Le FILON ;-) Pays de Retz mag

GRATUIT

Un magazine inédit chaque mois. Une vraie mine d'or !

SEPT. 2025

N°246

Téléchargez votre magazine du mois en cours et 2 mois précédents

www.lefilonmag.com

Jeu CONCOURS

A GAGNER :

1 oreiller Lestra Microduv Modula

(Valeur 74€)

1 gagnant-e

Avec notre partenaire

La Montagne Literie à La Montagne (Voir P. 35)

du 23/07 au 15/08/25

BRADERIE d'été

MATELAS • SOMMIERS
CONVERTIBLES
OREILLERS • COUETTES
LINGE DE LIT

Grand Litier

PORNIC
C.C. Intermarché
Route de Nantes
02 51 74 12 89
www.pornic.grandlitier.com

FIRST SERVICE – RCS Toulouse 352 646 822 – Photo non contractuelle.

CHAUSSURES - MAROQUINERIE

votre

Ici, pas de compromis

BELLAMY Douglas Fluchos Gabor CHACAL LADY mobils ergonomic by MEPHISTO MEPHISTO ROHDE

FEMME du 34 au 43 | **HOMME** du 37 au 50 | **BÉBÉ / ENFANT** du 16 au 41 | **CHAUSSONS** | **ACCESSOIRES** | **PARAPLUIES**

Ouverture du mardi au vendredi de 9h à 12h30 et de 14h à 19h - Le samedi en journée continue de 9h à 19h

LÉONE FAVREAU - PORT ST PÈRE

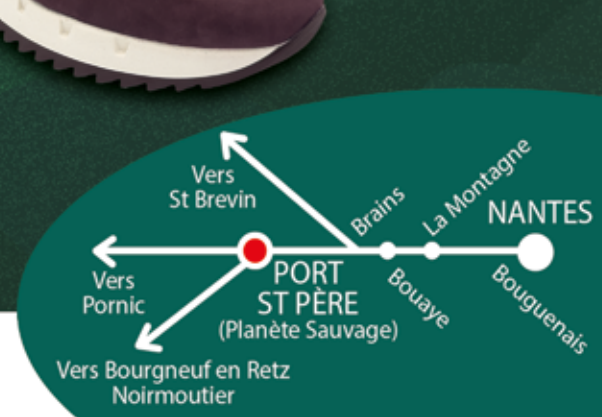
chausseur

mobils ergonomic by MEPHISTO

MEPHISTO CHAUSSURES D'EXCEPTION

ALLROUNDER BY MEPHISTO

entre style et qualité !



ROMIKA Semelflex Sioux Collonil SAPHIR BEAUTÉ DU CUIR

CHAUSSURES LÉONE FAVREAU | 3 rue de la Raterie | 44710 Port Saint Père | Tél. : 02 40 31 51 16

www.chaussures-maroquinerie-lfavreau.com

Contact commercial

> Contact
Filon Mag
Pays de Retz
Yvonnick Kerboriou
06 83 81 43 56
yvonnick@lefilonmag.com

Votre entreprise est située en Vendée ? Pour communiquer dans nos pages, contactez :
Eric 06 77 17 38 02
eric@lefilonmag.com

Sommaire

P. 6 : Spectacles et loisirs
P. 12 : L'album du mois
P. 22 : Horaires des marées
P. 32 : La grande histoire... du miel
P. 36 : Le livre jeunesse du mois
P. 38 : Le Filon gourmand : Le saké (Suite et fin)
P. 42 : Le Filon gourmand : restaurants et recettes
P. 45 : Horoscope du mois
P. 48 : Nature : Végétal local
P. 50 : Remue méninges : Mots croisés, sudokus...

Edito

La rentrée !

Septembre marque le retour au rythme du travail, de l'école et des activités. C'est aussi le bon moment pour prendre de vraies résolutions : sport, loisirs, détente... Ne remettez pas à janvier ce que vous pouvez commencer maintenant ! Ce n'est pas de l'égoïsme, mais une manière de mieux s'épanouir, pour soi et pour les autres.

Profitons encore des derniers beaux jours estivaux pour partager des instants conviviaux.

Ce mois-ci, Stéphanie nous invite à voyager vers le Japon à travers une dégustation de saké, accompagné de mets savoureux. De mon côté, je vous propose trois recettes simples pour préparer cette expérience en cuisine.

Quant à Pascal, son sujet reste encore pour moi, au moment où j'écris ces quelques lignes, une surprise de dernière minute...

Au FILON Mag, nous travaillons jusqu'au dernier moment, et ceci, 12 mois sur 12, car nous aimons vous offrir des infos fraîches toute l'année !

Sur ce, je file nager un peu pour suivre mes propres conseils et m'aérer les neurones...

Bonne lecture à toutes et à tous !
Y.K

Belle rentrée à toutes et à tous !

www.lefilonmag.com

Le Filon mag, une vraie mine d'or est une marque déposée - Mensuel - Tirage : 27 000 exemplaires - 1500 dépositaires dans les communes du Pays de Retz - SAS DPMAG : N° de Siret : 47845598300021 - Le Filon mag : 33 le Bois Macé - 44210 Pornic - Toute reproduction même partielle (photos, publicités, textes créés par et pour Le Filon mag) est interdite - Directeur de la publication : Yvonnick Kerboriou-Plaire - Directrice de la rédaction et communication/rédactrice : Hélène Kerboriou-Plaire - Mise en page : Studio Kerboriou - Imprimé en UE - Le magazine ne peut être tenu pour responsable du contenu des encarts publicitaires et des petites annonces - Crédit photos : Le Filon mag - Adobe Stock - Freepik - Pixabay - Pexels.

Cuis'in
CONCEPT

SARL BONNET

1 route de la Forêt 44830 Bouaye
Tél. 02 52 10 37 63
cuisineconcept.sarlbonnet@sfr.fr
www.cuisine-concept-bonnet.fr

CUISINES - BAINS - RANGEMENTS

PROMOS DE RENTRÉE

NOUVEAU ! Conseils & réalisation Agencement Intérieur

Rangement de salon

Salle de bain

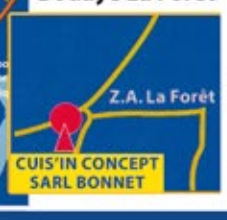
Bibliothèque

Porte de séparation

Placard

Dressing

Route de Pornic
Sortie
Bouaye La Forêt



40 ANS D'EXPÉRIENCE
Conception et devis à domicile
GRATUIT

Ouvert du lundi
au samedi
9h-12h et 14h-19h

Fabrication 100 % française
Fabriqué en Vendée

Garantie 10 ans
(ou entre 5 et 10 ans selon produit)

Lauréat du
Trophée de l'innovation

Qualité des meubles

Association, service communal, office de Tourisme, bénévole... Vous souhaitez une parution dans le magazine d'octobre ?

Merci de communiquer la date de votre événement avant le 10 septembre pour le magazine de mars sur www.lefilonmag.com, onglet « Ajout agenda »
Distribution du prochain numéro à partir du 1er octobre.

Tout le mois

Saint Brevin les Pins

Activités famille

L'Espace Famille accueille enfants, parents, grands-parents et futurs parents dans un cadre bienveillant. Jeux libres ou activités manuelles, selon vos envies et talents.

De 9h30 à 12h tous les Mercredis. Maison des associations. Infos : Association Retz'Activités / 09 67 51 61 64 / 07 49 39 89 50

Saint Brevin les Pins

Visite modélisme

Visite de l'atelier de maquettes-modélisme avec présentation de nombreuses maquettes du patrimoine disparu de Saint Brevin et Saint Père en Retz. Vente de reproductions de pêcheries, cabines de plage, réalisées par les adhérents.

De 14h à 18h tous les Mardis. Impasse Penfour. Infos : Atelier Avipar / 06 15 32 77 06

Corsept

Jeux

Venez jouer à la ludothèque. La ludothèque vous ouvre ses portes. Venez jouer en famille !

De 10h à 12h et de 15h à 18h les Mercredis / De 10h à 12h les Samedis. 2 Place de l'Église. Gratuit. Infos : Ludothèque / 02 40 27 51 77

Port Saint Père

Visite de la ferme

La ferme à l'heure de la traite des chèvres. Ewen et Gwenaël vous accueillent pour une découverte guidée de leur ferme !

De 16h à 17h30 les Mercredis. Ferme de la Puillière. Tarifs : 6€/4€ de 3 à 15 ans/Gratuit.. -3 ans. Infos et résa : 07 70 72 33 80

Saint Brevin les Pins

Poterie

Notre talent coup de coeur : Joanne Lemmens, potière éco responsable, de l'Atelier des Dunes. Elle conçoit des poteries qui capturent la beauté brute et solaire des bords de plage.

Infos : Office de Tourisme / 02 40 27 24 32

Corsept - Paimboeuf- St Brevin les Pins - St Père en Retz

Balades

Découvrez Paimboeuf, Corsept, Saint-Brevin et Saint Père en Retz, accompagnés de nos habitants amoureux de la destination, via le réseau « Greeters ». Profitez des bords de Loire, des mégalithes, de nos petits bourgs, de l'ensemble dunaire ou les villas balnéaires.

Gratuit. Infos : Office de Tourisme / 02 40 27 24 32 / https://greeters.fr/Saint Brevin les Pins/#formulaire

Saint Père en Retz

Visite guidée

Découvrez le manoir du 17e siècle et son parc de 1,8 ha, avec vue splendide, arbres majestueux et faune variée (hérons, canards, martin-pêcheur).

De 10h à 12h/De 14h à 17h les mercredis et samedis. Uniquement sur rendez-vous. Tarifs : 2€. Infos : 02 51 18 66 56 / 06 83 61 68 94

Saint Père en Retz

Parcours photos

Exposition de photos, sur un parcours libre qui va de l'aire du Grésillon jusqu'au lavoir, en passant par le conservatoire, en extérieur.

Du lavoir au parc du Grésillon, rue de l'Abbé Perrin. Infos : Ville de Saint Père en Retz / 02 40 21 70 29

Jusqu'au 7 septembre

Frossay

Exposition

Exposition des tableaux de l'artiste peintre navigateur Pierre Raffin-Caboisse. Aquarelles pour illustrer l'histoire du vaisseau "Droits de l'homme".

De 10h à 18h. Route des Carris. Entrée libre. Infos : Mairie / 02 40 27 50 50

Paimboeuf

Exposition

«Les Tournesols». Une exposition pour se tourner vers le soleil, mais aussi pour contempler la Loire, depuis le Hangar posé comme une vigie sur les quais de Paimboeuf.

De 10h à 12h15/De 14h30 à 18h. Le Hangar, Quai Sadi Carnot. Entrée libre. Infos : Mairie / 02 40 27 50 50

Jusqu'au 11 septembre

Paimboeuf

Exposition en plein air

«Un sixième regard sur Paimboeuf». Collaboration avec les étudiants de 3ème année d'architecture intérieure de l'école d'Arts Appliqués MJM Graphic Design de Nantes. Cette année, les élèves ont travaillé sur la thématique des Routes Maritimes en lien avec l'évènement «Débord de Loire».

5 quai Boulay Paty. Visite libre. Infos : Galerie à Contre-Courant

Jusqu'au 28 septembre

Saint Brevin les Pins

Exposition

Les 50 ans du Pont de Saint-Nazaire. Dans le cadre des Journées Européennes du Patrimoine. Lieu de mémoire de la construction navale de l'estuaire de la Loire. Exposition temporaire sur les 50 ans du Pont de Saint-Nazaire.

De 14h15 à 19h tous les jours sauf Lundi. Place Bougainville. Tarifs : 7€/5€ pour les 12-16 ans, étudiant, demandeur d'emploi, personne en situation de handicap. Infos : Musée de la Marine / 02 44 06 80 12

Saint Brevin les Pins

Les concerts du Dimanche

Chaque soirée, une ambiance différente et conviviale !

À 18h les dimanches. 82 avenue Roosevelt. Entrée libre. Infos : Les Piafs's / 02 40 27 23 38

Paimboeuf

Expositions artistiques

Peinture, sculpture, photo.

Entrée libre. De 10h à 12h/ De 15h à 19h les vendredis, samedis, dimanches et jours fériés. 5 quai Boulay Paty. Infos : Galerie à Contre-Courant

Préfailles

Photographie

Découvrez le parcours artistique photographique du Rendez-vous de l'Hêtre.

De Port-aux-Goths à Préfailles au Ménigou à La Plaine sur Mer. Et grâce au QR Code apposé sur chaque photo, votez pour votre cliché préféré !

SAM 06 | DIM 07 | SEPT 2025

ST HILAIRE DE CHALEONS
(entre Nantes et Pornic)

PARC DE LA CURE

St HILL JAZZ FESTIVAL

7ème édition

ROLANDO LUNA TRIO

The Hookup quartet - Géraldine Laurent

AMBLAR 5TET – YOUENN DERRIEN TRIO

Remy Hervo trio et guest

Infos : sthiljazzfestival.com

Saint Hilaire de Chaleons · PORNIC agglo Pays de Retz · CRDJ · Le FILON mag — Une vraie mine d'or !

À partir du 1er sept.

La Bernerie en Retz

Biodanza

L'association Vivance et Danse vous invite à découvrir la Biodanza.

De 18h30 à 20h30. Salle Bellevue. Infos et résa: 06 71 33 43 77

Du 1er au 5 septembre

Préfailles

Stage de yoga

Babacar Khane avec l'association Yoga Harmonie Côte de Jade.

Salle du Centre Nautique

Mardi 2 septembre

Saint Père en Retz

Don du sang

De 16h à 19h30. Salle de la Bergerie. Infos : Association pour le don de sang bénévole / 02 41 21 82 97. Inscr.: dondesang.efs.sante.fr/trouver-une-collecte

Mercredi 3 septembre

La Bernerie en Retz

Conte petits lecteurs

Profitez d'un moment suspendu lors de l'heure du conte spéciale petits lecteurs.

De 14h30 à 15h30. Bibliothèque Olympe de Gouges. Infos et résa : 02 44 06 25 89

Pornic

Vive la rentrée !

Des lectures assurées par les lectrices des Passeurs de Rêves de la Clef des Familles.

De 10h30 à 11h pour les -5 ans/De 11h à 12h pour les +5 ans. Médiathèque Armel de Wismes. Gratuit. Infos : lefdesfamilles44@gmail.com / 07 88 73 88 54

Jeudi 4 septembre

Les Moutiers en Retz

Concours de pétanque

Grand prix de la ville. Concours en doublettes, 5 parties sur la journée. Réservé aux licenciés FFPJP.

À partir de 10h. Boulodrome, 31 bis rue de Prigny. Tarifs : 5€. Infos : Elan Monastérien / 06 78 77 92 52. Inscr.: sur place

Pornic

Brocante professionnelle

La brocante professionnelle de Ste Marie sur Mer est le lieu incontournable où flâner à la recherche d'une petite trouvaille!

De 8h à 13h. Place de la Libération, Ste Marie sur Mer. Infos : 02 40 82 47 48

Vendredi 5 septembre

La Bernerie en Retz

Animation musicale

Le CCAS de la Bernerie en Retz organise une soirée évènement pour les jeunes 16/25 ans suivie d'un temps d'échanges, pour découvrir des initiatives locales et partager un moment convivial.

De 18h30 à 22h30. Cinéma Jeanne d'Arc. Infos : Mairie la Bernerie / 02 40 82 70 56

Sainte Pazanne

Animation guinguette

Pour animer votre été, les commerçants vous propose une animation guinguette en plein air ! Un rendez-vous convivial pour se retrouver entre amis ou en famille ! Animations musicales, food truck, tables de pique nique à disposition, animation pour toute la famille.

De 19h à 22h30. Place de Retz. Gratuit. Infos : Mairie / 02 40 02 43 74

À partir du 5 sept.

Pornic

Afterworks

Cycle de 5 séances de navigation durant lesquelles, pendant 2h, vous vous évadez au large, mais toujours accompagné d'un moniteur ! Cette formule est réservée aux adultes dès 16 ans.

De 18h à 20h les vendredis. Port de la Noëveillard. Tarifs : 162€ planche à voile/242€ catamaran/242€ voilier. Infos : Club nautique de Pornic / 02 40 82 34 72. Résa : www.cnpornic.com

Samedi 6 septembre

La Bernerie en Retz

Forum des associations

Rencontrez les associations de la commune et trouvez les activités sportives ou culturelles pour vous et vos enfants. Ou pourquoi pas s'investir dans le bénévolat ?

De 14h à 17h. Salle des Sports. Infos : Fédération des associations / 06 80 56 10 66

Pornic

Festival nautique 2025

Les amateurs de loisirs, petits et grands, et les mordus de sports n'auront que l'embarras du choix pour s'initier dans les meilleures conditions aux activités nautiques.

De 11h à 19h. Port de la Noëveillard. Infos : Mairie de Pornic / 02 40 82 31 11

Pornic

Forum des associations

Lieu d'échanges et d'informations pour découvrir «son» activité pour la saison à venir dans tous les domaines : culture, solidarité, sports, loisirs et pour tous les âges.

De 9h à 16h. Complexe Sportif Val Saint Martin. Entrée libre. Infos : Mairie de Pornic / 02 40 82 31 11

Pornic

L'été à l'Ardillon

«Grand méchand Blues». L'Ardillon : un bar où la scène s'improvise à Pornic ! du théâtre d'impro, des concerts... de quoi passer un bon moment. Restaurant sur place

À 19h30. Bar l'Ardilon. Infos et résa : 02 51 18 61 41 / 06 81 34 67 72

Pornic

Marché Artisans créateurs

C'est bien plus qu'une balade : c'est l'occasion de valoriser les talents de nos artisans, de créer du lien entre les habitants du Pays de Retz et les visiteurs de passage.

De 10h à 19h. La Table du Curé, 18 Rue du Dr Auguste Guilmin. Infos : 02 40 82 62 02

Pornic

Rencontre avec La Clef des Familles

La Clef des Familles vous accueille sur son stand au Forum des associations. Tout savoir sur le programme et les activités prévues pour les enfants de 3 mois à 10 ans pour l'année 25/26. Familles, enfants et futurs bénévoles sont les bienvenus !

De 9h à 16h. Espace associatif du Val Saint Martin. Gratuit. Infos : lefdesfamilles44@gmail.com / 07 88 73 88 54

Les 6 et 7 septembre

Saint Brevin les Pins

Portes ouvertes atelier

Sculptures terre cuite, raku sur le thème de la mer, vases et lampes raku, objets en bronze, tableaux peints à la cire d'abeille colorée, tableaux d'algues.

De 10h30 à 12h30/De 17h à 19h. 28 allée du Rocher Vert. Entrée libre. Infos : Atelier du Rocher Vert / 06 08 55 17 16

Frossay

Flash Tattoo Weekend

Plusieurs tatoueurs seront en résidence au Quai Vert pour tatouer des flashs ou des projets personnels

De 11h à 19h. Route des Carris. Entrée libre. Infos : Quai Vert / 02 28 53 51 62

St Hilaire de Chaléons

Festival Jazz

Le St Hil Jazz Festival, c'est le rendez-vous de la rentrée

Jazz dans un cadre bucolique. Des artistes de renommée nationale et internationale s'y produisent, ainsi que la nouvelle vague du jazz.

De 18h à 23h30 le samedi/De 15h à 19h le dimanche. Tarifs : 24€/41€ pass 2 jours/Gratuit -16 ans. Parc de la Cure. Infos et résa : 02 40 82 74 00 / www.sthiljazzfestival.com

Paimboeuf

Détour(s) à Paimboeuf

Programmation artistique et familiale ponctuée de moments musicaux, théâtre de rue...

De 11h à 19h. Quai Sadi Carnot. Infos : Office de Tourisme / 02 40 27 53 82

Les 6 et 13 septembre

Port Saint Père

Balades en toue

A bord d'une toue, embarcation en bois traditionnelle de la Loire, et guidé par des habitants passionnés du territoire, vous pourrez observer le va-et-vient des oiseaux et autres animaux qui peuplent les marais de l'Acheneau, petite rivière qui relie le lac de Grandlieu à la Loire.

De 10h à 12h15. Port de la Morinière. Tarifs : 25€/15€ pour les 6-12 ans. Escapade Nature / 07 68 58 98 83

Les 6, 14, 20 et 28 sept.

Pornic

Yoga

Dans un décor verdoyant entouré de jardins fleuris, Timothée vous accompagne pour désherber votre mental et y planter des graines de positivité.

De 10h à 11h30. Eco Domaine La Fontaine. Tarifs : 19€/120€ les 10 séances. Infos et résa : 06 49 60 80 80

Dimanche 7 septembre

St Michel Chef Chef

Rando Rose Gourmande

2ème édition Rose Gourmande des Sein'plementgirls. 3 parcours (marche ou run): 6,12 et 20 km. Ravitaillements gourmands avec des produits du Pays de Retz. En famille ou entre amis ! Accessoire Rose.

De 8h à 10h30. Salle de Jade, Tharon plage. Tarifs : 7€/3€ pour les -3 ans. Infos : seinplementgirls@gmail.com / 06 76 57 81 16. Inscr.: helloasso ou sur place

St Michel Chef Chef

Véhicules anciens

Exposition mensuelle de véhicules anciens, autos, motos, utilitaires, âgés de minimum trente ans. Un rendez-vous de passionnés. Organisée par l'association ARBRACAME Club.

De 10h à 13h. Salle de Jade, Tharon plage. Gratuit. Infos : pavageaub@outlook.fr / 06 50 26 50 95

Les Moutiers en Retz

Lyarne en Fête

Les ostréiculteurs de Lyarne vous accueillent pour vous faire découvrir leur savoir-faire et un produit d'excellence : l'huître. Visites, dégustations, vente, restauration sur place, bar, spectacle, bourriche à gagner et pleins de supers lots, crabodrome et château gonflable.

Zone aquacole de Lyarne, Route du Collet. Entrée libre

Sainte Pazanne

Vide grenier

25ème vide grenier. 120 emplacements. Réservé aux particuliers. Bar et restauration sur place.

De 9h à 18h/À partir de 7h pour exposants. Place du 18 juin 1940. Tarifs : 10€ l'emplacement de 4x3m. Infos : 06 95 78 47 58 / comite-fetes-pazanne@hotmail.fr

Pornic

Chorales au jardin

L'art en plein air au coeur de la nature. Trois chorales locales unissent leurs voix : La Frégate, l'Ensemble Vocal de Pornic et la Chorale des

Le Clos Du Moulin
Village ★★★★ CAMPING

Votre mobil home en bord de mer

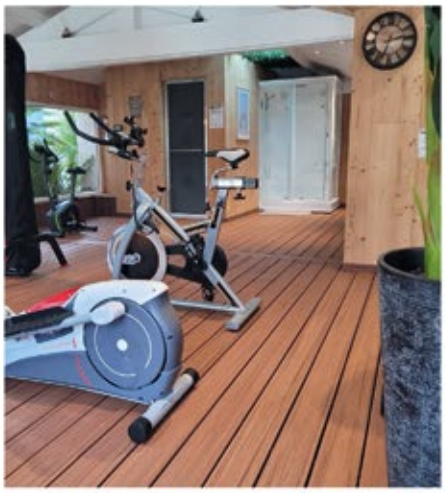
Idéalement situé en bord de mer à deux pas de Pornic, Le Clos du Moulin, site classé 4 étoiles, ouvert à l'année, propose des prestations de qualité et la possibilité d'y bénéficier d'une résidence secondaire en mobil-home neuf ou d'occasion, sur parcelle.

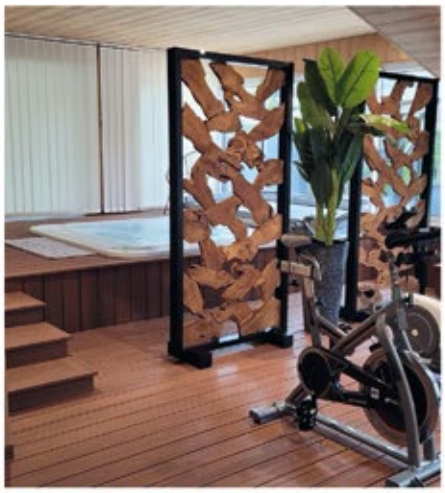
OUVERT À L'ANNÉE

PISCINE COUVERTE

ESPACE BIEN-ÊTRE AVEC JACUZZI

SAUNA ET HAMMAM





PISCINE EXTÉRIEURE AVEC SA GRANDE PATAUGEOIRE POUR ENFANTS

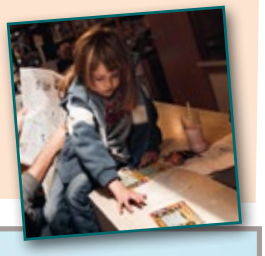
4 rue du Moulin Neuf I La Bernerie en Retz I **02 40 64 60 50** I closmoulin@gmail.com I **www.closdumoulin.com**

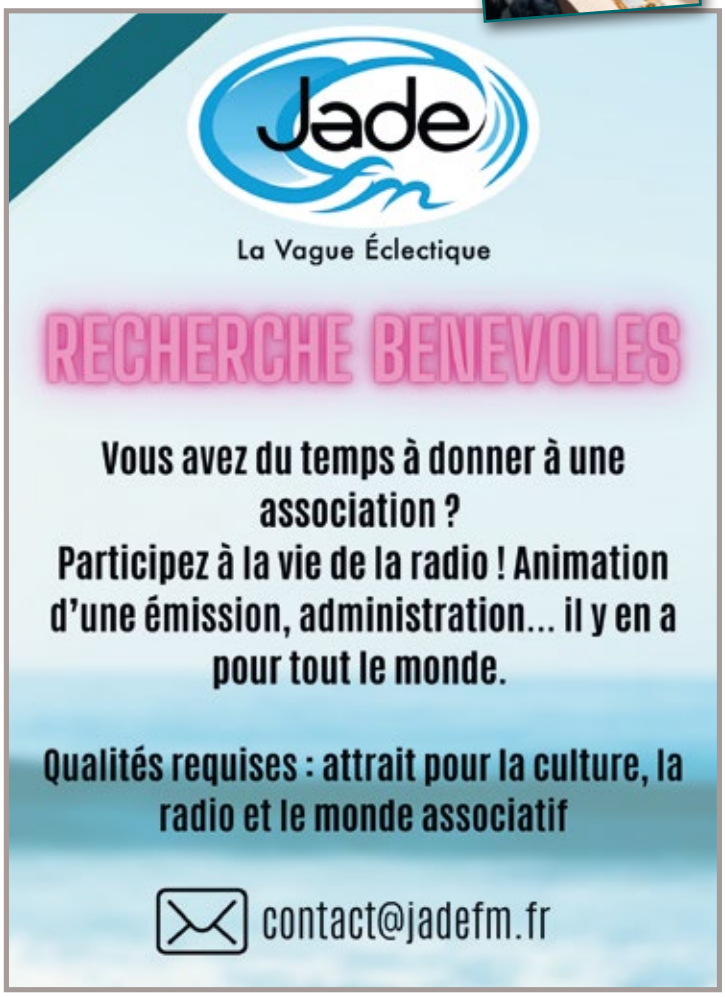
L'ALBUM DU MOIS avec Jade FM

BEN PLG « Paraît que les miracles n'existent pas »

Ben PLG nous a dévoilé son 2ème album « Paraît que les miracles n'existent pas » en mars dernier.
Un deuxième essai qui le voit pousser plus loin ses introspections sur ses origines populaires et son lien avec les autres, sans tomber dans le misérabilisme. Ces onze nouveaux morceaux racontent ainsi un peu plus ses peurs et ses doutes comme le deuil, le manque d'argent ou les conflits familiaux, tout en livrant un portrait tendre de ceux qui l'entourent.

Ben PLG est à découvrir sur Jade FM 99.7 ou jadefm.fr





Nomades. Chaque chorale interprète son propre répertoire. Un grand final commun pour un moment d'émotion et de partage.
À partir de 17h. Eco-domaine de la Fontaine aux Bretons. Gratuit. Infos : 02 51 74 08 08

Dimanche 7 septembre

Préfailles

Pétanque

Concours départemental de pétanque UFOLEP avec la Pétanque Préfaillaise.
Plateau de la Chapelle

Lundi 8 septembre

Pornic

Activités tous petits

La Clef des Bambins, pour les tout-petits (18 mois à 3 ans) : motricité libre, lectures, activités créatives, musicales, jeux de construction, éveil sensoriel, avec les parents et des bénévoles de l'association.
De 10h à 12h. Centre Monval. Tarifs : 10€ cotisation annuelle + 5€ par personne pour l'année. Infos : clefdesfamilles44@gmail.com / 07 88 73 88 54

Du 8 au 12 septembre

Saint Brevin les Pins

Respire St Brevin

Semaine portes ouvertes pour tester les cours de Sophrologie, Yoga et méditation proposés. Pour tous. Places sont limitées. Accessible aux PMR autonome.
De 18h30 à 20h30. 40 Avenue du Président Roosevelt. Tarifs : 10€ la séance/Gratuit si adhésion. Infos : 06 95 99 44 10 (sms)

A partir du 8 sept.

Saint Brevin les Pins

Atelier théâtre adulte

Exploration des différents outils du théâtre, création du spectacle de fin d'année, avec représentation publique à la salle Boby Lapointe en juin 2026.
De 20h15 à 22h15 les lundis. Espace Boby Lapointe. Tarifs : 250€ à l'année. Infos : Compagnie Art'Êtres / 06 40 55 98 03 / compagnieart-etres@gmail.com

Chauvé

Activités créatives

La Clef des Possibles, espace intergénérationnel pour les 3 à 10 ans. Partager, découvrir en famille et entre familles : bricolage, dessin, peinture, musique. Thème du jour : Les couleurs de la rentrée.
De 10h à 12h. Salle Killala. Tarifs : 10€ cotisation annuelle par famille + 10€ (5 entrées + 1 gratuite)/ 20€ (10 entrées + 2 gratuites). Infos : clefdesfamilles44@gmail.com / 07 88 73 88 54

Pornic

Magazine radio

L'Instant Clef des Familles. Diffusion du magazine radio dédié aux familles. Thème du jour : Peut-on tout lire aux enfants ? Podcasts des émissions précédentes sur jadefm.fr.
De 18h à 18h30. Radio Jade FM 99.7 ou sur www.jadefm.fr. Gratuit. Infos : clefdesfamilles44@gmail.com / 07 88 73 88 54

Mercredi 10 septembre

Préfailles

Découverte des algues

Avec Ismaïl, écologue spécialiste du sujet.
De 11h30 à 13h30. Inscr.: www.associationhirondelle.fr/calendrier

Vendredi 12 septembre

Saint Brevin les Pins

Programme Minceur

Respire St Brevin (Stéphanie P, sophrologue et Nathalie C, naturopathe) vous propose une réunion d'information sur le Programme Minceur. Un accompagnement complet pour retrouver votre

STORE & CO

du 5 au 9 septembre 2025

retrouvez-nous à la Foire des Minées de Challans

PORTES OUVERTES

LES 26 ET 27 SEPTEMBRE

PRIX ANNIVERSAIRE !!*

Pergolas
Toiles

Stores extérieurs
Stores bannes
Stores bannettes
Moustiquaires
Voiles d'ombrage

Stores de vérandas
Stores anti-chaleur
Stores thermiques
Puits de lumière
Stores sous-toiture

Stores intérieurs
Stores vénitiens
Stores Californiens
Stores bateaux
Stores enrouleurs
Parois Japonaises

Nous nous déplaçons :
85
44
49

Ouvert du lundi au samedi
de 9h30 à 12h et de 14h30 à 18h
Fermé le mercredi

*Pour toute commande acceptée avant le 30/09/2025.
Offre non cumulable avec toute autre promotion en cours.
Détail de l'offre en magasin.

www.storeandco.fr

3 rue des 3 Monts - Rond point des 3 Monts

85300 Challans - Tél. 02 51 26 99 98

juste poids en arrêtant de manger vos émotions !
À 19h45. 40 Avenue du Président Roosevelt. Entrée libre. Infos : 06 95 99 44 10 (sms)

Du 12 au 14 septembre

Pornic
Régate 100% féminine
En 2019, la commission Féminine de la Fédération Française de Voile a décidé de mettre en place le «Women Leading & Sailing Trophy» dans l'objectif de développer et d'optimiser l'accessibilité à la pratique de la voile pour tous les publics féminins.
Port de la Noëveillard. Tarifs : 400€ par équipage. Infos : Club nautique de Pornic / 02 40 82 34 72 / iboutentreelles@cnpornic.com

Samedi 13 septembre

Saint Brevin les Pins
Gala de magie
Les Magiciens de l'Estuaire
À 20h30. Salle Boby Lapointe. Tarifs : 15€/8€ pour les -12 ans. Infos et résa : Offices de Tourisme de Saint-Brévin

Saint Brevin les Pins
Spectacle de magie
Gala des magiciens de l'Estuaire
À 20h30. Espace Boby Lapointe. Tarifs : 15€/8€ pour les -12 ans. Infos : Les magiciens de l'Estuaire / 06 09 03 80 29

Chauvé
Motricité et lecture
La Clef des Louveteaux, pour les 3 mois à 3 ans. Parcours de motricité libre et lectures par les Passeurs de Rêves. On s'amuse, on rit, on partage ! Thème du jour : les jeux symboliques.
De 10h à 12h. Salle de l'Eclair, centre sportif du Pinier. Tarifs : 10€ cotisation annuelle + 5€ par enfant par an. Infos : clefdesfamilles44@gmail.com / 07 88 73 88 54

St Michel Chef Chef
Concert
Le groupe musical Rock Bottom animera la soirée lors de la régate nationale des Vaurien. Un vrai moment de convivialité après la compétition, soirée dansante sur la terrasse du club. Bar associatif sur place
À partir de 18h30. Centre Nautique La Cormorane, Grande Plage de Tharon. Gratuit. Infos : communication@cncormorane.com

Les Moutiers en Retz
L'oeuvre d'un jour
6ème édition de «L'oeuvre d'un jour» : le rendez-vous des artistes amateurs et/ou professionnels !
De 8h à 17h. Place de l'Eglise Madame. Gratuit. Infos : Mairie des Moutiers-en-Retz / 02 40 82 72 05

Paimboeuf
Concours de pétanque
En doublette, ouvert à tous.
À 13h30. Quai Éole. Tarifs : 5€. Infos : Club de Loisir / 06 83 52 32 90

Saint Père en Retz
Bal des Zinzins
Animations et en soirée les groupes Faut Qu'ça Guinche et Les Ptits Fils de Jeanine.
À 16h. Ferme de Sergonne. Tarifs : 15€/5€ pour les 3-13 ans. Infos : Association Les Zinzins du Canal / 06 43 93 91 72. Résa : www.helloasso.com

Pornic
Fête de la Margat'
Ce festival marie à la perfection les ressources remarquables du territoire, la pêche et la gastronomie, au rythme des animations musicales qui se succéderont toute la journée.
À 11h30. Vieux Port. Tarifs : 14€ le repas. Office de tourisme / 02 40 82 04 40

Samedi 13 septembre

Préfailles
Biodanza
À 14h. Salle du Centre nautique. Infos : 06 10 62 12 76

Les 13 et 14 septembre

St Michel Chef Chef
Régate nationale
Classe Vaurien, environ 30 bateaux sont attendus sur l'eau. Voir les bateaux régater depuis la terrasse du club nautique ou embarquer pour une journée sur l'eau en partenariat avec le CPSM (sur résa).
À partir de 10h. Baie de St Michel Chef Chef. Infos : cn-cormorane.odoo.com/event/national-classic-vaurien-31/register

À partir du 13 sept.

Frossay
Exposition
Exposition des photos de Pierre Leray. Vernissage en présence de l'artiste le 20 septembre à 17h.
De 10h à 18h du lundi au Vendredi/De 10h à 19h les samedis, dimanche et fériés. Le Migron. Entrée libre. Infos : Amicale laïque / 06 82 15 18 03

Dimanche 14 septembre

La Bernerie en Retz
L'Estran en Fête
Cette belle journée sous le signe des joies de la mer, propose un programme culturel, ludique et gastronomique des plus alléchant.
De 9h à 18h. Plan d'eau. Infos : Mairie La Bernerie / 02 40 82 70 56

Saint Brevin les Pins
Véhicules anciens
Autos, 2 roues, utilitaires...
De 10h à 13h. Place Bougainville. Entrée libre. Infos : Association Club Dynamo / 06 75 45 75 13

HABITAT PRO

06.61.19.57.64

EN SEPTEMBRE OFFRE EXCEPTIONNELLE

OFFRE SPÉCIALE !

↪ NETTOYAGE & TRAITEMENT DE VOS TOITURES

**FAITES NETTOYER,
TRAITER HYDROFUGER
VOTRE TOITURE**

**NOUS VOUS OFFRONS
LE NETTOYAGE DES MURS
DE VOTRE MAISON !**

**DEVIS GRATUIT !
RENSEIGNEZ-VOUS !**

Offre valable jusqu'au 30 septembre 2025

↪ PEINTURE & RAVALEMENT DE VOS FAÇADES

▸ VENEZ ÉCHANGER AVEC NOUS !

▶ DANS LA GALERIE DU LECLERC DE PORNIC

- ▶ LE MARDI 16 SEPTEMBRE 2025
- ▶ LE MERCREDI 17 SEPTEMBRE 2025
- ▶ LE JEUDI 18 SEPTEMBRE 2025

▶ DANS LA GALERIE DU LECLERC DE ST BREVIN

- ▶ LE MARDI 23 SEPTEMBRE 2025
- ▶ LE MERCREDI 24 SEPTEMBRE 2025

9h30 à 12h00 / 14h00 à 17h30

HABITAT PRO
Siège social
5 bis rue de Brains
44710 **PORT ST PERE**
habitatpro44210@gmail.com

Site internet : www.habitat-pro.com

HABITAT PRO
BP
5 avenue de la Mer
44760 **LES MOUTIERS EN RETZ**
habitatpro44210@gmail.com

Site internet : www.habitat-pro.com

Frossay

Brocante du canal

Venez exposer et chiner pour le bonheur de tous !

De 8h à 18h. Le Migron. Entrée libre. Infos : Amicale laïque / 06 82 15 18 03

St Michel Chef Chef

Vide grenier

Le vide-grenier des pompiers de Tharon : une occasion unique de faire de bonnes affaires tout en soutenant nos héros du quotidien !

De 8h à 18h. Place du Marché, Tharon-Plage. Infos : 07 78 51 18 62

Préfailles

Chien de sauvetage

Entraînement des chiens de sauvetage à l'eau (Terre-Neuve).

De 9h30 à 13h30. Plage de Port-aux-Anes. Infos : association ACSA

Lundi 15 septembre

Saint Brevin les Pins

Théâtre

Les murmures du vent : «Un fil à la patte». Un des chefs du vaudeville, et des pièces comiques tous registres confondus.

À 20h30. Salle Étoile de Jade. Tarifs : 20€/10€ pour les -18 ans, étudiant, demandeur d'emploi. Infos : Festival Murmures du vent / 02 40 27 24 32

Pornic

Activités tous petits

La Clef des Bambins, pour les tout-petits (18 mois à 3 ans) : motricité libre, lectures, activités créatives, musicales, jeux de construction, éveil sensoriel, avec les parents et des bénévoles de l'association.

De 10h à 12h. Centre Monval. Tarifs : 10€ cotisation annuelle par famille + 10€ par enfant par an/5€ pour le 2ème. Infos : clefdesfamilles44@gmail.com / 07 88 73 88 54

Mardi 16 septembre

Saint Brevin les Pins

Spectacle

Les murmures du vent : «Notre petit cabaret». Spectacle insolite qui mêle humour et tendresse, c'est une transmission entre mère et fille, de la musique des mots, à la musique du chant.

À 19h. Salle Étoile de Jade. Tarifs : 20€/10€ pour les -18 ans, étudiant, demandeur d'emploi/35€ Pass 1 jour. Infos : Festival Murmures du vent / 02 40 27 24 32

Saint Brevin les Pins

Spectacle

Les murmures du vent : «Dans la peau de Cyrano». Spectacle drôle et poétique où un comédien seul en scène interprète une galerie de personnages hauts en couleur.

À 21h. Salle Étoile de Jade. Tarifs : 20€/10€ pour les -18 ans, étudiant, demandeur d'emploi/35€ Pass 1 jour. Infos : Festival Murmures du vent / 02 40 27 24 32

Pornic

Atelier de l'humour

Nouveau et unique à Pornic. La compagnie Geste station vous annonce la création d'un atelier de l'humour, Mime et Clown.

De 10h30 à 12h les mardis matin au théâtre St Gilles/ Les Jeudis matin à la salle jean Picot au Clion. Tarifs : 15€ adhésion annuelle. Infos : 06 25 30 80 77

Mercredi 17 septembre

Saint Brevin les Pins

Apéro de la mort !

Se retrouver à l'heure de l'apéro pour parler librement de la mort et du deuil. Ces rencontres organisées par l'association Happy End per-

mettent de libérer la parole sur ces sujets si difficiles à aborder en société.

De 18h30 à 20h30. L'Apérock Café. Gratuit. Infos et résa : www.happyend.life / 06 66 32 08 59

Saint Brevin les Pins

Théâtre récit

Les murmures du vent : «Ô Fontaine». Récit d'un souvenir, un événement fondateur qui remonte à l'enfance de Paul, lorsqu'il buvait l'eau de la fontaine au fond du jardin familial.

À 15h. Salle Étoile de Jade. Tarifs : 6€. Infos : Festival Murmures du vent / 02 40 27 24 32

Saint Brevin les Pins

Théâtre

Les murmures du vent : «Un Mardi à Monoprix». Marie Pierre se rend chez son père et va avec lui faire des courses à Monoprix. Ce rituel recouvre une recherche de reconnaissance car Marie Pierre avant s'appelait Jean Pierre.

À 19h. Salle Étoile de Jade. Tarifs : 20€/10€ pour les -18 ans, étudiant, demandeur d'emploi/35€ Pass 1 jour. Infos : Festival Murmures du vent / 02 40 27 24 32

Saint Brevin les Pins

Théâtre

Les murmures du vent : «Simone en aparté». Un kaléidoscope d'évocations qui met en lumière les multiples facettes de Simone Veil, à différents âges de sa vie.

À 21h. Salle Étoile de Jade. Tarifs : 20€/10€ pour les -18 ans, étudiant, demandeur d'emploi/35€ Pass 1 jour. Infos : Festival Murmures du vent / 02 40 27 24 32

Chauvé

Activités créatives

La Clef des Possibles, espace intergénérationnel pour les 3 à 11 ans. Partager, découvrir en famille et entre familles : bricolage, dessin, peinture, musique.

De 10h à 12h. Salle Killala. Tarifs : 10€ cotisation annuelle par famille + 10€ (5 entrées + 1 gratuite)/ 20€ (10 entrées + 2 gratuites). Infos : clefdesfamilles44@gmail.com / 07 88 73 88 54

Pornic

Visite

Découverte du Patrimoine Maritime et des Vieux Gréements du Port de Pornic.

De 14h30 à 17h30. Quai Lherminier. Tarifs : 5€. Infos : 06 71 48 31 67 / 06 03 15 70 92

Préfailles

Collecte de déchets

«Les Souris Vertes». Dans le cadre du World Cleanup Day.

De 9h30 à 12h. RDV sur la cimaise de l'avenue de la Plage Eric Tabarly

Jeudi 18 septembre,

Saint Brevin les Pins

Théâtre

Les murmures du vent : «La Fileuse de nuit». L'histoire d'une jeune femme qui retrouve l'histoire familiale, les secrets d'il y a deux générations, la génération qui vivait la shoah.

À 19h. Salle Étoile de Jade. Tarifs : 20€/10€ pour les -18 ans, étudiant, demandeur d'emploi/35€ Pass 1 jour. Infos : Festival Murmures du vent / 02 40 27 24 32

Saint Brevin les Pins

Théâtre

Les murmures du vent : «Barbara, de théâtre en théâtre». Il est difficile de raconter et impossible aussi de comprendre Barbara, ses chansons, sans savoir l'enfance et les blessures, car elles ne l'ont jamais quittée.

À 21h. Salle Étoile de Jade. Tarifs : 20€/10€ pour les -18

Petits-fils
SERVICES AUX GRANDS-PARENTS

Aide aux repas

Des plaisirs gourmets à tout âge avec l'aide aux repas

- Aide aux courses
- Aide à la préparation des repas
- Aide à la prise des repas
- Repas partagés et moments de convivialité

02 52 20 15 45
53 Rue Mermoz,
44210 Pornic

petits-fils.com

ans, étudiant, demandeur d'emploi/35€ Pass 1 jour. Infos : Festival Murmures du vent / 02 40 27 24 32

Vendredi 19 septembre

La Bernerie en Retz

Concours de belote

Organisé par l'Union Nationale des Combattants de La Bernerie en Retz Mémoire. Un lot offert à chaque participant.

De 13h30 à 18h. Salle des fêtes Olivier Hureau. Tarifs : 10€. Infos : 06 78 61 08 54

Saint Brevin les Pins

Théâtre et conférence

Les murmures du vent : «Viens voir la vie». Invitation à la découverte de soi-même et de notre capacité à accepter et aimer. Suivi d'une conférence de Jean-Marc La Piana, directeur de la Maison de Gardanne, établissement de soins palliatifs.

À 20h/À 21h30 Conférence. Salle Étoile de Jade. Tarifs : 20€/10€ pour les -18 ans, étudiant, demandeur d'emploi/35€ Pass 1 jour. Infos : Festival Murmures du vent / 02 40 27 24 32

Samedi 20 septembre

La Bernerie en Retz

Visite et moment musical

Venez découvrir l'orgue à l'église de La Bernerie en Retz, lors des journées du patrimoine. Belle découverte !

À partir de 10h30/À 17h moment musical. Église. Infos : Les amis de l'orgue / 02 40 82 28 06

Saint Brevin les Pins

Pêche à la crevette

Initiez-vous à cette pratique typique de la région pour une dégustation en famille assurée à la fin de la sortie. Prévoir le seau et des chaussures pouvant «aller à l'eau» !

À 9h30. Tarifs : 10€/6€ de 5 à 15 ans/Gratuit -5 ans. Infos : Office de Tourisme / 02 40 27 24 32. Résa : www.saint-brevin.com

Saint Brevin les Pins

Rencontre

Les murmures du vent : «Rencontre avec Philippe Braz». Dans l'ancien aéroport de Berlin-Tegel transformé en camp de réfugiés, de demandeurs d'asile a surgi un monde en errance, mais aussi de talents empêchés qui ne demandent qu'à exister.

À 17h. Salle Étoile de Jade. Gratuit. Infos : Festival Murmures du vent / 02 40 27 24 32

Samedi 20 septembre

Saint Brevin les Pins

Théâtre

Les murmures du vent : «Seul en scène Bréguet-Sabin». Sophie, la cinquantaine, accouche d'elle-même en vivant deux expériences personnelles concomitantes au tournant de sa vie, son divorce et une rencontre...

À 19h. Salle Étoile de Jade. Tarifs : 20€/10€ pour les -18 ans, étudiant, demandeur d'emploi/35€ Pass 1 jour. Infos : Festival Murmures du vent / 02 40 27 24 32

Saint Brevin les Pins

Théâtre

Les murmures du vent : «La Joie». Solaro traverse les épreuves de l'existence avec une faculté que les autres n'ont pas : il sait jouir du moment présent. Voici son histoire, celle d'un homme joyeux qui accepte tout ce qui lui arrive.

À 21h. Salle Étoile de Jade. Tarifs : 20€/10€ pour les -18 ans, étudiant, demandeur d'emploi/35€ Pass 1 jour. Infos : Festival Murmures du vent / 02 40 27 24 32

Frossay

Visite guidée

Venez découvrir les anciennes îles de Loire aujourd'hui atterries entre-elles. La visite guidée se terminera par un jeu sur les traces et indices laissés par les animaux. À partir de 8 ans. 15 personnes.

De 9h à 12h. Le Migron. Gratuit. Infos et résa : Département de Loire-Atlantique / 06 37 08 93 74 / guillaume.cochard@loire-atlantique.fr

Frossay

Vernissage

Vernissage de l'exposition des photos de Pierre Leray. Vernissage en présence de l'artiste.

À 17h. Le Migron. Entrée libre. Infos : Amicale laïque / 06 82 15 18 03

Frossay

World Cleanup Day

Ramassage de déchets autour du Canal du Migron à l'aide de bénévoles.

À 10h. Route des Carris. Entrée libre. Infos : Quai Vert / 02 28 53 51 62

St Michel Chef Chef

Journée au Puy du Fou

Aller retour en car depuis St Michel Chef Chef. Billet d'entrée + dîner au restaurant + spectacle «Les noces de feu»

De 7h à 00h. Parking de la mairie. Tarifs : 97€/70€ pour les -13 ans. Infos et inscr.: 06 50 99 17 51 / comitedesfetesstmichelchefchef@gmail.com

Saint Père en Retz

Visite

Visite du conservatoire des Vieux Métiers et de la Maison du Lavoir. Dans un décor de pierre et de bois, 3200 outils différents sont exposés, ainsi que des machines du début du XXe siècle. Mises en scène et de nombreux matériels agricoles parfois. La maison du Lavoir, abrite une collection d'objets anciens de la vie courante dans le Pays de Retz et des lavandières. Dans le cadre des

au Jardin des Rêves
Imaginons ensemble votre jardin
Lundi, mardi, jeudi et vendredi
> 9h à 12h - 14h à 17h
Visitez nos showrooms ! Intérieur & extérieur
CRÉATION
Clôture, terrasse, pavage, cour et allée, jardin écologique, bureau d'étude et soin des jardins
&
ENTRETIEN
Tonte, taille de haies et arbustes, désherbage manuel et écologique, nettoyage de terrasses, élagage...
-50%
SP SERVICES À LA PERSONNE
www.aujardin-des-reves.com
02 40 21 11 28
La Plaine-sur-Mer

SinéA

Quand la performance devient la norme

DÉCOUVREZ LA NOUVELLE FENÊTRE PVC SinéA

Du 15 au 27 septembre 2025

*Offre valable pour toute commande parmi la sélection de fenêtres PVC SinéA proposées enregistrées pendant la durée de l'opération du 15 au 27 septembre 2025 (hors pose et hors cintrage). Offre non cumulable avec toute offre déjà consentie. Renseignez-vous en magasin.

BelHabitat
Des fermetures à votre mesure

5 avenue Gustave Eiffel
44250 Saint Brévin les Pins
02.40.21.88.80
contact@bel-habitat.fr
www.bel-habitat.fr

Expert FenêtréA Conseil

Journées Européennes du Patrimoine.

De 14h30 à 18h30. 14 chemin Sainte-Opportune. Gratuit. Infos : Conservatoire des Vieux Métiers / 02 40 21 74 46 / 07 82 29 40 85

Pornic

Concert

Des Charentes en Louisiane, vers le Mississipi, les musiciens d'Oracasse franchissent l'océan, pêchant rythmes créoles, swing, blues et funcky. Oracasse nous dit : « Le jazz est vivant !»

À 21h. Espace culturel du Val St Martin. Tarifs : 20€/15€/ Gratuit -12 ans. Infos : Office de tourisme / 02 40 82 04 40

Port Saint Père

Visite et brocante

C'est avec une immense joie qu'Eric Peters de la Terre de Briord et des volontaires de Charette vous accueillent sur les 53 hectares du domaine et vous feront partager les 8 siècles d'Histoire de ce lieu enchanteur. Une grande brocante sera proposée sur place.

De 10h à 17h. Château de Briord. Gratuit. Infos : La Terre de Briord et son Château / 02 44 84 14 00

Préfailles

Visite guidée

De la Réserve Naturelle Régionale Pointe Saint-Gildas, dans le cadre des Journées Européennes du Patrimoine.

De 9h30 à 11h30. Gratuit. Infos et résa : 02 40 21 60 37 / environnement@prefailles.fr

Rouans

Visite de cépage

Lors de la journée du Patrimoine, ouverture du chai de l'Association des Amis du Petit Grain : venez découvrir l'histoire des cépages hybrides oubliés dans le Pays de Retz avec une dégustation de vin local proposée.

De 10h à 17h. 14 La Gaudu-chère. Gratuit. Infos : 06 37 39 91 39 / lesamisdupetitgrain@etik.com

Villeneuve en Retz

Randonnée cycliste

Venez découvrir le bocage de Villeneuve-en-Retz, en randonnée accompagnée par des habitants de la commune, vous pourrez (re)découvrir le territoire et ses paysages en vélo.

À 9h30. Église de Saint-Cyr. Gratuit. Infos : Mairie de Villeneuve en Retz / 02 40 21 40 07

Les 20 et 21 septembre

Saint Brevin les Pins

Exposition

Dans le cadre des Journées Européennes du Patrimoine. Exposition temporaire sur les 50 ans du Pont de Saint-Nazaire, avec un quiz prévu pour les enfants.

De 14h30 à 18h30. Place Bougainville. Gratuit. Infos : Musée de la Marine / 02 44 06 80 12

Saint Brevin les Pins

Visite de la Casemate 105 C

Dans le cadre des Journées Européennes du Patrimoine, visitez en immersion un bunker du Mur de l'Atlantique entièrement restauré. Présence de l'association Mémoire de la Libération - poche de Saint Nazaire avec un village américain. Groupes de 10 maximum.

De 9h à 12h/De 14h à 18h. Chemin de la Marine. Gratuit. Infos : Association Bunker Archéo 44. Inscr.: sur place à partir de 8h30

Paimboeuf

Exposition

De Saint-Domingue à Haïti Relations maritimes avec Paimboeuf. L'exposition retrace l'histoire de la colonie française de Saint-Domingue depuis sa création jusqu'à l'indépendance d'Haïti en 1804. Dans le cadre des

Journées Européennes du Patrimoine.

De 10h à 12h30/De 15h à 18h. Chapelle Saint-Charles, place Marcel Daniel. Gratuit. Infos : Office de Tourisme / 02 40 27 53 82

Paimboeuf

Jeu de boules

Dans le cadre des Journées Européennes du Patrimoine, retrouvez des passionnés et jouez par équipe de 4 à 6 joueurs, à partir de 10 ans.

De 14h à 17h. Salle Maurice Raevens, rue Alexis Maneyrol. Gratuit. Infos : Association La Boule Nantaise / 06 44 03 56 77

Pornic

JEP

Journées Européennes du Patrimoine

De 9h à 19h. Plage et Parking du Château. Gratuit. Infos : coquesenbois.com

Pornic

Animation historique

150 ans de la ligne de train Nantes-Pornic

Un village festif animé par de nombreux acteurs (région, agglo, office de tourisme, SNCF), une exposition d'objets ferroviaires, photos et archives, maquettes. 18 stands de producteurs locaux. Montez à bord d'un train historique, et replongez dans l'ambiance de cette ligne emblématique !

De 8h à 19h. Esplanade de la Ria. Tarifs : 5€ trajet train. Résa : www.ter.sncf.com/pays-de-la-loire

Pornic

JEP

Le château de Pornic s'anime Comme chaque année depuis plus de 30 ans, l'Association pour la Sauvegarde du Vieux Pornic (ASVP) participe aux Journées Européennes du Patrimoine au Château de Pornic.Entrée libre dans les cours et les jardins avec animations musicales et exposants. Danse bretonnes et chants marins. Visite commentée de l'intérieur.

Tarifs : 5€/Gratuit -10 ans (visite château)

Pornic

La route des pêcheries

12ème édition. Par une approche sensible, poétique, contemplative, conviviale et instructive, ces éditions permettent au public de (re)découvrir le patrimoine maritime et fluvial et de porter un regard neuf sur les richesses naturelles et culturelles du littoral Atlantique et de ses estuaires.

Gratuit. Infos : www.territoires-imaginaires.fr

Préfailles

Visite pêcherie

Visites guidées de la pêcherie communale.

De 14h à 18h. Corniche du Pilier. Gratuit. RDV sur place

Dimanche 21 septembre

Saint Brevin les Pins

Bal

Les murmures du vent : «Le bal surprise». Valse, techno, gigue, reggaeton, ballet : peu importe si tu as les codes ou pas, tu peux danser comme et quand tu as envie.

À 19h. Salle Étoile de Jade. Gratuit. Infos : Festival Murmures du vent / 02 40 27 24 32

Saint Brevin les Pins

Les Foulées du Pont

Départ /arrivée à Saint Brevin les Pins. Distance : 10 km (à partir de 16 ans), 5 km (à partir de 14 ans). Galopades enfants.

À 9h. Au pied du pont de Saint-Nazaire, côté Saint-Brevin. Infos : Département de Loire Atlantique / 09 82 39 56 49

Horaire des Marées *Septembre 2025*

Saint-Nazaire - Heure légale

DATE	PLEINE MER				BASSE MER	
	Matin	Coef.	Soir	Coef.	Matin	Soir
L 01	10:40	27	--:--	---	05:25	18:05
M 02	01:15	24	14:01	24	06:43	19:30
M 03	02:38	28	14:57	34	08:15	20:51
J 04	03:27	41	15:38	49	09:23	21:48
V 05	04:03	56	16:14	65	10:12	22:34
S 06	04:36	72	16:49	80	10:54	23:15
D 07	05:09	86	17:24	92	11:33	23:54
L 08	05:42	97	17:59	101	12:12	--:--
M 09	06:15	104	18:34	106	00:33	12:51
M 10	06:49	106	19:09	104	01:12	13:31
J 11	07:23	101	19:45	96	01:52	14:12
V 12	07:57	90	20:22	83	02:34	14:57
S 13	08:32	75	21:02	66	03:19	15:48
D 14	09:14	58	21:58	49	04:12	16:50
L 15	10:16	43	--:--	---	05:16	18:05
M 16	01:32	38	14:11	38	06:34	19:30
M 17	02:46	41	15:14	47	07:59	20:52
J 18	03:40	54	15:59	61	09:15	21:55
V 19	04:16	68	16:27	74	10:11	22:43
S 20	04:39	79	16:50	84	10:57	23:25
D 21	05:03	87	17:15	89	11:37	--:--
L 22	05:30	91	17:43	91	00:02	12:13
M 23	05:58	91	18:11	90	00:36	12:45
M 24	06:27	88	18:40	86	01:06	13:15
J 25	06:55	82	19:07	78	01:35	13:45
V 26	07:22	74	19:32	69	02:04	14:16
S 27	07:49	63	19:58	58	02:34	14:48
D 28	08:17	52	20:27	46	03:06	15:26
L 29	08:52	39	21:07	33	03:46	16:15
M 30	09:55	28	--:--	---	04:41	17:22

© SHOM n°2024-209
Reproduction des prédictions de marées pour le port de Saint-Nazaire, non vérifiée par le SHOM et réalisée sous la seule responsabilité de l'éditeur.

Mortes Eaux / Vives Eaux	Pleines mers		Basses mers		Pleines mers		Basses mers	
	VE	ME	ME	VE	VE	ME	ME	VE
	Corrections heures (h. min.)				Corrections hauteurs (cm.)			
Le Croisic	+0:05	+0:05	-0:05	-0:05	-45	-40	-20	-15
Le Pouliguen	+0:05	0:00	-0:05	-0:10	-45	-40	-20	-10
Pointe Saint Gildas	-0:05	0:00	-0:10	-0:10	-30	-20	-15	-5
Pornic	-0:05	+0:15	+0:05	0:00	-10	0	-5	-5

Saint Brevin les Pins

Théâtre

Les murmures du vent : «Anne H». Voici Anne Hathaway, l'épouse de Shakespeare gracieuse, courageuse, fièrement imparfaite. Tandis qu'Anne pleure la mort de son mari et refuse de lire son testament, elle dévoile ses secrets et ses passions, du jour de leur rencontre jusqu'à sa propre mort.

À 15h. Salle Étoile de Jade. Tarifs : 20€/10€ pour les -18 ans, étudiant, demandeur d'emploi. Infos : Festival Murmures du vent / 02 40 27 24 32

Corsept

JEP

Journées Européennes du Patrimoine

Visite de l'église et diffusion d'une vidéo, visite du Pasquiaud et de son histoire avec exception sur les mégalithes, la Croix Châtre et les pêcheries.

De 14h à 18h. Gratuit. Infos : 02 40 27 51 96

Saint Père en Retz

Visite guidée

Découvrez le manoir du 17e siècle et son parc de 1,8 ha, avec vue splendide, arbres majestueux et faune variée (hérons, canards, martin-pêcheur).

De 10h à 18h. Uniquement sur rendez-vous. Tarifs : 2€. Infos : 02 51 18 66 56 / 06 83 61 68 94

Saint Père en Retz

JEP

Visite du château de Chanteloup

Dans le cadre des Journées Européennes du Patrimoine, visites commentées historiques et architecturales (10h, 11h, 15h, 16h). Exposition de photos anciennes et objets. Restauration et pique-nique possible sur place.

À 10h. Lavoir, rue de Pornic. Gratuit. Infos : Association Saint-Père Histoire 02 40 82 75 70

La Plaine sur Mer

Lectures

Passez l'après-midi dans la pêcherie en écoutant des poèmes sur la mer...

De 14h30 à 17h30. Pêcherie N°13, Plage de la Govogne. Gratuit. Infos : Club de lecture / 02 51 74 17 76

Préfailles

Véhicules anciens

Rassemblement mensuel des voitures rétro

De 9h30 à 12h30. Place du Marché

Saint Viaud

Les Mains du temps

Dans le cadre des Journées Européennes du Patrimoine, balade commentée à la découverte de sites patrimoniaux dans le bourg de Saint Viaud et ateliers de transmission de savoirs au Vallon de la Pivre avec dégustation de fouées.

De 14h30 à 16h. Place Jollan de Clerville pour la visite guidée dans le bourg/De 14h30 à 17h30 au Vallon de la Pivre pour les ateliers. Gratuit. Infos : 02 40 27 53 14

Vue

Portes ouvertes

De l'association Vue sur le marais. Venez à la rencontre des bénévoles passionné(e). À l'occasion des journées européennes du patrimoine, ils vous ouvrent les portes de leur local communal.

De 10h à 12h/De 14h30 à 16h30. Gratuit. École du Tenu. Infos : 06 63 64 31 54

Lundi 22 septembre

Pornic

Activités tous petits

La Clef des Bambins, pour les tout-petits (18 mois à 3 ans) : motricité libre, lectures, activités créatives, musicales, jeux de construction, éveil sensoriel, avec les parents et des bénévoles de l'association.

De 10h à 12h. Centre Monval. Tarifs : 10€ cotisation

STYL'PROTECT

FAÇADES & TOITURES

EPJMH / MPPH

Soigne et protège votre patrimoine

SAV GRATUIT

Particuliers Professionnels

RAVALEMENT FAÇADE ET TOITURE

IMPERMÉABILITÉ GARANTIE 15 ANS

GOUTTIÈRES ALUMINIUM

Lavage-Traitement-Entretien

SIÈGE SOCIAL :
PA de Viais
79 rue des Sables
44860 PONT ST MARTIN
Tél. 09 83 77 54 85
Port. 06 60 04 91 34

Agence TRIGNAC
Guy BRETON 06 12 42 83 12

E-mail :
epjmhstylprotect@bbox.fr

Possibilité de Financement

Aucun acompte à la commande !

Partenaire CE AIRBUS et SOCIÉTÉ GÉNÉRALE

www.etancheite-styl-protect.fr

Travaux du Bâtiment Neuf et Rénovation
E.D.E.T.
Agencement Cuisines et Salles de Bain
Cloisonnement - Doublage - Isolation
Electricité - Carrelage - Faïence
Peinture extérieure
Peinture intérieure - Revêtements muraux
CHAUMES EN RETZ
ARTHON
06 89 73 46 32 • eirldubois44@orange.fr

LE RAMONEUR
RAMONAGE DU PAYS DE RETZ
15 rue Henri Becquerel | 44210 PORNIC
02 40 27 91 63 | leramoneur44@gmail.com

annuelle par famille + 10€ par enfant par an/5€ pour le 2ème. Infos : clefdesfamilles44@gmail.com / 07 88 73 88 54

Mercredi 24 septembre

Chauvé

Activités créatives

La Clef des Possibles, espace intergénérationnel pour les 3 à 11 ans. Partager, découvrir en famille et entre familles : bricolage, dessin, peinture, musique.

De 10h à 12h. Salle Killala. Tarifs : 10€ cotisation annuelle par famille + 10€ (5 entrées + 1 gratuite)/ 20€ (10 entrées + 2 gratuites). Infos : clefdesfamilles44@gmail.com / 07 88 73 88 54

Jeudi 25 septembre

Saint Père en Retz

Thé dansant

Le club de l'Amitié de Saint Père en Retz sera ravi de vous accueillir pour son thé dansant de septembre avec le musicien Didier Gilbert. Venez passer un moment convivial et écouter de la musique. Goûter et boissons comprises.

De 14h30 à 19h30. Salle de la Bergerie. Tarifs : 10€. Infos : Club de l'Amitié / 06 70 79 47 37 / clubsaintpere.fr

Samedi 27 septembre

Saint Brevin les Pins

Grand Fest-Noz

Le cercle celtique Galet's Jade propose un Fest-Noz avec le duo Landat/ Moisson, Eris, Galenn et des chants dans la ronde, promettant une soirée inoubliable !

À 20h. Salle Étoile de Jade. Tarifs : 8€/Gratuit -16 ans. Infos : Cercle celtique Galet's Jade / 06 17 43 64 43

Saint Père en Retz

Lecture et activités

Les P'tits explorateurs d'histoires, pour les 18 mois à 3 ans, sur le thème des «Couleurs de l'automne». À partir d'une lecture, des activités créatives et corporelles pour se faire du bien en famille.

De 10h à 11h. Médiathèque. Tarifs : 10€ cotisation annuelle par famille + 5€ séance (1 enfant + parent)/3€ pour le 2ème. Infos : clefdesfamilles44@gmail.com / 07 88 73 88 54

Samedi 27 septembre

La Plaine sur Mer

Troc plantes

Après-midi dédié au jardin et aux plantes offre à chacun la possibilité d'échanger vivaces, graines, plantes d'intérieures, boutures, plants de légumes … étiquetés de préférence. En cas de pluie un repli est possible sous serre.

De 14h à 18h Sur le site du « Potager d'Hector » - La Noé – Route de la Gobtrie à LA PLAINE SUR MER troc 06 67 43 09 29

Les 27 et 28 septembre

St Aignan de Grand Lieu

Festival de théâtre

Arts de rue, cirque, danse et musique. Convivial, il accueille tous les publics avec des animations et spectacles en après-midi, des concerts en soirée et même un feu d'artifice !

De 14h à 1h le samedi/De 11h à 19h le dimanche. Tout le village. Gratuit. Infos : www.saint-aignan-grandlieu.fr /

Daniel Moquet

LE SPÉCIALISTE
DE VOS EXTÉRIEURS

PORTES OUVERTES

du 26 au 28 septembre

PORTAIL
CLÔTURE
PERGOLA
CARPORT

ALLÉE
COUR
TERRASSE

13 et 15 rue du Pré Boismain
44760 LA-BERNERIE-EN-RETZ

02 51 74 09 30

daniel-moquet.fr

Prendre **RDV**
pour embellir
vos extérieurs

Encore plus de biens sur :
www.bleu-horizon.pro

LA BERNERIE EN RETZ

Réf. : 1839

407 550 € FAI

Dans une impasse privée, 1500 m de la plage et du centre. Maison ossature bois édifiée en 2012, composée comme suit : Entrée, séjour salon avec poêle à granules, cuisine ouverte sur séjour, dégagement desservant trois chambres dont une avec dressing, salle de bain avec baignoire et douche, WC. Lingerie. A l'étage Une mezzanine, chambre ou bureau.
Garage d'une surface de 30m² avec espace de rangement .Le tout un jardin clos et arboré de 450m².
DPE : indice énergie C

LA PLAINE SUR MER

Réf. : 2459

367 500 € FAI

A 400 m des plages, cette maison de plain pied vous permet de poser vos valises ! Sur un beau jardin paysager de plus de 600 m² avec grande terrasse en bois exposée sud/ouest, elle comprend: entrée sur séjour avec cuisine ouverte aménagée et équipée, deux chambres, salle d'eau et nombreux rangements.
DPE : indice énergie D

ARTHON EN RETZ

Réf. : 2450

241 500 € FAI

A 3 minutes d'Arthon-en-Retz, plain-pied fonctionnel et lumineux sur un beau terrain de 700 m², seconde construction possible. Il comprend : entrée sur pièce de vie avec cuisine ouverte, deux chambres, salle de bains et garage.
DPE : indice énergie D

SAINT HILAIRE DE CHALÉONS

Réf. : 2170

332 800 € FAI

En centre bourg, plain-pied récent de 2012 offrant un salon-séjour lumineux et traversant, une cuisine aménagée et équipée ouverte, une belle suite parentale, quatre chambres toutes équipées de placards, salle d'eau avec douche italienne et 2 WC séparés.
Un garage, un abri de jardin et une terrasse orientée sud viennent compléter ce bien, le tout sur une parcelle d'environ 485m².
DPE : indice énergie C

SAINTE PAZANNE

Réf. : 2171

320 000 € FAI

Idéalement située à seulement 5 minutes de toutes les commodités, cette charmante maison familiale édifiée en 1983 de plain-pied d'environ 134 m2 habitables offre un cadre de vie paisible. La maison propose une entrée, une cuisine aménagée équipée, un salon-séjour orientée sud-ouest avec poêle à bois, trois chambres, un bureau, une salle de bains récente, WC séparés, ainsi qu'une salle d'eau avec WC.
Un cellier, une buanderie ainsi qu'un double garage de 54 m² environ viennent compléter ce bien le tout sur une parcelle de 666 m².
DPE : indice énergie D

SAINT PERE EN RETZ

Réf. : 2455

194 250 € FAI

Bourg de Saint Père en Retz, commerces à deux pas pour cette maison de plain pied comprenant : entrée sur séjour avec cuisine ouverte, salle d'eau, deux chambres et garage.
Cour et jardinet.
DPE : indice énergie D

SAINT MICHEL CHEF CHEF

Réf. : 2380

192 800 € FAI

En impasse, au calme, mer et commerce à pieds, terrain constructible d'une surface de 468m², exposé Sud Ouest, situé en zone Ubb du PLU de Saint Michel Chef Chef, permettant une emprise au sol de 60% .
Prix : 192800€ FAI

N'hésitez pas à nous appeler

02 49 11 80 80

SAINT PÈRE EN RETZ

Notre coup de cœur

378 000 € FAI - Réf. : 2461

Sur un terrain entièrement clos de presque 1500 m² avec un garage indépendant et carport, maison familiale de qualité édifiée sur sous-sol total.
Elle comprend : entrée sur séjour double avec cuisine ouverte et salon, véranda, deux chambres, une salle d'eau et un WC.
A l'étage une chambre et un bureau.
Au sous sol, un garage, une buanderie, une cave et une pièce carrelée.
DPE: indice énergie D.

LA PLAINE SUR MER

Réf. : 2266

350 000 € FAI

EXCLUSIVITÉ. Posez vos valises dans cette maison située à 950m de la plage et 1.100m du centre de Tharon - Plage. Edifiée en 2020, elle est composée comme suit : Cuisine aménagée équipée ouverte sur un séjour salon, dégagement desservant deux belles chambres dont une avec dressing, une salle d'eau, un WC, cellier.
Garage isolé d'une surface de 15m² avec espace lingerie. Terrasse d'une surface de 24m², deux abris de jardin, le tout sur un jardin clos et arboré de plus de 400m².
DPE : indice énergie A

SAINT HILAIRE DE CHALÉONS

Réf. : 2290

204 700 € FAI

En campagne à mi-chemin entre Sainte Pazanne et Bourgneuf en Retz, maison d'habitation édifiée de plain-pied composée d'un hall d'entrée, cuisine indépendante, dégagement, salle de bains, WC séparés, 2 chambres et un salon-séjour avec cheminée. Un garage ainsi qu'un jardin complètent l'ensemble sur une parcelle d'environ 2500 m².
Ce bien nécessite des travaux (assainissement, chauffe-eau). Possibilité d'acquérir une parcelle supplémentaire.
DPE : indice énergie E

BONNE RENTRÉE !

3 AGENCES POUR UN SERVICE **AU PLUS PRÈS DE VOUS**

SAINT PÈRE EN RETZ

2 Rue de la Tourelle
44320 Saint Père en Retz
02 49 11 80 80

SAINTE PAZANNE

9 Place de Retz
44680 Sainte Pazanne
02 40 02 78 01

THARON PLAGE

1 avenue Ernest Chevrier
44730 Tharon Plage
02 79 40 12 71

BLEU HORIZON CABINET IMMOBILIER - SARL au capital de 10 000,00 € - RCS Nantes 502 367 204 - Siège social : 2 rue de la Tourelle - 44320 Saint Père en Retz - Tél. : 02 40 21 83 86 - Email : stpere@bleu-horizon.pro - Carte professionnelle (T) N° 4402 2016 000003 917 délivrée par la CCI de NANTES (44000) Loire-Atlantique - TVA intracommunautaire N° FR 14502367204 - Garantie financière transaction ALLIANZ - Ne peut percevoir aucun fonds, effet ou valeur.

02 40 26 44 44

Machecoul Saint Même

Vide Loisirs Créatifs

Bourse, braderie. 35 exposants. Coupons de tissus, cotons ,toile à broder, laine, mercerie.Articles pour loisirs créatifs : papier décoratif, perles et accessoires, revues, livres, articles de loisirs créatifs.

De 9h à 17h30. Salle Vallée du Tenu, Saint Même le Tenu. Gratuit. Infos : cococcinelle44@free.fr

Préfailles

Régate

Voile régates « Les Sardines en boîte »

Pointe Saint-Gildas

Saint Viaud

Stage de danses latines

Stage de danses latines avec Elsa et Alizée Bois, danseuses professionnelles ayant participé à l'émission Danse avec les stars.

De 13h30 à 20h. Gymnase, rue du parc des Sports. Tarifs : 30€ à 105€. Infos : Association Les Pas Dansants / 06 84 29 22 12 / lespasdansants@gmail.com

Saint Michel Chef Chef

Slalom auto

L'ASA Atlantique organise le 2e Slalom Auto Poursuite de Saint Michel, épreuve qualificative pour la Coupe de France des Slaloms FFSA.

Le 27 : vérifs techniques à 15H

Dimanche 28 septembre

La Bernerie en Retz

The Retzro Day

Cette 12ème édition est consacrée aux voitures et motos anciennes (antérieures à 1979) et s'exposent aux promeneurs ébahis. Restauration, stands, exposition, tombola et concerts.

De 10h à 18h. Centre Ville. Infos : 06 48 82 62 81

Chaumes en Retz

Vide grenier

En extérieur, organisé par la section tennis de l'Etoile Arthonnaise.

De 8h30 à 17h. Centre bourg, Arthon en Retz. Tarifs : 13€ pour 4m. Infos : 06 51 51 73 38 / mt.guihot@hotmail.fr

Port Saint Père

Vide grenier

L'automne arrive ! Vous voulez faire du tri dans vos affaires, ranger votre garage, renouveler votre garde robe ou vendre les jouets du petit dernier ? Ce vide grenier est fait pour vous !

De 9h à 18h. Tarifs : 1€ emplacement. Zone de loisirs. Infos : Comité des Fêtes / 06 89 55 65 64

Mercredi 1er octobre

La Bernerie en Retz

Conte petits lecteurs

Profitez d'un moment suspendu lors de l'heure du conte spéciale petits lecteurs.

De 14h30 à 15h30. Bibliothèque Olympe de Gouges. Infos et résa : 02 44 06 25 89

Jeudi 2 octobre

Saint Brevin les Pins

Atelier charge mentale

Trucs et astuces pour alléger sa charge mentale. Vous vous sentez débordé, votre tête va à 1000 à l'heure ? Venez partager et vous ou-

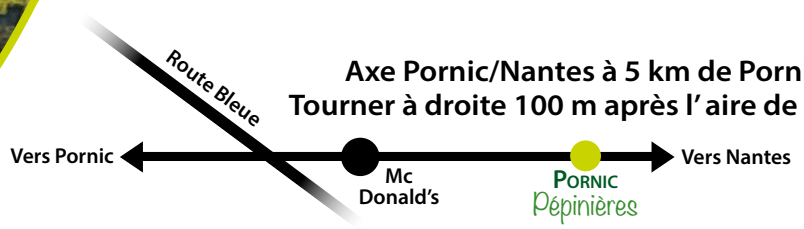
Pornic Pépinières

Du 16 septembre au 4 octobre 2025

-20% Sur l'ensemble de la pépinière* !

*Sauf fournitures et plants de légumes. Offre non cumulable.
Dans la limite des stocks disponibles.

Ouvert du mardi au samedi
8h30-12h
et 14h-18h



Axe Pornic/Nantes à 5 km de Pornic
Tourner à droite 100 m après l'aire de repos

Les Gobinières - Rte de Nantes
44210 PORNIC - **Tél. 02 40 21 02 07**

tiller. Possibilité de mode de garde gratuit de vos enfants.
De 18h à 20h. CAF, place de l'Hôtel de ville. Gratuit. Infos et inscr.: 02 40 27 51 77

Saint Père en Retz

Don du sang

De 16h à 19h30. Salle de la Bergerie. Infos : Association pour le don de sang bénévole / 02 41 21 82 97. Inscr.: dondesang.efs.sante.fr/trouver-une-collecte

Vendredi 3 octobre

Saint Brevin les Pins

Formation santé

Formation aux derniers secours. Comment accompagner, entourer et prendre soin de ses proches, se préparer et accueillir le deuil. Dans le cadre d'Octobre en Lumière.
De 9h30 à 16h30. Centre d'Hébergement et de Loisirs Purkart - Secrétin. Gratuit. Infos et inscr.: CCAS St Brevin / 02 40 82 35 00

Pornic

Ciné conférence

Le Japon au Pays des extrêmes
Invitation à explorer jardins, gastronomie, thés, fleurs, architecture. Tokyo: une cohabitation du futurisme et des traditions. Les campagnes et les îles du Japon : un art de vivre harmonieux entre passé et présent.
À 15h. Cinéma Toiles de Retz. Tarifs : 9€/Gratuit -12 ans. Billetterie à l'entrée de la salle (pas de CB)

Samedi 4 octobre

Cheix en Retz

Pays de Retz Express

Venez avec votre duo participer à cette course en stop à travers le Pays de Retz ! Boucle de 100km. + de 18 ans.
Départ à 8h. Cheix en Retz. Tarifs : 42€ (participation + repas + soirée). Infos et inscr.: Association La Ribouldingue / asso.laribouldingue@gmail.com

Pornic

Marché Artisans créateurs

C'est bien plus qu'une balade : c'est l'occasion de valoriser les talents de nos artisans, de créer du lien entre les habitants du Pays de Retz et les visiteurs de passage.
De 10h à 19h. La Table du Curé, 18 Rue du Dr Auguste Guilmin. Infos : 02 40 82 62 02

Pornic

Super Loto

Organisé par le Comité des Fêtes du Clion sur Mer. Nombreux bons d'achat. Lots : multimédia et électroménagers, corbeilles de fruits ou confiseries et surprise. Tour à l'américaine en 3ème partie. Bar et petite Restauration.
À18h ouverture des portes/À 20h début des jeux. Salle Polyvalente de Ste Marie sur Mer. Tarifs : 3€ la carte/8€ les 3 cartes/15€ les 7 cartes/2€ la carte lot surprise/5€ les 3 cartes lot surprise. Infos : 06 08 87 37 44

Port Saint Père

Festival folklorique

«Fest Noz et Bal Folk» est un évènement incontournable depuis quelques années. Venez (re)découvrir les danses folkloriques locales.
À 20h30. Halle de la Morinière. Tarifs : 10€. Infos : 06 87 85 97 31

Les 4 et 5 octobre

Préfailles

Voile

Championnat Atlantique (interligues, 100 bateaux)

Dimanche 5 octobre

Saint Brevin les Pins

Yoga

Sadhana avec Respire St Brevin, découverte d'une pratique traditionnelle de Kundalini Yoga. Un moment d'introspection pour tous, face à la mer. Au programme : pratique yogique,

méditation, relaxation et chants de mantras. Pour tous.

De 7h à 11h. Salle de l'estuaire. Donation libre. Infos et inscr.: 06 95 99 44 10 (sms)

St Michel Chef Chef

Véhicules anciens

Exposition mensuelle de véhicules anciens, autos, motos, utilitaires, âgés de minimum trente ans. Un rendez-vous de passionnés. Organisée par l'association ARBRACAME Club.

De 10h à 13h. Salle de Jade, Tharon plage. Gratuit. Infos : pavageaub@outlook.fr / 06 50 26 50 95

Mercredi 8 octobre

Pornic

Conférence

L'antenne de Pornic de l'Université permanente de Nantes propose une conférence de Dominique Comelli, «Le nouvel ordre international».

De 15h à 16h30. Espace culturel du Val St Martin. Tarifs : 8€. Gratuit pour les étudiants UP. Infos : up.pornic@univ-nantes.fr

Dimanche 12 octobre

Pornic

Vide grenier

Organisé par L'Outil en main

8h/18H salle polyvalente ste Marie s/mer rue du colonel Bezier oempornic@gmail.com

Les 25 et 26 octobre

Le Pellerin

Ornithologie

L'Association Nantaise des Amateurs d'Oiseaux (ANAO44) organise le 31ème Championnat de France Ornithologique FFO 2025. Le Pellerin accueillera cet évènement exceptionnel qui rassemblera plus de 3000 oiseaux.

De 9h à 18h. Espace René Cassin. Tarifs : 4€. Infos : 06 81 01 63 99

Mercredi 12 novembre

Pornic

Dîner et exposé

Une équipe de paroissiens vous invite à partager un dîner, suivi d'un exposé sur le thème "Quel est le sens de la vie ?" Nous vous présenterons le Parcours Alpha,

De 19h à 22h. Maison St Paul, rue de Verdun. Infos : Parcours.alpha.pornic@gmail.com / 06 85 03 82 72

Du 21 au 23 novembre

Pornic

Spectacle éolevoce

le groupe vocal contemporain de Pornic. 130 voix dirigées par Sophie Rabouint, accompagnées par 8 musiciens et 2 danseurs, vous donnent rendez-vous pour 3 représentations d'un exceptionnel show musical au format XXL !

Vendredi 21 et samedi 22 à 20h30 / Dimanche 23 à 16h. Casino de Pornic. Tarifs standard, groupes, enfants... Info@eolevoce.fr ou liste points de ventes : site eolevoce.fr

Le miel

histoire, diversités et usages d'un trésor gourmand

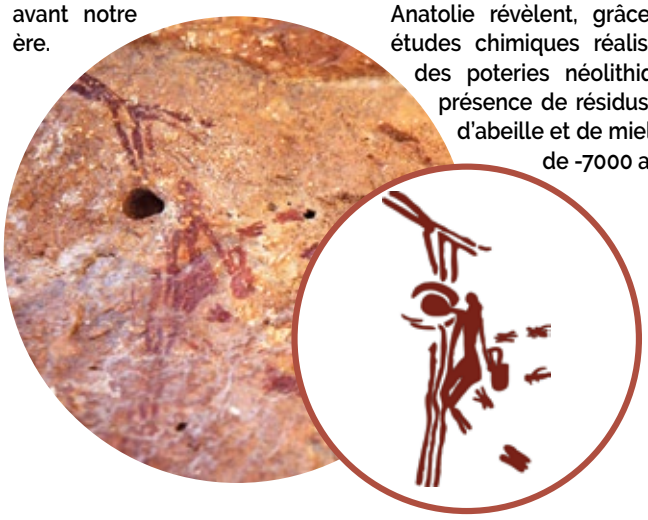
Depuis la nuit des temps, le miel fascine autant qu'il régale. Trésor doré récolté par les abeilles, il a accompagné la vie des hommes bien avant l'invention du sucre moderne, s'invitant aussi bien sur les tables royales que dans la médecine populaire. Symbole de douceur, de générosité et parfois de mystère, de par ses propriétés, le miel traverse les âges et les civilisations, se réinventant sans jamais perdre son authenticité.

Aujourd'hui encore, il témoigne du lien vital qui unit la nature, la gastronomie et notre patrimoine, les pots de miel local racontent à chaque cuillérée la richesse de leurs terroirs. Mais le miel n'est pas seulement une gourmandise : il est aussi un acteur central de notre histoire, de nos rituels et de notre équilibre écologique. Nous vous proposons de partir à la découverte de ses origines, de ses particularités, de ses usages d'hier et d'aujourd'hui.

L'histoire du miel commence bien avant les premiers écrits, au cœur de la préhistoire

Au cours de l'ère tertiaire, s'étendant de -65,5 à -2,6 millions d'années av. J.-C., les abeilles étaient déjà présentes, des spécimens figés dans de l'ambre de la Baltique en attestent. Quand on pense que les premiers fossiles du genre « homo » ne remontent qu'à -2,8 millions d'années, et que l'« homo sapiens » qui nous est plus proche n'est apparu que vers -300 000 ans av. J.-C. !
Prenons soin de ces abeilles qui nous accompagnent depuis le début...

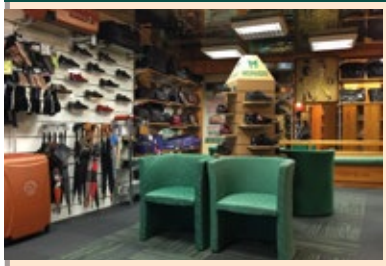
Les plus anciennes preuves du lien entre l'homme et le miel se trouvent dans l'art rupestre et les vestiges archéologiques. L'une des illustrations les plus célèbres de cette relation figure sur les murs de la Cueva de la Araña à Bicorp, près de Valence en Espagne, datant d'environ 7 000 à 8 000 ans avant notre ère.



Cette peinture rupestre représente un personnage grimpant sur une échelle rudimentaire pour accéder à une ruche sauvage, entouré d'abeilles, une main plongée dans le nid : il s'agit manifestement d'une scène de récolte de miel.
D'autres sites préhistoriques en Anatolie révèlent, grâce à des études chimiques réalisées sur des poteries néolithiques, la présence de résidus de cire d'abeille et de miel, datant de -7000 av. J.-C..

Suite en page 34

Chausseur et maroquinerie L. Favreau : des chaussures qui prennent soin de vous



À Port-Saint-Père, entrer chez L. Favreau Chausseur n'est pas un simple acte d'achat, c'est une véritable expérience de bien-être. Ici, **chaque paire compte**, car être bien chaussé ne se limite pas à l'esthétique : c'est avant tout prendre soin de soi, de ses appuis, de ses articulations et de son dos. Dans une ambiance chaleureuse, vous êtes accompagné pour **trouver LA chaussure** qui respecte à la fois votre confort et votre style. Essayer, marcher, ressentir : le **conseil** est personnalisé, l'**écoute attentive**, car chaque pied est unique et mérite une réponse adaptée. La boutique propose une large sélection de modèles, du **19 au 48**, issus de marques françaises ou européennes reconnues pour leur savoir-faire et leur qualité : **Méphisto, Mobils, Gabor, Ara, TBS, Fluchos, Bellamy**... Des chaussures pensées **pour durer**, qui associent **élégance, santé et plaisir** de marcher. Chez L. Favreau Chausseur, on ne vend pas seulement des chaussures : on transmet un **état d'esprit**, celui du **confort** au quotidien, du **respect du corps** et du **goût des belles choses**.

CHAUSSURES ET MAROQUINERIE L. FAVREAU
3 rue de la Raterie
44710 Port Saint Père
02 40 31 51 16
Du mardi au vendredi 9h à 12h30 et 14h à 19h
Le samedi 9h à 19h

oME

LES EXPERTS DU MOBIL-HOME

Chacun ses goûts, chacun son mobil-home !

VENTE DE MOBIL-HOMES
neufs et occasions
toutes marques

TERRASSES

CHOIX DE PARCELLES
sur campings

ABRIS DE JARDIN

INSTALLATION
sur parcelle

ENTRETIEN RÉPARATION

ZI - 17 rue du Pré Boismain
44760 LA BERNERIE EN RETZ
SUR RDV AU 02 40 27 65 83
contact44@mh-ome.com
www.mh-ome.com

Ces découvertes témoignent que les populations du Néolithique utilisaient le miel non seulement comme source de sucre naturel, mais aussi pour ses propriétés conservatrices et médicinales.
On trouve aussi les traces de cire et de miel dans la péninsule balkanique, de la Serbie, Roumanie au Péloponnèse et dans les Cyclades datant de -5800 à -3000 av. J.-C., sur un grand nombre de tessons de poteries.

En Égypte antique, sous la Ve dynastie, vers -2400 av. J.-C.., on trouve des traces de ruches cylindriques qui étaient posées horizontalement. Elles étaient déplacées le long du Nil pour suivre la floraison des différentes plantes. Ils utilisaient déjà la technique de la fumée pour calmer les abeilles, toujours d'actualité plus de 4500 ans après !!
Les abeilles étaient appelées «larmes du dieu Râ», larmes tombées du ciel pour protéger et nourrir les hommes. Le miel était plutôt réservé aux plus hautes castes, son utilisation en médecine était empreinte d'un certain mysticisme religieux.
Des boissons, aux gâteaux servis aux prêtres en passant par les offrandes aux dieux et à l'embaumement, grâce à ses propriétés antibactériennes; ainsi que pour la cicatrisation des plaies, l'apaisement des maux de gorge...
Le papyrus Ebers, datant du 16e siècle av. J.-C., comporte 900 remèdes, dont 500 contiennent du miel! Le miel a même constitué une partie du salaire des fonctionnaires sous le règne de Ramsès II, 1000 ans plus tard.

En Grèce antique, ce sont les Crétois, en contact avec les Égyptiens, qui ont rapporté l'apiculture. Il était considéré comme nourriture des dieux (nectar et ambroisie) et intégré à l'alimentation quotidienne comme source de douceur, par exemple dans le «melikraton», mélange d'eau ou parfois de lait et de miel.

Les médecins de l'époque, tel Hippocrate, prescrivaient le miel pour faciliter la digestion, soulager la toux ou soigner les plaies. Il était aussi utilisé pour favoriser la conservation des aliments, tels la viande et les fruits, qui étaient enduits ou conservés dans le miel.

Chez les Romains, le miel occupait une place centrale dans la cuisine, qu'il soit utilisé pour sucrer les plats, réaliser sauces, marinades ou boissons fermentées, comme l'hydromel.
Il était aussi couramment employé dans la pharmacopée : Pline l'Ancien en détaille de nombreuses applications dans son encyclopédie, du soin des yeux à la cicatrisation des blessures.
Tout comme chez les Grecs et Égyptiens, le miel était offert aux dieux lors des libations. Les prêtresses de Cérès, déesse des moissons, étaient appelées ses «abeilles»!

Dans ces civilisations antiques, auxquelles on peut ajouter les Sumériens, Mésopotamiens, etc.; le miel le plus précieux était le «miel vierge ou blanc», constitué du miel s'écoulant naturellement des rayons, et les miels jaune et commun, issus pour leur part des pressions successives subies par les rayons de miel, appelés «gâteaux».

Notez aussi que du miel retrouvé dans des jarres antiques scellées est toujours comestible plusieurs millénaires après sa récolte. Il suffit juste de le réchauffer!

Miel et religions «modernes»

Le coran loue les vertus du miel en plaçant même les abeilles dans une posture d'interlocuteur de Dieu et un rôle de dispensateur de soins :
[Et voilà] ce que ton Seigneur révéla aux abeilles : «Prenez des demeures dans les montagnes, les arbres, et les treillages que [les hommes] font.
... De leur ventre, sort une liqueur, aux couleurs variées, dans laquelle il y a une guérison pour les gens.» (Sourate 16, versets 68 et 69)
Dans la bible, le miel est très positif et qualifie la douceur des paroles de Dieu :
Ils [les jugements de Dieu] sont plus précieux que l'or, que beaucoup d'or fin; Ils sont plus doux que le miel, que celui qui coule des rayons. (Psaume 19:10).

Mais met en garde sur une consommation déraisonnable et excessive :
Si tu trouves du miel, n'en mange que ce qui te suffit, De peur que tu n'en sois rassasié et que tu ne le vomisses. (Proverbes 25:16)

Ce qui est bon ne doit pas mener aux excès de la gourmandise ou de l'égoïsme.

Le moyen-âge, nourri des classiques grecs et romains, enrichis des travaux des médecins arabes, notamment le «Canon de la médecine» d'Avicenne, conserve les usages médicaux et élargit encore l'usage alimentaire comme source principale de sucre, malgré la découverte de la canne à sucre qui reste très coûteuse et rare.
De plus, les besoins des monastères en cire, principalement pour l'éclairage, poussent les moines à développer l'apiculture partout où ils sont implantés.
Le miel est souvent mêlé aux épices, que ce soit dans les boissons (comme l'hypocras), mais aussi la cuisine du quotidien (comme les potages, sauces, compotes et tartes) ou les «pains au miel» chinois et arabe, qui donneront naissance à notre pain d'épices composé de miel, de farine de seigle ou de blé et d'un bouquet d'épices, comme l'anis, la coriandre; le gingembre et la cannelle.

Suite en page 36

BRADERIE
de rentrée

-20%*

-30%*

-40%*

* Remise appliquée sur produits signalés en magasin.

Du 1er au 30 septembre 2025

la MONTAGNE LITERIE

LIVRAISON ET DÉBARRAS GRATUIT DANS TOUT LE DÉPARTEMENT

Ouvert du lundi au vendredi 9h30-12h et 14h-19h. Le samedi 9h30-12h et 14h-18h

2 avenue de la Libération 44620 La Montagne 02-40-65-65-25

Ce gâteau sera très apprécié et trouvera sa place lors de foires, de célébrations religieuses, et plus particulièrement les fêtes de fin d'année.

Au cours du XVIe siècle, certaines villes voient naître des corporations de «pain-d'épiciers», comme à Reims en 1571, corporation officiellement reconnue en 1596 par Henri IV!

En Bourgogne, c'est à Dijon qu'est fondée en 1798 une fabrique qui sera reprise une première fois en 1838, puis transmise au fils du repreneur qui cédera l'activité à son beau-fils qui créera en 1901 la maison Mulot et Petitjean qui existe toujours aujourd'hui et est la dernière fabrique artisanale de pain d'épices de la ville! Il y aurait beaucoup à dire, mais nous nous éloignons quelque peu du miel originel...

Les différentes origines florales

Les miels se distinguent d'abord par leur origine florale, c'est-à-dire la variété majeure de fleurs butinées par les abeilles.

Miel de fleurs :
Aussi appelé «miel toutes fleurs», il résulte de la collecte du nectar de multiples espèces florales au cours d'une même saison. Son goût et sa couleur varient largement selon la proportion de trèfle, pissenlit, ronce, acacia, ou autres fleurs présentes dans la zone.

Miel de bruyère :
Obtenu principalement dans les landes et forêts où la bruyère abonde. Ce miel est particulièrement aromatique, sombre, puissant, légèrement amer et doté d'une texture parfois gélifiée.

Miel de forêt :
Issu du nectar des fleurs sauvages et des miellats (sécrétions sucrées de certains arbres, comme le chêne ou le sapin), il affiche une couleur plus foncée et des saveurs boisées, parfois épicées.

Miels monofloraux :
On rencontre également des miels d'acacia (clairs et délicats), de châtaignier (ambré, corsé, légèrement amer), de colza ou encore de tilleul, de trèfle, etc., chacun avec leurs caractéristiques propres.

Couleurs, textures, saveurs

Couleur :
Elle varie du presque blanc (acacia, luzerne) à l'ambré profond ou brun foncé (forêt, bruyère, châtaignier). Cette couleur dépend directement des fleurs butinées, mais aussi du climat et de la maturité du miel lors de l'extraction.

Texture :
Certains miels restent liquides (acacia), d'autres cristallisent plus ou moins rapidement (colza, tournesol). La cristallisation est un phénomène naturel et dépend des sucres présents (glucose/fructose), mais le type de filtration et la température de stockage jouent aussi un rôle.

Saveur :
Elle est le fruit d'un équilibre délicat entre la flore environnante et l'intervention humaine.
Le miel de bruyère, par exemple, est intense, presque caramélisé, tandis que le miel de fleurs de printemps peut être doux et floral, voire légèrement mentholé, selon les espèces locales.

Le savoir-faire

Par sa maîtrise de l'extraction, la rapidité entre récolte et extraction, ou encore le respect de certaines méthodes artisanales, l'apiculteur avec son savoir faire, participe au développement des arômes et à la pureté du miel.

Les saisons

Les saisons exercent une influence décisive sur les caractéristiques des miels récoltés.
-Au printemps, la floraison abondante des arbres fruitiers, pissenlits ou acacias donne des miels clairs, frais et délicats, parfois très floraux.
-L'été, avec sa profusion de ronces, châtaigniers, tilleuls ou lavandes, offre des miels plus ambrés et marqués, aux arômes puissants et parfois boisés.
-L'automne, plus rare pour la récolte, peut produire des miels de forêt ou de bruyère, généralement plus foncés et intenses.

La météo, la durée de chaque floraison et les fluctuations du climat d'une année à l'autre déterminent ainsi la disponibilité, la texture et la palette aromatique des miels que chaque saison apporte, faisant de chaque récolte une cuvée unique.

LIVRE JEUNESSE

Il était une fois... L'école, l'enfant et la maitres... de Philippe Jalbert
Seuil Jeunesse, 2025 - Dès 4 ans.
Avec Philippe Jalbert, les mots jouent à cache-cache... et nous, on rigole ! Dans cet album plein de malice, l'histoire déraille dès la première page : le cartable devient un cargo, la maîtresse n'est pas tout à fait celle qu'on croit... Bref, on ne comprend plus rien, mais on adore ça !
Un album loufoque et plein d'esprit, à lire à voix haute, pour rire ensemble des petits dérapages du langage. Parfait pour une rentrée tout en humour !

Cet album vous est proposé par le Comité de lecture des Passeurs de Rêves de Clef des Familles. Clefdesfamilles44@gmail.com – 07 88 73 88 54 – site : www.clefdesfamilles.org

ISOL'FAÇADE

50 ANS GARANTIE

SPÉCIALISTE

ISOLATION EXTÉRIEURE / BARDAGE

VOTRE MAISON VOUS PROTÈGE

P R O T É G E Z - L A

RECYCLE

LAMES RECYCLABLES A 100%

ÉLIGIBLE A **MA PRIME RÉNOV'** - PRIME CEE EN COMPLÉMENT
PRÊT AIDE AVEC ACCORD DE PRINCIPE RAPIDE - POSE ASSURÉE
PAR NOS OUVRIERS DEPUIS PLUS DE 20 ANS - 1800 CHANTIERS

DEVIS GRATUIT - ENTREPRISE RGE

RUE NICOLAS APPERT
44118 LA CHEVROLIÈRE
CONTACT@ISOLFACADE44.FR
WWW.ISOLFACADE44.FR
02.40.34.12.16 - 06.30.84.16.01

SynerCiel
PARTENAIRE ÉCONOMIES D'ÉNERGIE D'EDF
RGE QUALIBAT

La dégustation du saké

(partie 2)

Le mois dernier, je vous invitais à la découverte de la boisson légendaire du Japon : le Nihonshu, ou saké japonais. Maintenant que vous avez plongé dans cet univers insoupçonné, je suppose que vous vous demandez comment le déguster au mieux ?

La dégustation du saké est une expérience à part entière, qui gagne à être abordée avec curiosité et ouverture d'esprit. Oubliez l'idée reçue du saké servi brûlant dans de petites tasses, ce n'est qu'une infime partie de la réalité ! La température de service est d'une importance capitale et révèle des facettes différentes de chaque saké.

Les températures de dégustation

Le saké peut être dégusté à une large gamme de températures, du très frais au chaud. Chaque température met en valeur des arômes et des textures spécifiques : Reishū - Frais (5-10 °C) : C'est la température idéale pour les sakés Ginjo et Daiginjo. Elle accentue la fraîcheur, la vivacité, les arômes fruités et floraux délicats, et offre une sensation nette en bouche. Pensez à un vin blanc léger et aromatique.

Hiya - Température ambiante (15-20 °C) : À cette température, souvent légèrement plus fraîche que la température ambiante de nos intérieurs, le saké révèle toute sa complexité. Les arômes s'ouvrent, la texture devient plus ronde, et l'équilibre entre douceur et acidité est optimal. De nombreux sakés Junmai et Honjozo s'expriment magnifiquement à cette température.

Hitodohada-kan (35-40 °C) : « chauffé à la température de la peau ». À peu près tous les types de nihonshu peuvent être consommés à cette température, c'est celle où les arômes peuvent commencer à se déployer.

Nurukan - Tiède (40-45 °C) : C'est le début des sakés "chauds". À cette température, les arômes umami et les saveurs céréalières du riz sont mis en avant. La chaleur adoucit l'acidité et rend le saké plus doux en bouche, parfait pour les Junmai plus robustes.

Jyokan - Chaud (45-50 °C) : Souvent associée aux sakés traditionnels ou aux Futsushu, cette température révèle des arômes de riz grillé, de champignon ou de miel. La chaleur rend le saké très réconfortant et peut masquer certaines aspérités.

Atsukan - Très chaud (50-60 °C) : À cette température, le saké peut paraître plus sec et plus puissant en bouche. Les arômes sont moins délicats, et les notes de riz grillé sont très présentes. C'est une dégustation spécifique, souvent appréciée par temps froid.

Mon conseil : n'hésitez pas à expérimenter! Versez un même saké dans plusieurs verres et laissez-le remonter en température pour observer l'évolution de ses arômes. Un Daiginjo servi trop chaud perdra toute sa délicatesse, tandis qu'un Junmai rustique servi glacé verra ses arômes se refermer. L'objectif est de trouver la "température d'équilibre" où le saké révèle le meilleur de lui-même.

Comment déguster le Saké : Un rituel simple

La dégustation du saké suit des étapes similaires à celles du vin, mais avec quelques nuances :

Le Visuel : Observez la clarté du saké. La plupart des sakés sont limpides, mais certains Nigori sont troubles, et les Koshu peuvent avoir une teinte dorée.

L'Olfactif : Approchez le verre et inhalez délicatement les arômes. Cherchez les notes fruitées (pomme, melon, banane), florales, céréalières (riz, pain, noisette), lactiques (yaourt), ou même terreuses (champignon, sous-bois).

Le Gustatif : Prenez une petite gorgée et faites-la rouler sur votre langue. Notez la texture (légère, soyeuse, riche), la douceur, l'acidité, l'umami, l'amertume et la longueur en bouche. Évaluez l'équilibre général.

Pour la verrerie, des verres à vin blanc de type "tulipe" sont idéaux pour concentrer les arômes, surtout pour les sakés fins. Pour les sakés chauds, les traditionnels "guinomi" (petites tasses) ou "ochoko" sont parfaitement adaptés.

Accords mets et Saké : Une symphonie de saveurs

L'une des grandes forces du saké réside dans sa polyvalence en matière d'accords mets et saké. Oubliez le mythe du saké uniquement avec les sushis! Le saké a une capacité unique à sublimer une grande variété de cuisines, bien au-delà de la cuisine japonaise. En tant que sommelière, je peux vous assurer que le saké est un partenaire de choix pour des expériences culinaires inoubliables.

Les Sakés Légers et Fruités *(Ginjo, Daiginjo) :*
Leurs arômes délicats et leur fraîcheur les rendent parfaits avec des plats légers : fruits de mer (huîtres, sashimis, carpaccio de poisson), salades, fromages frais (chèvre frais, mozzarella). Ils s'accordent également très bien avec les plats légèrement épicés ou les volailles.

Les Sakés Secs et Équilibrés *(Honjozo, certains Junmai) :*
Leur profil aromatique plus neutre et leur texture fluide en font des compagnons idéaux pour une grande variété de plats : tempuras, brochettes yakitori, poissons grillés, volailles rôties, soupes et bouillons. Ils sont également excellents avec les fromages à pâte pressée non cuite.

Les Sakés Riches et Umami *(Junmai) :*
Ces sakés, souvent plus corsés et avec une belle présence d'umami, sont parfaits pour des plats plus consistants : viandes blanches (porc, poulet), ragoûts, plats mijotés, fromages affinés (parmesan, comté). Leur richesse permet d'équilibrer des saveurs intenses.

Suite en page 40

Les Sakés Nigori
(non filtrés) :
Leur texture crémeuse et leurs arômes fruités ou lactiques se marient à merveille avec les plats épicés (currys, cuisine thaïlandaise), les desserts fruités ou crémeux, et même le chocolat blanc.

Les Sakés Koshu
(vieillis) :
Leurs arômes complexes de fruits secs, de miel, de champignons ou d'épices les destinent à des accords audacieux : foie gras, fromages bleus, viandes rouges braisées, ou même des desserts au caramel ou aux noix.

Le secret d'un accord réussi avec le saké réside dans l'équilibre des saveurs et des textures.
L'umami, cette cinquième saveur présente dans de nombreux sakés, a la particularité de rehausser les saveurs des aliments sans les masquer, créant une exceptionnelle. harmonie gustative.

Cocktails à Base de Saké : L'Innovation au Service de la Tradition

Si le saké est une boisson qui se déguste merveilleusement pure, il se prête également à la mixologie, offrant une base originale et élégante pour la création de cocktails. Loin de dénaturer le saké, son utilisation en cocktail permet de le faire découvrir sous un nouveau jour et d'explorer des associations de saveurs inattendues.

Voici quelques idées et classiques revisités :

Le Saké Spritz :
Une alternative rafraîchissante au Spritz traditionnel. Mélangez un saké Junmai fruité avec du Prosecco ou un vin pétillant, un trait de jus de citron vert et une touche de sirop de fleurs de sureau. Garnissez d'une tranche de concombre ou de menthe.

Le Saké Sour :
Une version japonaise du classique Sour. Mixez un saké Honjozo ou Junmai sec avec du jus de citron frais, un sirop simple et une touche de blanc d'œuf pour la texture (facultatif). Shaker énergiquement et servez avec une cerise au marasquin.

Le Saké Sangria :
Pour une version estivale et fruitée. Mélangez un saké léger avec des fruits frais (agrumes, baies, pêches), un peu de liqueur d'orange et une touche de soda ou de vin pétillant.

L'Umami Bomb :
Pour les palais aventureux. Combinez un saké Junmai avec une touche de sauce soja légère, quelques gouttes d'huile de sésame et un zeste de gingembre frais. Servez avec des glaçons et une feuille de shiso.

Le Geisha Martini :
Une variation exotique du Martini. Remplacez une partie du vermouth par un saké Ginjo. Ajoutez du gin ou de la vodka, et quelques gouttes de jus de litchi ou de fruit de la passion pour une touche fruitée.

Jeu CONCOURS du mois de septembre

A GAGNER : 1 oreiller Lestra Microduv Modula (Fabrication française)
(Valeur 74€)
1 gagnant-e en répondant avant le 20 septembre à la question : En quelle année fut créé le Conservatoire Botanique National de Brest ? (Réponse dans le Filon mag)

Avec notre partenaire La Montagne Literie à La Montagne (Voir en P.35)

Jouez sur www.lefilonmag.com ou envoyez vos réponses avec vos coordonnées et votre adresse e-mail à : jeuconcours_retz@lefilonmag.com ou par courrier à : Le Filon mag - Jeu concours Pays de Retz Vendée 33 le Bois Macé - 44210 Pornic. Un tirage au sort départagera les bonnes réponses. Jeu gratuit, sans obligation d'achat.

Réponse au Jeu CONCOURS du mois d'août

À la question : Que désigne le terme «Saké» au japon ? Il fallait répondre : L'alcool (en général)

Bravo à notre gagnant :
M. Laurent Chambaud de pornic

Merci à notre partenaire : La Maison de l'Eclusier aux Moutiers en Retz (Voir en P. 43)

L'utilisation du saké en mixologie ouvre un champ des possibles immense. Sa subtilité, sa pureté et sa capacité à s'harmoniser avec une multitude de saveurs en font un atout précieux pour les bartenders créatifs. N'hésitez pas à expérimenter chez vous avec des jus de fruits frais, des sirops maison et des herbes aromatiques pour découvrir vos propres créations.

Le Saké : Une Invitation au Voyage

J'espère que cet article vous a offert un aperçu éclairant du monde fascinant du saké japonais. Loin d'être une simple boisson, le saké est une expression des traditions ancestrales, découvrez la diversité des saveurs que le saké a à offrir. Que vous soyez un connaisseur averti ou un simple amateur de découvertes, le saké saura vous surprendre et vous ravir. Il y a un saké pour chaque palais, pour chaque occasion, et pour chaque plat.

Le saké est bien plus qu'un alcool ; c'est un pont entre les cultures, une invitation à la convivialité et un voyage sensoriel inoubliable. Santé ! Ou, comme on dit au Japon : Kanpai !

Écrit et proposé par Stéphanie Dulong, conseillère en sommellerie et animatrice œnologique.
https://evinescence.fr/

AVERTISSEMENT :
Nous vous rappelons que l'abus d'alcool est dangereux pour la santé et qu'il est à consommer avec modération et que :
La consommation d'alcool est interdite aux mineurs.
L'alcool, même consommé occasionnellement, nuit gravement à la santé du fœtus et de la femme enceinte.
L'alcool consommé par une femme allaitante passe dans son lait et nuit aussi gravement à la santé du nouveau-né.
L'association d'alcool et de certains médicaments est à éviter.
Trop souvent, les personnes fortement alcoolisées ne profitent plus du moment présent et gâchent aussi l'expérience de leur entourage.
Il est important de respecter le choix de celles et ceux qui ne souhaitent pas consommer d'alcool. Le consentement n'est pas une option.
Il est bien évidemment interdit de conduire en état d'ébriété.

Tempura de légumes, poulet, crevettes et poisson

Ingrédients
Pour 4 personnes

200 g de farine de riz (ou à défaut de blé)
100 g de fécule de maïs
1 jaune d'œuf
40 cl d'eau gazeuse
1 petite courgette
1 petite aubergine
2 carottes
2 hauts de cuisse de poulet désossés
8 belles crevettes
1 filet de poisson blanc de saison
1 litre d'huile de tournesol ou pépins de raisin
Sauce soja salée ou sucrée
Sel, poivre

Préparation

Dans un cul de poule, tamiser puis mélanger la farine, la fécule de maïs et deux bonnes pincées de sel.
Faire un puits dans le mélange et y verser un tiers de l'eau.
Mélanger au fouet au centre en faisant tomber progressivement le mélange de farine pour l'incorporer.
Ajouter le jaune d'œuf et le second tiers de l'eau gazeuse tout en continuant à mélanger, puis le dernier tiers d'eau.
Laisser reposer au frais une bonne demi-heure pendant la préparation des ingrédients restants.
Chauffer l'huile à 170-180 °C.
Les légumes doivent être coupés en lamelles fines.
Ôter la peau du poulet et le trancher en fines lamelles. Décortiquer les crevettes en laissant la queue intacte.
Ces ingrédients doivent être bien secs.
Placer le cul de poule contenant la pâte à tempura dans un grand saladier contenant de l'eau glacée et des glaçons pour maintenir la pâte bien fraîche.
Tremper les lamelles de légumes, de poulet ou les crevettes dans la pâte et les déposer dans l'huile bien chaude.
Frire 1 à 2 minutes jusqu'à l'apparition d'une couleur légèrement dorée.
Cuire par petites quantités pour maintenir la température de l'huile.
Égoutter sur du papier absorbant et servir chaud avec de la sauce soja salée ou sucrée selon vos goûts !

Bonne dégustation !

La Maison de l'Eclusier

vous accueille tout l'été 7 jours /7 !!

Menus à
25€ · 28€50 · 38€50

Pour l'apéro

Friture de Joëls : 11,50€ l'assiette
Accras de Morue maison : 12,50€
Mix accras et friture de Joëls : 12€
Boucauds (Crevettes grises / Selon arrivage) : 13,50€
Planche Tomme de Pays (local) : 13€50
Planche Jambon Ibérique : 13€50
Planche Jambon Ibérique et Tome de Pays : 14€50
Punch maison* 14 cl. : 7,50€
Sangria maison* 14 cl. : 7,50€

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération

Nos repas à thème

Tous les premiers vendredis et samedis du mois
Tête de Veau

Tous les deuxièmes vendredis et samedis du mois
Couscous

Tous les troisièmes vendredis et samedis du mois
Paella

Tous les quatrièmes vendredis et samedis du mois
Cochon de lait rôti

Nos plateaux de fruits de mer

68€
Pour 2 pers.

Moules de bouchot de la Plaine sur Mer

Choucroute de la mer

Pensez à réserver !

02 40 21 10 27

Le Port du Collet
44760 Les Moutiers en Retz
www.restaurant-lamaisondeleclusier.fr

Brochettes Yakitori

Ingrédients
Pour 4 personnes

1 kg de hauts de cuisse de poulet désossés
10 cébettes (oignons verts)
125 ml de sauce soja
125 ml de mirin (ou à défaut, un vin blanc sucré)
80 ml de saké (ou à défaut, du xérès ou un sherry sec…)
1 càs de sucre de canne liquide
1 morceau de gingembre de 2 cm
1 belle gousse d'ail
Des pics à brochette en bois

Préparation

Commencer par tremper les pics dans de l'eau au moins 30 minutes pour qu'ils ne brûlent pas à la cuisson.

Découper les cébettes en tiges de 4 cm et séparer les blancs des verts.

Dans une casserole, verser la sauce soja, le mirin, le saké, le sucre, 4 morceaux de vert de cébette, le gingembre et la gousse d'ail légèrement écrasée au plat de couteau.

Porter à ébullition et faire réduire pour obtenir une consistance sirupeuse qui nappera bien le poulet.

Découper le poulet en lanières pas trop épaisses.

Plier en 2 ou 3 les lanières de poulet et les piquer sur les brochettes en alternant avec un tronçon de blanc de cébette.

Déposer les brochettes sur la grille du barbecue ou sur la plancha pendant 3 minutes avant de les retourner et de les badigeonner de sauce.

Retourner toutes les 2 minutes en badigeonnant les brochettes de sauce.

Servir chaud avec un riz et des légumes marinés au vinaigre ou des tempuras de légumes !

Bonne dégustation !

BÉLIER
(21 mars / 20 avr.)

Des projets oubliés renaissent, pour aboutir. Des solutions ingénieuses vous aideront à surmonter les obstacles. Réglez d'anciennes dettes, stabilisez vos acquis. C'est le moment d'agir et de concrétiser vos aspirations. Une période propice à la réussite et à l'équilibre financier. Saisissez cette opportunité pour avancer sereinement.

TAUREAU
(21 avr. / 21 mai)

Septembre apporte des défis inattendus, bousculant vos plans. Des idées devront être révisées face à des facteurs externes. Cette instabilité est une aubaine pour des projets uniques. La réussite exige préparation minutieuse et approche stratégique. Gardez calme et persévérance pour surmonter les difficultés et maintenir le cap.

GÉMEAUX
(22 mai / 21 juin)

Ce mois-ci sera frénétique et riche en événements. Une dynamique puissante exigera des décisions rapides et des réactions intuitives. L'improvisation peut aussi apporter de belles surprises. Évitez l'agitation excessive et concentrez-vous sur les tâches principales. Mobilisez votre énergie pour un mois productif et radieux. Restez calme et confiant.

CANCER
(22 juin / 22 juil.)

Le moment est idéal pour faire une pause, rompre la routine. Le destin offre détente et réflexion. Analysez vos succès, corrigez les défauts, redéfinissez vos priorités. De nombreux événements mémorables vous attendent, peut-être une nouvelle histoire d'amour ou la joie des enfants. Ce mois apportera des émotions chaleureuses et sincères, un chapitre inoubliable.

LION
(23 juil. / 23 août)

Votre charme et charisme atteindront des sommets. Une aura de chance vous enveloppera : succès en amour, sympathie, et avancée professionnelle. Malgré les plaisirs romantiques, carrière et épanouissement personnel seront prioritaires. Énergie puissante pour surmonter les obstacles. Vos efforts récompensés. Un mois réussi et riche en événements.

VIERGE
(24 août / 23 sept.)

Les étoiles convergent pour concrétiser vos objectifs. Nouveau projet, emploi convoité, évolution de carrière : tout se déroulera favorablement. Énergie, détermination, concentration et clairvoyance vous guideront. Réussite professionnelle, financière, autorité sociale. Harmonie familiale malgré les corvées. Vos efforts porteront leurs fruits, apportant confort, joie et stabilité.

BALANCE
(24 sept. / 23 oct.)

Une nouvelle étape, riche en opportunités pro et perso. Des perspectives inespérées : formation, nouvelles compétences... Le chemin sera semé d'embûches : imprévus, tâches ménagères, plans à revoir. Soyez souple. Surmontez vos peurs, faites confiance à votre esprit d'analyse. Les difficultés sont des étapes. Croyez en vous et tout se mettra en place.

SCORPION
(24 oct. / 22 nov.)

Septembre vous offre harmonie et équilibre intérieurs, combinaison unique d'énergie et confiance pour comprendre vos objectifs. Démarches réfléchies, bon sens, concentration incroyable. Vous devenez un leader de confiance à l'approche raisonnable et chaleureuse. Vous aurez la satisfaction morale d'inspirer et influencer positivement.

SAGITTAIRE
(23 nov. / 22 déc.)

Ce mois-ci, vous avez une chance unique de concrétiser vos projets. Les perspectives inaccessibles s'ouvrent. Voyages rêvés, développement spirituel. Vous devenez initiateur de votre destin. Restez fidèle à vos principes. Évitez les décisions brusques. Soyez audacieux dans les idées, responsable dans les actions. Période lumineuse et cruciale.

CAPRICORNE
(23 déc. / 20 janv.)

De profonds changements bouleversent votre routine. Des perspectives inattendues s'offrent à vous, comme une formation avancée ou un voyage crucial. Votre estime de soi et votre confiance grandissent, vous donnant la force de réussir. Vous faites preuve d'une détermination et d'une concentration exemplaires. C'est une étape importante de votre développement personnel.

VERSEAU
(21 janv. / 19 fév.)

Un mois très actif et riche en événements. Les projets se concrétisent à vitesse fulgurante. Les initiatives rencontrent moins de résistance. Un changement de rythme peut vous déstabiliser. Restez fidèle à vos convictions, même face aux influences douteuses. Recentrez-vous sur votre intuition. Renforcez votre indépendance. Un mois radieux et prospère.

POISSONS
(20 fév. / 20 mars)

Après un été orageux arrive la paix attendue. Vous déborderez d'énergie pour accomplir vos tâches avec aisance. Planifier et réaliser devient plus facile. Nouvelles activités créatives, idées entrepreneuriales. Les problèmes passés s'estompent. Mois d'harmonie où la vie se simplifie et l'avenir offre des possibilités captivantes.

Mochis glacés à la mangue

Ingrédients
Pour 4 personnes

150 g de farine de riz gluant
225 g de sucre semoule
30 cl d'eau
50 g de coulis ou confiture de mangue
De la fécule de maïs (pour le plan de travail)
Du sorbet à la mangue.

Préparation

À la petite cuillère, former une quinzaine de petites boules de sorbet de mangue.
Les déposer sur une plaque recouverte de papier sulfurisé et réserver au congélateur.
Dans un saladier résistant à la chaleur, mélanger la farine de riz gluant, le sucre, l'eau et le coulis de mangue.
Fouetter bien jusqu'à obtenir une pâte homogène et sans grumeaux.
L'étape suivante va nécessiter un cuiseur vapeur, un panier en bambou placé sur une casserole d'eau frémissante ou une casserole avec un panier vapeur à l'intérieur.
Verser la préparation dans le saladier (ou un autre récipient résistant à la chaleur) et le placer dans le panier vapeur.
Couvrir le saladier pour que la condensation ne tombe pas dedans.
Cuire 15 à 20 minutes.
La pâte est prête lorsqu'elle passe d'un blanc opaque à une consistance plus translucide, ferme et très élastique.
Pour vérifier, il est possible de la remuer après 8-10 minutes avec une spatule humide.
Laisser la pâte refroidir.

Saupoudrer généreusement votre plan de travail de fécule de maïs.
Étaler la pâte à mochi sur une épaisseur d'environ 3 mm.
Découper des disques de pâte.
Envelopper chaque boule de sorbet à la mangue bien congelée dans un disque de pâte à mochi.
Vous pouvez déguster vos mochis glacés immédiatement ou les conserver au congélateur en les plaçant dans de petits paniers en papier afin qu'ils ne collent pas les uns aux autres.
Dans ce cas, pensez à les sortir 10 minutes avant de les servir.

Bonne dégustation !

Le Bistrot sur la Plage «BSP»
48 av. de la Convention
44730 St Michel Chef Chef
Tél. 02 40 39 52 59

Amélie et Pierre-Yves vous reçoivent et vous proposent une carte variée à base de produits frais cuisinés quotidiennement sur place et servis dans la bonne humeur.

À la carte : Pavé de bœuf, tartare et burgers Viande Bovine Française, salades...

Des formules pour toutes les bourses :
• Entrée/plat/dessert pour 15€
• Entrée/plat ou Plat/dessert pour 13,50€
• Plat du jour pour 12€

Ouvert du lundi au samedi le midi uniquement.

Bon à savoir...
Formules proposées tous les jours, samedi inclus !!!
«Le Bistrot sur la Plage»

SAS BPR Béton du Pays de Retz

NOUVEAU

OUVERT AUX PARTICULIERS

LE DISTRIBUTEUR AUTOMATIQUE DE BÉTON PRÊT À L'EMPLOI

LES AVANTAGES

- Rapide, simple et économique
- Pas de temps d'attente
- Béton de qualité constante et facile à mettre en oeuvre
- Utilisation jusqu'à 3 heures après production (option retardateur possible)
- Petite quantité à partir de 150 L
- Pas de mélange fastidieux à faire soi-même
- Service Drive avec paiement par carte bancaire

OUVERT 24H/24 DU LUNDI AU SAMEDI

Dès septembre 2025 : ZA du Pont Béranger - Rue Champollion - St-Hilaire de Chaléons

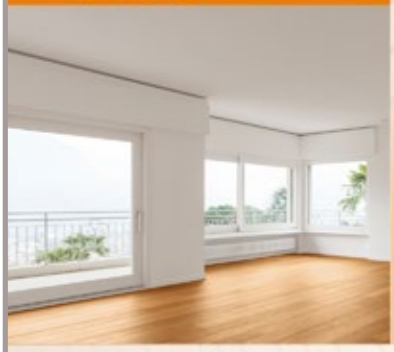
À partir de janvier 2026 : ZA de la Génière - La Plaine sur Mer

betondepaysderetz@gmail.com

TERRASSE BOIS • MENUISERIES • VELUX • OSSATURE BOIS • PERGOLA • CARPORT

COREEX MENUISERIE

Artisan du bois à vos mesures



En septembre :

Foire des Minées de Challans

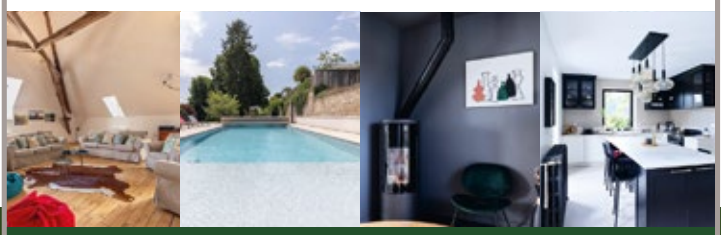
Retrouvez nous
du 5 au 9 septembre 2025
sur le Stand CX - HALL 2

Samy ECHARDOUR 7 Rue des Acacias 85300 SOULLANS

coreex.menuiserie@gmail.com Tél. 06 34 13 24 95

SARL T.P. PAYSAGE
Sébastien Guilleux
■ Contrat d'entretien parcs et jardins
■ Création
■ Taille, élagage, clôture, enrobé
■ Terrassement, assainissement, micro station
■ Maçonnerie décorative, dallage, mur en pierres
Saint Jean de Boiseau
Tél./Fax : 02 40 21 02 23 - E-mail : tppaysage@wanadoo.fr

Entretien et Création d'espaces verts
MICKAËL PAYSAGE
Taille de haie
Tonte
Contrat d'entretien
Création paysagère
Gazon
Location de mini-pelle (avec chauffeur)
Crédit d'Impôt -50%
Enrobé
Clôture
Pavage
Dallage
Terrassement
Maçonnerie
Béton désactivé
3 bis, l'Hermanderie 44680 Ste Pazanne
06 72 59 61 81 primick@wanadoo.fr

Des travaux à faire ?
Continuez à lire, on s'occupe de tout.
Des artisans qualifiés en quelques clics sur talents-et-travaux.fr

Talents & Travaux
courtier en travaux
contacts
site : talents-et-travaux.fr
mail : contact@talents-et-travaux.fr
tel : 06 81 13 45 84

Palmier des Canaries - Phoenix canariensis - cc Pascal RENAUD @ grandiflora.fr

Végétal local : repenser nos paysages face au changement climatique

Notre climat change et nous en sommes tous témoins. Le soleil se fait plus intense, les pluies plus rares, mais souvent diluviennes, provoquant des inondations soudaines. Ces bouleversements n'épargnent pas le monde végétal.

Dès le mois d'août, de nombreuses plantes entrent en mode « protection », ce que les spécialistes appellent la défoliaison.

Incapables de nourrir tout leur feuillage, elles choisissent d'abandonner une partie de leurs ressources : après les fleurs et les fruits, elles se délestent de leurs feuilles pour survivre. Mais si ce phénomène se répète année après année, certaines espèces finiront par disparaître, transformant peu à peu l'aspect de nos paysages.

En juin dernier, j'ai eu l'occasion de visiter le Conservatoire Botanique National de Brest, créé en 1975 par Jean-Yves Lesouëf. À l'origine, sa mission était de protéger des plantes menacées d'extinction aux quatre coins du monde. À l'époque, la sauvegarde des espèces locales n'était pas encore une priorité.

Aujourd'hui, face aux changements climatiques, la question se pose autrement : ces plantes exotiques, que nous préservons ailleurs, ne trouveront-elles pas demain refuge sous nos latitudes ?

Lors de ma visite, sous une fine pluie typiquement bretonne, j'ai découvert un paysage insolite :

- des palmiers des Canaries (Phoenix canariensis),
- des fougères arborescentes australiennes (Dicksonia antarctica),
- et la spectaculaire rhubarbe géante du Brésil (Gunnera manicata).

Un tel assemblage, impossible dans leurs régions d'origine

Cet article nature vous a été présenté par :
Grandiflora
groupe grandiflora
Une palette d'idées pour votre jardin !
Jardinerie en ligne | Jardinage en vidéo | Conception de jardin

Fougères arborescentes - Dicksonia antartica – cc Pascal RENAUD @ grandiflora.fr

respectives, s'épanouit ici, en Bretagne, pour notre plus grand émerveillement.

Cette idée d'un monde végétal qui voyage n'est pas nouvelle. Lors d'un séjour au cap de Bonne Espérance en Afrique du Sud, j'ai eu la sensation de retrouver des paysages… bretons!

De retour, j'ai cherché à cultiver la fleur emblématique de ce pays, la Protéa. Quelle surprise d'apprendre que son plus grand producteur européen se trouve… à Brest, tout près du Conservatoire!

Dans 50 ans, qui sait? Les Protéa deviendront peut-être les Rhododendrons de demain et feront partie intégrante de notre identité végétale.

Car préserver la biodiversité, c'est aussi accepter de nous réinventer et d'ouvrir nos jardins à des plantes venues d'ailleurs, capables de s'adapter à notre climat en mutation.

Alors, observons, expérimentons… et surtout…

Jardinez bien, bon et bio !

Gunnera manicata devant des Dicksonia antartica – cc Pascal RENAUD @ grandiflora.fr

Votre jardin en septembre

Lune descendante
(je plante et je taille)
Le 1er puis du 15 au 26

Lune montante
(je sème et je récolte)
Du 2 au 14
puis à partir du 29

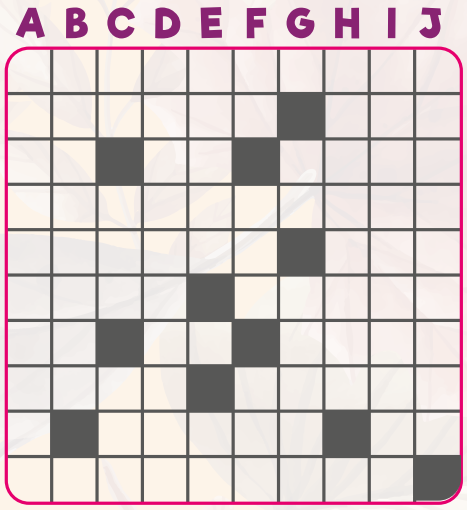
Le dicton du mois
Chaleur en septembre,
à pluie d'octobre,
il faut s'attendre.

Découvrez notre chaîne YouTube "Grandiflora"

Retrouvez les conseils de Pascal RENAUD sur
www.grandiflora.fr
ou contactez-nous au 02 40 27 21 69

MOTS CROISÉS

Proposés par Jean Le Gallet - Source Larousse 2007



Horizontalement

1/ Vol au vent.
2/ Nous sommes tous passés par là. Mémoire morte.
3/ Belle nature de pont. Élément atomique 68 en abrégé. Autre nom du sar royal.
4/ Analyse minutieuse d'un ouvrage ou d'un organisme.
5/ Relie les cordages entre eux. On en sortait pour aller dans un cabinet.
6/ Remis dans le bon ordre : désespoir des ados. Insecte xylophage.
7/ Couleurs de Rimbaud. Haut de gamme. Sert à désigner.
8/ Interjection. Muscle du bas ventre.
9/ Localité du 37. Préposition.
10/ Evacuées pour un organisme.

Verticalement

A/ Infections des intestins.
B/ On sait ce qu'elles ont dans le ventre.
C/ Servait à haler. Garantit l'authenticité d'une perle. Contrôle notre approvisionnement.
D/ Bondir.
E/ Montagne d'Afrique du Nord. Dans l'air ou dans l'eau.
F/ Parti politique. Pour désigner. Sert à la même chose que son précédent.
G/ Bout à bout. Tout proche en 2 mots.
H/ Sont souvent à protéger.
I / Punaises d'eau.
J/ Dégagement.

Solution du mois dernier

	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J
1	R	E	T	A	M	E	U	S	E	S
2	I	L	E	X	■	C	■	F	I	N
3	G	E	N	E	R	O	S	I	T	E
4	O	V	U	L	A	T	I	O	N	S
5	L	A	■	■	I	■	N	■	A	F
6	A	T	T	E	N	T	I	O	N	S
7	R	E	N	T	A	I	S	■	■	U
8	D	U	■	R	I	C	T	U	S	■
9	E	R	■	O	S	E	R	A	I	E
10	S	■	R	N	■	S	E	I	N	S

SUDOKU

En partant des chiffres inscrits, remplissez la grille de manière à ce que chaque ligne, chaque colonne et carré de 3 X 3 contiennent une seule fois tous les chiffres de 1 à 9.

Confirmé

	7	2			6			
9				5		2		
	5					8		
				3		5		2
	1		9	8	5		4	
3		5		7				
		6					9	
		1		4				6
			7			4	8	

Solution du mois dernier

7	6	5	2	4	8	9	1	3
4	3	8	7	9	1	6	2	5
2	1	9	6	3	5	4	8	7
8	4	6	3	7	2	5	9	1
1	5	7	4	8	9	3	6	2
3	9	2	5	1	6	7	4	8
5	8	1	9	6	7	2	3	4
9	7	4	8	2	3	1	5	6
6	2	3	1	5	4	8	7	9

BLAGUE DE RENTRÉE

Une mère entre dans la chambre de son fils :
- Pierre, réveille toi !
- Non maman.
- Il faut que tu te réveilles pour aller au lycée.
- J'veux pas y aller.
- Allons, ne fais pas l'enfant, Lève toi !
- Nan, ils sont tous méchants là-bas.
Je n'veux pas y aller.
- Allons, Pierre ! C'est quand même toi le proviseur !

MOTS MÉLANGÉS

Retrouvez les mots de la liste, cachés dans la grille ci-dessous.

F	E	E	S	E	P	E	C	O	R	E	E	R	P	T	G
E	C	E	U	R	T	T	O	E	R	R	E	D	E	A	E
L	A	Y	P	E	F	I	N	T	B	I	E	S	R	T	E
I	C	O	P	L	F	R	S	O	D	G	E	O	I	L	E
C	I	L	O	U	U	E	T	N	A	M	U	L	L	U	R
I	D	P	R	O	M	C	A	R	E	C	A	E	Q	S	G
T	E	M	T	B	O	N	N	H	U	T	Y	I	T	E	I
E	D	E	E	E	I	I	C	I	I	O	N	L	R	R	M
R	R	W	R	D	R	S	E	V	V	U	C	I	M	E	E

CIME
CONSTANCE
COURT
DEBOULER
DEDICACE
DEGARNIR
DINANDIER
EMIGREE
EMPLOYEE
FELICITER
FLOPEE
FUMOIR
GAROU
GUETRE
INCULTE
INTENSITE
LYCAON
LAIRE
OCTOBRE
OREE
PERIL
PESEE
RESULTAT
RETOURNER
SCHEME
SINCERITE
SOLEIL
SUPPORTER
UNIQUE
VITALITE
VOYELLE
WEBMESTRE

UN MAX DE MOTS

Formez un maximum de mots à partir de la grille ci-dessous en sachant que les lettres doivent être contiguës, dans n'importe quelle direction, et ne servir qu'une seule fois dans un même mot.

C	A	N	E
O	S	E	T
R	A	L	T
V	S	I	M

Exemples :
MORILLE
TIREUR

C'est la rentrée CHEZ JPO

Profitez de nos offres

50% de remise

SUR UNE SÉLECTION DE CUISINE + D'ÉLECTROMÉNAGER

jusqu'au 30 septembre 2025

Photos non contractuelles. SIRET 332 374 461 00025 * Signalés à l'entrepôt dans la limite des stocks disponibles

ENTREPOT JPO

Électroménager
Cuisine aménagée
sur mesure

38 rue de Monaco
(Nant'est entreprise bât.
entre Peugeot SIAO et Synergie)
Ligne de bus n°85, arret Marché Commun

NANTES • 02 51 89 42 49
www.jpo-grossiste.com

Ouvert du lundi au samedi 10h-19h NON STOP

CANAPÉ | SÉJOUR | LITERIE | RANGEMENT | DÉCORATION

DÉSTOCKAGE

STOCK LIMITÉ, PRIX IMBATTABLES !

Jusqu'à

-50%*

Jusqu'au 27/09

Découvrez nos produits sur notre site.

SAGAN - SARL au capital social de 128.375 € - 133 rue de Montreuil 75011 - 731 880 332 RCS Paris - Liste des magasins participants à l'opération disponible sur demande - Photo non contractuelle - *Voir conditions en magasin.

LE GÉANT DU MEUBLE

BOIZANNE

4 bis rue de l'Auditoire • 44680 Sainte Pazanne • 02 40 02 43 66

MAGASIN DISTRIBUTEUR MEUBLES CELIO TEMPUR Stressless www.boizanne.fr