37°

SCANNEZ pour en voir plus

MAG PAPIER CONNECTÉ

Dossier Covid

" Ce virus a changé ma vie "

ENQUÊTE
Pommes et poires, des cultures en mutation

ZOOM
La grande aventure du Bateau Ivre

REPORTAGE
Le goût des collections

Édi-tuto

MAG PAPIER CONNECTÉ

Du contenu augmenté (audio, photos supplémentaires, vidéos, 3D, liens...) a été inséré tout au long de ce magazine. Pour le retrouver rien de plus simple :

1. Téléchargez l'appli 37 degrés sur votre store.
2. Scannez la page où se trouve l'icône. et profitez du contenu augmenté de ce numéro. Scannez également les publicités.

Disponible sur App Store

Disponible sur Google Play

37°

Éditeur :
Indéloire
63 rue Georges Courteline, 37 000 Tours
www.37degres-mag.fr

Directeur de la publication :
Mathieu Giua

Rédaction :
Pierre-Alexis Beaumont, Olivier Collet, Laurent Geneix, Émilie Mette, Pascal Montagne, Axel Nadeau, Léa Péruchon, Mathieu Giua

Photographie :
Pierre-Alexis Beaumont, Olivier Collet, Laurent Depeigne, Émilie Mette, Pascal Montagne, Delphine Nivelet, Claire Vinson, Mathieu Giua
Photo de couverture :
Claire Vinson
Modèle :
Viki Kefalea

Maquette et infographie :
Pierre-Alexis Beaumont

Contenu augmenté :
Arkham Studio

Pour joindre la rédaction :
redac@37degres-mag.fr
Régie commerciale :
Happy Média contact@happymedia.pub
Imprimerie :
Graphival
Distribution :
En cours
Dépôt légal : 4e trimestre 2020
Tirage : 10 000 exemplaires
N° ISSN : dépôt en cours

Qu'elle est compliquée cette année 2020 ! Après un numéro de printemps imprimé juste avant le confinement et qui s'est retrouvé lui-même confiné pendant deux mois avant qu'on puisse (enfin) vous le distribuer, nous ne voulions pas en rester là. C'est pourquoi nous avons retroussé nos manches pour réussir à sortir ce numéro automne-hiver 2020-2021. Retrousser nos manches est le bon terme car, dans cette période de crise où tout peut évoluer en quelques heures, il n'est pas évident de réussir à sortir un magazine papier. Et pourtant voici ce nouveau numéro, le 5e de l'existence de 37° Mag. Au fil des pages, nous restons fidèles à nos ambitions : vous raconter de belles histoires humaines, vous inciter à la découverte, titiller votre curiosité. Cela aurait été dommage de vous (nous) en priver.
Bonne lecture.

Mathieu Giua
Directeur de la publication

UN MAG ACCESSIBLE

L'ensemble du magazine est également disponible en version audio pour les déficients visuels.

1. Scannez le QR code ci-contre pour retrouver tous les articles en version audio.

Écoutez l'article

Sommaire

3 Édi-tuto

6 L'interview 2.0

7 Le portrait mystère

8 Quiz

Le dossier

12 2020 : une année de changements

14 Papa, maman, Covid

16 Mon business en plein Covid

18 De nouveaux maires à l'épreuve du virus

20 Souriez, vous êtes masqués !

22 Une vie rythmée par les chevaux

25 Un musée à domicile

28 Mangez des pommes !

32 Une autre impression

34 Le Tourangeau qui murmure à l'oreille des claviers

36 Le Bateau Ivre a pris le large

38 La platine de la Rédac'

40 L'appel des profondeurs

42 Le sabre laser, tu apprendras

L'interview 2.0 de Vincent Pourchot

Scannez l'article avec l'appli 37 degrés pour voir l'interview 2.0.

SCANNEZ pour en voir plus

Avec ses 2m 22, il est actuellement le basketteur le plus grand de France. Originaire de Metz en Lorraine, tireur adroit dans la raquette, il a rejoint Tours et l'UTBM en 2019 au poste stratégique de pivot dont la mission est principalement de bloquer les attaques adverses au pied du panier. À 28 ans, Vincent Pourchot est également très populaire sur les réseaux sociaux : 3 000 abonnés sur Instagram mais surtout plus de 100 000 sur TikTok, où ses vidéos de basket et ses délires font parfois plusieurs millions de vues. Il nous a reçus chez lui pour nous parler de ses habitudes en ligne…

Shad'O ©

Portrait mystère

Sa première idée c'était de devenir journaliste. Puis la vie l'a entraîné dans une autre direction, avec à la clé la poursuite de la destinée familiale. Désormais, son quotidien est fait de trouvailles, d'histoire, de coups d'éclats et de rencontres épiques. Saurez-vous le reconnaître ?

Olivier Collet Mathieu Giua

ENTRETIEN

Pouvez-vous nous parler de votre maison ?
Elle est assez particulière, avec des objets de toutes les époques... J'aime beaucoup la vie et la couleur. On pourrait dire qu'on est dans un musée avec des portes ouvertes sur le passé, l'ailleurs et l'inconnu. C'est aussi une maison zéro déchet : vous n'y retrouverez pas de ces meubles jetables fabriqués à l'autre bout de la terre dans des conditions sociales et environnementales déplorables.

A quoi ressemblent vos semaines de travail ?
Il n'y en a pas deux pareilles : je fais des découvertes et des rencontres en permanence, je ne suis pas enfermé dans une petite boîte. C'est beaucoup de trajets en voiture entre Poitiers, Saint-Malo, Paris... Et le mercredi je suis à Tours du matin au soir dans mon bureau du Boulevard Béranger pour recevoir les gens qui ont des objets à expertiser. Sinon, le matin, je prends le temps d'être avec mes enfants pour le petit déjeuner puis les emmener à l'école. On peut bosser comme des fous non stop jour et nuit mais la seule vraie richesse c'est de chérir sa famille quand on a la chance d'en avoir une.

Qu'est-ce qui vous fait vibrer dans votre métier ?
L'adrénaline de la découverte. Un meuble qui vaut une fortune mais ressemble à un autre sans avoir d'histoire je n'en veux pas. Ce qui m'intéresse c'est le mystère autour d'un objet, essayer de comprendre ce qu'a été son histoire, la quête qu'il y a pu avoir autour avant d'arriver jusqu'à nous. Après le confinement j'ai reçu un Tourangeau qui avait fait du rangement et découvert un vieux vase chinois de sa grand-mère au milieu de théières en porcelaine et de toutes sortes de sculptures en bronze. Au premier coup d'oeil j'ai réalisé que c'était une pièce exceptionnelle et ça m'a donné des frissons. Il avait un décor d'une grande délicatesse : c'était forcément un vase destiné à quelqu'un ayant un goût fou et un argent fou. On a fini par y retrouver la marque de l'empereur Kien-Long qui régnait au XVIIIe siècle. Comme si un cadeau d'anniversaire de Louis XIV nous était parvenu à travers le temps.

Vous organisez souvent des événements dans des lieux prestigieux... Qu'est-ce que ça change ?
La magie est différente par rapport à une salle classique. Nous avons généralement un public âgé et qui a le temps : en faisant l'effort d'investir des lieux atypiques, à des horaires où les personnes qui travaillent peuvent venir, ça nous permet de renouveler l'assistance. Quand vous êtes au Château d'Artigny, l'ambiance ne ressemble à aucune autre et vous avez le sentiment d'écrire une page de l'histoire du marché de l'art. Au CCC OD à Tours on a une clientèle plus jeune intéressée par le mobilier des années 50, 60 et 70. Par exemple des gens qui pensent qu'Ikea c'est hors de prix ou que ça ne tiendra pas trois mois, et qui achètent une commode voire une table 20 à 30 % moins cher qu'en magasin.

Quelle serait votre définition d'un trésor ? Et qu'est-ce qui fait la valeur d'un objet ?
Un trésor c'est ce qui a de la valeur mais qui est caché. Quant à la valeur, elle vient du regard que l'on porte sur un objet et ça n'a rien à voir avec son prix.

Le Quiz

SCANNEZ
pour en voir plus

Pour découvrir les réponses, scannez la page avec l'appli 37°.

"Au fond, à drōite"

On dit parfois qu'on peut juger de la qualité d'un bar ou d'un restaurant en observant la propreté de ses toilettes. Le design aussi ça compte : de plus en plus d'établissements mettent un point d'honneur à soigner l'ambiance de leur petit coin… Saurez-vous retrouver où ont été prises ces photos ? Indice : il s'agit exclusivement d'adresses de la ville de Tours.

Co-vivre

Un virus, des histoires

DOSSIER

12 - 2020 : une année de changements

14 - Papa, maman, Covid

16 - Mon business en plein Covid

18 - De nouveaux maires à l'épreuve du virus

20 - Souriez, vous êtes masqués !

2020 : une année de changements

Mathieu Giua Pascal Montagne
CONTEXTE

Modification de l'alimentation, des modes de transport, redécouverte du voisinage… Le confinement et la crise liée à l'épidémie ont agi sur nos comportements du quotidien. C'est indéniable il y aura un avant et un après Covid. Si le confinement a constitué un repli sur soi au sens physique du terme, il a également pu être propice à une introspection et une grande réflexion ouvrant vers de nouveaux horizons.

Certains ont procédé à de plus grands changements encore ou sont en passe de le faire. Que ce soit personnellement pour partir habiter à la campagne, véritable tendance immobilière de cette fin d'année 2020, ou professionnellement avec le désir de changer de travail, de redonner un sens à son quotidien, loin du transport-boulot-dodo (des choses maintes fois entendues depuis le mois de mai).

Et puis il y a celles et ceux pour qui 2020 était déjà prévue comme une année évolutive… Il y a celles et ceux qui - professionnellement - avaient choisi de lancer leur boîte et qui se sont pris de plein fouet, à peine lancés, la crise et la mise en sommeil d'une grande partie de l'économie nationale. Il y a celles et ceux qui avaient prévu des évolutions dans leur home sweet home, comme l'arrivée d'un nouveau-né. Pour ces derniers, la crise sanitaire et le confinement ont pu constituer une source d'angoisse et une épreuve à traverser dans ce qui aurait dû (et est normalement) une période de douceur et de bonheur.

C'est à ces gens-là que nous souhaitions donner la parole dans ce dossier pour revenir sur leurs projets de vie un temps enrayés, mais qui ont finalement vu le jour. Car si 2020 n'est définitivement pas une année comme une autre, c'est aussi une année qui ouvre des espoirs nouveaux et des lendemains qui chantent…

nexity une belle vie immobilière

ACTEUR DE LA
VILLE DURABLE

> N°1 au palmarès 2019 des promoteurs immobiliers bas carbone
> 1er acteur dans les Quartiers Prioritaires de la Ville
> N°1 sur le logement des séniors en résidences gérées
> 100 % de nos chantiers sont respectueux de l'environnement

Les Caudalies
APPARTEMENTS À VENDRE
À LARÇAY

tours.nexity.fr
SUIVEZ-NOUS SUR FACEBOOK : @nexityimmotours
0 800 718 711 Service & appel gratuits
SCANNEZ pour en voir plus

AMÉLIORONS ENSEMBLE
LE CONFORT DE VOTRE LOGEMENT
OU DE VOS LOCAUX PROFESSIONNELS

UN SERVICE, DES CONSEILS ET UN ACCOMPAGNEMENT GRATUITS
CONTACTEZ-NOUS AU 02 47 33 18 88
LUNDI AU VENDREDI : 9H-12H30 / 13H30-17H (FERMETURE LE MARDI APRÈS-MIDI)
ARTEMIS.TOURS-METROPOLE.FR

Tours métropole Val de Loire

Cette opération est cofinancée par l'Union européenne.
L'Europe s'engage en région Centre-Val de Loire avec le Fonds Européen de Développement Régional.

Scannez la page avec l'appli 37 degrés pour découvrir le diaporama.

SCANNEZ pour en voir plus

Papa, maman, Covid

Célia et Lucille ont donné la vie en pleine pandémie. Grossesse en confinement, potentielle absence du papa à l'accouchement, interdiction des visites à la maternité… Les jeunes mamans et leurs conjoints reviennent sur leur parcours.

Émilie Mette Delphine Nivelet

REPORTAGE

« Ça nous tenait à cœur d'annoncer ma grossesse en face à face. J'ai souvent repoussé ce moment, dans l'espoir que nous soyons déconfinés, mais j'ai dû me résoudre à l'annoncer par visio. » Lucille est enceinte de trois mois lorsque le confinement est déclaré, le 17 mars dernier. Comme de nombreuses futures mamans, elle n'avait sûrement pas imaginé vivre une partie de sa première grossesse de cette manière, enfermée chez elle, éloignée de sa famille et de ses amis. *« Deux semaines avant, nous étions au Vietnam où il n'y avait pas de cas, donc nous étions un peu éloignés de tout ça. Avec le confinement, nous avons commencé à nous dire que ça pouvait être dangereux »*, raconte-t-elle. Quelques mois plus tard, le 27 août, elle met au monde son petit garçon, Anaël.

Célia, qui a donné naissance à Léo le 5 août, est quant à elle à quatre mois de grossesse au moment de l'annonce du gouvernement. *« Au départ, j'étais assez angoissée car je suis de nature nerveuse. Le fait d'être confiné a aussi été compliqué car je suis très active. Et puis, au fur et à mesure, cela m'a permis de profiter un peu, de mieux ressentir les choses. J'ai même senti Léo bouger quelques jours seulement après le début du confinement »*, se souvient-elle.

Les parents se rappellent alors le manque d'informations auquel ils ont fait face. Comment les choses vont-elles se dérouler ? Y a-t-il des risques pour le fœtus et quels sont-ils ? Autant de questions, sans vraiment de réponse. *« Nous ne connaissions pas vraiment les risques. C'est comme si les femmes enceintes avaient été les oubliées »*, regrette Célia. *« Nous n'avions pas les mêmes sons de cloche selon les professionnels, nous ne savions donc pas comment gérer. Notre repère, c'était devenu l'émission Les maternelles »*, poursuit Guillaume, son mari.

La peur d'accoucher seule

Mais la source d'angoisse la plus importante pour les couples reste la potentielle absence des papas à l'accouchement. Pendant de nombreuses semaines, bon nombre de maternités ont interdit aux futurs pères l'accès à la salle de naissance et le droit aux visites les jours suivants. Si Lucille et son conjoint Damien ont su deux mois avant que le papa pourrait être présent, ce dernier assure que l'incertitude a été compliquée à gérer...

« Nous n'avons pas trop compris ces règles. Psychologiquement, c'était très dur. » Lucille complète : *« Je n'imaginais pas vivre ce moment seule. Nous ne comprenions pas trop car certains magasins pouvaient rouvrir avant la fin du confinement, les gens pouvaient faire leurs courses mais les papas ne pouvaient pas assister à l'accouchement. »* Pendant longtemps, à la maternité de Bretonneau où a accouché Célia, les pères étaient uniquement accueillis lors du travail actif et deux heures après l'accouchement. Ne pouvant accepter cette éventualité, la future maman est prête à demander un transfert dans une maison de suite de couche à Amboise, pour que son mari puisse partager les premiers jours de leur fils. Heureusement, cela n'a pas été nécessaire. *« Notre souhait était vraiment que Guillaume soit avec nous tout le temps, pour ne rien louper. »*

Damien et Guillaume ont déjà raté un moment fort de la grossesse de leur compagne : la deuxième échographie, celle où l'on découvre le sexe du bébé. *« J'étais très frustré. Louper cet instant est un mauvais souvenir qui reste »*, admet Guillaume. Un avis partagé par Damien : *« On nous a enlevé ce moment-là. Quand on veut s'impliquer, c'est compliqué car ça amène de la distance, ça rend les choses moins concrètes. Ce sont des événements uniques et c'est décevant de ne pas pouvoir y assister. »* Pour garder la surprise et pour que les deux parents puissent découvrir le sexe en même temps, les futures mamans ont alors demandé à avoir la réponse dans une enveloppe.

Pour le reste du suivi médical, Lucille et Célia n'ont rencontré aucun problème majeur. Les deux couples ont suivi les mêmes cours de préparation à l'accouchement, en visio. Les mères pointent malgré tout un manque de communication, qu'elles n'auraient certainement pas connu avec des cours en présentiel. *« C'était un peu malaisant au début mais la sage-femme a été très bien. Ça aurait tout de même été mieux de le faire en direct, ne serait-ce que pour les relations humaines »*, raconte la maman de Léo. Lucille a, elle aussi, mal vécu cette absence de partage. *« Nous n'échangeons pas de manière aussi profonde que si nous étions en face à face. Ça m'a manqué de ne pas pouvoir partager avec les autres futures mamans sur la grossesse, sur l'accueil du bébé… C'est normalement un moment qui amène beaucoup d'échanges et je n'ai pas eu ça. »* De leur côté, les papas semblent ravis d'avoir pu assister à cette préparation. *« La sage-femme nous faisait bien participer pour nous impliquer. J'ai appris pleins de choses et les cours m'ont aussi permis de me projeter plus facilement »*, déclare Guillaume.

« Rester dans un cocon »

Outre le manque d'échanges, Lucille a aussi dû renoncer à certaines activités. La mère d'Anaël, qui ne pouvait plus se rendre à la piscine ou pratiquer le yoga prénatal, aurait aimé partager des ateliers d'haptonomie avec son conjoint.

« C'est un échange privilégié entre le bébé et son papa, qui permet de rendre les choses concrètes et de développer un lien avant l'accouchement. » Célia, elle, est déçue de ne pas avoir pu faire plus d'activités en couple avant l'arrivée de leur bébé.

« Avant, nous ne voulions qu'un enfant alors j'idéalisais vraiment cette grossesse. Je nous voyais faire les choses ensemble, choisir les tenues, le mobilier… Ça m'a vraiment manqué. Je suis déçue de la façon dont ça s'est passé. » Et, pour eux, les rendez-vous manqués se sont accumulés : *« Quand vous avez un enfant, vous passez de couple à famille. Nous avions beaucoup de choses prévues avant l'arrivée du bébé. Nous devions partir au Japon, il y avait mes trente ans, notre mariage qui a été repoussé deux fois… J'ai l'impression de ne pas avoir pu me préparer à cette transition comme je le voulais. »*

> ***"Ça m'a manqué de ne pas pouvoir partager avec les autres futures mamans sur la grossesse, sur l'accueil du bébé… C'est normalement un moment qui amène beaucoup d'échanges et je n'ai pas eu ça."***
>
> **Lucille**

Les deux couples ne garderont cependant pas que de mauvais souvenirs. Parmi les points positifs qu'ils retiennent : l'interdiction des visites à la maternité. *« Cela n'a pas été un problème car nous voulions rester dans notre cocon. Et, c'était très bien car nous étions un peu déphasés et fatigués »*, affirment Guillaume et Célia, qui ont ensuite mis un mois à présenter Léo à l'ensemble de leur famille et de leurs amis. *« Il y a déjà beaucoup de monde qui passe dans la chambre après, alors si nous ajoutons les visites, nous n'avons pas le temps de nous poser »* confient Lucille et Damien. *« A notre retour, quand nous ne le sentions pas, nous disions non pour les visites. Et nous ne donnions jamais d'heure. Nous prévenions au dernier moment et nous faisions en fonction du sommeil d'Anaël. »*

Les deux femmes font finalement un bilan positif de leur chemin vers la maternité. *« J'ai eu une belle grossesse et je n'ai vraiment pas à me plaindre comparé à d'autres, ça m'aide à relativiser »*, indique Célia. Lucille confirme : *« Le confinement nous a permis d'être tous les deux, avec moins de transports, moins de stress, moins de fatigue physique…. Quand le bébé bougeait, nous prenions du temps pour profiter du moment. Cela nous a recentrés sur nous-mêmes. »*

Mon business en plein Covid

Le confinement puis le maintien de restrictions sanitaires ont placé l'économie tourangelle en équilibre très instable. Une épreuve supplémentaire pour les jeunes entreprises créées en 2020… Témoignages.

Ces temps-ci dans le commerce, on ne compte plus les boutiques qui envisageaient une date d'ouverture bien précise et qui ont accueilli leurs premiers clients nettement plus tard que prévu. À Tours, Iberic'Halles constitue un bon exemple : l'épicerie fine à l'accent espagnol devait lever le rideau en juin sauf qu'elle était encore en plein travaux début juillet. Un mois de décalage, mais la machine est lancée… *« J'ai fait deux premiers mois supers puis c'est devenu difficile en septembre. Aujourd'hui c'est calme en semaine et je travaille bien le week-end »*, témoigne la patronne Sylvie Bouquillon-Luis. *« C'est stressant mais il faut faire avec. Je mise tout sur Noël »*, poursuit la trentenaire qui lance cette affaire après deux ans de réflexion et de visites de producteurs pour sélectionner ses produits.

Olivier Collet O. C. & Pascal Montagne
REPORTAGE

En plus de l'incertitude sur l'ampleur de la fréquentation du magasin, il y a l'adaptation indispensable aux mesures sanitaires : *« Je ne peux pas faire déguster certains produits du coup j'ai réduit mon approvisionnement de frais avec des dates de conservation courtes. »* De la charcuterie ou du fromage que l'on vend souvent au coup de cœur après avoir offert un petit échantillon… En revanche la charcuterie, l'huile d'olive ou les vins ibériques trouvent leur public : *« Une dame d'origine espagnole avait les larmes aux yeux en goûtant le jambon. »* De quoi rebooster une commerçante préoccupée, qui bénéficie également du tutorat de l'ancien propriétaire, *« ici presque tous les jours pour me conseiller… et héler le client ! »* Pour perdurer, il faudra tout de même diversifier les sources de revenus ce qui passera par le développement de la vente en ligne et d'une formule sandwich le midi.
À Saint-Pierre-des-Corps aussi on fait au mieux. Le Cabaret Ovation tablait sur un premier lever de rideau au printemps avant de tout décaler à la rentrée. Le pic de la crise sanitaire a coïncidé avec le début des entraînements collectifs : *« On n'a pu répéter que 15 jours tous ensemble mais on a continué de travailler par WhatsApp avant de se revoir en juin et en juillet. Notre chance c'est aussi qu'on a pu peaufiner les travaux »*, expliquent Marjory et François Belenfant qui concrétisent là un projet mûri depuis 5 ans. À les écouter, quand on a dû solliciter 11 banques avant d'obtenir un prêt, un confinement ce n'est pas si pire. Reste que les mesures de distanciation ou les restrictions d'horaires handicapent le lancement du lieu.

Incertitude sur l'évolution des consignes sanitaires

De son côté, Elise Petit a trouvé ce printemps 2020 particulièrement long. Guide touristique, elle a créé une série de balades ludiques dans des quartiers peu fréquentés par les visiteurs (Maryse-Bastié à Tours ou la Rabaterie à Saint-Pierre-des-Corps). Premières sorties en fin d'hiver… puis plus rien : *« Au début j'en ai profité pour travailler sur les prochains parcours, un réseau d'amis m'a prêté des bouquins mais au bout d'un moment j'ai trouvé le temps long. Alors j'ai proposé des énigmes à résoudre sur les réseaux sociaux. »*
"3, 2, 1 Visitez" est la première affaire de la jeune femme. Elle bénéficie pour l'instant du chômage ce qui la met provisoirement à l'abri du manque de revenus. Mais pas des préoccupations… Si l'activité a repris avec visière et gel hydroalcoolique de rigueur une fois la Touraine déconfinée, les premiers mois sont timides : *« Ça s'est bien passé jusqu'à mi-août puis j'ai annulé plusieurs dates faute de réservations. »* L'incertitude sur l'évolution de l'épidémie et des consignes sanitaires a attiré peu de touristes en automne.
Un autre secteur d'activité qui affronte 2020 comme un funambule progresserait sur un fil battu par la tempête c'est celui de la restauration. *« On stresse à chaque annonce gouvernementale. Comme on n'a pas de trésorerie, une fermeture nous poserait beaucoup de difficultés »*, témoigne Cédric Mahé, co-dirigeant de La Côte et l'Arête, un nouveau restaurant de viande et de poisson apparu mi-juin au centre commercial l'Heure Tranquille de Tours. L'établissement devait ouvrir plus tôt mais le confinement a tout stoppé… Heureusement sans impact financier (les salariés n'étaient pas encore embauchés et le bailleur a suspendu les loyers).

> ***"On stresse à chaque annonce gouvernementale. Comme on n'a pas de trésorerie, une fermeture nous poserait beaucoup de difficultés."***
> **Cédric Mahé, co-gérant de La Côte et l'Arête à Tours**

Profiter de l'essor du télétravail

Aujourd'hui, l'enseigne franchisée fait travailler une vingtaine de personnes. Grâce à une clientèle de bureau fidèle, elle cartonne le midi avec plus d'une centaine de couverts à servir. *« On est dans notre prévisionnel établi avant le Covid »*, expliquent Cédric Mahé et son associé Sébastien qui souffrent tout de même le soir ou le week-end à cause de la faible fréquentation du cinéma multiplexe voisin. À cela s'ajoute le coût de la protection sanitaire de l'équipe ou de l'entretien renforcé des locaux (16 000 € en quelques mois, non budgétés au départ). Enfin, l'arrivée potentielle et imprévue d'autres enseignes de restauration dans le secteur n'aide pas les deux hommes à être totalement sereins.
Depuis Amboise, Marilyne Moisy affiche un profil plus enjoué. Il faut dire que l'activité qu'elle a officiellement inaugurée en juin est parfaitement dans la tendance puisqu'il s'agit du premier espace de coworking de la ville. Capable d'accueillir jusqu'à 120 personnes Le QG est équipé d'un open space, de salles de réunion, de bureaux solo ou duo, d'un coin lounge… On peut même y pratiquer du Qi Gong. *« L'activité n'est pas encore à son maximum mais j'ai déjà accueilli des sessions de formation cet été, des assemblées générales et quelques coworkers qui nous ont découverts. Avant ils travaillaient de chez eux, là ils viennent une journée ou deux pour rencontrer du monde et s'entraider. »*
La responsable observe également le développement exponentiel du télétravail depuis le confinement, en tentant par exemple de séduire les salariés de boîtes parisiennes qui choisiraient le cadre bucolique d'Amboise comme camp de base à proximité de la capitale, avec la promesse d'une connexion Internet optimale et le confort de passer moins de temps dans les transports. *« On voit même des entreprises qui ferment leurs bureaux et allouent un budget à leur personnel pour trouver un espace de coworking »*, ajoute cette ancienne DRH qui compte bien *« profiter de la mouvance »*.

De nouveaux maires à l'épreuve du virus

Elus maires de Tours et de Saint-Pierre-des-Corps en juin dernier, Emmanuel Denis et Emmanuel François débutent en cette année 2020 leur tout premier mandat aux commandes d'une ville. Un moment toujours particulier dans la vie d'un élu, mais qui l'est encore plus avec la gestion de la crise sanitaire liée au coronavirus…

Mathieu Giua Pascal Montagne
REPORTAGE

Tours et Saint-Pierre-des-Corps... Deux communes voisines, deux nouveaux maires et deux victoires historiques aux dernières élections municipales. D'un côté, avec Emmanuel Denis, l'arrivée - pour la première fois - d'un écologiste à la tête de la principale ville d'Indre-et-Loire. De l'autre la prise d'un bastion communiste depuis près de 100 ans par un maire non-encarté mais soutenu par une partie de la droite locale (Emmanuel François). Forcément, en se lançant dans la course aux municipales quelques mois en arrière, voire quelques années pour Emmanuel Denis à Tours, les deux hommes avaient imaginé ce moment de triomphe, celui d'une victoire fêtée avec leurs militants et soutiens. La réalité de l'élection 2020 aura été tout autre, singulière, unique, de part son maintien en pleine épidémie et la longueur de l'entre-deux tours (près de 3 mois). Oui, la Covid-19 a tout chamboulé, du calendrier à la prise de fonction en passant surtout par l'urgence sanitaire, sociale et économique qui impacte le début de mandat.

> *"La Covid-19 a changé ma vision sur certaines choses."*
> Emmanuel François

Une arrivée au cœur de l'été

Alors la crise du coronavirus a-t-elle freiné le début de mandat des nouveaux maires ? Habituellement, cette période constitue déjà un temps d'acclimatation entre la prise en main des dossiers en cours, l'apprentissage des rouages administratifs ou l'installation des équipes de collaborateurs… C'est aussi traditionnellement une période propice aux premiers chantiers politiques lancés pour marquer de son empreinte les six années à venir.
« Le fait d'arriver à la tête de la ville en juillet a compliqué un peu les choses », analyse Emmanuel François à Saint-Pierre-des-Corps. *« D'ordinaire, en arrivant au mois de mars, cela laisse le temps de préparer la rentrée de septembre qui est le premier temps fort du mandat. Là ce n'était pas le cas, il a fallu aller vite, avec des effectifs réduits lors des congés d'été. »* Un sentiment partagé par son homologue de Tours, Emmanuel Denis, qui explique avoir été tout de suite dans l'urgence : *« En arrivant au pouvoir en juillet, on aurait pu se dire que c'était plus facile, car le rythme est moins soutenu en été. Cela n'a pas été le cas car il y avait plein d'arbitrages à rendre parce que la trêve électorale a duré plus longtemps que prévu. »*
Pourtant, de l'avis des deux maires, ce début de mandat n'est pas si différent que ce à quoi ils s'attendaient. *« Je n'ai pas de point de comparaison »*, affirment-ils tous deux quand on les interroge à ce sujet. En revanche, ils reconnaissent que l'attente des habitants et les échanges avec ces derniers sont très focalisés par l'épidémie en cours. *« C'est la première préoccupation et la question sur laquelle on nous interpelle en permanence »*, analyse Emmanuel Denis. *« Ils nous voient comme celui qui a forcément des réponses à apporter. »*

Les maires en première ligne de la gestion de crise

Il faut dire que la crise sanitaire a remis encore un peu plus sur le devant de la scène le rôle et les responsabilités des maires, en première ligne de la gestion de la situation en lien avec la Préfecture. *« Cela a pu recentrer les missions municipales et la reconnaissance des habitants sur notre action »*, pour Emmanuel Denis. Un avis que tend à partager Emmanuel François qui salue l'importance des relations étroites avec la Préfecture, mais aussi la politique gouvernementale de gestion décentralisée permettant *« d'apporter des réponses ciblées et localisées à la crise »*. Cette gestion municipale s'est notamment manifestée lors de la rentrée scolaire, avec la crainte d'une reprise rapide de l'épidémie, la nécessité d'adapter les écoles au protocole sanitaire, la fermeture de crèches ou écoles afin d'éviter au mieux la multiplication de clusters... *« Une situation d'urgence permanente »*, pour reprendre les mots du maire de Tours qui *« demande beaucoup d'énergie et de temps »* au détriment parfois d'autres actions. Pour autant l'élu voit aussi dans cette gestion de crise une opportunité pour accélérer certains projets, à l'instar de la politique cyclable et la mise en place de pistes transitoires qui ne seraient - dès lors - que les prémices d'installations plus pérennes en adéquation avec le programme qu'il portait comme candidat. *« La priorité des premières semaines de notre mandat a été la mise en place des mesures additionnelles que nous avions annoncées lors de l'entre-deux-tours en réponse à la crise du coronavirus »*, rappelle-t-il même en citant les Estivales commerçantes ou les Inattendus en soutien aux commerces et aux acteurs culturels.

Des répercussions sur l'ensemble du mandat

Après la réaction aux urgences va venir le besoin de réponses sur la durée. Avec un écueil sérieux : la crise sanitaire impacte les finances communales, et donc les marges de manœuvre des municipalités : *« Il y aura des recettes en moins, même si aujourd'hui on ne sait pas encore à quelle hauteur »*, prévient Emmanuel Denis qui se prépare par ailleurs *« à affronter des difficultés demain avec les conséquences économiques et sociales qui se profilent pour les habitants »*. Des réalités que l'exécutif devra prendre en compte sur la durée.
Tout cela ne permettra pas aux deux nouveaux maires de diriger leur ville exactement comme ils avaient pu l'imaginer en concevant leur programme. *« La Covid-19 a changé ma vision sur certaines choses »*, reconnaît le maire de Saint-Pierre-des-Corps qui pense notamment à la politique en matière de santé. À Saint-Pierre-des-Corps, la ville dispose d'un centre municipal de santé avec des médecins salariés par la commune. Le nouveau maire envisage désormais son déménagement dans de nouveaux locaux à la Rabaterie, dans le cadre de la prochaine rénovation de ce quartier prioritaire. Un transfert dans des locaux plus adaptés et moins étroits, au cœur des populations les plus fragiles explique-t-il après avoir constaté que la structure pouvait rapidement se retrouver saturée.

Souriez, vous êtes masqués !

Mathieu Giua | Claire Vinson & Pacal Montagne

PORTFOLIO

SCANNEZ pour en voir plus

Scannez la page avec l'appli 37 degrés pour découvrir tous les portraits.

Incontestablement le masque est devenu l'objet tendance de 2020. Par la force des choses, il s'est imposé dans nos vies. Contrainte pour certains, objet fashion pour d'autres, le masque protège avant tout (il faut le rappeler). Et même s'il change nos perceptions de l'autre, en dissimulant moues ou sourires, c'est selon, son port n'efface pas pour autant nos personnalités…

Une vie rythmée par les chevaux

Il y a sept ans, Mathieu Hougron a décidé de changer de vie. Après un voyage aux États-Unis, il est devenu sellier-harnacheur, un métier qu'il a appris auprès d'un cow-boy du Wyoming et qui lui permet de vivre de sa passion pour le monde équestre.

Émilie Mette Pascal Montagne

PORTRAIT

Morceaux de cuir, bobines de fil, harnais et outils en tout genre accrochés au mur, machines à coudre… Dans son petit atelier blérois, Mathieu Hougron semble ne manquer de rien, si ce n'est de place. *« 2020 aurait dû être une année pivot. Je devais m'installer dans un atelier plus grand, avec plus de matériel… Ici, je n'ai que deux postes de travail : un pour la couture, l'autre pour le reste (découpage, collage…). Le prochain atelier aura un poste pour chaque étape. Il sera plus fonctionnel et plus rentable, au niveau du temps notamment »*, commence-t-il par expliquer dès notre arrivée. Sellier-harnacheur, il fabrique et répare des articles en cuir pour chevaux et cavaliers, comme des selles ou des harnachements. À l'occasion, il s'occupe également d'objets divers, telles que des valises. S'il a besoin de plus de place, c'est aussi parce qu'il aime travailler à l'ancienne, avec des machines qui peuvent être légèrement encombrantes. *« Je suis un peu roots dans ma façon de travailler, j'aime utiliser de vieilles techniques et de vieux matériels »*, assure-t-il en montrant l'une de ses machines, datant de 1921. Si l'agrandissement a été repoussé par la Covid, il espère pouvoir s'installer dans son nouvel atelier l'année prochaine.

Au départ, rien ne prédestine cet homme de 36 ans à se diriger vers ce métier. Il est fraiseur-mouliste sur machines à commandes numériques à Châteaubriant (44), d'où il est originaire, lorsqu'il part dix-huit mois aux États-Unis, dans un ranch du Wyoming, accompagné de Muriel, sa femme. Là-bas, Mathieu Hougron s'occupe de la maintenance, fait office d'homme à tout faire et, surtout, il découvre la sellerie auprès d'un cow-boy. *« Il faisait le travail de ranch l'été et de la sellerie l'hiver »*, raconte-t-il. À partir de là, reprendre son quotidien lui paraît compliqué. *« J'aimais mon ancien métier et je l'aime encore mais, quand on a passé plusieurs mois dans un ranch, il est difficile de retourner travailler entre quatre tôles. Au retour, nous nous sommes demandé ce que nous allions faire et puis nous avons l'opportunité de venir nous installer ici. »* De ce voyage, il ramènera aussi ce qui est devenue sa spécialité : la sellerie western. Une expertise que seule une dizaine de selliers pratique en France. *« Ce qui m'intéresse dans le western, ce sont les designs, les motifs… Il y en a beaucoup selon les cultures. C'est un travail de précision »*, résume-t-il.

Installation en Touraine et ouverture de l'atelier

En rentrant du pays de l'oncle Sam, il enchaîne quelques petits boulots pendant un an avant de partir en formation à la Roche-sur-Yon. Son CAP sellier-harnacheur en poche, il s'installe et ouvre son atelier en Touraine en 2013. *« Au départ, j'avais aménagé un camion et j'allais de centre équestre en centre équestre. Dès que je voyais un cheval dans une propriété, je mettais une carte dans la boîte aux lettres. Ça a ensuite beaucoup fonctionné grâce au bouche-à-oreille. Ma participation aux journées européennes des métiers d'art en 2014 a aussi boosté ma carrière. »* Il se réjouit désormais de voir son activité fonctionner parfaitement et ne regrette en aucun cas d'avoir franchi le pas du changement de vie. *« Certaines choses ne sont pas évidentes, nous n'avons par exemple pas le confort d'un salarié »*, admet-il. Pour le couple, il est par exemple difficile de prendre des vacances. Mathieu Hougron confie alors qu'il regrette de ne pas avoir encore pu repartir aux États-Unis. *« Maintenant que l'atelier et le ranch sont ouverts, c'est compliqué. Nous aimerions y retourner avec les enfants, quand ils seront plus grands, ou tous les deux car il y a pleins d'endroits que nous n'avons pas visités. »* Mais il relativise : *« Vivre d'une passion et d'un matériau noble comme le cuir, il n'y a pas beaucoup d'entreprises qui peuvent le faire. »*

Cette passion pour le monde équestre l'anime depuis qu'il est enfant. *« Je tiens ça de mon père. Il est randonneur et dès que j'ai*

> ***"Vivre d'une passion et d'un matériau noble comme le cuir, il n'y a pas beaucoup d'entreprises qui peuvent le faire."***
>
> Mathieu Hougron

Aujourd'hui

Un ranch à La-Croix-en-Touraine

Le ranch des Terres Noires se situe à La-Croix-en-Touraine, à deux kilomètres de l'atelier de sellerie de Mathieu Hougron. Avant d'ouvrir en juillet 2013, le sellier-harnacheur et sa femme ont rénové pendant près d'un an le bâtiment hérité du grand-père de Muriel. Les anciennes étables sont ainsi devenues des écuries, l'espace de stockage s'est transformé en manège et les silos à grains en selleries. Sur les trente hectares de terrain se trouvent également des paddocks individuels ou collectifs, une carrière ou encore un rond de longe de 20 mètres

Aujourd'hui, le couple possède une trentaine de chevaux – des quarter horses et des paint horses – principalement achetés en France ou importés des États-Unis. Muriel propose des cours d'équitation western dès trois ans pour les enfants mais aussi pour les adultes. Cette année, ce sont près de soixante enfants et une vingtaine d'adultes qui bénéficient d'un enseignement. Parmi ses autres activités, le ranch accueille également une dizaine de chevaux en pension.

SCANNEZ pour en voir plus

Scannez la page avec l'appli 37 degrés pour découvrir le diaporama.

pu le suivre, vers sept ou huit ans, je suis allé avec lui », se souvient-il. Il a ensuite participé à de nombreux concours d'équitation western, où il a rencontré celle qui partage sa vie aujourd'hui. Un amour pour les chevaux qu'ils ont en commun et qui les fait même travailler ensemble. Le Blérois jongle en effet entre son activité de sellier-harnacheur et le ranch des Terres Noires, géré par Muriel. *« Je l'aide aux écuries pour l'entretien et l'aménagement des locaux. À l'occasion, je fais aussi du débourrage. Et, de temps en temps, je monte à cheval. »* Cette dernière activité, il aimerait sans doute la pratiquer plus régulièrement : *« Je monte toujours, quand mon physique me le permet. Mais, quand je vais aux écuries, j'ai tendance à plus voir les choses qu'il reste à faire que de prendre un cheval pour aller me promener. »* Cela ne l'empêche pas de rester positif et d'affirmer : *« Nous continuons cependant à prendre plaisir dans notre métier. »*

Enseignement Catholique d'Indre-et-Loire

JOURNÉES PORTES OUVERTES
de nos établissements
les samedis 30 janvier et 20 mars 2021

Découvrez la carte de formation des lycées de l'Enseignement Catholique et toutes les informations sur notre site :
www.ddec37.org

L'Enseignement Catholique c'est aussi des écoles, des collèges et de l'enseignement supérieur!

SCANNEZ pour en voir plus

Infos sur www.ddec37.org

ENSEIGNEMENT CATHOLIQUE DIOCÈSE DE TOURS

Le Tours de l'actualité n'a jamais été aussi simple

Info Tours

L'actualité de la Touraine en un clic

www.info-tours.fr

On connaît les collections de timbres, de fèves ou de cartes postales. Moins celles consistant à rechercher les raquettes, les objets de mode du XIXe, les tricotins… ou les sardines millésimées. Pourtant elles existent, ici, en Indre-et-Loire.

Olivier Collet Claire Vinson
REPORTAGE

Rémi le rahaphiliste

Saviez-vous qu'autrefois on utilisait des boyaux de chat pour les raquettes de tennis ou encore que les raquettes de tennis de table ne seront plus forcément rouges et noires à partir de 2021 suite à une évolution de la réglementation ? Prof d'EPS en collège, Rémi est pongiste depuis l'enfance et passionné par l'histoire des sports de raquettes. À l'étage de sa maison de Truyes on trouve des accessoires de jeu de 1880 à nos jours, y compris ceux se rapportant au badminton ou au squash.
Son aventure a commencé il y a 5 ans, au moment d'offrir un cadeau à son père : un coffret de tennis de table avec raquette en vélin (la peau d'un petit veau), mais aussi des balles de la fin du XIXe siècle. Il s'est pris au jeu et cherche depuis à rassembler les plus beaux spécimens de raquettes de chaque époque, avec leurs particularités (exemplaires en bois, liège ou caoutchouc mais aussi aux formes particulières comme une raquette de tennis avec un manche à trois branches, particulièrement rare).
Sur le mur dédié au tennis de table, on peut mesurer l'évolution du design utilisé par les joueurs et les joueuses (le manche qui s'est raccourci au fil du temps, les formes ovales devenues rondes).
En ouvrant les coffrets on découvre qu'à une époque on jouait aussi au badminton de salon et on peut prendre « en main les anciennes balles de tennis pas encore jaunes et composées de cuir. Ça ne rebondissait pas du tout comme celles d'aujourd'hui, démocratisées à partir des années 80 avec l'avènement de la télévision… Ainsi, l'histoire des sports de raquettes est faite d'évolutions techniques pour améliorer les performances ou de changements liés au marketing.
Enfin, n'allez pas croire qu'une raquette en bois façonnée il y a plusieurs décennies est beaucoup plus lourde qu'un spécimen bien plus récent, vous pourriez avoir quelques surprises…

Liliane et ses articles de mode du XIXe siècle

L'histoire de cette collection trouve son origine il y a plus de vingt ans, après un accident de la vie : *« Les fleurs étaient interdites à l'hôpital alors on m'a apporté des flacons de parfum. J'en ai reçu plein et quand j'ai voulu les exposer j'ai cherché à les mettre dans un contexte. »*
La suite n'est que découvertes et anecdotes. Assistée d'une amie, Liliane rassemble des objets ayant court dans les années 1850 à 1910, souvent tombés dans l'oubli à l'apparition des sacs à main ou des robes plus courtes.

Il y a par exemple le saute-ruisseau, genre de pince rattachée à une robe longue que l'on pouvait actionner d'un coup de poignet au moment de monter sur un trottoir ou de gravir un escalier… Le tout afin de ne pas se salir : *« Les femmes s'en servaient pour remplacer les pages parce qu'elles ne voulaient pas mettre les enfants dans le placard si elles se rendaient à un rendez-vous galant. »* On découvre ensuite les épingles à chapeaux : *« Les dames ne pouvaient pas sortir la tête nue, ça signifiait qu'elles étaient de mauvaise vie. Néanmoins, elles n'avaient pas toutes les moyens d'avoir un chapeau pour le thé, pour le soir, pour le parc… Souvent, elles en achetaient un seul qu'elles décoraient de fruits, de fleurs ou de plumes selon les occasions. »*
La collectionneuse chambraisienne souligne irrémédiablement la finesse de la fabrication artisanale : *« Les ouvriers passaient certainement des jours sur ces pièces à une époque où il n'y avait pas de lumière. Ils travaillent à la bougie. »* Aux côtés d'une riche sélection d'éventails – dont un en plumes d'autruche – elle exhibe une ombrelle au manche pliant afin d'en faciliter le rangement, les tire-boutons pour attacher ses chaussures sans se casser les ongles, la pince qui servait à enfiler un gant plus facilement ou ce petit médaillon qui donne l'heure et qui pouvait renfermer un louis d'or. Et puis il y a cette pièce maîtresse, la vinaigrette, petit médaillon que l'on garnissait de sel ou de vinaigre, destiné aux femmes engoncées dans leurs corsets : *« Ça sentait mauvais et ça les réanimait »*, raconte Liliane. La sienne est en argent mais les plus cossues pouvaient être en or ou garnies de pierres précieuses.

Christine la tricotinophile

Le tricotin est un accessoire de couture qui permet de faire des boudins de tissu et *in fine* des bracelets ou des colliers. Christine peut en parler des heures et a édité plusieurs livres sur le sujet. Elle a même appris à l'entreprise La Redoute que l'origine du mot lui revenait, à l'époque où elle avait déposé la marque (ces archives ont ensuite disparu des armoires de la société). *« J'ai commencé par en acheter pour réaliser des ateliers avec les grands-mères, les mamans, les enfants et quelques papas. Sur Internet je voyais des annonces de tricotins présentés comme anciens mais je voyais bien qu'ils ne l'étaient pas. Je disais à mon mari : "tu te rends compte ? Le bois a peut-être 30 ans mais il a été peint avant-hier !" »*
Dans sa maison, à Tours, la retraitée dispose de plusieurs vitrines où se côtoient ces ustensiles de quelques centimètres de haut, ses plus anciens modèles étant ceux fournis aux soldats dans les tranchées de la Première Guerre mondiale. Comme eux ils arborent un pantalon rouge et un haut bleu-ciel. *« On ne sait pas trop quand ça a commencé le tricotin mais grâce à l'archéologie on en a retrouvé en pierre taillée et datés du premier siècle après Jésus Christ. À l'époque médiévale, on s'en servait pour faire des chainettes dans le but d'accrocher les peaux de bêtes. »*
Et si l'on pense que c'est un jouet de fille, Christine répond *« pas du tout »* : *« C'était un outil pédagogique dans les écoles de garçons. J'ai eu la chance de rencontrer quelques messieurs qui en avaient utilisé : de temps en temps les instituteurs organisaient des concours pour occuper les enfants pendant les vacances. »* Dans les décennies suivantes, le tricotin est devenu un objet marketing avec des exemplaires à l'effigie de Mickey, Bécassine, Charlot, Napoléon, le père Noël… On trouve en prime des figurines représentant un pompier ou à la gloire de marques comme Banania. Beaucoup d'entre eux ont été fabriqués dans le Jura, département reconnu pour son industrie du bois, d'autres viennent d'Allemagne ou des Etats-Unis et, enfin, certains sont réalisés en mode récup' à base de haut de chaise, par exemple.

Lerig est puxisardinophile

La plupart des collections sont pensées dans un esprit de conservation du patrimoine… Celle-ci finira tôt ou tard par disparaître pour le bien de son initiateur. Si Lerig accumule les boîtes de sardines dans la cave de sa maison de Tours, c'est dans le seul et unique but de patienter jusqu'au jour où leur contenu sera suffisamment affiné pour être dégusté sur une tranche de bon pain, en présence des copains ou de la famille.
Toute collection nécessite une certaine rigueur afin de dénicher l'objet idéal, celle de notre amateur de bons produits n'échappe pas à la règle en exigeant une sacrée maîtrise de la patience. Apparemment, le jeu en vaut la chandelle : *« Il y a 12 ans j'ai lu un article dans lequel un chroniqueur gastronomique expliquait que les sardines en boîte se bonifiaient en vieillissant. Guillaume Long a également écrit une BD sur le sujet. J'ai trouvé ça génial et j'ai voulu essayer »*, raconte Lerig qui attend au moins 4-5 ans avant la moindre dégustation. Il résume cela en une formule : *« C'est comme si je gardais du vin sauf que moi je fais vieillir des sardines. »*
Comme le vin, *« une piquette qui va vieillir ce sera toujours de la piquette »*. Au fil des années, le père de famille a donc affiné sa technique dans le but d'éviter les mauvaises surprises : il sélectionne certaines maisons (essentiellement bretonnes), et des produits bien particuliers. Ainsi, il ne faut pas plus de 48 h entre le moment où la sardine sort de l'eau et celui où elle se retrouve dans la boîte. L'huile d'olive c'est très bon mais avec le temps, la neutralité de l'huile de colza et de l'huile d'arachide favorisera l'expression du goût du poisson. *« Je préfère les sardines frites que celles cuites à la vapeur, leur chair est plus ferme. »* On évitera aussi les recettes épicées car en vieillissant ça prendra le dessus sur l'animal.
Lerig n'est pas le seul passionné du genre en France et les conserveries ont flairé le filon : elles impriment clairement l'année de pêche sur leurs boîtes (encore un parallèle avec le vin), ajoutent parfois le nom du bateau et surtout se décarcassent pour leur design, faisant parfois appel à des artistes. On en trouve également à l'effigie de festivals. Même avec ces excentricités, *« ça reste un plaisir très abordable entre 5 et 7€ la boîte, rarement plus de 10€ »*. De quoi acheter des lots pour profiter pleinement du résultat. Mais attention à ne pas trop attendre non plus, beaucoup d'amateurs estimant qu'au-delà de 10 ans les bénéfices de l'affinage s'estompent voire déclinent.

SCANNEZ pour en voir plus

Scannez la page avec l'appli 37 degrés pour découvrir une partie des collections de Rémi, Liliane, Christine et Lerig.

Mangez des pommes !

Scannez la page avec l'appli 37 degrés pour vous promener dans les vergers.

SCANNEZ pour en voir plus

En tarte, en compote ou en quartiers, la pomme est présentée comme le fruit préféré des Français. Avec la poire, elle fait partie des productions emblématiques du Val de Loire. Un secteur en pleine mutation.

Olivier Collet Claire Vinson
ENQUÊTE

Quand on s'approche de lui, Robert est du genre grognon mais il fait le job : ce bélier, entouré de 6 brebis, arpente le verger de la Toucherie à la recherche de nourriture. Sept bêtes qui désherbent au pied des pommiers et des poiriers… Image insolite pour le visiteur, main d'œuvre essentielle pour l'arboriculteur. À terme Guillaume Brisard espère avoir 35 ovins pour s'épargner une tâche chronophage au milieu des arbres fruitiers. Originaire de Mayenne, l'homme de 38 ans est en train d'achever la conversion bio de son terrain de 14 ha, dont 7 actuellement exploités (le reste est en jachère en attendant d'y planter de nouveaux arbres). Nous sommes à Saint-Branchs, à une vingtaine de kilomètres au sud de Tours. Ici, voilà près de 60 ans qu'on fait mûrir des fruits et quelques arbres d'époque sont toujours là pour en témoigner. Guillaume Brisard est arrivé il y a une quinzaine d'années, d'abord en tant que saisonnier puis en CDI. Formé au lycée agricole de Fondettes au début de la décennie 2010, il a entrepris de pérenniser l'affaire de son beau-père : *« J'ai commencé avec un quart du verger en 2018 et le reste l'année suivante car il est tombé malade. »* Une prise en main accélérée doublée d'une volonté de transformer le modèle économique de l'exploitation. Fini le conventionnel et la vente à des grossistes pour les marchés de la région parisienne : *« Il fallait fournir des fruits calibrés, sans défauts, les stocker dans un emballage spécifique. Au final beaucoup de charges pour un prix de vente faible. »*

Désormais, la Toucherie roule essentiellement pour le marché local en garantissant une production sans substances chimiques. *« C'était soit ça, soit j'arrêtais »*, résume l'arboriculteur qui travaille avec la grande distribution (Biocoop, Système U), des magasins de vrac (Au Drive du Bon Sens à Chambray-lès-Tours, Le Grand Panier Bio à Loches…) mais aussi une quinzaine d'AMAP distribuant leurs paniers en Indre-et-Loire ou dans les départements limitrophes, jusqu'en Essonne ou en Bretagne. Ces marchés, Guillaume Brisard les a développés avec l'aide de Bio Centre Loire et Terroirs d'Avenir ce qui permet de vendre des fruits au prix du bio avant même d'avoir le label. Un coup de pouce facilité par le fait que l'exploitation était déjà labellisée Verger Ecoresponsable. Quant aux habitués, ils viennent se fournir directement sur site grâce à une boutique ouverte les mercredis et samedis matins.

En jus, en purée… La transformation, solution idéale pour valoriser les fruits moches

Comme toute entreprise agricole, La Branche à Fruits fonctionne au fil des saisons : 2 emplois à l'année, jusqu'à 16 personnes au moment de la récolte de fin d'été et 2-3 saisonniers pour la taille hivernale des arbres ou leur éclaircissage au printemps. Les ¾ de la surface du verger sont consacrés aux poires, le reste aux pommes. Il y a aussi des cerisiers et des pruniers dans lesquels on cueille les fruits pile au moment où pommiers et poiriers ne nécessitent aucune attention particulière. De quoi assurer une rentrée de revenus constante au fil des mois.

En cette année 2020, Guillaume Brisard n'est pas déçu par l'ampleur de la récolte estimée à 26 tonnes par hectare, et un peu plus pour les poires : *« Je pourrais difficilement faire mieux. En conventionnel on atteint 60 tonnes de poires*

> ***"Il suffit d'un reportage à la télé pour lancer une mode sur une variété de pomme.***

à l'hectare mais ça fatigue beaucoup les arbres. Ils meurent plus tôt et il faut sans cesse les renouveler. » Les qualités nutritives sont également plus faibles, car le sol est sur-sollicité. Bien qu'au top de leurs bienfaits pour la santé au moment précis où elles tombent de l'arbre, pommes et poires ont l'avantage de se conserver sur la longueur au frigo (parfois avec l'aide de gaz) ce qui laisse du temps pour les écouler. Quelques mois pour les poires stockées à 0°, près d'un an pour les pommes qu'on garde à 3-4°. Il y a une petite chambre froide à la Toucherie mais l'essentiel de la production est envoyée dans une coopérative à Vallères, et extraite des frigos au fur et à mesure des besoins.
Le jour de notre visite à Saint-Branchs, il ne restait plus grand-chose dans les branches. C'était l'heure de trier les fruits selon leur taille… et leur état. Les abîmés finiront en jus, en purée ou en eau de vie : *« Ça me permet de compléter la gamme et de valoriser des fruits que je ne pourrais pas commercialiser »*, détaille Guillaume Brisard qui envisage également de planter de la rhubarbe et de proposer des fruits déshydratés. Cette stratégie de diversification on l'observe aussi un peu plus au sud et dans une autre dimension à Sepmes, camp de base des Vergers de la Manse. Ces dernières années, la marque se déploie à grande échelle dans les bars, les restaurants et les épiceries. Jusqu'aux réceptions organisées par les collectivités locales : *« Nous sommes surtout présents en local mais on a des bouteilles qui partent un peu partout, jusqu'en Corée »*, se réjouit Laëtitia Debruyn, l'une des gérantes.

Chaque année, plus de 350 000 tonnes produites dans le Val de Loire

Répartis sur 3 sites voisins de la rivière Manse, ces vergers-là poussent depuis 1980 : 17 ha, 600 tonnes de fruits à récolter dont 10 % cueillis directement par les particuliers lors des journées portes ouvertes organisées au début de l'automne. Un succès puisque 3 000 personnes se pressent autour des arbres en une semaine, certaines repartant avec plus de 100 kg ! Les autres visitent le magasin d'usine ou se servent du distributeur accessible 7 jours sur 7, 24h/24. Labellisée Verger Ecoresponsable depuis plus de 20 ans, l'entreprise a entamé une conversion bio pour le tiers de sa surface. 80 % de la production est vendue brute (en direct auprès des supermarchés mais aussi pour des cantines), les 20 % restants sont transformés en jus, en vinaigre ou en purée. De quoi faire travailler 19 personnes toute l'année, et jusqu'à 50 en pleine saison. Créé en 2006 à une époque où la société n'employait que 5 personnes, l'atelier de transformation des Vergers de la Manse ne cesse d'augmenter ses capacités. Non seulement la marque commercialise une gamme de 25 jus différents sous ses couleurs (dont une bonne part avec des fruits venus de l'étranger) mais elle s'ouvre aussi aux clients extérieurs, arboriculteurs ou vignerons. *« Nous produisions 30 000 unités au départ et nous sommes à 850 000 aujourd'hui »*, annonce Laëtitia Debruyn. S'il fonctionnait à plein régime, l'outil industriel pourrait encore faire doubler ce chiffre. Les boissons fabriquées vont du jus de pomme au jus de raisin en passant par les thés infusés ou les recettes détox type mélange pomme-concombre. Et si les bouteilles se sont moins vendues en 2020 pour cause de fermeture des bars pendant le confinement, la hausse de la demande de fruits a permis d'équilibrer les comptes. Pour la suite, *« on reste prudents, on ne sait pas trop ce que ça va donner »*.
Que ce soit pour la pomme ou la poire, à l'échelle du pays, l'origine Val de Loire est souvent un gage de qualité. 20 % des pommes françaises sont produites dans notre grande région soit environ 350 000 tonnes. Juste derrière le Sud-Est. Cette position privilégiée n'est pas sans écueils et la filière doit faire face à de multiples défis. Déjà la concurrence étrangère : dans le monde, 1 pomme sur 2 vient de Chine. En Europe, la Pologne propose des fruits bien moins chers (la France n'est que le troisième producteur du continent, derrière les Polonais et les Italiens). Avec le Brexit, le Royaume-Uni pourrait baisser ses commandes. Bref une équation macro-économique à multiples inconnues. Résultat : malgré un petit rebond récemment, on constate une tendance immuable à la baisse de la taille des vergers.

Le marketing des variétés

Ensuite il y a les défis environnementaux : les vers, les champignons… et la météo. Si on parle beaucoup du gel de printemps dans les vignes, les baisses brutales de températures ont également fait des ravages chez les arboriculteurs. À La Branche à Fruits, Guillaume Brisard envisage ainsi l'achat d'une tour antigel à 95 000 €. Déjà fait aux Vergers de la Manse qui se sont en prime équipés de filets anti-grêle depuis trois ans et appliquent de l'argile blanche sur les pommes pour les protéger des coups de soleil. D'ailleurs, la répétition des canicules et la multiplication des sécheresses ont tendance à faire baisser le calibre des fruits ce qui ne plaît pas beaucoup aux consommateurs (en moyenne, une pomme pèse entre 170 et 200 g)… Enfin n'oublions pas les sangliers qui viennent ponctuellement saccager les cultures au cours de leurs quêtes d'eau ou de nourriture. Autant de déboires susceptibles d'impacter le chiffre d'affaires.
L'autre enjeu, et non des moindres, est d'ordre marketing… Il existe des centaines de variétés de pommes et de poires, mais seulement quelques-unes qui percent auprès du grand public à la recherche de couleurs vives, de brillance, d'un goût plus ou moins sucré… *« Il suffit d'un reportage à la télé pour lancer une mode »*, glisse un bon connaisseur de la filière. La Gala et la Golden trustent l'essentiel du marché côté pommes devant la Granny ou la Reine des Reinettes, on citera principalement la Williams ou la Conférence au rayon poires.
En Indre-et-Loire, on estime que les vergers sont parsemés d'environ 150 spécimens différents rien que pour les pommes. À Sepmes, Les Vergers de la Manse en font pousser pas moins de 15 (et 4 de poires) : *« Ça nous permet de nous différencier des centrales d'achat. Certaines variétés sont estivales, d'autres plus tardives, donc on peut étaler la récolte »* informe Laëtitia Debruyn. Parmi les stars du moment : la Gold Kiss et en nouveauté la Mandy, *« une pomme rouge assez croquante »*. Les qualités recherchées sont parfois plus terre-à-terre comme une résistance aux maladies. En Touraine, la station de la Morinerie de Saint-Epain mène ainsi de nombreuses expérimentations pour soutenir la filière (en conventionnel comme en bio).
Il n'empêche, cette course à la nouveauté n'est pas sans conséquences… Parfois des années de recherche ne suffisent pas : relativement imperméable aux perturbations, l'Ariane a été un immense flop commercial. *« J'ai arraché des variétés qui se vendaient moins. On s'adapte en permanence au marché »*, soupire un peu Guillaume Brisard dont l'exploitation rassemble 7 sortes de pommes et 4 de poires. *« J'aimerais bien retrouver des variétés déconnectées du marché sans forcément avoir des quantités astronomiques mais pour proposer un aspect plus authentique »*, poursuit l'arboriculteur. Jean-Pierre Couturier est sur la même longueur d'ondes… Président de l'antenne tourangelle de l'association des Croqueurs de Pommes – qui exploite un verger à Veigné – il œuvre pour *« transmettre le savoir »*, ce qui comprend la réimplantation de variétés anciennes. Un partenariat existe déjà avec le Conseil départemental au Domaine de Candé à Monts, d'autres ont suivi à Vou, Chédigny ou Channay-sur-Lathan. Peut-être bientôt à Tours…

Demain

Point emploi

Le travail dans les vergers, c'est une tâche difficile. *« Ce sont des choses que les gens n'ont plus envie de faire. Beaucoup viennent et repartent au bout d'une journée »*, observe un expert du secteur qui constate chaque année la hausse du recours à la main d'œuvre étrangère. Les professionnels ont d'ailleurs tendance à se débrouiller seuls quand ils ont besoin d'embaucher, entre habitués de leurs terres et personnel venu d'Espagne ou des pays de l'Est. *« On n'est pas sollicité par cette filière »*, nous indique Christine Delorme, directrice territoriale de Pôle emploi en Indre-et-Loire qui espère à terme réussir à mettre en place avec les arboriculteurs les mêmes types de partenariats qu'avec les vignerons : *« On essaie désormais de trouver des candidatures plus polyvalentes pour enchaîner les missions aussi bien dans la viticulture que le maraîchage. On pourrait tout à fait impulser un programme de formation pour la pomme et la poire. »*
En attendant, la filière s'organise en tentant de développer la taille mécanisée des arbres et globalement d'avoir des arbres qui montent moins haut donc dans lesquels il sera plus facile de récolter les fruits.

Une autre impression

En 2006, elle lançait sa propre entreprise de conception graphique et d'impression, la Graffinerie. Aujourd'hui, Anaïs Eloy, accompagnée de son conjoint et de deux salariés, laisse une empreinte aussi bien sur des enseignes, des voitures, que sur des jeux de société ou un vélo de bureau connecté. Nous l'avons rencontrée dans son atelier à Nazelles-Négron.

P.-A. Beaumont
ENTRETIEN

Quel est votre parcours avant de créer la Graffinerie ?
En 2003, après un BTS Communication visuelle, j'ai travaillé dans une imprimerie au service prépresse. Rapidement, j'ai compris qu'il fallait que je complète mon cursus en me spécialisant davantage vers le multimédia, histoire d'avoir davantage de cordes à mon arc. Après une licence dans le multimédia, j'ai rejoint une agence de communication. En 2006, lassée de la vie parisienne, je décide de revenir dans la région en créant La Graffinerie. Mon conjoint, Nicolas, peintre en lettre, décorateur et installateur d'enseigne me rejoint dans l'aventure en 2013. Ce qui nous permet de lancer une activité d'impression grand format et de pose.

Quel est l'ADN de votre entreprise ?
On apporte un concept global de communication visuelle pour n'importe quel type d'entreprise. Ça peut être aussi bien une collectivité, un artisan, un musée… Avec notre expérience du métier, notre atelier et les nombreux supports d'impression qu'on propose, on veut faire émerger une image déclinable sur différents supports et qui s'adapte autant à la réalité du terrain qu'à la personnalité du client. Le détail personnel, qu'il soit sur une affiche culturelle, un dépliant municipal, le logo d'un artisan ou une étiquette pour un viticulteur est très important. C'est lui qui fera la différence. Donc pour résumer, on écoute, on analyse et "on personnalise".

Depuis 15 ans et vos débuts dans le milieu de la communication et de l'impression, comment a-t-il évolué ?
Forcément, le développement d'internet a amené une concurrence européenne à des prix très compétitifs. D'importantes entreprises qui proposent la conception et l'impression. Aujourd'hui, en deux clics, on peut faire imprimer de plus en plus de formats en un temps de livraison record… Il faut donc s'adapter. Bon, pour nous, c'est plus simple qu'une imprimerie spécialisée dans l'impression offset. Après, je pense que la population est trop attachée au support imprimé papier pour qu'il disparaisse. Il évolue en gagnant souvent en qualité et sera toujours là.*

Et la demande, comment évolue-t-elle ?
Elle est devenue plus jeune et très exigeante. Notamment sur la rapidité de livraison. Un phénomène qui, je pense, est dû à la concurrence d'internet, comme nous l'avons évoqué. Après, contrairement à il y a 10 ans, il s'agit d'une demande qui vient avec des projets très novateurs sous le bras. Par exemple, on a un client qui est venu avec un projet de vélo de bureau connecté. On a vraiment des profils atypiques. J'observe également qu'ici, dans l'Amboisie, il y a un tissu local économique fort. On veut faire travailler l'artisan, le commerçant ou l'entreprise de proximité. Tout le monde veut avancer ensemble. La demande devient de plus en plus locale.

Quel est votre produit phare du moment ?
*Depuis plusieurs années, c'est le covering**. On façonne une charte graphique qu'on applique ensuite sur un outil professionnel très important voir essentiel dans certains milieux : les voitures ou camionnettes utilitaires. Les artisans et commerciaux sont logiquement les premiers demandeurs.*

Le futur ?
Nous avons la chance de faire un métier qui nous plaît et qui nous invite à nous réinventer régulièrement. On est immergé dans chaque milieu. On passe d'un projet avec le Musée de la météo du Mont Aigoual, à la conception d'un jeu de société pour la Ligue de l'enseignement… Tant qu'on aura des projets novateurs et qu'on gardera notre bonne humeur, on vivra au présent.

** Technique d'impression où le texte et l'image sont importés sur un rouleau spécial puis sur le papier grâce, le plus souvent, à la quadrichromie (une combinaison de trois couleurs élémentaires ajoutées au noir : un rouge, un bleu et un jaune).*

*** Spécialité qui consiste à couvrir la surface d'un véhicule ou la façade d'un immeuble à l'aide d'un film adhésif décoratif.*

6 MOIS POUR DEVENIR LE HÉROS DE VOTRE VIE D'ENTREPRENEUR.E
Un **parcours pour sécuriser le démarrage** de votre projet et prendre **les décisions adaptées** lors de votre première année d'activité.
Saison 1
CCI TOURAINE
1er ACCÉLÉRATEUR DES ENTREPRISES
TREMPLIN BY CCI
LE PARCOURS ENTREPRENEUR DONT VOUS ÊTES LE HÉROS
L'EUROPE s'engage en région Centre-Val de Loire avec le FEDER · In Extenso Expertise Comptable & Conseils · ORATIO AVOCATS · bakertilly STREGO · CA DE LA TOURAINE ET DU POITOU · BANQUE POPULAIRE VAL DE FRANCE · CAISSE D'EPARGNE LOIRE-CENTRE
Inscription sur dossier
Informations sur
www.touraine.cci.fr
ccitouraine-entreprendre@touraine.cci.fr

SCANNEZ pour en voir plus
nexity edenéa
RÉSIDENCE SENIORS À TOURS

0 820 12 10 12
Service 0,12 € / appel + prix appel*
*Gratuit depuis une box ou un forfait mobile
nexity.fr/edenea
RENSEIGNEMENTS ET VISITES :
35 RUE DANIEL MAYER - 37100 TOURS - TÉL : 06 69 77 77 21
DPS les indés // NEXITY EDENÉA - SA par action simplifiée à associé unique - Siret : 793 759 614 - Capital social : 37 000 €. Document et photos non contractuels. Crédit photos : AdobeStock. Octobre 2020.

Le Tourangeau qui murmure à l'oreille des claviers

Daft Punk, Prince, les Rolling Stones, Oxmo Puccino, Jamiroquai… voici une liste d'artistes qui ont en commun deux qualités : savoir utiliser des pianos électriques et autres synthétiseurs et les avoir confiés au Tourangeau Stéphane Archambault.

Pascal Montagne
PORTRAIT

Si vous pouvez entendre aujourd'hui le funk électronique de Jamiroquai, le rap mélodieux d'Oxmo Puccino, les meilleurs morceaux des Rolling Stones, c'est grâce aux talents de réparation de Stéphane Archambault. Ce geek chevelu, barbu, préfère le calme de la campagne à l'agitation citadine. Pour le rencontrer il faut se rendre à Avon-les-Roches, 45 minutes en voiture de Tours. C'est ici, loin du tumulte citadin, que ce passionné de musique a forgé une expertise rare, unique et recherchée.
Il exerce son savoir-faire sur les *« claviers vintage »* (et leurs amplis). Des claviers produits dans les années 60 et encore utilisés quotidiennement en studio ou sur scène, de l'artiste émergent à la star internationale. Ce qui fait la différence de ces instruments ? Ils offrent quelque chose d'indispensable : l'émotion, la nuance, la chaleur. Des sensations difficilement atteignables via l'émulation par ordinateur. Un seul défaut : ils tombent en panne à force d'être utilisés, ou à cause de leur ancienneté.
C'est donc dans la campagne tourangelle que Stéphane, épaulé par son collaborateur Philippe Georget, intervient pour faire vivre et réparer ces instruments. Un travail qui demande de nombreuses compétences techniques et artistiques, qui font la difficulté et la rareté du métier. Entre électronicien et chaman, geek et musicien, il n'est pas aisé de devenir *« luthier électronique »* car il faut tout apprendre soi-même. Les deux passionnés ont dû comprendre les subtilités électroniques qui forment ces sons si particuliers. Il faut également allier persévérance et respect : *« C'est comme réparer une vieille voiture, il y a des codes à respecter. On tient vraiment à faire une réparation respectueuse et harmonieuse »*, détaille Stéphane Archambault.
Tout d'abord, il faut connaître chaque instrument, les concepts électroniques qui ne sont plus utilisés depuis des décennies, savoir ce que l'artiste souhaite faire de son instrument précieux. *« En fonction des attentes, on ne répare pas avec un oscilloscope mais avec son oreille »*, précise Stéphane. Ensuite, le luthier devra chercher les composants susceptibles de le réparer. Trouver un vieux tube électronique russe oublié dans un tiroir depuis trois décennies, un transistor (un des composants fondamentaux de l'électronique) dont les qualités varient en fonction de l'époque de production. Enfin, Stéphane Archambault finalise l'aspect esthétique de l'instrument (ébénisterie, peinture), soit pour respecter l'aspect originel de l'instrument, soit pour le transformer pour répondre aux exigences scéniques de l'artiste. Une fois ces étapes finalisées, ce passionné s'attaque aux amplis, compagnons indispensables de ces instruments, et à même de magnifier un son par la qualité et les défauts bien exploités de leur amplification.

Une tournée avec les Rolling Stones

Chez SAT, la société de Stéphane, on répare des orgues Hammond, l'outil indispensable des mélodies de Ray Charles et Aretha Franklin. On s'affaire sur des pianos Rhodes, qui parcourent toute l'oeuvre de Stevie Wonder, Genesis, Eddy Mitchell, sur des Wurlitzer, compagnons de scène de Queen ou Pink Floyd et enfin sur le Clavinet, utilisé par Serge Gainsbourg, Kool and the Gang, ou encore General Elektriks. Puis les instruments se dispersent vers Paris, Montreux en Suisse...
En fait partout en Europe et dans le monde, la réputation de qualité de Stéphane Archambault ayant largement dépassé les frontières de l'hexagone.
Ce métier de luthier électronique, si rare, a mené l'homme du Sud-Touraine vers des aventures inattendues. Après avoir été fan adolescent des Rolling Stones, joué leurs morceaux sur son premier orgue Hammond, puis réparé ce même clavier lui-même, sa science du son l'a amené jusqu'aux idoles de sa jeunesse qui lui ont proposé de travailler en tant que *« Keyboard tech »*. Du jour au lendemain il a pris la route aux côtés de Mick, Keith, Charlie et Ron et voyagé à travers le monde. *« On prend la dimension de la tournée quand on arrive à Heathrow (*aéroport de Londres, NDLR*) et que l'on nous dépose devant le Boeing logotypé aux couleurs du groupe »*, déclare Stéphane, amusé.
Plus attiré par la beauté du geste, le professionnel effectue des réparations pour beaucoup d'artistes connus ou inconnus sans se poser la question du prestige de leur nom. Sollicité à Paris, concentré sur sa réparation, c'est seulement en sortant de chez son client qu'il s'aperçoit qu'il vient de remettre en état le piano Rhodes de… Thomas Bangalter, du groupe Daft Punk ! Avant de partir, nous avons droit à un petit medley des différents claviers qui suscite un frisson de plaisir, en ces temps où les scènes sont majoritairement silencieuses pour cause de pandémie de Covid-19. Des mélodies qui doivent également beaucoup au talent discret mais ô combien indispensable de ce luthier des temps modernes.

SCANNEZ pour en voir plus

Scannez la page avec l'appli 37 degrés pour découvrir notre diaporama.

Le Bateau Ivre a pris le large

La salle de spectacles du quartier Velpeau a ouvert ses portes au public le 8 octobre dernier. Après 10 ans de bataille, la coopérative Ohé a enfin réalisé son « utopie » : acheter le lieu et y développer un projet artistique singulier. Aujourd'hui, cette SCIC (Société coopérative d'intérêt collectif) est devenue la plus grande coopérative culturelle de France. Retour sur ce périple durant lequel l'équipage du Bateau a affronté vents et marées.

Axel Nadeau Claire Vinson

ZOOM

Franck Mouget – Coordinateur artistique du Bateau Ivre et initiateur du projet

« Nous souhaitons que le Bateau Ivre propose des expressions culturelles dans leurs plus grandes diversités. De la musique, de la danse, du théâtre, des lectures, des arts plastiques... On est prêt à accueillir toute forme de spectacle. Ce sera un lieu où on pourra échanger, débattre. La configuration de la salle permettra une proximité avec les artistes puisque la disposition de la scène pourra s'adapter au spectacle proposé. Le Bateau Ivre sera avant tout un lieu de rencontres, un endroit dans lequel je crois qu'on se sentira bien, où l'on va pouvoir laisser le temps au temps. »

Nora Primus - Membre du labo « vie-coop » du Bateau Ivre

« Je trouve très intéressant d'imaginer le Bateau comme un outil de travail au service des compagnies du territoire. Par la force de la mutualisation elles peuvent avoir accès à un lieu qui est le leur, pour y faire ce qu'elles veulent. On propose aux artistes d'inverser la logique et ce n'était pas forcément facile pour eux de le comprendre au début. Avec le labo "vie coopérative" on a animé des réunions où l'on discutait avec eux du contrat de location. On a fait plusieurs fois de la pédagogie en expliquant que ce n'est pas une salle de spectacles comme les autres, qu'il n'y a pas un "mail" pour être programmé. En fait on n'est pas programmé : on est sociétaire et on organise soi-même son concert, son exposition... C'est ensuite le rôle du coordinateur de s'assurer de la diversité de la programmation. »

Agnès Thibal – Membre du conseil d'administration du Bateau Ivre

« Certaines collectivités faisaient un blocage, l'idée les dérangeait fondamentalement. Elles ont l'habitude de mettre beaucoup d'argent sur un projet et donc de décider de sa gestion. Avec la SCIC Ohé elles auraient été sociétaires et à égalité avec n'importe quelle personne ayant acheté une part. Ce n'était donc pas une question d'argent, c'était des choix politiques assumés. Une collectivité peut mettre des millions d'euros dans un équipement quand c'est elle qui est maître d'ouvrage. Mais quand ce n'est pas elle, elle n'est pas capable de mettre 200 000 euros ? Ça m'interroge. Ceci dit, c'est très important pour nous d'avoir un ancrage auprès des collectivités. Aujourd'hui, la ville de Tours a annoncé qu'elle allait devenir sociétaire comme l'étaient déjà Chambray, La Riche ou la région Centre-Val de Loire. »

Xavier Selva – Réalisateur du documentaire « Bateau ivre, l'utopie en chantier »

« J'ai eu des inquiétudes pendant le tournage du film : les travaux qui ne commençaient pas, les discussions interminables avec la Métropole... Parfois je ne voyais pas comment ça allait être possible mais j'ai toujours senti que eux étaient convaincus qu'ils iraient au bout. C'était des guerriers invincibles, rien ne pouvait les arrêter. Je voulais témoigner de leur détermination et de la dimension politique du projet. Comment est-ce qu'on invente une autre manière de faire ? Je trouve ça tellement magnifique cette façon d'affronter la difficulté pour arriver à quelque-chose de sublime. Selon moi leur démarche est vraiment celle-ci : chercher à sublimer la vie, à sublimer notre existence. »

Carole Lebrun – Présidente de la SCIC Ohé

« On est dans un mouvement, celui de l'émergence de nouvelles façons d'entreprendre dans la culture. On essaie d'avoir un lieu avec une grande diversité de publics, un lieu de brassage des offres culturelles, d'expérimentation, de partage... C'est une question humaine primordiale que celle de se retrouver, se rencontrer, échanger. On avait ce souhait très fort d'ouvrir un lieu qui ne fonctionnerait pas forcément de manière pyramidale, qui soit porté par le collectif, les citoyens. »

SCANNEZ pour en voir plus

Scannez la page avec l'appli 37° pour découvrir les photos de la soirée de réouverture du Bateau.

• 28
C'est le nombre d'années pendant lesquelles le Bateau Ivre aura vogué à Tours, sous le commandement de Gisèle Vallée. D'abord domicilié quartier Blanqui dès 1983, il jette ensuite l'ancre dans un ancien cinéma rue Edouard Vaillant. De nombreux concerts s'y succèderont dont les premiers d'IAM ou de Louise Attaque.

• 2010
C'est l'année de fermeture du lieu. Au même moment se crée l'association Ohé du Bateau. Elle devient une SCIC en octobre 2016.

• 1800
C'est le nombre de sociétaires qui ont investi dans le lieu. Ce sont des professionnels, des associations mais aussi des particuliers. Chacun peut s'impliquer dans la programmation, le fonctionnement et l'organisation de la salle.

• 100€
C'est le prix d'une part sociale. Il est toujours possible d'en acquérir. Pour cela, rendez-vous sur le site internet du Bateau Ivre.

• 100
C'est le nombre de parts sociales que le maire de Tours, Emmanuel Denis, s'est engagé à acquérir lors de la ré-ouverture du lieu le 8 octobre dernier.

• 130 000 €
C'est le montant total des promesses de dons réunies sous formes de chèques en 2010. À cette époque l'association lançait déjà un appel à la population tourangelle pour le rachat du lieu.

• 3
C'est le nombre de ventes aux enchères organisées par le collectif Ohé en 2018. Y sont cédés les fauteuils de la salle, des œuvres d'artistes et des dessins qui ornaient les murs du Bateau Ivre. Au total, ce sont 30 000€ qui sont réunis.

• 1 million €
C'est le montant total des travaux nécessaires à la pleine réouverture de la salle. Tous les travaux n'ont pas encore été exécutés. Le rez-de-chaussée et l'extérieur ont été les premières étapes. Il reste désormais à terminer les balcons.

• 500 000€
C'est le montant total des subventions réunies par le collectif, soit à peine la moitié de la somme nécessaire aux travaux. Ces subventions sont ponctuelles et allouées uniquement au bâtiment. Le Conseil départemental a participé à hauteur de 200 000 €, idem pour la Région. La Ville de Tours a quant à elle participé à hauteur de 100 000 €. À ce jour, la DRAC (Direction Régionale des affaires culturelles) n'a pas souhaité subventionner le lieu malgré les sollicitations du collectif.

• 599
C'est le nombre maximum de personnes que pourra accueillir le nouveau Bateau Ivre une fois les travaux terminés. Les gradins n'étant pas encore accessibles, la capacité maximale du lieu s'élève aujourd'hui à 299 personnes debout. En cette période de Covid, la jauge est malheureusement diminuée.

• 4
C'est le nombre de salariés embauchés par la SCIC pour tenir la structure. On trouve Franck Mouget à la coordination artistique, Thomas Giovanni à la gestion du bar, Isabelle Calvet à l'administration et Romain Rhodon à la régie générale.

• 31
C'est le nombre d'artistes et de compagnies qui ont participé à l'ouverture du Bateau Ivre du 8 au 11 octobre.

La latine de la Rédac'

Laurent Geneix
CHRONIQUE

Six mois de scène tourangelle, notre sélection

Volage
« Strangers »
(Howlin Banana)
Plus les disques de Volage s'enchaînent, moins on perçoit la limite de l'horizon qu'ils sont capable d'atteindre. Leur folk-pop faussement légère est terriblement addictive sans pour autant tomber dans les facilités du genre : elle entraîne, puis déroute, au sens propre du terme. La trilogie de la première face de ce très beau vinyle 10 pouces (visuel signé de la talentueuse Justine Ghinter) est emblématique de ce voyage musical parfois proche des légendaires Go-Betweens, une touche de psychédélisme en plus. Leur prochain album devrait en toute logique être leur plus beau.

Ephèbe
« EP #2 »
(Bellevue Music)
Chaque fois qu'elles reviennent, que ce soit sur scène ou sur disque, les chansons électro-pop d'Ephèbe réchauffent les cœurs. Comme il paraît qu'on n'attendra pas aussi longtemps le 3e EP que ce 2e (4 ans, la bête se fait rare), on vous propose de consommer celui-ci sans modération (on veut dire : n'attendez pas qu'il soit sous le sapin le 25 décembre au matin) : l'artiste tourangeau est prolixe et gourmand, et il parle déjà de cette nouveauté au passé. Son « Tomboy » fait déjà figure de tube classique - écho subtil au « Mambo » de 2016 - « Orage » reste aussi frais qu'au premier jour, « Au large de l'Italie » surfe quelque part entre Jean-Louis Murat, le meilleur des tubes français des années 80 et quelque chose de très 2020 qui enveloppe le tout, et la belle collab avec VSSVD ouvre des horizons plus noirs dans un univers globalement plutôt cosy. Avec ce délicieux cocktail et des prestations live habitées, Ephèbe a tout pour faire péter la barraque en 2021.

Primevère
« Primevère »
(Figures Libres)
«Cher Romain, ça fait des années que j'écoute ta musique, notamment ce duo bizarre avec ta sœur, dont le nom me fait penser à un personnage de littérature jeunesse. Ce groupe délicieusement bruyant où tu fais semblant de taper sur ta batterie comme un sourd alors qu'en fait, si on n'a pas bu cinq pintes de P'tite Maiz', on voit très bien que tu domptes la bête avec beaucoup de délicatesse, pour que Pauline puisse promener ses guitares dans un paysage idéal. J'ai toujours su qu'avec ta sensibilité particulière tu aimais la pop music et que, même si tu ne l'a jamais vraiment caché, un jour tu ferais ton coming out, un super coming out de la mort qui tue, avec des fleurs et tout et tout. Et même un disque ! Oui, que tu sortirais un disque pop super frais, sur le meilleur label vendômois de tous les temps, comme une aube au printemps, un hymne pop comme jamais les bords de Loir(e) n'en ont jamais entendu. Aujourd'hui tu viens d'exaucer mon rêve et je t'en serai éternellement reconnaissant. Merci !»

Moonback Stage
« Waxy»
(Autoproduit)
Un groupe qui vend des chaussettes après ses concerts ne peut qu'inspirer confiance. Quand en plus, il est encensé par Tous en Scène via son dispositif Coup d'boost, on ne peut que prêter une oreille attentive à la chose ! Un jeune quartet qui rappelle un peu les Red Hot ou Rage Against the Machine, mais qui ne les singe jamais et parvient en cinq titres à montrer qu'il ne va pas falloir l'enfermer trop vite dans un seul style. Une chose est certaine : la subtile alchimie blues + rock (teintée parfois d'un peu de funk et de rap plutôt tranquille) rappelle une énième fois à quel point elle est efficace et inépuisable quand elle est inspirée, sincère et bien foutue. Un premier disque très réussi, donc, au son impeccable et doublé d'une prestation scénique prometteuse le 26 septembre dernier au Temps Machine. A suivre.

COVERAMA : la musique par l'image

Axel (aka Ephèbe) et Cédric (aka Des cheval) n'en sont pas à leur première collaboration, mais celle-ci sort de la classique pochette de disques, puisqu'il s'agit d'un livre qui regroupe plein de pochette de disques, créées par plein de graphistes et de groupes qui n'ont souvent rien à voir avec les deux acolytes pré-cités. C'est un bien beau cadeau offert à la scène tourangelle période 2011-2020, d'Ultra Panda à Primevère, avec une sélection très personnelle des plus beaux visuels de vinyles ou CDs sortis dans le coin en dix ans. Rondement mené (à peine 6 mois), ce projet à quatre mains et surtout quatre yeux bien affutés, se pose là tout naturellement et est une preuve vivante de la vivacité des groupes locaux et du travail graphique qui les accompagne et participe à la construction de leur univers artistique, avec des références locales comme Guilain le Vilain, Sandrine Guillot/Mme 12 ou encore Lohengrin Papadato. Un clin d'œil aussi aux labels qui jouent un rôle essentiel. Une approche unique et originale qui donne autant à voir qu'il donne envie de (ré)entendre.

> « **Coverama** » ***édition Des cheval***, 20 euros, les bénéfices seront reversés aux dispositifs Suprême LTM (Le Temps Machine, Coup d'Boost (Tous en Scène) et Téléscope (Jazz à Tours). *Disponible sur rendez-vous à l'école de langues English-sur-Loire au 2 place François Sicard à Tours (welcome@english-sur-loire.com)*

Oésia
Notre Dame d'Oé
SAISON CULTURELLE
2020 . 2021

Madame Van Gogh || VEN 06 NOV 2020
Conférence : Toulouse-Lautrec ◇ DIM 15 NOV 2020
Oésiades de l'image ◇ DU 20 AU 22 NOV
Sanseverino ● MER 25 NOV 2020
Larguez les amarres || VEN 22 JAN 2021
Pronom || JEU 28 JAN 2021
dans le cadre de Désir... Désirs
Godzilla || JEU 11 FÉV 2021
Les Arts Oésiens ◇ DU 13 AU 14 FÉV
Sauvons les pâquerettes ∿ MER 24 FÉV 2021
Matiloun ∿ MER 03 MAR 2021
Les secrets d'un gainage efficace || MER 24 MAR 2021
dans le cadre de Bruissements d'elles
Festival de théâtre amateur || DU 30 AVR AU 2 MAI
Les habits neufs de l'Empereur ∿ MER 05 MAI 2021
Natur'Oé : 8h à la fontaine || DIM 06 JUIN 2021
Oéstives : Assieds-toi comme il faut ∿ DIM 13 JUIN 2021
Fête de la musique : Unio ● DIM 20 JUIN 2021

BILLETTERIE EN LIGNE || WWW.OESIA.FR
www.oesia.fr/billetterie || 02 47 41 34 57

SCANNEZ pour en voir plus

AVOINE
Saison Culturelle
2020 2021

La Saison se prépare...
Tom Villa • Videoclub • Barcella • Fred Pellerin • Lalala Napoli • Orchestre Symphonique RCVL-T
à retrouver dès novembre
www.ville-avoine.fr
et la saison jeune public à découvrir sur ptimonde.fr

Avoine
Service culturel Mairie d'Avoine 02 47 98 11 15
www.ville-avoine.fr
Billetterie en ligne
Mairie Avoine
TOURAINE LE DÉPARTEMENT

SAISON CULTURELLE 20-21
Saint-Avertin
SCANNEZ pour en voir plus
Ville de Saint-Avertin
facebook NOUVEL ATRIUM
+ DE DATES ET D'INFOS
www.ville-saint-avertin.fr

Pierre PALMADE
13 NOV.

Olivier DE BENOIST
24 NOV.

THÉÂTRE KEAN
13 DEC.

L'INTIME FESTIVAL
Claire DITERZI
4 FEVR.

L'INTIME FESTIVAL
MAGENTA (EX-FAUVE)
5 FEVR.

Natalie DESSAY
18 FEVR.

MIOSSEC
16 AVRIL

Eric-Emmanuel SCHMITT
28 MAI

L'appel des profondeurs

En septembre 2019, Morgan Bourc'his est sacré champion du monde d'apnée pour la troisième fois de sa carrière. Depuis ses derniers mondiaux, le Jocondien se consacre à l'organisation de stages et de conférences en entreprise, sans oublier de donner de son temps pour aider les autres et protéger l'environnement.

Émilie Mette
PORTRAIT

« *La mer est simplement un autre univers que je fréquente et dont j'ai besoin pour mon équilibre. Ce serait compliqué pour moi de vivre éloigné d'elle.* » Entre Morgan Bourc'his et le milieu aquatique, c'est une histoire d'amour qui a commencé il y a longtemps déjà. Celui qui a grandi à Joué-lès-Tours a six ans lorsqu'il commence la natation. Quelques années plus tard, il préfèrera le basket mais il ne restera jamais bien loin de l'eau. L'été, il côtoie le milieu marin au bord de la Méditerranée, lors de vacances avec ses parents. « *Je pense que ça m'a beaucoup marqué. Je commençais déjà à descendre en mer, à pratiquer la chasse sous-marine, à faire de la plongée sous-marine. C'était plus une activité d'exploration fascinante mais qui n'était pas une activité athlétique comme je la pratique aujourd'hui* », raconte l'apnéiste de 42 ans. C'est d'ailleurs à Marseille qu'il finira par s'installer, après le début de ses études à la faculté des sciences du sport de Poitiers et la découverte de l'apnée sportive. Là-bas, il étudie la physiologie cardiovasculaire de l'homme en apnée et, pour cela, il se sert de sa propre expérience. Au départ, il ne pense pas pratiquer sa discipline à haut niveau. « *C'était vraiment une pratique personnelle, de découverte des sensations, de ses possibilités mais sans avoir à l'esprit le fait qu'un jour je pourrais faire des compétitions puis atteindre l'équipe de France et participer aux championnats du monde* », explique-t-il. Pourtant, à force de travail et face à sa progression, l'apnéiste commence à y croire. Et, après quatre années de compétition, il est sélectionné pour la première fois en équipe de France en 2005. « *Je dirai que ça a été une récompense des efforts qui se sont réalisés petit à petit. Je considère qu'à l'époque j'avais aussi fait le nécessaire pour pouvoir y prétendre.* »

Quatorze ans plus tard, il finira sa carrière mondiale de la plus belle des manières. Il remporte, en septembre 2019, le titre de champion de monde d'apnée en poids constant sans palmes avec une descente de 91 mètres et une apnée de trois minutes et trente-quatre secondes dans les eaux de Villefranche-sur-Mer. Presque à domicile. Dans la Méditerranée de son enfance, sa terre d'adoption. « *Sur cette compétition, j'avais un statut de favori et je l'ai assumé, ce que je n'avais jamais fait auparavant. Ce titre a donc une autre saveur parce que je n'avais pas le même statut que lors des autres mondiaux et j'ai résisté à la pression qui en découlait.* » Parce que Morgan Bourc'his, c'est deux autres titres mondiaux – en 2008 par équipe et en 2013 individuel – et une dizaine de podiums en treize participations aux championnats du monde. Pour sa dernière apparition, il obtiendra également une médaille de bronze lors de l'épreuve en immersion libre, grâce à une descente de 105 mètres.

Vivre de son image

Pourtant, celui que l'on appelle Mister perfect a longtemps dû jongler entre sa vie de sportif et son métier de professeur de sport auprès de jeunes ayant des troubles du comportement. Ses seuls résultats ne lui permettent en effet pas de gagner sa vie. « *Nous ne pouvons pas, en apnée, nous considérer comme des athlètes professionnels parce que nous ne sommes pas 100 % dédiés à notre activité. Nous ne sommes pas salariés d'un club comme l'est un footballeur ou un rugbyman. Au final, nous vivons de notre image et parfois les sponsors ne suffisent pas. Il faut donc créer des activités annexes, qui sont des revenus complémentaires.* » En 2015, grâce à ses résultats, il parvient à vivre exclusivement de son image, devenant également instructeur de plongée et conférencier et laissant de côté son poste d'enseignant. « *Après des années passées comme ça je commençais à m'essouffler un peu. Cela me demandait des sacrifices dans ma vie privée, pour les vacances… C'est vrai que ça a été un soulagement de pouvoir créer un nouveau projet professionnel qui me permettait de récupérer davantage, d'avoir plus de temps et de mieux organiser ma pratique et de développer d'autres activités. Ça a vraiment été un second souffle qui m'a permis de continuer encore quelques années* »,

> ***"Aujourd'hui, ce que j'ai développé en termes de projet professionnel c'est ce rêve d'enfant puisqu'au final je vis grâce à la pratique du sport."***
>
> **Morgan Bourc'his**

confie le désormais Marseillais. Si, enfant, il s'est imaginé basketteur professionnel, il se réjouit d'être finalement parvenu à vivre de sa passion pour le sport : « *Aujourd'hui, ce que j'ai développé en termes de projet professionnel c'est ce rêve d'enfant puisqu'au final je vis grâce à la pratique du sport.* »

Un an après ses derniers championnats du monde, il fait un bilan positif de sa carrière. « *Je suis assez content de ce que j'ai fait. Après, je me suis donné du mal, je me suis beaucoup entraîné, j'ai beaucoup réfléchi, j'ai beaucoup travaillé pour pouvoir mener ce projet. J'ai aussi eu la chance d'être entouré de personnes qui ont favorisé ce climat de sérénité pour pouvoir avancer et me lancer. Ça a beaucoup compté.* » Aujourd'hui, celui qui est également « *chef de l'entreprise qui [le] représente* » se consacre à ses stages, conférences et coachings en entreprise et espère pouvoir participer à quelques compétitions. Mais, le Jocondien d'origine est aussi un champion généreux et n'hésite pas à donner de son temps pour les autres. Il participe ainsi à des courses caritatives pour différentes bonnes causes. Début octobre, il a par exemple nagé dix kilomètres au profit des enfants atteints de cancer et hospitalisés dans un service de cancérologie pédiatrique à Marseille.

De par son lien avec la mer, il est également un fervent défenseur de la protection des milieux marins. Ambassadeur ou parrain d'associations telle que Longitude 181, il prend part à des actions locales et est même parti en expédition en Norvège pour la réalisation d'un documentaire. « *Nous voyons qu'il y a des choses qui sont possibles malgré une tendance générale à une dégradation très forte et peut-être à un point de non-retour qui est malheureusement franchi. Je le constate régulièrement avec ma pratique mais je vois aussi des choses agréables. Les secteurs protégés du parc national des Calanques ont, par exemple, vu leur population d'animaux et de vie sous-marine, faune et flore comprises, se remultiplier. Je suis le témoin quotidien de ces paradoxes qui peuvent exister.* » Entre ses deux mondes, Morgan Bourc'his n'a finalement pas le temps de s'ennuyer.

Le sabre laser, tu apprendras !

Scannez la page avec l'appli 37 degrés pour découvrir le diaporama.

SCANNEZ pour en voir plus

Je suis une grosse geek et pratiquer ce sport me permet de me défouler tout en joignant l'utile à l'agréable. C'était un rêve de gosse de me battre avec un sabre laser !
Stéphanie

Je faisais du sabre japonais, mais j'ai voulu apprendre d'autres techniques. Il a fallu que je m'adapte car il faut imaginer que le tranchant d'un sabre laser est de 360° contrairement à un sabre normal.
Anthony

Dans ce gymnase, ni R2-D2, ni Dark Vador ne sont présents. Et pourtant, la lumière et le son des sabres laser évoquent sans aucun doute l'univers de la saga. Depuis 4 ans, l'académie d'apprentissage du maniement de sabre-laser, LudoSport, s'est installée à Tours. Fans de Star Wars ou à la recherche d'un art martial ludique, ils sont une trentaine à s'entraîner chaque semaine au maniement de cette arme originale.

Léa Péruchon Claire Vinson
TÉMOIGNAGES

C'est un sport qui véhicule des valeurs fondamentales résumées par Se.Cu.Ri. de l'italien Servizio, Cura, Rispetto. Il faut savoir être au service les uns les autres, prendre soin de l'adversaire pour ne pas risquer de le blesser et être très respectueux.
Edouard

J'ai fait de l'escrime, un sport où tout se joue dans la touche avec la pointe. Là le sport est plus souple, il n'y a aucun estoc, le bout du sabre est presque aussi dur qu'un bâton et l'adversaire n'a pas de protection.
Violaine

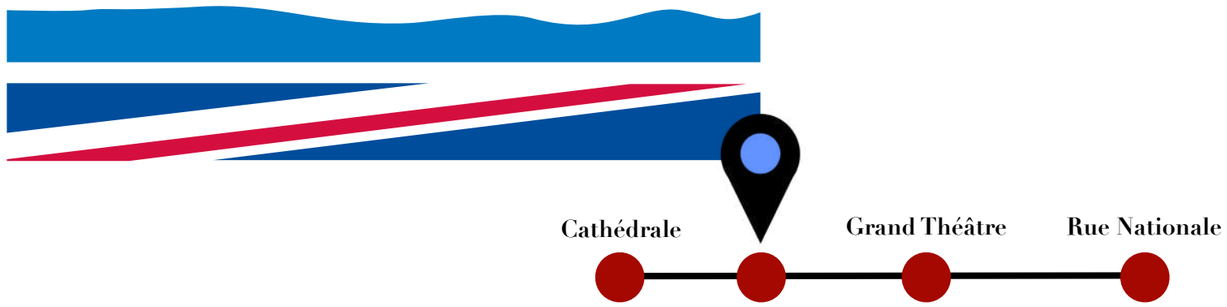
NO! Pas d'écran, pas de manuel, pas de programme préfabriqué

YES! Des professeurs créatifs et dynamiques, des activités originales et variées que vous pouvez choisir

Des cours d'anglais dont vous êtes le héros !

SCANNEZ pour en voir plus

ENGLISH-SUR-LOIRE



2, place François Sicard à Tours - 02.47.05.34.68
www.english-sur-loire.com

CPF, entreprises, particuliers adultes, collégiens, lycéens & étudiants.
Cours sur mesure, test gratuit sur rendez-vous.

Programmes de cours à distance
Cours de français et d'espagnol
Partenaire des Tests TOEIC
Spécialiste des cours individuels

SCANNEZ pour en voir plus

ECO MENUISIERS 37

Fermetures de l'Habitat - Stores et Pergolas

Expert rénovateur K•LINE

Vous aimerez bénéficier de

-15%* *dès votre première fenêtre.*

VOUS VOULEZ CHANGER DE FENÊTRE MAIS LAQUELLE CHOISIR ? À QUI FAIRE CONFIANCE POUR LA POSE ?

K•LINE, 1er fabricant français de fenêtres, a souhaité se rapprocher des meilleurs spécialistes du changement de fenêtre, **votre Expert rénovateur K•LINE**.

Avec pour vous une offre transparente !

JUSQU'AU 30 NOVEMBRE

[NOUVEAUTÉ]

K•LINE, revisite les codes de **la porte d'entrée d'autrefois avec une grille décorative.**

Son motif à losanges ornés de croix boutonnées, à la fois sobre et tendance, rend à cette porte de caractère ses lettres de noblesse.

Le charme d'une belle porte à l'ancienne, avec tous les atouts de l'aluminium !

02 47 25 56 60

334 rue Francis Perrin
ZAE de la Bouchardière
MONTS

38 Quai
du Général De Gaulle
AMBOISE

www em37 fr

*Offre spéciale valable pour les commandes passées jusqu'au 30 Nov.2020 inclus, réservée aux particuliers, non cumulable avec d'autres promotions en cours. Réduction valable sur la fourniture des menuiseries alu **K•LINE** en rénovation (hors pose). Couleurs non contractuelles. Se référer au nuancier alu **K•LINE**. TheLinks.fr - RCS Nantes B 328 330 717 - 200309 - Août 2020 - Crédit photo : Place Cliché. Photo retouchée.

RCS N°: 538 458 993 000 10 - TVA N°: FR04 + RCS - APE 4752 A