



Ensemble, mobilisés
pour le climat !

DANS CE NUMÉRO

Soutien aux commerces
locaux

Lire p. 5 à 7



Lire p. 9

100 ans du Petit clocher
à Cléré-sur-Layon

Lire p. 8



Musée
du Textile
et de la Mode

Lire p. 11 à 14

Synergences hebdo est un journal gratuit d'information diffusé sur l'ensemble des communes de l'Agglomération du Choletais, réalisé par l'Agence pour la Promotion du Choletais : 16 avenue Maudet - 49300 Cholet Tél. : 02 44 09 25 20 synergences-hebdo@choletagglomeration.fr

DIRECTEUR DE LA PUBLICATION : Patrice Brault

DIRECTRICE DE LA RÉDACTION : Séverine Chiron schiron@choletagglomeration.fr - 02 44 09 25 19

RESPONSABLE D'ACTIVITÉ ADMINISTRATION :

Laure Parpaillon

lparpaillon@choletagglomeration.fr
02 44 09 25 20

RÉDACTION :

> Envela Mahé

emahe@choletagglomeration.fr - 02 44 09 25 18

> Benoît Retailleau

bretailleau@choletagglomeration.fr
02 44 09 25 24

> Élodie Lorre

elorre@choletagglomeration.fr - 02 44 09 25 23

MAQUETTE - PUBLICITÉ : Lucie Brochard

lbrochard@choletagglomeration.fr
02 44 09 25 27

PHOTO DE UNE : Direction de la Communication
Ville de Cholet-AdC

PHOTOS : Synergences hebdo
et Étienne Lizambard

IMPRESSION : Riccobono - 44810 Héric

DISTRIBUTION : Adrexo - 49280 La Séguière

TIRAGE : 51 100 exemplaires

DÉPÔT LÉGAL : à parution



Pour diffuser vos annonces dans Synergences hebdo, pensez à contacter la Rédaction trois semaines (minimum) avant la date de l'événement.

VIE DU TERRITOIRE

Cholet - Le Sacré-Cœur luit un peu plus



Une nouvelle tranche de travaux vient de se terminer.

La plus exposée aux intempéries, la façade Ouest du Sacré-Cœur était incontestablement la plus abîmée. Fin novembre, elle s'est enfin délestée de son habit de ferraille, qui a permis la rénovation pendant de longs mois. Depuis octobre 2019, plusieurs entreprises s'affairaient sur les échafaudages à nettoyer et réparer les briques et pierres, à peindre ou enduire des parties qui étaient restées inachevées, à l'instar des puits, et à redonner ses couleurs brunes, ocres et autres

déclinaisons de rouge si spécifiques à l'édifice, classé Monument historique depuis 1991. « Refaire les joints dans les teintes claires d'origine permet à l'église de gagner en légèreté », souligne le père Antoine Meunier, vicaire de la paroisse du Sacré-Cœur. La restauration du vitrail du Père, qui était cassé par endroits et dont les plombs, qui jointent et étanchéifient les pièces de verre, étaient très abîmés, participe également à apporter une lumière exceptionnelle. » L'entrée surplombée de la statue de la Vierge Marie « Porte du ciel » a également été restaurée, ainsi que des gargouilles, surnommées Hitler et

Mussolini : « elles étaient bouchées et on a découvert qu'elles servaient vraiment d'évacuation des eaux pluviales ». Dès janvier, c'est la façade Est qui sera parée de fer à son tour pour 11 mois, notamment pour rénover le vitrail du Saint-Esprit et marquer ainsi l'achèvement de la deuxième des trois phases de travaux du Sacré-Cœur. Ils courront encore sur plusieurs années (sur un total de neuf), financés par l'État, le Conseil régional, la Ville, le diocèse, la paroisse et des mécènes, pour rénover l'intérieur notamment et terminer de redonner toute sa splendeur à ce monument emblématique de Cholet.

Le Puy-Saint-Bonnet - Compostage : une nouvelle expérimentation

Depuis plusieurs années, l'Agglomération du Choletais a lancé de nombreuses expérimentations concernant notamment le compostage telles que :

- la mise en place de 25 composteurs partagés pour les structures collectives et habitats collectifs du territoire, ainsi que pour un quartier pavillonnaire de Cholet, rue du Nivernais et square du Limousin,
- la distribution de composteurs individuels quartier du Verger à Cholet,
- l'opération de broyage de déchets végétaux proposée aux habitants des rues du Nivernais et de Metz.

L'Agglomération du Choletais lance, à titre expérimental, la mise à disposition

d'un composteur individuel à installer dans son jardin, pour les habitants de la commune du Puy-Saint-Bonnet. Ce composteur en plastique recyclé, d'une capacité de 350 litres permettra :

- de diminuer de près de 30 % le poids de vos poubelles à ordures ménagères,
- de fertiliser votre jardin ou vos parterres en utilisant un engrais naturel et gratuit,
- de produire un compost de qualité permettant de favoriser la croissance des plantes en leur apportant des éléments nutritifs, d'augmenter leur résistance aux maladies et de donner au sol une meilleure perméabilité,
- de réduire la pollution (transports,

traitement des déchets...),

- et de valoriser localement et écologiquement vos biodéchets.

Les personnes intéressées sont invitées à se faire connaître auprès de la mairie du Puy-Saint-Bonnet ou du service gestion des déchets de l'Agglomération du Choletais (contactdechets@choletagglomeration.fr) en retournant le coupon-réponse avant le vendredi 11 décembre.

La distribution sera organisée à l'Espace convivial du Puy-Saint-Bonnet, le vendredi 18 décembre de 10 h à 12 h et de 15 h à 18 h et le samedi 19 décembre de 10 h à 12 h.

COUPON-RÉPONSE

Distribution de composteurs individuels de 350 litres réservée aux habitants du Puy-Saint-Bonnet.

Je soussigné(e) Monsieur/Madame (nom et prénom) _____, souhaite disposer d'un nouveau composteur qui me sera remis le ven. 18 ou le sam. 19 déc., à l'Espace convivial du Puy-Saint-Bonnet (une seule date possible).

☐ Le ven. 18 déc., de 10 h à 12 h et de 14 h à 18 h.

☐ Le sam. 19 déc., de 10 h à 12 h.

Adresse :

Téléphone :

Courriel :@.....

Coupon-réponse à compléter et à retourner avant le ven. 11 déc. par courriel (scan ou photographie) : contactdechets@choletagglomeration.fr ou à déposer à la mairie du Puy-Saint-Bonnet

Cholet - Accueils de loisirs du CAE : réservations

Les inscriptions et les réservations pour les accueils de loisirs organisés pendant les vacances scolaires par Cholet Animation Enfance (CAE) se font en ligne, via « Mon espace perso » sur : monespacecitoyen.cholet.fr

Une fois inscrites, les familles doivent bien penser à enregistrer les réservations pour les vacances de Noël. Une réservation ou une annulation pour les vacances scolaires doit être faite à J-7 (soit le lundi pour le lundi suivant).

Les accueils de loisirs des Noues sont ouverts du lundi 21 au jeudi 31 décembre (fermés le 25 décembre).

Les accueils de loisirs de proximité sont ouverts du lundi 21 au jeudi 24 décembre.

Infos, inscriptions et réservations :

Service Accueil - Mon espace famille

Tél. : 02 72 77 24 26 (choix 1)

Organisation des accueils de loisirs -

Cholet Animation Enfance

Tél. : 02 72 77 24 00

Lys-Haut-Layon - **La livraison de Lysséo attendue mi-juillet**

Bientôt hors d'eau et hors d'air, le complexe aqualudique Lysséo devrait entrer en service au début de l'automne prochain.

Malgré le confinement – celui du printemps – et quelques imprévus – quel chantier n'en connaît pas ? – la livraison du complexe aqualudique Lysséo – c'est son nom complet et officiel – reste prévue pour la mi-juillet prochain. Actuellement,

les travaux de maçonnerie se terminent et la pose de la charpente est imminente, ce qui laisse entrevoir une mise hors d'eau et hors d'air courant janvier. « **Attention, nous parlons bien de la livraison**, précise Xavier Testard, maire de Coron et vice-président de l'Agglomération du Choletais (AdC) en charge des Bâtiments communautaires. **Pour une ouverture sans difficulté, je pense qu'il faudra attendre le début de l'automne** » estime-t-il.

Entre les deux échéances, en effet, il faudra s'assurer du parfait fonctionnement de toute l'infrastructure technique et de la mise en eau de tous les équipements aquatiques, à savoir un bassin sportif de cinq couloirs, un bassin d'apprentissage ainsi qu'une pataugeoire à l'intérieur, et un miroir d'eau, pour les plus petits, à l'extérieur. Le complexe disposera également d'un espace bien-être avec sauna, hammam et jacuzzi.

Avec Lysséo, l'AdC se donne les moyens de faire en sorte que tous les enfants du territoire apprennent à nager au cours de leur scolarité primaire. « **Ce nouvel équipement permettra d'avoir une offre homogène pour l'apprentissage de la natation sur tout le territoire**, confirme Xavier Testard. **Il permettra surtout de respecter la règle qui veut que le temps de transport ne puisse être supérieur au temps de pratique de l'activité elle-même.** »

Le coût global du complexe aqualudique Lysséo reste fixé à 11 000 000 €. Comme le golf, le Cisca et Glisséo, il sera géré par Cholet Sports Loisirs.

**L'ACTU EN BREF...****> Sirène d'alerte**

Un Système d'Alerte et d'Information des Populations (SAIP) a récemment été installé par les services de l'État sur le toit terrasse de l'immeuble Sèvre Loire Habitat situé 3 rue des Sabotiers à **Cholet**. Chaque premier mercredi du mois, à 12 h, un essai de cette sirène sera effectué. Pour en informer les Choletais, l'agence Sèvre Loire Habitat apposera un message, sur les portes d'immeubles avoisinants, afin de prévenir les locataires de cet essai, ainsi que par la voie des réseaux sociaux.

> Théâtre Saint-Louis et Jardin de Verre : annulation des spectacles

Au regard des dispositions sanitaires et des difficultés de répétitions et de productions, le Théâtre Saint-Louis à **Cholet** ne pourra pas rouvrir ses portes le mar. 15 déc. et baisse le rideau jusqu'à l'année prochaine. Les représentations de décembre prévues sont malheureusement toutes annulées. Les spectateurs sont invités à télécharger le bulletin de remboursement sur **cholet.fr**. Formulaire également disponible sur le parvis du théâtre. L'espace billetterie est fermé au public, mais l'équipe reste à votre écoute au 02 72 77 24 24 ou info-theatre@choletagglomeration.fr.

Le Théâtre Saint-Louis sera fermé du jeu. 24 déc. au lun. 4 jan.

Le Jardin de Verre à **Cholet** annule et/ou reporte les spectacles initialement programmés en décembre. Le remboursement des places peut être effectué par courrier, en retournant le formulaire de remboursement dûment rempli (téléchargeable sur : www.jardindeverre.fr) et adressé à Jardin de Verre, 13 bd Gustave Richard, 49300 Cholet, accompagné des billets concernés et d'un Relevé d'Identité Bancaire. Il est bien entendu possible d'obtenir un remboursement directement auprès de la billetterie dès sa réouverture. La saison reprendra en janvier, au regard de l'évolution sanitaire.

> Stand au profit du Burkina Faso

L'Association Solidarité Burkina Kaonghin Le May tiendra un stand sur le marché du **May-sur-Èvre** les mer. matin 9 et 16 déc., au profit du Burkina Faso et plus spécialement des habitants de Kaonghin.

> Distribution des calendriers de collecte des déchets

Les centres sociaux restant fermés, la distribution des calendriers de collecte des déchets à **Cholet** et au **Puy-Saint-Bonnet** est modifiée comme suit :

- mar. 15, mer. 16, jeu. 17, lun. 21 et mar. 22 déc., de 10 h à 12 h et de 15 h à 17 h 30, à l'Hôtel de Ville / Hôtel d'Agglomération
- ven. 18 déc. de 10 h à 12 h et de 14 h à 18 h et sam. 19 déc., de 10 h à 12 h, à l'espace convivial du Puy-Saint-Bonnet.

Le GRAND ANNIVERSAIRE

SALONS MEUBLES LITERIE

Bonjour,
Nous arrivons du magasin SuteauAubron à Beaupréau.
Ils fêtent leur Grand Anniversaire !!!
Il y a des **prix exceptionnels**
sur tous les salons, les meubles et la literie
jusqu'au 31 décembre 2020.
hoi, j'y retourne, ... d'autant que la livraison est offerte*
PS : Et en plus, 90% de leurs produits sont fabriqués en France et en Europe !

* : dans un rayon de 70 km autour de Beaupréau

Aux amateurs
de bien-être
et de confort

SuteauAubron
Rue Sainte-Anne - 49600 BEAUPRÉAU
www.suteauaubron.fr
Ouvert du lundi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 19h.

Cholet - Réouverture de la ludothèque, de la médiathèque et de la bibliothèque universitaire

Suite aux annonces gouvernementales, la ludothèque et la médiathèque ont rouvert leurs portes au public le samedi 28 novembre dernier, selon certaines conditions. La bibliothèque universitaire, quant à elle, a rouvert ses portes le lundi 30 novembre.

La ludothèque

Les abonnés peuvent revenir choisir leurs jeux. Les espaces ludiques restent fermés ; il n'est donc pas possible de jouer sur place.

Les conditions d'accueil du public sont bien entendu adaptées au contexte sanitaire :

- port du masque obligatoire, y compris pour les enfants à partir de 11 ans,
- lavage des mains au gel hydroalcoolique à l'entrée,
- fréquentation maximale de 30 personnes,
- temps de présence limité à 30 minutes,
- respect de la distanciation physique. Le prêt de jeux en drive « pié-

tons » est maintenu avec la possibilité de réserver son quota de jeux sur le site e.changes.cholet.fr.

Les jeux rapportés resteront à l'isolement pendant trois jours.

Les horaires restent inchangés.

- mardi, jeudi et vendredi, de 10 h à 12 h et de 14 h à 18 h,
- mercredi et samedi, de 10 h à 18 h (sans interruption).

La médiathèque et la bibliothèque universitaire

Le service de « prêts à emporter » s'arrête pour revenir à deux réservations par carte. Les usagers pourront retirer leurs paniers de documents réservés jusqu'au vendredi 18 décembre.

Médiathèque :

- mardi, jeudi, vendredi, de 10 h à 18 h,
- mercredi et samedi, de 10 h à 12 h et 14 h à 18 h,
- fermeture les samedis 26 décembre et 2 janvier.

100 personnes sont autorisées à la médiathèque en même temps. La durée sur place est limitée à une heure.

Bibliothèque universitaire :

- jusqu'au samedi 19 décembre : de 8 h 30 à 19 h du lundi au vendredi et de 8 h 30 à 12 h 30 le samedi,
- du lundi 21 au mercredi 23 décembre : de 8 h 30 à 17 h 30,
- Fermeture du jeudi 24 décembre au lundi 4 janvier.

50 personnes sont autorisées en même temps. La durée sur place est limitée à une heure. Le respect des gestes barrières est obligatoire et primordial :

- port du masque obligatoire pour les plus de 11 ans,
 - lavage des mains impératif en entrant et avant de toucher les écrans, claviers et automates,
 - sens de circulation unique,
 - les documents rapportés resteront à l'isolement pendant trois jours.
- Par ailleurs, toutes les animations sont annulées jusqu'au jeudi 31 décembre pour l'ensemble du réseau des bibliothèques de l'Agglomération du Choletais. La reprise des accueils de groupes et de classes à la médiathèque est prévue à partir de janvier 2021, sous réserve des décisions gouvernementales et du contexte sanitaire.

CSI Ocsigène - Les Brother Kawa jouent devant chez vous



Pas question que la Covid-19 gâche les fêtes ! Le Centre Socioculturel Intercommunal (CSI) Ocsigène propose de terminer l'année en fanfare, avec les Brother Kawa et leurs « Petits Instants de Ziks Animés » (piza).

Le spectacle aura peut-être lieu devant chez votre voisin ou devant chez vous !

Vous voulez réserver un piza ? C'est gratuit !

Après être passés par La Séguinière, les Brother Kawa sont à Bégrolles-en-Mauges ce samedi 12 décembre, de 10 h à 12 h 30 puis de 14 h 30 à 17 h à Saint-Christophe-du-Bois.

Puis, ce dimanche 13 décembre, ils sont à La Romagne de 10 h à 12 h 30 puis à Saint-Léger-sous-Cholet, de 14 h 30 à 17 h.

Réservations :

CSI Ocsigène au 02 41 56 26 10

Cholet - Laure-Bénédicte Bénéteau, une jeune fleuriste couverte d'or



Apprentie fleuriste depuis deux ans et demi, la jeune Choletaise a remporté fin novembre la médaille d'or en finale nationale du concours Un des meilleurs apprentis de France.

Aide à la personne, vente, conseil en jardinerie-animalerie... De tous ses stages réalisés en 4^e en maison fami-

liale, Laure-Bénédicte Bénéteau n'en retient qu'un : celui qu'elle a effectué chez le fleuriste Agathéa à Saint-Macaire-en-Mauges. Dans cette boutique à l'atmosphère chaleureuse, la gérante lui a permis de laisser libre cours à sa créativité : « *Je n'étais que stagiaire, mais elle m'a permis de toucher à tout, elle m'a guidée dans cette voie* ». C'était décidé, Laure-Bénédicte serait fleuriste. La Choletaise intègre alors un CAP au Centre de Formation des Apprentis (CFA) La Louisière, aux Herbiers. Très tôt, elle affirme ses qualités et souhaite se confronter au stress, à la concurrence et aux exigences des concours : « *J'avais vu cela à la télé, et j'avais vraiment envie de me prouver de quoi j'étais capable, tout en m'amusant* ». En juin dernier, la jeune femme s'alignait ainsi à la finale départementale du concours Un des meilleurs apprentis de France pour trois épreuves sur le thème « *dernier défilé de Jean-Paul Gaultier* » : les réalisations d'un bracelet de fleurs qu'un mannequin aurait porté avec une robe noire, d'une composition qui aurait trôné sur

le podium et d'un bouquet sur structure qui aurait été remis au styliste. « *Mon travail m'a permis d'obtenir la médaille d'or départementale, et j'ai appris quelques jours plus tard, qu'en raison du calendrier bouleversé par le confinement, il servait de base à un classement régional également et qu'on m'avait attribué l'or aussi !* » De quoi s'ouvrir les portes de la finale nationale, à Bouchemaine, près d'Angers, qu'elle a préparée avec ses enseignants, sa maîtresse d'apprentissage à l'Îlot Senteur de Mauléon, et une ancienne meilleure apprentie de France.

L'or national

C'était le 23 novembre dernier. Avec 16 autres participants, Laure-Bénédicte a dû composer avec le thème imposé, Noël, des fleurs à disposition, et des consignes parfois déroutantes : décorer et fleurir un sapin moderne, dont la structure avait été préparée à l'avance, remplir un terrarium, fabriquer un bâton de Saint-Nicolas, créer un gros bouquet sur structure de 80 cm de diamètre avec un miroir intégré et réaliser une com-

position de table avec sa mise en scène pour les fêtes. Son originalité, l'esthétique de son travail très propre, ainsi que ses techniques parfaites ont séduit le jury, qui lui a délivré le Graal : la médaille d'or nationale. Elle lui sera officiellement remise en avril normalement, soit à la Sorbonne, soit au Sénat. « *J'en ai pleuré de joie, car je doute parfois de ce que je fais, et cela récompense mon travail et me donne confiance. Je pensais arrêter ma formation après le brevet professionnel que je prépare actuellement, mais cela me motive pour poursuivre, peut-être avec un brevet de maîtrise. J'aimerais aussi aller travailler au Canada, pays dont je rêve depuis toute petite, et peut-être un jour monter ma propre boutique* ».

Elle le fera sans doute, toujours avec la même envie criante et le même naturel. Car si Laure-Bénédicte devait choisir une fleur, ce serait la renoncule. Avec des anémones et des tournesols, elle en ferait un bouquet champêtre, bohème, simple. Comme elle.

AdC - La Municipalité et l'Intercommunalité encouragent la réouverture des commerces

Depuis fin novembre et la réouverture des commerces, la Ville de Cholet et l'Agglomération du Choletais ont engagé une série de mesures pour favoriser l'économie locale.

L'annonce de Gilles Bourdouleix, maire de Cholet et président de l'Agglomération du Choletais, est claire : « La collectivité a décidé d'accompagner la réouverture des commerces en facilitant la venue des Choletais et des habitants du territoire, notamment vers le centre-ville, avec deux mesures qui peuvent permettre d'accueillir et de se déplacer plus facilement, pour renforcer l'attractivité commerciale en décembre avec les fêtes de fin d'année et en janvier pour la période des soldes ».

Ainsi, depuis fin novembre déjà et jusqu'à fin janvier, les transports publics, bus et cars, sont gratuits le samedi sur l'ensemble du territoire de l'Agglomération du Choletais. Aussi, la Ville de Cholet offre des tickets de parking aux clients, par l'intermédiaire de tous les commerçants du centre-ville, qui peuvent ainsi proposer deux

heures de stationnement gratuites aux personnes effectuant leurs achats. Pour rappel, Cholet offre la première demi-heure de stationnement, cumulable avec les tickets donnés, soit jusqu'à 2h30 de gratuité sur les parkings Arcades Rougé, Travot et Mondement. Le stationnement est également gratuits entre midi et 14 h.

Soutien aux restaurateurs

« Les secteurs de la restauration, des bars, de l'événementiel restent dans la plus grande souffrance. Nous les accompagnons avec une première mesure, en offrant le plus largement l'accès à tous les supports que nous avons » complète Gilles Bourdouleix. Sur la page d'accueil du site cholet.fr, un bouton

renvoie vers la liste de tous les restaurants choletais qui proposent un service de vente à emporter ou de livraison à domicile. Une majorité des mairies de l'Agglomération du Choletais a également référencé ces mêmes démarches des restaurateurs du territoire sur leurs sites Internet.

« Vivez, venez »

« On doit trouver l'équilibre entre la vigilance et en même temps, ce qu'apportent les fêtes de fin d'année, notamment au plan familial. Aussi, vivez, venez consommer, venez dans le centre-ville, venez dans les zones commerciales profiter de ce renouveau que constitue ce début de déconfinement, toujours dans le respect des gestes barrières évidemment » conclut le maire de Cholet.



En décembre et en janvier, transports gratuits le samedi et jusqu'à 2h30 de stationnement offert par la Ville dans les parkings publics.

CHOlet
l'entrepreneante

Direction de la communication - Ville de Cholet / AdC - Photo : Shutterstock

AdC - Confinement : commerçants et artisans adaptent leur activité



À Cholet

> Luzzu Aromatic Fine Food

Alors que la crise sanitaire contraint les restaurants à rester fermés, Luzzu Aromatic Fine Food a fait le pari de maintenir son ouverture en adaptant son activité et son protocole. Depuis le 1^{er} décembre dernier, les Choletais peuvent découvrir un nouveau concept de cuisine nomade végétale, à

base de plantes fraîches. En attendant la possibilité d'accueillir les convives à table, la carte est disponible en commande & retrait et en livraison.

Infos:

Luzzu Aromatic Fine Food
31 Parvis Jean-Paul II à Cholet
www.luzzu-cholet.fr
Tél. : 02 41 85 67 81 ou 06 64 91 84 89

BIO, LOCAL, FAIT MAISON

JUSQU'AU 31 DÉCEMBRE 2020

LA CARTE DES FÊTES!

DE BIOCOOP CHOlet

Alimentation, cosmétiques, cadeaux éthiques et écologiques

biocoop

Cholet Nord - Zone des Pagannes
Cholet Sud - Avenue de la Marne
Cholet Ouest - La Séguinière
Sèvremoine - St-André-de-la-Marche

www.mangerbouger.fr • Pour votre santé, mangez au moins 5 fruits et légumes par jour.



AdC - L'Office de Tourisme valorise les artisans et producteurs locaux

Crédits photos : Office de Tourisme du Choletais



Vitrine du territoire, l'Office de Tourisme met en valeur le Choletais à travers son identité, son histoire, son patrimoine, son savoir-faire, son artisanat...

Retrouvez ici une sélection de produits d'artisans et de producteurs locaux partenaires de l'OT (il en existe également bien d'autres sur le territoire : lire Sh N° 562, 563 et 564 - pages Consommons local).

Vous souhaitez offrir ou vous faire plaisir ? Optez pour les coffrets garnis de la Boutique Surprenant Choletais, composés de produits de qualité.

Et éveillez les papilles et la curiosité avec des coffrets créés au gré de vos envies, sur les bons conseils de la Team Surprenant Choletais.

Infos:

L'équipe de l'OT vous accueille en toute sécurité du lun. au sam., de 9 h 30 à 12 h 30 et de 14 h à 18 h (mardi à 10 h), et est aussi joignable :

- par téléphone : 02 41 49 80 00,

- par mail : info-accueil@ot-cholet.fr,

- par SMS : 07 55 51 47 64,

- sur Facebook / Messenger / Instagram :

Surprenant Choletais

Possibilité de vente en ligne

et retrait magasin :

www.ot-cholet.fr/boutique.html

Retrouvez toutes les coordonnées sur :

ot-cholet.fr

LES ARTISANS

Cire et Mèche Cholet



Cirière de métier et de passion, Odile crée, façonne, personnalise ses bougies. Un message à faire passer ? Les bougies berlingots donnent une touche unique à votre décoration à glisser au pied du sapin.

Un classique et une valeur sûre : la bougie carrée tissée en Mouchoir de Cholet qui abrite dans son cœur une bougie carrée rouge et blanche sur son ardoise de Trélazé.

9LIVES accessoires Cholet

Utile et pratique, ce torchon saura, avec délicatesse, apporter une touche choletaise à votre cuisine.



O péché mignon ! Cholet

Création artisanale 100 % choletaise aux couleurs du Mouchoir de Cholet, cette bougie gourmande vous mettra en appétit et son délicat parfum embaumera votre maison.

Autre idée : la bougie parfumée bijou. Allumez-la ! Et comme par magie, au bout de quelques heures, elle laissera apparaître un joli bijou en acier inoxydable.



Atelier Art de la Reliure - Catherine Debarre Cholet



Bloc-notes, pot à crayons, magnet... ils sont uniques et aux couleurs du Mouchoir de Cholet. Du fait main par Catherine Debarre, relieuse décoratrice. La reliure, c'est tout un art !



Savonnerie Gonnord Cholet

Les savons, fabriqués directement à l'atelier et composés d'ingrédients 100 % naturels sont parfumés avec des huiles essentielles ou extraits de parfums naturels. Faites votre choix !

À découvrir aussi aux couleurs de Cholet :

Le porte-monnaie en forme de berlingot proposé par Le Ptit B'Art et l'ours rouge et blanc réalisé par la couturière choletaise Danièle Dixneuf sont aussi aux couleurs de Cholet.



LES PRODUCTEURS



Deux producteurs de foie gras et de conserves artisanales :

> Maison Coraboeuf Vihiers-Lys-Haut-Layon

À retrouver sur vos tables de fête pour une touche originale : le Caprice de canard aux saveurs du soleil - parfait pour l'apéritif et les rillettes au foie gras et aux baies roses.

Un bon plat mijoté ? Pensez au cassoulet en conserve fermière.

> Famille Maudet Cousin Nueil-sur-Layon-Lys-Haut-Layon

Réveillez vos papilles avec la savoureuse gamme Secret de potager : chutney de mangues, black tartina à base d'olive, crème de betterave.

Côté canard, le délice de foie gras au co-teau du Layon est un vrai coup de cœur. Et pour votre plat d'hiver, on vous conseille le canard à l'angevine.



Artisan Passionné Cholet

En duo, par six ou plus, le chocolat Mouchoir de Cholet est incontournable sur votre table de fête.

Pour petits et grands, les galettes chocolat noisette estampillées Surprenant Choletais sont un régal.

Le Cafèier Cholet

Le café moulu Le Tisserand, pur arabica, porte bien son nom. Fabriqué à Cholet et artisanalement, il est idéal pour une pause harmonieuse et gourmande.



LES VIGNERONS

Il a sa place sur votre table de fête ou s'offre dans un coffret gourmand. On vous parle bien sûr de vin d'ici, celui du Choletais. Vous souhaitez surprendre vos invités ? Voici la sélection en vente à l'Office de Tourisme.

• Coteaux du Layon

Vin blanc liquoreux, riche. Idéal en apéritif, avec le foie gras, les fromages type

bleus, tommes, les desserts à base de fruits exotiques.

Château de Brossay à Cléré-sur-Layon

• Anjou Villages

Vin rouge charnu, tannins présents mais bien fondus. Idéal en accompagnement de viandes rouges, rôtis, gibiers et fromages de caractère.

Domaine de Villeneuve à Trémont

• Saumur brut

Vin effervescent, se déguste en apéritif comme en dessert, le Saumur brut est aussi excellent en accompagnement de poissons et crustacés.

Domaine de la Montcellière à Trémont

• Anjou blanc terre de paillé

Ce vin blanc à la robe jaune or, accompagne parfaitement une entrée de Saint Jacques, poisson en sauce ou du fromage.

Domaine de la Clartière à Nueil-sur-Layon

• Cabernet d'Anjou

Ce vin rosé frais et rafraîchissant aux arômes de framboise et de petits fruits rouges est idéal en apéritif, avec un plateau de charcuterie ou des plats épicés.

Domaine du Petit Clocher à Cléré-sur-Layon

• Anjou Rouge Bio

Issu de l'agriculture en biodynamie et de raisins Demeter, ce vin rouge fruité accompagne les viandes rouges grillées, les charcuteries, les viandes blanches mijotées.

Château de Passavant à Passavant-sur-Layon

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



Somloire - La crèche mise à l'eau

Depuis 2003, un groupe de retraités bénévoles se met au travail, chaque mois de novembre, pour préparer les décorations de Noël à Somloire. Cette année-là en effet, le premier adjoint d'alors avait eu l'idée de fabriquer une crèche et de la mettre à l'eau, sur l'Ouère, la rivière qui traverse la commune. Une sorte de crèche radeau, en somme, puisque posée sur un plancher soutenu par des bidons vides. « Mais, petit à petit, la crèche s'est détériorée et, en 2010, deux charpentiers qui font partie de notre groupe, ont décidé d'en refaire une, bien plus solide », indique André Brégeon, maire en 2003 et bénévole soucieux du patrimoine somloirais. Nous avons

également des résidents de la maison d'accueil pour personnes âgées qui ont réalisé des personnages grandeur nature. Nous l'avons mise en lumière. Tous les ans, elle est un peu rafistolée » reconnaît l'ancien maire, qui ne manque pas d'anecdotes à son sujet : « sur la rivière, nous avons des cygnes, qui ont cherché à en prendre possession. Une année, on en a retrouvé un à la place du petit Jésus » se souvient-il.

La crèche n'est pas la seule à prévenir que Noël approche. Lorsqu'elle a été refaite, la place de l'église disposait d'un emplacement pour un très grand sapin. Sauf qu'il est tombé l'an dernier. « Cette année, à la place, nous avons fabriqué



une grande étoile multi faces de 2 m de diamètre, précise André Brégeon, qui se retrouve à peu près à 6 m de haut sur la place de l'église, avec de petits personnages en bois au pied. » Mise en place le

26 novembre dernier, elle est le complément idéal de la crèche, qui a été mise à l'eau deux jours plus tard. Elle est visible jusqu'à mi-janvier.

Lys-Haut-Layon/Cléré-sur-Layon - **Le Petit clocher veille sur les vignes depuis cent ans**

En cent ans, quatre générations ont exploité le domaine, qui a pris le nom de Petit clocher en 1975. Malgré l'évolution du climat, les vignerons actuels maintiennent la qualité des vins et proposent même une cuvée spéciale centenaire.

Fondée en 1920, l'entreprise familiale du domaine du Petit clocher a vu séparer quatre générations de vignerons à Cléré-sur-Layon: Jules-Émile et Marie Denis, les arrière-grands-parents, Maurice et Marie-Antoinette Denis, les grands-parents, Jean-Noël et Antoine Denis, le père et l'oncle de Vincent Denis qui, avec ses cousins Stéphane et Julien, exploitent seuls le domaine depuis 2017. Sans oublier leurs épouses qui ont plus que contribué au succès de la maison.

De 4 hectares de vignes aux prémices du vignoble, l'exploitation a grandi, au fil des décennies, des achats, des mariages, qui ont également permis de réunir des terres. Le premier tracteur est arrivé au domaine en 1962, la première machine à vendanger en 1979. Au plus fort des vendanges, 30 personnes s'affairent dans les rangs du vignoble. « *Nous vendangeons la moitié de la récolte à la main. Nous avons cette obligation sur certaines appellations et cela nous permet de garantir la qualité de certains crus* » précise Vincent Denis. Aujourd'hui, le domaine du Petit clocher couvre près de 90 ha. De quoi permettre une production annuelle de 300 000 bouteilles et de quelque 30 000 Bag-in-Box® (petits cubitainers souples placés dans une boîte, ndlr), commercialisée à travers le monde entier. La part distribuée en France profite de multiples modes de commercialisation mais « *les circuits courts sont toujours privilégiés* » souligne Vincent Denis.

Les vins évoluent

Depuis toujours, les vignerons qui se sont succédé au domaine ont fait de la qualité, un enjeu majeur, en obtenant les plus belles distinctions, la première récompense étant celle du concours général agricole de 1977. De la médaille Capus en 1993 au prix du meilleur vin de France à moins de 8 € remis par le guide Hachette des vins en 2013, le domaine s'est vu attribuer 30 médailles au concours général agricole ces huit dernières années. Ils ont ainsi su maintenir, voire rendre meilleur encore, la qualité de leurs vins malgré des conditions climatiques qui n'ont plus rien à voir avec



De g. à dr. : Vincent, Stéphane et Julien Denis



Le premier tracteur est arrivé au domaine en 1962

celles du siècle dernier. « *Les vendanges sont de plus en plus précoces et donnent des vins de plus en plus mûrs, puissants, constatent les trois vignerons. Nous essayons toujours de faire des vins avec une note de fraîcheur mais aussi plus charnus. Les vins évoluent également par rapport aux attentes du consommateur. Historiquement, le domaine est un gros producteur de vins rouges. Actuellement, nous observons une montée en puissance du cépage chenin, qui fait que l'Anjou blanc est devenu le deuxième vin du domaine.* »

« *Nous avons également une vision à long terme sur nos pratiques*, poursuit le vigneron. *Nous avons évolué avec une agriculture raisonnée au maximum. Nous faisons attention aux produits utilisés.* » Depuis plusieurs années, cette nouvelle génération à la tête du domaine du Petit Clocher a, en effet, pour leitmotiv l'amélioration de son impact environnemental. Enjeu majeur de

l'agriculture moderne, l'agro-écologie est aujourd'hui au cœur des préoccupations des consommateurs et de l'ensemble de la profession. C'est dans ce contexte que le domaine a choisi d'agir, en 2018, sur plusieurs leviers environnementaux: le label Haute Valeur Environnementale et la vie des sols.

Biodiversité et gestion de l'eau

Mise en place depuis février 2012, la certification HVE est un outil qui participe aux objectifs de double performance écologique et économique du projet agro-écologique pour la France. Elle prend en compte des critères relatifs à la biodiversité, à la stratégie phytosanitaire, à la gestion de l'eau et à la fertilisation. Précurseur dans l'enherbement du vignoble depuis plus de trente ans, le domaine évolue pour travailler les sols non couverts. L'investissement dans plusieurs matériels servant au désherbage mécanique a permis de réactiver la vie

microbienne du sol et, ainsi, obtenir toujours plus de minéralité dans les vins.

Une cuvée spéciale

Un siècle d'histoire s'est écoulé au bord du Layon... Riches d'une expérience transgénérationnelle, les trois vignerons du domaine du Petit Clocher célèbrent 100 ans de passion, d'évolutions, d'avancées technologiques. Pour cette occasion, une nouvelle cuvée a été élaborée, les Audacieuses, un clin d'œil aux dames qui se sont impliquées au quotidien dans la vie du domaine. Cette cuvée d'Anjou blanc sec est produite avec du chenin planté sur un sol exceptionnel de schiste: la parcelle des Perrières. En cave, après son pressurage, le vin a été soutiré puis mis en barriques neuves où il a été élevé pendant 16 mois. « *Notre premier millésime, 2018, a été mis en bouteille au début du mois d'avril dernier* » précise Vincent Denis.

Cette cuvée anniversaire est un peu l'avant-première d'une nouvelle appellation qui doit apparaître sur le secteur viticole de Cléré-sur-Layon, Nueil-sur-Layon et Passavant-sur-Layon, toutes trois communes de Lys-Haut-Layon, ainsi que Concourson-sur-Layon et les Verchers-sur-Layon. Une nouveauté sur laquelle nous aurons l'occasion de revenir, lors de sa présentation par le syndicat d'anjou blanc dont Vincent Denis est le co-président.

Infos:

Domaine du Petit clocher
La Laiterie à Cléré-sur-Layon
Lys-Haut-Layon
Tél.: 02 41 59 54 51
petitclocher@wanadoo.fr
www.domainedupetitclocher.fr

Une vidéo retraçant les 100 ans est à voir sur www.youtube.com/un-siècle-de-passion-au-domaine-du-petit-clocher

AdC - Plan Climat Air Énergie Territorial : participez à l'enquête en ligne

Les citoyens, usagers, entreprises et associations de l'Agglomération du Choletais sont invités à participer à la concertation qui définira précisément les axes du Plan Climat Air Énergie Territorial.

Le dérèglement climatique impacte notre territoire. Notre quotidien s'en trouve particulièrement bouleversé depuis quelques années et particulièrement en 2019 : épisodes caniculaires avec des températures records, restrictions de l'usage de l'eau en raison de la sécheresse, pics de pollution de l'air, assèchement sévère des bassins versants...

Les températures moyennes annuelles ont en effet augmenté de 1,8° C* au cours des six dernières décennies dans les Pays de la Loire.

L'engagement de la France en matière de transition énergétique et climatique se décline à l'échelle du territoire de l'Agglomération du Choletais (AdC) par la mise en œuvre d'un Plan Climat Air Énergie Territorial (PCAET), établi pour six années. Ce projet territorial de développement durable s'articule autour de plusieurs étapes phares :

- le diagnostic destiné à dresser une photographie du territoire d'un point de



vue climat-air-énergie et à identifier les principaux enjeux,

- la stratégie énergétique territoriale représentant la feuille de route de la collectivité en matière d'atténuation et d'adaptation face au dérèglement climatique à court, moyen et long termes,
- le plan d'actions qui comporte des actions concrètes à mettre en œuvre par l'ensemble des acteurs concernés par le défi climatique, c'est-à-dire tout le monde. En effet, les entreprises, les associations, les administrations, les citoyens... tous ont un rôle à jouer,

- la mise en œuvre du plan climat, son suivi et son évaluation.

L'AdC a débuté l'élaboration du plan climat en janvier 2020 et s'est donné deux ans pour aboutir à un plan d'actions réalisable et porté avec l'ensemble des acteurs du territoire.

Une enquête en ligne, pour tous

Afin de favoriser la participation des citoyens à l'élaboration du PCAET, une enquête en ligne est ouverte à tous jusqu'au jeudi 31 décembre.

Habitants, étudiants, actifs, retraités... selon vous, quelles actions importantes serait-il nécessaire de mettre en place pour lutter efficacement contre le changement climatique et la pollution de l'air ? Comment adapter nos activités, nos modes de vies ou encore nos productions pour garantir un territoire durable dans les années à venir ?

La participation des citoyens de l'ensemble de l'AdC va permettre de déterminer les priorités en matière de lutte contre les impacts du dérèglement climatique, spécifiquement pour notre territoire, dans le cadre des thématiques prévues par la loi.

Contribuez à l'élaboration du PCAET en répondant à l'enquête anonyme en ligne, disponible sur le site Internet cholet.fr. Cela ne prend que 10 minutes environ !

* Source : étude sur les impacts du changement climatique en Pays de la Loire - Conseil régional des Pays de la Loire/Arteria - janvier 2020

Cholet - L'avis des Choletais est crucial

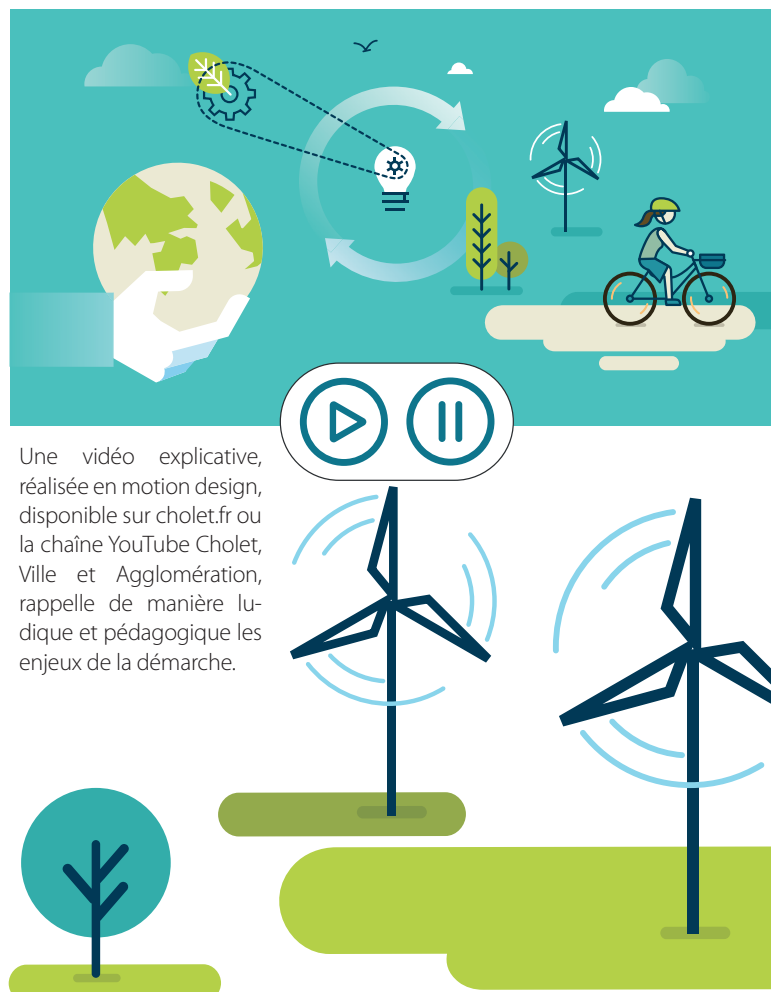
Jean-Paul Brégeon, premier adjoint au maire de Cholet, vice-président de l'Agglomération du Choletais en charge de la Transition écologique et de l'Aménagement du territoire, confirme l'importance de la participation de tous à la concertation, pour construire le PCAET.

« On souhaite faire un Plan Climat pour les Choletais et avec les Choletais. Il est donc crucial que tous donnent leur avis. Il faut que des milliers de personnes profitent de cette opportunité.

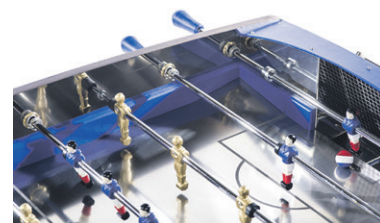
Le risque premier, ce serait de faire quelque chose qui ne corresponde pas aux attentes et aux besoins des habitants et acteurs du territoire. Certes, le PCAET va répondre à des obligations réglementaires, nous établissons donc déjà des axes de travail évidemment, en fonction d'éléments factuels, relevés par des experts. Ces indicateurs, comme la qualité de l'air ou le trafic routier par exemple, nous donnent des informations. Mais nous

voulons avoir le ressenti des habitants de l'ensemble de l'Agglomération, de la ville centre comme de la plus petite commune, pour nous

amener un faisceau d'indices moins factuel que l'énergie consommée par exemple, mais permettant d'apprécier s'il fait bon vivre sur notre territoire et les axes sur lesquels les habitants du territoire voudraient que nous progressions. Le travail de diagnostic ne va pas sans la concertation. Les résultats de l'enquête, qui seront exploités au premier trimestre 2021, vont éclairer nos choix et orienter notre politique. Aucune action n'est neutre, chacune va générer un impact, pas toujours 100 % positif selon les affinités des uns ou des autres. Chacun doit donc donner son avis, c'est essentiel. »



Une vidéo explicative, réalisée en motion design, disponible sur cholet.fr ou la chaîne YouTube Cholet, Ville et Agglomération, rappelle de manière ludique et pédagogique les enjeux de la démarche.

La Séguinière - **L'entreprise Équinox candidate au 11^e trophée des PME de RMC**

L'atelier Équinox, spécialisé dans la transformation et la mise en forme de l'inox, représentera l'Ouest au 11^e trophée des PME de RMC, le mercredi 16 décembre prochain.

Créé en 1990, l'atelier Équinox réalise des pièces inox sur mesure, des prototypes et des petites séries de haut à très haut de gamme. Sa collaboration depuis 30 ans avec ses clients et l'éventail important de ses réalisations (bars, cuisines, mobilier, objets et pièces de décoration, etc.) lui ont permis d'enrichir son savoir-faire et de développer

des solutions techniques.

L'entreprise est reconnue pour son sens de l'innovation, notamment dans l'assemblage des pièces.

Professionnel également reconnu pour son respect du métier et son aptitude à l'exception, son savoir-faire est distingué par le label Entreprise du Patrimoine Vivant, attribué par l'État, depuis 2009. Sa marque Équinox Exclusive et ses collections de meubles en édition limitée sont le fruit de prestigieuses collaborations en France et à l'international (Europe, Russie, Caraïbes). Parmi leurs références, figurent les grands magasins parisiens John Galiano, Yves-Saint-Laurent, Longchamp,

Printemps Paris Haussmann, les hôtels Royal Monceau, Plaza Athénée et Mandarin Oriental à Paris ou encore les bars et restaurants Le Jules Verne Paris Tour Eiffel ou Le Carré Cointreau à Angers.

Lauréat du concours des PME de France 2020

L'équipe d'Équinox, composée de six salariés et de Florent Ceinturet, le gérant, a remporté le prix de la PME artisanale de la 11^e édition des Trophées PME RMC, « Bougeons-nous dans la région Ouest ». La suite de l'aventure, c'est le prix national, qui sera dévoilé le mercredi 16 décembre prochain, lors d'une émission présentée par Apolline de Malherbe, sur RMC Découverte, prenant la suite de

Jean-Jacques Bourdin qui portait cet événement depuis sa création.

Les lauréats nationaux remporteront une campagne publicitaire d'une valeur de 100 000 € brut sur RMC.

En attendant, la chaîne diffuse, depuis le lundi 16 novembre dernier, un reportage sur l'entreprise ziniériase.

Infos:

Équinox 49
ZI de la Bergerie à La Séguinière
Tél.: 02 41 56 99 77
www.equinox49.fr
<https://tropheespmc.com/content/laureats-region-ouest>

Cholet - **Quang Nguyen, un designer très drone**

Avec son drone, Quang Nguyen prend toujours de la hauteur pour proposer des images étonnantes, différentes, uniques. Portrait.

Il le reconnaît lui-même: « *je suis en perpétuelle recherche de nouveautés.* » Voilà pourquoi le Choletais Quang Nguyen, titulaire d'un bac en Arts appliqués puis d'un BTS en Créations industrielles, qui s'est ensuite engagé, pendant deux ans, dans une formation de designer produit, accomplissant dans le même temps son apprentissage chez Guy Degrenne à Vire (14), est également télépilote, depuis un an, de drone, avec lequel il réalise des images aériennes.

Besoin de créer

Entre-temps, Quang Nguyen va occuper différents emplois, dans le dessin plus que le design, où les opportunités se font rares. « *J'ai d'abord travaillé dans la décoration intérieure, puis dans l'agencement de cuisines,* détaille-t-il. *Ensuite, pendant cinq ans, j'ai travaillé chez un fabricant de meubles à Saint-Michel-Mont-Mercure (85), purement comme dessinateur au début et, petit à petit, j'ai réussi à proposer de la création en interne. Ce fut une bonne expérience, estime-t-il. Mais j'avais besoin de créer par moi-même, de me lancer.* » C'est ain-

si que Quang Nguyen crée son entreprise en 2012. Progressivement, il met ses compétences graphiques au service de l'audiovisuel, pour donner naissance, fin 2019 à Au studio D. D pour design, évidemment, mais aussi pour... drone. Car entre-temps, le jeune Choletais a obtenu son brevet de télépilote cadreur de drone civil. Un diplôme qui nécessite l'agrément de la Direction générale de l'aviation civile. Un outil qui, aujourd'hui, dans son travail de réalisation, lui permet de proposer de nouvelles perspectives, des images différentes, avec un côté artistique. « *Cela apporte une plus value à la vidéo, une nouvelle perspective, c'est en tout cas le retour que j'ai de mes clients* » indique-t-il.

Motion design

Quang Nguyen maîtrise également la technique du motion design, aussi appelé animation graphique, graphisme animé, conception du mouvement ou conception graphique animée, une forme d'art visuel consistant à créer des œuvres animées. « *Je trouve que cela permet d'améliorer la communication, c'est novateur.* »

Quang Nguyen travaille aussi bien pour les entreprises que les collectivités, au premier rang desquelles la Ville de Cholet. Il réalise uniquement de la prise de vue. « *Je peux m'adapter facilement en fonction de la demande du client* » souligne-t-il.



Un artiste touche-à-tout

Quang Nguyen a travaillé sur le film de Julie Lizambard, dont *Synergences Hebdo* a déjà parlé (SH n°554). « *J'ai participé au tournage pour la prise de son, le cadrage et l'éclairage. Le drone nous a permis de travailler différemment* » raconte-t-il. « *Le film met aussi en valeur le savoir-faire de Quang, souligne Julie Lizambard. Sans ses images, il n'y aurait pas ces prises de vue insolites. C'est un artiste, il aime toucher à tout.* »

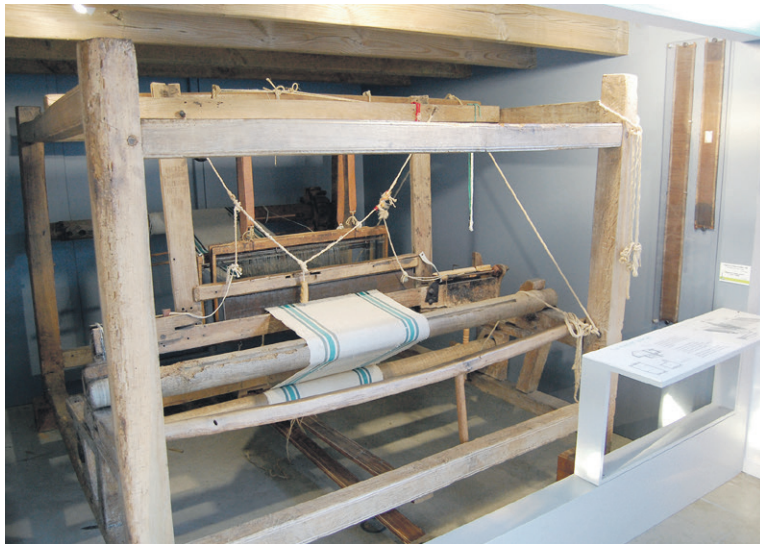
Un cadeau potentiel... avec quelques règles à connaître

Depuis quelques années déjà, le drone fait partie des cadeaux potentiels au pied du sapin. Évidemment, il existe différents modèles avec une large gamme de prix, de même qu'il y a les drones loisirs et les drones professionnels. Si les seconds permettent de faire du loisir, les premiers, eux, ne se prêteront pas tous à un usage pro. Et Quang Nguyen prévient: « *pour utiliser un drone, il faut être au courant de la législation, qui évolue sans cesse. Par exemple, quand on veut faire des images en mer, on peut risquer gros car on se retrouve vite en zone militaire.* »

Le Musée du Textile et de la Mode en visite virtuelle

Le Musée du Textile et de la Mode présente un panorama de l'histoire de l'industrie textile et de ses savoir-faire avec, notamment, des démonstrations sur des métiers à tisser. Créé à l'initiative de l'association des Amis du Musée du Textile et de la Mode, il est installé dans une ancienne blanchisserie, c'est-à-dire la dernière usine par laquelle le tissu passe avant d'être vendu, sauvée de la destruction avec le soutien de la Ville en 1986. L'endroit idéal, notamment, pour tout savoir sur le Mouchoir de Cholet.

Le bâtiment d'accueil des visiteurs est une réplique, en miniature, du Crystal Palace construit à Londres pour l'exposition universelle de 1851. Les différentes étapes de la transformation de la fibre en toile y sont présentées. Des machines textiles en fonctionnement y sont exposées. Un démonstrateur redonne vie à ces métiers à tisser.



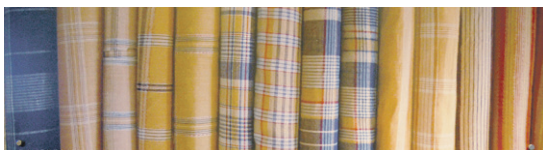
Le métier à bras, que l'on trouvait dans les caves des maisons de tisserand, car l'humidité empêche le fil de casser. C'est ce qui a donné cette architecture si particulière à ces maisons, construites autour du métier. « *L'outil donne la forme de la maison* » indique Bérengère, notre guide. Avec le métier à bras, un bon tisserand fabriquait 3 m de tissu en 12 h.



Les navettes servaient à fixer le fil sur les métiers et à le faire passer d'un bout à l'autre de la toile, d'où leur nom. Là aussi, la fonction guide la forme de l'outil et, surtout, sa largeur, les navettes plus étroites servant, par exemple, à fabriquer du ruban.

Des mouchoirs de toutes les couleurs

Le mouchoir a fait la renommée de Cholet, de même que la toile choletaise a bénéficié d'une appellation d'origine



contrôlée dès 1936. Si le mouchoir rouge est devenu célèbre, notamment grâce au chansonnier Théodore Botrel, il en était produit de toutes les couleurs, chaque couleur correspondant en fait à un usage et un corps de métier. Car, si ce grand carré de tissu s'appelle mouchoir en français, il peut porter des noms moins évocateurs dans d'autres langues, puisqu'il ne sert pas qu'à se moucher. Il peut en effet servir à éponger le front de l'ouvrier lorsqu'il sue au travail, mais aussi à envelopper son quignon de pain une fois son déjeuner terminé... Évidemment, ce n'est pas le même mouchoir, et c'est là qu'interviennent les couleurs. Les mineurs, par exemple, avaient des mouchoirs plus foncés que ceux réservés aux cérémonies, plutôt blanc et brodés. Une couleur, le « tabatou », mouchoir aux tons marrons, a même été créée pour les mouchoirs des adeptes du tabac à priser.



Dans le hall d'accueil du musée, le visiteur peut observer trois métiers à tisser mécaniques datant de 1910, 1930 et 1950 avec, évidemment, leur lot d'évolutions à chaque fois. À Cholet, les métiers à tisser mécaniques sont apparus vers 1865, bien après l'arrivée de la machine à vapeur. Ils permettaient de produire 3 m de tissu... à l'heure ! Les ateliers pouvaient en contenir 200 à 300. On imagine le bruit (les claquements) que cela pouvait générer, même à l'extérieur de l'usine. Et le contrôleur, à l'époque, ne portait pas de bouchons d'oreille, car il devait être capable de repérer, au son, un problème lorsque celui-ci survenait !



Le rouet. À domicile, les rouets étaient des outils simples, souvent réalisés avec des moyens rudimentaires.



C'est dans l'ancienne sèche, très haut de plafond (11 m), contiguë à la salle de la machine à vapeur, puisque celle-ci servait à sécher les toiles qui y étaient suspendues, que se trouve aujourd'hui le métier tissant le Mouchoir de Cholet. Un métier moderne, de 1987, qui produit en moyenne 20 000 mouchoirs par an. La toile est bien tissée au musée, puis les pièces sont envoyées à l'ESAT de l'Adapei qui assure les découpes et ourlets.



Le chimiste Berthollet s'est intéressé à l'action oxydante du chlore et a vite entrevu son usage possible pour le blanchiment des toiles (on appelle blanchiment le lavage des toiles, et non le fait de les rendre blanches). Avec sa solution chlorée appelée « liqueur de Berthollet », il a défini les principes de l'eau de Javel. Utilisé dilué, le chlore permettait de traiter les toiles une fois teintes. Avec le procédé grand teint, où le fil est teint avant d'être tissé, les couleurs ne disparaissent pas.



Les cuves de chlorage.



Les cuves de lessive où les toiles, une fois sèches de leurs différents bains de chlorage, étaient nettoyées.



Au centre de la blanchisserie se trouvait la machine à vapeur, alimentée par de l'eau provenant d'une énorme citerne, alimentée par la rivière. Du charbon servait à chauffer l'eau, donc à produire la vapeur.



Avant d'être vendu, le tissu doit encore subir quelques traitements, comme avec cette calandre, qui permettait de le repasser.

De la confection à la mode

Parallèlement au linge de maison, la confection des vêtements se développe dans les entreprises choletaises. Dans les années 1920, le vêtement de travail est porté au quotidien et de nombreux ateliers se spécialisent dans la blouse, le bleu de travail ou le cache-poussière. Avec le prêt-à-porter dans les années 1950, la confection s'oriente vers l'habillement. Robes et pantalons de ville font les beaux jours de marques connues: Gaston Jaunet, Jousse ou encore New Man. Les marques françaises se lancent dans la mode enfantine à partir de 1966 et les entreprises locales amorcent leur spécialisation. New Man décline ses collections pour les enfants, des entreprises réorientent leur activité (Jean Bourget) et d'autres se créent (Catimini).



liv n°2012.008.15 et 32

Unique en France

Le musée est devenu le Musée du Textile et de la Mode en 2015 et il est le seul musée en France à traiter de la mode enfantine. Dans ce domaine, sa plus ancienne pièce date de la fin du XVII^e siècle.

Au XIX^e siècle, garçons et filles portent une robe jusqu'à l'âge de 7 ans environ. Ensuite, ils portent des tenues qui sont en fait des vêtements d'adultes en réduction. Après 1850, les tenues sexuées apparaissent de 2 à 6 ans. Il faut attendre 1960 pour voir la mode enfantine exploser.



Ce fourgon de livraison hippomobile du début du XX^e siècle, un des rares exemplaires conservés en France, répond à une fonction précise. Sa caisse métallique est, à l'intérieur, lambrissée de bois pour ne pas abîmer la marchandise, à savoir des écheveaux de fils ou des toiles. Cet exemplaire provient de la blanchisserie Dupas de Chemillé et fut construit par le carrossier-charron Hoyer.



Le Musée du Textile et de la Mode.

La blanchisserie de la rivière Sauvageau se parcourt au rythme cadencé des métiers à tisser. Ce voyage muséographique unique nous entraîne du monde de la fibre à celui de la confection contemporaine. Le Mouchoir rouge de Cholet ponctue cet itinéraire riche de témoignages historiques. Voilà un lieu vivant et accueillant qui honore la transmission des savoirs et abrite des rendez-vous culturels multiples. Venez découvrir cet univers emblématique de notre territoire.

Patrick Pelloquet, vice-président de l'Agglomération du Choletais en charge de la Culture



La blanchisserie avec, au centre, une partie plus grande qui abrite la machine à vapeur et, dans le prolongement de celle-ci, la salle de séchage des toiles, plus haute et, enfin, la cheminée. À l'époque, les blanchisseries, comme celle-ci, édifiée par Calixte Ouvrard, se construisent à la campagne et là où il y a de l'eau (il en existait une autre, par exemple, à la Godinière, dont il reste des bâtiments en face l'étang). Derrière la blanchisserie, d'immenses champs (5 ha) permettaient de prolonger le processus de blanchiment avant le lavage. Blanchir et apprêter sont les activités qui apportent à la toile sa valeur ajoutée. Les industriels veillaient donc à protéger les procédés de blanchiment. Seuls les blanchisseurs pénétraient dans les salles des cuves. Le savoir-faire de ces ouvriers était reconnu et faisait qu'ils étaient mieux payés que les tisseurs : 3 F/jour contre 1,75 F/jour en 1860.



Le jardin de plantes à fibre et tinctoriales

Aménagé comme un amphithéâtre, le jardin du musée présente des plantes à fibres et tinctoriales nécessaires à la teinture ou à la fabrication de fils depuis des millénaires. Le jardin du musée recèle des plantes principalement utilisées dans l'industrie textile occidentale des XVIII^e et XIX^e siècles : le pastel, la garance, le chanvre, le lin... Parmi les couleurs, le jaune est la plus facile à obtenir, avec le tournesol, par exemple, alors que le bleu est la plus difficile à trouver. On obtient le rouge avec la garance, par exemple, qui servira à teindre les pantalons des poilus de la Première Guerre mondiale, si repérables sur les champs de bataille.



Une botte de lin et la fibre qu'elle renferme. Avec le chanvre, ce sont les plantes à fibres adaptées au climat de la région. Au début du XVIII^e siècle, le chanvre, à la fibre plus grossière mais aussi plus solide, avant qu'il ne décline, sert à la confection des cordages et des voiles de marine, mais permet aussi de réaliser des toiles plus fines destinées au linge. Le lin, lui, fut concurrencé par le coton, mais continuait à être tissé dans les caves, car il était mal adapté aux premières générations de métiers mécaniques.



Musée du Textile et de la Mode - rue du Docteur Roux à Cholet
Tél. : 02 72 77 22 50 - museetextile@choletagglomeration.fr

Cholet - Inventer le futur de son entreprise avec la BGE

La Boutique de gestion (BGE), spécialiste de l'accompagnement dans la création d'entreprise, et le Fonds d'Assurance Formation du Commerce, de l'Industrie et des Services (AGEFICE) poursuivent leur collaboration pour aider les dirigeants d'entreprise impactés par la crise sanitaire, à inventer le futur de leur société. Ils leur proposent une nouvelle offre de formation 100 % en ligne, afin de les soutenir dans l'adaptation de leur activité, tout en rompant l'isolement.

Destinée à un petit groupe de cinq à six entrepreneurs installés dans les Pays de la Loire, la formation sera animée par un conseiller-formateur BGE. Les dirigeants alterneront, pendant huit à douze semaines, sessions de formations collectives, ateliers de travail collectifs, accompagnement individuel et

travail tutoré. « *L'idée, c'est de challenger les idées de chacun et s'inspirer des autres, en apprenant à repenser les modèles économiques, adapter les offres, développer une stratégie digitale, diversifier les canaux de distribution, (re) définir une stratégie commerciale, etc.* » précise la BGE.

À destination des ressortissants de l'AGEFICE, cette formation est prise en charge par l'organisme. La prochaine session aura lieu du 25 janvier au 22 mars prochains.

Infos :

BGE
Tél. : 02 41 66 52 52

Pour tous renseignements sur l'éligibilité et les inscriptions, rendez-vous sur le lien : www.bge-paysdelaloire.com/offre/objectif-relevance-bge-agefice

Maulévrier - L'ancien directeur de magasin a créé sa pizzeria

Après avoir suivi une formation de pizzaiolo à la maison familiale rurale de Saint-Michel-Mont-Mercure (85) et un apprentissage à la pizzeria Bruno à Cholet, Laurent Merle, 49 ans, a décidé d'installer sa propre pizzeria à Maulévrier, en lieu et place d'un cabinet d'assurances. Pour se lancer, ce Maulévrais depuis décembre 2012, a suivi le parcours entrepreneur de la Chambre de Commerce et d'Industrie et a bénéficié d'un prêt d'honneur d'Initiatives Anjou.

Avant celle de pizzaiolo, Laurent Merle a eu une première vie, en tant que chef de secteur dans de grandes enseignes de bricolage, puis directeur d'un magasin d'électroménager d'abord et de mécanique et pièces détachées automobile ensuite, avant d'arriver dans le Choletais pour prendre la direction des magasins Bureau Vallée de Cholet et des Herbiers. Diriger une entreprise commerciale, il sait faire, donc. Avec une mère commerçante, il a surtout toujours baigné dans cet univers du commerce, mais avec la notion de travailler pour soi-même. « *Créer ma propre affaire, c'est quelque chose que j'ai toujours eu envie de faire*, reconnaît Laurent Merle. *Il se trouve que je suis amateur de pizzas et que j'étais frustré de ce que je pouvais trouver. Je me suis donc lancé et j'ai fait un stage dans une pizzeria pour me rendre compte du*



métier. Je me suis installé à Maulévrier parce que j'adore cette commune que je trouve très dynamique. Et puis cela permet aux enfants de me voir encore un peu, en passant à la sortie de l'école. »

Laurent Merle propose, dans sa pizzeria, 19 pizzas différentes, à consommer sur place (28 couverts possibles), à emporter ou en livraison. Il a créé deux emplois.

Infos :

Pizzeria du château
1 rue Joseph Foyer à Maulévrier
Tél. : 02 41 29 48 47
contact@pizzeriaduchateau.com
www.pizzeriaduchateau.com

Horaires :

du lun. au jeu. de 11 h 30 à 14 h et de 17 h 30 à 22 h, ven. et sam. de 11 h 30 à 14 h et de 17 h 30 à 23 h, dim. de 17 h 30 à 23 h.

Prise de commandes :

tous les jours à partir de 10 h 30

Livraisons :

à partir de 11 h 30

Tout est au rendez-vous pour réussir vos repas de fêtes avec la boucherie Ouvrard. Retrouvez sa carte festive aux halles, en magasin mais aussi sur Facebook !

Neël #ensemble

Les fêtes de fin d'année approchent, nos habitudes sont bouleversées. Présente toute l'année, la boucherie Ouvrard a su s'adapter pour répondre au mieux aux demandes de chacun. Depuis le premier confinement, mise en place des **gestes barrières, commandes par téléphone, mais aussi par Internet, la livraison** sont d'autant de services qui ont facilité la vie à de nombreux clients. On constate que l'alimentation a pris une place très importante dans les foyers : avec un retour aux bases de la cuisine traditionnelle, la participation des enfants dans les tâches culinaires...

« Les habitudes des consommateurs ont changé, il faut maintenant les garder. **Consommer local** ce n'est pas une tendance, **c'est une nécessité** ! »

Boucherie connectée

Innovante et moderne la boucherie Ouvrard est sur **Facebook** ! Sa page est animée régulièrement pour être toujours plus proche de ses clients. On y retrouve le colis

Nelly et Pascal OUVRARD - 77 rue Nationale - 49300 Cholet - Tél. : 02.41.62.03.70
Les halles de Cholet - Place du 8 mai - Tél. 02.41.64.29.44
Email : npouvrard@orange.fr

ARTISAN PASSIONNÉ BOUCHER de France

Suivez-nous !

du mois, des astuces, des idées cuisine, les événements de la boucherie...

NOUVEAU retrouvez-les sur www.ollca.com/cholet/boutiques/boucherie-ouvrard.fr

Un nouveau site simple et facile, pour vos commandes. **CLICK AND COLLECT** au magasin, aux halles de Cholet ou à votre domicile (dès 35 € de commande) à vous de choisir !

Nouvelle équipe

Avec l'arrivée de Stéphane Mesnard au magasin, bras droit de Pascal, de nouvelles **préparations bouchères** sont étudiées et réalisées à partir de **produits de « saison »** en fonction de l'inspiration du moment : le tout accompagné d'une fiche cuisson de Nelly ! Depuis l'ouverture des nouvelles halles, Stéphane Guitton est présent tous les matins avec Pascal, sans oublier Hubert (le samedi), fidèle depuis toujours dans l'entreprise. Une **équipe complémentaire** pour satisfaire au mieux la clientèle du choletais, Pierrick, Louis, et Arnaud au magasin 77 rue Nationale.

Cholet - CFA de la CCI : des portes ouvertes réinventées

CHAMBRE DE COMMERCE ET D'INDUSTRIE CCI FORMATION ANGERS - CHÔLET - SAUMUR DU CAP AU BAC+5

JOURNÉES PORTES OUVERTES

DU 7 AU 12 DÉCEMBRE 2020

RENCONTRES DIGITALES

Le Centre de Formation des Apprentis (CFA) de la Chambre de Commerce et d'Industrie (CCI) de Maine-et-Loire s'adapte à la crise sanitaire et propose un nouveau format pour ses portes ouvertes : les rencontres digitales. Du lundi 7 au samedi 12 décembre, se déroule ainsi une semaine d'animations collectives et individuelles à distance. Des retransmissions vidéo en direct sur la chaîne YouTube de la CCI permettent aux candidats à l'apprentissage et à leur famille de découvrir ces formations en alternance (parcours individualisé, démarche handicap, échange sur la vie au CFA) et les 16 filières métiers accessibles (vente, mécanique, optique, métiers d'art ou de l'énergie, et bien d'autres) dans les trois établissements du département, parmi lesquels Eurespace Formation à Cholet. Ces diffusions

sont suivies d'échanges collectifs en webinaire, tout au long de la semaine, et de rendez-vous individuels, le samedi 12 décembre, avec les équipes pédagogiques pour permettre d'évoquer plus précisément le déroulé et le contenu des formations et répondre aux questions.

En forte proximité avec le monde de l'entreprise, les équipes du CFA de la CCI de Maine-et-Loire sont à l'écoute pour guider et accompagner les projets de formation.

Infos :

Sandrine Capèle
Tél. : 02 41 20 54 27
sandrine.capele@maineetloire.cci.fr
Programme détaillé des rencontres digitales sur : <https://www.ccifformation49.fr/journees-portes-ouvertes-2020>

Découverte
d'un
métier

La Séguinière

Tapissier-décorateur, la passion de la restauration du mobilier



Mariejk Gantois a créé il y a un an et demi, à seulement 22 ans, son atelier de tapisserie-décoration.

Synergences hebdo : En quoi consiste votre métier ?

Mariejk Gantois : Mon travail s'adresse aux particuliers désireux de restaurer les garnitures ou changer les revêtements de leur mobilier.

Je suis spécialisée dans la réfection des assises, que ce soit des fauteuils, des chaises, des poufs ou tous types de sièges. Pour les intérieurs, je peux confectionner des rideaux sur mesure et poser de la tenture murale.

Je peux également remettre à neuf des matelas en laine ou réaliser une broderie traditionnelle sur une étoffe.

S.h. : Qu'est-ce qui vous anime ?

M.G. : J'aime travailler en utilisant les méthodes anciennes, purement artisanales, avec du crin et des ressorts. Je peux intervenir sur des modèles très anciens tels que des fauteuils « crapaud » ou « club », mais également sur du mobilier plus récent, qu'il soit en cuir ou en tissu.

Je travaille également avec du fil d'or ou du fil d'argent et je personnalise des ornements religieux ou de cérémonie. Pour tout projet de rénovation, je prends le temps de cerner la demande et j'apporte mon avis et mes conseils.

S.h. : Quel cursus avez-vous suivi ?

M.G. : Après avoir travaillé en alternance, j'ai obtenu mon diplôme de CAP Tapis-

sier, j'ai donc continué en alternance avec un Brevet technique des métiers Tapissier-Décorateur, que j'ai obtenu en septembre 2017. Après ces quatre années d'études, j'ai créé mon entreprise à La Séguinière, en mai 2019.

Infos :

Un Fauteuil au Manoir
Manoir de la Renolière à La Séguinière
www.unfauteuilamanoir.com

Tél. : 06 23 36 24 72

unfauteuilamanoir@gmail.com

Horaires d'ouverture :

du lundi au vendredi de 8 h à 12 h 30

et de 13 h 30 à 18 h 30,

le samedi de 8 h à 11 h

ou sur rendez-vous l'après-midi

VIE ÉTUDIANTE

Cholet - Le lycée Renaudeau engagé pour l'environnement

Renaudeau est le seul lycée choletais à afficher le label Établissement en démarche de développement durable.

Quelques nichoirs par-ci, mangeoires et abris à insectes par-là, une mare de ce côté, un potager... Si, si, nous sommes bien au cœur d'un lycée, à Renaudeau plus exactement. L'établissement choletais s'engage depuis 2016 en faveur de l'environnement. Il a reçu de l'académie de Nantes le label Établissement en démarche de développement durable (E3D) dès le printemps 2017, ce pour trois ans, renouvelé en 2020 avec ses déclinaisons de niveau désormais. Le lycée Renaudeau atteint le plus haut, le label Excellence, fruit d'idées et d'actions menées à la fois par les enseignants, le personnel et les élèves.

De jeunes éco-délégués

En effet, des massifs de fleurs ont été créés et des arbres plantés. Refuge de la Ligue pour la protection des oiseaux (LPO) depuis 2016, le lycée accueille nichoirs et hôtels à insectes. Une mare a été creusée pour favoriser le retour de la biodiversité et une seconde sera bientôt mise en eau. Au restaurant scolaire, plusieurs initiatives sont nées des propositions d'élèves éco-délégués. Ces volontaires se donnent des missions pour former, sensibiliser et mener des opérations en faveur de l'environnement. « Un jeune avait été choqué que les yaourts ou fromages emballés terminent à la



poubelle à la fin des repas, parce que des camarades avaient eu les yeux plus gros que le ventre. Il a alors proposé d'installer une cloche réfrigérante pour déposer ce qu'on n'a pas mangé, qui peut être pris par les élèves qui arrivent ensuite au self. Nous essayons aussi de réduire au maximum les emballages et de mieux trier les déchets, expose Jean-Michel Tricoire, professeur d'histoire-géographie, initiateur du mouvement. L'agent comptable du lycée, sensible au sujet lui aussi, a impulsé l'achat de produits locaux et bio, bien au-delà de la réglementation, à défaut de pouvoir consommer les légumes de notre potager. » Les règles de traçabilité l'interdisent, mais ce jardin partagé permet tout de même d'éduquer à la permaculture, et de ramener de la bio-

diversité dans l'environnement du lycée, trop artificiel au goût de ces amoureux de la nature.

« Nous ne pouvons agir que sur l'extérieur, car l'amélioration énergétique du bâtiment représente des coûts bien plus élevés que le budget qui est réservé au label E3D. Nous essayons donc de végétaliser tout l'espace restant dehors. Les éco-délégués ont envoyé un courrier au Conseil régional et à la Ville de Cholet, pour solliciter un plan de désartificialisation. Il y a trop de surfaces bitumées, ce qui crée des îlots de chaleur et rend les sols imperméables. Nous voudrions être un lycée pilote en la matière. »

Des projets concrets

En attendant de convaincre les élus, le lycée Renaudeau continue son petit bonhomme de chemin. D'autres arbres viennent d'être plantés. Des bacs surélevés seront installés au potager, pour soutenir le projet des jeunes en CAP Assistant Technique en Milieu Familial et Collectif (ATMFC) et tester de nouvelles techniques. Un lundi sans viande sera peut-être instauré à la cantine. Une sortie déjà reportée à Noirmoutier pour étudier ce site vulnérable est toujours dans les cartons, ainsi que la semaine de la transition, reportée en avril 2021, pour sensibiliser et former au développement durable, avec des conférences, des ateliers ou des expositions.





MAM La Courte échelle

1 rue du Nivernais à Cholet
Tél. : 06 74 75 94 46 - mamlacourteechelle49@gmail.com

Quatre professionnelles de la petite enfance ont ouvert une Maison d'Assistants Maternelles (MAM) inclusive.

Elles étaient auxiliaire de puériculture en crèche puis en services de pédiatrie et néonatalogie, aide-soignante en Institut d'éducation motrice, aide médico-psychologique auprès d'adultes et d'enfants en situation de handicap, et animatrice en centre de loisirs adapté. Elles sont devenues assistantes maternelles. Amélie Supiot, Émilie Mafray, Tracy Lardeux et Chloé Bertrand, toutes portées par la même idée de créer une MAM inclusive, ont ouvert récemment La Courte échelle, qui accueille des enfants valides et en situation de handicap. « Par nos expériences personnelles et professionnelles, nous avons fait le triste constat du manque de structures d'accueil de jeunes enfants, et particulièrement pour les enfants en situation de handicap dans le Choletais. Sans nous connaître, nous avions le même projet chacune de notre côté. Des rapprochements, parfois fortuits, ont eu lieu, nous avons finalement toutes été mises en relation par Jérémy Brouard, ancien directeur de Loisirs Pluriel, et



l'aventure associative est née » commente Chloé Bertrand, titulaire d'un master en psychologie de l'enfant.

Les bienfaits de la mixité

D'une seule et même voix, partageant des valeurs communes, le quatuor d'assistantes maternelles vante les mérites de la mixité : « *Au sein de cette micro-collectivité, c'est une immense richesse à la fois pour les enfants en situation de handicap et pour les enfants valides. Ils apprennent dès le plus jeune âge le vivre-ensemble, la tolérance, l'empathie et la différence. La diversité de chacun fait la richesse de tous, au-delà du handicap et vers une entraide partagée. Les enfants grandissent au sein d'un groupe, qui leur permet d'évoluer et d'être stimulé. Il est important qu'à l'avenir, les men-*

talités évoluent et que l'on montre aux enfants, dès le plus jeune âge, que l'autre n'est pas un étranger et que, ce qui est différent de soi n'est pas un danger. Notre souhait n'est pas seulement de sensibiliser au handicap, mais également de promouvoir les différences de chacun. Dans un environnement coloré et adapté, La Courte échelle peut accueillir actuellement jusqu'à 12 enfants (16 courant 2021) de 0 à 6 ans, qui s'épanouissent et participent à la vie en communauté, grâce à la détermination, l'abnégation et les convictions de professionnelles formées à la prise en charge du handicap, soucieuses d'accorder autant de temps et d'attention à chacun. À noter que la MAM est ouverte du lundi au vendredi, de 7 h à 19 h. Une place est disponible pour janvier.

Cholet - Pain d'épices, doux parfum de Noël



Il vous faut :

- 250 g de farine
- 100 g de sucre
- 1 sachet de levure
- 2 œufs
- 250 g de miel
- 100 ml de lait tiède
- 10 g de mélange d'épices

Qui dit Noël dit (d'ordinaire) marché de Noël et ses odeurs divines de gourmandises diverses, parmi lesquelles le pain d'épices. À défaut de pouvoir le déguster sur la place Travot, découvrez la recette (toujours testée et validée !) pour le reproduire à la maison.

Faites d'abord fondre le miel dans une casserole à feu doux (ou au micro-ondes à faible puissance). Dans un saladier, mélangez la farine, la levure, le sucre et le mélange d'épices.

Ajoutez et mélangez successivement le miel chaud, les œufs et enfin le lait tiède.

Placez la pâte dans un moule à cake beurré et faites cuire au four, à 160 °C pendant 1 h 15.

L'idéal est d'attendre le lendemain pour déguster ce pain d'épices, qui se conserve plusieurs jours sans problème. Si vous parvenez évidemment à résister à l'odeur qui embaumera votre intérieur !

La Romagne - La Maison d'Assistants Maternelles a ouvert

Une nouvelle structure d'accueil pour les enfants a vu le jour, le lundi 2 novembre dernier : la MAM Jardin des sens.

Au 8 rue des Frênes, à La Romagne, un pavillon a été aménagé pour devenir une Maison d'Assistants Maternelles (MAM), destinée à accueillir, à la journée, des enfants âgés de 3 mois à 3 ans (la MAM ne propose pas d'accueil périscolaire).

Charfia Nuon et Gwladys Vitry sont les deux assistantes maternelles présentes depuis l'ouverture de cette nouvelle structure associative. Elles seront rejointes en janvier par Nina Brégeon et Virginie Dupuis, portant ainsi, à terme, l'équipe à quatre professionnelles, accueillant au total 12 enfants.

Avant de décider de s'implanter à La



Romagne, les assistantes maternelles, réunies sur ce projet grâce aux réseaux sociaux, ont sollicité le Relais Assistants Maternels (RAM) du CSI Ocsigène. C'est celui-ci qui leur a conseillé de lancer leur aventure sur les terres romagnoises, au

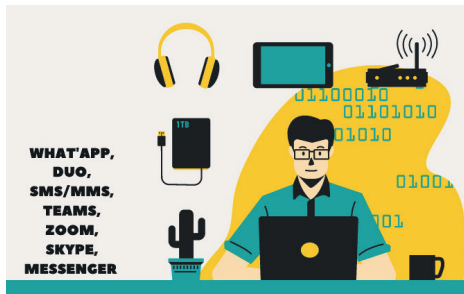
regard de la forte demande en matière de garde d'enfants dans cette commune. Le RAM avait manifestement vu juste, puisque ce nouveau mode d'accueil affiche déjà complet jusqu'à septembre 2022...

La MAM, baptisée Jardin des sens, souhaite accompagner les enfants dans leur socialisation et leur épanouissement. La maison dispose d'une grande pièce de vie, propice à la motricité libre que prônent les assistantes maternelles. De plus, en écho au nom de la MAM, des ateliers seront proposés aux enfants pour éveiller leurs cinq sens, avec des activités autour de la musique, du goût, ainsi que du jardinage. Côté repas, les menus sont préparés sur place, à base de produits locaux.

Infos :

MAM Jardin des sens
8 rue des Frênes à La Romagne
Tél. : 06 21 73 40 00
mam.jardindessens@gmail.com

CSI Chloro'fil - Une aide pour l'utilisation des outils numériques



En période de confinement, les outils numériques sont très utiles pour pouvoir garder un lien avec ses proches. Mais entre les soucis techniques et les nombreux outils existants, il n'est pas toujours évident de s'y retrouver. C'est pourquoi les animateurs du Centre Socioculturel Intercommunal (CSI) Chloro'fil proposent les « Rendez-vous du lien numérique », pour aider à garder le contact. Ces rendez-vous individuels, qui permettent d'être accompagné dans l'utilisation des différents outils, se tiennent dans les mairies des communes du territoire sur lesquelles intervient la structure (à savoir, Chanteloup-les-Bois, Mazières-en-Mauges, Nuaillé, La Tessoualle, Toutlemonde, Trémentines et Vezins).

Après s'être inscrit, il suffit de venir avec son ordinateur, son téléphone, sa tablette.

Infos:

CSI Chloro'fil
40 bis rue de la Libération à Nuaillé
Tél.: 02 41 55 93 41
<https://csichlorofil.centres-sociaux.fr>

Cernusson - Cléré-sur-Layon - Lys-Haut-Layon - Montilliers - Saint-Paul-du-Bois Le Coin de la rue anime les week-ends confinés avec sa gazette

Pour rester « ouvert », d'une certaine façon, le centre socioculturel Le Coin de la rue avait imaginé, durant le premier confinement, une gazette quotidienne: le Coin de la pause. Avec le reconfinement, celle-ci a repris du service, avec quelques modifications: une périodicité hebdomadaire et un nouveau nom de Gazette du coin. « Nous avons imaginé cette gazette pour les week-ends confinés », explique Fanny Leguay, directrice. Nous faisons en sorte que ce soit au maximum les habitants du territoire qui y parlent. Nous tenons à donner la parole aux bénévoles. Pour le moment, même avec l'annonce de l'assouplissement du confinement, nous continuons à la proposer. Nous allons voir à quel rythme... En tout cas, c'est quelque chose de super à préparer et ça fait sens avec notre action. Cela permet de faire le lien avec la population et de montrer que nous sommes toujours là. Elle est envoyée par courriel à tous nos contacts et à ceux qui s'inscrivent, et en format papier à tous nos seniors. »

La Gazette du coin regroupe différentes rubriques qui permettent de toucher toutes les tranches d'âge: le coin des enfants, des ados ou des parents, celui des associations également, l'indispensable rubrique jeux ainsi qu'une autre, « on a testé », qui, dans le numéro du 20 novembre, permet d'essayer le lait nettoyant à l'argile ou le déodorant naturel. Ce même numéro présente l'application WhatsApp, bien connue des ados, peut-être moins de certains parents, qui permet, en ces temps de confinement, de communiquer oralement et visuellement, même avec papy et mamie après un « bon briefing ». En une, un autre bon tuyau pour se connecter sur les sites de services publics avec un seul identifiant et mot de passe (comme son numéro de sécurité sociale, par exemple): FranceConnect.



Infos:

Le Coin de la rue
2 rue du Comte de Champagny
à Vihiers, Lys-Haut-Layon
Tél.: 02 41 75 42 70
accueil@csc-lecoindelarue.fr

CSI Ocsigène - Jouez et bricolez avec les malles et les kits à emporter !

Le Centre Socioculturel Intercommunal (CSI) Ocsigène propose de réserver des jeux de société ainsi que des kits de bricolage, à emporter chez soi.

Les malles de jeux

Un grand choix de malles de jeux est à votre disposition au CSI Ocsigène. Vous pouvez les réserver et en profiter chez vous pendant 15 jours, gratuitement, si vous êtes adhérent à l'association. Pour en bénéficier, il suffit de vous faire connaître auprès de l'accueil. Vous venez ensuite récupérer votre



malle au CSI. Certaines sont à destination des jeunes enfants, d'autres sont plus adaptées aux adolescents et adultes. Si vous ne pouvez pas vous déplacer, les animateurs pourront vous les déposer.



Les kits de bricolage

Si vous êtes à la recherche de nouvelles idées d'activités, le CSI Ocsigène propose également des kits pour bricoler, afin d'occuper ensemble, les enfants et les parents.

Comme pour les malles de jeux, vous n'avez qu'à contacter l'accueil du CSI et choisir le kit qui vous intéresse. Ce service est également gratuit pour les adhérents. Les animateurs peuvent le porter si vous ne pouvez pas vous déplacer pour le récupérer.



Infos et réservations :

CSI Ocsigène
18 rue de l'Anjou à Saint-Léger-sous-Choleat

Tél.: 02 41 56 26 10
<https://ocsigene.centres-sociaux.fr>
Tarif adhésion CSI :
4 € l'année

La médiathèque
pense à vous !

AdC - Mediaflix, la sélection mensuelle de la médiathèque

Découvrez chaque mois une sélection des bibliothécaires de la médiathèque Élie Chamard, sur des thèmes variés. Tous les documents de cette sélection de novembre sont empruntables.

Thème « j'ai oublié le titre mais la couverture est rouge... »

La Servante écarlate – roman de Margaret Atwood, chez Robert Laffont

Alors que la natalité ne cesse de baisser, Defred doit mettre au service de la république de Giléad, récemment fondée par des fanatiques religieux, son attribut le plus précieux : sa matrice. À travers le portrait de cette femme, l'auteure dresse un réquisitoire sans appel contre tous les intégrismes.

Prix de la Paix des libraires allemands 2017 décerné à l'auteure.



Rouge : histoire d'une couleur – documentaire de Michel Pastoureau, chez Seuil

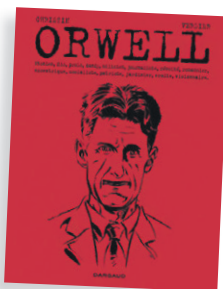


Le rouge est, en Occident, la première couleur que l'homme a maîtrisée, aussi bien en peinture qu'en teinture. C'est probablement pourquoi elle est longtemps restée

la couleur « par excellence », la plus riche du point de vue matériel, social, artistique, onirique et symbolique. Admiré des Grecs et des Romains, le rouge est, dans l'Antiquité, symbole de puissance, de richesse et de majesté. Au Moyen Âge, il prend une forte dimension religieuse, évoquant aussi bien le sang du Christ que les flammes de l'enfer. Mais il est aussi, dans le monde profane, la couleur de l'amour, de la gloire et de la beauté, comme celle de l'orgueil, de la violence et de la luxure. Au XVI^e siècle, les morales protestantes partent en guerre contre le rouge dans lequel elles voient une couleur indécente et immorale, liée aux vanités du monde et à la « théâtralité papiste ». Dès lors, partout en Europe, dans la culture matérielle comme dans la vie quotidienne, le rouge est en recul. Ce déclin traverse toute l'époque moderne et contemporaine et va en s'accroissant au fil du temps. Toutefois, à partir de la Révolution française, le rouge prend une dimension idéologique et politique. C'est la couleur des forces progressistes ou subversives, puis des partis de gauche, rôle qu'il a conservé jusqu'à aujourd'hui. Soutenu par une abondante iconographie, cet ouvrage est le quatrième d'une série consacrée à l'histoire sociale et culturelle des couleurs en Europe.

Orwell – BD de Pierre Christin et Sébastien Verdier, chez Dargaud

Orwell est passé à la postérité grâce à 1984, qu'il a écrit en 1948, et à son invention prophétique de Big Brother, préfigurant, il y a soixante-dix ans, le contrôle des médias, Internet et la manipulation des données personnelles. Mais sa vie fut tout aussi passionnante que ses livres : elle montre un homme toujours en avance sur son temps, étudiant à Eton et à Flic, en Birmanie, combattant de la guerre d'Espagne, antistalinien et journaliste – ses enquêtes firent d'ailleurs grand bruit.



Cigarettes : le dossier sans filtre – BD de Pierre Boissérie et Stéphane Brangier, chez Dargaud



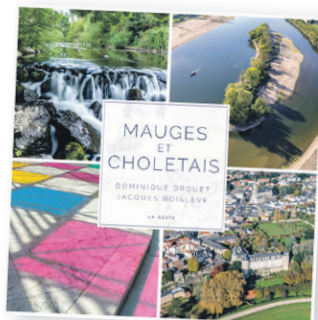
Cigarettes : le dossier sans filtre est une enquête fouillée, basée sur des faits avérés, qui met en lumière le business du tabac sous tous ces aspects : historique, économique, marketing, médical, politique, environnemental, etc. Ce document concerne chacun d'entre nous,

fumeurs ou non-fumeurs qui souhaitent s'informer de façon complète sur ce qui est devenu un enjeu majeur notamment en matière de santé sachant que 78 000 personnes meurent chaque année en France à cause du tabagisme.

Thème « Du côté des Mauges »

Mauges et Choletais – documentaire de Jacques Boislève, chez La Geste

Présentation des Mauges et du Choletais, deux identités pour un même territoire. Les images témoignent des paysages à différents moments de la journée, des fêtes locales et du patrimoine.



Mireille, ouvrière de la chaussure – récit autobiographique de Philippe Gaboriau, chez HD ateliers Henry Dougier

L'auteur propose le témoignage de sa tante, ouvrière de la chaussure dans le Choletais entre les années 1960 et 2000. Il relate ainsi le travail, le quotidien, les valeurs et les références culturelles des ouvriers nés dans les années 1920-1930.



Thème « un mois, un genre : médiéval fantastique »



Excalibur – film de John Boorman (1981), chez Warner Bros

Excalibur, l'épée forgée par l'enchantement Merlin, est scellée dans le roc. Elle est arrachée par le jeune Arthur, qui accède à la souveraineté. Dans un monde dominé par les magiciens, où les dragons côtoient les fées, la quête du Graal commence...



Elves, le crystal des Elfes bleus – BD de Jean-Luc Istin, chez Soleil

Les Elfes bleus d'Ennlya, une petite ville portuaire du Nordrenn, ont tous été massacrés ! L'Elfe bleu Lanawyn et Turin, un homme réputé, enquêtent alors que toutes les pistes mènent vers un clan d'Yrlanais, ces hommes du nord qui haïssent les Elfes. Dans la cité île Elsemur, Vaalan une jeune Elfe bleue passe l'épreuve de l'eau des sens. La mère prophétesse voit son avenir proche, un avenir lié au crystal sacré. « Celui qui contrôle le crystal, contrôle l'océan. » Cette annonce fait grand bruit et il se murmure que Vaalan pourrait être le messie que les Elfes bleus attendent depuis plusieurs générations...

Le Livre du trésor : extraits – album de Brunetto Latini, chez Grasset jeunesse



Écrit au XIII^e siècle par un notaire florentin en exil en France, ce bestiaire montre la représentation médiévale des animaux, fantastiques ou réels : la baleine, le serpent à deux têtes, le caméléon, la licorne, entre autres.

echanges

LE RÉSEAU CONNECTÉ
DES BIBLIOTHÈQUES
DU CHOLETAIS

Infos :

www.e-changes.cholet.fr/

Le Conservatoire
pense à vous !



En cette période de confinement, le Conservatoire reste mobilisé auprès de ses élèves et assure la continuité de ses cours, à distance. En revanche, tous les événements culturels – concerts, spectacles, conférences, etc. – sont, comme partout ailleurs, annulés. Pour continuer à nourrir votre curiosité, Vincent Jaspard, professeur de théâtre, donne la parole à d'anciens élèves du Conservatoire. Emmanuelle Vakaryn, professeure de danse de caractère, livre un volet de l'histoire de la danse. Enfin, Sébastien Rabiller, professeur de culture musicale au Conservatoire retrace la grande épopée de l'histoire de la musique. Voici les nouveaux épisodes, à suivre dans cette édition.

Paroles d'anciens élèves du Conservatoire

À la demande de leur professeur, Vincent Jaspard, d'anciens élèves du Conservatoire de Cholet, qui entament des études supérieures de théâtre ainsi que leur vie professionnelle, ont écrit des textes personnels autour du thème : « Désir de jouer, plaisir de jouer ». Ils ont carte blanche et s'expriment librement.

« Je me souviens des longues conversations à refaire le monde pendant les cours. Je me souviens de l'excitation, de la remise en question et du trac avant de monter sur scène. Je me souviens du plaisir de dire des mots, de penser pour d'autres et avec d'autres, et je me souviens, surtout, de la joie, de la satisfaction et du corps vidé après la représentation. »

Elsa a été élève au Conservatoire de Cholet pour son cycle 1 et a poursuivi ses cycles 2 et 3 au Conservatoire d'Angers. En 2019, elle a mis en scène

Juste la fin du monde de Jean-Luc Lagarce, au théâtre du Champ de Bataille à Angers. Elle est en cycle COP à Saint-Étienne.

« C'est assez étrange à dire, mais la première fois que j'ai ressenti un réel plaisir à jouer, de manière forte et effective, ça a été non pendant une représentation ou une répétition, mais juste après. Je jouais au Théâtre du Quai à Angers, lors d'un festival étudiant, dans un texte d'Yves Lebeau, *Du temps que les arbres parlaient* (très beau texte, je conseille !). C'est à la fin seulement du spectacle que je me suis rendu compte que je venais de passer une heure sur le plateau, devant un public, sans me soucier ni du temps qui passe, ni du passé, ni du futur, ni vraiment de mon présent à moi-même. En ressortant de cet oubli, il m'est apparu comme l'une des choses les plus belles au monde. Et il en va de même quand j'assiste à un spectacle, ou un film, ou un concert : c'est quand, à la

sortie, je me rends compte que pendant deux heures, il n'y a rien eu de plus dans mon esprit que ce qui se racontait, que mes émotions... que je me dis "je viens de voir un spectacle incroyable". Je crois qu'une grande partie de mon désir de jouer maintenant vient de cette envie de retrouver ce phénomène, et surtout, de parvenir à le faire vivre aux gens. »

Matéo a été élève au Conservatoire de Cholet en 2013-2014.

Il étudie à l'École Supérieure de Théâtre de Bordeaux Aquitaine depuis 2019.

« Le voilà. Le voilà, le vieux comédien qui entre en scène. Le vieux comédien avec ses cheveux blancs et son embonpoint. Le rideau s'écarte, la silhouette apparaît. Il ne dit rien. Sa marche est lente, son corps est lourd et ses mouvements fragiles. Ses pas s'écraient les uns après les autres dans un silence de velours. Le voilà, le vieux comédien qui s'avance,

doucement, mais sûrement. Ses joues rougissent, son souffle s'emballe, le voilà le vieux comédien. Il est là. Son ventre se gonfle et se dégonfle, ses jambes tremblent dans un grand pantalon côtelé. Ses mains sont immobiles, mais semblent nous toucher.

Le vieux comédien est là. Debout. Son regard, fatigué, lourd des rides qu'il doit porter, se lève sur l'obscurité. »

Séraphin a commencé le théâtre au Conservatoire de Cholet, avant d'intégrer l'EDT 91 en 2015. À la sortie de l'école, il a joué dans *Je me souviens*, spectacle créé et représenté au Théâtre du Soleil.

En 2020, il a joué aux côtés de Denis Lavant dans une adaptation du *Rêve d'un homme ridicule* de Dostoïevski. La même année, il a intégré l'ENSATT.

La danse : les Ballets Russes



Nijinsky dans *L'Après-midi d'un faune*

Les Ballets Russes sont une célèbre compagnie de ballet créée en 1907 par Serge de Diaghilev, avec les meilleurs éléments du théâtre Mariinsky de Saint-Petersbourg.

Dès 1909, la compagnie entame une tournée internationale et, en 1911, Diaghilev coupe les ponts avec le Ballet impérial et s'installe à Paris.

Diaghilev souhaite casser les codes et il s'entoure de quelques danseurs hors du commun, tels que Vaslav Nijinsky, Anna Pavlova, Michel Fokine, Leonid Massine et Georges Balanchine.

Ses collaborations avec des grands artistes comme Stravinsky, Coco Chanel, Baksts ou Picasso vont donner naissance à des ballets courts et puissants.



Nijinsky dans *Petrouchka*

Parmi ces grandes œuvres, figurent :

- *L'Oiseau de feu* en 1910,
- *Le Spectre de la rose* en 1911,
- *Petrouchka* en 1911,
- *L'Après-midi d'un faune* en 1912,
- *Le Sacre du printemps* en 1913,
- *Parade* en 1917,
- *Les Noces* en 1923.

La troupe va voyager dans le monde entier. La dernière représentation est donnée à Vichy le 4 août 1929.

Malgré les tentatives de Serge Lifar et de Boris Kochno, la troupe ne survit pas à son fondateur, décédé à Venise, le 19 août 1929. Mais l'esprit en sera préservé jusqu'au ballet du Marquis de Cuevas.

Balanchine partira aux États-Unis pour y créer son école. Son travail sera toujours inspiré par son expérience aux Ballets Russes.

Les petites histoires... de la grande Histoire de la musique : l'époque classique

1750, c'est cette date qu'ont choisie les musicologues pour fixer la fin de l'époque baroque et le début de l'époque classique.

28 juillet 1750... que s'est-il passé de bien significatif ce jour-là, direz-vous ? Pour le fêru d'histoire, peu de choses probablement. Pour le mélomane averti, cette date correspond à la mort de Jean-Sébastien Bach.



Jean-Sébastien Bach aux claviers de l'orgue

Jean-Sébastien Bach apparaît en effet comme le dernier représentant du style baroque qui, depuis les années 1730, est déjà passé de mode. Par son génie créateur, Bach a su faire la synthèse des différents styles musicaux de son temps. De l'opéra et la mélodie italienne, de la majesté française et, enfin, de la rigoureuse polyphonie allemande, il sut réinventer une musique en quelque sorte « européenne ». Cependant, même s'il sentait les goûts et les modes changer, il persistera jusqu'à la fin de sa vie à élever au rang de modèle absolu le contrepoint savant (c'est-à-dire l'art de combiner les lignes vocales de la polyphonie). Sa dernière œuvre, *L'Art de la fugue* qu'il n'a pas pu achever avant de mourir, en témoigne de façon plus sensible encore. (écoute 1)

Style galant

Devant tant de science, le grand public préfère se tourner vers des musiques plus faciles d'accès qu'il appréhende mieux. Il faut dire également que la société évolue avec l'apparition d'une classe bourgeoise qui aspire elle aussi à goûter aux plaisirs de la musique, mais plus encore, à la pratiquer à domicile. Et cette nouvelle catégorie de musiciens amateurs qui n'existait pas auparavant

exige un répertoire adapté à ses oreilles et à « ses doigts », autrement dit de la musique « plus simple » (mais pas simpliste !). (écoute 2)

Primauté à la mélodie et structure clairement identifiable donnent à cette musique un caractère plaisant dès les premières notes. Cette amabilité musicale, cette facilité d'écoute seront les caractéristiques de ce style baptisé « style galant ».



Gravicembalo col piano e forte, ancêtre du piano

En même temps que surgit ce nouveau public amateur, apparaissent aussi des instruments à clavier d'un genre nouveau. En effet jusqu'à présent, le clavecin (« roi » du baroque) n'offrait pas la possibilité d'un jeu expressif, c'est-à-dire de varier l'intensité de la note en jouant plus ou moins fort sur les touches du clavier. Ces nouveaux instruments à clavier sont munis de petits marteaux qui viennent frapper les cordes au lieu de les pincer sur le clavecin (écoute 3). L'élan du marteau, lancé à plus ou moins grande vitesse par le doigt du musicien, permet de nuancer le jeu du plus doux (en italien *piano*) au plus fort (*forte*). Ainsi est né autour de 1733, le pianoforte (abréviation de *Gravicembalo col piano et forte*, traduction : clavecin avec piano et forte) qui évoluera jusqu'au début du XIX^e siècle pour donner naissance à notre piano moderne (écoute 4). Les



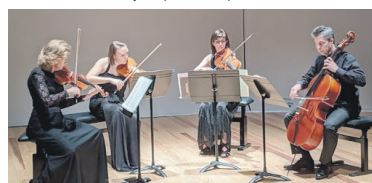
Joseph Haydn (1732-1809)

petites formations sont aussi en vogue, duos, trios et quatuors fleurissent partout en Europe, car elles permettent de jouer dans de petites pièces, en italien *camera* (chambre), ce qui se traduit en français par « musique de chambre » mais ne cherchez pas, vous n'y trouverez aucun lit !

Trinité classique viennoise

Rares sont les compositeurs qui ne cèdent pas à l'appel du style galant, tout du moins au début de leur carrière. Puisqu'il faut plaire, offrons au public ce qu'il aime... Joseph Haydn, Wolfgang Amadeus Mozart et Ludwig van Beethoven, les trois plus illustres compositeurs viennois de cette courte époque, ont su puiser dans ce style la verve mélodique indispensable pour attirer l'oreille de l'auditeur. Mais leur contribution à l'histoire de la musique est somme toute bien plus importante :

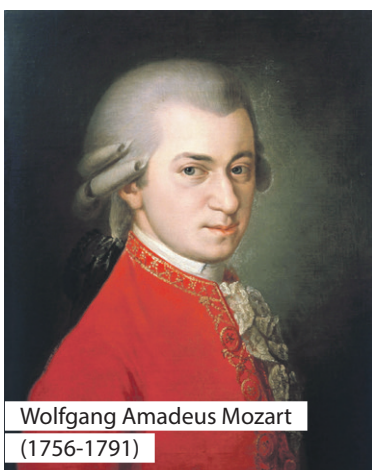
- **Joseph Haydn**, baptisé « père du quatuor à cordes et de la symphonie », participe au développement des nouvelles formes musicales pour des effectifs nouveaux : quatuor à cordes (écoute 5) et orchestre symphonique,



Quatuor à cordes (de g. à dr. : violon 1, violon 2, alto, violoncelle)

- **Wolfgang Amadeus Mozart**, est-il besoin de le présenter tant ses mélodies sont restées dans la mémoire collective ? Amoureux des voix et du théâtre, c'est dans l'opéra (entre autres) que son génie excellera et qu'il défendra la cause d'un opéra national en allemand, jusqu'à présent dominé par la langue italienne (écoute 6),

- **Ludwig van Beethoven**, cadet de ce trio, tient une place particulière dans



Wolfgang Amadeus Mozart (1756-1791)

l'histoire de la musique : un pied dans l'époque classique et l'autre vers l'avenir, l'époque romantique dont il sera question dans le prochain épisode. Éprise de l'Esprit des Lumières et d'idées révolutionnaires, la musique de Beethoven tend à embrasser l'humanité tout entière dans un grand élan de fraternité (écoute 7).

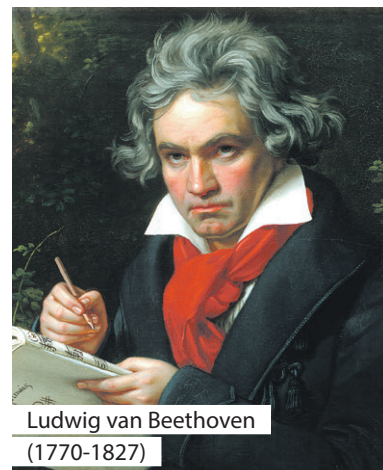
Bien que très courte d'à peine un siècle, cette période dite classique achèvera l'avènement des formes et des formations instrumentales qui jalonnent l'histoire de la musique du XVIII^e siècle jusqu'à nos jours : concerto, symphonies, musique de chambre, musique pour piano, les bases sont ainsi posées et évolueront au gré de la fantaisie des artistes.

Fantaisie, c'est bien de cela qu'il s'agit à l'aube du XIX^e siècle. Sous l'impulsion de deux nouveaux courants artistiques allemands, l'*Empfindsamkeit* (sensibilité) et le *Sturm und Drang* (tempête et passion), les compositeurs n'expriment plus les passions humaines communes à tous (comme à l'époque baroque) et s'opposent à la raison de l'Esprit des Lumières (de l'époque classique) en voulant maintenant exprimer leurs émotions personnelles. Cette « sensibilité » apparaît déjà en filigrane dans certaines œuvres de la fin du XVIII^e siècle (écoute 8) et préfigure ce que seront les préoccupations musicales des artistes de l'époque romantique... mais ça, c'est une autre histoire !

Lecture guidée:

Tapez sur youtube les recherches suivantes :

- > écoute 1 : *BWV 1080 contrepoint 14 inachevé*
- > écoute 2 : *k 545 allegro lubimov*
- > écoute 3 : *mecanisme clavecin piano*
- > écoute 4 : *euronews piano forte*
- > écoute 5 : *Haydn emperor veridix*
- > écoute 6 : *zauberflote vogelfanger glyndebourne*
- > écoute 7 : *Mots du baroque continuo*
- > écoute 8 : *Mozart k 550 estrada*



Ludwig van Beethoven (1770-1827)

Le Service des Sports
pense à vous !



Mathieu

Benjamin

Sylvie

Éric

Emmanuel

Isabelle

Alors que le confinement, même allégé, empêche enfants et adultes de pratiquer l'ensemble de leurs activités sportives habituelles, toute l'équipe du service des Sports de la Ville de Cholet se mobilise pour proposer des exercices ludiques pour bouger à la maison.

Chaque semaine, jusqu'à ce que la pratique de toutes les activités soit à nouveau possible, retrouvez un programme à suivre en famille. Dans ce numéro les éducateurs sportifs vous invitent à une séance de relaxation entre parent et enfant. Ils vous proposent également de jouer les aventuriers en quête d'un trésor caché grâce à un jeu d'orientation dans la maison ou le jardin. Alors, on chausse ses baskets, on pousse un peu les meubles, et c'est parti !

Je fais de la relaxation avec papa ou maman

Durée :
Le temps d'une chanson

Pour qui :
tout le monde

Il faut :

- être par deux
- installer un tapis ou une couverture
- mettre une musique douce
- préparer deux petits sacs de graines magiques * qui ont le pouvoir de me détendre

* petits sacs plastique ou gants de toilette, à l'intérieur desquels on glisse des grains de riz, des haricots secs, des lentilles ou des petits cailloux... le tout formant un petit sac gros comme le poing de maman ou papa. Il est légèrement lesté mais souple, afin d'être posé sur une partie du corps sans qu'il ne tombe.



Petits conseils :

Adapter le temps à chaque enfant en percevant les signes d'agitation.
Ne pas insister car il faut que cela reste un plaisir ; il aimera alors recommencer.

Pour les plus petits, réduire le temps à une minute en racontant une histoire. Les sacs peuvent alors devenir des animaux qui se promènent sur le corps de l'enfant...



C'est parti !

Je m'allonge en premier sur le dos, les bras et les jambes légèrement écartés, les yeux fermés si je peux le faire (ne jamais obliger, juste proposer).

Papa ou maman pose délicatement un petit sac de graines magiques sur moi (hors visage et parties intimes), puis pose le second à un autre endroit. Il reprend en douceur le premier et le pose ailleurs, etc.

Après quelques minutes, papa ou maman reprend les deux petits sacs et les pose à côté de moi.

Puis nous échangeons les rôles.



Jeu d'orientation : créer une carte de la maison et du jardin

Le but de cette activité est de réaliser une carte et sa légende pour qu'ensuite, elle puisse servir à différents jeux d'orientation à la maison.

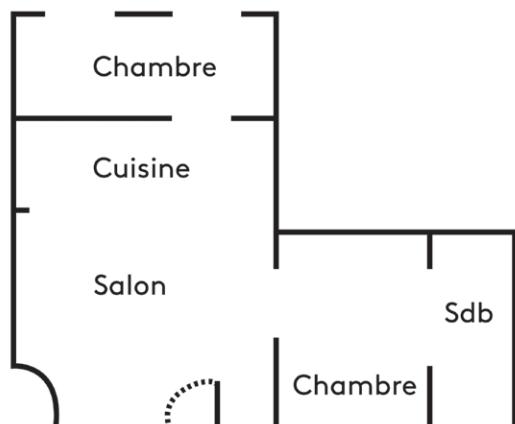
Activité à réaliser avec les enfants à partir de 5 ans

Matériel nécessaire : grande feuille, crayon de papier et/ou de couleur, gommettes

Par ici

Par là

1



L'adulte devra réaliser sur une grande feuille le plan de sa maison et des pièces, avec les passages d'une pièce à une autre :

- prévoir une feuille par plan et par étage
- ne pas hésiter à inscrire le nom des pièces pour faciliter le repérage au début (voir exemple ci-contre).



2

Se repérer avec le plan avant de construire sa propre légende, son propre code :

- mettre le plan dans le bon sens avec son ou ses enfants et se déplacer de pièce en pièce en pointant du doigt le trajet réalisé en temps réel
- pour cela, mettre le plan à plat sur sa main et faire des pauses pour demander régulièrement où l'on se trouve sur le plan.

3



Créer et réaliser sa légende, son code pour se repérer sur la carte :

- il s'agit ici d'élaborer avec l'enfant un code couleur et/ou de formes géométriques pour façonner la carte. Vous pouvez utiliser des gommettes de différentes formes, de différentes couleurs. Ciblez des éléments faciles à repérer, faciles à identifier pour l'enfant, pièce par pièce.
- la légende doit toujours apparaître avec la carte pour aider l'enfant à se repérer et identifier ce qu'il y a autour de lui.

Un exemple (à vous et vos enfants de construire votre légende) :

■ : tables et meubles

x : chaises

x : plantes et fleurs

4



Il est temps de jouer à la chasse au trésor !

Amusez-vous à dissimuler un objet (attention à ne pas trop le cacher, il faut quand même le trouver) puis positionnez-le sur la carte et laissez votre enfant se repérer, avancer, se tromper, trouver puis aidez-le si nécessaire. Vous pourrez augmenter la difficulté en plaçant deux objets, puis trois et ainsi de suite.



La Stella vainqueur du derby

Mardi 24 novembre - La Romagne

C'est dans une salle vidée de ses spectateurs que le derby de Pro A de tennis de table entre La Romagne et Angers a eu lieu, huis clos oblige. Même sans le soutien de leurs fidèles supporters, les Stellistes sont parvenus à s'imposer 3 à 2, notamment grâce à la recrue Nima Alamian, auteur de deux succès. La Stella se déplaçait ensuite à Villeneuve-sur-Lot le vendredi 27 novembre (victoire 3-1) et à Jura-Morez le mardi 1^{er} décembre, avant de recevoir Rouen, ce vendredi 11 décembre.



Concours d'animaux de boucherie

Jeudi 26 novembre - Cholet

Cette année, le Concours d'animaux de boucherie de haute qualité s'est tenu sans public, en raison du contexte sanitaire. Une satisfaction, néanmoins, pour les éleveurs et les acheteurs car Cholet est l'un des rares concours à avoir eu lieu dans la région. Sur le podium, Janick Goupil, des Touches en Loire-Atlantique (à g. tenant le diplôme) remporte le Prix coup de cœur de Cholet 2020 avec une génisse Parthenaise et le Grand Prix du concours revient à Joseph Chéné, de Bégrolles-en-Mauges avec une vache Rouge des prés (à dr. tenant le diplôme).



La féerie de Noël, place Travot

Vendredi 27 novembre - Cholet

Maison du Père Noël, église, manège, sapins... le décor est bel et bien planté sur la place Travot pour entrer dans la magie de Noël. Même si ces fêtes de fin d'année ne seront évidemment pas comme les autres, le Père Noël, en personne, avait répondu à l'invitation du maire de Cholet, Gilles Bourdouloux, et aux Ambassadrices de la ville, pour assister au lancement des illuminations de Noël. Les enfants ne s'y sont pas trompés puisqu'ils avaient déjà investi le manège attendant.



David André - Ville de Cholet



Union Cycliste Cholet 49 Vente matériel Pro !

- Vélos Scott Addict 10, équipement shimano ultegra R8000, périphériques synchrones, roues synchrones neuves. Tailles disponibles XXS, S, M, L, XL : **1649 €**
- Vélo Giant Trinity ctm, équipement shimano 105 R7000, périphériques giant ctm carbone, porte bidon et bidon spécifique ctm. sans roues. Taille M uniquement : **2499€**
- Roues d'entraînement : très peu roulé Mavic Aksium, cassette shimano 105 R7000, pneus Michelin lithion 3 : **199€**
- Plateaux neufs : Shinano R8000 34x50 et 36x52 : **119€**



Contact : Johan Paumard, Mécano Club UCC49 au 06 09 56 13 32

Ecole de vélo UCC49

Union Cycliste Cholet 49
Pôle Cycliste Bernard Hinault
51 Rue Saint-Eloi, 49300 Cholet
Tél. : 02 41 46 36 96
Courriel : ucc49@bbox.fr

Suivez nous sur !
<http://club.quomodo.com/ucc49>
<https://www.facebook.com/ucc49>
<https://twitter.com/ucc49>
Permanences Club mardi et vendredi 11h00 /12h30

Offre FFC :
Remise de 10€ (20%)
par licence jeune

Coup de pouce aux clubs sportifs

La crise sanitaire impacte la vie économique mais aussi la vie associative.

Afin d'accompagner les clubs sportifs du territoire, Synergences hebdo ouvre cette rubrique pour leur permettre de communiquer sur des actions ciblées et spécifiques afin de les aider à traverser cette période délicate.

Pour ce faire, adressez vos demandes à :
schiron@choletagglomeration.fr