

LE JOURNAL DE LA VENDEE

Le bimensuel du Conseil Général [Consultable sur www.vendee.fr](http://www.vendee.fr)

Gastronomie et produits du terroir

Réveillons à la Vendéenne



Huîtres, foie gras, chapons... les produits du terroir vendéen ont des arguments à faire valoir. Le Journal de la Vendée profite de la période des réveillons pour mettre en avant des spécialités vendéennes et des mets de qualité, autant que de tradition, « faits en Vendée ». Des agriculteurs attentifs et des artisans passionnés proposent donc ici de quoi formuler des menus de fête locaux, à consommer quand même avec modération. C'est en tout cas ce que préconise l'IQA (Institut de la Qualité de l'Aliment) pour profiter pleinement des richesses de notre terroir.

Océanographie

Une infinité de ressources inexploitées

L'Ifremer, Institut français de recherche pour l'exploitation de la mer, est présent sur tout l'espace maritime français. À Bouin, sa plateforme est spécialisée dans la conchyliculture. Le seul outil consacré à la recherche sur les algues toxiques y est expérimenté. Entretien avec Jean-Yves Perrot, Vendéen et Président Directeur Général de l'Ifremer.



Page 2

Formations

Écoles / Entreprises, un duo qui marche



Trois nouvelles formations rejoindront bientôt la liste des Instituts décentralisés de Vendée : « Spectacle vivant », « Humanitaire et solidarité internationale » et « Géomatique ». Créés en 1990 avec la coopération des entreprises locales, ces instituts répondent exactement aux besoins du marché. Reconnus au niveau européen, ils offrent une formation concrète.

Page 3

Chaussures

Un réseau toujours plus grand

Plus de 230 000 paires de chaussures transitent chaque année dans les bâtiments de l'entreprise Couillaud. Elles sont ensuite dispersées dans les 17 antennes du groupe. Implantée dans cinq départements, l'enseigne ouvrira deux nouveaux magasins dans les mois à venir.



Page 3

Artisanat

Le mariage du feu et de la terre

Aujourd'hui, sept briqueteries artisanales fabriquent des tomettes et des briques en Vendée. Ce sont les héritières d'un savoir-faire ancestral, transmis depuis l'Antiquité. Travaillant pour des particuliers ou des Monuments historiques, elles ont su s'adapter au marché actuel. On les retrouve à Chauché, Chaillé-sous-les-Ormeaux, La Copechagnière, Saint-Martin-des-Fontaines, La Merlatière, Les Brouzils et Aizenay.

Page 4

Tradition

Le nouveau souffle de la veuze

L'école de veuze de La Garnache compte aujourd'hui 35 élèves, toutes générations confondues. Pourtant, il y a quelques années, l'instrument traditionnel vendéen était sur le point de tomber dans l'oubli. Rencontre avec Thierry Bertrand, facteur et chercheur, aujourd'hui seul fabricant de veuzes en Vendée.

Page 5

Page 8

Spectacles de Vendée à Luçon

Rencontre avec Robert Hirsch, Molière 2007 du meilleur acteur

Le Molière 2007 du meilleur acteur était à Luçon dans le cadre des Spectacles de Vendée. Comédien, danseur, amoureux des grands textes, Robert Hirsch a conquis le public vendéen. Il interprétait le rôle de Davies dans « Le Gardien » d'Harold Pinter. « Ma vie, c'est la scène », affirme-t-il. Une scène qu'il foule depuis plus de soixante ans.



À LIRE

Dossier pages 6-7

- « Belle de Sélection », casting d'une huître
- Le chapon, un poulet sacré roi de la fête
- 3 chefs étoilés livrent leurs secrets
- Les canards passeront Noël dans l'assiette
- La santé est dans la modération
- Les produits du terroir de Vendée labellisés

SOMMAIRE

VENDÉE ACTIVE [Pages 2-3](#)

À DÉCOUVRIR [Pages 4-5](#)

DOSSIER [Pages 6-7](#)

LE FAIT DE LA QUINZAINE [Page 8](#)

AU QUOTIDIEN [Page 9](#)

SORTIR EN VENDÉE [Pages 10-11](#)

ÉVÉNEMENT [Page 12](#)



RECHERCHE OCÉANOGRAPHIQUE - Jean-Yves Perrot, Vendéen et PDG de l'Ifremer

La mer, une infinité de ressources inexploitées



© Ifremer - Michel Gouillou

L'Ifremer, Institut français de recherche pour l'exploitation de la mer, est présent sur tout le littoral français. À Bouin, une de ses implantations est spécialisée dans la recherche liée à la conchyliculture et aux algues toxiques. Créé en 1984, cet établissement public contribue par ses travaux à la connaissance des océans et de leurs ressources, à la surveillance du milieu marin et au développement durable des activités maritimes. Entretien avec Jean-Yves Perrot, originaire de Vendée et Président Directeur Général de l'Ifremer.

Avez-vous un champ d'actions particulier à la Vendée ?

Oui, autour de la pêche et de la conchyliculture. L'Ifremer dispose d'une implantation à Bouin. Actuellement, nous sommes en train de la moderniser. Nous voulons rendre cette plate-forme très performante afin

de contribuer encore plus à la qualité des productions liées à la conchyliculture. C'est dans cette plate-forme vendéenne que nous avons installé le seul outil expérimental consacré à la recherche sur les algues toxiques.

Quelles sont les missions de l'Ifremer ?

Depuis sa création en 1984, l'Ifremer a une triple mission. Nous devons travailler à faire progresser tous les domaines des sciences de la mer comme la microbiologie, l'océanographie et bien d'autres. Nous surveillons le littoral et le milieu marin français, notamment en collaboration avec les pêcheurs vendéens. Enfin nous sommes au service de l'économie maritime française.

À quoi correspond plus précisément votre mission au service de



Une ophiure gorgonocephalus sp sur du corail.

l'économie maritime ?

Nous participons par exemple aux pôles de compétitivité. Ces pôles rassemblent les moyens et les compétences des universitaires, des entreprises et des chercheurs. Cela permet de décloisonner ces différents mondes qui se rassemblent pour réaliser des produits de haute compétitivité.

...et votre mission de surveillance ?

Nous devons sans arrêt être aguets dans tout ce qui concerne la sécurité sanitaire, notamment à cause de l'évolution climatique. Elle apporte de nouvelles menaces. L'augmentation des températures pourrait en effet apporter sur nos côtes des bactéries nouvelles, inconnues jusqu'alors ou bien originaires de régions plus chaudes. Dans ce domaine aussi nous décloisonnons les compétences. Nous

travaillons autant avec les conchyliculteurs qu'avec les chercheurs de l'Institut Pasteur.

Vous avez une mission de surveillance des stocks de poissons, en quoi consiste-t-elle ?

Nous sommes amenés à suivre l'évolution des stocks de poissons. Ici, nous collaborons avec les pêcheurs, notamment vendéens. Avec eux, nous effectuons des campagnes en mer pendant lesquelles nous observons l'état des réserves de poissons.

Dans le cadre de cette mission, notre objectif est de définir avec les pêcheurs les critères d'une pêche qui permette de trouver un équilibre entre la préservation des ressources et la poursuite de cette activité économique. Nous travaillons aussi sur l'élaboration d'engins de pêche sélectifs. Qui ne recueillent pas, par exemple, les trop petites langoustines...

Où se trouvent vos zones d'implantations de l'Ifremer ?

Sur tout le littoral maritime et Outremer. Nous avons plusieurs navires qui nous permettent de nous rendre sur l'ensemble de l'espace maritime de la France. Notre pays possède 11 millions de km² d'espace maritime. C'est la deuxième zone économique exclusive la plus importante au monde. Nous avons le devoir de la protéger. C'est aussi pour nous un immense champ d'opportunités scientifiques, économiques, énergétiques...

TGV : rendez-vous dans un an

C'est très exactement dans un an, le 14 décembre 2008, qu'est attendu le TGV en Vendée. Les travaux d'électrification des voies sont bien avancés. Ce projet bénéficie du soutien exceptionnel du Conseil général. À compter du 14 décembre 2008, les voyageurs entre Paris et les Sables-d'Olonne ou La Roche-sur-Yon n'auront plus à changer de train.

Le franchissement de la Loire soumis à Matignon



Une délégation d'élus, dont les représentants du Conseil général de la Vendée, ont été reçus par le cabinet du Premier ministre mercredi 5 décembre au sujet du franchissement de la Loire entre l'Estuaire et Nantes. Le Premier ministre a invité les élus de Loire-Atlantique et de Vendée à approfondir les études, en particulier pour préciser l'importance du trafic concerné par l'ouvrage envisagé. « L'État s'est engagé à prêter le concours de ses services pour la réalisation de ces études, qui permettront de finaliser le dossier, pour qu'il puisse figurer au prochain CIAT », ont précisé les représentants de la Vendée.

ENVIRONNEMENT - Barrage du Marillet à Château-Guibert

Des plongeurs inspectent l'ouvrage

Des plongeurs ont dernièrement inspecté le barrage du Marillet. Situé à Château-Guibert, l'ouvrage est contrôlé tous les dix ans grâce à cette inspection dite subaquatique. Cette méthode permet, en plus des visites annuelles, d'établir un diagnostic en temps réel. Il offre des avantages pour l'environnement.

Le barrage du Marillet, situé à Château-Guibert, vient d'être entièrement contrôlé. Des plongeurs ont

inspecté l'ouvrage durant quelques jours. La méthode, dite inspection subaquatique, est organisée tous les dix ans par Vendée Eau et le Syndicat d'eau de Mareuil-sur-Lay. Elle complète les visites annuelles effectuées sur les barrages vendéens.

L'inspection subaquatique comporte de nombreux avantages. Elle évite la vidange du barrage. Elle rend possible la production d'eau potable durant la durée des opérations. La présence des plongeurs n'a pas

d'incidence sur le milieu aquatique. Équipés d'une caméra à infrarouge, les plongeurs vérifient le barrage sur toute sa longueur. Ils retransmettent en temps réel sur vidéo les images aux techniciens restés en surface. Le cabinet d'expertise CENIM (Cabinet d'Expertise en Ingénierie Maritime) a été mandaté, cette année, pour prendre en main le suivi de l'opération. « Les plongeurs inspectent tous les organes, c'est-à-dire les vannes de vidange, les turbines et les vannes de prise d'eau qui alimentent l'usine d'eau potable voisine », explique Étienne Théry, responsable des barrages à Vendée Eau. Ils sont reliés par micro aux techniciens qui suivent l'évolution du plongeur depuis leur camion. »

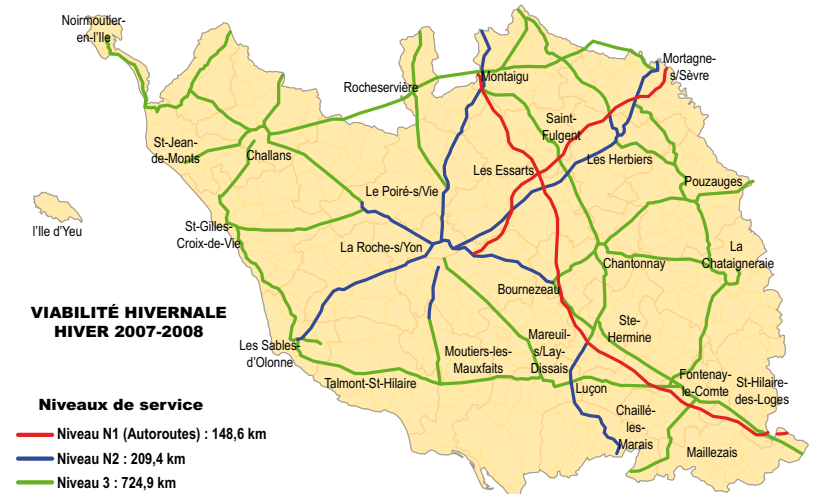
Installés devant un écran, les techniciens peuvent dire au plongeur, par micro, de s'attarder sur tel organe du barrage. Le plongeur peut vérifier, en quelques secondes, le bon état du béton. Il écarte les petites algues qui recouvrent le mur. Il regarde si c'est en bon état en dessous. Ce contrôle rapide et efficace permet au besoin de programmer de futurs petits travaux de consolidation ou de nettoyage.



En surface, les techniciens reçoivent des images des plongeurs.

ROUTES - Sécurisation

Prudence en cas d'intempéries



Inutile de se presser par temps de neige ou de verglas. Il est même préférable de prévoir un délai supplémentaire lorsque la météo s'annonce menaçante. Dès que les chaussées commencent à glisser, les premières interventions destinées à sécuriser les routes se concentrent sur les axes principaux qui figurent sur la carte ci-contre. En cas d'intempéries, chutes de neige ou verglas, il est donc conseillé aux automobilistes de rejoindre aux plus vite ces axes qui présentent les meilleures garanties

de sécurité. Pendant la période hivernale, de la mi-novembre à la mi-mars, est mise en place une organisation et des moyens spécifiques pour garantir les meilleures conditions de circulation sur les principaux axes routiers du département. L'organisation du département repose alors sur 230 agents d'exploitation des 6 Agences Routières Départementales. Huit patrouilleurs circulent dès 3 ou 4 heures du matin sur le réseau pour vérifier la situation sur le terrain et, éventuellement, déclencher les interventions.

ENVIRONNEMENT - Institut Interdépartemental du Bassin de la Sèvre Nantaise

Des repères de crue vont être posés pour prévenir les inondations

L'Institution Interdépartementale du Bassin de la Sèvre Nantaise (IIBSN) va poser soixante-treize repères de crues sur les bords des rivières vendéennes. Ce seront des pièces en lave émaillée en forme de galette, qui seront prochainement scellées sur les bords de La Sèvre Nantaise, La petite et la grande Maine, la Moine, La Sanguèze et l'Ouin. Les informations suivantes y seront notées : date de la dernière crue, niveau maximum atteint par l'eau,

nom de la commune et de la rivière. L'idée est d'entretenir la mémoire du risque, particulièrement pour les habitants des zones critiques. À la porte d'un moulin habité, l'eau en période de crue peut monter d'un mètre en une nuit. Il est important de prévenir les personnes. Une des plaques rappelle la crue du 4 novembre 1960 à Saint-Laurent-sur-Sèvre. L'eau était montée de 2,50 mètres par endroits. En parallèle, l'IIBSN a réalisé un jeu parcours pour les enfants. Il s'intitule

« Les 100 secrets de la Sèvre Nantaise ». Édité en 1 000 exemplaires, il sera distribué dans un premier temps dans des bibliothèques, des ludothèques, des lieux d'hébergement, des mairies, des écoles. Ce jeu de l'oie est composé de 100 cases. Une mascotte, Sévrine la grenouille, permet d'animer le support. Chaque case renferme un secret. Le joueur tombe par exemple sur la case de la Bultière. Il lit « au barrage de la Bultière à Chavagnes-en-Paillers, boire

une gorgée d'eau fraîche fait du bien, je rejoue ». Quelques cases plus loin, il « saute dans le train à vapeur de Mortagne-sur-Sèvre et gagne directement Les Herbiers, case 71 ». Le jeu, à la fois ludique et pédagogique, a su allier l'utile à l'agréable. Il pourrait être commercialisé selon son succès et les demandes éventuelles.

■ Renseignements :
www.sevre-nantaise.com



FORMATION - Instituts décentralisés Écoles/entreprises un duo qui marche



Une formation aux spectacles équestres sera proposée au Haras départemental.

Depuis 1990, les Instituts décentralisés de Vendée, proposent de nombreuses formations. Mises en place par le Conseil général avec la coopération des entreprises locales, elles répondent exactement aux besoins du marché.

À la rentrée de septembre 2008, les Instituts décentralisés de Vendée proposeront trois nouvelles formations : « humanitaire et solidarité internationale », à l'école des Etablières à la Roche-sur-Yon ; « Spectacle vivant », spécialisée dans le spec-

tacle équestre, au Haras de la Vendée ; « Géomatique », l'application des technologies de l'informatique à la géographie, à Pissotte à l'ISEME. Actuellement il existe plus de 20 spécialités de DEES (Diplôme Européen d'Études Supérieures) en Vendée. Ils sont répartis dans plusieurs domaines : agriculture et agronomie, aménagement et environnement, commerce, vente et marketing, gestion et finance, industrie, information, communication et informatique, tourisme, transport et logistique. « Nous sommes en permanence à l'affût et à l'écoute des besoins économiques nouveaux », conclut Lionel Barreateau, chargé de mission pour Fides Vendée, la fédération des Instituts décentralisés vendéens.

Une formation qui correspond aux besoins des entreprises

Les 22 instituts décentralisés de Vendée offrent aux élèves une formation concrète qui correspond aux besoins réels des entreprises locales. Six mois après la fin de leurs études, plus de 80 % des élèves trouve du travail. « Ils ont été mis en place à l'initiative du Conseil général

en 1990, explique Patrice Brousseau, président de Fides, la fédération des instituts décentralisés de Vendée. Ce sont des formations supérieures au service des étudiants et des acteurs économiques ».

Ce sont les entreprises qui sont à la base de ces formations. Les programmes sont mis en place en fonction de leurs attentes. Elles participent aux comités de pilotages. Régulièrement les programmes sont remodelés pour correspondre plus exactement aux besoins du marché.

Depuis quelques années, la plupart de ces instituts décentralisés proposent des DEES, délivrés par la FEDE (Fédération Européenne Des Écoles). Ils sont proposés aux étudiants titulaires d'un BTS et positionnés de Niveau II. « C'est l'occasion d'acquérir une double compétence, précise Lionel Barreateau. Ils favorisent l'intégration des étudiants dans la dynamique européenne. Ils permettent l'acquisition de compétences directement valorisables sur le marché du travail. »

■ Renseignements :
www.supvendee.com

Le contournement de Talmont avance toujours

Les travaux du contournement de Talmont-Saint-Hilaire ont démarré au mois de septembre 2007. Ils sont entrés dans une seconde phase avec la construction des giratoires. Rendu nécessaire par l'intensification du trafic, le contournement de Talmont est un projet exemplaire qui a reçu sa déclaration d'utilité publique en octobre 2000. Il prend en compte toutes les contraintes environnementales. Il s'intégrera dans le paysage et sera équipé de protections phoniques. Sa légalité a été confirmée par trois fois par les juridictions nationales et, plus récemment, par la Commission européenne. Tous les recours intentés par les opposants au projet ont été ainsi rejetés au motif qu'ils étaient infondés. Les modifications du Plan d'occupation des sols (POS) de la commune, quant à lui, n'aura aucune influence sur ce dossier, basé sur le précédent POS.



AGRICULTURE ET ÉNERGIES RENOUVELABLES - Presse à huile Produire du carburant à la ferme

Après une année de service, le bilan de la presse à huile itinérante est très positif. Elle a été mise en place en novembre 2006 par la Cuma Défis 85, grâce aux aides du Conseil général et du Pays du Bocage Vendéen. Elle permet de presser 100 kg de graines de colza ou du tournesol par heure. Elle correspond aux nouveaux enjeux de l'agriculture : produire du carburant à la ferme.

« À une période où la maîtrise de l'énergie et le développement des énergies renouvelables sont prioritaires, il est essentiel de permettre à des groupes d'agriculteurs d'amorcer une diversification et de valoriser

les ressources locales, expliquent les représentants de Syndicat Mixte du Pays du Bocage vendéen. »

Ce matériel mis en place par la Cuma Défis 85 est utilisable par tous les agriculteurs adhérents. Pour produire des tourteaux pour donner à manger à leurs animaux. Ou en récupérer l'huile pour s'en servir de carburant.

En 2006, la quantité de graines pressées a été de 460 tonnes. L'augmentation du prix du pétrole et la stabilisation du prix des céréales sont deux facteurs qui vont encourager les agriculteurs à utiliser ces presses à huile.



La presse à huile permet de produire du carburant et de la nourriture animale.

ENTREPRISE - Les chaussures Couillaud Un réseau toujours plus grand

Historique et dynamique, l'entreprise Couillaud ne cesse de développer son réseau de magasins de chaussures. Aujourd'hui avec 17 magasins elle est implantée dans cinq départements. Depuis le mois de novembre, l'entreprise a inauguré de nouveaux bâtiments.

Chaque année, l'entreprise Couillaud, stocke, classe et étiquette plus de 250 000 paires de chaussures. Les locaux de la maison-mère devenus trop petits, l'entreprise a déménagé dans la zone artisanale des Brouzils. Avec l'aide du Conseil général elle s'est installée dans de nouveaux bâtiments de 2 400 m².

« Nous rencontrons un véritable problème de place, explique Christian Couillaud, président de l'entreprise. Nous ne pouvons rester plus longtemps dans le centre du bourg. Ici nous avons trouvé un nouveau confort de travail avec 300 m² de bureaux et 2 100 m² de stockage sur deux niveaux. »

Les chaussures Couillaud sont des spécialistes de la chaussure en Vendée. Depuis sa création en 1880 par François Couillaud, l'entreprise ne cesse d'étendre son réseau. Aujourd'hui, elle est implantée dans cinq départements du Grand Ouest grâce à ses 17 magasins. « Nous prévoyons d'en ouvrir deux autres au début de l'année 2008, l'un à Thouars

dans les Deux-Sèvres et l'autre à Nord-sur-Erdre en Loire-Atlantique » ajoute Christian Couillaud.

Un service optimal

Le secret de sa réussite est de proposer un large choix de chaussures adaptées à tous les budgets. « Notre choix s'est porté surtout sur la moyenne gamme, explique Christian Couillaud. Mais nous proposons aussi bien des chaussures pour les bébés que pour les seniors. Nous travaillons autour de thèmes variés, le sport, la ville, la détente et les nouvelles tendances »

De janvier à avril, la collection « été » est stockée aux Brouzils dans les locaux du siège social, soit 140 000 paires de chaussures. La collection « hiver » est livrée aux cours des mois de juin et juillet, 100 000 paires de chaussures. Les livraisons arrivées, les employés du siège social étiquettent les milliers de paires. Chaque série est distribuée aux différents magasins. Ils sont ensuite livrés tous les deux jours suivant leurs ventes. « Le véritable secret de notre entreprise, conclut Christian Couillaud, c'est une équipe dynamique qui assure un service optimal auprès de nos clients. »



L'entreprise Couillaud stocke et classe 230 000 paires de chaussures par an.

ENTREPRISE - Vendéopôle de Bournezeau Riccobono Presse choisit la Vendée

Le groupe Riccobono Presse Investissement, leader national de l'impression de presse, a choisi d'implanter sa nouvelle unité de production en Vendée, sur le Vendéopôle de Bournezeau. Un bâtiment de 3 500 m² est actuellement en construction pour accueillir cette nouvelle entreprise dès le premier trimestre 2008. Elle permettra la création d'une vingtaine d'emplois.

Le groupe Riccobono Presse Investissement s'implante sur le Vendéopôle Vendée Centre à Bournezeau. L'entreprise ouvrira ses portes dès le premier trimestre 2008. Un bâtiment de 3 500 m² est actuellement en construction. Il permettra d'accueillir la nouvelle unité de production des imprimeries Riccobono, leader national dans l'impression des journaux quotidiens. Riccobono compte notamment parmi ses clients Le Figeo, Libération, Tribune, Paris Turf, L'Équipe, Aujourd'hui en France, France Soir, Métro et Direct Soir. L'objectif de ce nouvel investis-

sement est d'améliorer les délais de livraisons pour le secteur ouest qui s'étend de Brest à Biarritz.

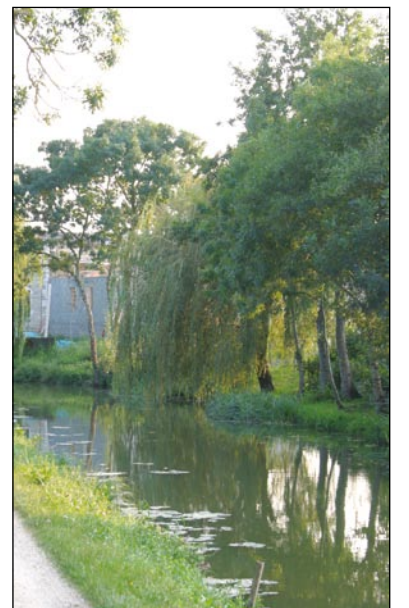
« L'implantation de Riccobono en Vendée est due en premier lieu à leur architecte, Monsieur Roger, explique Wilfrid Montassier, président de Vendée Expansion. Il avait déjà travaillé avec nous quand le groupe Leader Price s'est installé à Boufféré. Il avait eu de très bons contacts. Quand Riccobono a cherché où implanter sa nouvelle unité de production dans le grand Ouest, il leur a vivement conseillé de choisir la Vendée ».

La venue de l'entreprise va créer une vingtaine d'emplois. Elle s'ajoute à la venue d'autres entreprises qui confirment le succès commercial et économique des Vendéopôles. « L'arrivée de Riccobono Presse Investissement constitue une excellente nouvelle pour le Vendéopôle Vendée Centre, souligne Wilfrid Montassier. Elle marque l'implantation d'une activité économique totalement nouvelle en Vendée et confirme la nouvelle vocation logistique de notre département ».

ENVIRONNEMENT - Marais Poitevin Quatre nouveaux contrats signés

Fontaines, Bouillé-Courdault, Doix et Maillé ont rejoint Maillezais, Damvix et Saint-Michel-en-l'Herm vendredi 30 novembre en signant leur Contrat Marais Poitevin avec le Conseil général. Le Contrat Marais Poitevin permet aux communes de mettre en œuvre des actions visant à la protection de l'environnement et des paysages ; à la préservation et la valorisation des ressources naturelles ; à l'embellissement des bourgs et des hameaux ; au maintien et au développement des services et des activités.

Gagné par l'homme sur les eaux, le Marais Poitevin a besoin de l'activité humaine pour ne pas disparaître. C'est pourquoi le Conseil général a mis en place des aides concrètes qui permettent aux 55 communes du marais de conjuguer protection de l'environnement et développement.



ARTISANAT - Briqueterie

Le mariage du feu et de la terre



La fabrication de briques et de carreaux de terre cuite est toujours une activité manuelle.

Sept entreprises artisanales de Vendée fabriquent de la terre cuite. Pour maintenir leur activité, elles ont dû faire face à de nombreux obstacles. La créativité et la qualité sont les maîtres mots qui leur permettent aujourd'hui de se développer.

« Aujourd'hui nous produisons plus de 8000 m² de carreaux de terre cuite par an », explique Jean-Paul Gauvrit, codirecteur des Terres cuites d'Aizenay. Cette briqueterie fait partie des six, qui en Vendée, ont réussi à maintenir leur activité.

La situation géographique des briqueteries est souvent liée au sous-sol, à proximité des gisements d'argile, la matière première et à proximité des forêts, pour le combustible. Au siècle dernier il en existait 250 en Vendée, aujourd'hui il en reste sept, situées à Chauché, Chaillé-sous-les-Ormeaux, La Copechagnière, Saint-Martin-des-Fontaines, La Merlatière, Les Brouzils et Aizenay.

Des créations nouvelles

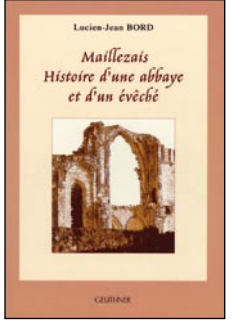
« Pour répondre au marché d'aujourd'hui, notre entreprise s'est plus particulièrement penchée sur la création, explique Jean-Paul Gauvrit. Désormais, nous proposons des terres cuites constituées à partir de sept argiles différentes. Et nous offrons un choix plus vaste de colo-

ris. » De son côté, Julien Blanchard, directeur de la briqueterie Gillaizeau, à Chaillé-sous-les-Ormeaux, travaille sur une gamme plus « patrimoine ». « À partir de mélanges spécifiques, nous vieillissons nos produits pour leur donner un aspect plus historique, dit-il. »

Sur le principe, le métier reste le même depuis l'Antiquité. Les fours construits au siècle dernier sont encore opérationnels et les techniques restent les mêmes. « Selon le coloris recherché, nous plaçons les carreaux à plus ou moins courte distance du foyer », explique Jean-Paul Gauvrit. Dans ces fours, 30 à 35 tonnes de carreaux peuvent être cuits. Cela représente une surface de 600 m². La qualité de ses produits et le respect des savoir-faire traditionnels ont permis à l'entreprise d'Aizenay de travailler dans de nombreux édifices prestigieux de Vendée : l'abbaye de Nieul-sur-l'Autise, le manoir de Réaumur, le château de la Guignardière... Mais aussi en dehors du département, pour le château de Fontainebleau.

Maillezaïs, histoire d'une abbaye et d'un évêché

« Maillezaïs, Histoire d'une abbaye et d'un évêché » est le passionnant récit de la vie de ce monument vendéen. Le premier ouvrage exhaustif écrit sur le sujet depuis 1848.



Lucien-Jean Bord, historien et philologue a réussi le pari d'écrire un livre à deux niveaux. Le simple curieux, passionné d'histoire, de patrimoine ou du marais poitevin y trouvera son compte. Le livre se lit comme un roman. L'historien ou l'étudiant y trouvera d'innombrables informations et hypothèses. En fin d'ouvrage se trouve la bibliographie la plus complète sur Maillezaïs. Forteresse à ses origines, Maillezaïs est devenue une abbaye, un siège épiscopal puis à nouveau une forteresse. Maillezaïs qui a d'abord été une île, est non seulement un monument archéologique mais aussi un lieu où s'entrecroisent l'histoire, l'art, la littérature et la légende.

■ Maillezaïs, histoire d'une abbaye et d'un évêché
Lucien-Jean Bord
Éditions Geuthner - 32€

ARTISANAT - Victoire à domicile

Matthieu Bazin, meilleur jeune boulanger de France

Le Vendéen Matthieu Bazin a remporté le 27^e Concours des Meilleurs Jeunes Boulangers de France. Les résultats ont été proclamés le 23 novembre au Conseil général. Le concours, créé à l'initiative de la fédération de la boulangerie-pâtisserie, a permis aux jeunes d'être sélectionnés sur le plan départemental puis régional. Adélaïde Langlois (Haute-Normandie) s'est classée à la deuxième place ; la troisième place a été remportée par Benoît Jacquard (Rhône-Alpes). Onze autres candidats ont décroché ex aequo la 4^e place. Cette année, il était décidé que la remise des prix ait lieu à

l'hôtel du département. Le hasard a voulu que le Vendéen décroche la palme du Meilleur Jeune Boulanger de France ! Il a été sacré champion sur ses propres terres.



En deux mots

■ Des projets de ports à sec en Vendée

600 places de port à sec devraient voir le jour d'ici à 2010 aux Sables-d'Olonne. Un premier projet privé y est d'ores et déjà abouti. 54 places de ce type sont à l'étude depuis 2005 à l'île d'Yeu. Des projets semblables existent également à Noirmoutier et à l'Aiguillon-sur-Mer. Les ports à sec sont des structures qui accueillent les bateaux dans des râteliers d'où ils sont extraits et mis à l'eau à la demande des propriétaires.

■ Un multiplexe à Mortagne-sur-Sèvre

Le projet de cinéma multiplexe prévu à Mortagne-sur-Sèvre a été autorisé par la commission départementale d'équipements cinématographiques. Les porteurs du projet vont déposer leur permis de construire dans les prochains jours en vue de démarrer les travaux en 2008 pour ouvrir en 2009. Six salles sont prévues, soit 1 200 places. C'est un atout supplémentaire pour l'attractivité de ce canton.

ARTISTE PEINTRE - Annie Gilbert

Une vendéenne à l'Art en Capital

Tout au long de l'exposition Art en Capital qui se tenait à Paris au Grand Palais, des milliers de personnes sont passées devant « La violoncelliste ». Une œuvre de l'artiste peintre vendéenne de Chavagnes-en-Paillers, Annie Gilbert.

Annie Gilbert artiste peintre vendéenne a exposé l'une de ses toiles au Grand Palais, à Paris. Du 22 novembre au 2 décembre dernier, son œuvre « La violoncelliste » était présentée aux milliers de visiteurs de l'exposition Art en Capital.

« Ce tableau, c'est toute une histoire, explique Annie Gilbert. L'un de mes thèmes de prédilection est la femme. Or, voici quelque temps, j'ai lu dans un article la présentation d'un livre consacré aux femmes vendéennes. Ce thème m'a tout de suite plu. J'ai eu envie de représenter, avec mon art, l'une de ces figures vendéennes. Mon choix s'est arrêté sur cette violoncelliste qui travaille aujourd'hui dans l'orchestre de Radio France. »

Une transposition figurative

« On peut définir ma peinture comme une transposition figurative », explique l'artiste. Cette dernière part toujours d'une réalité pour aboutir à un tableau empreint de rêve et de sensibilité. Avant de commencer une



œuvre, Annie Gilbert passe de nombreuses heures à travailler sur son projet, sa composition, ses couleurs, le travail sur la matière...

En 1998, Annie Gilbert perd son travail. Elle décide de s'investir professionnellement dans la peinture. « J'ai réalisé un rêve d'enfant, » se réjouit encore l'artiste. Elle suit des stages chez des artistes tels que Jean Le Cars, Valadié ou encore Briata. En 2004, elle crée son actuel atelier-galerie à Chavagnes. À travers son site Internet et des expositions, Annie Gilbert fait connaître et apprécier son œuvre.

Les bateaux de l'île d'Yeu en fêtes

À l'occasion de l'épiphanie 2008, la boulangerie « L'Encas des Iles » située à Port Fromentine, face à l'embarcadere pour l'île d'Yeu, et en partenariat avec la Compagnie Yeu Continent, a créé une collection de 7 fêtes uniques à l'effigie des bateaux qui relient l'île au continent. Ces galettes des rois seront en vente à la boulangerie dès le 26 décembre et ce jusqu'à fin janvier.

■ Renseignements : 02 51 49 04 50

« Rendez-vous place de l'église » par Pauline Loizeau et Geneviève Phelipot



Question : quelle est la particularité des communes de Sainte-Pexine et Saint-Germain-l'Aiguiller ? Réponse : elles n'ont pas d'église.

Cette particularité ne les empêche pas de figurer dans l'ouvrage de Pauline Loizeau et Geneviève Phelipot qui s'intitule « Rendez-vous place de l'église ». Il y a quatre ans, les deux femmes décident de photographier toutes les églises vendéennes. Elles recensent 321 édifices religieux. Le livre présente chacune d'entre elles. Exemple : Longeville-sur-Mer. Page 225. Une photo accompagnée d'un encadré présente l'église Notre Dame de l'Assomption. On y apprend que le chœur et le transept sont de style roman. La nef de style gothique angevin est quant à elle plus récente. Un texte présente la commune qui était selon la tradition une très « longue ville ». Un cataclysme l'aurait engloutie. Et ainsi de suite pour chacun des édifices recensés. Un index des communes en début d'ouvrage renvoie directement à la page souhaitée.

■ « Rendez-vous place de l'église » par Pauline Loizeau et Geneviève Phelipot. 32 €. Le livre est en vente au magasin Verrier, aux Herbiers (02 51 64 96 44) ou par souscription (06 22 66 83 31)

CÉDÉTHÈQUE - Montaigu

Faites le plein de découvertes

Depuis le 23 novembre, la cédéthèque de Montaigu propose de nouveaux services à ses 5000 abonnés. Plus de 2000 DVD et 500 livres audio viennent compléter les collections. La durée de prêt a été étendue. De même, le nombre de documents à emprunter a été augmenté.

Depuis le mois de novembre, la cédéthèque de Montaigu multiplie ses services. Dans la salle consacrée aux multimédias et en bibliothèque jeunesse, elle propose le prêt de 2000 DVD aussi bien à destination du public adulte qu'à destination du jeune public. De plus, 500 livres audio sont à disposition des abonnés. Ils servent de plus en plus au grand public, no-

tamment aux personnes qui n'ont pas le temps de lire. Les nouveautés ne s'arrêtent pas là. Les 5000 abonnés de la cédéthèque de Montaigu bénéficient désormais

d'un prêt plus long : quatre semaines. Ils ont aussi la possibilité d'emprunter un document de plus, soit six contre cinq jusqu'à présent. Depuis le début de l'année elle a ac-

cueilli 60000 visiteurs et réalisé plus de 100000 prêts.

Du 30 novembre au 16 janvier, Noël en quatre contes sera l'occasion de présenter quatre textes de Noël, « Les trois messes basses » d'Alphonse Daudet, « La petite marchande d'alumettes » d'Anderson, « Que ma joie demeure » de Michel Tournier et « Un chant de Noël » de Charles Dickens. Du 12 février au 30 avril, une exposition de jouets réalisés par des enfants béninois aura lieu. Le 14 mars 2008 : La Nuit des poètes.

■ Cédéthèque de Montaigu
19, avenue Villebois-Mareuil / BP 215 / 85 600 Montaigu Cedex
Tél : 02 51 06 43 43
cedetheque.montaigu@vendee.fr



MUSIQUE TRADITIONNELLE - Thierry Bertrand facteur et chercheur Le nouveau souffle de la veuze

Après plusieurs années d'abandon, la veuze, instrument traditionnel du Marais Breton Vendéen est sorti de l'oubli. Aujourd'hui, Thierry Bertrand, chercheur et facteur d'instruments les fabrique suivant les règles de l'art.

Seule école de veuze ouverte en France, l'école de La Garnache compte aujourd'hui 35 élèves. Toutes les générations s'y côtoient. Pourtant, avec l'arrivée de l'accordéon et des bals musettes, l'instrument était tombé en désuétude. En 1976, Thierry Bertrand et plusieurs passionnés de la musique traditionnelle ont créé pour sa sauvegarde l'association des Sonneurs de Veuze. L'instrument est sorti de l'oubli.

« C'est par hasard que j'ai découvert la veuze explique Thierry Bertrand. Je voulais faire de la musique, je n'avais pas assez d'argent pour m'acheter une guitare. Mon frère avait une veuze. Je l'ai essayée. L'instrument m'a plu, je l'ai adopté.

Ensuite, j'ai rencontré d'autres passionnés avec lesquels nous avons monté l'association des Sonneurs de Veuze. »

À l'époque, il ne restait plus beaucoup de traces de cet instrument

dont les derniers sonneurs professionnels ont disparu dans les années 30. Les premières démarches de l'association ont été de rassembler un maximum d'éléments, photos, gravures, témoignages, chants

collectés. Ce qui lui a permis de reconstituer l'histoire de l'instrument. Il a aussi fallu apprendre à le fabriquer. Thierry Bertrand, facteur et chercheur, s'est lancé dans l'aventure. Après plusieurs années de recherches et d'essais, il confectionne aujourd'hui des veuzes selon les règles de l'art. « Toutes nos veuzes sortent de ses mains » précise Benoît, élève à l'école de Veuze de la Garnache.

En plus des veuzes et instruments traditionnels à hanche de la région, Thierry Bertrand est spécialisé dans la recherche et la fabrication d'instruments de la famille des hautbois. Il les réalise le plus souvent pour des ensembles de musique ancienne. « Je retrouve souvent les derniers spécimens dans les musées, explique Thierry Bertrand. Pour les réaliser il faut compter sur de nombreux mois de travail, précise-t-il. Pour certains, les seules traces qui existent sont les sculptures des chapiteaux d'églises. »



Thierry Bertrand reproduit des instruments anciens et fabrique des veuzes.

PEINTURE - Anne-Marie Cotinet, à Jard-sur-Mer Héritière de l'école de Rouen

Réchappée d'un très grave accident, Anne-Marie Cotinet reprend ses activités de peintre. Inspirée des peintres de l'école rouennaise, post-impressionniste, c'est une artiste appliquée et exigeante.

Anne-Marie Cotinet, peintre d'origine flamande, est Normande par son époux et Vendéenne d'adoption, depuis dix ans. Elle vit à Jard-sur-Mer, non loin de l'océan, dont le bruit se répercute jusque dans son atelier. Aux murs de son univers, des bateaux du Vendée Globe et des départs de régates côtoient des paysages, des demeures de Vendée, des trémières, quelques oiseaux et des marines. Artiste prolifique et reconstruite tant qu'elle vivait en Normandie,

elle a quelque peu reposé ses pinceaux ces trois dernières années, par la force des choses. Victime d'un très grave accident, tandis qu'elle découvrait Noirmoutier, elle a dû réapprendre à marcher.

Autodidacte, Anne-Marie Cotinet a appris son art au contact des anciens de l'école de Rouen. « Je passais beaucoup de temps avec de vieux messieurs, raconte-t-elle. Je les regardais travailler. Et j'en ai tiré tout ce que je pouvais. J'ai été très inspirée par l'école rouennaise. » Inspirée et non pas imprégnée: Anne-Marie Cotinet ne copie pas. Elle reconnaît quand même son faible pour les impressionnistes en général et Claude Monet en particulier. Professeur, elle entraîna ses élèves à Giverny.

L'artiste élabore ses œuvres à partir de photographies et, plus rarement, directement sur place. Ses peintures sont des compositions abouties, à la fois reproductions fidèles de la réalité et visions personnelles de ses sujets. Avant-plans discrets, lumières colorées, mais pas trop, ses toiles sont lumineuses. Elle travaille l'huile du bout des doigts, selon sa propre méthode. Elle avoue toutefois une prédilection pour l'aquarelle qu'elle manie avec précision et application. Tandis qu'elle reprend son activité de peintre, elle cherche à nouer des liens avec des artistes vendéens, pour exposer, se faire connaître, partager son expérience. Timidement, avec une grande humilité.



Anne-Marie Cotinet devant une aquarelle.

■ Tél. : 02 51 33 58 29

SPORT - De bonnes perspectives Bon début de saison pour le squash yonnais

Le squash yonnais a participé brillamment au championnat régional des Pays de la Loire. L'équipe masculine se déplaçait dernièrement à Nantes pour affronter Rezé, Angers et Le Mans. Les Yonnais, après s'être imposés devant Rezé et Angers, ont dû s'incliner devant les Manceaux. Cette même équipe avait déjà empêché leur passage en division supérieure la saison précédente. Leur prochain défi est de tout faire pour s'imposer face à eux plus tard dans la saison. Quant à la toute nouvelle équipe féminine, elle a dépassé les espérances. Avec une moyenne



d'âge de seize ans, les jeunes vendéennes ont battu l'équipe de Coullaines (Le Mans) et Rezé avant de s'incliner face aux Cèdres (Le Mans).

ASSISES - Patrimoine funéraire Les cimetières sont des lieux de la mémoire

L'association Culturelle du Pays Mareuillais vient de faire paraître l'ouvrage: « Les cimetières: carrefours de la mémoire humaine ». Il est le résultat d'un long et minutieux travail de recensement effectué par l'association. Ce travail a permis de dresser l'inventaire des monuments remarquables des cimetières du Pays Mareuillais. Des plus modestes aux plus prestigieux, les cimetières sont des endroits chargés d'histoire et riches en patrimoine. Aujourd'hui, le grand public s'y intéresse de plus en plus. Il cherche à y retrouver ses racines ou tout simplement à satisfaire sa curiosité intellectuelle.

L'ouvrage propose les textes des conférences des Assises Départementales du Patrimoine Funéraire organisées par l'Association Culturelle du Pays Mareuillais en novembre 2006. Damien Durieux, spécialiste du droit funéraire, le pasteur Jean-Yves Peter et Bernard Koelsch, chef de bureau à la Direction de la Mémoire, du Patrimoine et des Archives au Ministère de la Défense y sont intervenus.

Un recueil de conférences riches et variées illustrées par une minutieuse enquête de terrain.

■ « Actes des Assises départementales du patrimoine funéraire Les cimetières: carrefour de la mémoire humaine » - 12 € Éditions de l'association Culturelle du Pays Mareuillais

Renseignements : 02 51 97 32 29



COURSE - Thierry Béthys en lice pour le Dakar Le pilote vise le podium

Dakar 2007. Le Challandais Thierry Béthys choisit de floquer sa moto du 85, son numéro fétiche. Il remporte une jolie huitième place. Il promet illico presto de rempiler pour le Dakar 2008. Pari tenu. Il fait partie des pilotes en lice. Il est le seul à représenter la marque Honda. Départ le 1^{er} janvier 2008.

« Le départ du Dakar aura lieu le 5 mais mon équipe, ma femme et moi quitterons la Vendée le 1er janvier, explique-t-il. À défaut de réveillon, j'espère fêter un podium au Dakar. » Si le pilote vendéen avoue avoir cette année, par manque de temps, « un rallye de moins dans les jambes » il est confiant.

« J'assurerais moi-même mon assistance, précise-t-il. J'ai investi dans un camion que j'ouvre aux autres pilotes. Cet investissement ainsi que l'ouverture de mon magasin en octobre dernier, à Challans, m'ont pris du temps. Ça ne se fait pas tout seul. J'ai repoussé le début de mon entraînement. D'un autre côté, j'ai plus d'expérience et je

suis persuadé que tout ce que j'ai acquis lors des précédentes courses va porter ses fruits ».

Quant à son numéro? Pour le Dakar 2008, il a troqué et coupé le 85 en deux. Il ne garde que le 8, en souvenir de son dernier classement. « Et surtout, dit-il, pour faire partie des meilleurs ». Le numéro huit le place, dès la ligne de départ, en début de course. « J'ai réussi à garder la moi-

« Les amis du bon vieux temps » mènent la danse

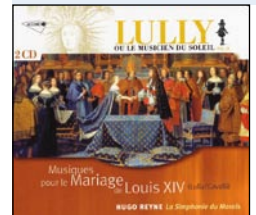


Le groupe vocal de Saint-Pierre-du-Chemin, « Les amis du bon vieux temps », a déjà à son actif trois CD de chansons populaires. Créé en 1986 par René Bonnet, il compte notamment deux accordéonistes et un guitariste. Les chansons sont inspirées pour la plupart d'histoires vraies. « Les amis du bon vieux temps » proposent des temps d'animations dans les maisons de retraite ou dans le cadre de fêtes familiales, locales et cætera. Le répertoire est composé de chants et de poèmes qui rappellent la vie quotidienne ayant marqué l'enfance des membres du groupe.

■ « Les amis du bon vieux temps », CD en trois volumes, en vente chez Siloé à La Roche-sur-Yon.

Renseignements: René Bonnet / 8, rue de la tour / 85120 Saint-Pierre-du-Chemin. 02 51 51 74 42

« Lully/Cavalli: Musiques pour le mariage de Louis XIV »



Le CD « Lully/Cavalli: Musiques pour le mariage de Louis XIV », est disponible

dans les librairies. Sous la direction d'Hugo Reyne, La Symphonie du Marais interprète de manière remarquable les œuvres composées par les grands musiciens français de l'époque à l'occasion de ce grand événement, Lully, Cavalli. Pendant le voyage qui conduisit Louis XIV jusqu'à Saint-Jean-de-Luz, où devait avoir lieu son mariage avec l'Infante Marie-Thérèse d'Espagne. La cour n'a jamais perdu son goût pour le spectacle. Elle a organisé chaque jour des bals, des comédies, des concerts, des feux d'artifice...

Le disque s'articule autour de récits de l'époque et des œuvres musicales créées à cette occasion.

■ « Lully/Cavalli, Musiques pour le mariage de Louis XIV » chez Accord/Universal



Gastronomie et produits du terroir Réveillons à la Vendéenne

Huîtres, foie gras, chapons... les produits du terroir vendéen ont des arguments à faire valoir. Le Journal de la Vendée profite de la période des réveillons pour mettre en avant des spécialités vendéennes et des mets de qualité, autant que de tradition, « faits en Vendée ». Des agriculteurs attentifs et des artisans passionnés proposent donc ici de quoi formuler des menus de fête locaux, à consommer quand même avec modération. C'est en tout cas ce que préconise l'IQA (Institut de la Qualité de l'Aliment) pour profiter pleinement des richesses de notre terroir.



Repas de fête au restaurant du Logis de la Chabotterie.

« Belle de Sélection », casting d'une huître



Choisie à l'issue d'un casting intraitable, produite avec attention, la « Belle de Sélection » est la nouvelle vedette des huîtres Vendée Atlantique. Cette nouvelle appellation est le symbole de la démarche qualité des ostréiculteurs vendéens.

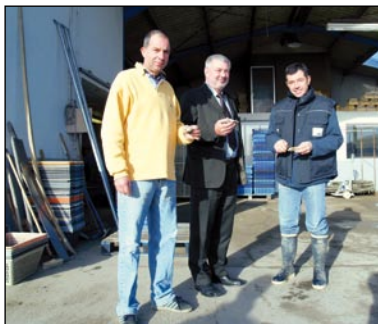
La « Belle de Sélection » est arrivée sur les podiums des écaillers. Lancée l'année dernière, cette huître, en cours de labellisation CCP, connaît cette année sa première

ritable saison. Quinze producteurs de la zone géographique « Huître Vendée Atlantique » ont adhéré à la démarche qui conduit à sa production. Le label garantit des huîtres charnues, d'une jolie forme et dont l'élevage a répondu à des normes exigeantes. Les ostréiculteurs se soumettent à des contrôles, qui portent tant sur la qualité du produit fini que sur les étapes de finition.

Située aux pieds des éoliennes, dans le Polder Sud de Bouin, l'entreprise Ostremer est adhérente de l'Organisation des producteurs conchylicoles des Pays de la Loire (OP) qui a présidé à la création de la « Belle de Sélection ». À la veille des fêtes, Guillaume Raimbert, ses associés et ses salariés trient et emballent la production. Fines ou spéciales, de claire ou d'estran, le fin du fin de leurs produits finissent estampillés « Belle de Sélection ». Le casting est exigeant. Les sujets sont choisis pour leur qualité, leur taille et leur forme, puis sont l'objet de tous les soins du producteur. C'est durant la finition que les huîtres s'imprègnent du terroir où elles sont préparées pour la consom-

mation. Pour les « Belles de Sélection », cette période dure au minimum 30 jours, plus que pour les huîtres ne bénéficiant pas de l'appellation. La « Belle de Sélection » est sous les sunlights, à la télévision, dans la presse et sur les affiches. Elle est aujourd'hui le fer de lance de la mobilisation des ostréiculteurs « Vendée Atlantique » pour faire valoir la qualité de leurs produits et les actions entreprises pour les améliorer. Elle est en vente en grande surface, sur les marchés et dans les poissonneries.

■ Renseignements : <http://www.huitre-vendee-atlantique.fr>



Jean-Louis Lheriau, président de l'OP, Michel Dupont, conseiller général de Beauvoir, et Guillaume Raimbert, ostréiculteur à Bouin.

À savoir

Les huîtres « Belle de Sélection » sont finies soit en claire (affinage), soit sur estran, en mer. Les spéciales sont plus charnues que les fines. Le consommateur a donc le choix entre fines, fines de claires, spéciales et spéciales de claires. Certaines huîtres de claires présentent une belle couleur verte. Elle est due à la présence de la navicule bleue, une algue unicellulaire.



10000 tonnes d'huîtres produites par an

Les huîtres Vendée Atlantique représentent

10 % de la production nationale d'huîtres

60 % de la production d'huîtres commercialisées durant la période des fêtes de fin d'année

L'appellation

« **Huître Vendée Atlantique** » recouvre environ **350 producteurs**, soit une filière de près de **1900 personnes**

Producteur de foie gras à Chavagnes-en-Paillers Les canards passeront Noël dans l'assiette

En Vendée, il existe quelques producteurs de foie gras. Ils élèvent, produisent et transforment eux-mêmes sur place, à la ferme. C'est le cas de Joël Guérin, à Chavagnes-en-Paillers, qui gave annuellement 7500 canards. Quelques semaines avant les fêtes, près de six cents canards étaient pré-gavés en plein air. « Les canards élevés pour donner du foie gras sont d'abord laissés en plein air, explique Joël Guérin. Ils ont deux mois et demi environ. Ensuite, ils sont gavés pendant une douzaine



Le bonheur est dans le pré.

de jours, à raison de deux rations par jour. » En douze jours, le canard prend entre 1,5 et 2 kg et passe d'un poids de 4,5 kg à environ 6 kg. Il est gavé au maïs cuit entier. Deux fois par jour, il ingurgite 450 grammes de cette nourriture. « En fin de gavage, précise Joël, il est temps pour les canards de rejoindre l'abattoir qui est situé sur place. Le foie est fait dans la journée. Les canards qui étaient en liberté fin novembre passeront Noël dans l'assiette ». À



la sortie du laboratoire, les visiteurs n'ont qu'à franchir une porte du magasin pour découvrir tout un panel de produits du terroir. Il y a évidemment des dizaines de bœufs de foie gras sur les étagères. Le rôti de foie gras a cependant toutes ses chances de faire partie de la fête cette année.

Canetons de Challans, au chutney d'oignons et navets caramélisés au miel

De Thierry Drapeau, chef du restaurant le Logis de la Chabotterie

Pour 4 personnes

Ingrédients :

2 canetons, 4 navets, 1 oignon, 2 pommes, sucre, beurre, vinaigre blanc, gelée de pomme, vinaigre de cidre, cidre, calvados, beurre demi-sel, miel, coriandre hachée.



Chutney d'oignons :

Mettre l'oignon entier au four pendant 1h à 150 °C. L'éplucher et le concasser. Éplucher les deux pommes, les couper en dés. Dans un sautoir, mettre le sucre, le beurre, le vinaigre blanc et l'oignon. Cuire pendant 2 heures à feu doux. Réserver.

Jus au cidre :

Porter à ébullition la gelée de pomme dans une casserole, ajouter le vinaigre de cidre. Faire réduire de moitié. Ajouter le cidre, cuire à feu doux jusqu'à consistance sirupeuse. Ajouter le calvados et monter avec 50 gr de beurre demi-sel.

Palet de navet :

Éplucher les navets, couper en rondelles de 1 cm d'épaisseur. Dans une casserole disposer une cuillerée de miel, une cuillerée de coriandre hachée. Caraméliser le tout puis ajouter les navets et verser de l'eau jusqu'à leur hauteur. Laisser cuire jusqu'à évaporation complète de l'eau. Réserver.

Cuisson et dressage :

Cuire les canetons assaisonnés dans un plat à rôtir pendant 8 minutes à 170 °C. Découper les cuisses des canetons et les cuire 5 minutes supplémentaires. Disposer sur un côté de l'assiette le chutney d'oignons, sur lequel on pose le navet taillé en grosses rondelles, le filet de caneton tranché, la cuisse et disposer le jus de cidre autour. Napper le jus de viande (facultatif).

Vin conseillé :

Un merlot rouge de Vendée.

Le chapon, un poulet sacré roi de la fête



Les 5000 chapons élevés par les Chiron aux Landes-Génusson trôneront bientôt au milieu des tables, lors des repas de Noël. Il ne leur reste plus que quelques semaines pour atteindre les 4 ou 4,2 kg recherchés. Hier, plat de rois, le chapon est aujourd'hui une viande consommée traditionnellement à Noël. Particulièrement onctueuse et légèrement persillée elle est très appréciée des gourmets.

« Nous élevons ces chapons depuis la fin du mois de juin, explique Didier Chiron. Ils sont arrivés chez nous, jeunes poussins de la race des poulets noirs, tout juste âgés d'une journée. » Le chaponnage a lieu autour de leur 35^e jour. « C'est une véritable opération chirurgicale pour laquelle nous avons été formés, elle consiste à retirer le testicule de chaque poulet, » ajoute Didier Chiron.

La carcasse se transforme

Cette ablation produit un véritable bouleversement hormonal chez les

animaux. Ils assimilent les graisses de façon plus diffuse à travers tous leurs muscles. Cela permet d'obtenir une viande plus onctueuse. Leur carcasse se transforme. Leur bréchet est plus rond et charnu, moins biseauté que celui des autres poulets.

« Nous ne réussissons pas à 100 % l'opération sur tous les animaux. Au bout de quelques semaines ou quelques mois, les hormones mâles de quelques-uns reviennent. Leurs crêtes se développent et rougissent. Ils sont plus agressifs. Nous les retirons alors du lot, » précise Didier Chiron.

Le chapon est un plat consommé presque exclusivement lors des réveillons de fin d'année. Certains ont essayé de les élever pour les vendre au moment des fêtes pascales. Cela n'a pas marché. Les jours, plus longs, rendent l'élevage difficile. Les poulets sont plus nerveux et supportent moins les quelques jours de claustrations. « À Pâques, c'est l'agneau qui est recherché. À Noël, c'est le chapon, » conclut Didier Chiron.

Moëlleux au chocolat chaud

De Raphaël Rolland, chef du restaurant le Cayola au Château d'Olonne

Recette pour 20 gobelets

Ingrédients :

250 g de chocolat noir, 250 g de beurre doux, 200 g de sucre, 200 g de farine, 7,5 g de levure chimique, 24 g de poudre de cacao, 1/2 cuillère à café d'extrait de café, 5 œufs.

Matériel :

20 petits gobelets en aluminium

Préparation :

Beurrer et sucrer les gobelets. Faire fondre le chocolat et le beurre au bain-marie. Battre les œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajouter la farine, la levure et la poudre de cacao. Dans ce mélange, incorporer le chocolat fondu avec le beurre et l'extrait de café. Remplir au 2/3 les gobelets. Cuire 10 mn au four à 180 °C. Servir avec un coulis de fruits rouges et une glace à la vanille.



Roulade de filets de sole au foie gras avec son beurre acidulé aux agrumes

De Jean-Pascal Vallée, chef du restaurant Villa Dilecta aux Sables d'Olonne

Recette pour 4 personnes

Ingrédients :

Une grosse sole filet, deux escalopes de foie gras de 60 gr chacune, un citron vert, une cuillère à soupe de sucre, du beurre, du sel du poivre, des champignons de saison

Préparation :

Lever quatre filets dans la sole et rouler à l'intérieur 30 gr d'escalope de foie gras, tenir à l'aide d'un pic de bois. Cuire à 180 °C ou thermostat 6 environ pendant 5 à 7 minutes. Couper la roulade une fois cuite et disposer les deux morceaux sur les champignons cuits, arroser de sauce.

Sauce :

Réduire le jus de citron et le sucre. Une fois sirupeux mettre deux cuillères à soupe d'eau, deux de crème, monter au beurre, saler, poivrer. Râper le zeste de citron vert sur la sauce au moment de servir.



Le marché du terroir Vendéen

La tarte aux pruneaux de l'île d'Yeu

La tarte aux pruneaux ou tarte des nocés est une spécialité de l'île d'Yeu, particulièrement de la pâtisserie Mousnier. L'origine de ce dessert remonte à l'époque du cabotage. Les pruneaux font leur apparition sur l'île. L'histoire raconte que, depuis, les mariés doivent faire le tour de l'île pour partager la tarte aux personnes qu'ils ne peuvent pas inviter.



Miel et foie gras : un duo réussi

Cette année, il est paraît-il très tendance de servir son foie gras sur de fines tranches de pain d'épice. Le goût du miel se marie à merveille avec la saveur du foie gras. Les fins gourmets peuvent opter pour des carpaccios au pain d'épices. Il suffit de beurrer légèrement le pain d'épices au préalable. Le miel de Vendée, notamment celui du "Vent des abeilles" à Sallertaine, peut aussi être utilisé pour peaufiner vos sauces.



Le fion des « Fournées de la vie »

À Aizenay, le fion des « Fournées de la vie » décroche régulièrement un podium. Fait de façon artisanale, ce dessert appelé aussi "flanc maraîchin", est parfumé à la vanille ou à la cannelle (parfum traditionnel). Il est cuisiné à base d'œufs au lait améliorés auxquels on ajoute de la crème fraîche. Le fion était autrefois préparé pendant les fêtes pascales. Il permettait d'écouler les œufs qui n'étaient pas mangés pendant le carême.



Le sel des Olonnes

Les sels de Yohan-Paul à L'île d'Olonne montrent la richesse née des anciens marais salants remis au goût du jour par ce jeune propriétaire. Les spécialités comme la fleur de sel et les sels aromatisés voient le jour grâce aux techniques rustiques. Une pincée de fleur de sel sur les toasts au foie gras ou un succulent bar en croûte de sel sont des idées à retenir en cette fin d'année.



Pour avoir les adresses des autres producteurs Vendéens : AIPPV (Association Interconsulaire pour la Promotion des Produits de Vendée), 02 51 47 34 56 - www.aippv.fr

Repas de fêtes - Quelques conseils diététiques

« La santé est dans la modération »

L'Institut de la Qualité et de l'Aliment donne ici quelques conseils pour profiter pleinement des repas de fêtes.

Peut-on associer santé et plaisir lors des fêtes ?

Oui, bien sûr. Pour cela il faut jouer sur les associations d'aliments. Par exemple, on peut servir du saumon fumé (riche en acide gras insaturés, en vitamines A et D et en lipides) avec une salade d'agrumes variés (riche en vitamine C et en calcium)

Quels conseils donneriez-vous pour les repas de fêtes ?

Il faut profiter de ces moments conviviaux. Le tout est de jouer la modération. Aucun aliment n'est interdit à condition de ne pas en abuser. Deux à trois heures avant le dîner, il est conseillé de prendre une collation, fruit ou laitage. Cela évite de se jeter sur les gâteaux apéritifs.

Avez-vous quelques indications à donner pour réaliser un repas de fête équilibré ?

À l'apéritif, les cocktails de fruits et de légumes 100 % pur jus sont peu caloriques et riches en vitamines et en fibres.

tamines, minéraux et fibres.

Les gâteaux apéritifs, souvent gras et salés peuvent être remplacés par des toasts garnis, de saumon (riche en acide gras du type oméga 3), des dés de fromage (riches en calcium), des fruits secs et des crudités, tomates-cerises, bâtonnets de concombre ou encore fleurs de chou-fleur... En entrée, les huîtres et crustacés sont riches en minéraux. Le foie gras est riche en matières grasses (45 %). Ses matières grasses sont majoritairement composées d'acides gras mono-insaturés reconnus bénéfiques pour le système cardiovasculaire. Il s'agit quand même d'un produit énergétique. Le plat principal, viande ou poisson, permet de faire le plein de protéines et de fer. On peut l'accompagner d'un mélange de légumes verts, de féculents, d'une julienne de légumes, de légumes secs...

Les produits labellisés du département

- Les volailles fermières de Challans
- La Brioche de Vendée : Label Rouge, Critères Qualité Certifiés et Indication Géographique Protégée (IGP)
- Le Porc Fermier de Vendée et Charcuterie (Label Rouge et IGP)
- Le Bœuf et veau Fermier de Vendée (Label Rouge et IGP)
- La Sardine de St-Gilles-Croix-de-Vie (Label Rouge)
- La Moquette de Vendée (Label Rouge ; IGP en cours)
- L'agneau fermier (Label Rouge)
- Les Vins des Fiefs Vendéens : Appellation d'Origine Vin Délémité de Qualité Supérieure ; en attente l'Appellation d'Origine Contrôlée
- Turbot d'élevage à Noirmoutier (Label Rouge)
- Association Blonde d'Aquitaine (Label Rouge)

Le plateau de fromages met en valeur le patrimoine culinaire français. Il peut être accompagné de pain complet.

Le dessert est une source importante de lipides et de glucides. Ceux à base de fruits ou les entremets lactés sont plus conseillés. Les boissons alcoolisées sont également très caloriques. Il faut boire de l'eau régulièrement pour favoriser l'élimination.

Comment récupérer après les fêtes ?

Après un bon déjeuner, il faut manger léger le soir : une soupe de légumes pour faire le plein de fibres et de vitamines. Cette soupe peut être complétée par un produit laitier et un fruit suivant l'appétit. Les jours suivants, il est recommandé de reprendre une activité physique régulière et de boire au moins 1,5 litre d'eau par jour.

SPECTACLES DE VENDÉE - « Le Gardien » à Luçon

Rencontre avec Robert Hirsch, Molière 2007 du meilleur acteur

Robert Hirsch était à Luçon dans le cadre des Spectacles de Vendée, les 2 et 3 décembre. Il interprétait le rôle du clochard Davies, dans la pièce « Le Gardien » d'Harold Pinter, qui lui valut le Molière 2007 du meilleur acteur. Après soixante ans de théâtre, le talent du comédien qui fête cette année ses 82 ans n'a pas pris une seule ride. Sur scène, l'ambiance est mystérieuse. La lumière est glauque. Pourtant, dès le lever du rideau, le comédien habite la scène. Comédien, danseur, amoureux des grands textes, ce fidèle admirateur de Molière méritait bien un trophée éponyme.

Comment avez-vous trouvé le public vendéen ?

La salle a bien réagi. C'est une pièce difficile. Elle peut faire sourire ou rire parfois. Elle ne fait jamais rigoler. C'est la rencontre de trois types complètement paumés qui n'auraient jamais dû se rencontrer. Le fond du problème, c'est qu'ils sont malheureux. Le public a vu une pièce insolite qui est jouée depuis plus de quarante ans. C'est une chance d'entendre du Pinter, prix Nobel de la littérature 2005, à Luçon.

Quels rôles avez-vous préférés tout au long de votre carrière ?

Je ne peux pas dire que j'ai préféré tel rôle. À partir du moment où j'accepte un rôle, j'aime le jouer même si après, c'est un bide ! J'ai beaucoup aimé évidemment jouer Scapin, Raskolnikov, Néron et Richard III. Celui qui m'a procuré le plus de plaisir, c'est Sosie dans l'Amphitryon de Molière. C'est un bonheur de jouer ça. Chaque réplique fait mouche. On se laisse aller sur scène.

Comment préparez-vous un rôle ?

Le métier, c'est d'apprendre son texte, tout le temps. J'aime me débarrasser au plus vite du texte. Je le

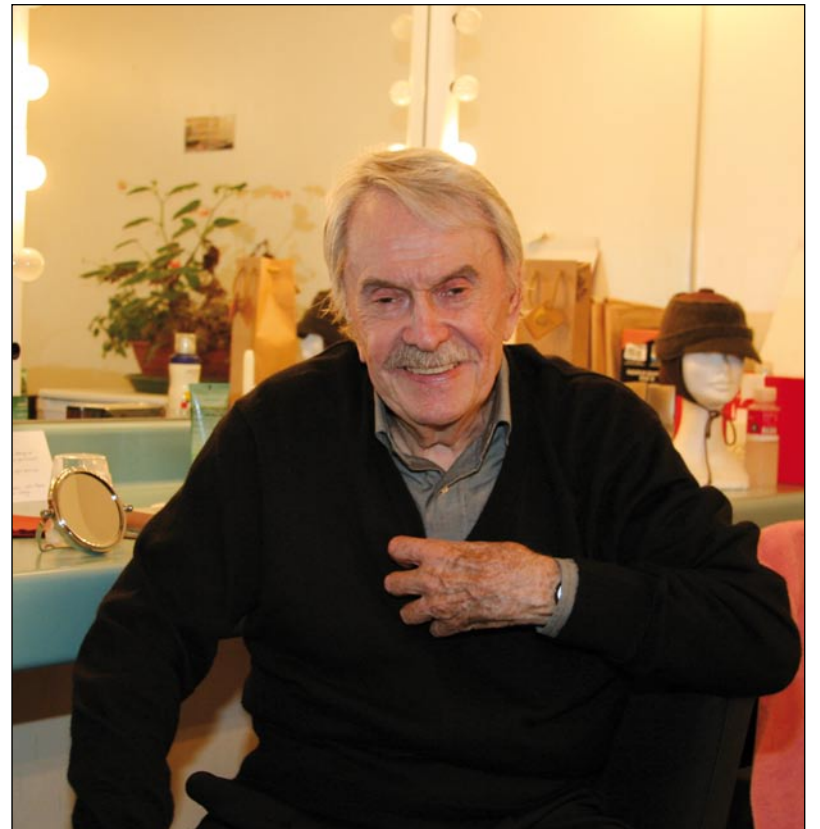
veux au mot à mot, je ne lâche pas. Je le redis tout le temps même après plus de trois cents représentations comme ici. J'utilise aussi beaucoup les gestes. Ça s'appelle la mémoire gestuelle. Si vous êtes assis à tel moment sur scène et que vous avez perdu votre texte, les mots reviennent quand, en vous relevant, vous retrouvez la place exacte des choses.

Avez-vous toujours le trac avant une représentation ?

Oui mais il me porte, il me propulse. Ma vie c'est la scène, ça l'a été et ça continue. Je ne fais pas de tournée d'habitude, mais je ne voulais pas lâcher ce rôle. Quand on est reçu comme ici, c'est formidable. C'est peut-être la dernière fois que j'ai l'occasion de jouer un personnage aussi riche. J'irais jusqu'au bout.

Il y a beaucoup de zones d'ombre dans la pièce. Quelle interprétation peut-on faire quand le rideau tombe ?

Chaque spectateur se fait sa propre interprétation. Un jour, quelqu'un a dit à Beckett : « Dans votre pièce « En attendant Godot », il y a un Dieu qui veut dire Dieu. Est-ce que ça veut dire qu'on attend Dieu ? », Beckett a répondu : « Non. C'est l'histoire de quatre acteurs avec des chapeaux melons. Faites-en ce que vous voulez ». Il est arrivé la même chose à Pinter. Un auteur dramatique qui avait vu « Le Gardien » lui a dit : « Je pense que vous avez voulu représenter Dieu, son Fils et l'homme dans tout son misérabilisme. » Pinter a répondu « Non. C'est l'histoire de



deux frères qui engagent un gardien ». Et voilà. Chacun en pense ce qu'il veut. Je sais juste que ce vieux n'est pas le dernier pour les deux frères. On le sait parce que quand

ils se regardent à la fin, ils se sourient et c'est un sourire qui veut dire « on l'a eu ». Ils jouent à un jeu malsain. Ils le dérouillent quand même ce vieux !



Samuel Labarthe, Robert Hirsch et Axel Kiener ovationnés à Luçon.

« Le Gardien » d'Harold Pinter

« Le Gardien » est une pièce que le Britannique Harold Pinter, prix Nobel de littérature en 2005, a écrite en 1959. C'est un huis-clos qui se déroule dans une chambre délabrée, encombrée de vieux meubles. L'ambiance est mystérieuse, surréaliste du début à la fin. L'histoire est la suivante : Aston invite chez lui Davies après l'avoir tiré d'une bagarre. Le vieil homme qui vit dans la rue accepte d'être hébergé chez Aston. Il se révèle être opportuniste, sournois, méchant et revendicateur. Les choses se gâtent lorsque Mick, le supposé frère d'Aston, entre en scène. C'est lui le propriétaire. Il est contre l'intrusion du vieil homme qu'il rudoie. Les deux frères proposent pourtant tour à tour de l'engager comme gardien. Mais ont-ils vraiment besoin d'un gardien ou se livraient-ils à un jeu malsain et pervers ? Robert Hirsch a reçu le Molière 2007 du meilleur acteur pour ce rôle. À Luçon, il partageait la scène avec deux jeunes comédiens prometteurs, le robuste et inquiétant Aston interprété par l'excellent Samuel Labarthe. Mick, le frère impulsif et violent d'Aston était interprété par le jeune Axel Kiener.



Tribunes des Groupes de l'Assemblée Départementale

Union pour la Majorité Départementale

Des actions cohérentes en faveur de l'environnement

La Vendée est le cinquième département agricole français. Elle occupe le premier rang national pour l'élevage des canards à rôti, des lapins et des jeunes bovins et le deuxième rang pour l'élevage bovin. 77 % de la superficie du département est consacrée à l'agriculture, contre 55 % pour la France entière. Pour cette raison, la Vendée figure en avant-dernière position des départements les plus boisés. Mais les hommes ont cessé de se nourrir de la forêt depuis des lustres. Pour faire face à la disparition des exploitations, le Conseil Général mène diverses actions en partenariat avec la Chambre d'Agriculture. Elles visent à favoriser notamment des pratiques respectueuses de l'environnement. Elles concernent de surcroît l'installation des jeunes agriculteurs. 320 000 euros ont ainsi été débloqués dans ce cadre précis. Le Conseil Général soutient également la formation des agriculteurs en phase de reconversion biologique. Il verse ainsi à la Chambre d'Agriculture une subvention de 22 375 euros, augmentée de 305 euros par exploitation reconvertie. Il apporte aussi son soutien au GAP, le groupement des agro biologistes. Le Conseil Général est par ailleurs en passe de signer une nouvelle convention avec la Chambre d'Agriculture. Elle aura pour objectif de soutenir la recherche appliquée en vue de trouver des variétés végétales plus résistantes, moins gourmandes en eau et compatibles avec le climat et les sols de la Vendée. La préservation des ressources en eau est en effet aussi une priorité du département. Elle se matérialise, entre autres, à travers une action pilote menée depuis 1999 sur le Bassin de Rochereau. Cette action vise à inciter l'ensemble des habitants et particulièrement les agriculteurs à réduire les rejets polluants sur leur bassin versant de près de 20 000 hectares. Dans le cadre de son action en faveur des énergies renouvelables, le Conseil Général aide l'acquisition par les agriculteurs de presses à huile. Celles-ci permettent la production à la fois de carburant vert et de tourteaux destinés à l'alimentation bovine. Les Contrats Paysages ruraux institués en Vendée aident les communes rurales et les agriculteurs à reconstituer le paysage bocager. Près de 5,5 millions d'arbres ont ainsi été plantés à l'initiative du département dans des haies et dans des boqueteaux de moins de 4 hectares. La subvention à la plantation de surfaces supérieures à cette superficie est du recours de la région et soumise à l'approbation d'une commission. Sous l'influence des agriculteurs, qui souhaitent préserver les surfaces agricoles, la plupart des projets ne reçoivent pas d'agrément. Les haies restaurées grâce à l'action départementale sont valorisées à travers leur entretien. Le produit de leur taille peut servir à l'alimentation de chaudières à bois spécifiques, dont le Conseil Général a convenu d'équiper en particulier ses services routiers.

Le Groupe des élus socialistes et républicains

Agriculture bio, développement de filières d'avenir, environnement : à encourager !

Comme l'écrivait André Pochon dans « Les sillons de la colère », il y a un avenir agricole à reconstruire. Gérer durablement l'environnement, améliorer l'alimentation humaine en interaction avec la santé, diversifier les produits et les usages, 100 % d'agriculture durable, c'était le pari du volet agricole de l'environnement. Mais tout le monde ne joue pas dans le même camp... Le rôle de l'agriculture est d'abord de nourrir 6 milliards - sans doute 9 - en 2050, avant de produire de l'énergie propre et renouvelable, car le risque est grand que l'alimentation devienne hors de prix pour de nombreux habitants de la planète sans pour autant régler la question de la pénurie de carburants et la préservation de la biodiversité. Autre enjeu d'avenir : la gestion de l'eau. Réduire la pollution de l'eau par les nitrates qui concerne plus de la moitié des surfaces agricoles françaises, supprimer les déséquilibres chroniques dans les territoires en matière de ressource en eau d'ici à 2012, entre autres, en cultivant des céréales qui consomment moins d'eau (1 kg de céréales absorbe une tonne d'eau), par exemple. Il faut aussi promouvoir des variétés végétales qui manifestent une faible dépendance vis-à-vis des fertilisants et produits phytosanitaires... voire sans insecticide ? Rappelons que l'agriculture biologique « assure la production d'aliments avec des méthodes de culture respectueuses de l'environnement, en excluant l'usage de pesticides et des engrais chimiques de synthèse ». En France, elle est insuffisamment soutenue, y compris en Vendée. A titre anecdotique, le Conseil général n'a versé que 500 Euros à l'Association de Promotion pour l'Agriculture Biologique et l'Environnement aux Herbiers pour sa 3ème édition du marché bio en 2006. Nous demandons au Conseil général de soutenir les agriculteurs en mettant en place des mesures agro-environnementales en vue de les aider à s'adapter, assorties de compensations financières afin de réduire l'utilisation d'engrais et de produits chimiques. Et pourquoi pas un plan vendéen d'appui à l'agriculture biologique, en soutenant de manière significative les conversions ? Actuellement, qu'il s'agisse d'agriculture bio, malgré les discours, de cultures d'avenir comme le chanvre, par exemple, la Vendée ne comptant que 17Ha, le Conseil général de la Vendée ne soutient pas ces filières comme le font par exemple d'autres Conseils généraux, dont le Lot et Garonne. Les agriculteurs qui innovent doivent être soutenus financièrement, ainsi qu'en termes de plantations de bosquets et de haies, qui peuvent alimenter les filières « bois énergie ». Nous sommes d'ailleurs en queue de peloton en France pour les plantations d'arbres. La Vendée, leader de l'environnement ? On en parle beaucoup, mais concrètement, les actions simples et efficaces ne sont guère favorisées...

ENTRETIEN - Le professeur Renaud Trouvé, le 14 janvier à La Roche-sur-Yon « Il est temps de réagir pour éradiquer la drogue »

Le professeur Renaud Trouvé donne une conférence sur la drogue, le 14 janvier prochain à La Roche-sur-Yon, à l'invitation du Centre de lutte contre la toxicomanie. Biophysicien, pharmacologue, toxicologue, professeur à l'université du Texas Houston, il a été lauréat de la Société française de toxicologie, en 1986, pour ses travaux dans ce domaine. Il s'est particulièrement penché sur le cannabis et la cocaïne.

Vous venez donner une conférence en janvier, à La Roche-sur-Yon, sur les dangers de la drogue. Elle est ouverte à tous. Cela veut-il dire que, malgré les mesures de prévention, il y a encore une évolution des consommations ?

Tout d'abord, je dirais qu'il est évident que tout le monde est invité à cette conférence. En tout cas, c'est ma position. On ne sépare les publics que dans certains cas précis, dans les lycées par exemple. Les parents et les jeunes n'y assistent pas ensemble, pour des raisons évidentes de confidentialité. Je viens en Vendée où j'ai de nombreux contacts. Je suis souvent en lien avec différentes personnes avec qui j'aime échanger mes idées. Ensuite, entendre parler



Le professeur Renaud Trouvé invite à plus de fermeté contre la drogue.

de nos jours de mesures de prévention me fait doucement rigoler. Il faut des mesures fortes pour éradiquer la drogue. Quelle que soit la couleur politique, malgré les signaux d'alarme et les efforts de certains élus, aucune action sérieuse n'a été

mise en place en France. D'un côté, l'éducation nationale mène sa propre politique dans le domaine. De l'autre, certains médias nous racontent celle des chambres, pas plus de 18°C. Enfin, il est conseillé de ne pas fumer chez soi, en particulier en présence d'enfants et d'asthmatiques... Depuis 90 ans, le Comité National contre les Maladies Respiratoires et son réseau de comités départementaux se bat activement sur tous les fronts. En Vendée, il mène de nombreuses actions dans ses locaux: l'école de l'asthme, le café du souffle. Il organise de nombreuses animations dans des écoles, des collèges, des lycées, des entreprises...

Qu'ont-ils fait en Suède ?

Le modèle suédois vient d'une constatation simple et brutale. Entre 1970 et 1980, les autorités se sont aperçues de l'évolution de la consommation de drogues, de la plus puissante comme de la moins puissante, et de leurs conséquences. Là-bas, la surveillance de la santé publique est très bien gérée. Leur système est très rigoureux. Ils ont décidé d'agir et je peux vous dire que maintenant, ça ne rigole plus. Toute consommation de drogue est punie. Si on vous prend en train de fumer un joint dans la rue, vous êtes conduit au commissariat de police puis à l'hôpital. Votre séjour est prolongé si vous avez besoin d'être aidé et soigné sur le long terme.

Comment en sont-ils arrivés à des méthodes aussi radicales ?

La Suède est un pays où il y a beaucoup de ports. L'héroïne a vu sa consommation monter en flèche dans les années 70. En parallèle, les actes de violence, les vols, les meurtres eux aussi se multipliaient. Cela les a effrayés. Ils se sont dit qu'il fallait arrêter d'assister à ce suicide. Ils ont aussi été les premiers à prouver qu'une personne qui a fumé entre trois et cinq joints dans sa vie

accroît ses chances de déclencher une schizophrénie. Au-delà de cinquante joints, ce risque est multiplié par cinq. Étant donné le nombre actuel de consommateurs de cannabis en France, on peut s'attendre à avoir entre 80 et 100 000 schizophrènes en plus dans les dix ans qui viennent.

Héroïne, cannabis, mais on parle aussi du retour en force de la cocaïne. Comment expliquez-vous cette évolution inquiétante des consommateurs ?

Ce n'est pas un retour en force en France. C'est nouveau. Il y a toujours eu des consommateurs de cocaïne, dans les milieux littéraires puis dans la jet-set des années soixante-dix/quatre-vingt. Aujourd'hui, c'est grave, la cocaïne descend dans la rue. Le gramme est de moins en moins cher, elle se répand partout. Les trafiquants ont adopté la politique des supermarchés: répandre le produit partout, à prix accessible. Un gramme de cocaïne* coûtait 800 francs en 1980, il coûte aujourd'hui 50 euros.

* 1 g = 1 dose pour un toxicomane dépendant / 1 g = 5 doses pour un consommateur pas encore dépendant.

PRÉVENTION - Campagne du souffle Le souffle c'est la vie

« La pollution intérieure, pour un air plus sain à la maison », voici le thème de l'année du Comité National contre les Maladies Respiratoires. Le comité départemental le réutilisera toute l'année à travers différentes animations, dans les écoles et les entreprises.

Fin novembre, le Comité Vendéen contre les Maladies Respiratoires a lancé le thème de sa campagne 2007 / 2008: « la pollution intérieure, pour un air plus sain à la maison ». Tout au long de l'année, le comité reviendra

régulièrement sur ce thème.

« Aujourd'hui, précise le docteur Pigeanne, pneumologue et membre du comité vendéen, nous passons 70 à 90 % de notre temps à l'intérieur, dans nos maisons, bureaux, voitures. Pour les femmes au foyer cela monte jusqu'à 97 % de leur temps. Aussi l'air que nous y respirons a un impact important sur notre santé. »

Le Comité National contre les Maladies Respiratoires a relevé plusieurs « ennemis » à combattre: les fumées de tabac, les acariens, les moisissures, le monoxyde de carbone, l'amiante, les

poussières, les parasites des animaux domestiques... Plusieurs moyens existent pour lutter contre tous ces parasites. Il faut aérer régulièrement les pièces. La température des pièces ne doit pas être trop élevée, notamment celle des chambres, pas plus de 18°C. Enfin, il est conseillé de ne pas fumer chez soi, en particulier en présence d'enfants et d'asthmatiques...

Depuis 90 ans, le Comité National contre les Maladies Respiratoires et son réseau de comités départementaux se bat activement sur tous les fronts. En Vendée, il mène de nombreuses actions dans ses locaux: l'école de l'asthme, le café du souffle. Il organise de nombreuses animations dans des écoles, des collèges, des lycées, des entreprises... Dans les mois qui viennent, ses nouveaux locaux à La Roche-sur-Yon seront inaugurés. Ils permettront d'accueillir le public dans les meilleures conditions. « À terme, nous aimerions en faire la Maison du Poumon du département, » explique le docteur Pigeanne.

Comité National contre les maladies respiratoires

104, bd d'Angleterre
85000 La Roche-sur-Yon
Tél: 02 51 05 24 92
Courriel: cvmrt@wanadoo.fr



SERVICE À DOMICILE - Trophées 2007 Anne-Yvonne Poulailleau, une « nounou » en or

Anne-Yvonne Poulailleau, aide à domicile de l'association d'Aide à Domicile en Milieu Rural (ADMIR) de Belleville-sur-Vie a reçu le premier prix des Trophées 2007 des services à la personne. Organisés sur le plan national, ils distinguent, parmi les quelque 1000 dossiers retenus, cette Vendéenne qui refile les missions de l'ADMIR.

Le jour de la remise des 1^{ers} Trophées des services à la personne, Noémie, Janyce et Dorian ne sont pas peu fiers de poser aux côtés de leur « nounou », Anne-Yvonne Poulailleau, qui s'occupe d'eux régulièrement. Cette aide à domicile de l'ADMIR de Belleville-sur-Vie a remporté ces trophées organisés sur le plan national par l'AFPA (Association Nationale pour la Formation Professionnelle des Adultes). Elle a été particulièrement honorée pour sa mission de garde d'enfants.

« Je travaille cent quarante heures par mois, souligne Anne-Yvonne. Je m'occupe des personnes âgées, je leur prends leurs rendez-vous, je fais leurs courses. Je fais aussi des tâches ménagères et je m'occupe des trois enfants Herbreteau plusieurs fois par semaine ».



Âgée de 54 ans, Anne-Yvonne a longtemps travaillé dans une manufacture. Elle subit en 2005 un licenciement économique. Elle décide alors de se reconverter au sein de l'ADMIR. Elle-même maman de trois enfants, elle insiste sur la nécessité de la formation. « C'est indispensable, précise-t-elle. Il y a des gestes qui s'apprennent, notamment lorsqu'on travaille auprès des personnes âgées. C'est un beau métier. Les gens nous attendent tellement que je n'ai pas l'impression d'aller travailler ! »

GREFFE - Besoin de donneurs Soane écrit une chanson pour sensibiliser aux dons d'organes

La chanteuse vendéenne Soane sort un CD single « Besoins de donneurs » pour sensibiliser aux dons d'organes. « L'histoire a commencé un dimanche après-midi, explique-t-elle. On discutait avec Luc Bouron des jeux nationaux des Transplantés qui étaient organisés aux Sables-d'Olonne par l'association Trans-Forme en mai dernier. Il m'a demandé si ça me tentait d'écrire une chanson sur les dons d'organes. J'ai accepté ». Luc est passionné de sport. Transplanté du rein depuis cinq ans, il fait partie de l'association Trans-Forme. Créée

pour sensibiliser les gens au don d'organes via la pratique sportive, Trans-Forme trouve en Soane une nouvelle façon de toucher le public. Cette conversation et la rencontre que fait Soane avec les parents de Jean-Philippe Raffeneau aboutissent à l'écriture de « Besoins de donneurs ». La chanson rend hommage à Jean-Philippe Raffeneau décédé accidentellement il y a 7 ans. « Ses parents, Jean-Yves et Anita ont décidé de faire don de ses organes. Cinq vies ont pu être sauvées grâce à lui », dit Soane. La douleur de la perte de leur

fils est encore vive, mais les parents de Jean-Philippe tiennent à ce que son histoire soit racontée. Leur geste peut inciter d'autres personnes à faire comme eux pour sauver des vies. La chanson « Besoins de donneurs », produite par Trans-Forme, est sortie en single, le 15 décembre, à l'occasion d'un des concerts de Soane. Tous les bénéfices seront reversés à l'association.

■ Renseignements :
www.trans-forme.org
www.soane.fr



Prévention routière: une Écharpe d'or pour Saint-Mars-la-Réorthe

Saint-Mars-la-Réorthe a décroché une Écharpe d'or, décernée par la Prévention Routière, pour distinguer des initiatives locales. Cette année, sur les cent vingt-huit candidatures, six écharpes et deux prix spéciaux ont été décernés. Lors de la remise des prix, Véronique Besse, conseillère générale du canton des Herbiers déclarait: « Cette écharpe récompense le projet prévention alcool qui a vu le jour grâce à l'implication des jeunes du canton des Herbiers ». Ce projet était soutenu notamment par les associations de Prévention Routière, Familles Rurales et le service animation jeunesse du Conseil général.

JUSQU'AU 6 JANVIER Les sites départementaux À l'heure de Noël

Le Haras de la Vendée

Du 22 décembre au 6 janvier, Arnaud Gillette et Guillaume Assire Becar, présenteront « La chasse au renard ». Tous les après-midi, à 17h, ce spectacle équestre comique sera joué dans le hangar à fourrage. Percy Emster, jeune lord, et son valet, George, entraîneront les spectateurs à suivre une chasse dans la campagne anglaise. Petit hic, ni les chevaux, ni les chiens ni même le renard ne l'entendent de cette oreille... Spectacle comique gratuit. Du 22 décembre au 6 janvier, un Noël anglais au Haras de la Vendée, c'est aussi de multiples animations autour du thème. Tous les jours un conteur racontera aux enfants les plus belles histoires de Noël, à 15h, 16h et 18h. Des jeux anglais et un sapin rempli de friandises selon la mode de la reine Victoria leur seront proposés.

Un Noël anglais au Haras

Entrée libre et gratuite

Fermeture le 25 décembre et le 1^{er} janvier

Renseignements : 02 51 37 48 48

http://www.haras.vendee.fr



L'Historial

Jusqu'au 6 janvier, les visiteurs de l'Historial retrouveront l'ambiance des Noël d'antan. Décors et animations leur feront revivre les Noël de Vendée du début du XX^e siècle. À partir du 22 décembre, « Le carrousel Saint-Nicolas », manège 1900 de cinq places pour des enfants de 2 à 7 ans sera installé dans le grand hall de l'Historial. Les enfants pourront y accéder les 22, 23, 26, 29 et 30 décembre ainsi que les 2, 5 et 6 janvier. Rémy Hervouet contera « Les légendes de Noël » les 22, 26, 29 décem-

bre et 2 et 5 janvier à 11h30, 15h30 et 17h00.

Les 23 et 30 décembre à partir de 14h30, des associations locales « les Bœucquots d'Aux Lucs », « Gestes et Traditions Vendéennes » et « Buffet et manivelle » proposeront aux visiteurs un spectacle « De la veillée de Noël à la guilaneu ».

■ **Tarifs :** plein : 8 € / réduit : 5 € / Gratuit pour les moins de 18 ans

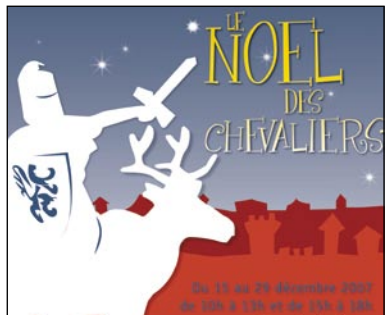
Renseignements : Historial de la Vendée

– Les Lucs sur Boulogne

02 51 47 61 61

www.vendee.fr - historial@vendee.fr

À PARTIR DU 15 DÉCEMBRE Les Sables-d'Olonne Le Noël des Chevaliers



À partir du 15 décembre, sur la place de la mairie des Sables-d'Olonne, les enfants, de 5 ans et plus, sont invités à passer des vacances médiévales. Des tournois de jeux médiévaux sont au programme, mais aussi des batailles de pièces, jeux de lancers, billards et jeux sur plateau. Sous le chapiteau installé sur le parvis de la mairie, les enfants deviendront chevaliers. Ils se regroupe-

ront par équipes pour affronter leurs adversaires autour de ces jeux anciens.

■ Samedi 15 et dimanche 16 décembre de 10h à 13h et de 15h à 18h

Du vendredi 21 au 24 décembre de 10h à 13h et de 15h à 18h

Du mardi 26 au 29 décembre de 10h à 13h et de 15h à 18h

Participation gratuite

Inscription sur place

MERCREDI 19 DÉCEMBRE Mouilleron-en-Pareds Claude Burneau : contes d'ici et de partout

Le conteur Claude Burneau convie les enfants et leurs familles, mercredi 19 décembre, à Mouilleron-en-Pareds. À 15h et 17h, il présente son spectacle « Contes d'ici et de partout » dans la maison natale de Georges Clemenceau (rue Georges Clemenceau). Les petites histoires qu'il racontera se-

ront adaptées à l'âge du public présent ce jour-là. Récits des origines, contes d'animaux, randonnées, histoires de loups, de princesses ou de paysans : le sac à merveilles des contes du monde est inépuisable. L'entrée est gratuite.

■ **Renseignements :** 02 51 00 38 72

JUSQU'AU 30 DÉCEMBRE Faymoreau Empreinte d'histoire, l'aventure minière s'expose

Le 28 février 1958, le dernier puits de charbon du bassin minier de Faymoreau fermait définitivement. Aujourd'hui, presque 50 ans plus tard, les hommes se souviennent à travers le regard du photographe Pascal Baudry. Il reste quelques jours, jusqu'au 30 décembre, pour découvrir l'exposition de photos « Empreintes d'Histoire, l'aventure minière vendéenne », présentée au musée du Centre Minier de Faymoreau. Organisée par la Communauté de Communes Vendée Sèvre Autise, l'animation présente des photos d'objets, des portraits et des paysages ayant conservé des traces de l'activité industrielle.

■ **Tarifs :** 3 €, 2 € (gratuit - 16 ans).

Horaires d'ouverture : mercredi, samedi et dimanche, 14h/18h.

Renseignements : 02 51 00 48 48

www.centre-minier-vendee.com



LES 22 ET 23 DÉCEMBRE Montaigu Tous ensemble contre les maladies orphelines

Le week-end des 22 et 23 décembre, la Fédération des Maladies Orphelines (FMO) et l'association Amis Parcours, troupe de théâtre amateur de Montaigu, organisent un temps fort autour du thème : Tous ensemble contre les maladies orphelines. Dans la salle des fêtes de Montaigu, la manifestation débutera le samedi 22 décembre à midi et se terminera le dimanche à 19h30. Des spectacles, des jeux, des danses, des forums, une exposition, des cafés-théâtres et bien d'autres animations permettront aux petits et aux grands de partager un moment de solidarité.

À l'issue du week-end, un chèque sera remis à la FMO.

• **Samedi 22 décembre :** de 12h à 23h30

• **Dimanche 23 décembre :** de 14h à 19h30

■ **Tarifs :** spectacle pour les enfants et démonstration de danse : entrée libre

Café-théâtre : 7 € sans réservation / 6 € sur réservation

Réservations jusqu'au 20 décembre : 02 51 06 39 17

Informations :

- Amis Parcours / BP 132 / 85 601 Mon-

taigu cedex

www.amisparcours.com

amisparcours@voila.fr

- Relais local de la Fédération des Maladies Orphelines

57, rue de la Roche / 85 100 Chantonnay

Tél : 02 51 94 34 16



DU 31 DÉCEMBRE AU 6 JANVIER La Chaume Expo de Noël de Chaum'Art

L'association Chaum'Art de La Chaume organise une exposition du 31 décembre au 6 janvier au Prieuré Saint-Nicolas. Une trentaine d'artistes venus de toute la France présenteront leurs œuvres au public. Ils seront accompagnés des enfants des écoles de La Chaume et d'adultes handicapés du Foyer Godet, dont les bénévoles de Chaum'Art s'occupent tout au long de l'année. Une centaine de dessins et toiles seront accrochés, ainsi que des sculptures. L'association Chaum'Art dispense des cours à des personnes handicapées et travaille à réunir des artistes pour des expositions. Elle organise notamment des expositions en plein air sur les quais de la Chaume chaque week-end estival

■ **Renseignements :**

Exposition au Prieuré Saint-Nicolas, du

21 décembre (vernissage à 18h) au 6 janvier, de 13h à 18h. renseignements sur l'association au 06 63 61 45 44



SAMEDI 22 DÉCEMBRE

Montaigu : deux heures de rire au profit d'Entraide sans Frontière

L'association Familles rurales de La Bruffière a décidé de soutenir l'action d'Entraide sans frontière (ESF). Les quinze acteurs et techniciens ont monté un spectacle de sketches humoristiques autour du thème du décollage. Les deux heures de rire ont été réalisées aux côtés d'Yves Le Gac, médecin et membre de l'association. Voyage en avion, transit à l'aéroport, toutes les situations seront présentées au public durant la soirée qui est soutenue par la communauté de communes Terres de Montaigu. Le spectacle a lieu le samedi 22 décembre à 20h30 à l'ISLT de Montaigu (3 bis, rue Raymond Parpaillon). L'intégralité des dons sera reversée à l'association Entraide sans frontière.

■ **Tarif :** 7 €

Réservations : 02 51 06 39 17

SAMEDI 22 DÉCEMBRE Saint-Denis-la-Chevassse Les frères Martineau au secours d'un clocher

La municipalité de Saint-Denis-la-Chevassse organise un concert des frères Martineau, samedi 22 décembre salle Richelieu. Il s'agit de « la Tournée des 20 ans » célébrant les deux décennies de succès indémodables de Patrice et Roger. Les bénéficiaires de la manifestation seront consacrés à la restauration du beffroi de l'église de la commune. Ce beffroi qui date de 1895, donne d'importants signes de fatigue et d'usure. La municipalité a décidé d'arrêter les cloches à la volée : si elles tintent toujours pour donner l'heure, baptêmes, mariages et sépultures ne sont plus annoncés. Le conseil municipal a souhaité réparer le beffroi. Le montant estimé des réparations avoisine les 40 000 € et la commune n'a pas les moyens de prendre en charge la totalité du coût des travaux. Le conseil a donc décidé de lancer une souscription auprès des volontaires. Cette souscription se fera en lien

avec la fondation du Patrimoine, avec laquelle a été signée une convention le mercredi 12 décembre.

■ Renseignements :

La manifestation aura lieu salle Richelieu à 20h30.

Prix des places : 10 € pour les adultes, 5 € pour les enfants de 5 à 14 ans, étudiants et chômeurs.



JEUDI 20 DÉCEMBRE Les Sables-d'Olonne « Intimes » de Julien Clerc



Le jeudi 20 décembre à 20h30, aux Sables-d'Olonne, les Atlantes accueille Julien Clerc. Après une journée internationale triomphale, qui l'a mené de New York à Londres, en passant par Casablanca, Amsterdam et Montréal, le chanteur revient en France pour nous présenter son opus « Double enfance », écrit partiellement par Carla Bruni. Pour cet album où la tonalité se fait moins légère que d'habitude, Julien Clerc, accompagné de deux musiciens, opte pour une ambiance plus intimiste.

■ **Renseignements et réservations :**

02 51 96 85 78

JUSQU'AU 16 JANVIER Cédéthèques de Montaigu et La Gaubretière
Opération « Noël en quatre contes »

Les cédéthèques de Vendée mettent le conte de Noël à l'honneur, jusqu'au 16 janvier. Dans le cadre de l'animation « Noël en quatre contes », des textes de Noël sont présentés actuellement au public. Il s'agit des « Trois messes basses » d'Alphonse Daudet, « La petite marchande d'allumettes » d'Andersen, « Un chant de Noël » de Charles Dickens et « Que ma joie demeure » de Michel Tournier. Une exposition inédite sur les contes et la vie des auteurs complètera l'animation.

• **Mercredi 9 janvier à 15h30, à Montaigu**
Spectacle « Un Chant de Noël » d'après Charles Dickens, par la Compagnie Star Théâtre. Un soir de Noël, Ebenezer Scrooge, un vieil avaré égoïste et dur est visité par le fantôme d'un de ses amis, qui le met en garde contre les dangers d'une vie consacrée au profit.
Tout public – sur inscription



• **Samedi 12 janvier à 15h30, à la Cédéthèque de Montaigu**
Goûter littéraire « Les Trois Messes Basses » par la Compagnie des Menteurs
Les comédiens feront une lecture

d'extraits du texte d'Alphonse Daudet. Le public s'installera autour de petites tables, où lui seront servies des boissons et des collations.
Public adulte – sur inscription

• **Samedi 12 janvier à 15h30 à la Cédéthèque de La Gaubretière**
Conte « La Petite Marchande d'allumettes » par la Compagnie de la Trace. La petite marchande d'allumettes voit, mais elle, on ne la voit pas. Elle est le fantôme de la misère qui erre dans la richesse. Au cœur de l'histoire, une poupée de chiffon déambule dans cette nuit du jour de l'an.
À partir de 3 ans – sur inscription

■ **Renseignements et inscriptions :**
02 51 06 43 43 (Montaigu)
02 51 57 49 00 (La Gaubretière)
À noter que les cédéthèques seront fermées du 22 décembre au soir au 28 décembre au matin, et le 1^{er} et 2 janvier.
En raison des délais de fabrication, ces spectacles seront peut-être complets à la parution de ce numéro.

JEUDI 10 JANVIER L'Échiquier
« Tout bascule »



Le jeudi 10 janvier à 20h30 sur la scène de L'Échiquier à Pouzauges, Marthe Mercadier et Olivier Lejeune

entourés de cinq autres acteurs s'en donneront à cœur joie dans « Tout bascule ». Cette comédie écrite et mise en scène par Olivier Lejeune est une pièce de boulevard. Qu'est-ce qui peut bien pousser un homme à divorcer deux heures après s'être marié ? Un déferlement de catastrophes et de quiproquos ahurissants, des répliques qui font mouches, tels sont les ingrédients de cette comédie au ton résolument moderne.

■ **Renseignements :** 02 51 61 46 10

SAMEDI 22 DÉCEMBRE Saint-Michel-en-l'Herm
« Le bossu » en scène

« Le Bossu » de Paul Féval mis en scène par Roger Blanchet et interprété par les comédiens de la Chapelle-Achard sera joué à Saint-Michel-en-l'Herm le 22 décembre à 21 heures à l'espace culturel. Plus de quarante comédiens de la troupe de la Mothe-Achard feront revivre aux

spectateurs la fameuse histoire du prince de Lagardère. L'association Histoire Culture et Patrimoine à l'origine du projet reversera une partie des bénéfices de la soirée au comité vendéen de la lutte contre le cancer.

■ **Renseignements :** 02 51 97 65 08

SAMEDI 19 JANVIER Saint-Hilaire-de-Loulay
Rencontre festive vendéo-bretonne



Comme chaque année, l'association « Lolayo » de Saint-Hilaire-de-Loulay organise son Fest-noz et Bal Folk avec au programme *Arbadetorne* et *Esquise*. Le quatuor professionnel *Arbadetorne* n'est plus à présenter aux Vendéens qui connaissent bien dorénavant Maxime Chevrier (violin, mandoline et chant), Jeff Rambaud (guitare et chant), Emmanuel Vri-gnaud (chant, veuze, violon, clac-bois, hautbois), et Michaël Auger (accordéon diatonique et chant). Ils proposent un panorama le plus large possible des différents terroirs de danses de Vendée, mais aussi des danses populaires que l'on trouve ailleurs, mais à la façon d'ici : valse, polka, mazurka,

orset, spirou, paskovia. Esquise fait la part belle aux morceaux traditionnels de la musique bretonne, ce trio (moyenne d'âge 23 ans) nous venant du pays gallo est né 1999 par la rencontre des frères Badeau, François (accordéon diatonique) et Thomas (clarinette) avec Vincent Marin (bombarde et saxophone). Aujourd'hui ils sont quatre, le trio s'est enrichi de percussion avec Pierre Le Normand à la batterie. Le cocktail de ces deux groupes, danses vendéennes et bretonnes, se fera entendre le 19 janvier 2008 à St-Hilaire-de-Loulay dans une belle et grande nouvelle « salle Yprésis »

■ **Renseignements :** 02 51 94 27 92

VENREDI 18 JANVIER Spectacles de Vendée
Le Gospel pour 100 voix



Le vendredi 18 janvier, à 20h30, les plus belles voix du Gospel d'Europe se feront entendre à la Boissière-de-Montaigu, dans l'église Notre-Dame de l'Assomption. En

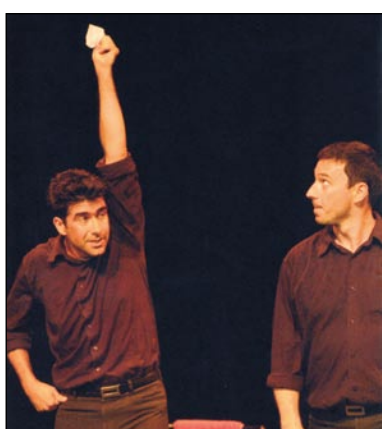
mai 1998, les dix meilleures chorales européennes se sont réunies. De ce concert est né le Gospel pour 100 voix. C'est une façon de rendre hommage à l'histoire poignante et émouvante des esclaves noirs. Depuis, il sillonne les routes du Vieux Continent. Sous la direction de Linda Lee Hopkins, se sait partager sa chaleur, son entrain et communier avec les spectateurs.

■ **Le Gospel pour 100 voix**
La Boissière-de-Montaigu
Église Notre-Dame de l'Assomption
Ouverture de la billetterie le 18 décembre

RESA www.vendee.fr
tél. 02 51 36 93 60

SAMEDI 12 JANVIER Les Sables-d'Olonne
Les Bonimenteurs

Le samedi 12 janvier à 20h30 Jean-Marc Michelangeli et Didier Landucci sur la scène de l'Auditorium Saint Michel des Sables-d'Olonne présenteront leur spectacle « Les Bonimenteurs ». Un spectacle d'humour qui allie écriture et improvisation. Les péripéties du duo comique Marco et Ducci tissent le fil conducteur du spectacle et encadrent des saynètes improvisées sur des thèmes inventés par le public.



■ **Renseignements et réservations :**
02 51 96 85 78

FIN EN FÉVRIER 2008 Canton de Saint-Fulgent
Sixième concours photo

Le sixième concours photo du canton de Saint-Fulgent est lancé. Deux thèmes au choix sont proposés aux photographes fulgentais, ou autres. Les inscriptions seront closes le jeudi 28 février 2008. Pour participer, il faut faire parvenir trois photographies maximum par thème et par foyer, en couleur ou en noir et blanc, accompagnées des indications suivantes sur papier libre : nom prénom ; adresse et numéro de téléphone ; date et lieu de la prise de vue. Les clichés doivent mesurer 13x19cm, ou 13x17cm. Ils peuvent être aussi bien récents

qu'anciens. Les épreuves seront conservées en vue d'une exposition qui se déroulera dans le hall de la Communauté de communes du canton de Saint-Fulgent. C'est à l'occasion de son vernissage que seront proclamés les résultats. Deux prix seront attribués par thème, pour les habitants du canton et pour les habitants hors canton.

■ **Communauté de communes du canton de Saint-Fulgent – 2, rue Jules verne – BP8 85250 Saint-Fulgent**
www.cc-canton-stfulgent.com

Organisé par la Communauté de Communes du Canton de Saint-Fulgent

Concours Photo

6^{ème} édition
ouvert à tous
les photographes amateurs

A GAGNER :
Lecteur DVD portable
Appareil photo numérique

2 thèmes au choix :
Reflets
Portes et fenêtres

Conditions de participation :
- photo couleur ou N & B
- tirage papier format 13 x 19 cm ou 13 x 17
- 3 photos max. par thème et par foyer
- date limite d'envoi : 28 février 2008
- à envoyer : soit en main propre, soit par courrier recommandé

Règlement complet disponible à la Communauté de Communes du Canton de Saint-Fulgent
2 rue Jules Verne - BP850 Saint-Fulgent
Tél. 02 51 43 81 83
ou sur site internet www.cc-canton-stfulgent.com

DIMANCHE 23 DÉCEMBRE L'Orbrie
Cyclo-cross à l'Américaine



Un cyclo-cross à l'Américaine a lieu le dimanche 23 décembre à L'Orbrie. Les coureurs, par équipe de deux, se relaient pendant 1h15. Des sportifs professionnels sont attendus. L'épreuve débutera à 14h45. Elle sera précédée d'une épreuve de quarante minutes, en individuel, réservée aux amateurs, cadets juniors et dames, à partir de 13h20. L'entrée est gratuite. Le circuit est situé au parc de la grotte, à côté de la salle municipale.

■ **Renseignements :** 06 62 51 92 21 ou cyril.joulin@wanadoo.fr

DIMANCHE 30 DÉCEMBRE Moutiers-les-Mauxfaits
Corrida pédestre avant la Saint-Sylvestre



Le Moutiers-les-Mauxfaits Athletic Club organise sa quatorzième corrida pédestre le dimanche 30 décembre. L'épreuve comporte une course jeunes, une épreuve découverte de 3396 mètres et un 10000 mètres. Ce dernier compte pour le challenge de Vendée 10 km.

Le secrétariat ouvrira à partir de 13h pour les inscriptions qui seront prises jusqu'à 20 minutes avant le départ de chaque course. Les départs et les arrivées auront lieu au complexe sportif des forêts (Les Moutiers-les-Mauxfaits), pour un circuit en agglomération.

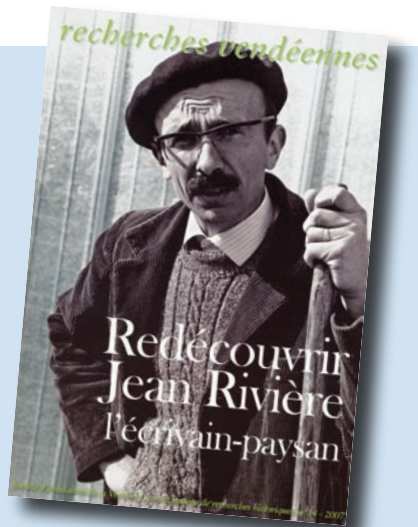
Départ du 3396 km à 15h ; départ du 10 km à 15h45.
Courses jeunes : à 14h30 garçons et filles nés en 1995-96-97-98 ; 14h45 garçons et filles nés en 99 et 2000.
Courses enfants : 1897 m (années 1995-96-97-98) et 960 m (années 1999 et 2000)

■ **Renseignements :**
Jérôme Troger 14, rue Pierre et Marie Curie 85540 Moutiers les Mauxfaits.
Tél. : 02 51 98 99 83
E-mail : mmac@laposte.net
Site internet : <http://www.moutiers-les-mauxfaits.fr>

DÉCOUVERTE - Jean Rivière

La richesse de l'œuvre de l'auteur de *la Vie simple*

« Recherches vendéennes » consacre un long dossier à Jean Rivière dans sa dernière livraison. Pas moins de 266 pages évoquent « l'écrivain-paysan » à travers la publication de témoignages et de textes inédits. C'est l'occasion de redécouvrir l'auteur de « La Vie simple », sa pensée et son œuvre.



Recherches vendéennes n° 14, annuaire de la Société d'émulation de la Vendée et revue du CVRH (02 51 47 74 49).
En vente en librairie.

« Jean Rivière ne tient pas aujourd'hui la place qu'il devrait tenir dans notre anthologie vendéenne. C'est la raison pour laquelle nous avons entrepris de rassembler dans "Recherches vendéennes", un certain nombre de témoignages permettant d'approcher ce qu'était sa manière

d'être et un ensemble de textes où s'exprime, dans une écriture souveraine, une pensée profondément originale. » C'est ainsi que Le Centre Vendéen de Recherches Historiques (CVRH) introduit le dossier consacré à cet auteur vendéen qui attirera à lui, à Mouzeuil, parmi les plus grands esprits de notre temps.
« Redécouvrir Jean Rivière, l'écrivain paysan »; l'intitulé retenu ne satisfait pas entièrement Alain Gérard, directeur du CVRH, « car on ne peut pas limiter Jean Rivière à cette définition ». Le personnage de Jean Rivière est beaucoup plus riche, « Poète, mais pas simplement poète, philosophe, métaphysicien, mais pas seulement métaphysicien, moraliste, mais pas seulement moraliste... » Le travail de la terre, la fatigue ont porté sa pensée.

Le choix de la vie paysanne

Malgré des études supérieures, Jean Rivière avait fait le choix de cultiver la terre. « Il a poussé ses études, après avoir obtenu ses bachots, jusqu'au Droit et aux Sciences politiques. Un séjour en Forêt Noire, après la dernière guerre, l'a mis en contact avec les grandes littératures étrangères. Mais ce fils d'agriculteur, obéissant à une vocation impérieuse, s'est laissé peu à peu gagner par la terre... », ainsi le

présentait son « mentor », Louis Chaigne, en 1969.

Le biographe des grandes figures littéraires du XX^e siècle, originaire de Talmont, avait « découvert » le jeune auteur en 1963, à travers ses « Lettres d'un jeune Vendéen à un jeune étranger » publiées dans la « Revue du Bas-Poitou ». « Pour des écrits de débutants, ceux de Jean Rivière révélèrent une maturité de pensée et une décision d'écriture qui permettent d'attendre avec confiance ses activités littéraires à venir », écrivit-il alors. Les deux hommes entretenirent une relation privilégiée jusqu'à la disparition de Louis Chaigne en 1973.

« La Vie Simple » valut à Jean Rivière le « Grand prix catholique de littérature » en 1970. L'ouvrage connut un immense succès. Le philosophe Gabriel Marcel en souligna l'importance. L'écrivain Gustave Thibon, s'enflamma après avoir lu le livre: « Je vous ai "senti" — et cela me dispense de chercher des mots pour vous dire l'émotion que vous avez fait naître en moi (...) Vos pages font le poids parce qu'elles expriment la lutte interminable de l'homme contre la pesanteur des choses ».

Un météore en littérature

« En 1970, avec la "Vie Simple" Jean Rivière fit en littérature une entrée de météore.

On l'applaudit, on était prêt à en faire un sort au moindre de ses mots. Pour peu qu'il l'eût voulu, il devenait une de ces vedettes entourées d'un cénacle d'admirateurs. Il préféra rentrer chez lui à Mouzeuil et continuer à arpenter ses terres. Et dans la solitude, il passe au crible toutes les manières de l'animal humain. Ce faisant, il grandit l'homme et le hausse sur les sommets de l'esprit. »

Yves Viollier, écrivain, 1984.



© coll. part.

Jean Rivière ne cessa jamais d'écrire. Il excella dans la rédaction de préfaces de catalogues d'expositions de peintures contemporaines. L'art du peintre consistait selon lui à « soutenir une vision secrète et l'exprimer sans la profaner ». Il introduisit en particulier des ouvrages consacrés à Roger Ducrot et à Henry-Pierre Troussicot, deux importants peintres vendéens. Il composa de nombreux poèmes dont un certain nombre fut publié, notamment dans le recueil posthume « Les chemins du silen-

ce » et dont beaucoup sont repris dans « Recherches vendéennes ». Pour beaucoup, « Si Jean Yole fut le poète vendéen du premier vingtième siècle, Jean Rivière fut celui de la seconde partie de ce siècle. » Né le 8 octobre 1926, Jean Rivière disparut le 1^{er} juin 2002. « Profondément enraciné en Vendée du Sud, ouvert sur l'universel, ce philosophe exigeant a enrichi le patrimoine spirituel de la Vendée. La vie et l'œuvre de Jean Rivière seront une source d'inspiration pour les générations qui viennent. »

Le paysan, le penseur juif et Rufus

Deux livres de Jean Rivière furent publiés par Bernard Chouraqui, aux Éditions de la Différence: « L'Acte errant » et « Patience ». L'éditeur avait été désarçonné au premier abord par l'écriture de l'auteur vendéen. Il s'y replongea quelques mois plus tard et découvrit alors, selon ses termes, « une vision métaphysique géniale, au service d'une pensée d'une profondeur vertigineuse... »

Il fixa alors un rendez-vous à l'écrivain dans un café parisien. Il s'y rendit en compagnie du comédien Rufus. Il raconte: « Nous avions rendez-vous à 13 heures et nous étions à l'heure. Ce ne fut cependant qu'à 14 heures que Jean Rivière, qui nous observait, et que Rufus et moi, qui observions Jean Rivière, comprîmes que c'était nous et que nous n'avions plus à nous attendre parce que nous étions là... »

Son futur éditeur perçoit alors ainsi l'auteur: « Il ressemblait à Gpetto, le père de Pinocchio: grand, maigre, un peu usé, légèrement cassé aussi, taciturne, (...) Sur les lèvres, un sourire d'humoriste et de timide, la voix monocorde, inaudible presque (...) L'hésitation avalait une partie de ses mots (...) Il se livrait avec mille précautions, subrepticement, avec des mots qu'il arrachait à sa vision, telles les pierres précieuses à une couronne royale, craignant de l'endommager définitivement. »



Bernard Chouraqui en visite chez Jean Rivière à la Gillarderie.

© coll. part.

Bibliographie

- « La Vie simple », Robert Morel éditeur, 1969 (4^e édition, 1970)
- « Le vent en Bas-Poitou » Éditions Echo-optique, Les Herbiers, 1993
- « En l'absence de testament », Société d'émulation de la Vendée, 1993
- « L'Acte errant », Éditions de la Différence, Paris, 1993
- « Patience », Éditions de la Différence, 1998
- « Les chemins du silence » (recueil posthume de textes poétiques), Éditions Les Cahiers bleus, Troyes, 2005
- « La Pensée gracieuse », inédit



© coll. part.

La grange de Mouzeuil : une toile de Troussicot évoque la maison de Jean Rivière.