

n°1 Juin-Juillet-Août17

DÉPLACEMENTS p. 4
**LGV : le 2 juillet,
c'est parti !**

SAINT-BRIEUC
ARMOR

**Agglo**
le magazine
d'information

LOISIRS p. 21

**La crème du VTT à
Plœuc-L'Hermitage**

Dossier p. 13 à 20

Rock'n Toques 10 ans de délices !

BINIC-ÉTABLES-SUR-MER // HILLION // LA HARMOYE // LA MÉAUGON // LANFAINS // LANGUEUX
LANTIC // LE BODÉO // LE FŒIL // LE LESLAY // LE VIEUX-BOURG // PLAINE-HAUTE // PLAINTEL
PLÉDRAN // PLÉRIN // PLŒUC-L'HERMITAGE // PLOUFRAGAN // PLOURHAN // PORDIC // QUINTIN
SAINT-BIHY // SAINT-BRANDAN // SAINT-BRIEUC // SAINT-CARREUC // SAINT-DONAN // SAINT-GILDAS
SAINT-JULIEN // SAINT-QUAY-PORTRIEUX // TRÉGUEUX // TRÉMUSON // TRÉVENEUC // YFFINIAC

*La terre, la mer,
l'avenir en commun*
saintbrieuc-armor-agglo.fr

 **SAINT
BRIEUC
ARMOR**
AGGLOMÉRATION

“La culture, force de rayonnement”

Un grand hebdomadaire national a placé, début 2017, Saint-Brieuc en 14^e position dans son palmarès des villes françaises où il fait bon vivre, sur la base de plusieurs critères parmi lesquels : “un cadre de vie agréable, de bons lycées et universités, des transports en commun de qualité, des prix de l'immobilier abordables, une qualité de l'air satisfaisante ou encore, un large accès à la culture”.



Bruno Joncour
Président de Saint-Brieuc
Armor Agglomération

À ce titre, depuis 34 ans, le festival Art Rock crée les conditions pour que jeunes et adultes, festivaliers de Bretagne ou d'ailleurs, puissent investir le champ culturel dans sa diversité : musicale bien évidemment, mais aussi culinaire (avec Rock'n Toques), numérique ou spectacle multimédia, créant ainsi un événement populaire confirmant un dynamisme reconnu.

Dans ce parfum de communion collective où se mêlent passion et ambition, chacun à son niveau, artistes, entrepreneurs, bénévoles, est ainsi porteur d'un levier du développement économique du territoire et donc de son rayonnement.

Au-delà de cet événement emblématique, si la culture rapproche les hommes et est source d'ouverture au monde, nul doute que la richesse et la diversité de l'offre culturelle de notre nouvelle Agglomération offrira un territoire encore plus proche et plus accessible avec l'arrivée de la Ligne à Grande Vitesse le 2 juillet prochain.

Cette nouvelle étape essentielle constitue une véritable chance et un réel enjeu de développement pour le territoire ainsi réuni.





Le golf des Ajoncs d'or, à Lantic, a organisé, les 11 et 12 avril, le championnat départemental jeune.



Pour le Printemps du développement durable, des animations ont été proposées tous les samedis d'avril. Ici, du bardage à cheval dans la forêt de Beaugouyen (Plourhan).



Le 8 avril, une course colorée, dans le cadre de la régates des IUT, a animé le port du Légué.



Les élus de la Région et du Département ont constaté avec Bruno Joncour l'avancement des travaux à la gare de Saint-Brieuc.



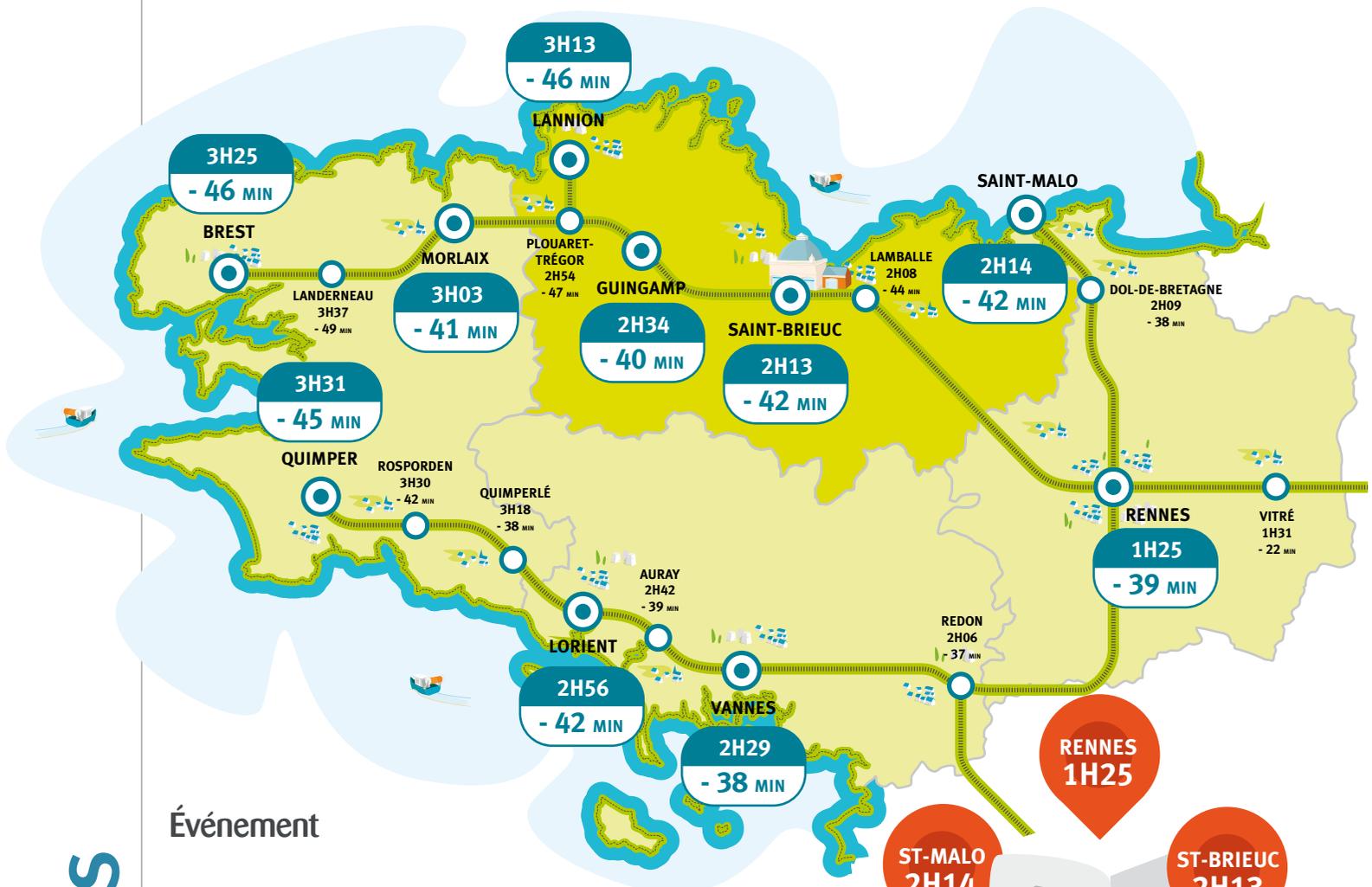
À l'occasion de la Baie des Geeks, organisée par les Médiathèques de la Baie, des enfants ont pu s'initier au sabre laser. Cet atelier s'est déroulé à Plédran, le 14 avril.

Retour en images





L'actualité "à chaud" !
Réagissez, complétez, critiquez... les thèmes abordés
sur notre page Facebook.



Événement

Ça y est, Saint-Brieuc est à 2h13 de Paris !

Après un chantier de plusieurs mois, la ligne à grande vitesse va entrer officiellement en service le 2 juillet. Pour célébrer cet événement, des animations et informations sont prévues du 2 au 8 juillet.

La ligne à grande vitesse rentre en service le 2 juillet. Après Rennes, Saint-Brieuc sera ainsi la ville bretonne la plus proche en train de la capitale. Notre ville sera à 2h13 de Paris contre 2h52, au mieux aujourd'hui. En moyenne, le gain de temps sera donc d'une quarantaine de minutes ! Et le vendredi soir, un TGV reliera même Paris à Saint-Brieuc en 2h06. Il quittera Montparnasse à 19h06 et arrivera à Saint-Brieuc, à 21h12.

Ces temps de trajets raccourcis s'expliquent par une plus grande vitesse des TGV, mais aussi par une suppression des arrêts entre les gares de Paris et Rennes pour les trains qui vont jusqu'à Brest (et Quimper). Et le train drapeau ou bolide du vendredi soir ne s'arrêtera qu'à Saint-Brieuc, d'où ce temps record ! À partir du 2 juillet, il y aura 10,5 allers-retours par jour entre Saint-Brieuc et Paris, soit 1,5 aller-retour supplémentaire. "Suite à la concertation de 2015, en semaine, le premier

train au départ de Saint-Brieuc arrivera un peu plus tôt à Paris, soit à 8h18", explique-t-on à la Région Bretagne.

La mise en service de la LGV va entraîner des changements d'horaires des TGV, mais aussi, en conséquence, des TER. "Le nombre de TER à circuler quotidiennement va augmenter de 10% dans toute la Bretagne par rapport à 2015." En gare de Saint-Brieuc, nous allons passer de 38 à 50 TER par jour. ●





PEM/TEO

Un chantier bien cadencé

Les travaux du Pôle d'échanges multimodal et du Transport Est-Ouest se poursuivent à Saint-Briec. Des élus et des techniciens se sont assurés, à l'occasion d'une visite de chantier, du bon déroulement des travaux.

Les travaux de changement des réseaux, rue de la Gare, sont terminés. **“Malgré d'importantes contraintes techniques et quelques surprises, nous sommes parvenus à respecter les délais fixés par l'Agglomération”**, déclare Olivier Berrest, le directeur de l'entreprise SA-TEC. Des échéances tenues grâce à de nouveaux outils et à des ouvriers compétents, mais aussi grâce aux comités de suivi du chantier pilotés par l'Agglomération. **“Ils réunissent les entreprises de travaux publics, les commerçants, les techniciens... et permettent de connaître les éventuels problèmes, de les anticiper ou de les régler le plus rapidement possible”**, assure Bruno Joncour, Président de Saint-Briec Armor Agglomération, venu constater l'avancement des travaux et rencontrer les commerçants riverains du chantier.

“Quand on a vu l'état des réseaux, on s'est dit que les travaux étaient bel et bien nécessaires”, sourit Dominique Le Breton, opticien rue de la Gare. S'il est conscient de l'utilité du chantier et des projets PEM/TEO, ce commerçant confie avoir subi une baisse de son activité car **“le bas de la rue a été fermé à la circulation pendant plusieurs semaines”**. Quelques mètres plus loin, de l'autre côté de la rue, Bruno Le Peuch, patron du Resto-Bar, s'étonne encore de ne pas avoir souffert des

travaux. **“Je m'étais préparé à avoir moins de clients, déclare-t-il. Mais finalement, il n'en a rien été, notamment parce que le week-end, en l'absence d'ouvriers, la circulation et le stationnement étaient de nouveau possibles dans le haut de la rue de la Gare.”**

Boulevard Carnot, le chantier avance bien également. **“Nous avons supprimé le mur qui longeait la rue, aménagé un giratoire au croisement du boulevard Carnot et de la rue Sépard, créé une piste cyclable à double sens et à revêtement différencié tout en conservant un trottoir pour les piétons...”**, résume Christian Le Carré, conducteur de travaux à l'entreprise Colas. Le même type d'aménagement va être réalisé jusqu'en novembre sur la deuxième partie du boulevard Carnot, **“du pont des sourds au futur parvis sud de la gare”**. À noter que la passerelle, quasi terminée, sera ouverte pour cet été.

La suite des travaux

Des travaux de changement de réseaux vont être conduits au niveau de La Croix-Mathias, pendant le mois d'août, **“période où la circulation est la moins dense”**. Les autres travaux à prévoir d'ici l'automne : carrefour des rues du 71^e RI et des Lycéens Martyrs, en juin ; rue du Combat des Trente et boulevard Clémentineau, de mi-juin à mi-juillet. ●

Une commission pour indemniser certains commerçants

Malgré la concertation et les comités de suivi de chantier, les travaux liés au Pôle d'échanges multimodal (PEM) et au Transport Est-Ouest (TEO) sont susceptibles d'engendrer des gênes pour les professionnels riverains. Conscients des enjeux économiques liés à ces deux projets, les élus de Saint-Briec Armor Agglomération sont soucieux de garantir la poursuite et le développement de l'activité économique pendant ces travaux. Ils ont donc mis en place une Commission de Résolution Amiable (CRA) qui, dans le respect du droit en vigueur, pourra indemniser des professionnels riverains impactés financièrement par le chantier.

Pour bénéficier de cette indemnisation, il est nécessaire de répondre à certains critères définis dans le règlement disponible sur le site internet de Saint-Briec Armor Agglomération. Il fixe notamment un périmètre des travaux pouvant ouvrir droit à indemnisation.

Une fois le dossier de demande d'indemnisation (téléchargeable sur www.saintbriec-armor-agglo.fr) envoyé à la CRA, cette dernière émettra un avis qui sera soumis à l'approbation du Conseil d'Agglomération. La commission est présidée par le juge du tribunal administratif et composée de deux élus de Saint-Briec Armor Agglomération (Ronan Kerdraon et Marie-Claire Diouron), d'un élu de la Ville de Saint-Briec (Alain Écobichon), de représentants de la Chambre de commerce et d'industrie des Côtes d'Armor, du trésorier payeur et un autre de l'ordre des experts comptables.

Plus d'infos

www.saintbriec-armor-agglo.fr,

En 1 clic, Grands projets

Grands projets



SYCI

Une nouvelle start-up prometteuse à Saint-Brieuc

Redonner vie à un bateau, refaire l'intérieur de son voilier... C'est souvent long, coûteux et compliqué. La start-up SYCI propose une solution innovante. Elle s'installera à Saint-Brieuc et promet un développement rapide de ses effectifs.

SYCI, pour Sailboats and yachts customizable interiors

Cette start-up est en cours de création par Philippe Coroller, entrepreneur spécialisé dans l'agencement d'intérieurs haut de gamme (villas, hôtels, d'ambassades...) et installé, pour l'instant, au Liban. SYCI est basée à Cap entreprises et implantera son atelier à Saint-Brieuc. L'offre de cette société est particulièrement innovante et attendue : proposer, aux chantiers navals, un kit d'aménagement de bateau sur-mesure. Elle repose sur la maîtrise et la combinaison de plusieurs technologies : la 3D, la réalité virtuelle et le double cintrage, méthode industrielle de mise en forme des matériaux.

Comment cela fonctionnera-t-il ?

Grâce à un configurateur 3D, il sera possible d'effectuer une précommande en choisissant l'aménagement intérieur de son bateau sur internet, un peu comme on peut le faire pour une cuisine aménagée. Ensuite, un salarié de

SYCI viendra prendre les mesures exactes du bateau à l'aide d'un scanner 3D. Le cabinet d'étude adaptera la précommande aux dimensions relevées et lancera la production du kit d'aménagement. Une fois terminé, ce dernier sera enfin envoyé au chantier naval partenaire qui l'installera.

Comment cette start-up est-elle arrivée à Saint-Brieuc ?

Philippe Coroller est originaire de Saint-Cast-le-Guildo et projetait de revenir travailler en Bretagne. **"Quand j'ai appris ça, je l'ai tout de suite contacté,** raconte Johann Prod'homme, coordinateur d'Open Bay, incubateur de start-up installé au Légué. **Je l'ai fait venir à Saint-Brieuc pour qu'il découvre nos infrastructures et pour lui présenter différents partenaires possibles. Certaines de ces rencontres ont été décisives notamment avec des élus de Saint-Brieuc Armor Agglomération, avec des entreprises, des plate-formes techniques comme ID Composites..."** Autres



atouts qui ont convaincu l'entrepreneur : **"Le coût du foncier, la proximité de Paris grâce à la LGV et cet élan politique pour se réapproprier la maritimité."**

Des emplois en perspective

De septembre à février 2018, SYCI va préparer ses procédés de fabrication et un bateau prototype. À partir de février jusqu'en septembre 2018, la start-up va présenter son travail dans les différents salons nautiques et commencer à honorer les éventuelles commandes. **"En fonction de la demande, SYCI pourrait compter 60 à 70 postes d'ici à cinq ans"**, espère Johann Prod'homme. ●

Plus d'infos
www.syci.fr

Économie

Crowdfunding

Seatrackbox appelle aux financements

Cette start-up accompagnée par Open Bay lance une opération de financement participatif.

L'ambition de Seatrackbox est de pouvoir récupérer et suivre les containers qui sont perdus en mer. Dans le monde, ils seraient 10 000 à 15 000 à subir ce sort chaque année. Au-delà

de la perte de marchandises, ces containers sont une source de pollution et un danger pour les bateaux qui peuvent les percuter.

Seatrackbox propose d'installer un boîtier sur chaque container transporté en mer. Ce système permettrait de suivre chaque caisse en temps réel et, quand cela serait possible, d'aller les récupérer.

Cette start-up, accompagnée par l'incubateur Open Bay, lance une opération de crowdfunding via la plate-forme Wedogood. Cette levée de fonds devrait permettre de lancer la phase de production.



Plus d'infos
www.seatrackbox.com
www.wedogood.co





Rencontres de l'économie

Un projet économique élaboré avec les entreprises

Souhaitées par Bruno Joncour, les rencontres de l'économie ont permis de mieux connaître les attentes des chefs d'entreprise du territoire. Interview du Président de Saint-Brieuc Armor Agglomération.

Quel était l'objectif des rencontres de l'économie ?

La Loi NOTRe a profondément modifié les conditions d'accompagnement des entreprises et de développement économique. Désormais, ce ne sont plus les Départements qui ont la compétence pour aider l'économie locale, mais un binôme Région-Intercommunalité qui doit mettre en place un "Service public de l'accompagnement économique". Bien sûr, la Région et l'Intercommunalité sont des partenaires habituels et les services travaillent main dans la main. Mais les choses prennent désormais une nouvelle dimension et doivent surtout être plus compréhensibles pour les entreprises. Ce service public doit répondre exactement aux besoins des entreprises : souplesse, lisibilité, réactivité, guichet unique et proximité des élus avec les entreprises.

Cette nouvelle organisation nécessite un changement de méthode. Le projet politique en matière économique doit être co-élaboré avec les acteurs économiques, notamment à partir de leurs besoins concrets, d'une stratégie de conquête et d'image économique du territoire.

Il est important que l'organisation soit résolument simplifiée pour éviter que le chef d'entreprise n'ait à frapper à toutes les portes. Les territoires qui réussissent sont ceux qui sont parvenus à simplifier l'accueil,

l'accompagnement, l'information pour les entrepreneurs.

Les objectifs des rencontres de l'économie étaient multiples : marquer ce nouveau départ ; expliquer le nouveau cadre institutionnel ; montrer que tous les investissements de l'Intercommunalité (quel que soit leur domaine) concourent à la dynamique économique territoriale ; proposer une nouvelle gouvernance commune afin d'élaborer la stratégie économique du territoire.

Comment se sont déroulées ces rencontres ?

Quatre soirées ont été organisées entre novembre 2016 et mars 2017 sur différents thèmes : "PME-PMI et grandes entreprises", "Commerce et services", "Agriculture" et "Tourisme". Elles ont donné lieu à de nombreux échanges avec les chefs d'entreprise et acteurs économiques du territoire. Elles ont été suivies de deux séances sur quatre ateliers thématiques de travail : "Renforcer l'innovation en entreprise", "Quelle offre de services aux entreprises ?", "Territoire et entreprises, les clés de la réussite", "Adapter les formations aux besoins des entreprises". Ces ateliers ont réuni à chaque fois des acteurs motivés qui ont travaillé sur les forces-faiblesses du territoire et formulé des propositions concrètes.

Quelles sont les attentes du monde de l'économie ?

Ces rencontres ont permis aux milieux économiques de s'exprimer librement et de proposer des priorités d'actions qui inspireront le futur volet économique du projet de territoire. Les propositions et constats sont nombreux, mais globalement, les chefs d'entreprise attendent de l'Agglomération une vision économique claire et partagée pour les 15 ans à venir, déclinée en plan d'actions. Ils souhaitent un nouveau partenariat et une plus grande proximité entre élus et entreprises. Ils demandent que l'Agglomération soutienne en priorité les filières innovantes et qu'une "Task Force", réunissant tous les acteurs du territoire, organise l'accueil et l'accompagnement des entreprises.

La soirée "Commerce" a mis l'accent sur les changements profonds qui attendent l'organisation commerciale du territoire et sur la nécessité pour tous d'intégrer le numérique (e-commerce) dans les pratiques commerciales. La soirée "Agriculture" a traité des enjeux fonciers, environnementaux et des circuits courts sur lesquels l'Agglomération doit construire un partenariat efficace. ●



Transport

Profitez d'Art Rock sans prendre le volant !

Grâce à Noctub et à des navettes, il sera possible de profiter du festival en toute sécurité.

NAVETTES
ART ROCK

GRATUIT

L'Agglo à votre service

VENDREDI / SAMEDI

LIGNES RÉGULIÈRES NOCTUB* DE 20H30 À 0H30 • DES CHAMPS VERS :

- ▶ Les Villages Espace commercial (N1)
- ▶ Cesson République (N1)
- ▶ Ploufragan Balafe (N2)
- ▶ La Ville Oger (N2)
- ▶ Plérin ZA Arrivée (N3)
- ▶ Trégueux Le Brun (N3)
- ▶ Langueux la Poste (N4)

*Tarification TUB en vigueur.
Astuce : Pass*tribu à 4€ pour un groupe de 4 personnes maximum et pour un aller-retour dans la journée.

NAVETTES
GRATUITES
ART ROCK
À 2H30DES CHAMPS VERS
LES 32 COMMUNES
DE L'AGGLO
(voir ci-contre)

DIMANCHE

NAVETTES GRATUITES ART ROCK
À PARTIR DE 14H,
TOUTES LES 30 MINUTES
DU PARKING PIERRE DE COUBERTIN,
FACE À AQUABAIE,
VERS LES CHAMPS ET LE CENTRE
COMMERCIAL GÉANT
(LES VILLAGES)

NAVETTES
GRATUITES
ART ROCK
À 2HDES CHAMPS VERS
LES 32 COMMUNES
DE L'AGGLO
(voir ci-contre)

Circuit 1

Les Champs

- ▶ Langueux
- ▶ Yffiniac
- ▶ Hillion

.....

Circuit 2

Les Champs

- ▶ Plédran
- ▶ Saint-Carreuc*
- ▶ Plœuc*
- ▶ L'Hermitage*
- ▶ Lanfains*
- ▶ Le Bodéo*
- ▶ La Harmoye*

.....

Circuit 3

Les Champs

- ▶ Ploufragan
- ▶ Saint-Donan
- ▶ La Méaugon
- ▶ Trémuson
- ▶ Tréméloir
- ▶ Lantic*
- ▶ Plourhan*

.....

Circuit 4

Les Champs

- ▶ Les Villages
- ▶ Ville Hervy
- ▶ Plérin

Circuit 5

Les Champs

- ▶ Pordic
- ▶ Binic*
- ▶ Étables-sur-Mer*
- ▶ Saint-Quay-Portrieux*
- ▶ Tréveuec*

.....

Circuit 6

Les Champs

- ▶ Trégueux
- ▶ Cesson
- ▶ Plérin

.....

Circuit 7

Les Champs

- ▶ Plaintel*
- ▶ Saint-Brandan*
- ▶ Quintin*
- ▶ Le Vieux Bourg*
- ▶ Saint-Bihy*

.....

Circuit 8

Les Champs

- ▶ Saint-Julien
- ▶ Plaine-Haute*
- ▶ Le Foël*
- ▶ Le Leslay*
- ▶ Saint-Gildas*

* Indiquez votre arrêt de descente au conducteur à la montée dans le bus.

Plus d'infos :
Détails des arrêts sur tubinfo.fr





Plan de déplacement urbain

La concertation sur les rails

Pour écrire le nouveau Plan de déplacement urbain (PDU) de Saint-Brieuc Armor Agglomération, les élus ont souhaité associer la population. Le premier rendez-vous s'est déroulé le 16 mars, lors d'un forum, au Léqué.

La démarche d'élaboration du Plan de déplacement urbain (PDU) a débuté avec le bilan du PDU 2006-2016. Cette première étape constitue une base de travail : 120 habitants de l'Agglomération ont donc participé au forum du 16 mars permettant de donner leurs impressions sur les actions menées en matière de déplacements ces dix dernières années. **“Cette concertation permet de capter un ressenti, d'inviter les habitants à s'exprimer”**, précise Benjamin Pascou, chef de projets déplacements à Saint-Brieuc Armor Agglomération.

À chaque étape d'élaboration du PDU, un temps de concertation auprès des habitants est mis en place. Le diagnostic en cours doit permettre de dresser un état des lieux exhaustif des déplacements sur le territoire et de mettre en évidence les enjeux en matière de mobilité pour le futur. Trois balades communautaires ont, dans ce cadre, été organisées, le 13 mai : deux en bus au départ de Pordic et de

Plédran et une, à vélo, entre les communes de Saint-Brieuc, Trégueux et Ploufragan. D'autres circuits, principalement à pied et à vélo, ont également eu lieu dans différentes communes du territoire. Le but de ces balades ? Parcourir le bourg et/ou la commune en relevant collectivement et individuellement des lieux, des sujets qui interpellent, qui sont soit problématiques (rupture, discontinuité, problème de sécurité, de visibilité, de partage des voies, de stationnement, etc.), soit à potentiel (possibilité d'un aménagement particulier, d'une mise en valeur de ce lieu, etc.), sous forme d'expressions écrites et visuelles.

Prochaine étape : le 27 juin, un séminaire sur les mobilités en zones peu denses est organisé de 18h30 à 21h30, à la salle des fêtes de Plœuc-L'Hermitage. Les habitants seront invités à s'exprimer sur leurs pratiques actuelles et sur les besoins futurs dans le cadre d'ateliers de travail. **“L'am-**

bition de ce séminaire est bien d'établir un bilan et de proposer des solutions de déplacements adaptées aux zones rurales”. Un intervenant extérieur conclura la soirée autour d'un cocktail dînatoire.

En complément de ces moments de concertation, une enquête qualitative est menée auprès des jeunes de moins de 30 ans sur le thème de la mobilité en milieu rural. Des temps de paroles ont été organisés dans les structures dédiées à la jeunesse et au sein des établissements scolaires (collèges et lycées). **“Cela doit nous permettre de croiser différents points de vue.”** ●

Séminaire des mobilités en zones peu denses, le 27 juin, de 18h30 à 21h30, à la salle des fêtes de Plœuc-L'Hermitage. Navette gratuite au départ de Saint-Brieuc : rendez-vous, à 18h, à l'arrêt Aquabaie (parking Pierre de Coubertin) ; retour prévu vers 22h. Inscription par mail à pdu@sbaa.fr

L'Agglo à votre service



Insertion

**Métallotrope :
un projet à
plusieurs facettes !**

Transformer un jouet optique du 19^e siècle en mobilier urbain, c'est le projet piloté par Le Cercle. Les ambitions sont tant culturelles et sociales qu'urbaines.

Un zootrope est un jouet optique du 19^e siècle. Il s'agit d'un cylindre dans lequel sont insérées plusieurs images. Quand le tambour tourne, ces dernières se succèdent... C'est cet objet que Le Cercle, association d'éducation populaire (Saint-Brieuc), a voulu reproduire en beaucoup plus grand pour en faire du mobilier urbain. Le métallotrope est né !



Le projet a débuté en juin 2016 et a réuni Le Cercle, le CLPS (centre de formation et d'accompagnement pour adultes), More (association culturelle), le CFA bâtiment de Plérin et l'UIMM (union des industries et des métiers de la métallurgie). *"De juin à septembre, tout un travail d'étude et de conception a été réalisé",* explique Stéphane Lher, directeur du Cercle. Il a fallu aussi trouver des partenaires financiers : la Région, le Département, Saint-Brieuc Armor Agglomération, la Ville de Saint-Brieuc, la caisse des dépôts, AG2R et l'UIMM.

Ensuite, de décembre à mai, dix stagiaires en insertion professionnelle au CLPS ont fabriqué ce mobilier en métal. *"Les stagiaires avaient des profils très différents et certains avaient des difficultés avec la langue française,"* raconte Jean-Pierre Letellier, formateur en métallurgie au CFA de Plérin. *"Au début, on a communiqué avec des dessins... Aujourd'hui, on est tous très fiers du résultat. D'autant que le projet était assez compliqué techniquement."*

Maintenant, il ne reste plus qu'à s'atteler au volet culturel. *"On aimerait tant que des artistes, des associations ou encore des collectivités s'emparent du métallotrope pour imaginer des interventions artistiques et culturelles qui s'inscrivent dans un vrai projet de développement économique et touristique. Cet objet a tous les atouts pour faire vivre l'espace public."*

Lien social

**Le marché des Villages
ne demande qu'à
s'agrandir**

Créé en avril 2016, ce marché de produits bio ou issus de circuits courts prend place tous les vendredis matins, aux Villages (Saint-Brieuc). Un des éléments nécessaires à une vie de quartier.

Le quartier des Villages, à Saint-Brieuc, a son marché "bio et/ou circuits courts" depuis un peu plus d'un an. Installé sur le parking de Géant, il a ses fidèles. Cinq marchands sont présents chaque vendredi matin : un maraîcher bio, un boucher-charcutier (la ferme de Kerléo-Bras), un éleveur de volailles, un horticulteur et un crêpier. Il y a même un fish and chips !

Ce marché a été créé par douze stagiaires du CLPS (1), centre de formation et d'accompagnement pour adultes. Un chantier-école associé à des stages dans l'agriculture et/ou le commerce et à un perfectionnement en langue française. Aya, l'une de ces stagiaires, travaille aujourd'hui sur le marché. *"Je fais le ménage dans plusieurs entreprises, mais je m'occupe aussi du placement sur le marché, une heure, le vendredi matin",* explique-t-elle. Souvent, elle reste plus longtemps. *"Il y a une très bonne ambiance. Je bavarde avec des clients, avec les commerçants... Les gens m'aiment bien ici,"* sourit Aya. *"On m'a même offert des fleurs pour mon anniversaire et, aujourd'hui, on vient de me donner des œufs... Ce travail m'a ouvert plein de portes !"*

Cette femme, arrivée de Côte d'Ivoire en 2007, est embauchée par Géant, via Armor Emploi, association intermédiaire. C'est en

effet une volonté du gérant de la grande surface d'accueillir un marché sur une partie de son parking. L'objectif : dynamiser le quartier.

"C'est notre meilleur marché de la semaine avec celui de la Croix-Saint-Lambert, s'enthousiasme Yvon, du Détour breton (Ploufragan). Nous avons beaucoup de salariés des alentours, notamment de la MSA, qui viennent acheter des galettes et des crêpes pour déjeuner."

Ludovic, maraîcher bio de Plédéliac, a *"quelques clients fidèles"*. Cependant, il estime qu' *"il faudrait d'autres commerçants pour attirer davantage de monde : des producteurs laitiers, un boulanger bio..."*

Pierre, horticulteur à Plouvara, est présent sur plusieurs marchés – en centre-ville de Saint-Brieuc, à Binic, à Saint-Quay-Portrieux... – et il apprécie particulièrement l'ambiance de celui des Villages. *"J'ai le temps de discuter avec les gens, je peux apporter davantage de marchandises..."* *"Un marché est un vrai vecteur de lien social,"* assure Stéphane Favrais, président du Comité de quartier Les Grands Villages. *"Et il y avait une réelle attente des habitants. Reste à communiquer davantage afin qu'il soit mieux repéré et qu'il remporte davantage de succès." ●*

(1) Coopérer pour la promotion sociale.



Consignes de tri

Trier, c'est simple !

Alors que certains habitants de Saint-Brieuc Armor Agglomération viennent de recevoir leurs poubelles jaunes, voici un petit rappel des gestes de tri à adopter.



CE QUI VA DANS LA **POUBELLE JAUNE** OU DANS L'ÉCO-POINT



les papiers

les cartonnets

les briques alimentaires

les emballages en plastique

les emballages en métal

CE QUI VA DANS LA **POUBELLE VERTE** OU DANS L'ÉCO-POINT



les bouteilles en verre

les bocaux en verre

les pots en verre

les flacons en verre

CE QUI NE VA PAS DANS LA **POUBELLE JAUNE**



le verre

Poubelle verte, éco-points ou bacs.

les couches de bébé, papiers essuie-tout et mouchoirs en papier

composteur (sauf couches de bébé) ou poubelle marron (ordures ménagères).

le papier passé à la déchiqueteuse

les restes alimentaires

le textile

Borne de récupération des textiles ou déchèterie.

CE QUI NE VA PAS DANS LA **POUBELLE VERTE**



les miroirs

les verres à boire

les ampoules

la faïence la porcelaine la terre cuite

Tout ça va à la déchèterie. Se renseigner auprès de l'agent d'accueil.



Jardiner au naturel

Le paillis : un désherbant naturel

Organique, minéral, plastique ou encore textile, le paillis permet de ne pas utiliser de pesticides. Ces derniers sont, en effet, nocifs pour notre environnement et notamment nos cours d'eau.

Les différents paillis

De nombreuses sortes de paillis sont disponibles dans le commerce. Ils peuvent être organiques (écorces de pins, de fèves de cacao, coques de sarrasin, paillettes de lin...), minéraux (billes d'argile, ardoises pilées, graviers...), en géotextile ou encore en plastique. Ils peuvent surtout être "faits maison", ce qui permet d'éviter des allers-retours à la déchèterie et de réaliser des économies !

Leurs vertus

Le paillis est avant tout un désherbant naturel. Il empêche en effet les herbes et plantes indésirables de pousser en les privant de lumière. Il maintient une certaine humidité autour de nos plantations et permet ainsi de limiter les arrosages. Le paillis organique a également des vertus fertilisantes, notamment les feuilles mortes. Enfin, certains paillis, comme les paillettes de lin ou les coques de sarrasin, dissuadent les limaces, escargots ou encore chenilles de s'approcher trop près de nos cultures.

Les paillis "faits maison"

Nos jardins regorgent de paillis potentiels. Les tontes de pelouse séchées, les feuilles mortes, des "broyats" d'arbustes ou de haies... Tous ces rebuts peuvent se réutiliser plutôt que de finir à la déchèterie.

Conseils d'utilisation

Avant de pailler, il convient de débarrasser le sol des herbes envahissantes et de leurs racines. Pour être efficace, le paillis doit faire 7 à 10 cm d'épaisseur. Il faut donc penser à niveler le sol préalablement. Enfin, pensons à renouveler le paillis de temps en temps.



Réduction des déchets

Des recettes pour réduire le gaspillage alimentaire

Réaliser des plats à base de restes de viandes, de poissons, de légumes ou encore de féculents et mettre des aliments en conserve : des solutions anti-gaspi compilées dans un livret disponible sur internet.

Tout est parti d'ateliers proposés par l'Agglomération dans le cadre de la Semaine européenne de la réduction des déchets. "En 2015, nous avons organisé des ateliers sur la récupération de matériaux", explique Cloé Riou, coordonnatrice Prévention et tri des déchets, à l'Agglo. **Cela avait plu, mais nous souhaitons nous renouveler et nous avons pensé à la réduction du gaspillage alimentaire.** "Un vaste sujet. "En effet, chaque Français jette en moyenne 20 kg de nourriture par an, dont 7 kg de produits encore emballés ! Un gaspillage qui a des conséquences sur le budget des ménages puisque la perte financière estimée est de 400€ par an et par foyer." En outre, ces aliments non-consommés ont été produits pour rien et alourdissent enfin les poubelles et les coûts de traitement des déchets.

Douze ateliers anti-gaspi ont donc eu lieu du 19 au 27 novembre 2016. Six ont été animés par Samira El Mir, artisan traiteur, qui a fait découvrir aux participants des recettes de cuisine permettant d'utiliser différents types de restes. Cette adepte des métissages culinaires a, par exemple, montré comment réaliser des pastillas avec des restes de poulet, de poisson, de légumes et de fruits secs ou comment préparer un gâteau de semoule avec des yaourts et des fruits proches de la péremption.

Les six autres ateliers, menés par l'association Vert le jardin, ont porté sur les techniques de conservation : la conservation au vinaigre, la lacto-fermentation et la stérilisation. "Il s'agit de méthodes de cuisine qui

permettent de bien préparer les aliments et de les garder longtemps, précise Cloé Riou. **Cela permet, par exemple, de gérer un afflux de légumes ou de fruits de saison qu'on ne peut pas consommer d'un coup."**

Face au succès rencontré par ces animations, un livret de cuisine anti-gaspi a été édité. Il comprend les recettes, les techniques de conservation et plein de trucs et astuces à tester à la maison. Ce fascicule de 18 pages est téléchargeable gratuitement sur le site internet de Saint-Brieuc Armor Agglomération. ●

Plus d'infos

www.saintbrieuc-armor-agglo.fr





Rock'n Toques 10 ans de délices !

“ Les 2, 3 et 4 juin, pendant le week-end de la Pentecôte, place à Art Rock et à Rock'n Toques ! Il y aura donc des concerts, des expos, des spectacles de danse ou encore de rue, mais aussi de bons petits plats à déguster sur le pouce ou tranquillement en écoutant les musiciens du métro.

Des chefs étoilés, des restaurateurs, des pâtisseries, des artisans crêpiers et glacières, des producteurs de cidre et des cavistes ont eu la bonne idée de s'associer dans le collectif Rock'n Toques afin de proposer des recettes de street food inédites durant le festival Art Rock.

Ce concept, né en Baie de Saint-Brieuc il y a dix ans, est attendu, chaque année, par de nombreux festivaliers. Avec 16 000 plats, tous plus savoureux et originaux les uns que les autres, servis en trois jours, le succès est indéniable !

Décidément, cet événement, le prix EDEN et les dernières Victoires de la Bretagne confirment que la Baie de Saint-Brieuc est un lieu incontournable en matière de gastronomie.





Génèse

C'est parti d'un dîner...

Nicolas Adam, chef de La Vieille Tour, accompagné de Sophie Robillard, de l'Office de Tourisme de la Baie de Saint-Brieuc revient sur dix années de Rock'n Toques.

Un dîner, à la genèse

Tout a commencé lors d'un dîner à La Vieille Tour, le restaurant de Nicolas Adam. *"Jean-Marie Baudic [ex chef du Youpala bistrot] était là et à la fin du repas, on a refait le monde jusque tard dans la nuit, se souvient Nicolas Adam. C'était l'époque où Bobital avait des difficultés financières. On se disait qu'on ne pouvait pas laisser ce festival disparaître, qu'il fallait que des acteurs privés lui viennent en aide..."* De fil en aiguille, une idée germe dans l'esprit des deux chefs : pourquoi ne pas préparer à manger pour des festivaliers ? Après avoir pensé travailler pour Les Vieilles Charrues, *"on a réalisé que c'était Art Rock qu'on devait soutenir !"*

Les premiers soutiens

Le lendemain, les deux copains n'ont rien oublié de leur discussion et s'adressent à Didier Simon, alors directeur de l'Office de Tourisme de la Baie de Saint-Brieuc. *"Il croyait déjà en l'importance de la gastronomie pour notre territoire,"* raconte Nicolas Adam. *Il a tout de suite accepté de nous soutenir et nous a donné carte blanche. On savait qu'on avait alors un vrai soutien financier et organisationnel."* Même accueil enthousiaste auprès de Jean-Michel Boinet, directeur d'Art Rock. *"Il a immédiatement donné son accord pour qu'on se greffe sur Art Rock. Jean-Michel sait prendre des risques s'ils en valent le coup. Il fait partie des premiers à avoir cru en notre*

idée." D'autres chefs sont, comme par évidence, associés au projet. *"Nous avons tout de suite pensé à Mathieu Aumont [chef du Pesked], lui aussi étoilé. Ça allait de soi et il a foncé avec nous !"*

Un esprit Rock'n Toques

Au fil des éditions, de nouvelles "maisons" ont rejoint le collectif Rock'n Toques. *"Pour intégrer l'équipe, l'accord de tous les membres est obligatoire",* précise Nicolas Adam. Et les "entrants" doivent répondre à des valeurs communes. *"Il faut avoir une éthique professionnelle et humaine, être "locavore" ou presque..."* Certains chefs ont été sollicités par le collectif et ont décliné la proposition *"soit par appréhension, soit parce que la Pentecôte est un gros week-end pour eux..."*

Un prix accessible

L'idée de Rock'n Toques est de déplacer la gastronomie dans la rue et de la rendre accessible à tous. *"Le plat est à 8€. Franchement, on ne peut pas proposer moins cher. Nous utilisons des produits de très bonne qualité et nous mobilisons nos équipes une semaine avant le festival pour que tout soit nickel le jour J. Nous travaillons beaucoup et à perte !"*

Des innovations

Imaginatif, le collectif a apporté des innovations. *"À une époque, il y avait un Rock'n Toques café. Nous proposons des espressos, des thés, des cappuccinos aux spéculoos..."* Il y a eu aussi l'arrivée des plats réalisés à quatre mains avec des chefs invités. Et la dédicace à un artiste ! *"Pour créer encore davantage de lien avec Art Rock, j'ai voulu créer des plats avec un artiste à l'affiche du festival. Là encore, Jean-Michel Boinet m'a donné son aval et chaque année, il me met en contact avec l'artiste choisi. J'ai commencé avec Yelle, une fille super abordable."* Nicolas Adam se rappelle aussi de Gaëtan Roussel, passionné par la réalisation de son plat. *"Une soirée, il est même venu dans ma cuisine "snacker" des langoustines avec Jocelyn Gourvennec, alors entraîneur d'En Avant Guingamp..."*

10 ans et après...

"Nous avons vécu neuf superbes éditions et je suis sûr que la plus belle sera la 10^e," sourit Nicolas Adam. *Mais on arrive à un stade où nous avons atteint nos limites. On ne peut pas produire plus..."* *"Parfois, des clients arrivent sur Rock'n Toques et on ne peut pas les servir,"* regrette Sophie Robillard, chef de projet Rock'n Toques à l'Office de Tourisme de la Baie de Saint-Brieuc. *C'est frustrant pour eux, pour nous..."* Espérons que tout le monde sera comblé cette année ! ●

Le rôle central de l'Office de Tourisme

L'Office de Tourisme de la Baie de Saint-Brieuc joue un rôle central dans l'organisation de Rock'n Toques. *"Il faut un an de préparation pour l'événement,"* confie Sophie Robillard, chef de projet Rock'n Toques à l'Office de Tourisme. *J'organise toutes les réunions de préparation avec les membres du collectif, je rappelle sans cesse le planning aux chefs, je recense le matériel de cuisine nécessaire..."* L'Office de Tourisme se charge

de trouver des partenaires et les met en relation avec les chefs. Il y a également tout l'aspect communication qui va de la réalisation du programme, à la signalétique sur le village en passant par l'animation des réseaux sociaux et les relations presse. Enfin, *"nous gérons les bénévoles : planning, missions..."*, précise Sophie Robillard. Et les trois jours du festival, toute l'équipe de l'Office de Tourisme est mobilisée.



8€
le plat Rock'n Toques,
4€ le dessert et 15€ le brunch

16 000
plats servis en 3 jours
pour l'édition 2016

> Dossier

Vu d'ailleurs

Rock'n Toques a montré la voie

Olivier Marie, journaliste culinaire breton et fondateur du site internet Goûts d'Ouest, a vu grandir Rock'n Toques, rendez-vous qu'il défend et qui l'a inspiré.

Quelle est, selon vous, la recette du succès de Rock'n Toques ?

La première fois que je suis venu, j'ai été impressionné par la qualité des plats envoyés pour un prix très raisonnable. 8€ pour la cuisine proposée, ça vaut vraiment le coup ! À chaque édition, j'aime aussi voir les chefs et leurs équipes travailler. Toute cette agitation et cette bonne humeur en cuisine, c'est génial !

Rock'n Toques a-t-il inspiré d'autres événements ?

Les Francofolies de La Rochelle ont eu les Franco Gourmandes, mais ça n'a duré que quelques années... Les Transmusicales de Rennes se posent la question depuis seulement deux ans de proposer de la street food de qualité. Le Marché à Manger, à Rennes, valorise ce type de nourriture, mais le collectif briochin a vraiment été précurseur et a montré la voie. Pour autant, dans de

nombreux pays d'Asie, on peut dire que la cuisine de rue a toujours existé.

Pensez-vous que des manifestations comme Rock'n Toques contribuent à "démocratiser" la gastronomie ?

Je pense que cela a permis de changer l'image des chefs et surtout des étoilés qui peuvent parfois passer pour des personnes inaccessibles. Les gens apprécient qu'ils descendent dans la rue et qu'ils participent à la vie de la cité. Rock'n Toques a certainement donné envie à des personnes de franchir la porte d'un restaurant étoilé ou d'un gastro. Le budget n'est pas le même que pendant Rock'n Toques, mais le midi, ces établissements proposent des menus à 24 - 25€.

Quel est votre meilleur souvenir culinaire à Rock'n Toques ?

L'an dernier, j'ai eu un vrai coup de cœur pour le börek du Pesked. J'ai aimé cette

collaboration entre la famille Aslan, qui vend des böreks sur le marché, et Mathieu Aumont du Pesked. C'est ça Rock'n Toques : le mélange des gens, des genres, des univers. Autrement, tous les ans, j'attends avec impatience les plats inventés par Nicolas Adam et un artiste ou encore les desserts de Didier Piquet. Pour l'édition 2016, il était absent, mais j'ai été impressionné par le travail réalisé par Johann Dubois.

Que suggèreriez-vous pour que Rock'n Toques vivent encore 10 ans ?

Pour éviter qu'une manifestation ne s'esouffle, il faut sans cesse se réinventer. Je n'y ai pas vraiment réfléchi, mais le collectif pourrait inviter ou même intégrer des food trucks. Vous avez, par exemple, la chance d'avoir la Rue Sésame chez vous... J'essaierai aussi de créer davantage de liens entre les chefs et les artistes. Enfin, Rock'n Toques pourrait investir d'autres espaces. ●

Rock'n Toques

Parole de... Jean-Michel Boinet, directeur d'Art Rock

"Rock'n Toques est un peu à l'image d'Art Rock : l'événement est tenu par des personnes motivées qui s'investissent pleinement. Mais Rock'n Toques a une longueur d'avance sur nous car l'équipe organise et produit elle-même le geste artistique. Je trouve que cette manifestation a donné un côté nouveau et classe au festival. Je suis fier que Rock'n Toques se déroule pendant Art Rock et je souhaite que ce rendez-vous perdure aussi longtemps que possible !"



Olivier Marie, à droite,
en compagnie du chef David Etcheverry.





Angélique et Jonathane Leroy, Le Brézoune

“ Nous allons participer, cette année, à notre 5^e édition. C'est Nicolas Adam qui nous a sollicités en 2013 car il fallait "remplacer" Jean-Marie Baudic (ex chef du Youpala), absent cette année-là. Ça faisait à peine un an que nous avions quitté Rennes pour ouvrir Le Brézoune, à Ploufragan. Je pense que le bouche-à-oreille a joué en notre faveur et Nicolas Adam connaît Sylvain Guillemot (Auberge du Pont d'Acigné), chez qui j'ai fait mes armes. En outre, je venais juste d'être

nommé "Jeune talent breton" par le Gault et Millau... Cela nous a flattés d'intégrer le collectif car il regroupe les bonnes maisons du territoire. Nous avons été à Rock'n Toques l'année précédente et ça nous avait déjà donné envie d'y prendre part.

Chaque année, Rock'n Toques nous permet de nous lancer un nouveau défi. Il faut imaginer un plat qui reflète bien notre identité tout en intégrant les contraintes de quantité (800 portions à chaque repas), de préparation, de stockage et de coût. On calcule tout et on est amené à travailler des produits plus "populaires" qu'on sublime.

La semaine qui précède le week-end de Rock'n Toques, les journées sont intenses car nous ne fermons le restaurant qu'à partir du vendredi. On fournit le double de travail pour préparer le festival. La famille, les amis... nous aident en cuisine. Nous avons une copine qui, après avoir préparé des centaines de boulettes, n'est plus capable d'en faire une seule !

Cette année, nous allons présenter nos plats le samedi midi, le dimanche soir et le dimanche midi au brunch, où nous faisons un "quatre mains" avec Christophe Le Fur.

Sophie et Mathieu Aumont, Aux Pesked

“ Au départ, nous étions trois chefs étoilés qui ont souhaité surfer sur un très beau festival et participer à sa qualité. Une ambition qui n'aurait pas pu se concrétiser sans Jean-Michel Boinet, directeur d'Art Rock, et Didier Simon, ancien directeur de l'Office de Tourisme de la Baie de Saint-Brieuc.

L'idée de départ n'a pas changé : démocratiser la gastronomie et l'amener dans la rue. Cela avait un côté fun de sortir de nos cuisines, de travailler en direct... Il y avait une prise de risque, mais avec une vraie volonté de s'éclater.

La première année a été rock'n roll, alors que nous avons servi à peine 4 000 portions. Aujourd'hui, on est arrivé à 16 000 ! Pour atteindre ce niveau, il a fallu se structurer de plus en plus, trouver des partenaires, intégrer des chefs hors agglo... Je pense



qu'aujourd'hui, nous sommes arrivés à notre maximum, du moins en termes de quantités. À un moment, quand on cuisine des produits frais et de très grande qualité, on ne peut pas augmenter les quantités indéfiniment. Ce rendez-vous crée une belle émulation et permet de faire de belles rencontres. L'an dernier, j'ai adoré travailler avec la famille Aslan qui m'a préparé quelque 800 böreks. À chaque édition, il faut trouver une idée pour continuer à s'éclater, pour donner envie à nos équipes de se lancer un nouveau défi et

surtout pour surprendre nos clients.

Rock'n Toques inspire des organisateurs d'événements, comme les Franco Gourmandes, à la Rochelle, Le Marcher à Manger, à Rennes... On est fiers d'être une source d'inspiration.

Personnellement, Rock'n Toques m'influence aussi et me permet d'imaginer d'autres projets comme créer un restaurant éphémère... L'événementiel fait désormais partie de la gastronomie.





Jocelyne et Denis Ozanne, Pâtisserie Ozanne

“ Nous avons participé à toutes les éditions de Rock'n Toques sauf à la toute première. Nous apprécions de sortir du magasin et du laboratoire pour retrouver, le temps d'un week-end, une ambiance festive. C'est grandiose d'être au contact de tout ce monde ! Et même si ça fait 27 ans que nous sommes installés à Saint-Brieuc, cet événement permet de se faire connaître, notamment des nouveaux arrivants.

Après avoir vécu neuf éditions, nous sommes rôtés et notre organisation nous permet de ne pas trop stresser. Nous réfléchissons aux deux desserts que nous proposerons deux ou trois mois à l'avance. Il s'agit à chaque fois de créations que nous ne vendons pas en boutique. À l'inverse, certaines pâtisseries imaginées pour Rock'n Toques font désormais partie de nos "classiques" !

Après avoir déterminé des tendances, nous faisons plusieurs essais et nous réalisons nos préparations en amont afin de n'avoir que les finitions à exécuter sur place. C'est indispensable, car le rythme est intense. L'an dernier, nous avons servi 1 000 portions en 3h30 !

Pour chaque édition, on passe du temps à chercher des noms sympas à nos pâtisseries... L'an dernier, nous avons proposé le "Fest-noz", un gâteau à base de chocolat et de caramel, et le "Tang'O", à la compotée de mangue et au yuzu.

Même les vitrines de nos deux boutiques sont aux couleurs d'Art Rock. C'est une tradition. D'ailleurs, nous ne fermons pas pendant Rock'n Toques. La Pentecôte est un week-end important pour nous et nos clients ! Mais on gère : tout est question d'organisation.

Rock'n Toques

Marine et Gwenaël Lavigne, Ô Saveurs



“ En 2006, Jean-Marie Baudic, du Youpala, est venu nous voir alors qu'on était ouvert depuis 6 mois. On a tout de suite adhéré au concept de Rock'n Toques. La première année a vraiment été épique. On n'était pas du tout au point côté logistique... Mais on en a tiré les leçons dès la deuxième édition qui a été beaucoup plus carrée. Tous les ans, nous attendons Rock'n Toques avec impatience. Et nos clients, aussi, ont hâte de nous retrouver dans un autre

contexte, de goûter des plats différents de ce qu'on propose habituellement.

On vit ce moment comme une fête et après dix éditions, nous prenons toujours autant de plaisir. On sollicite à chaque fois nos familles pour nous aider et compléter notre équipe afin d'être au moins sept.

Rock'n Toques, c'est aussi l'occasion de passer un peu de temps avec les autres chefs et leurs équipes. Ce sont à la fois des collègues et des copains. Avec nos boulots,

nous n'avons pas souvent l'opportunité de nous voir !

Ce rendez-vous nous permet enfin d'innover, de nous remettre en question, d'apprendre. Il y a une sorte d'émulation entre les chefs. Nous aimons aussi la frénésie qui règne en cuisine. D'ailleurs, on s'arrange toujours pour proposer un plat le soir. Pour nous, le midi, ce n'est pas la même ambiance.





François Charroy, caviste à L'Eau Rouge

“ Nous allons participer à notre 5^e édition, cette année. Le collectif nous avait sollicités avant 2013, mais notre organisation ne nous permettait pas de nous investir dans cet événement. Quand nous avons été prêts, nous avons été cooptés par l'ensemble des chefs, cavistes et pâtisseries du collectif. Rock'n Toques est un vrai moment de plaisir d'autant qu'on peut l'aborder sous l'angle pédagogique. Nous nous adressons à un public qui n'est pas forcément amené à aimer le vin comme nous l'apprécions, c'est-à-dire à travers son histoire, sa géographie, sa poésie... Il y a suffisamment de monde à travailler avec nous pour que nous puissions prendre le temps de discuter avec les gens. Pour chaque édition, nous effectuons une sélection en fonction des autres cavistes et,

quand c'est possible, des plats imaginés par les chefs. Avec mes confrères, nous essayons de représenter différentes régions et de proposer une certaine variété. Quand un client vient avec des envies, des goûts et son plat, je ne vais pas hésiter à lui conseiller le vin de Romain Paris (Le Fil du vin, à Lamballe) ou de Pascal Rubon (Le cellier du Goëlo, à Paimpol). On n'est pas à Rock'n Toques pour représenter son vin ! Jusqu'à présent, nous avons pris le parti de prendre des risques en proposant des vins atypiques : un gros plan, un muscadet, des produits extrêmement "nature"... Cette année, nous partons sur des choix plus raisonnables, mais toujours en biodynamique et si possible sans soufre.

Les bénévoles

Travailler, mais dans la bonne humeur !

Rock'n Toques, c'est aussi une centaine de bénévoles aux fourneaux et sous le chapiteau. Youenn, LE crêpier du collectif, s'entoure, tous les ans, de sa bande de copains.

À chaque édition, ils sont au moins six à venir donner un sacré coup de main à Youenn Allano. Et tous sont des copains. Le planning est le même d'une année sur l'autre. Le week-end d'Art Rock, de 15h30 à 18h, entre les deux services, le crêpier et sa bande proposent des galettes et des crêpes aux festivaliers.

Pour être le plus performant possible, chacun occupe un poste précis, souvent le même d'une édition à l'autre. Ainsi, Cécile prend les commandes et sert les assiettes, Régis prépare les garnitures, Caroline aide Youenn à garnir les galettes, Billy s'occupe de la logistique... Régis se souvient encore avoir coupé de la ciboulette et des tomates cerises, fritté des oignons, écrasé des cacahuètes avant de les rouler dans du caramel. Des missions que ce technico-commercial dans la maintenance industrielle découvre une fois sur place et accomplit avec plaisir. "Youenn nous montre comment faire et on force", plaisante le jeune homme.

"Il y a de gros pics d'activités et il faut faire preuve d'efficacité", explique Cécile. Mais tous s'accordent à dire qu'ils travaillent dans une super ambiance ! "On est entre potes et Youenn a le don de mettre de la bonne humeur autour de lui", confie Caroline. Chaque année,



il trouve des déguisements ou des accessoires dans le thème d'Art Rock. "Une année, par exemple, on a eu le droit à des masques de Bioman..."

Après le boulot, c'est détente près des cuisines. "Quand on a fini notre service, celui des chefs commence, raconte Cécile. Toutes les équipes sont super sympas et on a la chance de pouvoir goûter à leurs plats !" "On se met dans un petit coin et on déguste", se délecte encore Caroline.

Ensuite, place aux concerts, car si les bénévoles de Rock'n Toques ne sont pas payés, ils bénéficient d'un pass Art Rock. Un sésame qui motive les troupes. "Ceux qui bossent le soir profitent rarement des concerts, mais nous, on a la chance de travailler l'après-midi...", se réjouit Régis.

Cécile résume ainsi son week-end Rock'n Toques : "On voit les copains, on mange bien et on écoute de la musique." Le top ! "Quand on est rentré d'Asie, où nous vivions, pour nous installer à Marseille, il allait de soi qu'on irait aider notre copain pendant Rock'n Toques, confie Cécile, Briochine d'origine et amie de lycée de Youenn. Tous les ans, on monte à Saint-Brieuc exprès. C'est une super occasion de voir tout le monde !"

Régis a rejoint la bande, il y a trois ans. "Il manquait une personne et Youenn m'a proposé de l'aider pendant le festival. J'ai tout de suite accepté." Et maintenant, il ne lâcherait sa place sous aucun prétexte. "Ça permet de créer un nouveau lien amical avec Youenn et de voir des copains. Les Marseillais, par exemple, je ne les vois qu'à Rock'n Toques." ●





Un programme alléchant !

Rock'n Toques

Nicolas Adam*, La Vieille Tour, et Stéphane Jégo, L'Ami Jean (Paris)

"LES FLAMMES DE L'ENFER" : paleron de bœuf "cuit comme un pot-au-feu", mousseline carottes, orange, gingembre et Gressin • **VENDREDI SOIR**
Nicolas Adam* en duo avec Julien Doré
"Vegan" : steak végétal aux lentilles corail, herbes, tolu fumé, ketchup framboise • **SAMEDI SOIR**

Mathieu Aumont*, Aux Pesked

"BURGER PESKED MAQUEREAU" : burger de pain noir avec du maquereau snacké et agrémenté de fromage de la Baie • **VENDREDI SOIR**

Lionel Hénaff*, L'Allium (Finistère)

"COMME UN HOT DOG" : pain viennois américain, pintade femelle "crispy", pulpe d'aubergines italiennes fumées et tahina, salade de chou pointu, condiment et sauce barbecue à base de tamarin et de pruneaux confits • **SAMEDI SOIR**

Gilles Jamme, La Cascade

"KIG MOCH ROCK" : mitonné de porclet confit au vin rouge sur une gaufre croustillante, sauce aux épices • **SAMEDI MIDI ET DIMANCHE SOIR**

Christophe Landier, chef du Face à la mer

"LE FAJIBREIZH" : galette de blé noir, lieu jaune mariné au gingembre et citron puis fumé, compotée d'oignons de Roscoff, poivrons, guacamole • **DIMANCHE SOIR**

Gwenaél Lavigne, Ô Saveurs, et Pierre Caillet*, La Bec au Cauchois (Seine-Maritime)

"SPICY LEMON FISH" : beignet de lieu jaune mariné, piment d'Espelette, citron vert, mousseline de pomme de terre à la verveine et roquette • **VENDREDI SOIR**
"LE PEPS" : pain pita sarrasin, poulet snacké sauce soja, citron confit, coriandre, cacahuètes, soja, légumes croquants, sauce fromage blanc • **DIMANCHE SOIR**

Jonathane Leroy, Le Brézoune

"BREIZH TARTE" : tarte fine terre et mer avec émulsion de péignons de pin brûlés, andouille au lard, acras de cabillaud, légumes crus et cuits • **SAMEDI MIDI ET DIMANCHE SOIR**

Kim Martin, Le Zen

"VOYAGE ASIATIQUE DU ZEN" : baguette traditionnelle au sésame grillé, poitrine fraîche de porc, calamars, concombre, coriandre, citronnelle thaï, carottes, navets chinois, ciboulette... • **SAMEDI MIDI ET SOIR**

Mina Graibis, La Marmite gourmande, et Jonathan Santré, Desserts Events

"THE CROCK BEEF" : pain à l'huile d'olive garni à la tomate, julienne de concombre à la marjolaine et brochette de bœuf mariné aux herbes • **SAMEDI SOIR**
"L'ACCOUSTIQUE MAURESQUE" : sablé aux amandes reconstituées, crémeux de chocolat noir intense, nougatine de sarrasin soufflé, épices Mauresques, crème de fleur d'orange, suprême et zeste d'orange, allumettes de chocolat, crème glacée au lait d'amande • **SAMEDI MIDI**

Serge Abalain, Abalain chocolaterie

"FRAISE AU PARFUM DE YUZU, INSPIRATION AMANDE" • **SAMEDI MIDI**
"RENCONTRE ENTRE LE SARRASIN ET L'ABRICOT" : meringue à base de sarrasin avec une compotée d'abricots • **SAMEDI SOIR**

Denis Ozanne, Ozanne

"MISS GRANNY" : mousse de pomme verte, caramel pomme, biscuit pain de Gênes, craquant Gianduja et glace • **VENDREDI SOIR ET DIMANCHE SOIR**
"CALIFORNIA" : chocolat amande, compotée d'abricots, croustillant, biscuit amande et glace • **VENDREDI SOIR ET DIMANCHE SOIR**

Didier Piquet, pâtissier

"MILLE MRCIS" : biscuit croustillant aux noisettes et blé noir, caramel au beurre salé, mousse légère à la vanille et au chocolat, meringue Pavlova, fraises du pays, glace au Carambar • **SAMEDI SOIR**

Nicoleta Toparcean, Amici Miei La Caravane

"Oh ! Dolce Vita" : au cœur d'une brioche moelleuse, crème glacée straciatella nappée de coulis acidulé de mangue et zeste de citron vert, fruits rouges et verveine • **VENDREDI SOIR ET DIMANCHE SOIR**

Youenn Allano, Crêperie de Youenn

"QUELLE SAUVAGE !" : galette saumon, crème citronnée, champignons frais, salade, ciboulette • **SAMEDI ET DIMANCHE APRÈS-MIDI**
"THE KISS" : crêpe fraises fraîches au sucre, basilic, vinaigre balsamique, chantilly à la verveine • **SAMEDI ET DIMANCHE APRÈS-MIDI**

LE BRUNCH DU DIMANCHE

- "EAG (ENSEMBLE ADAM GOURVENNEC)" par Nicolas Adam* et Jocelyn Gourvennec
- "FOCACCIA, MOZZARELLE, HUILES AUX HERBES" par Mathieu Aumont
- "PRESSÉ DE JOUE DE BŒUF ET FOIE GRAS" par Jonathane Leroy et Christophe Le Fur
- BLEU DU VERCORS
- "PETITES BOUCHÉES..." par Serge Abalain

Les infos pratiques

Rock'n Toques, place de la Résistance.
Le vendredi, de 18h30 à 22h30.
Le samedi et le dimanche, de 11h30 à 22h30.

Quatre types de ticket : le repas, 8€ ; le brunch, 15€ ; le dessert - p'tit creux, 4€ ; la boisson, 3€.
Achat des tickets à l'Office de Tourisme de la Baie de Saint-Brieuc, 7, rue Saint-Gouéno, à Saint-Brieuc. Pendant le festival, à la billetterie Rock'n Toques, face à La Poste, place de la Résistance.



Partenariats

“Être partenaire,
c’est contribuer à
la vie du territoire”

Rock'n Toques existe en partie grâce à des partenaires privés comme Marie Morin. Éric Morin explique ses motivations.

Marie Morin, fabricant de desserts basé à Quessoy, est partenaire du festival Art Rock pour la cinquième fois cette année. “Il faut contribuer à la vie du territoire, lance Éric Morin, l’un des dirigeants de l’entreprise familiale. Autrement, le risque, c’est qu’un jour, il ne se passe plus rien !”

En 2015, Éric Morin décide d’étendre son partenariat à Rock'n Toques. “J’ai connu cet événement à travers Art Rock et à travers Nicolas Adam dont j’apprécie particulièrement le travail, explique le chef d’entreprise. Je trouvais que notre image collait à celle de Rock'n Toques : les saveurs, la qualité des produits, l’authenticité allié à l’innovation... Ce partenariat paraissait évident.”

En outre, Rock'n Toques contribue à la notoriété du territoire, de plus en plus identifié comme une terre de gastronomie. “Et ce qui est bon pour notre territoire est forcément bon pour notre entreprise !” résume Éric Morin.

Pour soutenir Rock'n Toques, Marie Morin offre certaines matières premières aux chefs : du beurre, de la crème, des œufs, de la poudre d’amande ou encore du chocolat. “Nous travaillons avec des partenaires de qualité qui sont pour 90% implantés localement.” Marie Morin donne également des desserts pour les repas des bénévoles de Rock'n Toques.



Tourisme

“Rock'n Toques
donne une image positive
du territoire !”

Mickaël Cosson, vice-président de Saint-Brieuc Armor Agglomération en charge du tourisme, estime que Rock'n Toques fait partie des atouts touristiques de notre territoire. Interview.

Quel est l’intérêt de Rock'n Toques pour le territoire ?

Rock'n Toques répond parfaitement à l’objectif que s’étaient fixés les chefs au départ : donner une image positive de leur territoire. Ce sont de véritables amoureux de leur région et donc de merveilleux ambassadeurs. Ils ont envie d’apporter quelque chose à leur territoire et à leurs habitants. Cette manifestation contribue à promouvoir nos produits locaux et les chefs qui savent les cuisiner.

Dans cet événement, quel rôle joue l’Office de Tourisme de la Baie de Saint-Brieuc ?

Rock'n Toques n’existerait pas sans l’Office de Tourisme. Rock'n Toques n’existerait pas sans les chefs. Et enfin Rock'n Toques n’existerait pas sans Art Rock. Cette manifestation est le résultat d’un assemblage de compétences différentes. Les chefs se chargent de la cuisine. L’Office de Tourisme s’occupe de l’organisation, de la logistique, de la recherche de partenaires. Il faut d’ailleurs noter l’importance de ces derniers dont certains sont de grands fidèles. Ils participent vraiment au succès et à la pérennité de Rock'n Toques. Il y a les partenaires publics, comme l’Agglomération, mais aussi des entreprises comme Metro, Leroy Merlin, Léguomat, Marie Morin...

En tant que vice-président de l’Agglomération en charge du tourisme, quelle a été votre volonté en vous impliquant dans Rock'n Toques ?

Quand j’ai rencontré les membres du collectif Rock'n Toques, je leur ai dit : “Vous faites plein de choses super, mais qui le sait ? Rock'n Toques est quand même l’un des plus gros événements culinaire de France !” Avec Léniaïck Hémerly, la directrice de la communication de Saint-Brieuc Armor Agglomération, je les ai incités à passer à une étape supplémentaire et à postuler à différents concours. Cela a été payant. Dernièrement [le 12 décembre 2016], Rock'n Toques a obtenu



les Victoires de la Bretagne, dans la catégorie “Gastronomie”. Et en 2015, la destination Baie de Saint-Brieuc Paimpol Les Caps a reçu le prix européen EDEN (European Destinations of Excellence) dédié, cette année-là, à la gastronomie. C’est le travail du collectif Rock'n Toques et de l’Office de Tourisme qui a ainsi été récompensé. Cela permet à notre territoire d’être reconnu pour sa gastronomie au niveau européen !

La gastronomie fait partie des atouts touristiques de la Baie de Saint-Brieuc.

C’est un de nos atouts ! Nous avons la gastronomie, mais aussi les sports nature, la mer, le patrimoine... Tout ça à moins de 2h15 de Paris.

Mis à part Rock'n Toques, comment jouer cette “carte gastronomie” ?

Il faut communiquer à l’extérieur sur ce que nous faisons. Mi-mars, la Baie de Saint-Brieuc était présente à la fête de la coquille, à Villard-de-Lans (Isère), qui a attiré quelque 33 000 visiteurs. Cinq chefs costarmoricaïns étaient invités, 33 tonnes de Saint-Jacques de la Baie ont été vendues... En janvier, nos produits étaient mis en avant à la fête de la coquille, à Montmartre ! Il faut multiplier ce genre d’actions et surtout supprimer les frontières administratives. Tous les acteurs doivent travailler ensemble pour que notre stratégie soit la plus efficace possible. En juillet, Saint-Brieuc ne sera plus qu’à 2h15 de Paris, c’est le moment d’attirer de nouveaux touristes, de nouveaux entrepreneurs, de nouveaux habitants !

Rock'n Toques fête ses dix ans. Cela marque une étape importante et invite aux projections.

Ce que les membres de Rock'n Toques ont construit est fabuleux. Il faut que cette manifestation perdure de cette manière ou d’une autre. ●



Championnat de France

La crème du VTT à Plœuc-L'Hermitage

Du 13 au 16 juillet, Plœuc-L'Hermitage accueille le championnat de France de VTT. Quatre jours de sport et de spectacle avec les stars du VTT. Et c'est gratuit !

Pour la première fois, cette année, le championnat de France de VTT quitte les montagnes pour la Bretagne et plus précisément pour Plœuc-L'Hermitage. **“C'est historique,** affirme Yannick Tirel, président d'Armor événement, l'association organisatrice. **Je pense que plusieurs atouts ont joué en notre faveur. La Bretagne, et particulièrement les Côtes d'Armor, est une terre de vélo. Ensuite, Plœuc-L'Hermitage a une ambassadrice de renom dans le milieu du VTT : Julie Bresset, médaille d'or des JO de 2012. Enfin, notre force de frappe : Armor événement, qui regroupe six associations costarmoricaines de VTT¹, a déjà organisé deux coupes de France – en 2011, à Saint-Brieuc, et en 2015, à Plœuc-L'Hermitage – et un trophée national en 2008.”**

Pendant quatre jours, du jeudi 13 au dimanche 16 juillet, Plœuc-L'Hermitage va vivre au rythme du VTT. Quelque 1 000 pilotes répartis en 73 équipes seront présents pour participer à ce championnat dont de vraies pointures. Il y aura la star du VTT, Julien Absalon, entre autres double champion olympique (2004 et 2008) et quintuple champion du monde. Pauline Ferrand-Perrot, championne

de vélo sur route, de cross country et de VTT, sera également présente.

Trois disciplines seront à l'honneur durant ce championnat. Le jeudi sera consacré au cross country eliminator, le XCE. **“Il s'agit d'un contre-la-montre sur bitume avec, bien sûr, de nombreux obstacles,** indique Yannick Tirel. **Cette épreuve, qui se déroulera dans le centre-ville, promet d'être spectaculaire car le public sera tout proche des pilotes !”**

Les vendredi, samedi et dimanche, la compétition prendra place à la Côte des Halles, l'aire de loisirs de Plœuc-L'Hermitage, traditionnellement prisée des familles et des sportifs. Les pilotes s'affronteront dans une épreuve de cross country olympique, le XCO. **“Ils parcourront un circuit de 5 km auquel nous avons ajouté des obstacles afin de rendre le tracé encore plus technique.”** Les masters (de 30 à 60 ans) prendront la ligne de départ le vendredi ; les féminines, les cadets et les juniors, le samedi ; et enfin, les élites, avec tous les coureurs professionnels, le dimanche. **“C'est dans cette dernière épreuve qu'on pourra voir Julien Absalon.”**

En parallèle du cross country olympique, toujours à la Côte des Halles, il y aura du trial. **“C'est une discipline impressionnante qui fait appel à beaucoup d'habileté et d'équilibre,** assure le président d'Armor Événement. **De grands pilotes seront présents : Vincent Hermance, triple champion du monde de vélo trial et quadruple champion du monde de VTT trial par équipes ou encore Gilles et Giacomo Coustelier, de grands pros également !”**

Tout au long du championnat, des animations seront proposées pour les familles. **“Mur d'escalade, animation bicross, BMX et draisienne permettront aux petits et aux plus grands de s'amuser. Une grande soirée festive est enfin prévue le samedi soir.”**

À noter que Saint-Brieuc Armor Agglomération, le Département et la Ville de Plœuc-L'Hermitage soutiennent Armor Événement pour l'organisation de ce grand rendez-vous sportif. ●

1. Le Vélo-club de l'Évron, le VTT Côtes d'Armor (Hillion), l'école de VTT du Lié (Plœuc-L'Hermitage), le Team bickers (Jugon-Lacs), le Anel Vélo sport, le Vélo sport Pays de Lamballe.





Langueux

11 courses
et 2 marches
à La Corrida

La Corrida de Langueux va se dérouler le samedi 17 juin. Randonnée, marche nordique et course à pied sont au programme. Yohann Diniz, vice-champion du monde de marche athlétique, est parrain de cette 27^e édition.

Après avoir accueilli des épreuves nationales, l'an dernier, La Corrida retrouve, pour cette 27^e édition, son "format" habituel. Cependant, le programme reste dense avec treize départs de courses ou de randonnées, le samedi 17 juin.

La journée commencera à 8h par la Treizh-Bae d'Armor, une randonnée pédestre de 18 km qui débutera par une traversée de la Baie, à marée basse. "Le départ et l'arrivée se feront place François Mitterrand, à Langueux", détaille Michel Aubault, président de La Corrida. Cette randonnée pourra également être réalisée en marche nordique chronométrée, mais sans juge "pour garder un esprit populaire". À l'arrivée, un accueil musical est prévu avec possibilité de se restaurer sur place.

L'après-midi, à partir de 15h30, sera consacrée aux plus jeunes. Huit courses sont proposées en fonction des âges (naissance entre 2001 et 2012). "Elles sont ouvertes aux écoles, aux clubs, mais aussi au grand public, précise le président. L'an dernier, près de 900 enfants ont participé à La Corrida !"

Pour les coureurs adultes, trois courses sont possibles : 5 km, à 17h, 10 km, à 19h, et 10 km pour les licenciés, à 20h30. À noter que la course de 19h peut être réalisée en challenge entreprise.

Inscriptions par courrier à l'aide du bulletin d'inscription en ligne sur www.corridadelangueux.com ou en ligne.

Plus d'infos
www.corridadelangueux.com
02 96 52 60 60

19

personnes ont fait le tour complet du Rando Tour de 2016.

800

randonneurs ont participé au Rando Tour, l'an dernier.

Rando Tour

Six jours de randonnée à travers le territoire

La seconde édition du Rando Tour va se dérouler dès le début des vacances scolaires, du samedi 8 au jeudi 13 juillet. Un parcours entre mer et terre, de Tréveneuc à Quintin.

Le principe du Rando Tour reste le même : six jours de randonnée à la carte, du samedi 8 au jeudi 13 juillet. Les participants peuvent faire toute la randonnée, soit 127 km sur 6 jours, et dormir chez l'habitant, dans des gîtes ou en auberge de jeunes. "Cette année, nous avons choisi des hébergements confortables", assure Thierry Stiefvater, coordinateur du Rando Tour, organisé par l'association Patrimoine et découverte.

Autrement, les randonneurs peuvent opter pour une matinée de rando, une après-midi, une journée (avec ou sans hébergement), deux journées... "Nous avons tracé les parcours afin que les marcheurs parcourent en moyenne 20 km par jour, soit une dizaine de kilomètres par demi-journée. L'emploi du temps est calé : départ chaque matin, à 9h, et chaque après-midi, à 13h30."

Pour cette seconde édition, l'itinéraire a bien sûr changé. "Nous avons à cœur de faire découvrir la nouvelle Agglomération. Nous partirons de Tréveneuc pour arriver à Quintin. Nous suivrons le Goëlo, le Gouédic, puis le Gouët jusqu'à sa source. Au total, près de 80% du parcours est composé de chemins." Des ânes, de l'association Nos amis à grandes oreilles, pourront porter des enfants ou des sacs.

Le Rando Tour, c'est sa spécificité, sera ponctué d'animations variées. "Tous les jours, à la fin de la randonnée, vers 17h30, des séances de relaxation seront proposées par un professeur de yoga, indique Thierry Stiefvater. Mais il y aura aussi un fest-noz, à Pordic, des cabines sonores, à Lanfains, une soirée jazz, au Vieux-Bourg..."

À noter que pour simplifier au maximum la vie des randonneurs, l'association Patrimoine et découverte peut se charger des repas du midi (bio) et du soir. Il suffit de réserver ! Les inscriptions sont ouvertes jusqu'au 19 juin. ●

Plus d'infos
Patrimoine et découverte
en Baie de Saint-Brieuc,
48, rue Jean Bart, à Saint-Brieuc,
06 51 49 39 62 ou 06 83 47 09 24
randobaie@gmx.fr
www.randodelabaie.com





Coupe Florio

Des voitures de collection sur les routes de l'Agglo

La Coupe Florio, qui va se dérouler du 25 au 27 août, s'adapte au nouveau territoire. Trois circuits différents vont ainsi permettre aux habitants de nos 32 communes de profiter du défilé de véhicules anciens.

Tous les deux ans, fin août, les amateurs de véhicules anciens se retrouvent à Saint-Brieuc pour un grand "raout" qui attire près de 70 000 curieux. Pour cette édition, les organisateurs ont dû doubler d'énergie pour mobiliser de nouveaux partenaires. **"Les soutiens institutionnels⁽¹⁾ sont pérennes, mais nous avons dû passer de 160 entreprises partenaires à près de 250 !** confie Nathalie Lefèvre, membre de Saint-Brieuc Entreprises et d'Armor Véhicules Anciens. **Les conditions de sécurité doivent être renforcées ce qui génère des coûts supplémentaires importants."**

L'aide peut être financière – **"ça va de 200 à 10 000€"** – mais aussi matérielle ou de la main d'œuvre... Les organisateurs de la Coupe Florio lancent également un appel aux bénévoles, notamment pour la journée du dimanche.

LE PROGRAMME

Le vendredi 25 août

Dès 16h, 35 véhicules anciens seront exposés au parc des Promenades, à Saint-Brieuc. Ils défilent pour le concours d'élégance à partir de 20h30 devant le théâtre de verdure du parc des Promenades.

Le samedi 26 août

De 9h à 13h, quelque 300 voitures silloneront l'Agglomération. Pour couvrir tout le territoire et passer dans les 32 communes, trois circuits d'environ 80 km ont été imaginés. Ils partiront de Saint-Quay-Portrieux, de Quintin et de Plœuc-L'Hermitage pour rejoindre Saint-Brieuc où elles seront visibles

par le public dans le parc des Promenades et les rues piétonnes de Saint-Brieuc. Cette année, beaucoup d'Anglais, notamment de Jersey et de Guernesey, participeront à cette manifestation.

À partir de 15h et jusqu'à 19h, les concurrents de la montée historique procéderont au contrôle technique de leurs véhicules en vue de l'épreuve du lendemain.

Le soir, un dîner de gala sera proposé dans le Hall 3 du Palais des congrès et des expositions. Animations, surprises, repas gastronomique, défilés de voitures et de mode sont au programme.

Le dimanche 27 août

Le matin, de 9h à 12h, les 85 concurrents réaliseront deux ou trois essais pour la montée historique qui se déroulera du quai Armez, au Légué, jusqu'au parc des Promenades. L'épreuve officielle aura lieu de 14h à 18h. **"Chaque concurrent, en fonction de ses temps aux essais, déterminera le temps qu'il devra mettre pour parcourir les quelque 3km de la montée historique. Le vainqueur sera celui qui se rapprochera le plus du temps choisi."** ●

1. Saint-Brieuc Armor Agglomération, Conseil Départemental des Côtes d'Armor, Région Bretagne, Ville de Saint-Brieuc.

Plus d'infos : www.lacoupeflorio.fr

Pour être bénévole ou partenaire : saintbrieucentreprises@gmail.com ou 06 14 43 93 30

Agglo Tour

Trois jours de courses cyclistes

Les 18, 19 et 20 août, la 14^e édition de l'Agglo Tour va réunir une vingtaine d'équipes cyclistes de haut niveau.

L'Agglo Tour va débuter, le vendredi 18 août, à 20h, par une réunion sur piste au vélodrome Jacques-Prigent, à Pordic. La première étape de ce rendez-vous cycliste aura lieu le samedi 19. Le départ de la course sera donné chemin des Courses, à Saint-Brieuc. La présentation des coureurs se fera, elle, rue Monge (Saint-Brieuc), à 13h30. Les coureurs parcourront 130 km à travers 14 communes de l'Agglomération et arriveront à Trémuson. À partir de 14h, cette commune accueillera une course d'attente, le Pass cycliste.

Le dimanche 20, place à la deuxième étape ! Il s'agira d'une course contre-la-montre de 8,53 km qui se déroulera, à partir de 8h30 et jusqu'à 10h45 (dernier départ). Elle partira du vélodrome et arrivera rue du Lic, face à l'église de Pordic.

La troisième et dernière étape se déroulera à Plérin, le dimanche après-midi. Les coureurs effectueront 15 tours d'une boucle de 6,5 km. Le départ sera donné, à 14h30, rue de Verdun, à Saint-Brieuc.

À noter qu'à 12h30, le dimanche, les écoles de cyclisme participeront à une course, à Plérin. Enfin, pour les cyclistes amateurs, deux randonnées (85 et 59 km) sont prévues, le dimanche, à 8h15, au départ de la rue Monge, à Saint-Brieuc.

Plus d'infos

Francis Le Saulnier, 06 62 55 67 33
f.lesaul203@gmail.com





La Maison de la Baie

La Baie se découvre tout l'été

La Maison de la Baie (Hillion) propose des sorties et balades nature qui vont nous permettre de mieux connaître notre littoral, sa faune et sa flore.

LES SORTIES NATURE

Rencontre avec les oiseaux de l'été

Observation et découverte des oiseaux de la Réserve naturelle (jumelles et longues-vues prêtées). Rendez-vous à la Maison de la Baie, les 17 et 31 juillet, à 10h, les 8, 21 et 29 août, à 10h.

La mytiliculture : l'élevage de moules

Un voyage insolite dans les parcs à moules (3 à 4 km). Rendez-vous au parking de Lermot (Hillion), le 24 juillet, à 13h30, le 11 août, à 15h et le 22 août, à 13h.

Promenons-nous dans la vase...

La vie foisonne dans la vase ! Une invitation à chercher, fouiller, patouiller... Rendez-vous à la Maison de la Baie, le 12 juillet, à 14h, le 18 juillet, à 10h, le 4 août, à 14h, le 16 août, à 10h, le 28 août, à 14h.

Les animaux du bord de mer

Un petit tour dans les rochers à la rencontre des crabes, poissons, anémones et autres bestioles (sandales, baskets ou bottes recommandées). Rendez-vous parking de la plage du Petit Havre (Pordic), le 25 juillet, à 14h, le 23 août, à 14h.

Contes et légendes d'ici ou d'ailleurs

Soirée contée pour petits et grands par l'association Bouche à oreille (abri en cas de pluie, verre de l'amitié offert). Rendez-vous à la Maison de la Baie, les 19 et 26 juillet, à 20h30, les 2, 9 et 16 août, à 20h30.

Paysages et géologie de la Baie : une balade dans le temps

Une approche du patrimoine géologique

de la Réserve naturelle. Rendez-vous à la Maison de la Baie, le 19 juillet, à 10h, le 18 août, à 10h.

Les grandes richesses de la Réserve naturelle

Une touche d'oiseaux, un zeste de vasière, un brin de plantes... Tout ce qu'il faut savoir sur la Réserve naturelle ! Rendez-vous à la Maison de la Baie, le 20 juillet, à 14h, les 2, 18 et 31 août, à 14h.

Plancton : pêche et observations

Comme de véritables scientifiques, partons à la pêche et au retour, grâce aux microscopes et à quelques manipulations, ce mystérieux plancton apparaîtra. Rendez-vous à la Maison de la Baie, les 13 et 27 juillet, à 10h, les 11 et 25 août, à 10h.

Le musée : visite commentée

Découverte avec un animateur des espaces consacrés aux richesses naturelles de la Baie. Anecdotes, adaptations, rôle de l'homme... Rendez-vous à la Maison de la Baie (durée 1h30), du 10 juillet au 31 août, tous les jeudis, à 16h30.

LES BALADES NATURE

Baie de Saint-Brieuc : la grande traversée

Une aventure conviviale, riche en découvertes et émotions (10 km, 3h30). Départ du parking zone mytilicole de Jospinet (Planguenoual), arrivée plage du Valais (Saint-Brieuc). Retour en car. Le 26 juillet, à 14h, le 24 août, à 13h30.

Baie de Saint-Brieuc : la petite traversée

Une partie de la Baie se dévoile à travers cette balade de 4 km (2h30). Départ du parking de Lermot (Hillion), arrivée plage du Valais (Saint-Brieuc). Retour en car. Le 25 juin, à 13h30, le 11 juillet, à 14h et le 28 juillet, à 16h, le 10 août, à 14h, le 25 août, à 15h.

Baie de Saint-Brieuc : la traversée nocturne

La nature comme on ne la voit pas souvent (4km, 2h30). Sensations fortes garanties (prévoir lampe de poche). Départ du parking de Lermot (Hillion), arrivée plage du Valais (Saint-Brieuc). Retour en car prévu. Le 21 juillet, à 22h30, le 20 août, à 22h30.

La Baie d'un bord à l'autre

Balade avec le musée de La Briqueterie à Langueux (10 km). Tout sur le patrimoine naturel et historique de la Baie en une seule journée. Départ du parking de Lermot (Hillion), arrivée plage du Valais (Saint-Brieuc). Retour en car. Le lundi 7 août, à 9h30.

*Réservation demandée.
Tarifs entre 3€ pour les 6-18 ans
et 10€ pour les adultes.*

Plus d'infos

*Maison de la Baie,
site de l'Étoile, à Hillion.*

02 96 32 27 98

maisondelabaie@saintbrieuc-agglo.fr

www.saintbrieuc-armor-agglo.fr

sur Facebook





La Briqueterie

Variations autour de la céramique

Jusqu'au 1^{er} octobre, La Briqueterie propose Archi Ceramic, une exposition qui explore les potentiels artistiques de la céramique.

La céramique, "premier art du feu" rentre aujourd'hui pleinement dans le champ de l'esthétique contemporaine avec une toute nouvelle liberté de formes, d'expression, d'association avec des matériaux technologiques ou d'autres médias. C'est le mariage de la céramique avec le son, la lumière, l'architecture et le design qui seront au cœur de l'exposition Archi Ceramic, à La Briqueterie (Langueux), jusqu'au 1^{er} octobre.

Les œuvres des sept artistes "invités" – des céramistes, des sculpteurs, des designers – dépassent les limites habituelles de la terre, ouvrent son espace de jeu et jouent avec les formes et fonctions des objets. La terre émet des sons, laisse passer la lumière, prend des formes organiques ou industrielles.

Ainsi, pour ne citer qu'elle, Tomoko Sauvage, musicienne et artiste japonaise active depuis les années 2000, explore la sculpturalité du son et l'improvisation liée au milieu et à l'environnement. Pour Archi Ceramic, elle a réalisé deux installations.

Avec "Fortune biscuit", *"j'invite les visiteurs à jeter un fragment de biscuit, morceau de céramique non émaillé et par-là même poreux, dans un bol de porcelaine rempli d'eau"*, explique Tomoko Sauvage. *Au contact de l'eau, chaque biscuit produit des bulles et émet un son unique, audible seulement à l'aide d'un hydrophone (microphone sous-marin) installé dans les bols.* Ces sons naturels suggèrent



des chants d'insectes dans la forêt, des bruits de moteurs, des mélodies presque animales... *"Je suis fascinée par le côté aléatoire du son produit, continue l'artiste. Je trouve qu'il y a quelque chose de magique dans le geste et dans l'effet sonore, comme dans l'antiquité, où l'on prêtait des vertus divinatoires à l'eau (hydromancie)."*

Avec "Clepsydra", Tomoko Sauvage travaille avec des bols en verre transparent. Des gouttes d'eau tombent du plafond de l'ancien four de La Briqueterie et font sonner les récipients à la manière d'horloges primitives. *"J'aime bien l'idée que l'humidité absorbée par le four retombe dans les bols pour produire un son. Comme s'il y avait un cycle de l'eau."* En parallèle, la lumière qui passe au travers des bols ondule au rythme des gouttes. Une installation qui invite à la méditation. ●

Archi Ceramic, jusqu'au 1^{er} octobre, à La Briqueterie, parc de Boutdeville, à Langueux. Tarifs : de 2,5€ à 4€. Gratuit pour les moins de 6 ans.

*Plus d'infos
02 96 633 666
briqueterie@saintbrieuc-agglo.fr
facebook.com/briqueterie*

Balade-rencontre

"La Baie des cabanons"

Une balade d'environ 6 km à la découverte de notre patrimoine de bord de mer.

Pour la troisième année, les 20 juillet et 18 août, La Briqueterie et le Conseil départemental organisent la balade-rencontre "La Baie de cabanons". De la Villa Rohannec'h, ancienne maison d'armateur surplombant le port du Légué à La Briqueterie, découvrez au fil de la Baie, le patrimoine culturel et naturel qui font le charme de ce lieu insolite. Après une halte sur le port, vous découvrirez les secrets de la Réserve Naturelle, longue-vue à la main. À mi-chemin, autour d'un pique-nique, les habitants des cabanons de la plage du Valais vous ouvriront les portes et l'histoire de leur "petit coin de paradis".

Balade d'environ 6 km. Prévoir un pique-nique et des chaussures adaptées à la marche. Départ de Rohannec'h à 10h, retour en navette vers 17h. Tarifs : 10€ pour les adultes, 7€ pour les étudiants, scolaires, demandeurs d'emploi. Réservation au 02 96 633 666.





Binic Folks Blues

Plus qu'un festival, un état d'esprit

La 9^e édition du Binic Folks Blues Festival va se dérouler les 28, 29, 30 juillet, à Binic-Étables-sur-Mer. Des concerts en plein air, gratuits et au bord de la mer... Que du bonheur !

Une programmation atypique

Sonny & The Sunsets, King Khan & The Shrines, Tim Presley ou encore Thomas Scheoffler JR... Vous ne connaissez aucun des 34 groupes programmés au Binic Folks Blues Festival cette année ? Ce n'est pas grave, c'est presque le but recherché. Le BFBF est un festival pour les curieux ! Mais mieux vaut quand même en pincer pour le rock, le folk, le blues ou le garage. **"On essaie de rester la vitrine de la musique qu'on peut trouver au coin de la rue ou chez les derniers disquaires"**, confie Ludovic Lorre, l'un des trois programmeurs. La programmation fait ainsi la part belle aux labels indépendants. Et ne se fixe pas de frontières : **"Un tiers de groupes locaux, un tiers de supra-locaux [entendons, bretons, français ou européens] et un dernier tiers d'américains et d'australiens, car c'est eux qui mènent la danse."**

Un état d'esprit...

Le dernier week-end de juillet, à Binic-Étables-sur-Mer, les festivaliers tatoués, lookés, gominés ou "crêtés" côtoient en toute harmonie les Binicais, les familles, les touristes... Vu de loin le mélange paraît improbable et pourtant, ça fonctionne. **"La bienveillance fait vraiment partie de l'état d'esprit du festival"**, assure Sylvain Bidoire, secrétaire adjoint de la Nef des Fous, association organisatrice. **Dès les débuts du festival, la population binicaise a suivi**

l'aventure malgré l'image qu'on pouvait donner. C'est grâce à elle si ça fonctionne si bien !"

C'est dehors et c'est gratuit !

Les concerts commencent vers 16h, le vendredi et le samedi, et vers 15h, le dimanche. Ils tournent entre trois scènes installées en plein air autour du port et presque toutes face à la mer : la Blanche, Pommelec et la Cloche. Du coup, entre deux concerts, plusieurs possibilités s'offrent aux festivaliers : se détendre à la plage, profiter des nombreuses terrasses ou se balader sur les quais. Autre atout majeur du festival : les concerts – il y en aura 52 cette année – sont tous gratuits ! **"Et cette gratuité, on y tient"**, assure Ludovic Lorre. **C'est comme ça qu'on parvient à mélanger les publics et à créer cette ambiance."** Le festival, dont le budget atteint 250 000€, est financé grâce à la buvette, aux entreprises et commerces partenaires et aux subventions. **"Ces dernières représentent environ 15% du budget... Ça nous permet de garder une certaine indépendance, même si on ne cracherait pas sur une rallonge"**, lance Sylvain Bidoire.

Un festival de bénévoles

Toute l'année, l'équipe de La Nef des Fous – 20 personnes au conseil d'administration – prépare le Binic Folks Blues Festival. Et quelques jours avant le jour J, ce sont



quelque 250 bénévoles qui œuvrent au bon fonctionnement du festival. **"On sait que des personnes prennent leurs congés exprès pour venir nous donner un coup de main"**, raconte Ludovic Lorre avant d'ajouter que, chaque année, il est **"bluffé par l'enthousiasme de tout ce monde !"** ●

Plus d'infos

www.binic-folks-blues-festival.com
nefdous.org

Des navettes gratuites

Les vendredi, samedi et dimanche du Binic Folks Blues Festival, des navettes gratuites partiront du parking situé devant la salle de l'Estran. Il y aura plusieurs départs entre 22h30 et minuit. Les navettes desserviront les communes entre Binic-Étables-sur-Mer et Plérin. Elles feront enfin un arrêt aux Champs pour des départs en Noctub, à 0h30 (tarif d'un ticket de bus).

Plus d'infos

www.tubinfo.fr



Ingrédients pour 4 personnes

TARTARE

- 200 g de daurade en brunoise
- 10 g de sauce soja
- zeste de citron vert
- 1 jus de citron vert
- 4 g de sésame vert
- sel, poivre, wasabi, huile d'olive

RATATOUILLE CROQUANTE

- 100 g de courgettes
- 100 g de poivrons 3 couleurs
- 100 g d'aubergines

SAUCE ORIENTALE

- 50 g de sauce soja
- 50 g de vinaigre de cidre
- 50 g de vinaigre balsamique réduit
- poivron rouge en brunoise
- 20 g de gingembre haché
- 1 gousse d'ail
- 100 g d'huile de pépins de raisins



Recette

Tartare de daurade, ratatouille croquante, sésame noir

TARTARE

- Mélanger tous les ingrédients, lier avec l'huile, assaisonner avec un peu de wasabi, saler, poivrer puis réserver au froid.

RATATOUILLE

- Tailler les légumes en brunoise, les poêler rapidement à l'huile d'olive, assaisonner en remuant légèrement, puis réserver (les légumes doivent être croquants).

SAUCE ORIENTALE

- Mélanger tous les ingrédients et réserver.

TUILES

- Tailler très finement le pain de campagne, le badigeonner de sauce orientale et de sésame noir.
- Toaster au four à 120°C pendant 30 minutes.

DRESSAGE

- Dans une assiette, à l'aide d'un emporte-pièce, monter une couche de tartare, la ratatouille, une autre couche de tartare et finir avec la sauce orientale.
- Déposer dessus les tuiles de sésame.

L'avis du médecin nutritionniste Marie-Hélène Lorand-Benech

Le chef nous présente une jolie recette colorée, ensoleillée : la daurade, un poisson blanc, peu gras, goûteux. Cuisiné

cru, je m'assurerai juste de son entière fraîcheur auprès de mon poissonnier ou j'opterai pour un poisson, préalablement congelé, car la congélation détruit les germes et bactéries.

Les légumes, gardés croquants, apportent des vitamines et des fibres. Pour les personnes rencontrant des problèmes digestifs, il est préférable de peler les poivrons et de cuire davantage des légumes. L'ail, présent dans la sauce, favorise la circu-

lation artérielle, mais n'est pas toujours facile à digérer. Il convient d'ajuster les quantités en fonction de ses goûts et sa sensibilité. Enfin, l'huile de pépins de raisin, riche en polyphénols – molécules anti-oxydantes – complète cette jolie recette qui annonce l'été.



GOLF
Championnat de Bretagne jeunes
Les 10 et 11 juin
Golf des Ajoncs d'or, à Lantic
02 96 71 90 74

HIPPISME
Course premium semi-nocturne
Le 25 juin
Hippodrome de la Baie, à Yffiniac
02 96 72 77 51

PATINS À GLACE
Gala de patinage artistique
Le 24 juin, à partir de 20h30
Patinoire, à Langueux
02 96 94 97 84

Siestes musicales Transats + musique = détente



Cet été, le DJ briochin Julien Tiné va poser ses platines et ses transats un peu partout dans l'Agglomération, dans des lieux qui se prêtent au repos et/ou à la contemplation. L'objectif de ces Siestes musicales, ouvertes aux petits comme aux grands, est en effet d'écouter de la musique tranquillement, de se détendre, voire de s'endormir.

Plusieurs dates :

PLOUFRAGAN
samedi 8 juillet,
médiathèque
Victor-Hugo

YFFINIAC
vendredi 14 juillet,
chapelle Saint-
Laurent

SAINT-JULIEN
mercredi 19 juillet,
de 15 h à 18 h,
dans l'allée du
Château de la
Coste

PORDIC
jeudi 20 juillet,
Centre culturel
de la Ville Robert

LANGUEUX
vendredi 21 juillet,
de 15 h à 18 h,
à La Briqueterie

QUINTIN
samedi 22 juillet,
de 14 h 30
à 17 h 30,
au parc Roz Maria

**PLœUC-L'HERMI-
TAGE**
mercredi 26 juillet,
pendant le Festival
Zic O'Loustics

**SAINT-QUAY-
PORTRIEUX**
mercredi 2 août,
de 14 h à 17 h,
jardin au-dessus
de la plage
de la Comtesse

SAINT-BRIEUC
samedi 5 août,
de 14 h à 18 h,
parc des Promenades

HILLION
mercredi 9 août,
de 15 h à 19 h,
Maison de la Baie
mercredi 23 août,
de 17 h à 20 h
plage Lermot

SAINT-CARREUC
dimanche 3 sep-
tembre, de 12 h 30
à 15 h, étang
du Plessis

Plus d'infos
www.saintbrieuc-armor-agglo.fr

Zic O'Loustics Une journée de musique rien que pour les enfants !

Le 9^e édition de Zic O'Loustics va se dérouler le mercredi 26 juillet, de 10h à 16h, dans le centre de Plœuc-L'Hermitage.

Zic O'Loustics, c'est une journée consacrée à la musique pour les enfants âgés de 3 à 12 ans. Ainsi, le mercredi 26 juillet, de 10h à 16h, le centre de Plœuc-L'Hermitage va swinguer ! Trois spectacles sont au programme : "Lady Do et Monsieur Papa", pour les 3-6 ans, "Les Poussins phoniques", pour les 7-12 ans, et "Le Rocky bulles", concert final pour tous les enfants. Tout au long de la journée, diverses animations seront proposées. Il y aura un bar à sons, des structures sonores du Centre de découverte du son de Cavan, une sieste musicale "spéciale enfants" menée par Julien Tiné, des improvisations de jazz signées Myriam Kerhardy et Philippe Turbin...



Les spectacles, concerts et animations se dérouleront à l'abri. Les différents lieux seront balisés dans le centre-bourg de Plœuc-L'hermitage. Mais pensez tout de même au parapluie pour les transitions !

Zic O'Loustics,
le 26 juillet,
de 10h à 16h,
à Plœuc-L'Hermitage.
Tarif : 3,50€.

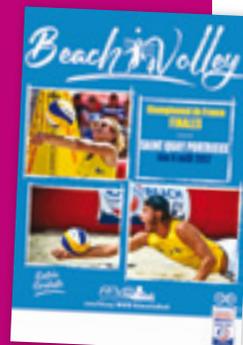
Plus d'infos
02 96 64 26 37
culture@syndicat-de-lorge.fr
www.festival-zic-o-loustics-2017.jimdo.com

Folies en Baie Arcadian et Dan Ar Braz, à Hillion

Folies en Baie, la fête de la moule et de l'artisanat d'Hillion, aura lieu le dimanche 6 août dans le centre-bourg. Elle commencera à 10h30, par une messe en plein air avec Armorik Gospel. Un marché artisanal local et régional (80 exposants) réunira des artistes- créateurs et des artisans de bouche. Un groupe déambulatoire, On s'en tape, et un orgue de barbarie, Nini Peau d'chien, animeront ce marché. Un parc d'attractions pour enfants (manèges, mur d'escalade, structures gonflables, karts, clowns, mime, magicien, sculpture sur ballon, maquillage, promenades à dos d'âne...), des expositions, des démonstrations divertiront les visiteurs qui pourront dégus-

Beach Volley Les finales du championnat de France à Saint-Quay

Du 4 au 6 août, Saint-Quay-Portrieux va accueillir la 23^e édition de l'Open de beach-volley durant lequel vont se dérouler les finales masculines et féminines du championnat de France de la discipline. "Les 16 meilleures paires de joueuses et de joueurs français s'affronteront sur les terrains aménagés sur l'esplanade et la plage du casino", explique Frédéric Francillette, président du Goëlo Côtes d'Armor volley-ball. Il y aura donc des volleyeurs venus de Montpellier, de Toulouse, de Dijon ou encore de région parisienne.



Saint-Quay-Portrieux confirme ainsi sa place d'étape incontournable du beach-volley. "Le lieu plaît beaucoup parce que les terrains sont en centre-ville, sur une très belle plage et que les conditions d'accueil sont excellentes." En plein cœur de l'été, venez assister à un spectacle qui décoiffe !

Open beach-volley,
à Saint-Quay-Portrieux,
du 4 au 6 août. Vendredi 4, début des
matchs, à 9h ou 10h (en fonction des
marées), dernier match, à 18h.
Samedi 5, début des matchs, à 9h ou
10h (en fonction des marées), dernier
match, à 19h. Dimanche 6, finale
féminine, à 15h, finale masculine, à 16h.

Plus d'infos
www.foliesenbaie.fr



TRADITION

Fête des Tisserands,
Les 5 et 6 août,
à Quintin
02 96 74 99 75

CONCERTS

Les Nocturnes
Tous les vendredis soirs, du 21 juillet au 25 août
Place de la Grille, à Saint-Briec
www.saint-briec.fr

PISCINE

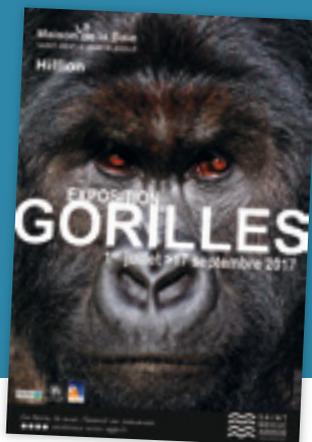
Aqua fit night (aquagym, fitness, aqua-
training), le 29 juin, à partir de 18h30
Aquabaie, à Brézillet
02 96 756 756



Exposition

"Gorilles" à La Maison de la Baie

Du 1^{er} juillet au 17 septembre, La Maison de la Baie accueille deux expositions. En intérieur, place aux gorilles, animaux secrets, aux regards pensifs, tristes, menaçants ou farceurs... Leurs expressions nous interrogent. Animaux des forêts africaines, ils symbolisent à la fois puissance et timidité dans l'imaginaire des hommes. Les légendes africaines et les récits d'aventuriers ont fait d'eux des êtres terrifiants, inspirant des œuvres de fiction. Les recherches de la fin du 20^e siècle nous dévoilent des géants pacifiques. Sous les regards d'une biologiste et d'une artiste peintre, l'exposition "Gorilles", réalisée par l'Espace des sciences de Rennes, tente de dévoiler l'identité de ces animaux étonnants.



À l'extérieur, en plein air, "Passeurs de lune" est une exposition de photographies extraordinaires et inédites d'Éric Médard. Ce dernier a photographié la vie sauvage nocturne qui nous entoure sans qu'on ne la voie et sans qu'on ne le sache!

Exposition "Gorilles", du 1^{er} juillet au 17 septembre, à la Maison de la baie, site de l'Étoile, à Hillion. Tarifs : 4€ pour les adultes, 2,20€ pour les 6-18 ans, gratuit pour les moins de 6 ans.

Exposition "Passeurs de lune", du 1^{er} juillet au 17 septembre, à l'extérieur de la Maison de la Baie. Gratuit.

Plus d'infos
www.saintbriec-armor-agglo.fr
02 96 32 27 98

Nautisme

Trophée des multicoques à Saint-Quay-Portrieux

Les 25, 26 et 27 août, Saint-Briec Armor Agglomération organise la 9^e édition du Trophée des multicoques, à Saint-Quay-Portrieux. Cet événement est réservé aux classes multi 50, des trimarans de 50 pieds de long (15,24 m) et de 50 pieds maximum de large. Certains de ces voiliers sont équipés de foil, aile profilée qui se déplace dans l'eau et transmet une force de portance à son support. Cet équipement donne de la vitesse et offre un vrai spectacle!

Du vendredi au dimanche matin, entre 10h et 17h, des manches qui comptent pour la transat Jacques Vabre et la Route du Rhum se dérouleront au départ de Saint-Quay-Portrieux. Une bouée, proche du port, permettra d'assister au spectacle depuis les quais.

Des navettes (trois par jour) permettront également au public de se rendre sur l'eau au plus près des multicoques pour vivre les manœuvres et comprendre la stratégie de courses.

Durant le week-end, des animations seront proposées aux spectateurs : mini-navigateurs dans un bassin dédié, ateliers de matelotage, démonstrations nautiques, présence de la SNSM, vente de poissons avec mareyeurs locaux...

Plus d'infos
www.saintbriec-armor-agglo.fr

Festival

La gastronomie à l'honneur à Quintin

Le week-end des 10 et 11 juin, le château de Quintin accueille le festival de la gastronomie. Cette année, le concours de cuisine a pour thème la volaille et les pommes de terre. Six candidats sélectionnés devront préparer leurs plats devant le public en 1h15 et seront jugés par un jury de professionnels. Le festival de la gastronomie, ce sont aussi des démonstrations culinaires réalisées par de grands chefs bretons, des ateliers culinaires d'environ 1h30 ouverts au grand public (15€), un marché d'une trentaine de producteurs et artisans du terroir (entrée libre). Enfin, deux repas gastronomiques différents seront proposés le samedi soir et le dimanche midi dans la salle de réception du château. Chaque plat et les chefs qui auront préparé ce menu d'exception seront présentés pendant le repas.



Fête de la gastronomie,
les 10 et 11 juin, au château de Quintin.

Plus d'infos
02 96 74 99 75
festivaldelagastronomie22@gmail.com
gastronomiequintin.blogspot.fr
et sur facebook

Bande-dessinée

Bulles à croquer, les 8 et 9 juillet

Afin de renforcer son côté multiculturel, les organisateurs de Bulles à croquer ont décidé de faire coïncider les dates du festival avec la fête maritime organisée au port du Légué par la ville de Plérin, "mais aussi de s'ouvrir au jeu vidéo qui recèle

des merveilles de graphismes et d'histoires, ainsi qu'au conte et au dessin animé". Au programme de ces deux jours : des rencontres avec des auteurs de BD (dédicaces sur tirage au sort et sans obligation d'achat) au Carré Rosengart ; des expositions sur les quais du port du Légué ainsi qu'au Centre culturel de Leclerc (Plérin) ; des ventes de livres rares, de produits para-bd, de fanzines, de matériel de beaux-arts ; un atelier de dessin pour les enfants avec plusieurs auteurs spécialisés dans la bande dessinée jeunesse ; des anima-

tions musicales... Enfin, le collectif Les Toqués de la Baie interviendra pendant le festival avec des performances et des démonstrations culinaires "croquées" par plusieurs dessinateurs.

Bulles à croquer, les 8 et 9 juillet, de 10h à 19h, au Légué. Entrée gratuite.

Plus d'infos
bullesacroquer.net

Agenda





Marie-Claire DIOURON
Pour le groupe des élus
de la majorité

Groupe de la majorité

Confiance, transparence, solidarité

Le pacte de confiance et de gouvernance adopté par les communautés de Centre Armor Puissance 4, Quintin Communauté, Saint-Brieuc Agglomération, Sud Goëlo et la commune de Saint-Carreuc qui forment aujourd'hui Saint-Brieuc Armor Agglomération, fixe les principes fondateurs de notre nouvelle entité.

Le pacte affirme ainsi la volonté partagée par les élus d'unir leur action et d'impulser des politiques répondant aux enjeux suivants :

- renforcer la dynamique du principal pôle urbain du Département et son rayonnement en Bretagne Nord ;
- développer les coopérations et s'inscrire dans le paysage institutionnel breton ;
- renforcer les complémentarités entre ville centre, urbain, littoral, rural, en préservant les identités de chacun ;
- concevoir une offre de service de qualité cohérente à l'échelle des territoires de vie ;
- garantir la proximité vis-à-vis des usagers des services, des agents et des élus.

Au cœur de ces principes figure également celui de la neutralité fiscale visant à garantir une stabilité des impôts ménages dans le contexte d'élargissement.

Des dispositions législatives ayant pour conséquence une hausse de la taxe d'habitation font obstacle à la mise en œuvre immédiate de la neutralité fiscale sur plusieurs communes de l'Agglomération.

Afin de trouver les meilleures conditions permettant de respecter l'esprit et les valeurs fondatrices qui ont permis l'adoption de ce pacte, des rencontres avec les services de l'État et les maires concernés ont abouti à une adaptation permettant d'assurer le respect de la neutralité à terme. Les dispositions du Pacte de confiance évoluent pour permettre aux communes concernées, principalement les communes de l'ex-territoire de Quintin communauté, d'adapter leur politique fiscale de manière à retrouver le niveau de fiscalité antérieur à la fusion.

La neutralité sur les budgets communaux et intercommunaux sera assurée via les attributions de compensation versées aux communes.

Par ailleurs, un nouveau dispositif est ajouté au pacte de confiance afin de prendre en compte la situation particulière des communes nouvelles.

En effet, la création d'une commune nouvelle entraîne une hausse de la taxe d'habitation pour les ménages par effet de la loi et ceci indépendamment du contexte de fusion intercommunale.

Le dispositif proposé permet aux communes concernées d'adapter leur politique fiscale afin de neutraliser l'effet sur les ménages sans pénaliser les budgets communaux.

Au-delà du cadre réglementaire, le pacte de confiance et de gouvernance, doit également être renouvelé pour permettre à plus large échelle un fonctionnement fluide et transparent, associant un plus grand nombre d'élus et d'enjeux.

La mise en œuvre de ce projet a conduit les présidents des anciennes communautés de communes et les maires des 32 communes à poser les bases de la coopération intercommunale autour de 3 grands principes généraux :

Transparence et confiance, en favorisant les échanges en amont des décisions et une bonne circulation de l'information pour expliquer et partager les décisions intercommunales.

Unité et proximité, en alliant attractivité et diversité des territoires, au travers de leur représentation au sein des différentes instances intercommunales et de la création des pôles de proximité, lieux d'ancrage territorial, de développement local et d'accueil des usagers.

Collaboration, en associant largement les communes pour exercer leurs nouvelles compétences dans le cadre des transferts prévus par la loi.

Depuis le début d'année 2016, cette démarche s'est structurée autour d'une méthode, d'un calendrier et d'instances transversales de pilotage. Les travaux menés s'attachent à respecter les pratiques propres à chaque territoire pour poser les bases d'une nouvelle intercommunalité, dans un climat de confiance et de solidarité. ●

Respecter
la neutralité fiscale



Maryse LAURENT
Pour le groupe des élus
UDB – Divers Gauche

Groupe de la minorité

La citoyenneté en action

Les territoires breton, costarmoricain et briochin sont des terrains fertiles pour le bénévolat en tout genre : sport, loisirs, social, culture, environnement... Étonnamment, et malgré une crainte de la montée des individualismes, comme partout en France, le bénévolat a augmenté de plus de 11 % en 6 ans, et ce dans toutes les tranches de la population. En dehors du bénévolat dans le cadre associatif, les habitants ont l'habitude de participer à des "nettoyages" de quartier, de printemps, de plages... dans les différentes communes de l'Agglomération. Des moments de partage pour améliorer son cadre de vie car on ne peut tout attendre de la collectivité.

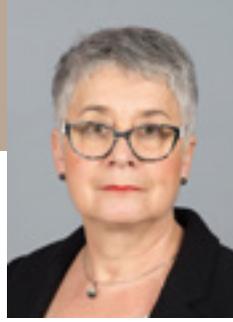
Prendre soin de son
cadre de vie

Quelques communes ont pris l'initiative de lancer récemment des "journées citoyennes" afin de se rassembler autour de projets communs, par et pour les habitants : travaux de peinture, jardinage, nettoyage des espaces publics... Ces journées sont la possibilité d'intervenir directement sur son quartier, sa commune, en partageant un moment convivial avec ses voisins. La citoyenneté est donc plus que jamais en action, pour le plus grand bien de nos habitants et de nos territoires. ●





Jean-Luc COLAS
Pour le groupe
des élus communistes
et apparentés



**Françoise HURSON
et Didier LE BUHAN**
Pour le groupe des élus
socialistes et apparentés



Pour une fiscalité plus juste

La nouvelle Agglomération va fixer en septembre 2017 les bases de calcul de la Contribution Foncière des Entreprises (CFE).

Il est important de rappeler que la CFE a été mise en place pour remplacer la taxe professionnelle. Les modalités de calcul de cette contribution décidée en 2010 sont complètement inadaptées et injustes puisqu'elle s'appuie en grande partie sur la valeur locative des bâtiments de l'entreprise sans prendre en compte les bénéfices réalisés par celle-ci.

Des impacts directs et indirects

En 2014, la fixation des tranches d'imposition en fonction du chiffre d'affaires a généré une perte de recettes estimée à 192 979€, qui se répercute sur la capacité à investir de l'Agglomération, pénalisant simultanément les petites entreprises de main d'œuvre.

La poursuite de réductions drastiques des concours financiers de l'État va amener dans les jours, semaines qui viennent des choix difficiles en matière budgétaire. Quel impact sur les services et le personnel ? Quel impact sur les projets d'investissement ?

Rappelons que les investissements réalisés par les collectivités deviennent un carnet de commandes pour les entreprises locales et donc des emplois créés ou sauvegardés. ●

Ce qui rassemble : l'énergie

Notre territoire, désormais à 32 communes, n'attend plus qu'à prendre son envol. On sent une évidente volonté de bien faire, au service de tous. Notre histoire comme notre territoire sont faits de challenges remportés en commun, de la modernisation des années 60, à la constitution d'un tissu économique diversifié, aux batailles menées depuis un demi-siècle pour assurer le désenclavement, celui des routes avant et maintenant celui du TGV ! Mais des enjeux, il nous en reste, et plus d'un!

Notre territoire ne pourra que gagner en s'engageant encore plus dans une politique énergétique

Développement

Parmi eux il y a celui **d'une nouvelle étape de développement, maîtrisé, autrement dit durable**. Rappelons que celui-ci ne se résume pas à la question environnementale mais cherche l'équilibre entre le respect dû à la Nature et les préoccupations sociales et économiques. Lorsque l'Agglomération s'engage, par exemple, comme elle le fait depuis de longues années, dans une ambitieuse politique de transports collectifs (aménagement multimodaux de la gare et le bus à haut niveau de service du Transport Est-Ouest) ou pour améliorer ses réseaux d'eau potable et usée elle y contribue par des investissements considérables ! Mais il y a encore beaucoup à faire, pour améliorer l'habitat, en ville comme à la campagne, et pour renforcer les politiques d'économie et de production d'énergie.

Énergie

Dans ce domaine ce qui est en jeu ce sont **des centaines d'emplois**, un véritable gisement à la mesure de notre territoire, bien réel, non "délocalisable" et, en plus, sy-

nonyme de maintien voire d'augmentation du pouvoir d'achat pour les ménages et de moindre dépense pour les collectivités, par exemple, lorsqu'elles mènent une action résolue pour leurs propres bâtiments. Déjà des initiatives proposées par des agriculteurs (méthanisation), par Kerval aux Châtellets (récupération des déchets) et des particuliers de plus en plus nombreux vont dans ce bon sens, sans oublier d'évoquer le remarquable outil au service de tous, et que l'Agglomération soutient, que constitue l'Agence Locale de l'Énergie et, depuis peu, du Climat ! Notre territoire ne pourra que gagner en s'engageant encore plus dans une politique énergétique à la fois locale et globale, mais en ayant le souci d'associer étroitement les préoccupations de tous, économiques comme sociales, pour **donner une vision commune** mobilisatrice, pour bien vivre ici, maintenir les jeunes très attirés par d'autres territoires, et faire venir de nouvelles forces.

Gageons que c'est cela qui nous rassemble ! ●





Jean-Michel Boinet

Art Rock, c'est 34 ans de sa vie !

Directeur d'Art Rock depuis les débuts du festival, Jean-Michel Boinet et son équipe ont préparé dans les moindres détails cette 34^e édition, qui va se dérouler les 2,3 et 4 juin. Malgré les années, ce passionné de spectacles s'étonne encore aujourd'hui "de faire des coups pareils".

Pour cette 34^e édition d'Art Rock, Jean-Michel Boinet et son équipe font venir à Saint-Brieuc Julien Doré, The Kills, Archive, Metronomy... Pendant trois jours, le centre-ville va vivre au rythme des concerts à l'affiche du festival, mais aussi de ceux programmés dans les bars. Un week-end de folie attendu par beaucoup de jeunes et moins jeunes car Art Rock a la particularité d'attirer un public familial.

Ce rendez-vous incontournable voit le jour en 1983 grâce à une bande de copains qui a fait ses armes, quelques années plus tôt, à Quessoy. "Nous étions plusieurs à faire partie du club des jeunes de Quessoy, se souvient Jean-Michel Boinet. On écoutait Deep Purple, Led Zep, les Rolling Stones, Pink Floyd..."

"Nous essayions d'animer un peu la commune où nous avons lancé, il y a 40 ans, le carnaval..." En 1978, le club passe à la vitesse supérieure et organise un festival de folk. "Nous avons eu Imago, René Werneer, Dan Ar Braz, La Mirlitantouille... À l'époque, il n'y avait pas de festival, c'était vraiment nouveau."

Jean-Michel Boinet poursuit ses études – DUT de Gestion des entreprises, licence d'Administration économique et sociale et licence d'Info Com – en organisant des concerts. "En mars 1979, nous avons décidé de monter une association, Wild Rose, qui avait pour ambition de promouvoir les musiques actuelles, le rock dans ses différentes formes d'expression et de les faire découvrir au plus grand nombre." Parmi les membres de l'asso figurent déjà Loïc Haffray, Gérard et Henri Poulain, Denys Berthelot...

En 1979, l'équipe de Wild Rose organise deux gros concerts à la salle Robien, à Saint-Brieuc. "Il y a eu d'abord Luther Allison, puis Marquis de Sade et Téléphone avec les organisateurs des Transmusicales ! La salle était blindée." En 1981, elle monte un festival aux Sables d'Or et un autre à Brézillet. "On avait une belle affiche : Magma, Doctor Feelgood, les Dogs, WC3, Les Nus... On a perdu de l'argent, mais chaque membre de Wild Rose a mis de sa poche pour combler le déficit. À cette époque, le rock n'avait pas de subvention."

Au même moment, sur les bancs de la fac de Rennes, Jean-Michel Boinet rencontre Marie Lostys, sa future compagne et complice, aujourd'hui directrice de la communication de La Passerelle. Ensemble, ils fréquentent les milieux festifs et participent aux premières Transmusicales de Rennes. Tous les deux ont un goût prononcé pour l'art en général : la vidéo, le théâtre, la danse... "Nous avons eu envie de proposer un événement pluri-

disciplinaire et, à notre surprise, les élus de l'époque nous ont accueilli à bras ouverts." Art Rock voit le jour.

De 1983 à 1996, le festival se déroule, fin octobre, à La Passerelle et à la salle Robien. "Ce n'est qu'en 1997 qu'on passe à l'extérieur, place Poulain Corbion, et à la Pentecôte. Entre-temps, nous avons aussi investi Charner..." En plus de trente ans, le festival briochin a accueilli des œuvres d'Andy Warhol, "l'année de sa mort, en 1987", Blur, "aux débuts du groupe", Moby, "à Robien", Dave Stewart, Björk, Youssou N'Dour, Franz Ferdinand, Jean-Louis Aubert, Gaëtan Roussel, Miossec, Dominique A, Bashung... "La meilleure affiche, qu'on aurait du mal à obtenir aujourd'hui, est sans doute celle de 1990, confie Jean-Michel Boinet. Il y avait Royal de Luxe, La Fura dels Baus, Philippe Découflé, Miles Davis, John Cale, Public Enemy..."

Son meilleur souvenir d'Art Rock : " "La véritable histoire de France " de Royal de Luxe . C'était un spectacle très inventif, magnifique... il y avait du monde partout, même sur les toits ! " Ses regrets : "J'aurais aimé avoir David Bowie." Et ses projets : "Je ferai venir Stromae et j'espère, un jour, Étienne Daho."

À 60 ans passés, Jean-Michel Boinet rêve toujours de belles affiches et s'émerveille, à chaque édition, de voir sa ville vibrer. "Je n'en reviens toujours pas de faire des coups pareils." Épaulé depuis deux ans de sa fille cadette, Alice, il promet de continuer cette belle aventure.