

Mosaïque : la musique avec ses différences

Deux petits frères pleins d'énergie font irruption dans la salle de Murielle Védrine : Benoît et Pierre sont tout joyeux à l'idée de leur cours de musique, au sein du département Mosaïque du Conservatoire. Professeur de piano, concertiste, Murielle Védrine l'a créé en 1999, avec l'envie de travailler avec les personnes handicapées.

Elle a suivi une formation de quatre années en art thérapie. Elle accueille des enfants et des adultes, des particuliers et des groupes venus d'établissements spécialisés ou classes d'intégration scolaire. Avec Manuelle Cornut, chef de chœur, et Sophie Veillard pour l'Éducation nationale, elle anime deux chorales ainsi que des ateliers individuels. Des personnes aveugles, d'autres qui souffrent d'un handicap mental ou physique suivent ces cours avec bonheur.

Murielle noue un échange, partage le plaisir de la musique, imagine de nouvelles manières de travailler avec chacun. « J'invente ! Mes élèves sont intelligents, sensibles, seulement ils ont des incapacités, qui varient de l'un à l'autre. » Murielle s'adapte, s'attache à contourner les obstacles, en faisant appel à tous les sens. « On touche l'instrument, on le voit, il est beau, on l'écoute, on chante, on danse, on bouge... La musique, c'est extraordinaire : elle touche tout le monde. Chacun peut s'approprier ce langage. C'est un moment privilégié pour les élèves ». Pour Murielle également, qui apprécie la « liberté » que lui laisse cette activité.



Photo Geneviève Leprohon

Benoît et Pierre viennent aux cours de Murielle avec joie.

Avec elle, Benoît et Pierre apprennent beaucoup sur les percussions, « de manière ludique, sans s'en rendre compte. Ils n'ont pas peur de l'échec, de l'erreur. Ils progressent beaucoup dans le langage. Cela les aidera pour la lecture », témoignent leurs parents, ravis que leurs enfants puissent pratiquer, avant tout, la

musique. C'est pour Murielle une vraie réussite que « Mosaïque puisse exister au sein d'un Conservatoire comme celui de Saint-Brieuc, qui a toujours eu des exigences élevées pour ses élèves ».

• Pratique : Département Mosaïque, Conservatoire - 02 96 94 21 85.

Tourisme Des airs de vacances

L'office de tourisme de la baie de Saint-Brieuc fête son centenaire. Après un colloque universitaire début juin, place à une création artistique qui sent bon le sable chaud et les coquillages. Il a demandé à la compagnie K7, qui avait déjà proposé des « balades théâtrales », d'imaginer un spectacle musical. « Des airs de vacances » nous met dans l'ambiance, à travers des images et des sons, un flash radiophonique, quelques objets, des tubes de l'été aux rythmes changeant au fil des décennies... Trois comédiens-chanteurs et des musiciens font revivre nos souvenirs, nous offrent ces quelques « madeleines », les 21 juillet et 29 juillet. D'autres événements marqueront ce centenaire, notamment le festival des « Écoutes », créé en octobre par les Bistrot de vie du pays briochin, et l'exposition d'hiver au Musée de Saint-Brieuc. Une vision historique pour mieux se projeter dans l'avenir. Ces dernières années, l'office a su diversifier son offre, innover, valoriser les atouts du territoire. « Saint-Brieuc n'est plus seulement une porte d'entrée vers les stations balnéaires de la côte. La baie s'affirme aujourd'hui comme une destination à part entière », souligne le directeur Didier Simon.

• « Des airs de vacances », spectacle musical mercredi 21 juillet au Carré Rosengart, jeudi 29 juillet aux Rosaires, séances à 20 h 30. Réservations à l'office de tourisme, 0 825 00 22 22.



Visuel DR



Photo Xavier Bonny

En accueillant quatre équipes de l'élite du football français, le stade Fred-Aubert changera de dimension le temps d'un tournoi.

La fête du foot breton

Club centenaire, le Stade Briochin a toujours été acteur de la ville, avec le souhait de « créer une vitrine dynamique sur Saint-Brieuc et son agglomération ». Réunis autour de Daniel Morgand, les dirigeants du Stade Briochin conservent un enthousiasme et une passion intacts pour le ballon rond. Après avoir accueilli de nombreux matches de haut niveau ces dernières années (Bretagne-Congo, France-Serbie au féminin ou encore Guingamp-Gambie), l'équipe de bénévoles s'est lancé un nouveau défi : organiser un tournoi à quatre avec des clubs professionnels. « Un événement unique en son genre, souligne Thierry Thomas, en charge de la communication. C'est l'occasion pour le public de retrouver l'ambiance d'un rendez-vous festif et de vivre un beau spectacle dans une ville sevrée de haut niveau. » Le tournoi portera le nom de Paul Le Hesran (photo ci-dessous) qui fut le président du Stade

briochin (1971-1984), de la Ligue de Bretagne (1988-2003) et grand serviteur du football français. Les 14 et 17 juillet, la première édition lui rendra hommage avec quatre équipes de renom à l'affiche : le Stade Brestois 29, promu en première division, le FC Lorient, un des ténors de la Ligue 1, Vannes OC, seul club breton engagé en Ligue 2 et En Avant de Guingamp, vainqueur de la Coupe de France 2009, relégué en National mais candidat déclaré à la remontée avec Jocelyn Gourvenec aux commandes. Ils entameront leur préparation au stade Fred-Aubert en vue de la prochaine saison, « avec une première revue d'effectif qui vaudra le déplacement », assure Thierry Thomas, qui espère une belle réussite pour cette première édition du Challenge Paul Le Hesran. Histoire de répéter l'opération dans un an !

• Locations à l'Office de tourisme et dans les hypermarchés. Portes ouvertes le 13 juin.

Programme

- Mercredi 14 juillet : 17 h, Brest - Vannes ; 19 h 15, Guingamp - Lorient.
- Samedi 17 juillet : 17 h, Brest - Lorient ; 19 h 15, Vannes - Guingamp. Match d'ouverture à 14 h 30 : sélection briochine contre sélection Saint-Brieuc Agglo, au stade Fred-Aubert. Entrée : 10€ (ticket-pass sur les deux jours : 16€). 1€ reversé à la Ligue contre le cancer.
- Renseignements au secrétariat du Stade briochin, 02 96 61 86 45 ou sur le site : www.stadebriochin.com



Photo DR

L'année Le Sommer

Elle est la meilleure joueuse de la saison 2009-2010. A 21 ans, Eugénie Le Sommer a décroché la palme en recevant le trophée tant convoité de l'UNFP (Union nationale des footballeurs professionnels). Rama Yade, secrétaire d'Etat aux sports, l'a remis à l'attaquante-vedette du Stade briochin, membre de l'équipe de France de football.

« C'est une belle surprise », sourit la Briochine qui ne s'attendait franchement pas à se retrouver à pareille fête, sur le devant de la scène. « Je suis très fière de cette distinction d'autant que j'ai encore une belle marge de progression. Cette saison, j'ai réellement pris conscience de mes qualités, je joue plus en confiance. La Coupe du monde des moins de 20 ans au Chili en 2008 m'a servi de déclic. » Les défenses de première division peuvent en témoigner. Eugénie Le Sommer a inscrit la bagatelle de 17 buts en 18 rencontres et n'entend pas s'arrêter en si bon chemin.

Au début de l'été, elle rejoindra l'équipe de France pour préparer les prochaines échéances internationales, avec en point de mire le Mondial 2011 en Allemagne.



Photo DR

brèves

Aviron. Marie Le Nepvou a ajouté un nouveau titre à son palmarès en devenant championne de France bateaux courts en deux sans barreuse à Cazaubon dans le Gers. La Briochine, formée à l'AC Gouët, était associée à la Dunkerquoise Stéphanie Dechand.

Nouveauté de l'ABSAG. L'association briochine des sports acrobatiques et gymniques (ABSAG) se diversifie et ouvre une section cycliste. Les jeunes de 6 à 15 ans peuvent s'inscrire à l'école de cyclisme le samedi après-midi, et les adultes participer aux sorties cyclo et VTT le dimanche matin (02 96 62 01 58 ; danlacycliste@wanadoo.fr).

St-Brieuc Agglo Tour. La course cycliste nationale Élite se déroulera samedi 28 août (au départ de Saint-Brieuc) et dimanche 29 (à Pordic et Plérin). Pour la randonnée cyclotouriste qui fait le tour de l'agglomération, inscriptions dimanche à 7 h 45, départ à 8 h 45 rue des Champs de Pie, sur le parking des Tubs.

Roller: l'élite nationale à toute vitesse

Sept ans après avoir accueilli les championnats de France de roller sur piste, Saint-Brieuc rechausse les patins. Direction l'anneau de vitesse de Brézillet, où l'élite nationale a rendez-vous les 3 et 4 juillet : avec 175 engagés et 25 clubs, c'est sûr, il y aura du spectacle. Au total, 102 médailles seront à rafler des cadets aux seniors. De quoi faire chauffer les roues des rollers. «*La pratique sur piste est très spectaculaire, sur un anneau de 200 mètres aux virages surélevés, avec un bon nombre de concurrents à s'affronter*», soulignent les organisateurs réunis autour de Michel Beaudic, le président du Roller Armor club (RAC).

Quatre épreuves individuelles sont au menu : le chrono sur 300 mètres, la course aux points, la course par élimination et le 500 mètres. Pour ce rendez-vous phare de la discipline, une course à l'américaine figure également au programme : chacune des 19 équipes de trois patineurs effectue un nombre de relais défini préalablement.

Du côté des favoris, le public suivra avec intérêt les performances de Yann Guyader, champion du monde 2008 sur 10 000 m, porte-drapeau de la France aux derniers Jeux mondiaux de Kaohsiung et Alexis Contin, quatrième sur 10 000 m sur glace aux JO d'hiver à Vancouver. Il aura aussi les yeux de Chimène pour la championne locale, Marie



Photo FFRS

Les championnats de France de roller sur piste réuniront près de 200 patineurs.

Poidevin, licenciée au RAC Saint-Brieuc et grand espoir du roller français (lire ci-dessous). ■

• Championnats de France de vitesse sur piste, au patinodrome de Brézillet. Samedi 3 juillet : 14 h 30-16 h 30, chrono 300 m ; 17h-18h15 et 20h30-

21h30, course CJS points ; 18h45-19h45, séries course à l'américaine. Dimanche 4 juillet : 8h30-11h30, 500m CJS ; 12h-12h30, finale course à l'américaine ; 13h30-16h35, course CJS élimination. Renseignements sur le site de l'organisation : www.rollerrac.com

Portrait Marie veut gagner devant sa famille



Photo DR

A 16 ans, Marie Poidevin collectionne les titres en roller.

C'est une performance exceptionnelle qu'a réalisée Marie Poidevin lors des derniers championnats de France de roller sur route à Mouilleron-le-Captif en Vendée. A 16 ans, la cadette du Roller Armor Club (RAC) de Saint-Brieuc s'est adjugé quatre titres nationaux en l'espace d'un week-end : 200 mètres chrono, 500 mètres, 5 000 m à points et 5 000 à élimination. Du jamais vu dans la catégorie ! « Ces résultats sont signe que je progresse », dit la pensionnaire du pôle France de Bordeaux qui compte désormais douze couronnes nationales à son palmarès.

Cette progression et ce bouquet de distinctions sont le fruit d'une préparation rigoureuse et planifiée au millimètre, sous la houlette de Mathieu Boher, son entraîneur en Gironde et de Vincent Morvan, son coach depuis trois saisons au RAC. « La réussite passe par l'entraînement, cela demande beaucoup de sacrifices », souligne Marie Poidevin, élève de seconde qui cumule 9 séances hebdomadaires, soit 15 heures de patins dans les jambes chaque semaine. « J'ai encore envie de progresser et de m'affirmer au plus haut niveau. Aux championnats de France sur piste de Saint-Brieuc, je ferai tout pour gagner devant ma famille et tous mes amis, mais il faudra bagarrer dur car la concurrence s'annonce relevée. » Et elle le sera encore davantage fin juillet en Italie pour les championnats d'Europe. « Là-bas, il ne faudra pas se loupier ». Le rendez-vous transalpin est, en effet, sélectif pour les Mondiaux piste et route en Colombie. Un objectif largement à la portée de la nouvelle étoile du roller français. ■

La CAT dans des locaux « durables »

Née avec le Petit Train des Côtes du Nord, la Compagnie Armoricaine de Transports s'est offert des locaux du 21^e siècle, rue Max Le Bail, où ses différents services sont désormais rassemblés. Le développement durable a guidé la conception du bâtiment, exemplaire. Les eaux de pluies sont récupérées, stockées à hauteur de 100 000 litres sous des espaces verts, réutilisées pour laver les cars, puis à nouveau recyclées à 75 % (après décantage des boues): « avec la même eau, on lave quatre cars. Ainsi notre consommation passera de 6000 m³/an à moins de 500 m³, ce qui nous permettra de rentabiliser l'investissement en 5 à 6 ans. C'est également bénéfique pour la ville car nous rejetons trois fois moins d'eaux usées », explique Michel Lerat, directeur. Le site est aussi équipé de noues pour les eaux pluviales du terrain et de panneaux solaires pour chauffer les eaux destinées au lavage intérieur des véhicules. Dans le bâtiment, des lames brise-soleil, des lampes à basse consommation qui s'allument et s'éteignent automatiquement grâce aux détecteurs de présence, des portes transparentes dans les ateliers permettent d'assurer le confort des salariés tout en économisant l'énergie. ■



Photo Geneviève Leprohon

Michel Lerat, un directeur sensible au développement durable devant des locaux exemplaires en la matière.

• Repères : au sein du groupe Veolia, la CAT compte 202 salariés et 165 véhicules dont les Tibus. Elle réalise un chiffre d'affaires de 14 M€ / an.

Speed dating et business...

Quatre chefs d'entreprises en cercle, cinq minutes pour se présenter (une chacun, plus une commune) avant de passer à une autre rencontre : c'était le principe du « speed dating » imaginé par Saint-Brieuc Entreprises en mai dernier. Une cinquantaine de participants s'est prêtée au jeu, dans les salons de Renault Arcadie. « On est venu par curiosité. C'est très « speed », mais nous avons l'occasion de nouer des relations de manière ludique », dit Claire Gouezou d'Adeliance. Et pourquoi pas, ensuite de « faire du business. On est aussi là pour ça », complète Jean-Marie Chapron, d'ADA. ■

• Saint-Brieuc Entreprises : 06 38 77 69 80 ; saintbrieucentreprises@gmail.com



Photo Geneviève Leprohon

Cinq minutes pour se présenter avant de passer au suivant.

Entreprise

Haméon redore le blason de la tripe

Implantée sur 4500 m² rue Buffon, la triperie Haméon fait partie du « trio de tête » sur ce marché. L'entreprise familiale créée en 1978 par Michel Haméon, aujourd'hui dirigée par son fils Frédéric, est spécialisée dans la tripe traditionnelle et cuisinée.

A la mode de Caen ou à la bretonne, « elle cuit une

quinzaine d'heures et est moulée à la louche, une garantie de qualité, précise le patron. Nous sommes une entreprise familiale qui cuisine des volumes industriels dans le respect de la tradition ». Haméon s'attache à valoriser ce produit, tandis que la profession en assure la promotion auprès des jeunes consommateurs et dans la presse féminine, pour ses qualités qui ne sont pas seulement gustatives : « la tripe est faiblement calorique, riche en vitamines et minéraux, économique ».

Elle reste cependant un produit saisonnier, consommé l'hiver, et Haméon s'est attachée à développer chipolatas et autres saucisses, museau de porc et de bœuf, pour offrir du travail à ses 48 salariés toute l'année. L'entreprise réalise un chiffre d'affaires de 9 millions d'euros. Sa clientèle est formée à 45 % de grossistes qui fournissent boucheries et charcuteries, à 40 % de la grande distribution nationale. Haméon souhaite développer son troisième marché, celui de l'industrie agroalimentaire. Elle travaille par exemple avec Stalaven. « Les échanges de professionnels de professionnels sont intéressants. ■



Photo Dominique Morin

Frédéric Haméon a guidé le maire et Saint-Brieuc Entreprises dans la triperie.

Initiative

Émile ou l'Afrique au cœur

Né au Sénégal, d'un père qui a longtemps vécu en France, Émile Diop s'est installé à Saint-Brieuc avec une passion pour ses deux pays. Depuis, il multiplie des projets qu'il voit comme autant d'échanges. Dernier en date : la création d'une marque de boissons à base d'hibiscus (« Senvita », saveurs d'Afrique) et l'ouverture d'un commerce place de la Grille. Émile anime l'association Japoo Sénégal, qui permet à des villageois de rester chez eux en développant leurs propres activités économiques. En Afrique, Émile a rencontré des femmes qui produisent des fleurs d'hibiscus très prisées en Europe... mais pas payées bien cher par les industriels qui les transforment. « Je leur achète 10% de plus, pour leur assurer un salaire décent et une activité pérenne. » Avec le concours de son employeur Stalaven et de la Ferme des Landes, il a créé un savoureux jus de bissap, déjà vendu dans 14 magasins dans l'Ouest et à Paris.

Il reste encore un peu de temps à Émile pour son association Bagoudibou : il intervient dans les écoles et collèges, pour « aider les élèves à grandir en acceptant l'autre. Je raconte la vie quotidienne des enfants sénégalais... Ils sont pauvres mais heureux. » Émile transmet des valeurs en s'appuyant sur des proverbes. « Une seule brindille ne peut balayer la cour. » Ou comment la solidarité nous aide à avancer. ■



Les couturières dans leurs tenues avant le grand jour, un défilé à Paris sous les yeux de Christian Lacroix.

Parrainées par Christian Lacroix

Elles l'ont fait. Cinq salariées de l'atelier d'insertion Artex ont défilé jeudi 6 mai à Paris sous la direction du grand couturier Christian Lacroix. Ce dernier parraine l'opération Tissons la solidarité, initiée par le Secours catholique. Les Briochines, comme d'autres couturières venues de différentes régions, ont réalisé leurs habits à partir de vêtements de récupération, avec l'aide de la styliste Sophie Baneck-Asaro, embauchée par les Nouelles pour lancer le projet Divertissage il y a un an et demi.

Au sein de cet atelier-boutique qui vend des tissus, des articles de mercerie, de la fripe, des déguisements, des femmes en situation de précarité « reprennent le fil du travail », explique Jacqueline Evo, responsable du pôle insertion des Nouelles, et se forment à la valorisation des tis-

sus, à la confection, à la vente...

Pour le défilé parisien, ces Briochines ont fait preuve de créativité et d'habileté. Elles ont porté avec fierté leurs tenues sous les flashes. Elles ont vécu une expérience inoubliable, riche en émotions, bien loin des difficultés vécues au quotidien. « On gaspille chaque jour, on jette, on laisse aussi des travailleurs sur le bord du chemin, relève Christian Lacroix. Là, on fédère les bonnes volontés, les générosités, mais aussi les stocks de vêtements récupérés, les mains qui ne doivent pas s'arrêter de donner leur meilleur et n'ont pas envie de rester à la charge des autres. » ■

•Pratique. Artex/Divertissage, 6 rue de Réaumur ; 02 96 68 00 23.



Émile et un des bénévoles dans une boutique qui a la saveur de l'Afrique.

nouveaux commerces



Le marché de Nelly. Pour alimenter son épicerie, Nelly fait son marché principalement dans les fermes des Côtes d'Armor : on y trouve des fromages, de la viande, des fruits et légumes de saison, des crêpes, du cidre

et des conserves de produits bretons. Elle a ouvert son magasin 90 rue Théodule Ribot, aux Villages.

Le torchon à carreaux. Au 14 rue Saint-Gouéno, cette nouvelle

enseigne propose de la vaisselle, des objets de décoration et ustensiles de cuisine, du petit mobilier coloré, bref, tout ce qui concerne les arts de la table. Le magasin est tenu par Josy Jan qui auparavant officiait aux Bains.

Des pompiers investis dans l'humanitaire

Sapeurs-pompiers à Saint-Brieuc, Benjamin Le Goff, Franck Le Louarer et Philippe Bothrel sont rentrés « changés » de leurs missions humanitaires en Haïti, après le séisme de janvier dernier. Benjamin et Franck sont partis le jour même et ont participé, à Jacmel, à des missions de sauvetage et déblaiement. Ils n'oublieront jamais la petite Élisabeth, nourrisson de 21 jours sauvé des décombres dès le premier jour d'intervention : elle leur a donné courage et espoir. Quelques semaines plus tard, au poste de soins du camp de Péchina, Philippe a partagé « les mêmes sentiments de joie, d'impuissance, de colère, une fatigue extrême, la peur des répliques, le regard vide de la population, mais aussi la chaleur des échanges avec les habitants ». A leur retour, ils ont créé Pompier International des Côtes d'Armor, mettant leurs énergies en commun avec celles des associations qui leur avaient permis de partir, pour monter un projet de dispensaire à Péchina. Rejoints par une vingtaine de bénévoles, ils ont vocation à intervenir dans tout pays victime d'une catastrophe et à former les secours. Ils continueront à soutenir Jacmel. Les aides financières et les partenariats sont les bienvenus. « Nous avons besoin d'un local de stockage, d'aide pour acheminer les produits d'hy-



Photo DR
Premiers partis, Benjamin et Franck (en bas à gauche) ont participé à une mission de sauvetage-déblaiement au sein d'une équipe bien organisée.

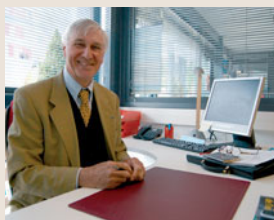
giène et fournitures scolaires collectés. »

• Contact : Association PICA, www.pica22.jimdo.com ; 06 23 89 30 60.

Trois questions à

Gildas Quillien

Correspondant de la Halde



Gildas Quillien, ancien magistrat, bénévole pour la Halde.

Qu'est ce que la Halde ?

La Haute Autorité de Lutte contre les Discriminations et pour l'Égalité est une institution indépendante et neutre. Une équipe de 40 juristes étudie les dossiers à Paris (plus de 10 000 en 2009), puis les présente à un collège de onze personnalités qui statuent. La Halde ne délivre pas un jugement, mais elle peut

assister la personne devant les juridictions, faire des recommandations ou des injonctions.

Pourquoi créer une antenne à Saint-Brieuc ?

La Halde a un réseau de correspondants locaux bénévoles. Je me suis porté volontaire pour tenir une permanence en Côtes d'Armor : magistrat retraité, je me suis toujours intéressé aux questions sociales. La Ville de Saint-Brieuc met un local à disposition, à l'espace de proximité nord. Je reçois les gens, je les aide à constituer leur dossier car il faut rassembler des témoignages, des documents permettant d'établir la discrimination.

Quelles sont les discriminations rencontrées au niveau national ?

Elles sont surtout liées à l'origine (couleur de peau, pays pour 28,5 %), au handicap et à l'état de santé (18,5 %), au sexe, aux activités syndicales, dans près d'un cas sur deux dans le domaine de l'emploi (48,5 %).

• Permanence le mardi après-midi à l'espace de proximité nord, 06 48 57 89 40.

en bref

Filière bilingue français-breton. Une quatrième classe ouvrira à la rentrée 2010 à l'école du Grand Clos qui, depuis 2000, propose une filière français-breton de la petite section de maternelle au CM2. Elle se poursuit au collège Jean-Macé à partir de la 6^e. Elle permet l'ouverture qu'offre l'apprentissage d'une 2^e langue dès le plus jeune âge, tout en faisant vivre la culture bretonne. Contact : école maternelle du Grand Clos au 02 96 78 56 42 ; association de parents Div Yezh au 02 96 71 02 52 ; courriel : lozach.ch@wanadoo.fr



Photo Dominique Morin

Anorexie et boulimie. Le congrès national de l'association Anorexiques Boulimiques Anonymes (ABA) se tient les 26 et 27 juin au centre social du Plateau. Au programme : réunions et échanges autour du programme de rétablissement en 12 étapes, ouverts aux parents, amis et conjoints. Contact : 02 96 33 38 64.