www.tmvtours.fr

tmv

100 % urbain (et plus si affinités)

NUMÉRO SPÉCIAL GUIDE DES RESTOS !

PUBLICITÉ

GROUPE SCOLAIRE ST FRANÇOIS D'ASSISE

GROUPE SCOLAIRE ST FRANÇOIS D'ASSISE

Venez découvrir nos établissements

JPO 2024

Journée Portes Ouvertes

ÉCOLES
COLLÈGE
LYCÉE
CAMPUS

Samedi 23 mars

9h30/12h30

École Ste Thérèse

Une école maternelle et élémentaire où chaque enfant apprend à sa façon, avec une proposition d'éveil à la foi et de culture religieuse. Notre méthode éducative en maternelle est d'inspiration Montessori. L'anglais est enseigné dès la petite section.

Impasse du Château
ESVRES-SUR-INDRE

École Marie de l'Incarnation

L'apprentissage des savoirs et de la collectivité, de notre école maternelle et élémentaire, a pour objectif de faire grandir ses élèves, dans une dimension spirituelle et avec un enseignement de l'anglais.

7 rue des Vanneaux
CHAMBRAY-LÈS-TOURS

Collège St Etienne

Notre équipe éducative, créative et pleine d'énergie, est attentive à l'épanouissement scolaire, physique et intellectuel de ses élèves.

1 bis rue Horizon Vert
CHAMBRAY-LÈS-TOURS

Lycée Ste Marguerite

Général et technologique

Notre lycée est ouvert sur le monde. L'équipe éducative offre les meilleures conditions de réussite en individualisant au maximum les parcours.

Campus Ste Marguerite

Enseignement supérieur

15 formations de qualité sont proposées dans les secteurs du tertiaire et des arts appliqués : BTS, DNMADe, bachelors, mastère, dont certaines en alternance.

1 rue Horizon Vert
CHAMBRAY-LÈS-TOURS

St François d'Assise
GROUPE SCOLAIRE

sfda37.fr

© Photos : Shutterstock et groupe scolaire St François d'Assise

ÉCOLE STE THÉRÈSE	ÉCOLE MARIE DE L'INCARNATION	COLLÈGE ST ETIENNE	LYCÉE STE MARGUERITE	CAMPUS STE MARGUERITE

www.tmvtours.fr

tmv

100 % urbain (et plus si affinités)

463

Semaine du 13 au 19 mars 2024
Hebdo gratuit d'information locale,
ne peut être vendu

L'ÉDUC' SPÉ' DES QUARTIERS

UN LABEL POUR LE CHRU

TOURS FC BIENTÔT LA VENTE ?

INTERSPORT®

Le sport, la plus belle des rencontres

C'EST NOUVEAU C'EST SPORT,
C'EST VOTRE NOUVEL INTERSPORT !

OUVERTURE

SAINT-PIERRE DES-CORPS

15€(1)

offerts dès 60€ d'achat

Offre réservée aux membres de notre programme de Fidélité et pour toute adhésion

LA TEAM INTERSPORT

(1) Voir conditions en magasin

-42%

~~34.99€~~

19€.99

1. TEE-SHIRT Femme

SKECHERS

~~74.99€~~

39€.99 **-46%**

3. FLEX APPEAL 4.0 ACTIVE Femme

-45%

~~54.99€~~

29€.99

2. LEGGING Femme

1. *TEE SHIRT FEMME. TR-ES LOGO ADIDAS* Composition : 70% polyester recyclé, 30% viscose - Du XS au XL - Ref IT0547
2. *LEGGING DE TRAINING AOP FLOWER FEMME ADIDAS* Composition : 85% polyester recyclé, 15% elasthanne - Du XS au XL - Ref IN4295
3. *CHAUSSURES DE TRAINING FLEX APPEAL 4.0 ACTIVE FEMME SKECHERS* Matière de la tige cuir, doublure intérieure textile, semelle intérieure textile, semelle extérieure éthylène-acétate de vinyle - Du 36 au 41 - Ref 149305

Encore plus de choix sur les grandes marques de sport sur intersport.fr

SAINT-PIERRE-DES-CORPS

CENTRE COMMERCIAL LES ATLANTES
1 AVENUE JACQUES DUCLOS

ENTENDU SUR DEEZER

Frissons...

Le duo hip-hop tourangeau Chill Bump est de retour, et ça nous met la chair de poule ! Le 1er titre « Boban » est en écoute sur toutes les plateformes.

97 %

Des parents d'aujourd'hui souhaitaient bien avoir des enfants, selon un sondage OpinionWay pour l'UNAF-Observatoire des familles. Et si nos parents faisaient partie des 3% restants ? Papa, Maman, faut qu'on parle...

Prem's sur Primark

Pour les adeptes du shopping, en voilà une bonne nouvelle : Primark, spécialisé dans les vêtements à petits prix, installera un magasin en 2025 à l'Heure Tranquille. Ça laisse un peu de temps pour faire de la place dans l'armoire (ou pour repenser sa manière de consommer, au choix).

Défilé citoyen

Les lycéens de première STDA du lycée Choiseul organisent un défilé en lien avec leur travail sur la laïcité, le jeudi 14 mars au 37e Parallèle. Pas ouvert au public, mais disponible en vidéo très bientôt sur les réseaux !

LA FEEL GOOD PAGE

5 MINUTES D'INFOTHERAPY

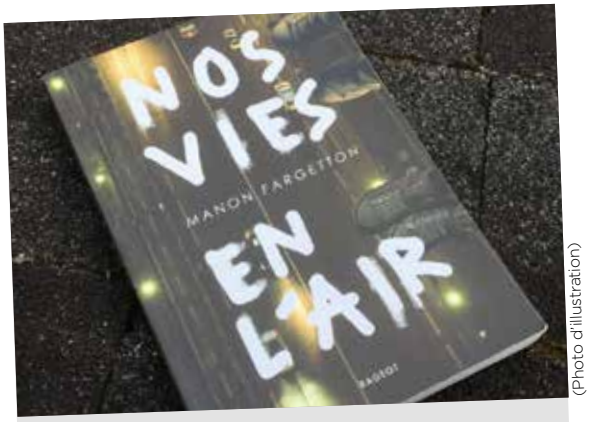
« Il y avait une sacrée cohésion dans l'équipe et je pense que c'est ce qui a fait notre force sur cette compétition aussi. » Lilian Bardel au micro de France Bleu Touraine, après sa médaille d'argent aux mondiaux de tennis de table.

Après vous !

« Merci d'avoir arrêté votre automobile pour que je traverse le passage piéton, comme le code de la route vous y invite.
Mais je vous en prie, c'est bien normal.
Daignez que je vous fasse un petit signe de la main pour vous exprimer tout de même ma gratitude »
Allez, on met les formes : le 18 mars c'est la journée de la courtoisie au volant !

Docs du futur

Le CHRU de Tours vient de réaliser une belle prouesse, en partenariat avec l'hôpital privé Mermoz de Lyon : une opération de l'épaule en « réalité mixte ». Grâce à des lunettes de haute technologie qui mélangent prises de vues réelles de l'opération et images 3D, la pose d'un implant dans l'épaule d'un patient s'est déroulée au millimètre près en février dernier. Et c'est une première européenne !



(Photo d'illustration)

Ça tourne en Touraine !

L'équipe de la future série « Nos vies en l'air » est en tournage entre Paris et Tours jusqu'au 12 avril. Le mal-être des ados en images, d'après le roman de Manon Fargetton.

Top chrono

Vous faire comprendre un sujet de thèse en 3 minutes ? C'est le défi relevé par des doctorants des universités de Tours et Orléans et de l'INSA Centre Val de Loire. Ils s'affrontent en finale régionale du concours « Ma thèse en 180 secondes » le 20 mars à 15 h à la salle Thélème.

66

C'est le nombre de médailles obtenues par les agriculteurs de Touraine au Salon de l'agriculture 2024. Beau score !

Texte et photos (sauf indiquées) : Aurélien Germain

Le 18 mars 2024, le monde entier de la gastronomie aura les yeux rivés sur… Tours ! C'est en effet ici chez nous, au Palais des Congrès, que le Guide Michelin célébrera sa cérémonie annuelle des cheffes et chefs étoilé(e)s. À la rédaction de tmv, on a donc décidé nous aussi de faire notre petit guide rien qu'à nous, rien que pour vous. Pas d'étoilés ici certes, mais des découvertes, des tables incontournables, sympathiques ou des coups de cœur, dans tous les styles. Tous les établissements qui suivent ont été testés ces dernières années pour notre chronique resto hebdomadaire. Cet annuaire est donc non-exhaustif, mais il devrait suffisamment vous faire gargouiller le ventre pour avoir envie de goûter à la cuisine de l'une de ces soixante adresses.

TOUS À TABLE !

LES BONNES ADRESSES DE TOURS

Gastro, semi-gastro et bistronomie

LES BARTAVELLES

Au 33 rue Colbert. Ouvert le mardi et du jeudi au samedi, midi et soir.

Rue Colbert, c'est devenu un incontournable : Les Bartavelles, c'est une table chic et raffinée, un restaurant gastronomique intime aux tons bleus avec tout ce qu'il faut d'élégance. Et dans l'assiette, ça l'est tout autant. Ghislain Demaye en cuisine renouvelle souvent sa carte, réussit des associations de saveurs très intéressantes et dignes (par exemple, ce Noir de Bigorre, patate douce, châtaigne, condiment à l'oseille et calamondin). Avec, bien sûr, toujours de bons accords mets et vins.

> Menus de 46 € à 94 €.

L'ACCALMIE

Au 10 rue de la Grosse Tour. Ouvert du mardi au vendredi, midi et soir, et le samedi soir.

Depuis 2022, L'Accalmie a changé de chef. Désormais, c'est Arthur Viard aux manettes, et la cuisine, gastronomique, est restée savoureuse et recherchée. L'endroit se vit aussi bien pour ses menus de quatre à huit temps que pour sa formule du midi, évidemment moins onéreuse (25 euros, un excellent rapport qualité-prix) mais tout aussi efficace et raffinée. Avec, à chaque fois, des plats audacieux, soignés et réussis visuellement.

(Photo archives tmv)

> Formule du marché le midi à 25 €. Menu à 36 € ou menus en plusieurs temps à partir de 55 €.

LES FRÉROTS

Au 18 place du Grand Marché. Ouvert le soir le jeudi, vendredi, ainsi que le samedi midi et soir et le dimanche midi.

Ah, qu'elles sont belles ces assiettes chez Les Frérots ! Les présentations sont toujours très soignées et construites. Un régal pour les yeux… mais aussi pour le ventre ! Dans une ambiance décontractée, on profite d'une carte riche et variée : gnocchis de potimarron avec de l'huile de truffe, filet d'églefin en papillote et sa fondue de poireaux ou encore le fameux œuf parfait cuit à 64°C et sa crème de comté 18 mois. Et quand les beaux jours arrivent, on file profiter *fissa* de la superbe terrasse cachée.

> Entrée entre 11 € et 13 €. Plat à la carte à 25 €.

CHAI MAX

Au 30 place François-Rabelais. Ouvert du jeudi au lundi, midi et soir, sauf le samedi de 17 h 30 à minuit.

(Photo Facebook Chai Max)

Le temps passe et Chai Max… ne change pas : il reste l'une des pépites de Tours ! Cette cave à manger qui fait aussi bar à vin (que de belles références !) possède une cuisine travaillée et succulente, emmenée par une jeune équipe passionnée qui maîtrise sa partition de A à Z. Saveurs bien mariées, accords intéressants, recettes inventives (des Saint-Jacques en fines ravioles de pommes vertes snackées !), rapport qualité-prix optimal : une adresse qui vaut le détour. Réservations plus que recommandées…

> Menu à 23,50 €.

mais aussi…

L'incontournable **LA ROCHE LE ROY** qui reste l'une des plus belles et estimées tables de Touraine se refait une petite beauté en ce moment : des travaux d'ampleur ont lieu jusqu'à la mi-mai. Pour une future étoile en vue… ? (55 route de Saint-Avertin)

L'AUBÉPINE et son cadre chaleureux et intimiste, adresse bien connue qui lie plaisir des yeux et plaisir des palais. Une escapade gourmande à tester le midi pour ses formules déjeuner malines et délicieuses, ou le soir pour une carte encore plus raffinée. (88 rue Colbert)

Cuisine bistronomique au menu de **L'IDÉE HALL,** adresse bien connue des Tourangeaux. Aux fourneaux, Ludovic Hardoin propose des recettes de qualité dites enracinées dans notre terroir. (47 rue de la Victoire)

ENOTECA ITALIANA emmène en Italie : les pâtes à la truffe fraîche du chef Gian Carlo sont maintenant connues et reconnues à Tours. Ce restaurant gastronomique de qualité est à deux pas de la gare. (30 rue Charles-Gille)

(Photo archives tmv)

excelia

Osez regarder le futur avec **audace !**

#exploreyourfuture

INSCRIPTION EN LIGNE

PORTES OUVERTES

9h30 – 17h30

SAMEDI 16 MARS

TOURS

FORMATIONS D'EXCELLENCE DE BAC À BAC +5

excelia BUSINESS SCHOOL

excelia TOURISM SCHOOL

excelia DIGITAL COMMUNICATION SCHOOL

AU MARTIN BLEU

Au 34 avenue de Grammont. Ouvert du mardi au samedi, midi et soir.

Amateurs et amatrices de poissons, c'est Au Martin Bleu qu'il faut être ! Depuis des années maintenant, Florent Martin met les poissons de Loire à l'honneur. Et pour accompagner tout ça, le chef ne travaille qu'avec des produits locaux et opte pour une cuisine régionale. Pour parfaire le tout ? Il privilégie les bons crus de la région côté vins. Au Martin Bleu est un nom précédé d'une longue réputation, il est toujours possible de (re)découvrir cette table.

> Menu carte à 38 €.

Cuisine tradi et bistrot

BOUI-BOUI

Au 27 place Gaston-Paillhou. Ouvert le mardi et mercredi, de 12 h à 14 h 30, et le jeudi, vendredi, samedi, de 12 h à 14 h 30 et de 19 h à minuit.

(Photo archives tmv)

Visiblement, nous ne sommes pas les seuls à avoir flashé sur Boui-Boui, l'adresse affichant souvent complet (donc… Pensez à réserver !). Ici, c'est ambiance conviviale. On rit, on sourit, on se détend et on se délecte. Dans l'assiette, c'est un doux régal : recettes alliant traditionnel et originalité, présentations travaillées, plats authentiques, le tout porté par un service adorable. On peut passer de la terrine de cochon au Montlouis, à l'effiloché d'agneau cuit 7 h, ou goûter au pavé de cabillaud posé sur son risotto à l'encre de seiche… La carte change toutes les semaines, mais la qualité est toujours au rendez-vous. Et avis aux viandard(e)s : le soir, Boui-Boui se transforme en « bar à bidoche » !

> Formule du midi à 27,50 € (entrée-plat-dessert).

N.Y.C BISTRO

Au 21 rue des Déportés. Ouvert mardi et mercredi midi, et du jeudi au samedi midi et soir.

N.Y.C Bistro, c'est la petite surprise de Tours . Sa devanture ne paye pas de mine et ne laisse pas présager du bel accueil et des jolies assiettes qu'on va trouver (et déguster) à l'intérieur. Et malgré le nom du restaurant, on est ici loin de la cuisine 100 % américaine. Non, le N.Y.C Bistro va plutôt ravir les papilles avec un œuf mollet norvégienne sur un pain brioché et son gravlax de saumon, ou avec un filet de cabillaud en croûte de chorizo par exemple. Tout est fait maison, le service est impeccable et l'équipe aux petits soins. Et, en point bonus, une mini addition pour un rapport qualité-prix excellent !

> Menus à 15-20 €.

OBIST'RO

Au 9 rue Gambetta. Ouvert du mardi au samedi midi (le soir également le jeudi et vendredi).

Ce n'est pas forcément le coin auquel on pense pour un déjeuner le midi. Pourtant du côté des rues perpendiculaires à la rue Nationale, on peut trouver une petite adresse bien sympathique, pleine de surprises. Rue Gambetta, OBist'Ro propose en effet une carte courte (gage de qualité), de la gastronomie d'inspiration française avec produits de saison et du fait-maison (les travers de porc, le plat signature, est au top !), toujours présentée dans des assiettes soignées. Et puis, cette douce ambiance familiale rajoute un petit quelque chose que l'on aime bien.

> Formule du midi de 24 € à 29 €.

LES BROCANTEURS

Au 14 place de la Victoire. Ouvert du mardi au samedi pour le déjeuner et dîner les jeudis et vendredis soirs.

(Photo archives tmv)

Sur la place de la Victoire, cette brasserie bien gourmande et conviviale est le lieu idéal pour se poser un midi, le temps d'un déjeuner ou simplement pour boire son petit café. L'ambiance est décontractée, mais ce bistrot de cuisine du marché de saison offre des recettes sérieuses et bien réalisées. L'ardoise change régulièrement et si les classiques sont bel et bien présents, Les Brocanteurs c'est aussi des propositions un peu plus surprenantes (on avait à l'époque repéré la fricassée de calamars aux rattes de Touraine). Au final, une cuisine traditionnelle et maison faite avec goût et savoir-faire.

> Menus entre 21,90 € et 26,90 €.

CÉCI'BON

Au 35 rue Briçonnet. Ouvert du mardi au samedi, midi et soir.

Une formule du midi entrée-plat à 16 euros ou une totale entrée-plat-dessert à 18 euros… C'est peu dire qu'on est sur de l'excellent rapport qualité-prix au Céci'Bon. En cuisine, ça carbure et les bonnes idées

mais aussi…

Classique parmi les classiques et toujours efficace, **DAGOBERT** plaira aux amateurs de bistrot rétro, tout en affichant une très belle carte de vins. (31 rue du Grand Marché)

Cuisine tradi à base de bons produits au menu du **CHIEN FOU** qui, lui aussi, possède une belle cave à vins au goût de reviens-y. (7 rue de la Grosse Tour)

LE CASSE-CAILLOUX, une adresse de premier choix pour qui aime la cuisine française bien faite, gourmande, dans une ambiance plaisante. (26 rue Jehan-Fouquet)

LE BISTROT DU 60 et ses plats variés, sa cuisine locale et une ambiance sympathique comme on les aime. L'addition, elle, est très raisonnable ; il suffit de zieuter la formule du midi ! (60 rue de la Scellerie)

Le midi, c'est restaurant, cuisine tradi et petite addition pour la formule du midi ; le soir, c'est planches apéro et bar à vins : **LE BISTROT 22** devrait contenter tout le monde. (22 place Gaston-Paillhou)

Le chef connaît ses gammes à **LA MAISON COLBERT** ! Jocelyn Destouches revisite la cuisine tradi et on peut se perdre dans les jolies références de vin proposées. (26 rue Colbert)

Il y a de l'esprit, du dynamisme, de la bonne humeur de ce côté des Halles : **LES GRANDS DUCS**, c'est une bonne ambiance et des plats gourmands. Et ça, aussi bien le midi que le soir ! (1 bis place Gaston-Paillhou)

« Une cuisine simple, généreuse et sincère » : c'est ainsi que se présente **CHEZ GASTER**, charmant établissement qui a en plus le mérite de proposer des formules du midi alléchantes et pas chères. (27 rue Colbert)

changent très souvent. Travers de porc sauce barbecue, risotto de saucisse fumée ou encore panna cotta au chèvre et son crumble sont quelques unes des recettes qu'on a récemment pu trouver à l'ardoise de cette charmante adresse (à l'accueil au top) du côté de la place Plumereau. Toujours efficace !

> Formules du midi de 16 € à 18 €. Le soir, de 24 € à 28 €.

LA BODEGA BY MATHIS

Au 5 place Gaston-Paillhou. Ouvert du mardi au samedi, midi et soir.

(Photo archives tmv)

Restaurant d'une part, bar à tapas de l'autre, voilà ce qui nous attend au menu de La Bodega by Mathis et qui devrait contenter tous les goûts. Salle spacieuse, lumineuse, et dans l'assiette une portion généreuse : lors de notre test, on avait apprécié ce lieu convivial et chaleureux niché du côté des Halles. Côté carte, on reste sur du simple et efficace (tartare de bœuf ou encore ces bonnes penne au jambon et à la truffe !) et le soir, les habitué(e)s de La Bodega optent pour un large choix de tapas (coucou le tataki !).

> Tapas de 7,90 € à 11 €. Plat à partir de 15 €.

Street food / Restauration rapide

BOLL N ROLL

Au 17 rue du Commerce. Ouvert du lundi au vendredi, de 10 h 30 à 15 h, le week-end de 10 h à 17 h 30 et brunch le dimanche.

De la restauration rapide, oui. Mais de la restauration rapide saine et axée sur le bien-être. C'est le concept de Boll N Roll qui, depuis plusieurs années maintenant, joue sur le côté « healthy » et équilibre nutritionnel et diététique. Les plats sont adaptés aux régimes végétaliens, végétariens et sans gluten, et restent gourmands, concoctés également avec des produits issus du local. À l'intérieur du restaurant, on aime aussi savourer son « boll » sous ce cerisier en fleur qui ajoute beaucoup de charme à la salle.

> Boll à 15,95 €. Roll à partir de 14,95 €.

MR MARCEL

Au 38 rue Georges Courteline. Ouvert du lundi au samedi, de 7 h 30 à 14 h et de 16 h à 20 h. À emporter seulement.

(Photo archives tmv)

Des sandwiches, faits sur place, en une minute chrono ? C'est le pari de Mr Marcel, lancé par les deux amis et compères Axel Meriot et Teddy Vrignon. Dans un quartier qui manque un peu de propositions, c'est donc un plaisir d'avoir ce tout petit établissement sympa comme tout qui opte pour des sandwiches tradition ou focaccia (nos préférés, surtout celui à la moutarde jaune et cheddar affiné !) bien moelleux et parfumés. On peut également pencher pour le plat du jour (qui change constamment) ou baver devant l'étal de charcuterie basque.

> Sandwich tradition à 5,90 € ou focaccia à 7,90 €. Plat du jour à 9,90 €. Formules dès 9,40 €.

TROIS FRITES

Au 100 rue du Commerce. Ouvert du mardi au samedi, midi et soir.

(Photo Facebook Trois Frites)

Le paradis de la frite ? Il semblerait bien que ce soit ici ! Non en fait… on le sait, on en est sûr. Cette charmante adresse rue du Commerce revisite à la frite à tout va et de multiples façons. À la carte, on peut opter pour une des classiques, comme la savoyarde et ses frites recouvertes de reblochon AOP et de saucisse fumée, ou encore celle à l'effiloché de porc ou la version végé. Mais on peut aussi pencher pour une barquette personnalisée (on adore ça !) ou la frite du moment qui change régulièrement avec toujours des idées bien miam. Sur place ou à emporter, des frites, des frites, des frites !

> De 8,50 € à 13 € suivant la taille de la barquette (petite, moyenne, grande).

DWITCHER

Au 13 rue du Commerce. Ouvert du lundi au jeudi, midi et soir, et du vendredi au dimanche du midi au soir en continu.

Envie d'un casse-croûte tout simple et basique ? Eh bien… passez votre chemin ! Car à Dwitcher, on sort de l'ordinaire. L'objectif de l'enseigne est de renouveler l'art du sandwich en proposant des recettes intéressantes et travaillées. Par exemple, celle avec émietté de dos de cabillaud, pain ciabatta, pesto de cajou, avocat et coriandre. Il y a aussi la version aux gambas ou encore celle à l'effiloché de paleron de bœuf confit à basse température. De quoi changer de l'éternel jambon-beurre, ça c'est sûr !

> Sandwich de 9 à 15 €. Formule étudiante à 13 €.

LAZY SUZY

Au 27 rue du Change. Ouvert tous les jours, midi et soir, sauf dimanche le soir uniquement.

Décidément, le temps passe mais les notes ne changent pas pour Lazy Suzy ! À l'heure où nous rédigeons ces lignes, l'établissement affiche encore et toujours un joli 5/5 sur les avis Google. Ça se

mais aussi…

GOMU BURGER et ses « baogers », une franchise qui allie street food américaine et japonaise avec, en rab, une petite dose de pop culture. (28 place du Grand Marché)

Direction **LE CROQUE BEDAINE** pour le petit moment relax qui fait du bien. Ici, c'est bar à bières et surtout croque-monsieur revisité : il y a le classique mais aussi des recettes à base de poêlée d'oignons, chorizo et tabasco ou encore de ratatouille maison, légumes épicés et chèvre fondant ! (153 rue Colbert)

comprend : lors de notre chronique, la team tmv avait beaucoup aimé ces burgers à la viande effilochée cuite dans un fumoir au bois traditionnel. Forcément, le goût s'en ressent. C'est bon, moins gras, et le bœuf massé aux épices douces fait bien la différence.

> Burger de 8 € à 15 € (+ 5 € pour une formule complète).

JORDY'S STREET FOOD

Au 15 rue Nationale. Ouvert tous les jours de 11 h à 19 h 30, sauf le dimanche.

(Photo archives tmv)

Envie d'un hot dog ? Ou plutôt d'un rolls ? Ou alors simplement une petite pause gaufre et pancake ? Tout ça, c'est possible chez Jordy's, débarqué l'été dernier en haut de la rue Nationale. Les hot dogs fonctionnent très bien (il y en a même aux œufs brouillés, bacon fumé et cheddar !), tout comme les rolls. Les rolls ? Des rouleaux de pain farcis avec différentes recettes comme celle au bœuf émincé et guacamole ou encore la version raclette et oignon crispy !

> Hot dog et rolls à 6,90 € (sauf celui à la chair de homard à 14,50 €). Formule à 9,50 €.

Cuisine du monde

ÀRBOL DE VIDA

Au 107 rue Colbert. Ouvert le soir du mardi au vendredi, et le samedi midi et soir.

Un voyage culinaire en Argentine, une super expérience, un service aux petits soins et une ambiance cocooning à souhait… Aïe, difficile de repartir d'Àrbol de Vida une fois qu'on a les pieds sous la table ! La qualité est là, c'est certain. Le must, pour une bonne soirée entre copains-copines, est de prendre des planches mixtes d'empanadas (par 6 ou par 12, option végé possible), découvrir et goûter. Avec évidemment une petite bouteille de rouge… argentin bien sûr !

> Planche de 6 empanadas à 15 € ou de 12 à 29 €.

LE BISTRO THAÏ

Au 24 rue du Dr Bretonneau. Ouvert du lundi au dimanche, midi et soir.

(Photo archives tmv)

Une authentique cuisine thaïlandaise dans une ambiance… bistro ? Le mélange est surprenant et pourtant,

et les p'tits nouveaux alors ?

L'équipe de tmv n'ayant (malheureusement) pas plusieurs estomacs, certains petits nouveaux restaurants n'ont pas encore été testés par nos soins. On pense notamment au **PARADIS DU FRUIT**, un bar à jus de fruits pressés minute avec salades et plats gourmands (à l'Heure tranquille) ; à **SNAK** et ses burgers (rue du Commerce) ; aux gaufres sucrées et salées du **CAFÉ DE PAULA** (au CCCOD), à **ASSAFRE** qui a fait peau neuve et lance un nouveau concept (rue Eugène-Süe), sans oublier le restaurant **CASE**, ouvert depuis le 1er mars (rue Etienne-Marcel).

On a également repéré **LE VERJUS**, restaurant bistronomique qui doit arriver dans le vieux Tours en mai et **MAISON GLORIA** qui ouvrira ses portes d'ici peu place Jean-Jaurès. Promis, on goûtera tout ça pour tout vous raconter…

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

ça fonctionne parfaitement au Bistro Thaï ! L'établissement ouvert par Piluek Thongwong n'épouse pas les codes habituels du restaurant thaï traditionnel, mais rien ne jure ici. Et surtout, dans l'assiette, c'est un voyage culinaire qui nous attend. Poh pia pak (nems aux légumes), thaï kai (nouilles sautées au poulet) ou encore panaeng mooh (porc au curry rouge) et bien d'autres : l'essentiel y est et les plats, servis dans une jolie vaisselle, sont copieux ! À noter également, une petite formule du midi sympathique pour 21 euros.

> À la carte, plats de 15 € à 23 €.

HOKANE RAMEN

Au 63 rue Blaise-Pascal. Ouvert tous les jours, midi et soir, sauf le mardi (soir uniquement).

Dans une rue pas franchement reconnue pour ses restaurants, Hokane Ramen est un bon plan qui vaut aussi bien pour ses bentos que pour ses ramens bien copieux, un plat que bien des amoureux/ses du Japon attendaient de voir débarquer à Tours. Le lieu offre en plus une jolie déco asiatique, où l'œil peut se balader sur les nombreux mangas rangés. À noter que Hokane ne fait pas que des ramens. On retrouve également à la carte son lot de sushis et de makis.

> Ramens à 15,50 € et bentos à 19 €.

KABULI

Au 10 place du Général Leclerc. Ouvert du lundi au samedi, midi et soir.

Un vrai voyage attend les gourmets avec Kabuli. Aussi bien pour le décor (musique tradi, grand arbre qui s'échappe du mur et remonte jusqu'au plafond…) que dans l'assiette : Kabuli, c'est une cuisine franco-

(Photo archives tmv)

afghane pleine de saveurs, mettant notamment en valeur le Kabuli Palaw, plat emblématique d'Afghanistan (possible en version végé) servi dans une grosse marmite cuite aux motifs colorés. C'est équilibré, copieux et très parfumé. Une adresse originale à deux pas de la gare.

> Menu de 27,50 à 32,50 €. Formule du midi à 20 €.

Et en bonus…

TUTU

Au 7 place Gaston-Paillhou. Ouvert du mardi au jeudi soir, le jeudi-vendredi midi et soir, et le dimanche midi.

« À Loire et à manger », c'est le credo de TuTu, cet adorable bar à vin implanté en plein quartier des Halles, né des deux chefs tourangeaux Olivier Arlot et Henri Leclerc. Avec, à sa carte, un sacré paquet de jolis breuvages (il faut vraiment être difficile pour ne pas trouver son bonheur dans toutes ces références de vins de Loire !) et pour tapisser l'estomac, son lot de tapas (ah, la bonne idée des croquetas de jambon de truie…), de charcutailles et autres canailleries à se mettre sous la dent. Bref, un endroit idéal pour ripailler comme il se doit.

> Tapas entre 6 € et 18 €. Vin au verre ou bouteille.

LE SALON BLEU

Au 17 avenue de Grammont. Ouvert du mardi au samedi, de 8 h 30 à 18 h 30.

(Photo archives tmv)

Charmante adresse près de la place Jean-Jaurès, le Salon Bleu (qui porte bien son nom) est un vrai cocon. On s'y sent bien, c'est tout doux et cosy, le cadre est chaleureux. Il est possible d'y faire une simple halte pour sa partie coffee shop, ou alors – puisqu'on est dans un guide des restaurants – manger un bout le midi. La carte est courte donc efficace, les plats bien exécutés, l'addition plus que raisonnable ! On se souvient encore de notre petit risotto au céleri rave, gorgonzola, noisettes et jambon et du curry rouge au lait de coco….

> Plats à la carte de 15 € à 18 €. Formule snack à 14 €.

COLLETTE

Au 24 rue du Docteur Bretonneau. Ouvert du mardi au vendredi, de 10 h à 18 h et le samedi jusqu'à 18 h 30.

Depuis son ouverture, Collette en a fait des adeptes ! Dans ce joli café-restaurant à l'ambiance toute cosy et chaleureuse, il faut opter pour la spécialité : les briochés. Ces sandwiches savoureux se déclinent sous plusieurs formes (on vous conseille vivement le « papy » avec sa combinaison jambon-comté-crème truffée) avec, en prime, le brioché de la semaine qui change… toutes les semaines (c'est bien, vous avez suivi). Au menu également, un bowl et de délicieux desserts (Marie Collet aux manettes a fait ses armes dans des étoilés et à la brigade pâtisserie du grand Jean-François Piège). Et le samedi, c'est brunch pour bien finir la semaine.

> Brioché de 8 € à 11 €. Bowl à 13,50 €. Brunch de 15 € à 29 €.

mais aussi…

MI-FAIM MI-RAISIN qui est désormais une trattoria à quelques mètres de la gare, offrant tous les bons et grands classiques de la gastronomie italienne. (38 rue Marcel-Tribut).

MOOM THAÏ et sa cuisine asiatique à déguster sur place ou à emporter, également dans le quartier de la gare de Tours. (12 rue Edouard-Vaillant)

Le concept shop **JOIE JOIE** et sa street food coréenne. Au menu ? Soupe de ramen, tteokbokki ou encore japchae ! (26 place du Grand-Marché)

La cuisine éthiopienne du **MAKÉDA** qui ravit toutes les papilles et tout le monde, carnistes comme végétarien(ne)s. (86 rue Colbert)

AFANDINA, pour une petite virée au Liban avec sa cuisine inventive, colorée et… copieuse ! (4 rue Berthelot)

La street food sans chichi mais bien faite de **SANTOSHA** autour de saveurs thaïlandaises fait voyager le temps d'un midi. (20-22 place du Grand-Marché)

NOBUKI, table japonaise exigeante et raffinée, portée par un service exemplaire. Avec, en plus, de très jolies présentations. (3 rue Buffon)

Burritos ? Nachos ? Tacos ? Quesadillas ? Ouiiiii ! Hop, hop, on file pour un aller simple au Mexique chez **MISTER WRAP'S**. Et en plus, il y a option veggie ! (4 rue des 3 Ecritoires)

Et bien sûr, avec votre plus belle chemise de bûcheron, **POUTINEBROS** et ses poutines comme au Québec avec du fromage qui fait skouik skouik. (21 rue de la Monnaie)

DÉLIRIUM CAFÉ

Au 16 rue Constantine. Cuisine du mercredi au samedi, de midi à 14 h 30. Planches le soir. (Bar ouvert tous les jours)

Il serait dommage de résumer « le Déli » – son petit nom pour les intimes – à sa partie bar uniquement (qu'on adore aussi à 200 %). Car le midi, l'éléphant rose accueille les estomacs avec grand plaisir. Ici, on peut opter pour une salade mais aussi et surtout se régaler de burgers copieux et généreux, toujours alléchants et travaillés avec de bons ingrédients et des garnitures bien pensées. Les récentes propositions (elles changent toutes les deux semaines) offraient par exemple une recette avec steak, tomme ail des ours, oignons frits et bacon, ou encore une autre nourrie de pommes caramélisées et andouillette. L'endroit se vit avec un mot d'ordre épicurien et le soir au menu, c'est planches, frites… et bières évidemment !

> Burgers de 12,90 € à 14,50 €. Planches jusqu'à 14,50 €.

(Photo Facebook Délirium Café Tours)

TATOUÉ TOQUÉ

Au 31 rue Briçonnet (Tours Centre) et au 16 rue Maréchal Joffre (Tours Nord). Ouvert du mardi au samedi, midi et soir pour le premier. Ouvert lundi et mardi midi, et du mercredi au samedi, midi et soir pour le second.

On aurait pu mettre le Tatoué Toqué dans la rubrique street food, mais la tête pensante du lieu est Benoît Sanchez. Et Benoît Sanchez est tout de même champion du monde de burger depuis novembre 2023 (oui, oui, ça calme). Notre chef tatoué made in Tours a donc été sacré aux World Food Championships à Dallas et a su apporter une vraie plus-value à ce plat. Ses burgers dits gastronomiques sont toujours bien gourmands et bien construits avec, en plus, un pain fait maison. Last but not least : Tatoué Toqué a deux restaurants, l'un à Tours Nord et l'autre en plein Vieux Tours.

> Burger à partir de 15,90 €.

mais aussi…

LE GOPAL, adresse à noter et à tester, l'établissement proposant une cuisine végétarienne et vegan de qualité encore trop rare en restauration. (4 avenue du Mans)

En plein Palais des Congrès, **LA GALLERY**, cuisine du midi qui propose un petit menu complet pour 20 € et ouvre aussi ses portes les soirs de spectacle. (71 rue Bernard-Palissy)

Un incontournable à Saint-Cyr-sur-Loire (on triche un peu, mais c'est tout près de Tours Nord, allez…) : **ROSE CORNICHON**, la cantine du midi qui file la pêche pour toute la semaine, grâce à une team toujours de bonne humeur et des petits plats variés et gourmands qui réconfortent. (266 boulevard Charles de Gaulle)

L'incontournable **PAULA** tout près de la gare, dont le brunch du week-end, aussi couru que fameux, rameute les foules (33 rue Charles-Gille). Et désormais, Paula a une petite sœur du côté du CCCOD… (lire ci-dessous)

TOUT SAVOIR SUR LE VIN ET LA BIÈRE (OU PAS)

Texte : Aurélien Germain

Vous avez envie de tout savoir sur le vin et la bière, sortir deux-trois anecdotes au repas ou encore avoir la réponse à des questions que vous n'oseriez poser ? Rassurez-vous, tmv est là et va vous aider.

CONSEIL N°1

Toujours avoir la bonne anecdote à raconter

Vous ne maîtrisez rien au vin ni à l'œnologie, le stress grimpe alors qu'on vient de vous demander *« Mmh dis donc, tu le trouves plutôt racé ou minéral ? »* et vos invité(e)s vous dévisagent comme si vous veniez d'avouer votre penchant pour les films de Kev Adams. C'est le moment de sortir la petite anecdote qui tue (et elle est véridique !) : 2,50 euros c'est le prix de la bouteille de piquette qui a remporté la médaille d'or du Concours international de vin Gilbert & Gaillard en 2023. Le canular avait été élaboré par Eric Boschman, meilleur sommelier de Belgique en 1988, pour une émission. Il avait présenté la bouteille à ses confrères comme *« exceptionnelle »* et lui avait apposée une fausse étiquette, « Château Colombier ». La dégustation faite, le jury a parlé de superbe vin *« au nez timide associant fruits à noyau, groseilles, chêne discret »* et à *« la bouche suave et riche »*. Vous voyez : vous n'avez pas l'air si bête.

CONSEIL N°2

Ne vendez pas un rein pour un château d'Yquem 1992

Si c'est déjà fait, félicitations vous venez de vous faire arnaquer ! En effet, ce vin vendu habituellement à plusieurs centaines d'euros n'a jamais été commercialisé cette année-là. À l'époque, l'été avait été frais et pluvieux et le début de l'automne avait subi 30 jours de pluie sur 40 alors que le domaine ne se trouve pourtant pas en Bretagne. Résultat : les très jeunes vignes n'ont rien donné d'extraordinaire et les barriques élaborées ont été éliminées. Aucun petit Yquem n'a été produit cette année-là, tout comme en 1952, 1972 et 2012. La malédiction des millésimes en 2.

Publicité

Décerné du titre de Maître Restaurateur, le Chef Emmanuel Cesary et son équipe vous reçoivent dans leur restaurant Le Concept, niché au cœur de la campagne à Cigogné (30 minutes de Tours).

Fort de son expérience et passionné par la cuisine, le Chef attache une grande importance à la qualité des produits travaillés et au choix du local pour offrir une composition 100% fait maison. Chaque plat raconte une histoire, mettant en valeur la richesse des ingrédients de la région.

Que vous profitiez d'un moment culinaire d'exception dans l'ambiance lumineuse de la salle ou sur la terrasse ensoleillée, l'atmosphère accueillante du restaurant saura vous séduire.

Menu à partir de 22€ - Entrée, plat, dessert
Menu gastronomique le week-end à 41€

MAÎTRE RESTAURATEUR

TERRASSE INTIMISTE OMBRAGÉE - PRIVATISATION
VENTE A EMPORTER - EPICERIE FINE PRODUCTEURS LOCAUX

Ouvert tous les midis la semaine, dimanche midi
Samedi soir, vendredi soir à partir d'avril

8, rue de Reignac - 37310 CIGOGNE
leconcept37.fr - 02 47 23 13 86

Le Concept

CONSEIL N°3

Apprenez les températures de service

Vous ne boiriez pas un rouge glacé ou un champagne tiède. Les vins ont aussi leur température de service. Un grand vin rouge de Bordeaux à son apogée se dégustera à 16-17°, un rouge bien tannique à 16-18°, un rosé à une dizaine de degrés, les vins effervescents à 8-9° environ, etc. Quant à la chouette piquette que vous venez d'acheter à 1 euro les deux litres, peu importe, allez-y on vous regarde.

CONSEIL N°5

Ne JAMAIS oublier son rouge au frigo

Faites bien ce que vous voulez, tous les goûts douteux sont dans la nature (la preuve, certains aiment la pizza hawaïenne) mais sachez qu'en faisant cela, les tanins et les autres composés de la peau du raisin deviennent davantage astringents. Un joli mot qui signifie que vous allez sentir un côté râpeux pas très sympa, une sorte de sécheresse, de rudesse en bouche. Si vous avez un sous-sol, c'est parfait pour l'y conserver. Un lieu sombre, calme et frais, entre 10 et 15° et hop ! Côté blanc et rosé, il n'y a évidemment aucun souci pour les mettre au frigo.

CONSEIL N°4

Bien tenir son verre

Pour faire simple, l'idéal est généralement de tenir la tige et non par le calice (la partie où il y a le vin). Parce que : 1) vous allez réchauffer le vin et 2) vos petits doigts knacki®vont laisser plein de traces sur le verre.

Si celui-ci vous paraît un peu lourd au porter, soit 1) vous l'avez trop rempli. Faites-le au tiers, c'est le mieux. Soit 2) vous avez la carrure d'un coton-tige (lâchez ce vin et allez plutôt à la salle de sport).

* L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

CONSEIL N°1

Savoir conserver sa bière

Vous voilà avec un pack de magnifiques bières artisanales. Mais où le stocker ? C'est vrai que l'on a tendance à aller vers le frigo (oui, oui, on vous voit avec le bac à légumes), mais ce n'est pas nécessaire de le faire en permanence. L'idéal serait de conserver sa bouteille à température stable, par exemple entre 10° et 14°C. Choisissez de préférence un endroit frais et obscur : la bière craint la lumière (un peu comme la chambre d'un ado prépubère) et la chaleur (vous l'avez, le goût de la fameuse binouze en plein soleil l'été en terrasse ?).

CONSEIL N°2

Savoir laver son verre

Le verre à bière se nettoie à l'eau… mais pas au liquide vaisselle ! (c'est un corps gras) L'autre erreur habituelle consiste aussi à le sécher avec un torchon. Mais les puristes vous le diront : le mieux est de laisser s'égoutter le verre. Observez votre torchon sur l'évier : il vient de frotter la poêle qui a servi à cuire un cabillaud, il est vieux et perd de petits bouts, et le petit Jean-Kévin s'y est essuyé ses petites mains dégoûtantes. Alors, toujours envie de sécher votre verre avec ?

CONSEIL N°3

Sortir la bonne petite anecdote qui va bien

Comme pour le vin (cf. point 1 de la partie précédente), vous vous retrouvez seul(e) face à des féru(e)s de bière qui parlent « dry hopping », « turbidité » et ont « flashé sur cette nouvelle micro-brasserie bio à Saint-Rémy-en-Bouzemont, han ! ». Bref, de parfait(e)s zythologues (c'est un expert en dégustation de bières – celle-là, elle est cadeau).

Dégainez donc l'anecdote de l'Islande : dans ce chouette petit pays, la consommation de bière de plus de 2,25 % y a été interdite jusqu'en… 1989 ! L'alcool, lui, y a été prohibé de 1915 à 1921, année à laquelle l'Espagne a déclaré qu'elle refuserait l'export de poissons islandais si celle-ci n'acceptait pas ses vins.

Pour la bière, les autorités pensaient qu'une légalisation de la bière entraînerait une augmentation de la consommation occasionnelle. En outre, le breuvage était intimement associé au méchant Danemark, pays dont l'Islande était lié jusqu'à son indépendance en 1918. Ce n'est donc finalement que le 1er mars 1989 que la bière a été légalisée. Depuis, c'est un jour qui est célébré à travers tout le pays.

Voilà, avec votre anecdote, vous avez la classe. Faites-vous mousser.

CONSEIL N°4

Connaître les trois styles de bières

Oui, cela peut toujours servir. Il existe donc les ales, les lambics et les lagers, en fonction de leur fermentation. De rien.

CONSEIL N°5

Avoir le bon verre

Chaque bière a généralement son verre qui lui convient, afin que les arômes s'épanouissent au mieux et que vous n'ayez pas l'air trop bête à la boire dans un verre à moutarde. Pour les lambics, tentez la flûte, tandis qu'on opte plutôt pour un bock pour les lager et les pils. Une bière d'abbaye ou trappiste est préférable avec un verre large évasé. Enfin, distinguez le verre droit sans pied (votre pinte) et la chope (comme une pinte, mais avec une anse quand vous êtes trop ivre pour la tenir correctement).

L'INFO BONUS

La P'tite Maiz, la brasserie artisanale de Notre-Dame d'Oé, fête cette année ses 8 ans. Le 6 avril, elle organisera des visites des lieux, des animations, une fanfare et des DJ sets.

* L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

MINISTÈRE
DES ARMÉES
Liberté
Égalité
Fraternité

Job Dating

LE **23 MARS** 2024

14H00 - 18H00

Tu as entre **13 et 29 ans** !

Viens découvrir les métiers de l'armée de l'Air et de l'Espace sur la **Base aérienne de Tours**

Conférences
Présentations matériel
Animations

Inscris-toi !

Inscription Obligatoire

90 1934 - 2024 ARMÉE DE L'AIR & DE L'ESPACE

BASE AÉRIENNE 705 Tours

BASE AÉRIENNE 273 Réunion

@base_aerienne_705

GUIDE MICHELIN

Étoiles à Tours

Lundi 18 mars, c'est au Palais des Congrès de Tours que se déroulera la célèbre cérémonie de remise des Étoiles Michelin. *« L'intégralité des cheffes et des chefs à la tête des restaurants étoilés français, ainsi qu'un large parterre de professionnels, célébrités du secteur (...) seront conviés »*, a annoncé le groupe. En amont de ce rendez-vous (non ouvert au public), un Village gourmand, quant à lui accessible à tous, prendra place le dimanche 17 mars, de 11 h à 19 h, sur le terre-plein central du boulevard Heurteloup. On y trouvera des restaurateurs, des producteurs locaux, des viticulteurs ou encore des food-trucks.

JUSTICE

Amende pour Augis

Frédéric Augis, le président de Tours Métropole, était jugé au tribunal le 7 mars dernier pour « outrage à personne dépositaire de l'autorité publique » et « injure publique à caractère racial par dépositaire de l'autorité publique » (lire tmv #462). Au mois d'avril dernier, il avait dit à Cédric de Oliveira, vice-président de la Métropole, *« je t'emmerde, sale Portugais »* lors d'un conseil métropolitain agité. SOS Racisme et la Licra avaient porté plainte, mais pas Cédric de Oliveira. La procureure a requis une amende de 12 000 euros, dont 8 000 avec sursis. La décision a été mise en délibéré au 11 avril prochain.

PRISON

Surpopulation carcérale

Triste record pour la maison d'arrêt de Tours : la surpopulation carcérale y a frôlé les 240 % en février. Un chiffre historique, d'après les syndicats. Ce qui a poussé le directeur à alerter les autorités judiciaires. La prison dispose effectivement d'une capacité de 145 places réparties en 135 cellules, mais au 26 février, 307 personnes y étaient détenues. Des transferts ont donc été réalisés vers d'autres établissements périphériques, baissant le taux de surpopulation à 206 %. La situation est la même partout : en France, au 1er février dernier, on comptait 76 258 personnes incarcérées pour 61 737 places.

RUE DE SUÈDE

Nouveau visage

La rue de Suède, à Tours Nord, va être réaménagée dès juillet. À l'occasion de travaux pour la collecte des eaux usées, la Métropole va refaire entièrement cette rue et la sécuriser (une vingtaine d'accidents en 10 ans), avec une vitesse abaissée à 30 km/h et des carrefours surélevés. Une piste cyclable bidirectionnelle doit aussi être mise en place. Renaturer le ruisseau de la Petite Gironde et améliorer la gestion des débordements sont aussi au programme. Une réunion publique se tiendra le 14 mars, salle des Compagnons des devoirs. Les habitants sont aussi invités à donner leur avis en ligne sur tours-metropole.fr jusqu'au 2 avril.

UNE UNITÉ LABELLISÉE AU CHRU

À Clocheville, l'unité Consultation douleur pédiatrique du CHRU vient d'être labellisée par l'Agence régionale de santé. Elle est consacrée aux douleurs chroniques des enfants.

(Photo archives NR)

Les faits

Une nouvelle unité labellisée au CHRU de Tours ! Localisée à l'hôpital de Clocheville, elle est *« la seule de la région Centre Val-de-Loire, labellisée par l'ARS, comme structure de prise en charge de la douleur chronique pédiatrique »*, annonce le CHRU. Rattachée au pôle Enfant, elle est composée de trois médecins, d'un psychologue, d'une infirmière, d'une cadre de santé et d'une secrétaire. Au-delà de cette équipe pluridisciplinaire, *« nous travaillons aussi avec des kinés, des psychomotriciens, des psychologues, des hypnothérapeutes... »*, précise la Dr Florence Uettwiller. *« L'objectif est de constituer un réseau de soins, un véritable maillage de professionnels, au plus près des patients. »*

Quelle prise en charge ?

Maux de tête, douleurs aux membres ou encore au ventre… Certain(e)s jeunes patient(e)s, avec un long parcours médical derrière eux, souffrent et continuent d'avoir mal même si la maladie n'est plus « active ». Cette unité intervient à ce moment-là. Elle va, en priorité, prendre en charge les douleurs chroniques, c'est-à-dire de plus de trois mois, et liées, donc, *« à des pathologies (notamment maladies inflammatoires du tube digestif, rhumatismes inflammatoires, céphalées, migraines ou douleurs post-opératoires) ainsi que des douleurs dysfonctionnelles inexpliquées mais ressenties (douleurs abdominales ou ostéoarticulaires fonctionnelles, céphalées, syndromes douloureux diffus...) »*.

En deuxième lieu, l'objectif *« est de donner un avis d'expert dans des situations difficiles de douleur aiguë ou provoquée par les soins »*, explique l'unité dans un communiqué.

Aider l'enfant

Dans les colonnes de la Nouvelle République, la Dr Florence Uettwiller indiquait que l'unité fait tout pour être au plus près de l'enfant et l'aider : *« D'abord, on le rassure. On le croit ! Ensuite, on remet du sens, on tente de faire la différence entre la douleur, la peur... On les remet en mouvement dans leur vie. »*

● *Aurélien Germain*

La Charrette

MAGASIN DE PRODUCTEURS
www.lacharrettedesproducteurs.fr

Pâques approche !

Réservez vite votre agneau et vos pâtés de Pâques…

12 producteurs de Touraine réunis vous proposent :
viande de bœuf, veau, agneau, porc, volailles, escargots, foie gras, fromages de chèvre et vache, légumes, fruits, miel... en direct des fermes.

Rte de Loches - 37170 **CHAMBRAY-LÈS-TOURS** - Tél. 02 47 27 93 71
Email : lacharrette37@orange.fr
Mardi, mercredi et jeudi : 9h30-13h et 15h-19h.
Vendredi : 9h30-19h. Samedi : 9h30-18h.

2, rue du Clochet - 37320 **TRUYES** - Tél. 02 47 56 92 40
Email : lacharrettedetruyes@orange.fr
Mardi, mercredi et vendredi : 9h30-13h et 15h-19h.
Jeudi : 9h30-13h. Samedi 9h30-13h et 15h-18h.

Le billet

C'EST UN DÉBUT

Au service communication du Palais de Buckingham, l'autre semaine, est arrivé Peter. Il a 16 ans et, plus tard, il voudrait travailler dans la com'. Il tombe à un moment clé, Peter. Dans les bureaux, c'est l'effervescence. Il y a un problème (en anglais, on appelle ça « issue » : ils sont fous ces Anglais). Kate n'est pas au mieux de sa forme. Elle a été opérée en janvier et elle n'a plus fait d'apparition publique depuis, alors que d'habitude, elle ne passe pas une semaine sans son bain de foule. Il faut agir, il faut rassurer. Oui, mais comment ?

Peter en parle à son chef de bureau. Il dit qu'avec l'intelligence artificielle, on peut faire des tas de choses. *« Par exemple ? »* demande le monsieur à cravate. Par exemple, une photo de la princesse entourée de ses enfants, à l'occasion de la fête des mères britannique. *« Marvelous ! »*, s'exclame le chef. Peter passe la nuit sur son petit ordi de bureau. Et il est drôlement content du résultat. Une Kate plus vraie que nature, souriante et tout. C'est vrai que, quand on zoome, on voit un peu la retouche sur la veste de Charlotte et que la princesse de Galles ne porte pas d'alliance. Mais pour une première, franchement, on n'est pas mal du tout ! ● *Matthieu Pays*

FIN DE VIE
Bientôt une loi

C'était un des engagements forts d'Emmanuel Macron pour son second mandat. La loi sur la fin de vie devrait être présentée à l'Assemblée nationale le 27 mai. Dans un entretien à La Croix et à Libération, le Président en a tracé les grandes lignes. Le texte devrait ouvrir la possibilité pour un patient de demander à mourir mais cet acte sera encadré par des conditions strictes. Seules pourront y avoir accès les personnes majeures, capables d'un discernement plein et entier, atteintes d'une maladie incurable avec un pronostic vital engagé à court ou moyen terme et confrontées à des souffrances impossibles à soulager.

MONICA
Terrible bilan

La tempête Monica a entraîné des précipitations très importantes, notamment sur les départements du Gard et de l'Ardèche. Le bilan humain est très lourd. Dans le Gard, on dénombre désormais quatre morts. Un automobiliste emporté sur un pont submersible, deux femmes retrouvées dans une voiture et un homme repêché dans le Gard, le lundi matin. Une famille a été piégée par les eaux dans sa voiture. La mère a pu être secourue, mais on est toujours sans nouvelles du père de famille et de ses deux enfants. En Ardèche, les crues ont également fait une victime, un homme qui était venu inspecter sa centrale hydroélectrique.

OSCARS
Oppenheimer rafle tout

Le biopic sur le créateur de la bombe atomique n'a laissé que des miettes aux autres films sélectionnés. Oppenheimer s'adjuge l'Oscar du meilleur film et celui de la meilleure réalisation pour Christopher Nolan. Mais il remporte aussi cinq autres statuettes, dont celle du meilleur acteur pour Cillian Murphy. Justine Triet et son compagnon Arthur Harari décrochent le prix du meilleur scénario et bouclent une moisson de récompenses assez impressionnante. Il se murmure que le grand Steven Spielberg aurait longuement discuté avec les scénaristes et même évoqué l'hypothèse d'une future collaboration.

Vivre mieux le cancer en Touraine

SAMEDI 16 MARS 2024

10h30 - 18h00

Palais des congrès de Tours

Stands

Ateliers

Conférences

Expositions

Associations et professionnels de soins de support seront présents pour vous informer et vous aider à mieux vivre le cancer au quotidien.

Conférence

Pr Robert Courtois

L'Estime de soi

Avant et après un cancer

Café des aidants

Séance photo offerte

« Image de soi »

Spectacle

One Woman Show

GRATUIT - OUVERT A TOUS - 26 bd Heurteloup - 37000 TOURS

Informations : 02 47 39 20 20

Marmara SpikeLigue - Saison 2023-2024
TOURS VOLLEY-BALL
VS
SNVBA
Saint Nazaire Volley Ball Atlantique
1972
TOURS
ST NAZAIRE
SAMEDI 16 MARS 20H
Palais des Sports de Tours
LNV
VOLLEY
MARMARA SPIKE LIGUE
Billeterie disponible sur :
www.toursvolleyball.com

Les tourangeaux

L'UST SE RELANCE

(Photo NR - Hugues Le Guellec)

Quatre défaites d'affilée, cela commençait à faire beaucoup et la victoire contre Rochefort était indispensable. Les joueurs de l'UST ont dû se montrer héroïques pour venir à bout (30-16) d'une formation solide et talentueuse. L'UST a laissé filer sa place de leader dans la bataille mais elle n'est qu'à un point et l'adversaire du jour, troisième, est relégué à six longueurs.

DURE SEMAINE POUR LE TVB

(Photo NR - Hugues Le Guellec)

Les montagnes russes continuent pour le champion de France de volley. En une semaine, le TVB a concédé deux défaites en championnat où il pointe désormais à la cinquième place et il a aussi dit adieu à la Coupe de France, qui était un de ses objectifs de la saison. Tenants du titre, les Tourangeaux se sont inclinés face à Nantes-Rézé. Il reste deux matchs à disputer dans la saison régulière. Il faut les gagner tous les deux pour espérer décrocher une place européenne et l'avantage du terrain en play-off.

L'événement

Tours FC : À quand la vente ?

(Photo NR - Hugues Le Guellec)

C'est un peu le serpent de mer du football régional : la succession de Jean-Marc Ettori à la tête du Tours FC. On en parle depuis près de dix ans et on ne rappellera pas l'intégralité des épisodes précédents. Il faudrait pour cela bien plus d'espace que cette petite page de tmv. Mais, pour faire simple, on peut dire que tout le monde, à commencer par le premier intéressé, est d'avis que l'actuel président du club devrait passer la main.

Le Tours FC est soumis aux obligations d'un redressement judiciaire, il est englué dans une poule de National 3 dont il ne parvient pas à sortir et, de toute évidence, le fil est rompu entre l'investisseur et les divers partenaires locaux.

Pour la première fois depuis quatre ans, Jean-Marc Ettori était présent dans les tribunes de la Vallée du Cher, samedi dernier, à l'occasion du match retour contre Poitiers. On se souvient que le match aller avait dû être interrompu suite à des incidents en tribune impliquant le groupe des Turons 1951. À cette occasion, nos confrères de La Nouvelle République ont eu l'occasion de faire le point sur la future vente du club avec le président. Jean-Marc Ettori a réaffirmé que la transaction n'avait jamais été si proche d'aboutir. *« Des discussions sont engagées, bien engagées, mais je ne peux pas en dire plus, car la DNCG doit donner son feu vert. Peut-être fin mars ? Fin mai ou début juin ? Je ne sais pas encore. Ce que je peux dire, c'est que nous avons trois groupes plus qu'intéressés. Pour la première fois depuis dix ans, ce sont des gens sérieux et qui ont les moyens. »*

> **PEUT-ÊTRE UNE VENTE AVANT LA FIN DE LA SAISON**

La piste la plus avancée semble être celle d'un investissement belgo-suisse, mais il existe aussi des tractations pour constituer un groupement d'investisseurs français. La troisième option reste plus mystérieuse.

Si la vente pourrait être conclue avant la fin de la saison, la montée en National 2, elle, semble de moins en moins probable. Car, sur le terrain, c'est Poitiers qui s'est imposé (1-2). Le club de la Vienne, deuxième, se relance à la poursuite du leader Montlouis. Le TFC, lui, est relégué à 13 longueurs. ● *M.P. (avec La Nouvelle République)*

LES REMPARTS À L'ASSAUT

C'en est fini de la saison régulière en D1 de hockey sur glace. Comme la saison dernière, les Remparts de Tours terminent à une belle 6e place, décrochée sur le gong face à Mont-Blanc lors de la dernière journée. Cela leur ouvre les portes d'un quart de finale en forme de remake de la finale de l'an dernier, face à Epinal. Si leur parcours pouvait être aussi beau…

DÉCEPTION POUR LE TMB

(Photo archives NR - Julien Pruvost)

Les basketteurs du TMB ne cachaient pas leurs ambitions à l'entame des play-off de la poule haute de Nationale 1, qui peut ouvrir les portes de la Pro B. Hélas, les Tourangeaux ont chuté d'entrée (72-84), face à une équipe d'Andrézieux qui, sur le papier, était à leur portée. Il faudra se ressaisir très vite pour espérer quelque chose dans cette fin de saison tendue.

LE CTHB TOUJOURS EN COURSE

Décrocher une place européenne, c'est l'enjeu majeur de cette fin de saison pour les handballeuses du CTHB. Actuellement 5e, elles sont à la lutte avec Paris pour obtenir le précieux sésame. Après une défaite rageante contre la lanterne rouge, la Sella Saint-Maur, l'heure était à la rédemption face à Strasbourg. Et la victoire, nette et sans bavure (28-20) fut au bout. Reste à conserver ce niveau jusqu'à la ligne d'arrivée.

Texte et photos : Émilie Mendonça

DROIT AU BUT

« Quand un jeune qu'on accompagne finit par s'inscrire à la soirée foot du centre social, peut-être qu'on ne le verra plus, car il fréquentera d'autres structures. Pour nous, c'est gagné ! »

À l'écoute de la rue

Si on allait un peu vite, on dirait que Tiphaine Le Berre est « éduc' de rue ». Le terme exact, auquel elle tient tout autant, est « éducatrice de prévention spécialisée », car parcourir les allées du quartier des Fontaines n'est qu'une partie de son quotidien.

Une maman qui ne sait plus trop comment gérer son ado. Un lycéen un peu perdu dans sa scolarité. Une autre en profond mal-être... Tiphaine Le Berre est amenée à traiter des problématiques variées, au coin d'une rue, ou dans le Cube, le local situé entre le 3 et le 5 de la rue Verdi aux Fontaines. *« Dans chaque quartier où nos services sont présents, il y a un local ou un appartement, pour pouvoir accueillir les jeunes ou leurs familles dans un cadre serein »*, explique l'éducatrice en prévention spécialisée, salariée du Département.

Sur le canapé du Cube, Tiphto nous fait son regard de velours. Ce dinosaure en peluche choisi par de grands ados doit son nom aux prénoms des deux éducateurs, Tiphaine et Thomas. Le babyfoot à côté pourrait être trompeur : *« Nous ne sommes pas un centre social bis, où on vient s'inscrire à des activités. Notre objectif est d'aller chercher les jeunes qui se tiennent justement en retrait de ces structures, de ces autres acteurs du territoire. »* Et c'est en étant immergés sur le terrain que les éducateurs spécialisés y parviennent (ou pas, selon les cas).

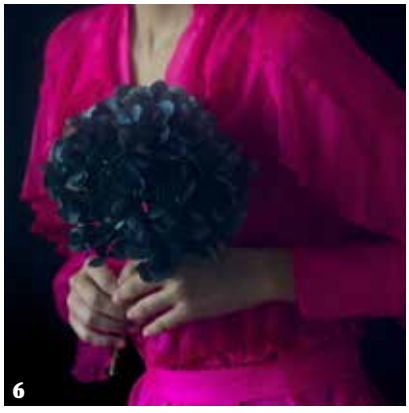
Donc oui, bien sûr, une partie du métier consiste à arpenter les rues du quartier, à s'arrêter devant les halls d'immeubles pour parler avec ceux qui y tiennent les murs. Aux Fontaines, Tiphaine et Thomas ont ainsi un parcours-type, qui passe par les lieux les plus fréquentés. Mais ce n'est pas tout ! Tiphaine est aussi souvent au Cube, où des permanences sont assurées. Et à force de ténacité, et de liens tissés au long cours avec les habitants, ceux-ci ont trouvé l'astuce : permanence ou pas permanence, si les volets sont ouverts, c'est qu'il y a du monde et qu'on pourra y trouver quelqu'un avec qui dialoguer. Dans l'anonymat, sans contrainte de temps, en toute liberté. D'ailleurs, ça ne trompe pas : ici, on ne tient pas de dossier sur les gens qu'on rencontre, que ce soit une rencontre unique ou un suivi sur quelques mois. Un élément essentiel pour instaurer un climat de confiance. C'est aussi pour cela que le tutoiement est souvent de rigueur. *« On n'est pas en position de supériorité : on écoute d'abord le besoin de la personne, avant d'être à ses côtés dans les démarches qui nous semblent pertinentes pour l'aider. »*

Esprit d'analyse, connaissances en sociologie et en psychologie... Educ' de rue c'est un métier, qui ne consiste pas qu'à se balader dans les rues. Il y a aussi les chantiers éducatifs et projets collectifs avec des partenaires variés (Terres du Son, les Restos du Cœur et bien d'autres), ou le Street Van du Département que les éducateurs amènent dans des collèges des quartiers prioritaires de la politique de la ville, pour rencontrer et sensibiliser les élèves à des questions variées, en concertation avec les équipes enseignantes. Parce que pour aller à la rencontre des ados égarés, il faut être présent sur tous les terrains ! ●

En savoir +

Qui fait quoi ?

Les missions de prévention spécialisée relèvent de la Métropole, mais en Touraine c'est le Département qui la met en œuvre et en moyens, avec onze éducateurs à Tours et sept à Saint-Pierre-des-Corps. Leurs actions se déclinent en deux volets : la protection de l'enfance, et la prévention, auprès des jeunes de 11 à 21 ans et de leurs parents. Ils n'exercent pas le même métier que les médiateurs qui sont aussi dans la rue, ou que les animateurs présents dans les centres sociaux. Mais tous ces acteurs travaillent la main dans la main, pour le bien commun !



GAGNEZ DES PLACES POUR RAMON ET LES CIGALES

Ils sont de retour ! Ramon et les Cigales seront en concert à Oésia, à Notre-Dame d'Oé le 11 avril. Au menu ? Vingt-cinq (oui, oui, 25 !) musiciens sur scène pour de la chanson française, mais aussi du swing, du rock ou encore de la musette. Participez à notre tirage au sort pour gagner des places, en envoyant nom+prénom à redac@tmvtours.fr (objet : Oésia). Les gagnant(e)s seront contactés par mail début avril.

14 MARS

1 CUVÉE SCÈNE LOCALE 2023

Cela fait sept ans que cela dure. Tous les ans, une pléiade d'amoureux de la musique sous toutes ses formes récompensent le meilleur de la production locale. Trois prix sont remis au cours de la soirée : Album de l'année, Clip de l'année et Groupe ou artiste de l'année. Et il y a aussi deux concerts de Jim Ballon et de Bash Barrow. Depuis 2017, des noms comme Thé Vanille, Strawberry, Mazette ou Jekyll Wood, ont déjà été récompensés.

À 18 h 30, au Temps Machine, à Joué-lès-Tours. Gratuit.

15 MARS

2 JEKYLL WOOD

Eh oui, on en parlait dans la brève juste au-dessus. Jekyll Wood, c'est un des artistes les plus singuliers et les plus marquants de la jeune scène tourangelle. Guitariste, mais aussi beat-boxeur, batteur et chanteur, il ne se laisse ranger dans aucune case. Et nous aurons ce vendredi, l'occasion de le retrouver en version intimiste.

À 19 h, à la bibliothèque municipale de Vouvray. Gratuit. Inscription obligatoire au 02 47 52 68 89 ou par mail : bibliothèque@vouvray.fr.

3 L'OCCUPATION

Et non, il ne s'agit pas d'un nouveau spectacle sur la période noire de l'occupation nazie. C'est l'histoire d'une femme qui vient de se séparer de l'homme qui partageait sa vie depuis cinq ans. Elle découvre qu'il va emménager avec une autre et cela déclenche en elle une folle jalousie. Elle va, dès lors, passer tout son temps à tout découvrir de sa rivale. Une obsession amoureuse avec les mots d'Annie Ernaux et l'interprétation d'Anne Consigny.

À 20 h 30, à l'Escale de Saint-Cyr-sur-Loire. De 8 à 28 €.

DU 15 AU 17 MARS

4 HOLIDAY ON ICE

Vous ne le saviez peut-être pas, mais Holiday on Ice est né le jour de Noël. Et d'un Noël qui commence à dater un peu, puisque c'était en 1942, dans l'État de l'Ohio. C'est, pour être clair, le plus vieux spectacle encore en activité au monde. Cela nous fait quand même 330 millions de spectateurs, 60 000 représentations de plus de 100 spectacles différents. Tous les ans, un thème et une histoire inédits, mais toujours la même magie ! Cette année, place à « Aurore ».

Le 15 à 20 h, le 16 à 14 h et 17 h 30 et le 47 à 14 h, au Parc des Expositions de Tours. À partir de 29 €.

16 MARS

5 LECTURES AVEC BRIGITTE FOSSEY

Cela ne vous a, on l'espère, pas échappé : nous sommes en plein Printemps des poètes, cet événement multiforme qui met (quelle belle idée), la poésie à l'honneur. C'est dans ce cadre que Brigitte Fossey vient prêter sa belle voix aux fables de La Fontaine. Elle sera accompagnée par le piano de Danielle Laval, qui convoquera Bach, Chopin et Michel Legrand.

À 20 h 30, à l'Espace culturel Yves Renault de Chambray-lès-Tours. De 12,70 à 15,35 €. Enfants : 4 €.

15 ET 17 MARS

6 LUISA MILLER

OK, on est d'accord, ce n'est pas l'opéra le plus connu de Verdi. Mais ce n'est pas pour cela qu'il faut le regarder avec l'air dédaigneux de renard devant le raisin vert. Les grands thèmes romantiques sont bien de la partie et la production a de quoi imposer le respect. Coproduction internationale, le spectacle sera joué dans neuf théâtres en France, en Italie et en Pologne.

Le 15 à 20 h et le 17 à 15 h, à l'Opéra de Tours. De 13 à 79 €.

17 MARS

7 ÉCHOS DU PETIT SORCIER

La saga Harry Potter est aussi une saga musicale. Il y a les thèmes récurrents dont tout le monde se souvient, mais chaque film illustre aussi un moment de la vie du plus célèbre des sorciers. Ce spectacle du Neko Light Orchestra se propose de nous retracer cette incroyable aventure, par le biais de la musique. Un concert participatif, vivant et rythmé pour les fans de la saga et un peu les autres aussi.

À 15 h 30, à l'Espace Malraux de Joué-lès-Tours. De 26 à 45 €.

19 MARS

8 RENCONTRE AVEC JEAN-CHRISTOPHE RUFIN

Il a eu mille vies, Jean-Christophe Rufin, médecin, ambassadeur, écrivain… Aujourd'hui académicien, il nous revient avec un nouveau roman « D'or et de jungle », qui raconte l'épopée d'un groupe de mercenaires qui viennent faire un coup d'État à Brunei, pour le compte des géants de la Tech. Futuriste (quoique…), un peu flippant, mais toujours avec l'écriture fine et légère de l'auteur de « Rouge Brésil ».

À 19 h, à la Boîte à Livres. Gratuit.

Éditeur de la publication : LA NOUVELLE RÉPUBLIQUE DU CENTRE-OUEST, 232 avenue de Grammont, 37048 Tours Cedex 1 - **Directeur de la publication :** Olivier Saint-Cricq
Coordination : Rédaction NR, Aurélien GERMAIN, tél. 02 47 31 72 03. E-mail : redac@tmvtours.fr - **Réalisation :** HELPAY et NR - **Imprimerie :** L'IMPRIMERIE, 79 route de Roissy, 93290 Tremblay-en-France
Dépôt légal : mars 2024 - N° ISSN : 2115-354X Tirage moyen : 30 000 exemplaires - Date de parution : 13 mars 2024 - N°463 - **Contact distribution :** distribution@tmvtours.fr, tél. 02 47 31 70 65
Publicité : manon.chopin@nr-communication.fr 02 47 60 62 83.
Origine principale du papier : Allemagne - Taux de fibres recyclées : 100 %. Eutrophisation (pâte et papier) Ptot 0.008 kg/tonne.
PEFC 10-31-3337

GAGNEZ VOS PLACES POUR CENDRILLON BALLET RECYCLABLE

Dans Cendrillon Ballet Recyclable, Philippe Lafeuille offre une relecture personnelle du conte de Perrault, explorant le thème de la métamorphose. Participez à notre tirage au sort pour gagner des places pour ce spectacle de danse prévu à l'espace Yves-Renault, à Chambray-lès-Tours, le 7 avril. Envoyez un mail à redac@tmvtours.fr avec vos coordonnées (nom/prénom/adresse/téléphone/email). Les gagnant(e)s seront contactés à la fin du mois de mars.

7

8

RÉSERVEZ !

Vous ne pourrez pas dire que l'on ne vous a pas prévenus...

24 MAI

Zazie

Après sa tournée des Zénith avec son Air Tour, Zazie nous revient dans une version plus intimiste et des salles un peu plus petites. Elle emmène toujours avec elle son album Air, qui sonne comme un hymne à sa passion pour la chute libre et l'art de flotter dans l'air. Des mélodies aériennes, donc et une sensation de liberté à partager sans modération.
Au Palais des congrès de Tours. De 25 à 74 €.

23 NOVEMBRE

Les Dix Commandements

L'histoire de Moïse recevant les tables de la loi de la main de Dieu lui-même a toujours inspiré les artistes et séduit le public. Nous la retrouvons aujourd'hui dans une version moderne et musicale, sur des notes de Pascal Obispo et une mise en scène de Giuliano Peparini. Des titres originaux avec de nouveaux arrangements pour un spectacle exceptionnel à ne pas rater.
Au Parc des expositions de Tours. De 50 à 89 €.

15 NOVEMBRE

GIMS

« Le dernier Tour », le titre de cette tournée événement a de quoi faire frémir les fans du chanteur. Sur le site de l'artiste, elle est présentée comme l'aboutissement de la carrière de GIMS qui, avec « Bella », « Sapés comme jamais » ou « La Même » a fait chanter et se dandiner plusieurs générations. Tout cela est à retrouver dans un show immersif, en forme de voyage à remonter le temps.
Au Parc des expositions de Tours. De 49 à 72 €.

COUP DE POUCE POUR L'EMPLOI

PROFESSIONNELS & PARTICULIERS

Publiez GRATUITEMENT VOS OFFRES D'EMPLOI

Dépôt avant le 18 mars

Rendez-vous sur

www.coupdepouce-emploi.fr

tvt val de loire · la Nouvelle République · Centremploi · Centre Presse

Ils prennent cher

SCORPION

Amour : Votre vie sexuelle du moment est comme Xavier Dupont de Ligonnès : introuvable.
Gloire : Sale week-end pour les Scorpions qui se rendront enfin compte qu'ils/elles font partie des pires signes astrologiques.
Beauté : Tout porte à croire que vous sentez le fenouil.

BÉLIER

Amour : Les gens qui sentent des aisselles lisent 3 fois la même chose.
Gloire : Les gens qui sentent des aisselles lisent 3 fois la même chose.
Beauté : Les gens qui sentent des aisselles lisent 3 fois la même chose.

TAUREAU

Amour : La Saint-Valentin, c'était il y a un mois : Alors... vous avez brisé combien de couples cette fois ? (vous savez si bien le faire)
Gloire : Vous êtes comme les toilettes : toujours au fond à droite.
Beauté : Vous voyez, il y a les gens parfaits comme moi par exemple. Et puis, il y a le reste. Il y a vous.

GÉMEAUX

Amour : Rien
Gloire : à
Beauté : battre

CANCER

Amour : Si vous êtes un peu triste, n'oubliez jamais que vous avez été un jour le spermatozoïde le plus performant. ♥
Gloire : L'important, c'est de participer (phrase fétiche de ces losers de Cancer)
Beauté : Vous êtes magnifiquement magnifique et parfaitement parfait(e). (dommage que vous portiez ce prénom si laid...)

LION

Amour : Argh, semaine catastrophique : vous vous rendrez compte que l'amour n'existe pas et que vous finirez quand même seul(e) et aigri(e)...
Gloire : ...Et que vos potes regardent secrètement les émissions de Cyril Hanouna...
Beauté : ...Et que la beauté intérieure chez vous, c'est de la vaste fumisterie. Bref, vraiment une sale semaine.

VIERGE

Amour : Vous semblez vraiment désespéré(e)... Vous pourriez même copuler avec un(e) Capricorne, c'est dire !
Gloire : Le temps passe, mais vous ne savez toujours pas si les chaussettes de l'archiduchesse sont sèches ou archi-sèches.
Beauté : En ce moment, vous pétez le feu. Attention à la diarrhée.

BALANCE

Amour : Comme on dit, chaque pot trouve son couvercle. Mais le vôtre est ouvert depuis si longtemps que c'est tout moisi là-dedans.
Gloire : On a tous un côté artiste qui sommeille en nous. Mais vous, évitez de le réveiller par pitié...
Beauté : En verlan, beauté ça donne « tébeau ». Exactement comme toi qui me lis.

SAGITTAIRE

Amour : Vous aimez les trous et le sucre. Et si l'être aimé était un donut ?
Gloire : C'est l'histoire d'une vache qui fait partie de la police. Un jour, elle dit : « Halte, que personne ne bouse ! » Voilà c'est tout pour nous, A+ bisou !
Beauté : L'égalité homme/femme, c'est aussi dans votre couple. Echangez vos sous-vêtements avec votre conjoint(e).

CAPRICORNE

Amour : Saint-Exupéry disait qu'aimer, c'est regarder ensemble dans la même direction. En l'occurrence pour vous, la direction du frigo.
Gloire : ∑shtagur ÿĦёя kazum Ω (c'est une incantation magique. Vous allez vous transformer en boudin de porte macroniste)
Beauté : Méfiez-vous des gens laids. (par exemple, ceux qui se trouvent en face de vous là).

VERSEAU

Amour : C'est moche la vie sans des Gémeaux autour de soi... (non on déconne, vous êtes l'un des signes les plus relous)
Gloire : Blaise Pascal disait : « *La vie n'est bonne qu'à étudier et enseigner les mathématiques.* » Blaise Pascal était donc un bon gros psychopathe.
Beauté : Vous êtes quand même vachement plus sexy que vos potes Capricorne et Lion.

POISSONS

Amour : Coucouuu les Bidibous ! Si c'est la semaine de votre anniv, on vous aime. Sinon on s'en fout totalement. Bisou !
Gloire : Vous allez participer à Koh Lanta. Mais comme vous avez toujours la dalle, que vous ronflez comme un porcinet et que vous êtes invivable, vous serez éliminé(e) le premier jour.
Beauté : Vos tétons gris ne nous font nichon ni froid. (de rien, celle-là elle est cadeau)

LA SÉLECTION BD

Avec « Missak, Melinée et le groupe Manouchian » (Dupuis), Morvan et Tcherkézian nous racontent l'histoire des fusillés de l'Affiche rouge. Célébrés et panthéonisés, ces personnages aux destins hors du commun revivent dans cet ouvrage hyper documenté et passionnant. L'Histoire, on la vit aussi à travers les aventures de ce pirate devenu corsaire que fut L'Olonnois. Dans « Le Marin des sables » (Albin Michel), Jérémie Royer adapte le roman de Michel Ragon, pour un résultat plein de bruit et de fureur, mais aussi de réflexion sur la vie qui passe.
L'Histoire plus récente celle-là, celle d'un camp de réfugiés au Sud Soudan sous les yeux de deux enfants : « L'Œil du Marabout » (Daniel Maghen) est un livre choc et poignant, où les couleurs de Pendanx peinent à masquer la douleur et l'égarement de l'être humain.
La noirceur de l'âme humaine, Simenon l'a côtoyée dans tous ses romans et « La Neige était sale » (Dargaud), adaptée par Fromental, ne déroge pas à la règle. Ce chef d'œuvre de la littérature noire est ici magnifié par un travail remarquable de Yslaire.
Au moment où les progrès avancent à pas de géant sur la connaissance de la Préhistoire, on saluera vivement ce « Peindre avec les lions » (Dargaud). Grolleau et Conzatti nous entraînent il y a 35 000 ans sur les traces de nos ancêtres, avec un album fort et féministe épatant. ● *Hervé Bourit*

le livre

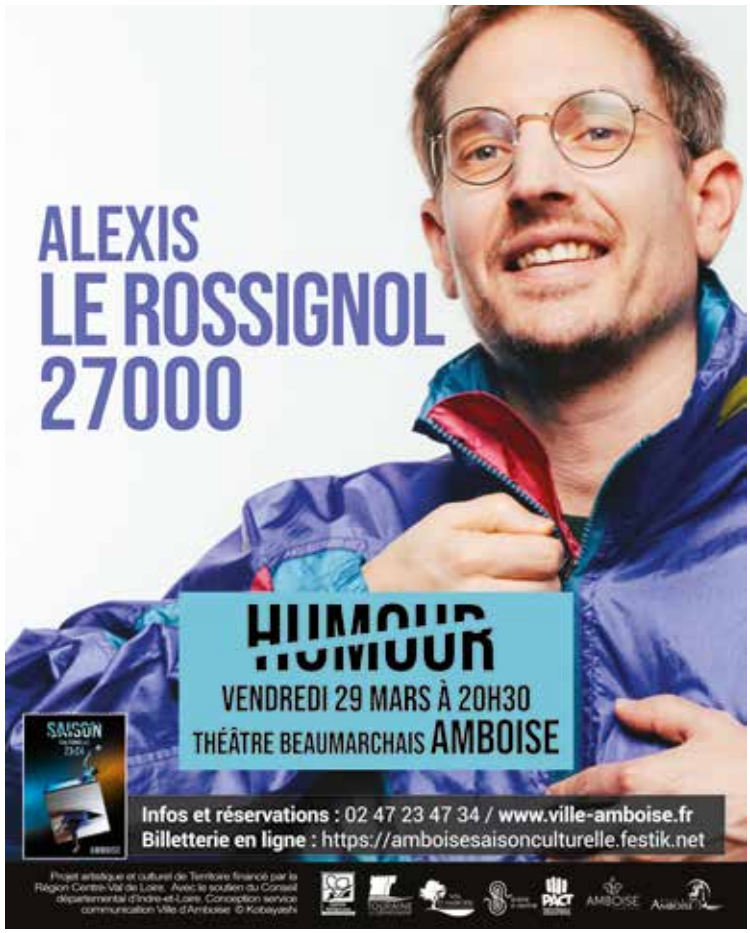
FROID COMME L'ENFER

Dans le milieu des auteurs de polars islandais déjà bien fourni, Lilja Sigurdardóttir s'est fait une place à part avec son écriture nerveuse et ses histoires à tiroir aux finals toujours très surprenants. Sa nouvelle trilogie, après le carton mondial de « Reykjavik Noir », est bien partie pour en faire la nouvelle figure incontournable de sa génération. Rien ne manque en effet à cette histoire de double kidnapping à laquelle une enquêtrice doit faire face, ni les paysages de son île aussi tortueux que ses protagonistes, ni ses innombrables revirements de situations qui vous scotchent. Voilà donc un train-fantôme idéal pour les jours de pluie sans fin et les nuits blêmes sans lendemain, où il ne reste qu'à embarquer. ● *H.B.*

le cd

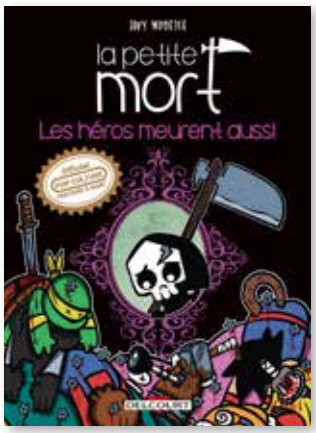
MESPARROW - L'ESSENCE VAGABONDE

Déjà le quatrième album pour la Tourangelle Marion Gaume et son complice Simon Carbonnel qui livrent ici onze pépites, entre chanson et électro, entre français et anglais, entre Terre et mer. Un équilibre délicat et subtil, où la voix prend toute sa place avec des ambiances calmes comme « Poussières d'étoiles », suivies de tourneries dingues (« Open up »). Ici, tous les titres sont sublimés par des ambiances sonores toutes aussi différentes les unes que les autres, portés par des textes introspectifs et très personnels. De quoi attendre avec impatience toute sa série de concerts, dont un passage à Terres du Son, le 12 juillet prochain. ● *H.B.*



LA BD

LA PETITE MORT – LES HÉROS MEURENT AUSSI



Attention attention, humour noir à tous les étages ! Davy Mourier revient avec son personnage de Nonos, dans « La Petite Mort - Les Héros meurent aussi » (éd. Delcourt), cinquième tome de sa série mais qui peut se lire indépendamment des épisodes précédents. Cette nouvelle salve est un concentré d'irrévérence, dans lequel les figures de la pop culture se font dézinguer à tour de bras. L'ouvrage, pas linéaire du tout car entrecoupé de fausses pubs, multiplie les gags bien gras, les mises à mort s'enchaînent de façon grotesque et foldingue (coucou Peppa Pig qui finit en jambon à l'os !). Mario, Scooby Doo ou encore Bob l'éponge : tous y passent et trépassent. De quoi faire s'interroger le personnage principal qui se demande s'il n'y aurait finalement pas un autre tueur dans les parages…
Mais derrière cette boucherie décalée et grand-guignolesque, Davy Mourier dessine aussi en filigrane une angoisse, celle de cette petite Faucheuse face à la fatalité du temps qui passe, et une réflexion sur les générations. Un ouvrage pas si bête et léger qu'il n'en a l'air. ● *Aurélien Germain*

metal

LE COVEN DU CARROIR

Débarqué des entrailles de la ville de Bourges, Le Coven du Carroir est un trio proposant un black metal aux multiples atmosphères, alternant les mid tempo et les grosses accélérations qui tapent fort et visent juste. Peaufinant son concept autour de légendes locales, le groupe est aussi intéressant dans son propos : « Black Female » traite de sorcière avec la femelle noire du Berry et l'excellent « The Devil's Bridge » (avec son riff d'intro posé sur un bruit de marteau et d'enclume) évoque le pont de Beaugency, dont la légende attribue sa construction au Diable qui aurait exigé une âme en échange. Deux titres costauds qui laissent augurer du meilleur pour l'album à venir prochainement, « Tenebris Legenda ». ● *A.G.*

rap

STYF ABATTOIR

Étonnante découverte que ce single signé Styf ! Cet artiste underground tourangeau vient de sortir une petite pépite, « Abattoir », missile de rap militant pour… la cause animale ! Un thème plutôt rare et original dans ce genre musical qui ici, se retrouve scandé sur un beat inquiétant, porté par un texte engagé emprunt de poésie sombre. Sans temps mort, avec un flow certain, Styf multiplie les scuds frappants (« Quand broyer des enfants/ne choque plus l'assemblée/quand t'écorcher vivant/ne suscite pas d'intérêt »). De quoi attendre avec impatience la sortie de son album « Après la mort » qui doit voir le jour le 28 mars. ● *A.G.*

> Instagram : @styf_poesie_sombre et sur Spotify

APPEL À CANDIDATURES
VIVRE 1 MOIS
SANS VOITURE ?
2 LES DOUETS
A JEAN MONNET
filbleu tempo
TROP FACILE !
INSCRIVEZ-VOUS AVANT LE
31 MARS SUR FILBLEU.FR
Syndicat des Mobilités de Touraine
Velociti
citiz l'autopartage à Tours
BlaBlaCar Daily
pony
Collectif Cycliste 37
A Vélo 37
Auchan
TOURS
musées & château de Tours
bulle d'o
tmv
la Nouvelle République
Tours métropole
Syndicat des Mobilités de Touraine
filbleu
02 47 66 70 70
filbleu.fr