionné en écru.

L'atelier ennoblissement

Après tissage ou tricotage, la finition et l'ennoblissement nécessitent l'utilisation de nombreuses machines, indispensables dans le processus intégral d'une pièce textile.

Secs, mouillés, thermiques, mécaniques ou chimiques, les ennoblissements sont des opérations qui permettent de modifier l'aspect visuel d'un tissu, d'y apporter de nouvelles propriétés (imperméable, ignifuge, déperlant, anti-tâche, anti-boulochage, brillant, soyeux...) ainsi que d'améliorer sa « main »,

Les étoffes brutes sont finies et sublimées lors des processus d'ennoblissement.

«Aux apprêts, il y a une vingtaine de machines différentes qui apportent toutes quelque chose de nouveau au niveau de l'aspect du tissu.»

Pierre, responsable des apprêts mouillés.

Dans les années 1950, l'entreprise met au point un tissu en feutre enduit pour réaliser des semelles antidérapantes. « Cette innovation nous a permis d'être aujourd'hui le dernier fabricant au monde de feutre de laine tissé destiné aux articles chaussants. La pérennité de cet article au sein de notre manufacture est liée à une tradition ouvrière transmise de père en fils et à l'utilisation de machines anciennes datant du siècle dernier. Les laveuses en bois permettent la finition des feutres avec l'obtention d'un aspect unique que les appareils les plus modernes ne sont pas capables de réaliser.»



Le service Recherches et Développement travaille entre autres sur le développement de matières techniques : Kevlar®, Nomex®, X-static[®], Heracron[®], Lenzing[™], Twaron[®], Kermel®, Kanecaron® et Dyneema® qui sont reconnues pour leurs performances techniques exceptionnelles.

« Au sein de notre atelier de filature, nous produisons également nos fils en para et

méta-aramide, en laine, etc. Les fils simples ou retors, notre production est autant dédiée au tricotage qu'au chaîne & trame.

Nous avons développé depuis plusieurs années un véritable partenariat

avec des éleveurs de moutons Mérinos d'Arles, à qui nous rendons visite plusieurs fois par an. Un test avait également eu lieu avec les moutons d'Ouessant. Leur travail remarquable est rémunéré à son juste prix. Nous avons ainsi la garantie d'une traçabilité totale, d'un élevage raisonné, d'une empreinte carbone réduite au maximum et du développement d'une économie circulaire vertueuse. Fibre ou fil, nous jugeons de la qualité des matières, mais aussi de leurs procédés de fabrication en allant jusqu'à considérer les conditions de leur transport. Par exemple, nous privilégions les entreprises locales en collaborant quotidiennement avec des filatures de fils fantaisie tarnaises, alliant conception éthique et pratique. Pour notre département technique, nous utilisons les matières les plus innovantes, renommées pour leurs performances physiques, thermiques et mécaniques. Nous faisons appel aux fabricants reconnus pour la qualité de leurs matières et travaillons avec les leaders mondiaux de fibres à hautes performances.»

Le recyclage des matières est une pratique historique chez Jules Tournier : la laine, matière recyclable par nature, a depuis longtemps été récupérée et réinjectée dans nos productions de fils et de feutres. Des dizaines de tonnes sont recyclées tous les ans. «Aujourd'hui leader européen du recyclage des fibres para-aramide, nous sommes sensibles aux problématiques environnementales et continuons avec

persévérance dans le développement des qualités à base de fils et fibres recyclés.» Les laines, fibres sont nettoyées, triées et reteintées, avec le souci d'une régularité des gammes chromatiques.

La manufacture allie traditionnel et équipements de pointe. L'agilité est indispensable pour satisfaire des clients toujours plus exigeants en termes de délais et de qualité. Le pôle commercial peut s'appuyer sur les prestations complètes de la manufacture pour aller prospecter de nouveaux marchés. Le secteur de la mode compte de rares fabricants français, aussi les perspectives de cette entreprise sont au beau fixe. De belles marques bretonnes sont des clients historiques, ou plus récents comme par exemple : Dalmard, Le Minor, Mât de Misaine, Saint James, Rivalin, Le Glazic, Cap marine, Beaudouin, Armor Lux... La haute couture est présente dans les ateliers avec des productions exclusives et d'exception. La tendance «Made in France» s'accélère dans le secteur textile et gageons que les consommateurs iront moins vers la fast

fashion, laissant plus de place à la qualité, au

savoir-faire et à la créativité française.

www.jules-tournier.com @julestournier1865

1865 : Création de la Manufacture Jules Tournier

1875 : Développement du département de tissus techniques

1914 : Production de draps de laine « Bleu horizon » pour l'armée française

1981: Développement des collections tweeds fantaisie après l'achat des archives et des savoir-faire de la marque Viala

2007 : Investissements dans l'entreprise PLO Ennoblisseur : le début d'un partenariat durable

«... des productions

exclusives

et d'exception

pour la haute couture... »

Le saviez-vous?

Le foulonnage reste une opération

très délicate. Le processus a peu

évolué depuis l'Antiquité. De

nombreuses étapes mécaniques extrêmement délicates mènent

à la réalisation de la qualité

demandée. Par exemple, d'une

base de 2,20 m x 65 m, on arrive

à un rendu de 1 m sur 50 m après

le foulon - foulage ou foulonnage

Illumination

poétique



Un de ses rêves : «Mettre en scène mes luminaires dans un sous-bois ou une forêt à la tombée de la nuit et pouvoir observer les ombres projetées, magnifier ma matière première et son écosystème; un juste retour des choses.»

Mon regard a été séduit par la vitrine de cet atelier dans une petite rue du village d'art de La Gacilly (56).

Sophie Pinard développe son art à travers la création de lignes de luminaires. Les bois sont mis en œuvre en fonction de leurs qualités techniques et esthétiques. L'ébène blanc est la star de l'atelier, plébiscité par la créatrice et les acheteurs. Il s'agit d'une variété d'ébène très particulière puisqu'elle n'a que sa veine qui est noire. Le reste du tronc est d'un joli blond. D'un arbre à l'autre, d'une feuille de bois à l'autre, le veinage peut être fondamentalement différent et plus ou moins dense. Le rendu est particulièrement graphique et donne parfois l'impression d'un dessin à l'encre de Chine.

De nombreux projets se profilent en plus des créations visibles à l'atelier : « Je vais prochainement mettre en lumière un restaurant gastronomique en Bretagne Nord et un partenariat avec un concept store angevin dans lequel seront tournées des émissions

Un univers pur et poétique à découvrir pour un métier qui demande technicité et créativité au service d'un matériau noble.

www.sophiepinard.com



mais de manière complètement différente, formatée par mes formes sculpturales plutôt déstructurées, c'était un vrai pont entre la 2D et la 3D. Je suis hyper intéressé par le rapport entre les plans. Ouand je faisais de la sculpture en aluminium, je peignais à plat dessus, des motifs, et je voulais voir ce qu'il se passait quand je les froissais, passant de la 2D à la 3D.

Tu as toujours été dans un processus créatif ou tu go with the flow, et c'est par ces processus à tâtons que tu trouvais de nouvelles idées?

J'essave d'être assez honnête, ce qui m'intéresse c'est la forme, la couleur, le rapport qu'il y a entre les deux. Je fais les choses au feeling. J'ai souvent une idée au feeling, un type de trait avec lequel je veux bosser, un type de forme, puis je fais, et je me demande ce qui m'a amené à faire ca. Je préfère être dans l'action, puis décortiquer mon œuvre, la manière dont je décris mon travail, c'est toujours honnête, t'es dans la réalité, dans le physique, dans ce qui m'a amené à faire ça. Le reste, c'est de l'inspi et de la référence.

Il y a des motifs qu'on retrouve beaucoup dans ton travail, notamment le verre de vin, la bouteille de vin, la fleur et les yeux. Peuxtu m'expliquer d'où te vient cette inspi?

Oui, les yeux, c'est un motif qu'on retrouve énormément dans mon travail, une forme qui m'obsède pas mal, qui a une symbolique très forte sans aller trop loin. Il y a un truc qui est super important dans mon boulot, c'est la composition, l'agencement des formes et des couleurs, que ce soient les encres, peintures ou sculptures. Je passe beaucoup de temps quand je conçois une pièce à me dire que la forme doit être juste, comment je juxtapose tel motif avec tel motif, comment je juxtapose les couleurs, quelle dimension va faire ce morceau de métal par rapport à celui-là, j'ai besoin que les formes se tiennent nickel par rapport à mon barème à moi. C'est quelque chose que je recherche très fort.

Tu as tout de même une rigueur, ce n'est pas du freestyle total quand tu produis?

Mes compositions sont assez épurées. L'œil, c'est le vecteur de la composition, donc c'est peut-être pour ça qu'il est très présent dans mon travail, en plus d'être un motif qui me plaît beaucoup. Pour les fleurs, c'est plus un rapport de légèreté et j'aime que mes compos soient à la frontière entre quelque

chose de brut et quelque chose de délicat. Oue ce soient les matériaux que j'utilise, les formes que je mets en place, la manière dont j'agence tout ça... ça m'arrive, dans mes encres, d'en avoir une très forte que i'utilise telle quelle avec un papier bien brut où je vais avoir un trait très assuré. Par contre, je vais te faire un truc tout subtil, tout joli, avec des fleurs, des yeux, des compos où les fleurs vont se tenir nickel. Regarde le travail du métal, quand tu travailles la soudure, tu bosses avec du métal en fusion, tu arrives à une forme qui se tient nickel avec une forme très élégante et des matériaux très bruts, je laisse apparaître les soudures, etc., ça me plaît qu'on voie le geste de l'artiste, c'est important de ne pas tout poncer, ne pas tout lisser. Pareil avec le pinceau, la taille de la brosse, une goutte sur la toile, ça fait partie de l'œuvre, qu'on voie l'intervention

Tu travailles avec peu de couleurs, peu de détails, et c'est ce qui est touchant. Pourquoi est-ce que tu penses que tu aimes cette manière brutale de travailler des œuvres plutôt poétiques?

C'est un vrai rapport avec l'équilibre et la justesse entre des motifs très subtils et délicats et des matériaux plus brutaux. Pareil dans le rapport au tattoo, je trouve ça hyper fort de planter des aiguilles dans la peau, ce qui est un processus douloureux, mais de tatouer des petits trucs tout mignons, tout délicats... je considère que je suis tatoueur mais c'est aussi simplement une manière d'exprimer mon univers sur un autre medium. Dans le tattoo il y a aussi un rapport de dimensions, ça part d'un dessin que je dessine soit sur papier soit sur l'iPad, et ensuite je le transpose sur un support vivant, en 3D, avec des outils différents. Il y a du coup un changement de plan et je me suis rendu compte que je suis vraiment obsédé

Le mot de la fin?

Tu proposes toujours un morceau de toi quand tu produis, il faut vraiment toujours être honnête et ne jamais trop se laisser séduire par un matériau en vogue ou de faire «parce que ça va rendre bien». Produisez sans faux-semblant!

@zarcatezer



C'est sur une terrasse du canal Saint-

Martin que me donne rendez-vous David,

alias Zarcate. Plasticien, sculpteur, peintre,

musicien et tatoueur, Zarcate est un artiste

touche-à-tout, et c'est plus que réussi à ses

David, comment es-tu arrivé là où tu es

aujourd'hui, quels ont été tes premiers

J'ai grandi dans le monde de l'art, mon père

étant artiste, et mon premier contact avec l'art

a été le graffiti à l'adolescence. C'est vraiment

le graffiti qui m'a fait appréhender les formes, qui m'a fait comprendre beaucoup de

choses par rapport à l'expression plastique. Au bout de mes deux années de prépa,

j'ai transitionné du graff à une expression

artistique plus ciblée, plus art contemporain,

ce qui m'a lancé dans la peinture, puis la

sculpture, puis toute une série de transitions

pas à pas. À la base, je faisais des peintures

que j'agressais un peu, je cassais les châssis,

je produisais des froissures sur la toile et c'est

ce qui m'a inspiré pour ensuite reproduire

C'est en touchant à tout en prépa que ça

D'où vient ta démarche artistique?

ces froissures sur du métal.

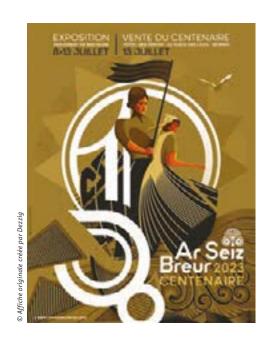
contacts avec le monde de l'art?

yeux et à ceux du public.

a affiné ma vision, mon univers artistique actuel. Pendant pas mal d'années (2013-2019) j'ai réalisé ma transition à la peinture et à la sculpture, je ne faisais presque que ça. Puis, pendant le premier confinement en 2020, je me suis mis au tattoo, ça m'a fait réappréhender la peinture et le figuratif

Le mouvement

Ar Seiz Breur



Ce mouvement artistique breton qui a rayonné autour de la culture bretonne et celtique, est né en 1923 sous l'impulsion de Jeanne Malivel, professeure aux beaux-arts de Rennes, graveuse et décoratrice. Elle a été accompagnée dès l'origine par deux autres artistes, le graveur et peintre René-Yves Creston et son épouse Suzanne. À son apogée, le mouvement a compté une soixantaine d'artistes. Le nom « Les 7 frères » (Seiz breur en breton), est issu d'un conte du pays Gallo, qu'affectionnait particulièrement Jeanne Malivel.

Centenaire d'une révolution artistique

Un mouvement créé pour revisiter l'art en Le magazine présente de nombreux artistes général, les arts populaires, en utilisant un nouveau prisme, une créativité éclatante dans des domaines aussi différents et complémentaires que la peinture, la gravure, la décoration, l'ébénisterie, la sculpture, la faïence, les vitraux, la musique, la littérature, l'architecture... toutes les formes d'art et d'artisanat étaient conviées pour exprimer ce mouvement. Sortir des classiques de la culture bretonne sans en renier la richesse, ni ses inspirations avec un zeste d'inspiration autour de l'Art Déco, l'art Craft mais également le puissant Bauhaus. Rapidement, le mouvement rencontrera une reconnaissance nationale et internationale et un pavillon lui sera même consacré à l'exposition universelle de 1937. Le mouvement sera dissous après-guerre en 1947, il ne survivra pas aux tensions liées à des suspicions de collaborations de certains de ses membres, jetant le discrédit sur l'ensemble du groupe.

Une grande exposition au parlement de Bretagne en juillet suivie d'une vente aux enchères va marquer l'évènement. Sous l'impulsion de **Tangui Le Lonquer**, consultant spécialiste du mouvement Seiz Breur, trois maisons de ventes aux enchères bretonnes ont décidé de s'associer pour mener à bien ce projet. Maître Carole Jézequel de Rennes Enchères Bretagne a réuni autour d'elle Salorges Enchères (Nantes, La Baule) et Thierry-Lannon & Associés (Brest, Lorient). Un travail qui participe à une forme de recensement des différentes trouvailles qui seront vendues à de nouveaux passionnés et collectionneurs. La mise en lumière du mouvement à travers les différentes communications et déplacements des équipes dans toute la Bretagne aura contribué à faire connaître ce mouvement artistique au plus grand nombre.

qui exercent dans des domaines totalement différents avec un fort attachement à la culture celtique et bretonne. Grâce à eux, la Bretagne rayonne dans le monde, concentrant le meilleur et la richesse de notre passé pour porter loin tous les projets artistiques, technologiques plus que jamais vivants et innovants. Un vivier de créativité

> Les maisons d'édition qui vous donneront des lectures sur le sujet :

www.coop-breizh.fr Vraie mine d'or : des romans, de la poésie et de nombreux documents précieux pour en savoir plus.

editions.ouest-france.fr Spécialiste de la Bretagne, vous pourrez découvrir de nombreux ouvrages consacrés aux artistes Seiz Breur.

Lieux et sites internet à visiter pour aller plus loin:

bibliothequeforney.wordpress.com Une exposition est consacrée à Jeanne Malivel jusqu'au 1er juillet 2023 à la Bibliothèque Forney à Paris.

www.breizh-odyssee.bzh Une conférence qui fera date consacrée aux Seiz Breur à Breizh Odyssée

Et aujourd'hui :

«Pevarzek» (en langue française «quatorze») c'est-à-dire deux fois «seiz». En 2023, un nouveau collectif a vu le jour, fédérant des artistes, artisans et designers aux valeurs communes. Écho aux Seiz Breur « ils souhaitent réfléchir à une Bretagne contemporaine, dynamique, tolérante et ouverte aux autres ».



Robert Micheau-Vernez,

affichiste, illustrateur et céramiste 1907-1989.

À propos de l'œuvre ci-contre : couple de Penmarc'h. Faïence émaillée polychrome. Manufacture Henriot Quimper. Modèle créé pour l'édition en juin 1941. Le couple est un tirage un peu plus tardif, vers 1945/1948. Il porte au revers, au crayon, la date manuscrite



Joseph Savina, sculpteur et ébéniste 1901-1983.

À propos de l'œuvre ci-dessus : figure majeure du mouvement Ar Seiz Breur, l'ébéniste Joseph Savina a collaboré entre autres avec Le Corbusier. «L'Islandais» sculpture en bois massif de taille directe signée du monogramme Seiz Breur de Joseph Savina. Atelier d'Art Celtique, Tréguier, vers 1930/1935.



Elle est à l'origine de la création du groupe Ar Seiz Breur.

À propos de l'œuvre ci-dessus : le modèle à décor rayonnant est créé en 1919 par Jeanne Malivel pour l'ameublement de sa sœur Marie-Charlotte. Exceptionnel fauteuil (d'une paire) à décor rayonnant en chêne teinté, signé et daté au dos de l'un des fauteuils : «Atelier Saint-Gwenole Caurel, août 1924».



Design avant-gardiste de cette assiette de Jeanne Malivel, réalisée aux Faïenceries Henriot à Quimper et exposée au Musée breton de la même ville.



Kesako le...

violentomètre

Aujourd'hui, la violence à l'égard des femmes et des filles constitue l'une des violations des droits humains les plus répandues. Elle demeure également l'une des moins signalées notamment en raison de l'impunité, du silence, de la stigmatisation et du sentiment de honte qui l'entourent. Alors que l'année 2023 est déjà tristement marquée par 23 féminicides en France dont 2 commis en Bretagne à la date du 22 janvier dernier, Ouest Magazine a voulu se pencher sur les violences faites aux femmes bretonnes et les initiatives mises en place régionalement pour améliorer la prévention, l'écoute et l'accompagnement des victimes.



En Espagne, autre approche. Des policiers sont formés à la prévention, à l'écoute, et à l'accompagnement des victimes. Ils patrouillent dans les villes de Catalogne au contact de la population, un exemple à suivre.

Tour d'horizon des violences faites aux femmes bretonnes et des solutions mises en place au niveau régional

L'origine du terme « féminicide »

En titre des articles de presse, sur les plateaux télé pendant les débats politiques, le terme «féminicide» a été propulsé dans notre langage courant depuis peu, mais son origine remonte aux années 1990. Il a été théorisé par les autrices et sociologues américaines Jill Radford et Diane Russell dans leur ouvrage «Femicide: The Politics of Woman Killing».

Il s'agit de la contraction entre les mots en anglais «female» et «homicide».

L'emploi de plus en plus régulier du terme « féminicide » dans la presse ou dans les prises de parole politiques a notamment permis de mettre fin aux expressions problématiques qui atténuaient ou romantisaient les faits, telles que « crime passionnel », « dérapage »...

L'Organisation Mondiale de la Santé (OMS) distingue quatre cas de féminicides :

- le féminicide « intime », commis par le conjoint ou l'ex-conjoint de la victime ;
- le crime d'honneur : meurtre d'une femme accusée d'avoir transgressé des lois morales ou des traditions (adultère, grossesse hors mariage...); le meurtrier peut être un homme ou une femme de la famille ou du clan;
- le féminicide lié à la dot, c'est-à-dire le meurtre de jeunes femmes par leur bellefamille pour avoir apporté une somme d'argent insuffisante lors du mariage;
- le féminicide « non intime », commis par une personne qui n'est pas en relation intime avec la victime.

Aujourd'hui, en France, les féminicides désignent principalement les meurtres perpétrés par des conjoints ou des exconjoints. Ils s'inscrivent dans une logique de domination masculine qui iustifierait ces crimes. Pour les bourreaux, la femme « leur appartenait, elle était devenue leur "chose", leur "objet" sur lequel ils avaient droit de vie

Pendant longtemps ces violences sexistes sont passées sous les radars. Mais la libération de la parole post #MeToo, ainsi que les décomptes quotidiens de femmes tuées par leur conjoint ou ex-conjoint des

différentes associations féministes, ont permis de les placer au centre du débat. De mettre l'accent et, enfin, un mot sur ce phénomène de société longtemps ignoré.

Féminicides, un contexte national et régional toujours alarmant

En France, les chiffres rappellent la dure réalité : une femme décède tous les deux jours, victime de son conjoint ou ex-conjoint. Ainsi 143 féminicides conjugaux ont été recensés pour l'année 2017; 123 pour 2018; 153 pour 2019 ; 102 pour l'année 2020 ; 113 pour 2021; 104 pour 2022 et déjà 23 pour 2023. Autre chiffre glaçant, 14 enfants ont été tués en 2022 dans le cadre de conflits entre leurs parents ou ex-parents.

Sur ces 761 féminicides, 32 ont été perpétrés en Bretagne depuis 2017: 12 ont été commis par arme à feu, 11 par des coups portés à la main ou des étranglements et 9 par arme blanche. En analysant l'âge des victimes de féminicides en Bretagne depuis 2017, il apparaît que deux tranches d'âges sont légèrement plus représentées : les femmes de 31 à 40 ans (7 féminicides) et les femmes de plus de 80 ans (6 féminicides). La tranche d'âge recensant le plus d'auteurs de meurtre de leur compagne ou ex-compagne est quant à elle celle des hommes de 41 à 50 ans. Sur les 32 féminicides ayant eu lieu en Bretagne depuis 2017, 13 hommes se sont pendus ou ont retourné l'arme contre eux. D'après l'Étude nationale sur les morts violentes au sein du couple en 2020, 35% des femmes victimes avaient déjà subi des violences antérieures et 18% avaient porté plainte avant de se faire tuer.

C'est en effet en moyenne chaque année en France, sur la période 2011-2018, le nombre de femmes âgées de 18 à 75 ans qui déclarent avoir été victimes de violences physiques ou sexuelles de la part d'un conjoint (concubin, pacsé, petit ami) ou d'un ex-conjoint. Parmi ces victimes, 29 % sont

> Le violentomètre

Et 94 000, c'est le nombre de femmes âgées Respecte mes décisions, mes goûts de 18 à 75 ans qui déclarent avoir été victimes de viol ou tentatives de viol chaque Accepte mes ami·es et ma famille année en France. Parmi ces femmes victimes, Je profite, 32 % sont âgées de 18 à 29 ans et dans 45 % ma relation A confiance en moi des cas décrits, l'auteur est un conjoint ou est saine un ex-conjoint (Rapport d'enquête «Cadre quand il-elle... Est content-e quand je me sens bien de vie et sécurité » - 2019). S'assure de mon accord pour ce que nous faisons ensemble Me fait des blagues vexantes FranceInfo - 2017). Me fait du chantage si je refuse de faire quelque chose Rabaisse mes opinions et mes proiets Se moque de moi en public Me critique, me juge en permanence Vigilance. je dois dire Me ment, me manipule, stop! La lutte s'organise Il v a de Montre de la jalousie et estime ue je suis sa propriété la violence ontrôle mes sorties, habits, quand il-elle... « violentomètre ». ouille mes textos, mails, applis isiste pour que je lui envoie

M'exclut, me met à l'écart

M'oblige à regarder des films porno

ance des rumeurs et me rabaisse

Me dénigre, m'insulte et m'humilie

Menace de se suicider à cause de moi

e pousse, me gifle, me secoue,

uche mes parties intimes

le menace avec une arme

l'oblige à avoir

uand je lui fais des reproches

étruit des objets ou

Je me

protège,

je demande

de l'aide,

je suis en

grand danger

quand il-elle...

nes affaires personnelles

olontairement, m'isole

Ce document vise à alerter les femmes et hommes des violences conjugales dont ils peuvent être victimes. Ouvrir les yeux sur des faits qui ne sont pas « normaux » mais qui sont parfois considérés comme tels quand ils sont répétés au quotidien depuis des années. Privation de liberté, critiques, contrôle des sorties, menaces, dénigrement, relations sexuelles imposées... Gradué du vert au rouge, ce «violentomètre» est présenté comme un «outil de mesure, d'alerte et d'auto-évaluation sur les atteintes

Il est disponible en téléchargement libre à l'adresse www.bretagne.bzh/violentometre, et est également accompagné d'une liste de numéros d'urgence comme le 3919 et de contacts offrant une écoute et une information. Des services bien souvent joignables 7 j/7 et

Enfin, plus d'une femme sur deux (53%) et plus de six jeunes femmes sur dix (63%) ont déjà été victimes de harcèlement ou d'agression sexuelle au moins une fois dans leur vie en France (Sondage Le Figaro et

La Bretagne quant à elle n'est pas épargnée par le fléau des violences sexistes et sexuelles : 11 494 femmes ont été victimes de violences en 2019 contre 11 016 en 2018 et 5 002 femmes ont été victimes de coups et blessures volontaires en 2019 contre 4 737 en 2018 (Rapport Chiffres clefs de l'égalité femmes hommes en Bretagne).

Le 25 novembre 2022, Journée internationale pour l'élimination des violences faites aux femmes, les services de la Région Bretagne ont dévoilé leur nouveau dispositif : le

aux droits».

24 h/24 au national et en région.

Chez Ouest Magazine, nous avons testé ce «violentomètre» sur des femmes de notre entourage et cet outil a en effet permis à certaines une prise de conscience sur les violences qu'elles subissent.

Si vous avez besoin d'aide, n'hésitez pas à contacter l'un des numéros d'écoute ou d'information mis en place nationalement ou régionalement.

Besoin d'aide?

Écoute et information

- · Violences femmes infos:
- 39 19, 24h/24 7j/7 · Numéro d'aide aux victimes :
- 116 006 : 7j/7 de 9 h à 19 h
- Collectif féministe contre le viol : 0 800 05 95 95 Lundi au vendredi, de 10 h à 19 h
- Le tchat de En avant toute(s) enavanttoutes.fr
- Le site d'information et d'aide du gouvernement: arretonslesviolences.gouv.fr /besoin-d-aide

Les contacts par département : Ille-et-Vilaine: 02 99 54 44 88, ASFAD 35 Côtes-d'Armor: 02 96 68 42 42, ADALEA 22 Morbihan: 02 97 63 52 36, Moments pour elles - CIDFF 56

Finistère: 02 98 44 97 47, CIDFF 29

Numéros d'urgence 24h/24 – 7j/7 : 17 : police et gendarmerie 114 : numéro d'urgence SMS pour les personnes ayant des difficultés à entendre ou à parler

115 : hébergement d'urgence



l'application solidaire des femmes victimes de violences

Face à une urgence, un danger ou une détresse, l'application App-Elles® permet d'alerter et de contacter rapidement proches, services de secours, associations et toutes les aides disponibles autour de vous.

Plus d'info sur app-elles.fr





âgées de 18 à 29 ans.

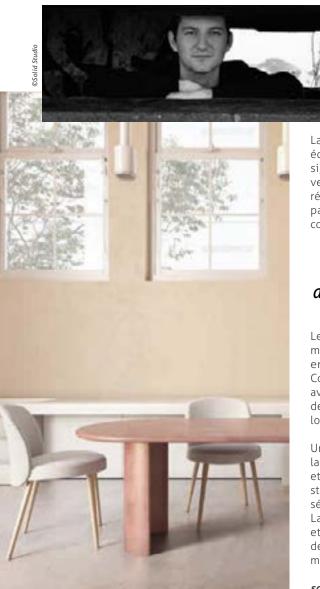
LUTTONS CONTRE LES VIOLENCES SEXISTES ET SEXUELLES Le violentomètre Je te crois / Tu n'y es pour rien / Il·elle n'a pas le droit / Le·la coupable, c'est lui·elle FACE AUX VIOLENCES, VOUS N'ÊTES PAS SEUL:E!

Un solid design

Aurélien Faugères a créé Solid Studio en avril 2020, riche de son expérience d'ingénieur aux côtés de grandes agences d'architecture et de constructeurs navals. Il a été rejoint par Paul Haëntjens. « Nous concevons, fabriquons et vendons du mobilier en BEFUP (béton fibré à ultra haute performance), et nous repoussons les limites techniques et esthétiques de cette matière exigeante avec une attention constante pour la pureté et la rigueur du dessin. »

L'atelier est situé près de Vannes dans le Morbihan, l'équipe Solid Studio développe ses propres techniques et outillages spécifiques afin de concevoir et réaliser les projets les plus complexes pour ses clients. « La modélisation 3D et l'utilisation d'outils numériques de précision nous permettent d'aborder les problématiques pointues en collaboration avec les designers.»

Paul Haëntjens et Aurélien Faugères



La production va du prototypage à la production à grande échelle, le succès est au rendez-vous et des contrats sont signés dans le monde entier. Une unité de production verra le jour à Grand-Champ (56) l'année prochaine pour répondre à la demande exponentielle. Le référencement par les plus importantes matériauthèques a permis de faire connaître rapidement les propositions.

«...repousser les limites techniques de la matière pour la pureté du design. »

Le BEFUP que nous utilisons possède des caractéristiques mécaniques et esthétiques exceptionnelles qui ouvrent en grand le champ des possibles pour les créateurs. Contrairement au béton «classique», il peut être travaillé avec des épaisseurs inférieures et avec une grande liberté de forme, de texture et de couleur. La maille devient légère, loin de l'imaginaire du béton à l'usage du bâti.

Un projet de sculpture monumentale a été commandé par la mairie de Rennes, l'industrie du luxe fait appel à l'atelier et le marché est mondial concernant la partie façades. La structure présente des qualités bioclimatiques qui ont déjà séduit les Émirats arabes unis.

La société mise sur une importante et constante R&D et recrute, pour répondre à tous les marchés détectés et demandeurs. Une aventure concrète et innovante dans le monde de la start-up industrielle.

solid-studio.fr



modernes



©Valentin Halie-Cadol, Wargames, 2021, huile sur bois et béton, 35 x 29,5 x 15 cm

dol,

Art cessible

Charles Taloté a ouvert sa galerie après des études en histoire de l'art à Quimper. Il a exercé dans le musée Bernard Boesch (44) consacré à l'art moderne et à l'art contemporain. Une expérience qui lui a également permis de rencontrer de nombreux artistes dont certains étaient en résidence. Le lieu intimiste, au cœur du Vannes historique accueille et accueillera des artistes polyformes, proposant des toiles, sculptures et objets dérivés. Une place est laissée aux dessins et gravures avec un fond composé d'œuvres de la première partie des années 50. Après Valentin Halie-Cadol, à découvrir pour l'été de Klervi Bourseul (jusqu'au 25 juin). Suivra l'exposition d'Alix Cantelaube, du 1er juillet au 26 août.

Connectez-vous pour découvrir tous les artistes à venir. *@galerie.talote*

Sans frontières

Killian Ryan est un jeune artiste franco-anglais originaire de Vannes (56). Il poursuit toujours ses études à Bruxelles dans l'école nationale des arts visuels de La Cambre. Son travail prend ses racines autour des thèmes de la réminiscence, la sentimentalité, la dispersion. Son imaginaire puise ses sources et ses ressources dans le cinéma et la littérature. « Nous sommes le condensé de nos expériences avec notre environnement. » Son travail se dévoile sous la forme de maquettes, d'images, de lieux d'architecture. Construction d'un théâtre vecteur de la représentation de ses rapports à l'humain. Ses œuvres produisent une présence par l'absence,

elles conservent de petites usures insignifiantes du quotidien auxquelles s'ajoute le grand décompte du temps. Conceptions autour d'un art narratif et sentimental. Killian aime la liberté et le travail pluridisciplinaire, la relation avec les différents médiums, la vidéo, la peinture, le chant, le collage et le transfert viennent appuyer ses travaux. Le travail d'aiguilles, les assemblages, la précision servent aussi les créations de ce tout jeune artiste qui a trouvé sa voix dans les méandres de la création.

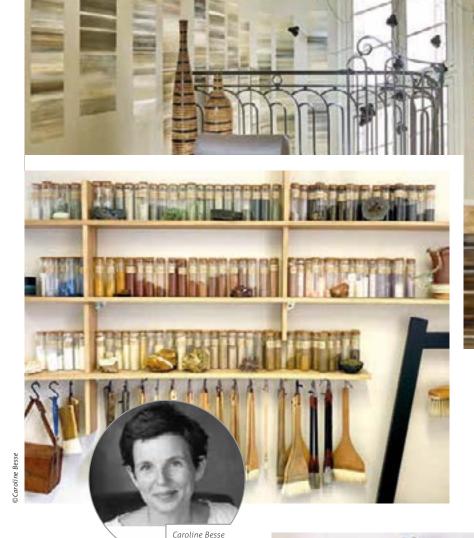
@ryankillianjohn

©Killian Ryan, *Untitled*, 180 x 160 cm, paint, fabric, seam, photo transfer, foam



Subtil

et durable



Art chromatique

Caroline Besse révèle la vibration sensible des couleurs, à l'écoute des intensités traversant les matières, celle d'un médium rare et celle du corps perceptif.

Relevé chromatique des minéraux sur le territoire français

En 2022, les recherches de Caroline Besse la conduisent à réaliser un relevé chromatique des minéraux sur le territoire français avec le soutien du fonds de dotation Verrecchia pour explorer les ressources locales en pigments minéraux.

Les échantillons de minéraux récoltés dans la France entière ont été broyés avec le concours de l'Institut des Sciences de la Terre de Jussieu Sorbonne Université.

Exposition de peintures minérales Caroline Besse «Infra-terre, incursion chromatique » Collection de minéraux de l'Université de la Sorbonne, du 23 mars au 4 novembre 2023. Peintre décoratrice depuis 1996, elle invente une matière, mêlant aux procédés occidentaux la fluidité de l'encre de Chine et la peinture aux minéraux broyés sur papier washi. Matière profonde et vivante sur laquelle la lumière rebondit de grain en grain, révélant les singulières couleurs de ces poudres minérales.

Elle propose un art hybride entre la pièce de galerie et le sur-mesure, des pièces uniques pensées pour un espace donné, entièrement peintes à la main.

www.carolinebesse.com



Une femme

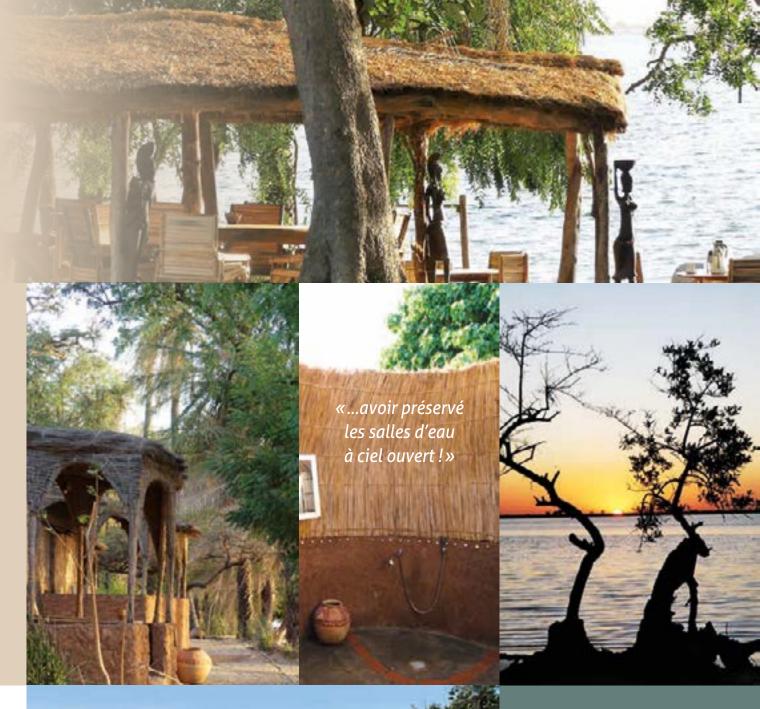
puissante

Née à Dakar de parents dinardais (son papa était militaire dans la royale, la Marine Nationale Française) Patricia Dunand n'a vraiment connu ce pays que des années plus tard à l'occasion de repérage avec une amie pour une course, la « Sénégazelle » en 2007.

Que faisait cette barque aux couleurs de la Bretagne sur la lagune de Sine Saloum? L'occasion d'un magnifique échange avec Patricia! « En 2007, nous atterrissions à Dakar, en ville, en pleine nuit. Nous nous lancions dans l'aventure, secoués sur des routes et des pistes cabossées pour enfin arriver avant le lever du soleil dans un campement rustique. Il est composé de cases de paille, éclairé par des lampestempête, des réserves d'eau permettaient de remplir un seau qui servait de douche. Une de nos particularités est d'avoir préservé les salles d'eau à ciel ouvert. L'emplacement est privilégié et ça, vous ne le découvrez qu'au

En 2012 Patricia découvre le lodge, mais l'expérience est difficile et très mitigée. Le challenge était complexe : être à la fois une femme, une blanche, ne pas parler le wolof, ne pas avoir de systèmes de communication accessibles, les us et coutumes loin d'une gestion à la française, tous ces obstacles font de cette expérience un souvenir douloureux. Il faut se rendre à l'évidence, c'est un échec et retour à la case départ, repli en Bretagne. Les liens tissés avec l'équipe et le village restaient cependant profonds. Rebondissement quand, en 2017, le propriétaire décide de vendre, il propose l'affaire à Patricia. Les temps ont changé et la future propriétaire prend







«L'équipe est composée uniquement de Sénégalais, que je connaissais avant de me lancer, et la plupart sont originaires du village de Simal, voire salariés depuis l'ouverture de cette structure en 1997.»

La structure, entièrement rénovée en 2014 offre un cocon de douceur, de dépaysement. La sérénité des lieux permet une reconnexion à la nature, et pour les moins contemplatifs tous types d'activités, autour de la nature, de la culture du sport peuvent être organisées.

Une pépite à découvrir façon mafé à la sauce

www.ecolodgedesimal.com



Respiration landaise

Un lieu d'exception se découvre au cœur de la réserve Taïno au bout d'un chemin forestier menant à la réserve nationale d'Arjuzanx.



Bienvenue à ceux qui rêvent d'espace, de silence et de nature. Entre amis, en famille, avec des collègues, découvrez une parenthèse enchantée unique et hors du temps au cœur d'une réserve naturelle nationale, à seulement cinquante mètres du lac d'Arjuzanx. Dans un cadre naturel privilégié, vous découvrez tout au long de l'année une faune et une flore riches

et assistez, en hiver, au spectacle époustouflant du vol des grues cendrées.

Le site d'Arjuzanx est le plus grand site français d'hivernage des grues cendrées. Il est classé en Réserve Nationale de Chasse. C'est un espace où de multiples activités de

loisirs de pleine nature peuvent s'exercer. Plus de 400 hectares sont accessibles librement et toute l'année, principalement autour du Lac d'Arjuzanx, permettant la pratique de nombreuses activités nautiques ainsi que toutes les balades (VTT, pédestre, équestre, plus de 27 km d'itinéraires balisés). Les plages de surf ne sont pas loin pour explorer d'autres sensations, et profiter de nombreux commerces, bars et restaurants.

Le chemin forestier qui vous mène à la réserve Taïno vous plante le décor : des pins, du sable, des chênes centenaires... et au bout, l'airial... Sur place, vous profitez d'une piscine, d'un tikibar (cuisine d'été), d'une douche extérieure dans les bambous et d'un sauna pour vous détendre et partager des moments de convivialité en famille ou entre amis et avec les hôtes sur place.

La Bergerie du Lac est une authentique bâtisse de 1868. Vous appréciez son architecture typique associée à des équipements haut de gamme.

Vous profitez de nombreux lieux de détente au sein du parc. Particularité du lieu : des ateliers d'écriture (avec

des auteurs connus et confirmés), l'auteure Frédérique Deghelt y propose ses ateliers d'écriture, d'accompagnement de projets (romans, nouvelles et scénarios...). Des séjours bien-être et thématiques vous sont accessibles tout au long de l'année. Une expérience, une parenthèse idéale pour se ressourcer, se reposer, oser penser ou... ne rien faire.

www.reservetaino.com



«... au spectacle

époustouflant

du vol des grues

cendrées.»



L'Expérience GPS (Expérience Globale et Préventive de Santé) est une méthode complète (holistique) imaginée par Pierre et Wodjech ayant pour objectif de retrouver le chemin de la santé.

Dans les Hauts-de-France, à 1 h 30 de Paris, se cache une expérience de bienêtre holistique. Bienvenue au **Moulin de Grouches**, bâtisse du 15^e siècle, qui vous livrera les secrets des druides et druidesses qui l'ont édifié.

Chez Pierre et Wodjech, l'objectif est clair : réussir à revenir à une écoute consciente de son corps. Un but encadré par l'équilibre entre deux approches : la médecine thérapeutique et la médecine naturelle. Alors qu'est-ce qu'on y fait ? «Première étape on communique. Un temps de parole est essentiel pour poser de manière concrète ses problématiques et ses objectifs. Pour ce faire, on lâche son téléphone et on apprend

à s'écouter. Deuxième étape : on se repose. Les gens ont l'habitude de partir en vacances pour «profiter» mais ce qu'ils oublient, c'est de dormir. Un paramètre essentiel au bon fonctionnement de notre système. Enfin, la dernière étape et celle qu'on oublie le plus souvent, on prend soin de soi.»

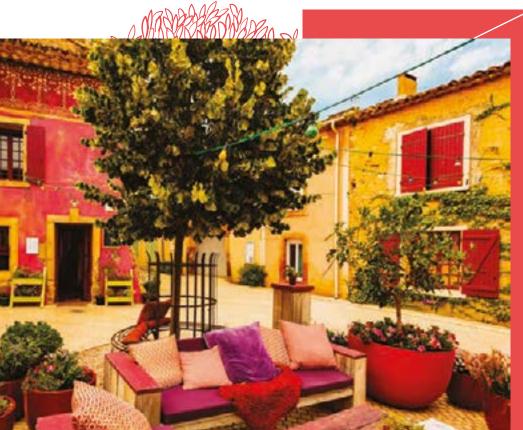
«... on lâche son téléphone et on apprend à s'écouter. »

Grâce à sa formation de pharmacien et de naturopathe, Pierre Lefèbvre propose une approche globale dans laquelle aucune partie de ce qui nous compose soit : le mental, le physique, l'énergétique et le lien à la nature, n'est laissée de côté.

Pierre: « Mon métier de pharmacien s'est transformé et a trouvé tout son sens lorsque j'ai effectué mes études de naturopathie. En effet, le premier rôle officiel du pharmacien est celui d'être conseiller en hygiène et diététique, ce que nous survolons lors de nos études. Les conseils de bon sens en hygiène de vie, respectueux de la physiologie humaine combinés aux connaissances en diététique et nutrition m'ont permis d'honorer pleinement mon rôle. Je ne me contente plus de délivrer des boîtes de chimie, je donne des conseils utiles et bienveillants à ma clientèle afin qu'elle retrouve le chemin de la santé et de la vitalité.»

L'équipe du moulin reflète par sa diversité, l'approche complète des séjours.

www.pranahvital.com



La terre des épicuriens

Lorsque deux épicuriens se réunissent autour d'une seule et même devise «la renaissance d'un rêve», un univers entre maison, village et vigne prend vie. Le domaine de Castigno, situé à Assignan (34), un petit village de 150 habitants près de Carcassonne, réunit des personnalités de tous les horizons, ayant pour passion commune l'hospitalité. Un projet hybride, respectueux du passé et ouvert au design.

Ni wifi, ni télévision et la saveur issue de leurs vignes vous sera servie aussi fraîche qu'un rosé d'été. Un endroit où tout le monde est à la fois V.I.P et villageois à la croisée des chemins entre luxe et authenticité. Si l'art est votre langage, le bien manger une passion, et le vin une religion, vous y trouverez votre place.

www.villagecastigno.com



©Château & villaae Castiano

Ou≡st 37

L'éthologie



scientifique

Une relation fondée sur le respect

Martine Clerc est passionnée depuis toute petite par les chevaux. Elle va pourtant finir, à force de pratiques malheureuses, par développer un traumatisme émotionnel lié à une incompréhension de l'enseignement dispensé en club, et de la façon de penser l'équitation classique. Elle nous explique les raisons qu'ils l'ont poussée à travailler différemment.



«La vie n'est pas dans les molécules mais dans les relations qui s'établissent entre elles.»

> Linus Pauling, Prix Nobel Chimie et de la Paix

«Avec le recul et un travail destiné à lui donner du sens, cet apprentissage raté est finalement une bonne chose, qui m'a poussée à chercher autre chose.»

«À l'état naturel et depuis la nuit des temps, un cheval peut être la cible de prédateurs type panthères attendant sagement que passe le dîner, couchés sur une branche haute. Ils se laissent alors tomber sur le dos de l'animal pour lui broyer l'échine. Un cavalier désordonné et tendu par la peur de perdre le contrôle de sa monture se transforme très vite en panthère aux yeux d'un cheval. Et il convient de s'en débarrasser prestement pour faire baisser le stress et augmenter la sensation de sécurité.»

Prise de conscience faite, pour réussir à être la plus juste possible et mieux comprendre les fonctionnements et les besoins équins, Martine Clerc décide de se former à l'université de Rennes en éthologie scientifique. C'est là-bas qu'elle prend conscience d'une réelle différence entre l'équitation dite «éthologique» et l'éthologie scientifique. Elle y puise la base dans le développement et de sa pratique.

«... analyser de la manière la plus objective possible, sans interprétation.»

L'éthologie scientifique, de quoi s'agit-il?

Du grec ethos (=mœurs) et logie (=étude), le mot éthologie représente «l'étude des mœurs d'une espèce». L'éthologue est un piéton à plusieurs mètres de distance de l'animal, il l'observe le plus souvent avec des jumelles, ainsi, il n'y a aucun contact. Le but étant de l'observer : durant ses activités, ses postures à partir des indicateurs et cela sans interférer dans ses pratiques habituelles en milieu naturel. En résumé, il s'agit de choisir le comportement comme objet d'étude en respectant toujours « la règle d'or » : analyser de la manière la plus objective possible, sans interprétation a priori. Dans le cas de l'éthologie équine, il s'agit d'appliquer la méthode à un cheval.

Trois noms importants à retenir pour aller plus loin : Lorenz, Tinbergen et Karl Von Frisch, détenteurs du prix Nobel de physiologie et de médecine de 1973 pour leurs découvertes concernant l'organisation et l'incitation des comportements individuels et sociaux. Cela a permis de donner une vraie valeur scientifique à l'éthologie.

Quid de l'équitation dite éthologique?

D'abord, c'est de l'équitation (action et art de monter à cheval), à savoir une pratique dans laquelle l'humain est concerné par l'action. Impossible dans ce cas d'avoir le recul nécessaire pour observer sans interpréter. Lui accoler l'adjectif « éthologique » est donc un non-sens. Le mot n'a pas été « protégé » par les scientifiques et pourtant, les cow-boys américains qui ont fondé cette approche se sont servis en France de la notoriété scientifique du terme pour faire plus sérieux. Ils ont tiré beaucoup de généralités de leurs observations des chevaux sauvages, filtrées par leurs croyances et leurs modèles d'humains alors que le vivant ne peut se résumer à des généralités.

Ce sur quoi l'éthologue scientifique française renommée Martine Hausberger, directrice du Diplôme Universitaire d'Éthologie du Cheval de Rennes a travaillé. Présentant ainsi tous les cas particuliers, spécialement ceux inconcevables dans notre monde humain « normé », infirmant et contredisant les dites

De l'équitation classique à l'équi-coaching

Malgré ses mauvaises expériences, son appel vers les chevaux reste solidement ancré. À partir de 17 ans, Martine Clerc quitte les structures équestres et se lance en amateur. «En revisitant mon histoire avec les chevaux. je me suis rendu compte que la relation était au cœur de ma pratique depuis toujours.» En 2009, elle décide d'en faire son métier en rejoignant la fondatrice de Terre d'Illich, Mireille Dumond, lieu précurseur en matière de recherche de relations équitables avec les

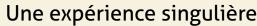
Sa sensibilité envers celles et ceux qui connaissent la peur avec et sur le cheval et qui veulent prendre le temps de le rencontrer autrement que dans les circuits classiques qui, comme ce fut le cas pour elle, ne



répondent pas à leur aspiration : rencontrer l'animal avant l'équitation à proprement parler, lui donne l'envie de les accompagner. Après des années de doutes, de remises en question, de recherches, de formation, d'apprentissage, Martine prend la voie de l'équi-coaching: processus de transformation par l'entremise des chevaux, dans lequel une personne, le/la coach, en aide une autre, le/ la coaché, à passer d'un état présent vers un état désiré... en bref, à atteindre des objectifs personnels ou professionnels.

Certifiée coach professionnelle et personnelle en neurosciences appliquées, sa potion magique de coach est un véritable remède

Martine Clerc, équicoach, coach certifiée en neurosciences appliquées, (Institut des Neurosciences Appliquées Paris), éthologiste diplômée, (Université Rennes 1), enseigneuse de l'Équitude®, «Une relation équestre librement consentie.» Entre Vannes et Auray, dans le Morbihan. www.jechevallibre.com



Venir partager un moment avec Martine et les chevaux est une expérience singulière. Cette femme passionnée a réussi à intégrer des méthodes d'éthologie scientifiques dans son quotidien. Elle est poussée par la passion de son métier et l'humilité des vrais érudits.

Chacun a un rapport différent aux animaux et des attentes particulières. Pour moi, c'était mieux de comprendre son métier, son approche et d'observer les réactions du cheval face à l'intrusion d'une inconnue dans son espace de liberté. Mon amour inconditionnel pour les animaux de tous poils, plumes, écailles... a sûrement facilité l'approche. Mais quand même. Ils m'ont observée, «ils m'avaient déjà repérée bien avant de me voir», le champ électromagnétique du cœur du cheval est cinq fois plus vaste que celui de l'être humain, il s'étend jusqu'à neuf

Mon âme et mes émotions étaient en partie à nu avant d'en avoir conscience. Mon arrivée ne les a pas dérangés, ils ont continué à vaquer à leurs occupations, un étalon m'a trouvée trop entreprenante, il s'est donc retourné, sans aucune agressivité mais m'a signifié qu'il ne désirait pas particulièrement que l'on passe un moment ensemble. Une

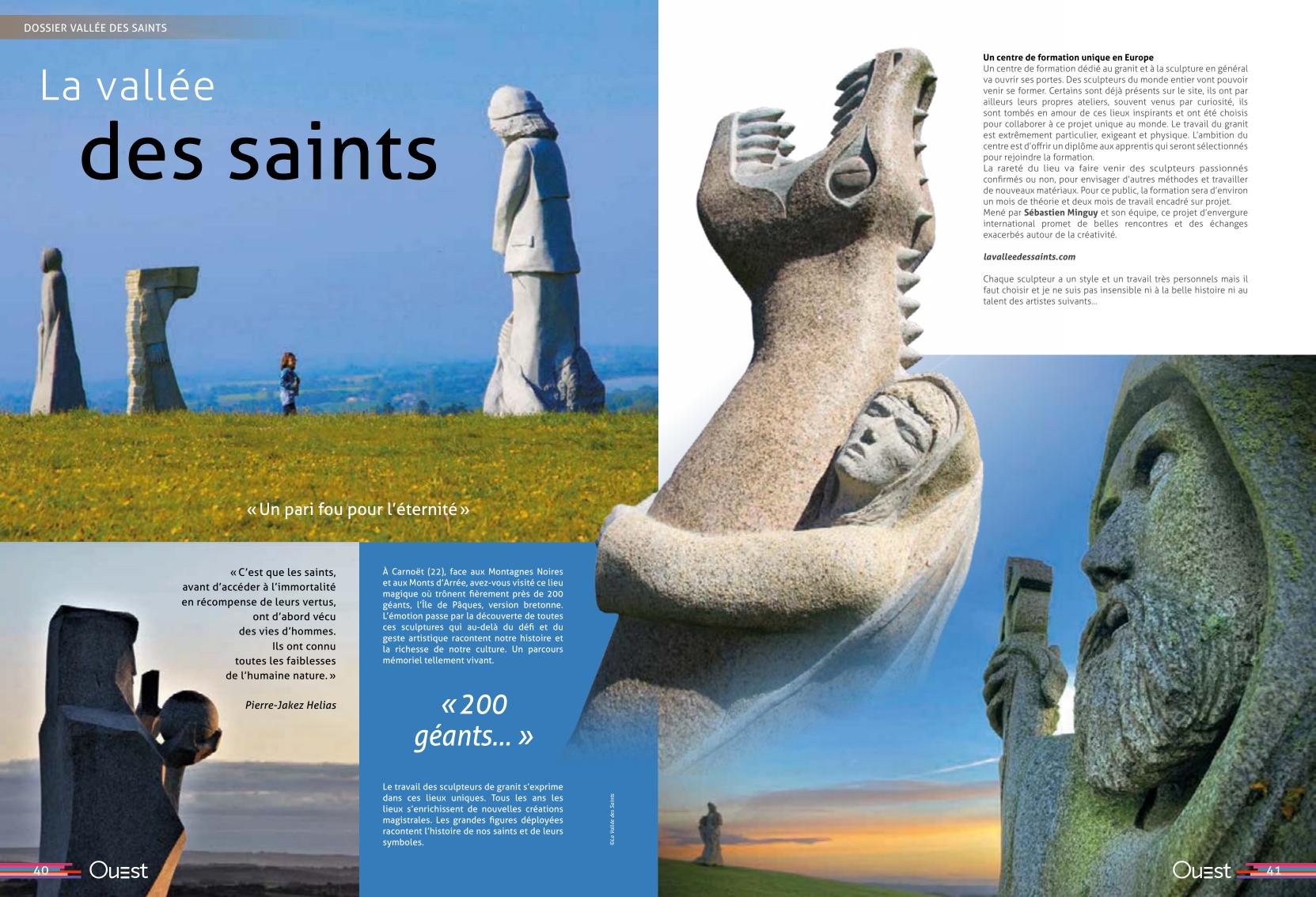
connexion plus forte et réciproque s'est établie avec Harmorio, cheval blanc Pur-sang lusitanien. C'est la base de toute relation, le respect animal également (c'est souvent ce que nous méconnaissons). Challenge: communiquer avec le cheval, sans contrainte. C'est très déstabilisant, cela demande d'oublier les réflexes de tirer sur une corde, de faire avancer sous la contrainte d'une cravache, bref oublier toutes les méthodes dites traditionnelles! Il faut de la patience, de l'envie et une compréhension réciproque pour que ça fonctionne.

«... le respect, base de toute relation. »

Pas de faux-semblant ni mensonge possible avec l'animal, un lâcher-prise et des acceptations et compréhensions de soi-même contribuent à avoir des séances intéressantes et constructives.

Alors si vous sentez que vous êtes prêt à vous remettre en question, que vous avez envie d'avancer, besoin d'aide pour évoluer, si vous voulez vous remettre en selle au sens propre et au figuré, osez essayer cette expérience, qui peut se faire uniquement à pied.

38 Ou=st



DOSSIER VALLÉE DES SAINTS

Seenu & Gabrielle Shanmugan

Ce couple de sculpteurs est emblématique de la vallée. Seenu après 8 années d'études en Inde dont il est originaire a rejoint la vallée des saints il y a une dizaine d'années. Conquis par une Française puis par la Bretagne, il continue son histoire amorcée en Inde, en transposant ses valeurs. « La vie m'apprend toujours un peu plus. Mes valeurs sont le respect, la discipline et la concentration. » Son style évolue et semble se mettre au service de l'âme du personnage illustré, une connexion spirituelle forte. Fort aujourd'hui d'une vingtaine de créations dont par exemple : Sant Korentin, un des premiers arrivés sur le site, Sant Arzhel, Sant Gwenganton...





Gabrielle, sa compagne française, l'a accompagné sur différents projets. Elle aussi, après des années de formation, crée maintenant ses propres œuvres monumentales.

En collaboration : Sant Briac, Denwall, Onnenn, Urfol...



Kito (Christophe Antoine)

Il a toujours eu l'âme d'un sculpteur, tout petit il sculptait le bois tendre, puis la pierre dès l'âge de 12 ans. « Chaque étincelle de départ provoque une aventure, une histoire à vivre intensément, et si on se sent seul au départ, on ne le resta pas longtemps. Le bloc inerte au départ devient vite une présence. Vous n'échapperez pas à l'échange de regard, une connexion créée par l'interaction originelle. » Quelques œuvres à découvrir parmi la dizaine créée : Goustan, Moe, Yagu, Merec...

Goulven Jaouen, passionné dès l'enfance par l'architecture religieuse, s'oriente vers le travail de la pierre, «l'attirance pour la pierre est liée à l'éternité de ce matériau ». De ses multiples rencontres avec d'autres artistes, toujours en observation du monde qui l'entoure, son art évolue au fil de sa vie. Une vingtaine de sculptures à découvrir dont : Sant Joua, Santez Thumette, Sant Melar... Son style est très reconnaissable, les vagues de granit sont toujours présentes en pleins et en déliés.





Vers Linfini

et au-delà!

Le lin fibre écologique par excellence

Rencontre avec Xavier Denis et Tim Muller, deux entrepreneurs qui implantent en Bretagne dans le Finistère, à proximité de Morlaix, (Pleyber-Christ) un ambitieux projet de culture et transformation du lin. Du champ à la bobine. Cette culture avait fait la richesse de la Bretagne pendant des siècles avant de tomber peu à peu en désuétude, laissant la place à d'autres cultures. Aujourd'hui elle est redécouverte et ses atouts sont innombrables. Nos voisins normands le savent bien puisqu'ils demeurent les premiers producteurs européens.



Une culture plus écologique Le saviez-vous?

- 342 000 tonnes d'émissions de gaz à effet de serre CO, évitées chaque année en Europe.
- 38 000 tonnes d'équivalent pétrole économisées par an.
- 300 tonnes de produits phytosanitaires économisées par an.
- 650 millions de mètres cubes d'eau seraient consommés si les cultures de coton étaient remplacées par la

La fibre de lin française est considérée comme la meilleure du monde.



Un parcours atypique pour ces jeunes industrielle textile, économique, artisanale entrepreneurs guidés par leurs valeurs d'attachement au territoire français et au respect de l'environnement. Issus du monde de l'événementiel, a priori rien ne les destinait à monter un projet lié à la réindustrialisation de nos territoires, sinon l'attachement qu'ils y portent et la volonté de participer à la renaissance, en Bretagne, d'une industrie qui englobe leurs valeurs.

et associative. Ils créent une chaîne de valorisation vertueuse pour le savoir-faire français mais également pour reconstruire l'âme d'un territoire. À tous les niveaux les accords se sont signés, démontrant la faisabilité et la confiance accordée à cette ambitieuse aventure. «Hâtez-vous lentement et, sans perdre courage, vingt fois sur le métier remettez votre ouvrage.»



Ou'est-ce qui a motivé ce projet ?

«Répondre à un enjeu territorial et écologique d'innovation autour du lin et des autres fibres végétales. L'innovation est un enjeu clé dans la transition écologique. Afin de viser les objectifs de zéro déchet, zéro microfibre, plastiques et décarbonation. Nous nous inscrivons dans une démarche d'excellence.»

Pourquoi la Bretagne?

«La Bretagne a été l'une des premières provinces toilières françaises avec 40 000 fileuses et 5000 tisserands» rappelle le binôme, et c'est notre région de cœur.

Il en faut, de la ténacité, pour intégrer des filières d'excellence, créer les réseaux, se faire connaître et reconnaître, se faire accepter. Voilà quasiment trois ans qu'ils se forment, affinent leur projet, en rencontrant tous les acteurs de cette filière, mais aussi les institutionnels et les financiers. «Linfini est un projet collectif », les fondateurs collaborent avec l'ensemble de la filière

Qu'est-ce que le lin?

Le lin (linum sp.) appartient à la famille des linaceae. Cette plante herbacée annuelle se plaît dans des régions tempérées, ses fleurs blanches et bleutées à cinq pétales illuminent les champs. En France, la culture se pratique dans le Nord et la Picardie, la Normandie, la Bretagne et l'Anjou. Beaucoup d'atouts pour cette culture peu gourmande en eau, nécessitant peu d'intrants, elle retient également le CO, au sol. Dans le lin rien ne se jette et tout se transforme. La variété à fibre est plus haute que celle destinée à l'alimentation humaine ou animale. Il peut être valorisé dans l'objectif d'une isolation phonique, hygrométrique et thermique de qualité supérieure. Il a également une grande résistance au feu.

L'économie du lin

La France produit 80% de la production mondiale, plus 110 000 tonnes sont cultivées en France chaque année, ce qui en fait le premier producteur mondial. Elle exporte

95 % de sa production, principalement vers la Chine, où sont localisées de nombreuses usines de transformation (filature et tissage). La Haute-Normandie, où se concentrent 50% des surfaces de lin français, assure pour sa part 25% du marché mondial. L'UE produit 75 à 80% du lin à fibre mondial. La France détient à elle seule 85 % des surfaces de l'UE, devant la Belgique et les Pays-Bas. Elle réalise ainsi 60 à 65 % de la production mondiale de lin.

On déroule le fil

Les entrepreneurs ont choisi de se concentrer sur les applications déroulant de la création de fils réputés pour leur résistance. Ils créent sur une ancienne friche industrielle une filature au sec en 2023. Réadaptant ou recréant les outils industriels nécessaires à leur fabrication. Les techniques conservent des procédés ancestraux et parfois rudimentaires pour certaines étapes, combinés à une technologie de pointe pour d'autres. Le précieux fil obtenu n'est simple qu'en apparence, il faut combiner ses qualités intrinsèques dont la résistance, l'imputrescibilité aux demandes des nouveaux industriels. « Nous avons signé des conventions de partenariat avec plusieurs agriculteurs bretons, et notamment Jean-Marc Decultot, liniculteur normand depuis cinq générations, qui sèmera encore cette année 270 hectares dans le Morbihan. Les agriculteurs du Finistère ont semé 100 hectares cette année et vont en semer 700 l'année prochaine. « Nous pouvons compter sur le soutien de plusieurs teillages, dont la coopérative Terre de Lin.»

Relancer une filature de lin en Bretagne, et une usine de production industrielle. Renouer avec un patrimoine et un savoirfaire historique. Soutenir les tisserands indépendants français en leur permettant d'avoir du lin à un prix accessible et ainsi dynamiser un modèle économique vertueux. Construire la souveraineté et consolider le leadership français. Participer à la transition écologique. Créer de l'emploi. Inciter les marques françaises à accompagner cette transition. Conquérir de nouveaux marchés, produits et de nouveaux marchés géographiques : tels sont leurs objectifs.

Une trentaine d'emplois seront créés permettant la sortie de la première bobine en avril 2024. L'usine se déploie sur un site de 36579 mètres carrés dimensionné pour développer les projets à venir. Des précommandes pour environ 400 tonnes sont déjà confirmées, plus de 10 millions d'euros investis. La R&D a déjà de nombreux autres développements et applications en couveuse. La bobine menant à la réussite se déroule dans les timings et le projet d'envergure est bien accueilli par les différents partenaires convaincus de l'avenir de cette belle aventure qui valorise l'humain, la ressource, le patrimoine, et le développement nécessaire de l'industrie sur nos territoires.

Facebook: Linfini - Instagram: @linfini.france



Xavier Denis et Tim Muller



D'où viennent les Bretons?



La structure génétique des habitants de la région est proche de celle des îles britanniques. Outre une proximité géographique et culturelle évidente, on pourrait imaginer que l'émigration des Bretons de la Bretagne (actuelle Grande-Bretagne) vers l'Armorique (actuelle Bretagne) aux Ve et VIe siècles de notre ère, face à l'avancée des Saxons en Angleterre et aux assauts des Scotts et Gaëls en mer d'Irlande, y serait pour quelque chose. Mais l'ADN ancien nous apporte des éléments qui interrogent: «L'héritage génétique des Finistériens s'avère plus proche de celui des Irlandais, et même parfois des Norvégiens, que de celui des Gallois ou Cornouaillais», remarque Christian Dina. Pourtant, ce sont ces derniers qui ont migré vers la Bretagne à la césure de l'Antiquité et du Moyen Âge.

Comment l'expliquer ? Ces ressemblances génétiques se baseraient sur un fonds ancien. remontant au peuplement de l'Europe au Néolithique. En effet, le peuplement de notre continent est essentiellement le résultat de trois grandes vagues de migration : d'abord les premiers chasseurs-cueilleurs, arrivés il y a 40 000 ans, puis les populations néolithiques qui ont amené l'agriculture depuis l'Anatolie il y a 8 000 ans et, enfin, une troisième vague, à l'Âge de Bronze, vers 3 000 av. J.-C : celle de la culture campaniforme, amenée par les pasteurs «yamnayas» depuis les steppes situées entre la Volga et la mer Caspienne. «Si la part génétique issue des fermiers du Néolithique est la plus importante en France, elle est plus faible dans le nordouest du pays, où la composante yamnaya est relativement plus élevée », remarque Aude Saint-Pierre. Au niveau européen, cette empreinte des Yamnayas se révèle plus importante dans les régions des confins telles que la Galice, l'Irlande, la Grande-Bretagne ou la Scandinavie. Serait-ce le résultat de migrations massives de la mer du Nord à l'Atlantique ? Rien n'est moins

sûr. «Si on ne dispose pas de suffisamment

d'éléments pour le certifier, on peut imaginer que ces régions périphériques, avec des conditions climatiques particulières, étaient moins propices à l'agriculture qui constituait le socle de la culture néolithique. Ces régions étaient donc moins peuplées que les autres avant l'arrivée des éleveurs yamnayas, qui pouvaient mieux s'adapter au climat et au sol de ces régions », avance Christian Dina.

«L'avenir pourrait bientôt nous en dire plus sur notre passé... »

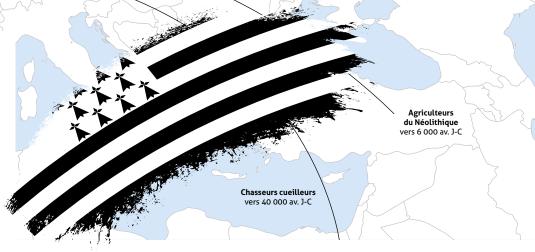
Bien entendu, d'autres grandes migrations ont émaillé l'histoire de la Bretagne à des périodes plus récentes, qu'il s'agisse des migrations celtiques, des invasions germaniques, des implantations vikings ou d'autres mouvements plus récents... « Mais leurs effets sur notre fond génétique est faible en comparaison de celui des migrations anciennes », explique Christian Dina.

Si l'acidité des sols bretons rend difficile la conservation des ossements et donc l'accès à de l'ADN ancien, des études en cours, qui mêlent à la fois génétique, linguistique et étude des patronymes, permettent toutefois

d'esquisser quelques constats sur les stabilités et mouvements de population au sein même de la région. De la même manière que la Loire et la Garonne constituent des ralentisseurs aux flux de gènes au niveau du territoire français, d'autres rivières bretonnes jouent un rôle similaire. Ainsi de la Laïta, qui suit globalement les contours de la limite entre le Finistère sud et le Morbihan. Si ce cours d'eau n'a ni la dimension ni le caractère tumultueux des grands fleuves cités plus haut, elle marque toutefois une limite culturelle et linguistique ancienne: entre les peuples gaulois des Osismes et des Vénètes, puis entre les évêchés de Cornouaille et du Vannetais... L'Elorn marque lui aussi une limite perceptible entre le Léon et la Cornouaille, tant sur le point de vue génétique que patronymique. On retrouve également des similarités sur un axe géographique partant de la zone entre Saint-Brieuc et Guingamp jusqu'à la région de Pont-Aven, dans le Finistère sud.

Yamnayas vers 3 000 av. J-C

D'autres travaux sont actuellement en cours sur l'ADN ancien dans l'ouest de l'Europe depuis l'Antiquité tardive. Alors que la génétique des populations progresse de jour en jour, grâce à des moyens techniques de plus en plus précis, l'avenir pourrait bientôt nous en dire plus sur notre passé..







> Valérie Patout-Gestin et R'kia Laviolle

a cuisine plus que jamais est au cœur de notre quotidien L et tous ses acteurs sont valorisés. Ouest Magazine est allé cette année à la rencontre de R'kia Laviolle. Cette cheffe nous plonge dans les arcanes de la cuisine marocaine. Fraîcheur et saveurs subtiles, des bienfaisantes épices à découvrir. Nathalie Beauvais nous livre encore cette année de belles astuces et idées tirées de ses éditions Trop Mad!

Découvrez les recettes de saison autour du haricot, du kiwi, de la lavande et du lin. Les ingrédients choisis seront le théâtre de recettes proposées par une sélection de chefs. Et toujours nos bonnes adresses testées à Paris!

Nous sommes cette année membre actif de l'Association pour la Sauvegarde de l'Œuf Mayonnaise (ASOM) à laquelle de nombreux chefs adhèrent.

À vos ingrédients, prêts, cuisinez!

> SOMMAIRE

Rencontre avec R'kia	p 48
Cahier de recettes	p 49
e goût toujours avec Sébastien Mayol	p 53
es bonnes adresses à Paris	p 54

Saveurs et délices

Les Halles des Lices à Vannes (56)

Inaugurées en 2001, elles sont situées en plein centre-ville historique. Ouvertes du mardi au dimanche, nous avons profité d'un moment en cuisine avec R'kia (cuisine marocaine) pour aller également saluer : Les Nénettes qui proposent un coin café, et diverses douceurs en plus de leurs créations de chocolats, leurs cafés et thés. La marque vient s'enrichir de nouvelles créations chaque saison et à chaque temps fort festif. Mon coup de cœur va à leur chai latte avoine dont le mélange créé par R'kia reste secret. Un petit stop aussi chez les maraîchers Christel et Sébastien, présents depuis de nombreuses années, qui offrent une présence régulière et de qualité. La fréquentation toujours en croissance de ce lieu montre à quel point la diversité des commerçants et leurs propositions enchantent les usagers habituels et les touristes.

Ambiance marocaine en cuisine

Une belle matinée en cuisine avec **R'kia Laviolle**, qui nous propose une cuisine typiquement marocaine depuis bientôt 13 ans. L'arrivée dans son local laisse présager une matinée riche de couleurs, parfums et effluves des premières cuissons et couleurs des épices et fleurs de roses, lavandes, curcuma, ras elhanout, le blond doré du sésame et des lins torréfiés. Les parfums font appel aux souvenirs d'été. L'ambiance des halles est sereine et concentrée en ce mardi, c'est la mise en place pour beaucoup, les clients ont la bonne idée d'arriver un peu plus tard. Après, la semaine sera crescendo avec un samedi au rythme effréné et un dimanche parfois identique.

Ancienne éducatrice pour enfants en région parisienne, R'kia était, depuis l'enfance, passionnée de cuisine, tombée dans la marmite avec les traditions familiales, la transmission avec un papa chef cuisinier. Bretonne elle l'est par son mariage, elle a suivi son mari, cofondateur de Nomade, cabinet d'architecture, dont la famille a toujours des attaches dans la presqu'île de Gavres (56).

«... crescendo, avec un samedi au rythme effréné et un dimanche parfois identique!»

Sa cuisine est à son image, simple et éclatante. Aucune concession dans le choix des produits. Son équipe est principalement composée de cuisinières du bassin méditerranéen et au service souvent des étudiants vannetais, ravis de pouvoir bénéficier de sa bonne humeur, de tout goûter et de pouvoir mettre un peu de sous de côté. Tout ce qui est essentiel vient du Maroc. Elle y garde des attaches familiales fortes. Les huiles, épices, amandes, citrons... Elle s'y rend au moins deux fois par an pour choisir et faire livrer tous ces ingrédients. Le complément est choisi chez des producteurs locaux. Les plats s'adaptent aux saisons, et vous avez tous les jours un choix incroyable entre les entrées, les plats et les pâtisseries. La file d'attente quotidienne démontre à elle seule le succès quotidien de ses préparations. Son activité traiteur est appréciée aussi bien par les entreprises que par les particuliers. Elle ne vous le dira pas mais elle aide dès qu'elle le peut les jeunes et les personnes en difficulté. Quelques idées de Mezzés et plats pour vous faire saliver : tapenades, caviars d'aubergine, chachouka, bricks, harira, b'stilla et bien sûr les couscous viande, végétariens, poisson (sur commande), tajines... Une douce musique que ces noms de plats qui régalent nos sens bien avant notre palais. Et tous les pains spéciaux et pâtisseries traditionnelles. Le midi vous pouvez même déjeuner sur place et accompagner votre repas d'un thé traditionnel. Un voyage immobile pour une parenthèse gourmande.

chez-r-kia-vannes.eatbu.com





> Ève Cardon, Les Nénettes, chocolatières, pâtissières et baristas à Vannes

«Le Maroc est un pays béni pour les fins palais.»

Nicolas de Rabaudy



Salade d'oranges à la fleur d'oranger

Ingrédients pour 4 personnes : 6 oranges environ

- · Fleur d'oranger
- Menthe

Découpez des segments d'oranges. Ajoutez la fleur d'oranger, la menthe et la cannelle. Vous pouvez parsemer de grenades pour la décoration. Servez frais.



Salade de haricots verts

Ingrédients:

500 g haricots verts, équeutés

Pour la vinaigrette aux agrumes

- · 1 cuillère à soupe d'huile de colza bio
- · 1 cuillère à café d'huile d'argan
- · 1 orange pressée
- · 1 citron pressé
- Réserver des zestes d'orange et de citron
- 20 g de coriandre hachée
- · 15 feuilles de menthe hachées
- Sel. poivre
- 150 g de graines de lin grillées
- 300 g d'amandes grillées
- 150 g de figuettes, séchées coupées en lamelles
- 1/4 du chou rouge râpé
- 300 g de roquette
- · 1 botte de radis
- 1 cuillère à café de zaatar
- 1 cuillère à café de piment d'Espelette

Préparation :

Remplissez une casserole d'eau à mi-hauteur et portez à ébullition sur feu vif. Plongez les haricots verts dans l'eau bouillante et laissez cuire cing à six minutes pour qu'ils soient cuits mais encore croquants. Égouttez et stoppez la cuisson dans l'eau froide. Égouttez à nouveau et réservez. Mélangez tous les ingrédients listés. Laissez au réfrigérateur et sortez un quart d'heure avant de déguster.

Tajine de poulet fermier à l'abricot, à la lavande et au citron confit

Ingrédients :

- · 1 poulet fermier
- · 1 botte de coriandre
- · 1 botte de persil
- · 300 g de gros abricots
- · 150 g d'amandes torréfiées · 2 petits citrons confits
- · 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- · 1 cuillère à soupe de gros sel
- · 1 cuillère à café de poivre
- · 1/2 cuillère à café de safran · 1 cuillère à café de gingembre
- · 1 cuillère à café de curcuma
- · 30 cl d'eau
- · 1 cuillère à soupe de sucre
- · 1 cuillère à soupe d'eau de fleur d'oranger
- · 1 cuillère à café de cannelle



Coupez le poulet en morceaux, épluchez et coupez les oignons et l'ail. Dans un faitout à fond épais, mettez les oignons, l'ail et l'huile d'olive, faites revenir les morceaux de poulet fermier, ajoutez le sel, le poivre, le safran, le gingembre en poudre, le curcuma, mélangez puis mettez à cuire à feu doux, ajoutez l'eau tout autour. Couvrez et laissez mijoter 45 minutes. Ajoutez les deux petits citrons confits coupés en fines lamelles, pendant ce temps mettez les abricots dans une casserole avec un peu de sucre. Ajoutez l'eau de fleur d'oranger, la cannelle et trois cuillères à soupe d'eau. Faites cuire à feu doux pendant 15 minutes, vérifiez que le poulet est cuit et ôtez-le du feu. Mettez le poulet dans un plat, arrosezle de sauce, mettez les abricots dessus, parsemez de lavande et de graines de lins torréfiées, éparpillez les amandes sur le dessus. Ajoutez la coriandre et le persil. Servez chaud.





Tzatziki au kiwi

Ingrédients:

- · 1 kiwi
- · 1/2 concombre
- · 1/4 de fenouil
- · 300 g de yaourt grec
- · 20 feuilles de menthe
- · Le zeste d'un citron
- · Sel, piment

Épluchez le concombre et le kiwi. Détaillezles en dés. Coupez finement le fenouil à la mandoline. Ciselez les feuilles de menthe. Zestez le citron. Mélangez tous les ingrédients en ajustant le sel et le piment.





«À ma sauce», Marine Lucas, éditions Cookxy

Bolos au thon

Ingrédients pour 2 personnes :

- · 1 oignon
- · 1 gousse d'ail
- · 1 c. à café d'huile d'olive
- · 200 g de thon ou de viande hachée (bœuf, poulet, veau)
- · 200 g de purée de tomates
- · 70 g de spaghettis crus semi-complets ou complets
- · 200 g de haricots verts

Faites cuire les pâtes. Faites cuire les haricots verts frais ou surgelés 12 minutes à la vapeur. Épluchez et émincez l'oignon et faites-le suer dans une poêle avec l'huile d'olive. Pendant ce temps, écrasez la gousse d'ail. Ajoutez le thon ou la viande hachée et la purée de tomates. Assaisonnez et mélangez bien. Versez dans la poêle et faites cuire pendant 10 minutes. Servez avec les spaghettis et les haricots verts. Il est possible de servir cette recette uniquement avec les haricots verts.

Pour la version végétarienne. Réhydratez 40 g de soja extrudé (petit) dans 120 g d'eau chaude pendant 15 à 20 minutes puis procédez de la même façon que ci-dessus.



Fraîcheur de haricots verts

Ingrédients pour 4 personnes:

- · 12 belles noix de Saint-Jacques
- · 15 g d'huile de tournesol
- · 10 g de beurre demi-sel
- · Fleur de sel, poivre concassé
- · 4 grosses poignées de haricots verts
- · 1 cuillère à soupe de gros sel
- (pour la cuisson des haricots)
- · 3 cuillères à soupe de vinaigre de framboise
- · 6 cuillères à soupe d'huile de noisette
- · 1 pointe de couteau d'huile essentielle de lavande alimentaire (½ goutte)
- Sel fin, poivre 5 baies du moulin
- Éclats de noisettes torréfiées
- · 12 framboises bien mûres

Carpaccio de saumon

éditions Trop Mad!

· 2 citrons, sel, poivre

sans la peau

· 50 g de pomme

· 30 g de céleri rave

sur sa mirepoix de kiwi

Tirée du livre « Vive le poisson »,

Ingrédients pour 6 personnes :

· 300 g de filets de saumon cru

· 3 cuill. à soupe d'huile d'olive

· 3 kiwis d'environ 120 g chacun

Ouelaues jeunes pousses ou fleurs comestibles

©Cheffe de cuisine à domicile, à Arzon (56) : Marion Bouillot

Dans une casserole d'eau bouillante salée, plonger les haricots verts 5 minutes à plein feu. Les refroidir ensuite immédiatement dans un grand volume d'eau glacée, afin qu'ils conservent leur croquant et leur couleur bien verte.

Préparer la vinaigrette : mélanger ensemble le vinaigre de framboise, le sel, le poivre puis l'huile de noisette et la pointe d'huile essentielle. Assaisonner de cette vinaigrette les haricots verts afin qu'ils se parfument. Garder un petit peu de sauce pour le dressage.

Dans une poêle bien chaude, saisir les noix de Saint-Jacques dans l'huile de tournesol. Attendre une belle coloration avant de les retourner pour saisir l'autre face. Ajouter alors le beurre. Dès qu'il commence à fondre, arroser les noix à plusieurs reprises puis retirer l'ensemble afin d'éviter une surcuisson. Couper en deux dans l'épaisseur chaque Saint-Jacques et ajouter une pointe de fleur de sel et poivre concassé.



Préparation de la mirepoix :

· 3 cuill. à soupe d'huile d'olive

Éplucher les kiwis et la pomme. Les tailler en petits dés (5 ou 3 mm) et les verser dans un saladier. Éplucher le bout de céleri, le ciseler très finement (ou le hacher dans un petit hachoir électrique) et l'ajouter aux fruits. Assaisonner légèrement, verser l'huile d'olive et mélanger le tout délicatement. Réserver au frais.

Préparation des carpaccios :

Étaler sur toute la surface des assiettes la mirepoix. Émincer le saumon en fines tranches, les étaler sur la mirepoix, les assaisonner, les lustrer légèrement avec l'huile d'olive à l'aide d'un pinceau et

parsemer quelques graines de sésame sur le tout. Servir le carpaccio accompagné de quartiers de citron.

Le conseil de Nathalie :

Choisissez un saumon avec un label de qualité, sinon vous risquez d'avoir un poisson très gras et indigeste. Pour faciliter la découpe du saumon, vous placez le saumon 1 heure dans le bac du congélateur afin de durcir la chair, et vous l'émincez avec un couteau « filet de sole » (lame fine et souple) bien aiguisé.

Préparation de la crème de citron :

Tirée du livre « Breizh à table! », éditions Trop Mad!

Dentelle de froment à la crème de citron et coulis de lavande

Laver les citrons et prélever leurs zestes à l'aide d'une râpe. Les presser et réserver. Dans un saladier, casser les œufs et les fouetter avec le sucre, ajouter les zestes et les 10 cl de jus. Cuire ce mélange au bain-marie en fouettant régulièrement jusqu'à ce qu'il épaississe et prenne la consistance d'une crème (comme une mayonnaise). Retirer du bain-marie et continuer à fouetter en ajoutant le beurre mou coupé en petits morceaux. Fouetter le tout jusqu'à ce que la crème soit bien homogène et légèrement refroidie. Réserver au frais.

Ingrédients pour 10 personnes :

Breizh

à table!

Le coulis de lavande

- · 75 cl d'eau · 1 c. à c. rase
- de lavande · 2 g d'agar-agar
- · 1 c. à s. rase de miel
- · 75 g de sucre

Les crêpes :

- · 4 crêpes froment
- · 80 g de beurre

La crème au citron : · 2 citrons non traités

- · 2 œufs
- · 200 g de beurre
- · 135 g de sucre

La crème fouettée : · 400 g de crème

- fraîche · 50 g de sucre

Les fruits:

- · 3 oranges · 3 mandarines
- · 20 g de pignons
- de pin grillés et hachés
- Sucre glace

Préparation du coulis :

Dans une casserole, verser l'eau avec le sucre et le miel. Monter à ébullition. Ajouter l'agar-agar et la lavande, bien fouetter et laisser frémir pendant 5 min. Filtrer le coulis et le laisser refroidir. Le mixer une fois refroidi avec un mixeur plongeant. Réserver au frais.

Préparation des dentelles :

Préchauffer le four à 170°C. Faire fondre le beurre et beurrer légèrement à l'aide d'un pinceau les crêpes sur toute la surface. Couper les crêpes en 8 triangles égaux. Étaler les triangles de crêpes sur la plaque du four et les faire dorer dans le four à 170°C pendant 3 min (les crêpes doivent dorer et sécher en même temps). Les réserver dans un endroit tempéré.

Préparation de la crème fouettée :

Dans un saladier froid, verser la crème fraîche très froide et le sucre. Fouetter jusqu'à ce que la crème se transforme en chantilly bien ferme. Réserver au frais.

Les fruits :

Peler les oranges et les mandarines. Les séparer en quartiers.

Dressage:

Partager les fruits entre les 10 assiettes en les disposant sur les bords intérieurs. Les napper avec le coulis à la lavande. Tartiner avec la crème au citron un triangle, le recouvrir avec un deuxième triangle et les disposer au centre des assiettes. Partager la crème fouettée en l'étalant à l'aide d'une poche sur chaque deuxième triangle, parsemer de pignons de pin et finir la dentelle en disposant un troisième triangle. Recouvrir la dentelle de sucre glace en le parsemant à l'aide d'une petite passoire. Déguster aussitôt!

Le conseil de Nathalie :

Tout peut être préparé à l'avance mais le dressage ne doit se faire qu'à la dernière minute! La crème de citron ressemble beaucoup au lemon curd, que l'on peut trouver dans le rayon confiture. Vous pouvez l'acheter si vous manguez de temps!

Tartelettes au kiwi

Préparation : 30 min Cuisson: 35 min Repos: 1 heure

Ingrédients pour 6 tartelettes :

Pour la pâte

- · 100 g de beurre mou
- 90 g de sucre glace
- 30 g de poudre d'amandes 1 œuf
- 100 g de farine de riz
- 60 g de farine de châtaignes
- 75 g de fécule de maïs

Pour la garniture

- · 3 jaunes d'œufs
- 25 g de sucre
- · 30 g de fécule de maïs · 30 cl de lait de riz ou d'amande
- · 6 kiwis



Mélangez le beurre et le sucre dans un saladier pour obtenir une consistance de pommade. Incorporez la poudre d'amandes puis l'œuf battu. Ajoutez ensuite les farines et la fécule, et mélangez jusqu'à a avoir une boule de pâte homogène.

Étalez la pâte sur un plan de travail fariné et foncez six moules à tartelettes (10 cm de

Couvrez chaque moule d'un papier cuisson et de haricots secs et faites cuire à blanc 25 minutes dans le four préchauffé à 180 degrés Celsius.

Pour la crème pâtissière, fouettez les jaunes et le sucre dans un saladier. Puis incorporez la fécule de maïs. Faites chauffer le lait et versez-le peu à peu sur le mélange. Remettez le tout dans la casserole et faites cuire sur feu moyen en remuant jusqu'à ce que la crème épaississe.

Versez la crème pâtissière dans un bol et filmez au contact (le film plastique doit toucher la crème pour qu'il n'v ait pas de peau sèche sur le dessus).

Lorsque les fonds de tarte sont froids, garnissez-les de crème pâtissière.

Pelez et coupez les kiwis en rondelles. Déposez-les en rosaces sur les tartelettes.



Ingrédients pour 4 personnes :

- · 100 g de pâtes au sarrasin ou « soba » pâtes japonaises au sarrasin
- · 200 g d'haricots verts
- · 2 c. à s. de sauce soja
- · 1 c. à s. de vinaigre de cidre
- · 1 pincée de piment d'Espelette
- · 3 c. à s. d'huile d'olive
- · 200 g de poivron rouge
- · 1/4 botte de coriandre
- · 1 botte de ciboulette
- · Gros sel, sel, poivre

Salade de haricots verts & de pâtes au sarrasin

Tirée du livre «Simplement Mad!», éditions Trop Mad!

Préparation des pâtes et des haricots verts : Le conseil de Nathalie :

Cuire les pâtes dans de l'eau bouillante salée (respecter le temps de cuisson indiqué sur leur sachet), les égoutter et les refroidir sous l'eau froide. Effiler les haricots et les cuire dans de l'eau bouillante salée jusqu'à ce qu'ils deviennent légèrement croquants (entre 5 à 8 min), les égoutter et les refroidir sous l'eau froide.

Finition de la salade :

Dans un saladier, verser la sauce soia avec le vinaigre de cidre et le piment puis ajouter l'huile d'olive tout en fouettant. Verser le poivron émincé le plus finement possible, les herbes ciselées, les pâtes et les haricots verts, bien mélanger. Vérifier l'assaisonnement et déguster la salade bien fraîche.

Les pâtes « soba » sont des pâtes japonaises à base de sarrasin. Elles ont la taille des spaghettis et sont délicieuses mais il existe aussi des producteurs de pâtes en Bretagne qui fabriquent des pâtes à base de sarrasin, comme par exemple David Le Ruyet à

Si vous souhaitez la recette sans gluten, vous pouvez prendre des pâtes exclusivement à base de sarrasin et supprimer la sauce soja. Cette salade se marie très bien avec les algues. N'hésitez pas à ajouter une belle pincée d'algues déshydratées ou 100 g d'algues fraîches finement ciselées.

Cocktails

« Vive l'apéro! Apéros, brunchs, buffets & cocktails au bon goût breton.» Un livre de Nathalie Beauvais & sa famille Collection Vive le Goût!



Le Breizh Mojito

à base de cidre guillevic

L'incontournable de l'apéro breton. Puisqu'en Bretagne on ne jure que par le cidre, ce cocktail vous fera voyager au bout du monde (en terre sacrée). « Cette recette nous a été donnée par Maud et Sébastien des Vergers de Kermabo lors d'une visite avec l'Association des Sommeliers de Bretagne. Un best seller du Jardin Gourmand à Lorient. » Arnaud Beauvais

Pour 10 personnes:

- · 30 cl de Fine Blanche
- · 10 cl de sirop de sucre de canne
- · 10 cl de jus de citron vert
- + rondelles pour la décoration
- · 1 botte de feuilles de menthe
- · 75 cl de cidre Guillevic ou sinon cidre fermier plutôt doux

Laver la menthe et l'effeuiller. Mettre des cubes de glace dans un shaker puis y verser la Fine Blanche, le sirop de sucre de canne, quelques feuilles de menthe et le jus de citron vert. Frapper et passer dans des jolis verres adaptés complétés de glace pilée. Allonger au cidre Guillevic en décorant de feuilles de menthe et d'une rondelle de citron vert.

La fraîcheur apportée par la menthe et le citron vert se marient à merveille avec le fruité délicat de la Fine Blanche et du cidre Guillevic.

La Pom'mel

à base de pommeau

Si vous êtes un adepte de la pomme dans tous ses états, ce cocktail est fait pour vous. Doux et intense

Pour 7 personnes:

- 5 cl de pommeau de Bretagne
- · 5 cl de chouchen (hydromel)
- · 5 cl de jus de pomme
- · 75 cl de cidre fermier

Mettre des cubes de glace dans un shaker puis y verser le pommeau, le chouchen et le jus de pomme. Frapper et passer dans des jolis verres adaptés remplis de quelques cubes de glace. Allonger avec le cidre.

Au nez, on distingue le mariage du miel et de la pomme. À l'apéritif ou sur un dessert, ce cocktail est désaltérant et très digeste.

Le Thé tonic glacé

Parfait pour l'été, il vous fera découvrir la saveur unique du French Tonic, produit à la ferme du château à La Baule. Son amertume s'accordera parfaitement avec le thé vert pour révéler tous ses arômes.

Pour 2 personnes:

- · 9 cl de thé vert refroidi
- · 2 cl de jus de citron
- + rondelles pour la décoration
- · 2 cl de sirop de sucre
- · 3 cl de French Tonic (La Ferme du Château

à La Baule 44)

Mettre des cubes de glace dans un shaker puis y verser le thé vert refroidi, le jus de citron et le sirop de sucre. Frapper et passer dans des jolis verres adaptés remplis de quelques glaçons. Allonger avec le tonic. Décorer avec une rondelle de citron.

On ressent bien le thé avec la fraîcheur apportée par le citron et le tonic.

Variante : nous avons aussi testé cette base en remplaçant le French Tonic par de la Plancoët : gazéification légère et très



Le Ouest

Spécialement conçu par l'équipe du Ouest Magazine, il regroupe les goûts de chacun, il est à l'image de notre team.

Pour 2 personnes:

- · 20 cl de jus de fraise
- · 2 cm de gingembre râpé
- · 6 cl de Gin
- Caramel au beurre salé
- Paillette de caramel et de sarrasin (Gualala)

Verser le Gin dans un verre ballon, ajouter le jus de fraise. Écraser le gingembre et ajouter de la glace. Mettre le tout dans un shaker et secouer pendant 30 secondes. En attendant, tremper les rebords du verre dans du caramel au beurre salé puis dans les paillettes Gualala. Verser le mélange dans le verre et décorer avec une jolie fraise.

Avec Sébastien Mayol le goût toujours

À vos œufs, partez!

La com', Sébastien Mayol connaît! Il est passé par des hautes responsabilités dans les médias nationaux. La cuisine, c'est sa passion! Je l'ai rencontré il y a de nombreuses années. J'ai été fascinée par son énergie, sa bienveillance et ses nombreuses particularités dont certaines resteront privées. En plus d'un emploi du temps délirant, il consacrait week-ends et soirs à valider des CAP dans les métiers de bouche. La passion du patrimoine gastronomique français est devenue son quotidien avec l'ouverture de son restaurant «Oh Vin Dieu !», et la collaboration avec ceux qui souhaitent développer et porter loin la tradition de l'œuf mayonnaise. Il fait partie de l'équipe qui a repris le flambeau avec le petit-fils du célèbre Claude Lebey (Vincent Brenot, avocat), le créateur des guides «Lebey», l'actuel directeur (Pierre-Yves Chuppin) et Gwilherm de Cerval (journaliste).

Saviez-vous que le championnat du monde de l'œuf mayonnaise existait ? Il est un héritage du concours parisien créé par Claude Lebey, créateur de l'Association pour la Sauvegarde de l'Œuf Mayonnaise (ASOM) en 1980. Après son décès en 2017, son petitfils avec l'aide de trois autres passionnés décide de ne pas laisser mourir le concours. Force de passion et d'imagination, il relance cette fois-ci le championnat du monde dédié à l'œuf mayonnaise.







Pour y participer, il faut être cuisinier de France et de Navarre et proposer la recette à la carte de son établissement. Chaque année ils sont douze à s'affronter pour tenter de remporter le très prisé titre de champion du monde devant un jury select. Les attentes sont très précises, on ne s'improvise pas grand maître de l'œuf mayo! Le règlement précise que «l'œuf, de gros calibre, doit être cuit à cœur, mais sans excès de façon à ce que le jaune, sans être coulant, conserve du fondant. La mayonnaise doit être maison, souple, nappante et servie en quantité suffisante pour recouvrir tout ou partie de l'œuf, avec un petit surplus permettant de la saucer avec un morceau de pain.» Seuls quelques crudités ou légumes cuits de saison sont tolérés comme accompagnement.

Cet événement a pour objectif la promotion de la tradition gastronomique de l'œuf mayonnaise, la préservation de son authenticité, la valorisation des ouvriers et amateurs y étant fidèles et sa transmission

Le lieu est à l'image de ce que **Sébastien**

Mavol a aimé dans les lieux fréquentés

pendant des années : partager une bonne

bouffe dans un lieu chaleureux. Il ne dit

rien de l'exigence et du travail réalisés pour

arriver à cette apparente simplicité. L'accueil

vous met dans des dispositions d'ouverture

et de partage. Quelques amis comptent

souvent parmi les convives. La clientèle

n'hésite pas à entamer la discussion avec les

tables voisines, monde des affaires, monde

des médias, gens du quartier et curieux

gastronomes contribuent à une ambiance

bistrot chic. Ce fana de cuisine exprime ses

codes avec le chef Ethan Good, dont l'accent

plein de charme ne laisse pas forcément

deviner le respect accordé aux traditions

Oh Vin Dieu!

aux nouvelles générations. Un projet qui a été rejoint entre autres par Pascal Gloriant, l'un des 400 membres de ce collectif de renom. Il s'est distingué pendant le confinement en déclarant sa passion et en diffusant ses recettes sur les réseaux sociaux.

Ce grand amoureux de l'œuf mayonnaise a lancé l'édition bretonne en 2022. La mayonnaise prend aussi en Bretagne! L'édition parisienne et l'édition bretonne ont lieu chaque année afin de remettre le titre en jeu. On ne se lasse jamais de ce plat traditionnel et comme le dit l'ASOM, «le temps passe mais les œufs dur(ent)!»



L'œuf mayo **Brenot Vincent** Le Cherche-Midi

Le livre édité par l'ASOM, avec les recettes de grands chefs.

À retrouver chez vos libraires préférés.

@asom_oeufmayo

françaises. Les produits sont évidemment de saison et bien entendu respectés pour exprimer leur qualité en évitant les effets de mode et de manche. Une carte courte mais suffisante pour explorer la cuisine française sans snober les flexivores qui auraient parfois envie de tout végétal. Le vin, autre passion du boss, offre une diversité qui vous surprendra. Chaque bouteille, chaque producteur est choisi pour vous faire découvrir ou redécouvrir des régions, des cépages et le travail de vignerons.

Oh Vin Dieu! 19 rue Treilhard • 75008 Paris 01 45 63 34 17 oh-vin-dieu.eatbu.com



> Séhastien Mayol

Pauses

gourmandes

Tour d'horizon d'adresses parisiennes...

Simplement bon

Quand deux copines font danser nos papilles grâce à des saveurs d'Amérique latine, ça donne **Néo**. Un restaurant que Marine et Clémence ont choisi de reprendre et de transformer en endroit festif, qui n'oublie pas la règle d'or : la convivialité. J'ai même eu un grand sourire en arrivant avec mon gros chien, bon il est très calme, mais ça n'était pas

Après des études de commerce et de finances, les deux jeunes femmes se sont associées afin de façonner un endroit à leur image. À la fois chaleureux, accueillant, et bon, sans avoir la prétention de faire de la grande gastronomie. Elles offrent une carte de produits frais et bien travaillés. Le midi vous découvrirez des plats de brasserie traditionnels parsemés d'une touche d'exotisme: croq végétarien, carbonara à la cecina, Néo burger au guacamole, onglet de bœuf sauce chimichurri. À la nuit tombée vous pourrez déguster des tapas issus de la street food d'Amérique latine, histoire de voyager le temps d'un repas sans se ruiner.

126 boulevard Saint-Germain • 75006 Paris www.leneocafe-odeon.com











Une Italie pittoresque

Parce que la gastronomie italienne ne se limite pas aux pâtes et aux pizzas, ce restaurant à la décoration élégante et pittoresque vous fera découvrir l'authenticité de ce pays. Idéal pour un repas en famille ou entre amis, le Giulia vous offrira aussi une soirée Dolce Vita grâce à son bar et ses cocktails plus renversants de générosité les uns que les autres. C'est l'adresse à ne pas manguer si vous souhaitez rendre hommage à une cuisine digne des plus grandes mamas.

Giulia Paris 20 rue Quentin Bauchart • 75008 Paris 01 89 71 01 11 www.giulia-restaurant.com



Les cyclades s'invitent dans votre assiette

Amoureux du voyage gustatif, ce restaurant est fait pour vous! Situé dans le triangle d'or parisien, son chef d'origine grecque vous invite à découvrir des spécialités de chez lui, autrement dit, une cuisine simple, traditionnelle et généreuse gorgée de soleil. Son décor épuré aux touches méditerranéennes façon Mykonos vous fera vivre le temps d'un repas un moment d'évasion et une invitation au voyage direction Kalamata.

Kalamata 31 rue de la Boétie • 75008 Paris 01 89 71 01 10 www.kalamata-restaurant.com



Randos

découvertes

La Bretagne regorge de balades à travers des paysages d'Armor et d'Arvor. Nous avons choisi des circuits en boucle, accessibles à tous types de marcheurs. Bonnes marches et découvertes à tous.



(22) Sur la Côte de Granit rose

«Randonnée à Ploumanac'h sur la Côte de Granit rose, une balade inoubliable puisqu'on ne trouve que trois endroits pareils au monde : en Bretagne, en Corse et en Chine.» Durée : 1 h 35 - Distance : 5,48 km Difficulté : facile Retour point de départ : oui Perros-Guirec (22700)

(22) Tour des écluses d'Evran

«Très belle randonnée qui promet une découverte des paysages bretons romantiques.»

Durée : 2 h 10 - Distance : 7,10 km

Difficulté : facile

Retour point de départ : oui

Evran (22630)

(29) Château de Kériolet et étang du Moros

«Une marche tout en douceur autour de l'étang du Moros, une vue imprenable sur le Château Rose en passant par le parc fleuri du Château de Kériolet.»

Durée: 2 h 35 - Distance: 8,33km

Difficulté : moyenne Retour point de départ : oui Concarneau (29900)



(29) Tour de Bénodet

«Faire le tour de Bénodet, c'est une balade entre terre et mer, en passant par la ville et jusqu'à la pointe. La vue s'étend sur toute la côte Sud.»

Durée : 2 h 35 - Distance : 8,56 km Difficulté : Facile Retour point de départ : oui Bénodet (29950)

(35) Boucle de Châteaubourg par Pont Riou

«Une balade pleine de sérénité qui vous permettra de prendre un bon bol d'air frais au bord de la Vilaine.»

Durée: 1 h 45 - Distance: 5,87 km Difficulté : facile Retour point de départ : oui

Châteaubourg (35220)



(35) Visite de Bécherel

«La visite de Bécherel aussi appelée cité de caractère vous offrira un parcours agréable et rythmé grâce à ses descentes et montées

Durée: 1 h 55 - Distance: 5,59 km Difficulté : moyenne Retour point de départ : oui Bécherel (35190)

(56) La pointe du Listoir

«La pointe du Listoir propose une balade forestière en passant par la Ria d'Etel en profitant d'une vue sur un ancien moulin.» Durée: 2 h 00 - Distance: 6,66 km Difficulté : facile Retour point de départ : oui Landévant (56690)

(56) Brocéliande, une forêt légendaire

« Balade au cœur de la forêt de Brocéliande, emplie de légendes, elle vous promet un parcours enchanté. Serez-vous capable de voir les fées qui se mirent dans l'eau?» Durée: 2h00 - Distance: 6,03 km Difficulté : facile Retour point de départ : oui Tréhorenteuc (56430)

(44) Circuit des mines de Languin

«Un circuit dans les traces des anciennes mines de charbon de Languin qui vous offrira un point de vue remarquable.» Durée: 1 h 25 - Distance: 4,74 km Difficulté : facile Retour point de départ : oui Nort-sur-Erdre (44390)



(44) L'étang du Bois Joalland

«Une balade autour de l'étang du Bois Joalland, qui promet un bouquet d'activités pour toute la famille.» Durée: 1h05 - Distance: 3,65 km Difficulté : facile Retour point de départ : oui Saint-Nazaire (44600)

Vous retrouverez toutes les infos sur www.visorando.com

Sur la route

de Landunvez

Voyage au bout du monde

Un concentré de paysages, idéal pour découvrir un condensé de Bretagne avec pour privilège la surprise de voir se dessiner les plus beaux massifs dunaires du Nord-Finistère.



Romain et Julien Déniel, Les Frères Complices. Réparation, boutique, location de vélos Séjours à vélo

www.lesfrerescomplices.com



À découvrir!

Un café, salon de thé original Le No Name vous accueille à son bord en cabine ou sur le pont. Un bateau atypique et chaleureux.

@lenonamebar



Aux prémices d'un été qui s'impose, les effluves de liberté des premiers rayons de soleil nous ont menés tout droit vers un périple au bout du monde, au cœur même de la Route Touristique de Landunvez dans le

Cette région est célèbre pour ses magnifiques paysages côtiers, sa culture riche et son patrimoine historique. La route touristique de Landunvez offre un aperçu exceptionnel sur l'ensemble des richesses de ces terres, prenant le nom de Finistère en 1790, signifiant « fin de la terre » en vieux français. Sur La Route Touristique de Landunvez, nous avons découvert un patrimoine pittoresque, dont le chemin nous a guidés au travers des villages bordant le littoral de la région. Particulièrement appréciée des locaux et des curieux, la Route Touristique dévoile tout son charme lors de longues balades à pied, mais également à vélo. «Le vélo apporte une sensation de liberté renforcée par les paysages magnifiques de notre patrimoine», nous explique Julien Déniel, Directeur Général de Les Frères Complices, une entreprise de location de vélos basée à Portsall. Sur ses conseils, nous avons pris la Route Touristique en vélo électrique, lors d'un après-midi ensoleillé.

Notre premier arrêt fut la célèbre **Ancre de** l'Amoco Cadiz, souvenir du pétrolier échoué sur les côtes de Portsall en 1978. Cette marée noire dévastatrice a laissé une trace indélébile dans les cœurs des locaux qui, suite au naufrage, ont construit un espace muséographique retraçant l'histoire de cette nuit tragique. Nous avons repris notre chemin en direction du second stop de notre balade : les restes du château de Trémazan. Le château aurait été construit sur les vestiges d'un castellum du 6e siècle. Au 10e siècle, l'édifice fut transformé en château fort, pour être finalement détruit en 1220 au cours de la guerre contre le duc de Bretagne. Il finira par être reconstruit au 13^e siècle par Bernard du Châtel. C'est avec la tête pleine d'histoire que nous avons rejoint la route pour nous rendre à la dernière étape du circuit : la chapelle Saint-Samson. Encore une fois, nous sommes restés muets face à la beauté humble de ce paysage à couper le souffle. La chapelle Saint-Samson se hisse au sommet de la côte sauvage. Ce bijou du 16e siècle est placé sur un territoire qui,

depuis la préhistoire, fait office de lieu de culte. Ouverte au public, la petite chapelle nous offre un moment de paix et de sérénité se mélangeant à merveille avec le bruit des vagues venant s'abattre contre les côtes en

À l'issue de notre balade à vélo, nous avons estimé que nous méritions une pause gourmande. Nous avons fait un arrêt à la Boulangerie des Abers, une boulangerie artisanale à quelques mètres de Porspoder. Nous avons opté pour une délicieuse glace faite maison, que nous avons dégustée un peu plus loin, sur la plage avoisinante.

En déposant nos vélos chez Les Frères Complices, nous avons été accueillis par Jean-François Déniel, le père de Julien, ainsi que par Yoan Déniel, l'un des frères de Julien. Nous en avons profité pour en apprendre davantage sur cette entreprise familiale.

«La marque a été fondée par Romain et Julien, mes deux fils aînés», nous explique Jean-François. Lors de notre discussion, nous apprenons que la création de cette entreprise au nom particulier, est le résultat d'une histoire fraternelle forte. Julien, alors âgé de 15 ans, s'est vu hospitalisé pour une aplasie médullaire, une maladie auto-immune qui ne pouvait être soignée sans greffe de moelle osseuse. C'est Romain, son grand-frère qui, compatible, lui a sauvé la vie. Quelques années plus tard, Julien proposa à Romain de créer Les Frères Complices, un projet empli de sens unissant à la fois leur lien particulier et l'amour pour leur patrimoine. C'est ainsi que Les Frères Complices est né en 2020.

«La grande force de Les Frères Complices, c'est la famille. Je suis heureux que mon père mais également Yoan, mon jeune frère prennent part à cette aventure» ajoute Julien. Yoan, âgé de 20 ans et étudiant en licence d'économie à Brest, loue des vélos avec ses frères tous les étés. Cette dévotion naturelle l'amènera sans mal vers un rôle d'associé lorsque le moment sera venu.

Au terme de cette journée, nous avons quitté le bout de la terre avec regret, mais l'esprit reposé et le cœur léger.

SPORT LITTÉRATURE



Cette discipline récente va mettre votre corps et votre cœur en action. La marque a été déposée par Thomas Wallyn, entraîneur d'un club d'aviron de Dunkerque, les Bretons eux ont déposé le terme de « randonnée aquatique ». Ce sport peut se pratiquer à différents niveaux et est surtout accessible à tous. Tout dépend du rythme et du niveau des groupes que vous intégrerez, vous pouvez aussi le pratiquer en solo. Bonne nouvelle pour tous, une bonne séance peut permettre de brûler jusqu'à 550 calories par heure. Une fédération a vu le jour et de nombreuses compétitions existent.

Des clubs affiliés à la fédération de la randonnée ont vu le jour dans toutes les régions maritimes, mais la pratique s'effectue également dans le milieu lacustre. Un minimum d'équipement est nécessaire, (combinaison, chaussons et gants pour l'hiver et/ou les lacs) souvent prêté par les clubs, l'eau est parfois très froide, mais avec l'équipement vous serez prêts à affronter les

Objectif, développer un sport santé, un sport ouvert à tous et organiser une filière compétitive. On note trois types de pratiques de longe-côte : la longe crawlée qui se pratique à mains nues ou avec des Fil'up ou des plaquettes. La longe pagaie qui consiste à utiliser une mono pagaie ou une pagaie double. La longe palmée qui se pratique avec des Longe-up ou avec des mains palmées.

Un rendez-vous et un test avec Marie Dupré et Céline Bertrand m'ont permis de mieux comprendre ce sport. «Nous avons découvert cette pratique grâce à notre ami Yoann Coëdel, de Sport Nature BZH ; une pratique qui nous a séduites en lien avec l'océan, la nature et le sport.» Entraînées dans la compétition par Yoann Coëdel, nous avons multiplié les entraînements. Après notre belle performance aux championnats de France à Hyères (médaillées d'or en quinte

mixte sur 1000 m), et ayant les diplômes nécessaires, nous avons suivi une formation d'animateur longe-côte en 2021 avec Thomas Wallyn et Yoann Coëdel du Longe-côte Séné en juin 2021, pour développer cette pratique qui nous tient à cœur, dans le golfe du

Forte de son succès, la pratique évolue. De plus en plus de compétiteurs participent aux championnats. Il existe aujourd'hui un championnat régional, trois interzones nord, ouest et sud, un championnat de France.

Les épreuves sont :

1000 m en carte mixte,

400 m en binôme.

200 m en solo,

50 m pagaie simple et double.

Au dernier championnat régional d'avril à Saint-Gildas-de-Rhuys, Marie Dupré de Longe-côte Séné remporte trois médailles d'or, une en quarte sur le 1000 m, en 400 m binôme, en 50 m pagaie simple.

Lancez-vous à l'eau pour profiter de moments en connexion avec la nature dans une ambiance pleine d'énergie positive. Une façon de profiter de la nature pour détendre l'esprit et muscler le corps. Testé et approuvé.

@Longecotesene

Voler sur l'eau

Prenez une planche à voile, ajoutez-y une pincée de cerfvolant, un objet étrange : un foil*, saupoudrez d'un soupçon de surf et voilà, vous obtenez du Wing Foil! Accrochez-vous! Vous boirez plus d'une tasse avant de pouvoir acquérir l'équilibre qui vous fera voler sur l'eau comme un super-héros.

Le coureur des flots, Charles Dorange s'est lancé à la conquête de cette discipline après s'être imposé dans le surf et avoir remporté le titre de champion du monde Isaf Jeunes (catamaran) trois années consécutives. Restez connectés pour suivre son évolution dans le wing foil, avec son palmarès marin déjà bien rempli, cette graine de vainqueur risque encore de faire parler de lui.

@charles_dorange

foil : aileron incurvé placé sous une coque, pouvant porter un bateau capable de déjauger (hydrofoil).

Le goût des **mots**



Alter ego littéraire

Rencontrer deux auteures comme Rosalie Lowie et Dominique Van **Cotthem**, c'est entrer dans leur monde. Amies fidèles, elles se sont trouvées il y a quelques années, liées par une amitié qui mérite à elle seule le plus beau des romans. Difficile pour moi de parler de l'une sans l'autre, d'autant qu'elles écrivent régulièrement ensemble et que leur travail commun a donné lieu à de belles et nombreuses publications. Un autre point commun, 2022 aura été l'année de la reconnaissance, avec une moisson de prix et les éloges de leurs pairs mais encore plus important un cri d'amour des lecteurs. Fusionnelles mais très différentes, de nombreux univers s'ouvrent à vous qui aborderez leurs écrits, suivez-les dans leurs périples à travers la France et la Belgique.

Rosalie a le polar et le suspens chevillés au corps. Très attachée à sa région d'adoption, la côte d'Opale, elle y situe la plupart de ses romans et nouvelles. Elle arpente ses paysages, se laisse envahir par cette nature puissante et sauvage terriblement inspirante. «C'est au bord de la falaise qu'est née l'idée de mon premier polar, Un bien bel endroit pour mourir.» Ancienne DRH, elle vit aujourd'hui de sa plume. Son œuvre est déjà riche, de nouvelles, de romans, de BD et de collaborations.

Dominique a une sensibilité à fleur de peau. Elle qui compose des bouquets de mots après une carrière de fleuriste. Liégeoise, elle consacre aujourd'hui son temps à l'écriture. L'écriture tel un exutoire donne vie à des personnages puissants et des tranches de vies. Une auteure contemporaine par excellence, qui s'exprime également à travers le théâtre, la poésie et la danse. Tout un univers artistique accompagne sa créativité.

Livres de Rosalie Lowie : Un bien bel endroit pour mourir, Éditions Les Nouveaux Auteurs (2017), France Loisirs (2018) et Pocket (2019). Remporte le Grand prix Roman de l'été Femme Actuelle en 2017. Quand bruissent les ailes des libellules. Éditions Les Nouveaux Auteurs (2020). Dernier été sur la côte. Éditions Les Nouveaux Auteurs (2021). Remporte le Prix du polar nordiste (le Nordek). *Mes nuits* avec Bowie, Éditions Les Nouveaux Auteurs (2022). La vie est une loterie, Éditions Lamiroy (2023). Respire. Témoignage Ingrid Muller, Book On Demand (2023).

Livres de Dominique Van Cotthem : Le sang d'une autre, Éditions Les Nouveaux Auteurs (2017) et Pocket (2019). Remporte le Prix Coup de cœur des lectrices Femme Actuelle. *Chemins tracés*, Éditions Lamiroy (2021). *Le vin*, Éditions du CEP (2021). Adèle, Genèse Édition (2022). Remporte le prix Club roman (2022). Réparer nos silences, Genèse Édition, (2023). Un bleu de fin d'été qui n'a pas dit son dernier mot, Éditions Books on Demand (2020).

Livre en commun avec Frank Leduc et Émilie Riger : Quelques mots à vous dire..., Books on Demand (2019). Un hôtel à Paris, Books on Demand (2020). Point de Rencontre, Books on Demand (2022). Entrechats, Books on Demand (2022). Avec Jeanne Quiviger : **En Piste !** et **En route belle troupe !** Éditions Bel et Bien



Le goût de la peau La pâtisserie comme métaphore de la peau, Corinne Déchelette. **Patrick Moureaux** > Donjon Éditions





«La gourmandise serait-elle épidermique?»

Quatrième opus d'une collection qui a pour vocation de «proposer un voyage scientifique et introspectif autour de la métaphore cutanée »

Cet ouvrage entre dans la collection initiée par Patrick Moureaux, il est écrit en collaboration avec Corinne Déchelette, pharmacienne et docteur ès science en biologie cutanée. Patrick, médecin, écrivain, et dermatologue multiplie les collaborations afin d'explorer la richesse et la complexité de passionnants états de la peau à travers des ouvrages constituant une collection autour du monde de « la peau analogique ».

La sensorialité nourrit cet opus sous toutes les formes. Le chef et érudit George Blanc s'est associé à l'équipe pour insuffler le caractère gourmand, d'un grand chef à travers ses expériences et sa sensibilité. Une passion jamais démentie au cours de tout son parcours de chef étoilé prompt à transmettre son savoir et

Les références historiques, culturelles et sociétales sont les ingrédients majeurs qui composent les 221 feuilles de cet ouvrage. Écrits plus personnels où les coauteurs nous éclairent en évoquant des tranches de vies plus intimes. Pour Patrick Moureaux, les passages liés à ses souvenirs d'enfance sont comme des évocations de la genèse de la passion qui anime l'homme qu'il est devenu.

Les illustrations et dessins d'Isabelle Coll viennent compléter cet objet littéraire, à feuilleter comme la pâte du même nom, à déguster et à regarder. Une expérience pour nourrir votre âme et votre intellect, les analogies sont parfois complexes et s'adressent à des initiés, hypotypose gourmande. Mais l'essentiel de l'ouvrage est vulgarisé et vous vous amuserez, vous ne regarderez plus jamais votre peau ni vos desserts préférés de la même façon.

«La terre est un gâteau plein de douceur.»

Charles Baudelaire

Les auteurs : **Patrick Moureaux**

Médecin écrivain et dermatologue libéral. L'écriture est une passion qui lui colle à la peau.

Corinne Déchelette

Pharmacienne, docteur ès science en biologie cutanée, auteure. Passionnée par la peau, elle a créé le concept de pédago-artistique. PEAUrigami[©].



Sylvie Le Bihan nous invite à partager une tranche de vie passionnante et passionnelle, sous fond de franquisme, de guerre mondiale. Rien ne prédisposait un petit Gitan (Juan), cuisinier, à partager et à compter auprès de personnages importants de la scène culturelle, tauromachique des années 30, à nos jours. Séville, Madrid, Paris, New York, les camps de réfugiés à la frontière française laissent un théâtre ouvert à explorer par des personnages fictifs et de réelles figures historiques.

Juan quitte l'Andalousie, sa famille gitane, sa mère adorée, pour accompagner un iconique torero dont il devient le cuisinier et le confident. Toutes ces rencontres sont guidées par le respect, l'amitié, la fidélité. Le fil de sa vie déroule sa passion inconditionnelle pour une danseuse de Flamenco Encarnacion. Une passion digne des plus grandes tragédies grecques. Une femme à la personnalité envoûtante, charismatique, lumineuse décrite possédant un physique presque fragile, se laissant envahir par la passion pour les êtres exceptionnels qui croisent son regard, mais comme toutes les grandes héroïnes et figures aimantes et amantes, le bonheur et la tragédie se côtoient. Une femme libre et terriblement vivante, un personnage ambivalent guidé par des passions dévorantes et on peut supposer que comme l'on découvre son empathie envers les plus faibles, les réfugiés, ses passions sont aussi une façon de ne pas céder à une mélancolie qui viendrait ternir son apparente insouciance.

«... bonheur et tragédie se côtoient... »

Vous croiserez dans ce roman une les plus grandes figures de la littérature espagnole, Frederico Garcia Lorca, auquel le personnage principal voue d'abord une méfiance avant de la défendre, risquant sa vie pour lui, un choix qui le fera bannir de sa famille... C'est ensuite en France, au célèbre restaurant «précatalan» qu'il va dévouer sa vie personnelle et professionnelle. Un seul regret, quitter trop rapidement un Juanito, qui aura passé sa vie à défendre son pays natal, la France, la liberté... Un personnage éperdu d'amour, dans un monde en guerre.

Laissez-vous envahir par la densité des personnages, vous sentirez le soleil, serez envahi par la danse, les parfums chauds de l'Andalousie, la douceur d'un printemps parisien, mais aussi par l'odeur métallique du sang, de la trahison, de la sueur et de la mort qui guette et qui cueille parfois ceux qui avaient encore tant à donner, à créer, à aimer...



La décision

Karine Tuil

Vous êtes la juge Alma Revel. Vous allez devoir statuer sur le sort d'un jeune suspecté d'accointances avec l'État islamique de Syrie. Une réflexion sur la responsabilité supportée par les juges, une plongée dans la vie d'une femme confrontée à des prises de décisions pouvant la faire plonger elle et sa famille dans les abîmes. Passionnant, dur et effrayant de réalisme.

> Éditions Gallimard



Le sang des bêtes

Thomas Gunzig

Un roman écrit dans un rythme qui me fait penser à un jeu de fléchettes. Chacune tournerait en dérision les nouvelles injonctions sociétales. Le rejet de tous les codes, une autre perception de l'homme et de l'animal, l'environnement : c'est haletant, sans complaisance et jubilatoire.

> Éditions Au diable Vauvert



Broadway

Fabrice Caro

L'art de faire du quotidien d'un couple classe movenne plus, à la «sauce bobo» paré d'une progéniture un roman jubilatoire.

> Éditions Gallimard, Collection : Sygne



Les Odeurs de ma Bretagne

Histoire d'un patrimoine olfactif Roger Faligot

Une approche différente et passionnante de la Bretagne. Tous les sens et l'histoire mènent à des rappels olfactifs rarement évoqués pour notre région en dehors de ceux liés à la mer et à l'agriculture. De nombreuses découvertes dans ce docu/roman érudit aux effluves poétiques. Pour tous les amoureux de la culture et de l'histoire.

> Éditions Georama



Les terres chaudes

Colette Vlérick

Blanche va émigrer comme beaucoup de Bretons dans le début des années 1900, vers le Canada. Elle quitte sa famille productrice de lin et de fraisiers pour suivre son propre chemin en exportant les précieux fraisiers. Une revanche sur la vie pour cette jeune femme volontaire, courageuse prête à affronter l'inconnu. Un roman historique qui navigue entre les traditions finistériennes. La condition et le destin d'une femme différente.

> Éditions Presses De La Cité, Collection Terres de France



Les Filles d'Égalie **Gerd Brantenberg**

Un roman d'une actualité déconcertante puisqu'il vient d'être traduit en France alors qu'il a été plébiscité dans le monde entier au fil des ans depuis sa parution... en 1977! Troublant de lire ce roman à la sauce matriarcale, qui encore aujourd'hui nous fait prendre conscience de la différence de traitement et d'éducation en fonction des sexes. Un roman pétillant et joyeux mais aussi perturbant!

> Éditions Zulma



La trajectoire des confettis

Marie-Ève Thuot

Vous reprendrez bien un cerveau ? Un roman détonnant qui imagine une société dont tous les codes traditionnels explosent et où de nouvelles relations doivent se créer. Créatif.

> Éditions Points



Rosa Dolorosa

Caroline Dorka-Fenech

Un roman où rôde une violence tentaculaire sous forme du ballet des méduses incessant, beautés empoisonnées. L'amour maternel est-il capable de tout pardonner? Un suspense comme un tsunami.

> Éditions de La Martinière



La guitare de Palissandre

Kristina Gavran

Le destin de cinq femmes dans des époques différentes avec un point commun : l'histoire d'une guitare exceptionnelle. L'auteur joue avec son âme. Des temps emplis de légendes à notre époque, un récit rythmé par la perception et l'évolution de la condition féminine.

> Les Éditions Bleu & Jaune



Clara lit Proust

Stéphane Carlier

On savait qu'il s'en passait des choses dans les salons de coiffure. Au-delà des clichés et des caricatures, Clara, elle, va vivre une expérience proustienne. Un roman attachant et sensible d'une extrême délicatesse.

> Éditions Gallimard



Trouver refuge Christophe Ono-Dit-Biot

Une fuite dans les paysages silencieux gorgés de soleil, le paradoxe de la violence du monde et de la sérénité des lieux liés à la spiritualité et au désir de s'éloigner du monde. Un hymne à l'amour filial d'un père pour sa fille. Une quête aux accents aux confins de la douceur et de la noirceur.

> Éditions Gallimard



Nous irons mieux demain

Tatiana de Rosnay

Candice assiste à l'accident d'une femme qui se révèle sans attache. Choquée, elle décide de la soutenir. Une rencontre entre deux êtres qui s'apprivoisent, se questionnent parfois. Mais qui est vraiment Dominique qui prend au fil des pages une telle importance dans la vie Candice?

> Éditions Robert Laffont



Klara et le soleil

Kazuo Ishiguro

Une rencontre avec une nouvelle amie est toujours une expérience humaine, enfin en principe, mais ça c'était avant l'IA et les bouleversements inhérents à notre époque. Quels rapports avec des créatures que nous créons, quelle éthique ? Loin des clichés un vrai roman dense et rythmé.

> Éditions Gallimard



Les Furtifs

Alain Damasio

Parfait pour perdre tous ses repères sensitifs, un auteur incomparable tant son imagination est fertile et déroutante.

> Éditions Gallimard, Collection F: olio SF



Le ruban

Ogawa Ito

Une histoire sensible construite autour d'une relation singulière entre une petite-fille et sa grand-mère, sous fond de poésie et rythme particulier du roman japonais.

> Éditions Philippe Picquier



Dans son silence

Alex Michaelides

Qui est vraiment Alicia? Une jeune femme devenue mutique, on ne peut pas en dire trop car il s'agit d'un polar avec une approche psychologique, une tension à chaque ligne. Fin et glaçant.

> Éditions Calmann-Levy, Collection : Noir



Tant que le café est encore chaud

Toshikazu Kawaguchi

Un café aux accents magiques dans la ville de Tokyo. Un merveilleux prétexte pour écrire de très beaux portraits de femmes. À humer et à déguster sans modération.

> Éditions Lgf, Collection : Livre de Poche



L'île des âmes

Piergiogio Pulixi

La Sardaigne comme vous ne souhaitez pas la voir. Des rituels sauvages ont conduit à la mort de ieunes femmes sur fond de cold case. Pour passer de très bons moments de lecture et aussi de belles nuits blanches.

> Éditions Gallmeister



Vivre vite

Brigitte Giraud

Un récit autobiographique, véritable compte à rebours et questionnement sur le hasard, l'effet papillon. Chacun y projettera ses propres convictions et questionnements. Impossible de ne pas imaginer être confronté aux enchaînements qui mènent à la mort de l'être aimé.

Puissant, émouvant et tellement combatif!

> Éditions Flammarion



Hellfest - Metal Love

Jorge Bernstein, Hodecent et Pixel Vengeur

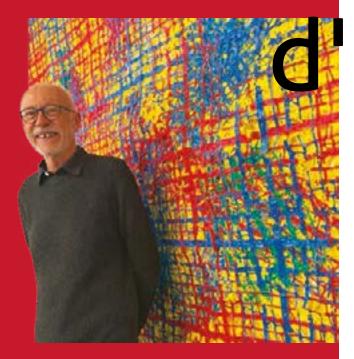
Bienvenue à Clisson, pour le deuxième opus de Hellfest Metal Vortex. Une BD délirante et décapante, à la mode métalleux. Jeux de mots foireux à gogo : régalez-vous avec Hubert hits, faites-vous une petite coupe chez Hair fest ou un Metal sutra pour finir la journée en beauté... ca délire, ca dérape, ca dépote et ça ramone's. Intense, hilarant, on adore toutes ces killing jokes. Bravo aux auteurs Bernstein, Hodecent et Pixel Vengeur et à l'équipe des éditions Rouquemoute pour ces 96 pages à 300 bpm!

> Éditions Rouquemoute





Un vivier



Claude Briand-Picard, artiste contemporain polymorphe, nous fait part de sa vision et met en valeur quelques artistes singuliers de la scène artistique bretonne.

«Pour mon jugement, je privilégie les qualités formelles d'une œuvre, son inscription dans son rapport à l'art moderne et le dialogue amical entretenu avec ces artistes vivant toutes et tous en Bretagne. Des artistes modernes, célèbres, ont eu une proximité avec la Bretagne : Geneviève Asse, Tal Coat, Martin Barré avec l'Abstraction, Jacques Villeglé, Raymond Hains avec le Nouveau Réalisme et Yves Laloy avec le Surréalisme par exemple.

Aujourd'hui au XXIe siècle, les artistes plasticiens sont nombreux dans notre région en raison entre autres de l'existence de cinq Écoles Supérieures d'Art, EESAB, dans la région (Rennes, Quimper, Lorient, Brest, Nantes Saint-Nazaire) et l'arrivée d'artistes parisiens (les « réfugié-e-s du COVID »). Certains d'entre eux ont une carrière nationale sinon internationale : Bruno Peinado, Virginie Barré, Hervé Lenost, Yvan Salomone, Marcel Dinahet, Nicolas Fédorenko, Nicolas Floc'h...

D'autres ont attiré ma curiosité et ma sympathie depuis de nombreuses années en raison de la grande qualité de leurs travaux et de leur engagement artistique (C.A.C.T.U.S. à Quimper et Atelier du Hézo/ Art contemporain par exemple).»

Claude Briand-Picard

dartistes



©Josée Theillier, Les chambres de Suzanne, extraits

Josée Theillier conjugue le dessin avec l'écrit. Tracer, écrire, tisser, broder, gommer, agrafer sont les principaux verbes de son activité artistique qui se présente sous la forme de dessins et d'installations narratives. Josée a créé un collectif d'artistes femmes «Déroutes» avec Marie-Françoise Le Saux, Béatrice Bescond et Bénédicte Hubert Darbois.

@josee_theillier



©Dominique Jézéquel, vidéoprojections

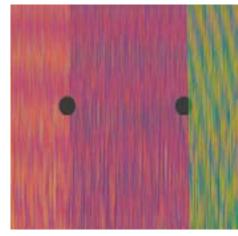
Dominique Jézéquel. Après plusieurs années d'une réflexion sur la couleur avec la peinture, Dominique s'est orienté vers l'expérimentation de la couleur avec l'aide de vidéoprojections, de peintures numériques à quatre couleurs projetées sur les murs. «Tout mon travail consiste à donner à la couleur les moyens d'agir, et au spectateur les conditions pour le recevoir d'une manière réfléchie et émotionnelle.»

www.dominiquejezequel.fr



©Jean-Yves Pennec, Les Jocondes à Gavrinis

Jean-Yves Pennec. Ce Quimpérois utilise des cageots de fruits et légumes en bois de peuplier, il les découpe en carrés et compose des tableaux aux multiples facettes qui détournent ainsi les images commerciales des sérigraphies imprimées pour un rendu poétique et parfois politique. Jean-Yves est cofondateur de C.A.C.T.U.S. Centre d'Art Contemporain Très Utile et Simple.



©Pol Guezennec, AtuaDomestique, extrait

Pol Guezennec est un artiste visuel et conçoit des programmes qui créent des œuvres plastiques. Peintre à ses débuts, il s'est orienté vers l'art numérique. Un titre : ATUA domestique programmé, infini. Cofondateur de C.A.C.T.U.S.

www.polguezennec.fr



©Eunji Peignard-Kim, Souches, extrait

Eunji Peignard-Kim est une artiste qui vit dans le Morbihan depuis trente ans et présente des dessins, images de la réalité.

eunji-peignard-kim.com



©Jean-Paul Thaéron, Super Jaune, bois, peinture 450 x 430 x 280 cm

Jean-Paul Thaéron, sculpteur et peintre réalise des sculptures en bois assemblées ou taillées et recouvertes d'aplats peints.

www.thaeron.net



©Bénédicte Hubert Darbois, Déroutée 2, extrait Triptyque, encre sur papier, 220 x 95 cm

Bénédicte Hubert Darbois. Écriture et peinture sur des lais de papier. Bénédicte trace des milliers de signes. Une écriture obsessionnelle pleine de tension et de rage.

@benedicte.hubertdarbois



©François Jeune, extrait

François Jeune est un peintre dans la tradition moderniste du colorfield. Il réalise de grandes étendues de couleur par nappes, des coulées, des tâches sur des toiles ou intissés. Sensualité et romantisme.

©Annelise Nguyên, banc Mme B.



Annelise Nguyên vit dans le Finistère, elle travaille avec des tiges métalliques qu'elle assemble par soudure. Ses sculptures sont graphiques, épurées. Le vide est plus important que le plein et c'est le vide qui crée ici le volume. Elles sont sensuelles et accueillantes.

www.annelisenguyen.com

Les coups de Cœur



Festival Photo La Gacilly Du 1er juin au 1er octobre, La Gacilly (56) festivalphoto-lagacilly.com



Festival Belle Île on air Du 6 au 8 juillet, Belle-Île-en-Mer (56) belleileonair.org



Festival de Cornouaille Du 19 au 23 juillet, Quimper (29) festival-cornouaille.bzh



Festival Tango Du 28 juillet au 1er août, Côtes-d'Armor (22) sha.asso.fr/spip



Fête du bruit Landerneau Du 11 au 13 août. Landerneau (29) landerneau.festival-fetedubruit.com



Hellfest Du 15 au 18 juin, Clisson (44) hellfest.fr

Fête du bruit Saint-Nolff

Du 7 au 9 juillet,

Saint-Nolff (56)

stnolff.festival-fetedubruit.com

Festival Lollapalooza

Du 21 au 23 juillet,

Hippodrome Paris Longchamp (75)

lollaparis.com

Du 4 au 5 août,

Malestroit (56)

aupontdurock.com



Solidays Du 23 au 25 juin, Paris Longchamp (75) solidays.org



La Nuit de l'Erdre Du 29 juin au 2 juillet, Nort-sur-Erdre (44) lanuitdelerdre.fr



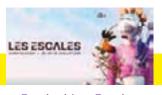
Vieilles Charrues Du 13 au 17 juillet, Carhaix (29) vieillescharrues.asso.fr



Festival International de Musique de Dinard Du 13 au 18 juillet, Dinard (35) festival-music-dinard.com



Jazz en Ville (gratuit) Du 24 au 31 juillet, Vannes (56) festivaljazzenville.fr



Festival Les Escales Du 28 au 30 juillet, Saint-Nazaire (44) festival-les-escales.com



Festival Du Bout Du Monde Du 4 au 6 août, Crozon (29) festivalduboutdumonde.com



Festival Interceltique Du 4 au 13 août, Lorient (56) festival-interceltique.bzh



Motocultor Du 17 au 20 août, Carhaix (29) motocultor-festival.com



Semaines musicales de Quimper Du 17 au 20 août, Quimper (29)



Rock en Seine Du 23 au 27 août. Saint-Cloud (92) rockenseine.com



Roi Arthur Du 25 au 27 août, Bréal-sous-Montfort (35) festivalduroiarthur.fr



Festival de la Mer Du 28 au 29 août, Landunvez (29) festivaldelamer.com

scène



Rock is not dead

Corentin Patout est né à Redon (35) le jour de la fête de la musique : pas de hasard ! Électron libre révélé par Les Jeunes Charrues en 2012 avec Dead Sailors et martelé au métal lors d'une tournée mondiale avec Harmdone, il fait son chemin entre l'Amérique du Nord et l'Europe (son Label reste en France).

Comment est née l'idée de ton dernier groupe?

L'idée de créer **Sympathies** m'est venue en 2012 lorsque je jouais de la batterie dans mon ancien groupe Dead Sailors. Je voulais créer une musique qui me ressemblait. J'ai toujours été fasciné par le rock alternatif des années 90 que j'ai eu la chance de découvrir grâce à mes parents.

Mes inspirations sont assez larges, j'aime autant des groupes comme Oasis, The Cranberries mais aussi des groupes plus punk et récents comme Basement et Title Fight.

Tes ambitions pour Sympathies?

Je vois le projet évoluer vers un album, une tournée européenne et possiblement aux États-Unis. Dans un futur proche, prendre du plaisir à jouer est une priorité qui se reflète sur les compositions.

La musique indépendante doit rester un acte créatif personnel, sans concession pour rentrer dans les grandes ficelles commerciales. «Ceux qui ont persévéré ont finalement explosé grâce à leur originalité, leur patience, et surtout à leur talent de créer une musique qui ne ressemble pas aux autres, mais qui leur ressemble.»

Corentin délivre des compositions singulières, toujours rock et sans concession, un puriste qui trace son chemin. À écouter sur les playlists comme

Sympathies



La Bretagne comme langue d'artiste

Il est des âmes qui chantent pour se trouver, Christophe Le Men fait partie de celles-ci. C'est quand il a 10 ans que le natif de Plougastel commence à se poser des questions sur ses racines. Ses grands-parents maternels parlent couramment le breton et l'emploient au quotidien. La grande interrogation surgit alors : pourquoi je ne parle pas le même langage que ma famille ? Quand il se livre sur sa vie, un air mélancolique accompagne ses mots. C'est alors qu'il raconte... « À 10 ans je n'étais pas sûr de grand-chose mais ce dont j'étais certain, c'était que je voulais faire de la musique. Quand on ne vient pas d'une grande ville on s'adapte et le meilleur moyen pour moi d'y accéder, c'était de m'inscrire dans un Bagad.» C'est le Bagad de Plougastel qui l'accueillera pour jouer ses premières notes de caisse claire. Mais la musique, c'est aussi des rencontres, et dans un orchestre typiquement breton, on s'intéresse rapidement à cette culture qui anime les répétitions. Arrivé au lycée, son envie de chanter ne cesse de grandir, et à ce désir vient s'ajouter un détail qui deviendra ce qu'il appelle sa langue d'artiste : le breton. Il prend alors des cours et commence à rapper en breton. «Je trouve que la langue, avec ses accents toniques très prononcés, s'y prête parfaitement. »

«La langue bretonne se prête au rap avec ses accents toniques très prononcés. »

Durant notre entretien, il me livre avec plus de recul qu'à l'époque il ne le comprenait pas encore, mais qu'il commençait sans le savoir la plus grande quête de sa vie, sa quête d'identité. Krismenn a grandi avec sa maman, son père ne faisait pas partie du tableau. La musique lui a permis de se rapprocher de ses racines et de construire sa propre identité.

Après la sortie de son album N om qustumiñ deus an deñvalijenn qui signifie «S'habituer à l'obscurité» en 2017, les scènes s'enchaînent et Krismenn devient peu à peu le pionner du rap breton. Et puis un jour sa quête, celle qui l'appelle à découvrir d'où il vient et surtout où il va, le rattrape et revient frapper à sa porte. Dans la foulée, il reçoit la proposition d'un Ehpad breton, qui lui soumet l'idée de participer à un programme de résidence d'écriture. Sa première réflexion ? « Ou'est-ce que je vais bien pouvoir faire là-bas ? Si je ne chante pas, si je n'anime pas...» Il hésite... Mais la réponse, il la trouve rapidement. À travers les résidents, il découvre la société de ses grandsparents. Il commence enfin à ressentir ses racines, au plus proche de ce qu'il avait toujours espéré.

L'inspiration est là et de cette hésitation naît son projet le plus personnel: sa pièce de théâtre Bastard, «bâtard» en français. Pourquoi ce nom ? Car sans père, cette étiquette lui collait à la peau. Sa pièce de théâtre, c'est un cri du cœur. Elle raconte l'histoire d'un enfant qui a construit son identité en enregistrant de vieilles personnes en train de chanter leur époque et la Bretagne profonde. C'est surtout une leçon de vie de laquelle on retire une morale : chacun est étrange à sa manière et c'est de cette étrangeté que naît notre véritable identité.

Krismenn foulera les planches courant 2024 pour vous présenter l'œuvre de sa vie grâce au théâtre Piba avec qui il collabore sur l'élaboration de cette pièce. En attendant, vous pouvez le suivre dans ses projets sur son compte

@krismenn

La joie de la House

virevoltant

avec Seth Ngaba

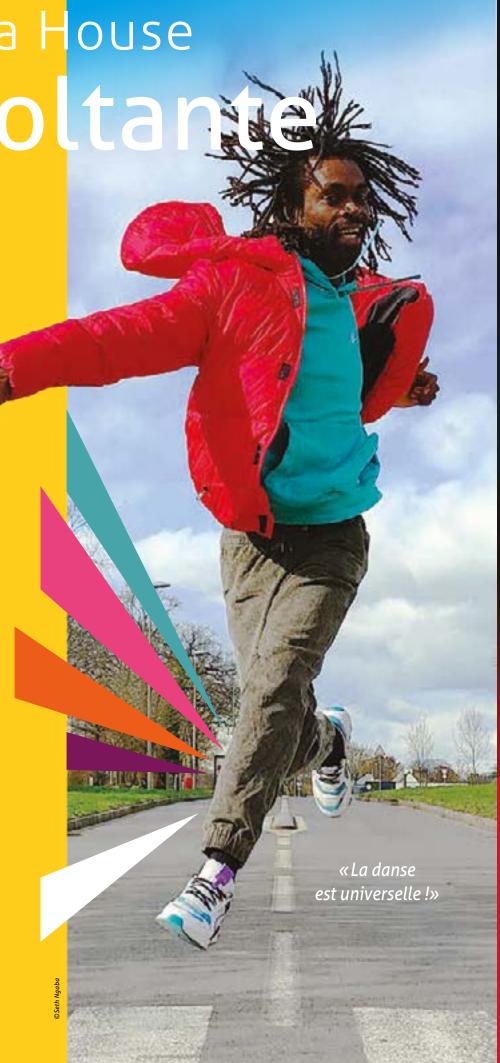
Ça secoue, ça virevolte. Les baskets et les survêtements se reflètent sur le sol plastifié. Suivant le tempo dicté par les basses, les dix danseur.se.s font pivoter leurs bassins pour donner plus de fluidité aux mouvements de leurs bras et de leurs épaules. Le professeur, Seth Ngaba, passe d'un élève à l'autre, les encourageant à se libérer. Tout sourire, il glisse sur le dancefloor avec une grande aisance. Ses dreadlocks se balancent. Ses genoux donnent l'impression de vibrer. C'est dans cette ambiance rythmée que Seth et ses élèves se retrouvent chaque jeudi soir, au centre culturel Le Triangle, à Rennes, pour une heure et demie de danse house, basée sur la musique groovy et percutante du même nom.

Le Camerounais âgé de 31 ans est entré dans la danse en 2016. «J'ai commencé à évoluer avec la formation de hip-hop Sn9per Cr3w, à Yaoundé, avant de rencontrer le chorégraphe de house Merlin Myakam à l'occasion d'une formation », se souvient Seth. Passionné, il accompagne l'artiste à Nice puis au Japon, et décide d'en faire son métier. Pour enrichir sa technique, il se forme en danse contemporaine et classique, en modern jazz, mais aussi à différentes danses africaines au Mali, au Sénégal, au Burkina Faso, au Cameroun...

La danse ou l'énergie universelle ! Le mélange des styles enrichit sa danse house, une discipline ouverte qu'il enseigne à Rennes depuis 2018. «Parmi mes élèves, certains n'ont jamais fait de danse auparavant, d'autres ont pratiqué du classique, de l'afro ou de la danse bretonne. Je leur dis toujours de ne jamais abandonner leurs bases et de rester eux-mêmes, car la danse est universelle », assure-t-il.

«Il est très beau quand il danse. Ça nous pousse à donner le meilleur de nous-mêmes», confie Anaïs. «Il maintient un équilibre entre rigueur et détente. C'est très agréable », confie Charly, pleine de joie dans le regard. Landry, quant à lui, perçoit chez Seth «une vraie envie de donner. Il tient à ce que nous sortions de chaque cours avec quelque chose en plus. » Quand on voit le groupe s'entraîner à la chorégraphie qu'ils préparent pour la fin d'année, on peut être certain d'une chose : les élèves ont assimilé que l'énergie et la complicité priment avant tout.

@seth_ngaba





«...des influences anglo-saxonnes »

Comme tous les passionnés, son désir de scène remonte à l'enfance, il va vite découvrir le plaisir de faire rire. Il regarde des spectacles dans les médias classiques. Un jour sa maman lui achète un magazine dédié à la magie qui dévoile son cadeau comme le Pif Gadget, version futur magicien. L'avenir le guidera vers un magasin (Magic Dream à Paris) dédié à cet art dans lequel il travaillera, lui donnant en plus l'opportunité de profiter de la rencontre et du partage de connaissances des clients magiciens. Sa carrière débute à Paris, mais il n'oublie pas ses racines bretonnes entre Saint-Malo et

Perros-Guirec. Le spectacle procède d'une collaboration d'un travail en équipe et particulièrement avec : Production David Hardit, Thomas Caruso participe à l'écriture et Nicolas Genevaz participe à la mise en magie. Une team qui contribue au fond et à l'énergie pour performer.

Il a des influences anglo-saxonnes, Badoury et Rousseau sont des sources d'inspiration. Bilingue il a pu pratiquer son art dans différents pays anglo-saxons. Gageons qu'il remplira très bientôt les zéniths et les plus grandes salles.

Le temps passe trop vite à son écoute, le rythme soutenu du spectacle, l'humour, le lien avec le public, la complicité sont des ingrédients qui séduisent. Arriver à créer l'unanimité sans tomber dans la vulgarité est une chose rare. Les commentaires élogieux des personnalités, des professionnels comiques et magiciens et ceux quotidiens du public dont les rires fusent, le confortent dans la vision de son spectacle, il est à sa place pour notre plus grand bonheur. À découvrir d'urgence.

www.clementblouin.com

Cet été, pour mes VOLETS

MONGCHOIX EST FAIT!



C'EST SOLABAIE





Profitez des VOLETS ROULANTS ÉLECTRIQUES à ÉNERGIE SOLAIRE

AUTONOMES, SIMPLES, FIABLES & DURABLES

somfy.

Retrouvez l'installateur Solabaie proche de chez vous



FENÊTRES · VOLETS · PORTES · PORTAILS

www.solabaie.fr





Ouest-immobilier-neuf.com

Investir ou habiter, les meilleures opportunités!

La pierre comme

valeur refuge

L'heure est à la «sinistrose». Après «les quatre glorieuses» de l'immobilier, l'étau se resserre, les taux se resserrent. Difficultés d'approvisionnement, mauvaise volonté du système bancaire, lenteur des services instructeurs des permis, le métier de promoteur s'est sensiblement complexifié.

C'est votre achat, c'est de la pierre, c'est du solide!

Cependant, restons sereins! Regardons avec lucidité la situation. Emprunter à 3% n'est pas une punition quand l'inflation s'installe autour de 6%. Rappelons que l'inflation appauvrit les épargnants pour enrichir les emprunteurs et, contre toute idée reçue, ce différentiel de 3% est favorable finalement à l'emprunteur! D'autre part la situation macro-économique rend le rapport risque/bénéfice fortement défavorable pour les marchés boursiers.

Parlons justement de la macro-économie et votre «micro» projet. Ce projet personnel, à vous, rien qu'à vous. Dans un facteur temporel que vous maîtrisez, dans un facteur émotionnel qui transforme votre vie, dans une dynamique d'épargne mensuelle qui, finalement, se rapproche d'un loyer. C'est votre achat, c'est de la pierre, c'est du solide et, quoi qu'on en dise, tous les indicateurs de performance vous donneront raison dans la durée. De plus, vous profitez désormais des nouvelles normes RE2020 qui font de votre logement un bouclier thermique qui va sensiblement réduire vos factures d'énergie, à méditer.

Les plus belles opportunités sont en Bretagne.

Profitons de la formidable dynamique de nos villes bretonnes. Nos deux capitales offrent encore de très belles opportunités. Investissez l'Île de Nantes avec Urban Lives du Groupe Arc. Regardez de près le projet Arboretum de Ouincé du même groupe à Rennes. Prenez l'air iodé du bord de mer à La Baule avec Canopée de Giboire, Côté Parc du Groupe Arc à Saint-Nazaire, Calypso de Nexity à Guidel ou encore celui de Vinci Immobilier à Crozon dénommé Iroiz. Faites votre marché matinal près du magnifique projet Art Déco d'Eiffage Immobilier à Dinard ou encore So Talensac de Covivio Nantes. Grand bol d'air assuré avec Baie 360 du Groupe Sopic ou encore Les villas Castero d'Immobaie sur la presqu'île de Quiberon. Et bientôt des villas de grand standing à Dinard et sur l'Île aux Moines. Comme vous le constatez, les beaux projets foisonnent dans des endroits d'exception.

Avouez-le, l'immobilier c'est quand même plus sympa qu'un relevé d'épargne!

HABITER | INVESTIR | DÉFISCALISER

Dans le neuf et l'ancien restauré en Bretagne Sud

OFFRES SÉLECTIVES
AVANT-PREMIÈRES



Sophie & Frédéric MANACH

06 89 33 82 35 06 16 68 35 20 contact@manach-conseil.com

MPER LA BAULE CONCARNEAU QUIBERON PORNIC SAINT-NAZAIRE PORNICHET VANNES NANTES RENNES AURA MANNES NANTES RENNES AURAY LOF WWW.Manach-conseil.com AU QUIBERON PORNIC SAINT-NAZAIR IBERON PORNIC SAINT-NAZAIRE POR WWW.Manach-conseil.com

BAI SAO





Appartements neufs du 2 au 4 pièces duplex

Conçue dans un esprit village, Baie 360 vous permet de profiter d'appartements conçus comme des petites maisons qui donnent à chacun une intimité naturelle. Les espaces extérieurs, balcons, terrasses, jardins prolongent vos espaces de vie avec les landes pour horizon. L'océan à proximité vous offrira de jolies balades iodées!



Réservez votre logement 06 76 53 36 93





À nous d'être agiles!

Les choses ne se simplifient pas ? C'est passionnant.

Entretien avec Patrice Pinson, directeur régional Bretagne du Groupe Arc. Un observateur du marché qui, sans nier la situation du marché, voire ses tensions (surenchérissement du crédit, exigences des banques, frilosité des primo-accédants...), entend bien dans le même temps ne pas verser dans la « sinistrose ». La preuve avec Arboretum de Quincé, programme d'envergure à présent lancé dans la capitale bretonne.

en Bretagne en 2023?

Essentiellement Rennes Métropole, la Côte d'Émeraude, mais aussi Vannes, Lorient et le Golfe du Morbihan. À côté de cela, depuis quelques années, nous réalisons des opérations dans des villes moyennes, Vitré par exemple, ou encore du côté de Quimper.

Alors que les médias, voire votre profession, ne parlent que de chute «drastique» de la demande et en appel à la perpétuation et/ ou réactivation de dispositifs (PTZ, Pinel, crédit d'impôts...), vous vous montrez plus

Nous avons en effet la chance de travailler en Bretagne, région dans laquelle la demande reste toujours forte. Et même si elle a un peu baissé, c'est sans commune mesure avec ce qui est observé en moyenne en France. La demande est toujours là. Cela dit, je déplore comme tout un chacun les refus de prêts ou les conditions d'accès au crédit plus compliqués. Car nous savons tous que la hausse des taux réduit la surface potentiellement achetable à budget constant.

«... la Bretagne, une région dans laquelle la demande reste toujours forte. »

Pour en revenir aux dispositifs que vous citiez, je dirais que ce sont certes des leviers importants... mais qu'ils ne sont même plus à la hauteur du suiet!

Pascal Boulanger, président de la Fédération des Promoteurs Immobiliers, en appelle souvent à un taux de T.V.A. réduit pour le logement. Je pense que c'est ce genre de pistes qu'il faut encourager, alors même que trop souvent le législateur et le politique ont tendance à ne raisonner qu'en termes de coût que représente le logement : ils ne regardent que les dispositifs fiscaux et déplorent les manques à gagner. C'est une

Quelle est l'aire de jeu du Groupe Arc grossière erreur! Les recettes fiscales sont deux fois supérieures aux aides consenties. Il ne faut pas oublier qu'au final un logement non réalisé ne rapportera rien!

> À mes yeux, le logement reste LA priorité. Parce que même si on peut parler à l'heure actuelle de quadrature du cercle, budgétairement parlant, il n'empêche que le logement génère de l'activité, des rentrées fiscales je le disais... C'est donc un levier avec une industrie, qui plus est, non délocalisable. Cela dit, je reste serein. La raison en est simple: le Groupe Arc existe depuis 1969. Des crises sévères, il en a traversé comme ses confrères. D'autant plus que dans un marché de pénurie, quelles sont les personnes qui en pâtissent le plus ? Les moins aisés! Et voir moins de transactions avec moins de gens quitter l'ancien pour aller vers le neuf, cela grippe l'ensemble du parcours résidentiel.

De quoi zoomer à présent sur Arboretum, très beau programme. Illustration même d'un projet parfaitement défini/évalué/aux cotes bien pensées? Arboretum de Quincé, c'est en effet plusieurs

types de produits avec une vraie mixité. L'idée de départ ici ? Proposer dans cette opération neuve un maximum de strates du parcours résidentiel. Vous trouvez ici du PLUS vendu en VEFA à Archipel Habitat, du prêt locatif social dont nous assurons la commercialisation et la réalisation - nous sommes le premier opérateur en Bretagne à s'être positionné sur ce dispositif il y a 18 ans - et évidemment du logement libre. Il sera vendu certes autour de 5 000 euros le mètre carré, mais cela reste 1 000 euros de moins que ce qui s'observe à Rennes. Sans oublier des maisons, de 400 000 à 450 000 euros alors que les prix toujours affichés sur la ville tournent autour de 538 000 euros en moyenne dans le neuf, l'ancien ayant de son côté quasiment rattrapé le neuf!

Nous avons monté cette opération avec Territoires, l'aménageur du site, et l'équipe d'architectes WOA/Anthracite. Nous avons aussi intégré, très en amont, l'entreprise CCL pour les murs à ossature bois portant



> Arboretum de Quincé à Rennes, Groupe Arc

l'utilisation de ce matériau biosourcé à 36 kg/mÇ habitable dans cette opération! Par ailleurs, l'isolation renforcée nous permet d'être déjà en avance d'une réglementation (gains de 37% sur le Cep et de 35% sur le Bbio par rapport à la RT2020) et d'obtenir le soutien de l'ADEME. Dans les maisons notamment, avec triple vitrage, la VMC double flux... les habitants n'auront théoriquement, avec les bons usages, pas grand-chose à régler en termes de facture de

Pouvez-vous aussi nous parler de vos beaux sujets du côté de Saint-Nazaire?

Nous avons deux très belles opérations dans le cœur de Saint-Nazaire, côté mer et Jardin des plantes. Cœur Océan sur le site de l'ancienne polyclinique. Une opération dans laquelle il reste de très belles opportunités du T2 au T4. L'actualité, c'est aussi Côté Parc, une magnifique résidence avec des vues mer et Jardin des plantes. Un emplacement très prisé à Saint-Nazaire avec une architecture contemporaine audacieuse, des terrasses généreuses et une très belle luminosité. Une vraie opportunité pour un achat de grand

www.groupearc.fr



CANOPÉE



LANCEMENT COMMERCIAL

Appartements d'exception, du T2 au T5

À 100 m de la plage





neuf@giboire.com - 02 40 39 30 98

sur le luxe!

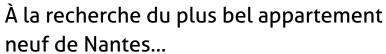
> Terrasse grandiose avec vue sur l'Erdre So Talensac de Covivio - so-talensac.com

Alors qu'il revêt avec envie la sémantique de «résidences prestige», «haut de gamme», «d'exception», le luxe s'impose-t-il pour tout promoteur comme un exercice (de style), une signature (de marque), un relais de croissance (rémunérateur) ? Le luxe en immobilier : nouveau totem ? Des acteurs nantais nous ont répondu. Sans tabou!

Pour Arnaud Michel-Courty, cofondateur de Six Ares, dont le programme Lune de Mihiel entre l'île de Versailles et le Pont Saint-Mihiel « offre un cadre de vie rare et recherché à Nantes» et se reconnaît à son «architecture élégante», le luxe est parfaitement assumé, voire revendiqué. «Six Ares est un promoteur de luxe ET de centres-villes. Nos emplacements, nos programmes et nos prestations sont toujours haut de gamme. C'est aisé à comprendre dès lors que vous travaillez en centre-ville historique, connecté, avec toutes les commodités... Sachant qu'une chose et une seule importe au final pour en donner la meilleure définition : avant tout un projet dans lequel vous vous sentez bien. Tel est à mes yeux le principe de base pour définir le luxe.»

Le sentiment avant tout d'être privilégiés.

Point de vue partagé par Hervé Maura, fondateur de **Cinque** dont le prochain programme Sette - la maison est érigé à la croisée de la rue Francis Garnier et de la ruelle du Mont Goguet. « Pour moi le luxe, c'est l'emplacement, l'emplacement et encore l'emplacement. Nous sommes ici dans un quartier très recherché, sur un site intimiste, une opportunité indéniable sur laquelle un promoteur «traditionnel» ne va pas forcément aller, tout étant question de m² et de rentabilité.»



Giboire, Cinque, Six Ares et désormais Covivio, les plus belles marques se concentrent dans le cœur de ville et sur les bords de l'Erdre pour vous offrir des lieux de vie d'exception.







Dans ce contexte la résidence So Talensac de **Covivio**, située entre le marché de Talensac et Le cour des 50 Otages va venir créer l'événement. Imaginez des appartements jusqu'à 140 m² avec des terrasses de 80 m² avec vue sur l'Erdre! L'emplacement, les volumes, les vues, tout y est. N'oublions pas le fabuleux projet *Cristal* de **Giboire** sur les bords de l'Erdre avec des prestations inédites pour seulement huit appartements.

Dès lors, de quel casting intérieur faut-il se prévaloir pour illustrer cette qualité de vie autant que d'habitat promise ? « Mettre telle faïence ou tel parquet, même les plus beaux, c'est juste un choix d'esthétisme », relève Arnaud Michel-Courty. « Le standing, c'est autre chose. C'est de la lumière, de l'espace, de la hauteur sous plafond, de la vue, de la transparence, la dimension des pièces. » Hervé Maura corrobore : « Le luxe. ce n'est pas la maîtrise d'ouvrage mais bien celle d'usages. Pour Sette - la maison, nous nous sommes dit que nous allions faire exactement l'inverse de ce qui est habituellement observé, avec par exemple des T3 de 75 m², de 85 m²... parce que la demande existe dans ce sens. Nous avons tenu à réinventer les duplex avec, dans les séjours et les cuisines, des volumes «cathédrale», des hauteurs jusqu'à sept mètres! Sentiment partagé chez Covivio avec ces appartements en attique avec des plafonds cathédrale dominant la ville et des typologies jusqu'au T6.

> De gauche à droite : Lune de Mihiel de Six Ares six-ares.fr Sette - la maison de Cinque sette-nantes.com Cristal du Groupe Giboire giboire.com

Sourcing exigeant, exécution parfaite, durabilité et transmission de génération en génération largement revendiquées par le secteur du luxe, ces valeurs peuvent-elles s'appliquer aussi à la promotion immobilière qui vise ici une clientèle exigeante ? Ce n'est pas sans humour qu'Arnaud Michel-Courty pointe qu'il est normal pour le Dieu du... commerce (Hermès) de les revendiquer. « Mais comparer notre métier avec ce célèbre sellier ou avec le secteur automobile me semble inapproprié. Ce sont des exercices qui n'ont rien à voir. Pour autant, on ne fait plus en 2023 de l'immobilier comme avant. Il se doit d'être responsable, pérenne et dans une certaine économie, via des choix de matériaux. La constructibilité et le bilan carbone sont bien des éléments qui participent au positionnement responsable et haut de gamme de nos opérations.»

Une belle offre concentrée dans le quartier Talensac et sur les bords de l'Erdre. Un petit plaisir qui oscillera entre 7 500 et 10 000 euros le mètre carré en fonction des typologies. Notez, l'arrivée prochaine d'un magnifique projet piloté par Eiffage et Bati-Nantes du côté de Graslin.

HABITER OU INVESTIR EN Bretagne Sud:



LE CLOS DE PORT-HALIGUEN À QUIBERON(56) 7 appartements du 2 au 4 pièces







* L'article 5 de la loi*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'impôts vaire de 12 à 21 %. Cette réduction s'applique aux logements respectant certaines conditions disponibles auprès de nos conseillers commerciaux. L'éligibilité au Dispositif Pinel n'est pas garantie par Urbatys des 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. Perspectives non contractuelles : 2Pixels, Tree.d.





Ambiance Art Déco sur la Côte d'Émeraude...

Dinard, avec ses 407 villas classées, sa situation maritime, ses influences anglo-normandes, Second Empire, Belle Époque, est un vrai livre d'histoire. Les nombreux projets immobiliers se doivent de respecter l'âme du lieu.

C'est dans ce contexte que le projet Newquay porté par Eiffage Immobilier Grand Ouest se révèle de jour en jour. Situés sur l'emplacement de l'ancienne gare, les logements, à la géométrie travaillée, constituent à travers leurs proportions un rappel des grandes villas, témoins incontournables de l'architecture balnéaire dinardaise. Un cadre d'exception, un geste architectural exceptionnel du très renommé Ricardo Bofill et de son fils Pablo Bofill, l'engouement perdure au fil des mois pour ce magnifique projet.

Volumes, articulations en plans et en façades, hauteurs variées des constructions, toitures à pente très prononcée, grandes baies vitrées, bow-windows, frontons ou corniches, balcons et loggias sont autant d'éléments que l'architecte a souhaité

«... respecter l'architecture dinardaise et la sublimer. »

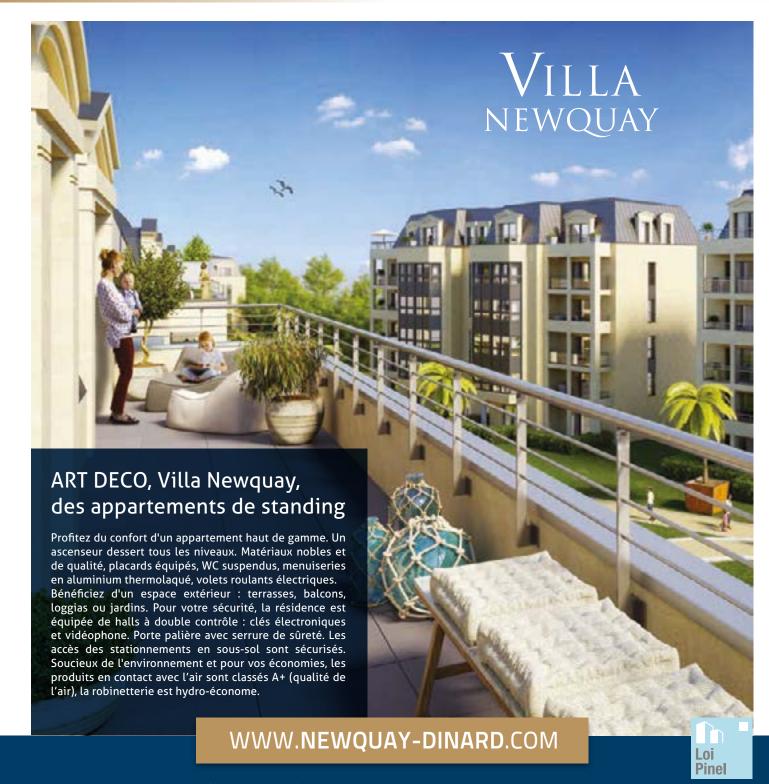
Un nouveau quartier prend forme de jour en jour et de nouvelles perspectives s'offrent à vous. Le projet NEWQUAY avance à grands pas. Une grande partie des logements sont en cours de livraison et les résidences VILLA II et ART DECO viennent vous offrir de nouvelles opportunités d'habiter ou d'investir à deux pas du marché, de la plage et de toutes les commodités dans un environnement haut

DOSSIER SPÉCIAL EIFFAGE DINARD



Votre futur appartement de standing du T1 au T4 à DINARD, à deux pas du marché et des plages...





BUREAU DE VENTE: 23 rue du Maréchal Leclerc à DINARD



0 800 734 734°



AUX PORTES D'ORLÉANS Vivez l'esprit village à **OLIVET**





Votre appartement de standing confortable et lumineux du T1 au T4

et le plaisir de tout faire à pied à OLIVET

appartement-olivet.com





0 800 734 734* Service & appel gratuits





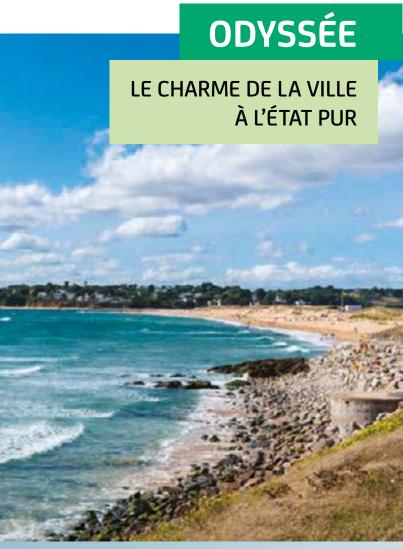
* Les informations recueillies par notre société feront l'objet d'un traitement informatique destiné à la gestion de clientèle et, éventuellement, à la prospection commerciale. Conformément à la loi n°78-17 du 6 janvier 1978 dite "Informatique et Libertés", vous bénéficierez d'un droit d'accès et de 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 ou à l'a prix a Carquistroin du lor en est retenu dans la limite de 500U e du metre carre et d'un monatra glocal e ceransia avantages inscalus priva a l'article 200-0 A du CGI, Pinel « Classique» Pour une acquisition en 2023, la réduction d'impôt est de 10,5 % (pour 6 ans de location) du pirk d'acquisition en 2023, la réduction d'impôt est de 10,5 % (pour 6 ans de location) du pirk d'acquisition en 2024, la réduction d'impôt est de 10,8 % (pour 6 ans de location) du pirk d'acquisition en 2024, la réduction d'impôt est de 9 % (pour 6 ans de location) 12 % (pour 9 ans de location) du prix d'acquisition du bien retenu. Faire un investissement immobilier présente des risques (ex : non-respect des conditions d'octroi de l'incitation fiscale, y compris des conditions de mise en location, absence de locataire, loyers impayés) susceptibles é retrainer la perte du bénéfice des incitations fiscales et/ou la remise en cause de l'équilibre financier de l'investissement. L'acquéreur doit apprécier ses engagements et risques fiscaux, financiers, juridiques au regard de sa situation financier et patrimoniale. Nous vous incitons à vérifier auprès de votre conseiller fiscal vous conditions d'intité et votre capacité d'engagement dans ce dispositif fiscal.

Document et illustrations non contractuels: 30 : 2Pixels. - EIFFAGE IMMOBILIER GRAND OUEST, SAS au capital de 150 000 euros, RCS Nantes 338 817 216

AVANT-PREMIÈRE

Venez découvrir nos deux programmes à Guidel





Vivre à GUIDEL dans un cadre exceptionnel



02 97 40 29 40



Une région attractive

Nexity est le premier promoteur immobilier en France. Engagé en matière de développement durable et socialement responsable, le groupe veille à concevoir des résidences respectueuses de l'environnement qui s'adressent à tous les budgets. « Vous trouverez une résidence Nexity dans la plupart des villes du territoire ». Notamment en Bretagne, une région dans laquelle le marché reste porteur, observe Stéphane Lavrilloux, directeur régional Bretagne, alors que les chiffres du premier trimestre 2023 tombaient le 10 mai dernier. De quoi zoomer et comparer...

L'état du marché du neuf en Bretagne : qu'en est-il pour ces premiers mois ?

Notre région doit bien évidemment faire face aux mêmes difficultés rencontrées partout en France avec la baisse d'octroi des crédits, les taux relevés qui handicapent d'abord les primo-accédants modestes mais également les investisseurs privés et institutionnels (-40%): l'effort mensuel que doit aujourd'hui supporter un investisseur - moins le loyer, la défiscalisation actuelle Pinel - commence à peser sérieusement, avec des rentabilités à 2%. Nous souhaitons donc que le gouvernement réagisse alors que le marché en était à 120000 logements en 2021 et qu'on risque aujourd'hui de tomber à 70000 fin 2023. Contexte dans lequel le marché breton est certes en baisse, mais moins par rapport

Contexte dans lequel le marché breton est certes en baisse, mais moins par rapport aux autres années et aux autres régions françaises. Au regard des derniers chiffres qui viennent d'être communiqués sur le premier trimestre 2023, le marché breton ferait ainsi -26% versus -37% pour l'ensemble de l'Hexagone.

«Les gens continuent à vouloir acheter en Bretagne, la migration de la population est réelle».

La Bretagne se tient donc mieux dans un contexte où l'on note -80% pour Bordeaux seule, par exemple, et -66% pour Nantes. En Bretagne les niveaux de prix restant encore supportables, avec un prix moyen aux alentours de 4500 euros le mètre carré parking compris. Et ceci même si l'on note -12% de mises en vente en Bretagne et -3% dans le Golfe du Morbihan, du fait ici des autorisations de mises en vente bien moindre qu'en 2022. De quoi rappeler que les logements autorisés en Bretagne accusent -27%.

Car le constat reste le même partout : là où il y a tension, les prix ne baissent pas. Nantes, où il y a une vraie pénurie d'offres (son PLH



> Belvédère et Nymphea, maisons de standing à Vannes

tablait sur 7 000 logements ; on en est juste à 3 500), en est ainsi à 5 500 euros, Toulouse à 5 100 euros, Montpellier à 4 900 euros.

Quelles villes restent les plus recherchées?

Les villes côtières sans surprise. Vannes est toujours attractive avec un prix moyen en bord de mer à 4700 euros le mètre carré. Lorient retrouve de la vigueur. Saint-Malo reste un peu en retrait avec peu d'offres, un niveau de prix qui dépasse en moyenne les 5700 euros: +7% de progression entre le premier trimestre 2022 et celui de 2023, directement lié au phénomène Airbnb. Plus à l'Est, les villes comme Roscoff où nous aurons un programme l'an prochain, tirent leur épingle du jeu avec des prix autour de 4000 à 4500 euros le mètre carré. De quoi s'offrir la mer à un prix acceptable par rapport à la Côte d'Azur, alors que le réchauffement climatique permet aux acquéreurs d'envisager la Bretagne en général, et cette partie du territoire en particulier, d'une nouvelle manière. La région n'en est que plus attractive car vivable. Ces marchés existent

«Engagé en développement durable »... Bas carbone et nouvelles idées constructives : comment votre groupe se distingue-t-il?

Nexity est leader de la construction bas carbone. Depuis la création du label BBCA,

nous sommes chaque année premier maître d'ouvrage de l'Association pour le développement du Bâtiment Bas Carbone (BBCA). En avril 2022, nous avons rehaussé nos objectifs en matière de trajectoire bas carbone, avec un objectif d'être 10% plus ambitieux que la RE2020.

L'objectif de notre groupe en bas carbone: faire -20% en dessous des réglementations. En région Bretagne, on a développé depuis 2008 la construction bois - la première opération fut livrée 100% bois à Brest, en 2011. Cela passe par l'utilisation de béton bas carbone. On va lancer le mois prochain, à Guidel, une opération à un kilomètre de la plage, de 60 logements qui respectent déjà la réglementation 2028.

On a déjà passé les seuils RE2020 et RE2025. Cela impose d'avoir organisé les modes constructifs. On travaille beaucoup avec les industriels. On fait beaucoup de PAC collectives. Cela fait partie de nos sujets car il s'agit bien pour le groupe d'être toujours plus vertueux. Nous sommes labellisés depuis trois ans pour la plupart de nos opérations bois BBCA (le label BBCA Neuf atteste qu'un bâtiment tertiaire a une faible empreinte carbone pendant les phases de conception, de construction, d'exploitation et de démolition. NDLR).

www.nexity.fr

Le littoral

comme horizon

Choisir entre la presqu'île de Crozon, de Quiberon ou la baie de Saint-Brieuc est un crève-cœur. Trois emplacements de choix, trois atmosphères envoûtantes, trois projets remarquables. C'est vous qui choisissez...



L'air iodé de la baie de Saint-Brieuc

Dans la continuité du grand succès de la résidence **An Aod** à Plérin, **Vinci Immobilier** vous invite à remonter vers le pays du Goëlo à quelques minutes. C'est un îlot de verdure, intimiste, apaisé en plein cœur de Pordic. La promesse de tout faire à pied, y compris rejoindre les magnifiques plages de la baie. Entre Les Rosaires et Binic, plus connues, c'est la pépite que Vinci Immobilier vous propose. Des appartements spacieux, une contre-allée en cœur de ville, un geste paysager particulièrement bien pensé ; la résidence **Bleuenn**, qui signifie «petite fleur» en breton, porte bien son nom. Vous profiterez d'espaces de vie du T2 au T4 avec de belles terrasses, stationnements en soussol, prestations de qualité. Et en prime, l'air pur et iodé, sans supplément.

www.vinci-immobilier.com



Un rêve de presqu'île!

Avec **Baie 360**, le promoteur **SOPIC** vous propose d'habiter ou d'investir dans un pied-àterre au cœur de la presqu'île de Quiberon, à quatre minutes à pied de la plage. Nouvel acteur dans l'Ouest, le promoteur SOPIC a plus de trente ans d'expérience dans les secteurs de l'immobilier et a déjà démontré ses compétences avec de nombreuses références, notamment en Île-de-France. Son implantation dans l'Ouest est dans la continuité de ses projets et permet à un nouvel acteur de s'implanter dans cette région. Ce programme, à l'emplacement idéal, est une chance pour ses futurs acquéreurs car les biens en immobilier neuf se font rares sur la presqu'île de Quiberon. Sur l'emprise de l'ancien hôtel «Le Saint-Pierre», ce projet regroupera trois bâtiments, l'architecture et l'agencement se voudront intimistes grâce à des petits volumes allant jusqu'au R+2 maximum, tels des maisons typiques du bord de mer breton. Les typologies de logements iront du T2 au T4 duplex, ils seront dotés de stationnement et box fermé en sous-sol, offrant ainsi un cadre paisible et sans voiture au sein du programme. Entre verdure, côte sauvage et centre-ville, ces appartements ont tous les atouts pour bénéficier d'un quotidien à vélo, tout en profitant des nombreuses activités dont regorge ce territoire.

www.appartement-quiberon.com



Plein ouest à Crozon

Succombez au charme de l'incroyable côte naturelle et préservée de la presqu'île de Crozon. Située au nord du centre-ville de Crozon, découvrez **Iroiz**, un nouveau programme réalisé par **Vinci Immobilier**.

À quelques minutes de la plage de Morgat et à deux pas des commerces et services, la résidence bénéficie d'un cadre de vie agréable en première couronne de ville avec un geste architectural qui s'intègre parfaitement dans le paysage. L'occasion rare d'habiter ou d'investir dans un appartement du T2 au T4 ayant une diversité d'espaces de vie et permettant à chacun de trouver son bonheur. Le cœur d'îlot végétalisé privilégiant la circulation douce, un local à vélos et des jardins partagés ouverts sur les espaces publics confèrent au programme un cadre propice à la balade et aux rencontres iodées.

www.vinci-immobilier.com

APPARTEMENTS DU STUDIO AU 4 PIÈCES







TRAVAUX EN COURS



LE CHARME D'UNE CÔTE NATURELLE ET PRÉSERVÉE



PRESQU'ÎLE DE CROZON



LANCEMENT COMMERCIAL

Pour être informé en priorité

Renseignements 6 jours sur 7

0 800 124 124

Service & appel gratuits

vinci-immobilier.com



Saint-Nazaire



Une situation unique entre ville et Océan



Un emplacement d'exception

au pied du Jardin des Plantes et à 100 mètres de la plage

Découvrez la maquette de $\hat{COTE} \mid PASIC$ à notre Espace de vente : 25 avenue de la République à Saint-Nazaire

02 57 67 11 37

groupearc.fr 🙃 📵 🗅

