www.tmvtours.fr

# tmv

TOURS métropole

100 % urbain (et plus si affinités)

**#JEU CONCOURS**
Votre place pour Lisa Leblanc

**#RESTO**
On a testé les Pierres Fondues

**#AGENDA**
Les idées sorties

# PROG

30 JUIN 1er & 2 JUILLET

# AVOINE ZONE GROOVE

## Vendredi

PETER HARPER*

LEJ

BOULEVARD DES AIRS

(c) Haud Plaquette-Meline

(c) pebyrot

## Samedi

LP

MATMATAH

FANFARE LE SNOB*, LA JARRY*

RENE MILLER TRIO*,

FRENCH TOBACCO*

(c) Bruno Green

(c) Jérôme Watz

## Dimanche

KAILA SISTERS*

GIPSY JUKEBOX*

EL GATO NEGRO*

FLAVIA COELHO

VIANNEY

(c) Youri Lenquette

*CONCERTS GRATUITS

Toute la programmation sur

WWW.AVOINEZONEGROOVE.FR

# TARIFS

Scène Principale (plein air)

## PASS 3 JOURS

- 3 jours plein tarif : 60€
- 3 jours tarif réduit* : 45€

*sur présentation d'un justificatif lors de l'achat

## TARIF JOURNALIER

| | |
|---|---|
| Plein tarif (du 30 juin au 2 juillet 2017 sur le site) | 35€ |
| Tarif location (jusqu'au 29 juin 2017 inclus) | 30€ |
| Tarif réduit* (étudiants, scolaires, demandeurs d'emplois...) | 20€ |
| Tarif enfant* (- de 12 ans) | 5€ |
| Tarif CE et groupes à partir de 10 personnes | 25€ |

francebillet ticketmaster CLARC

Infos/réservations au service culturel de la Mairie d'Avoine :

**serviceculturel@ville-avoine.fr** ou **02 47 98 11 15**

la Nouvelle République

WWW.AVOINEZONEGROOVE.FR

Avoine

www.tmvtours.fr

# tmv

TOURS métropole

100 % urbain (et plus si affinités)

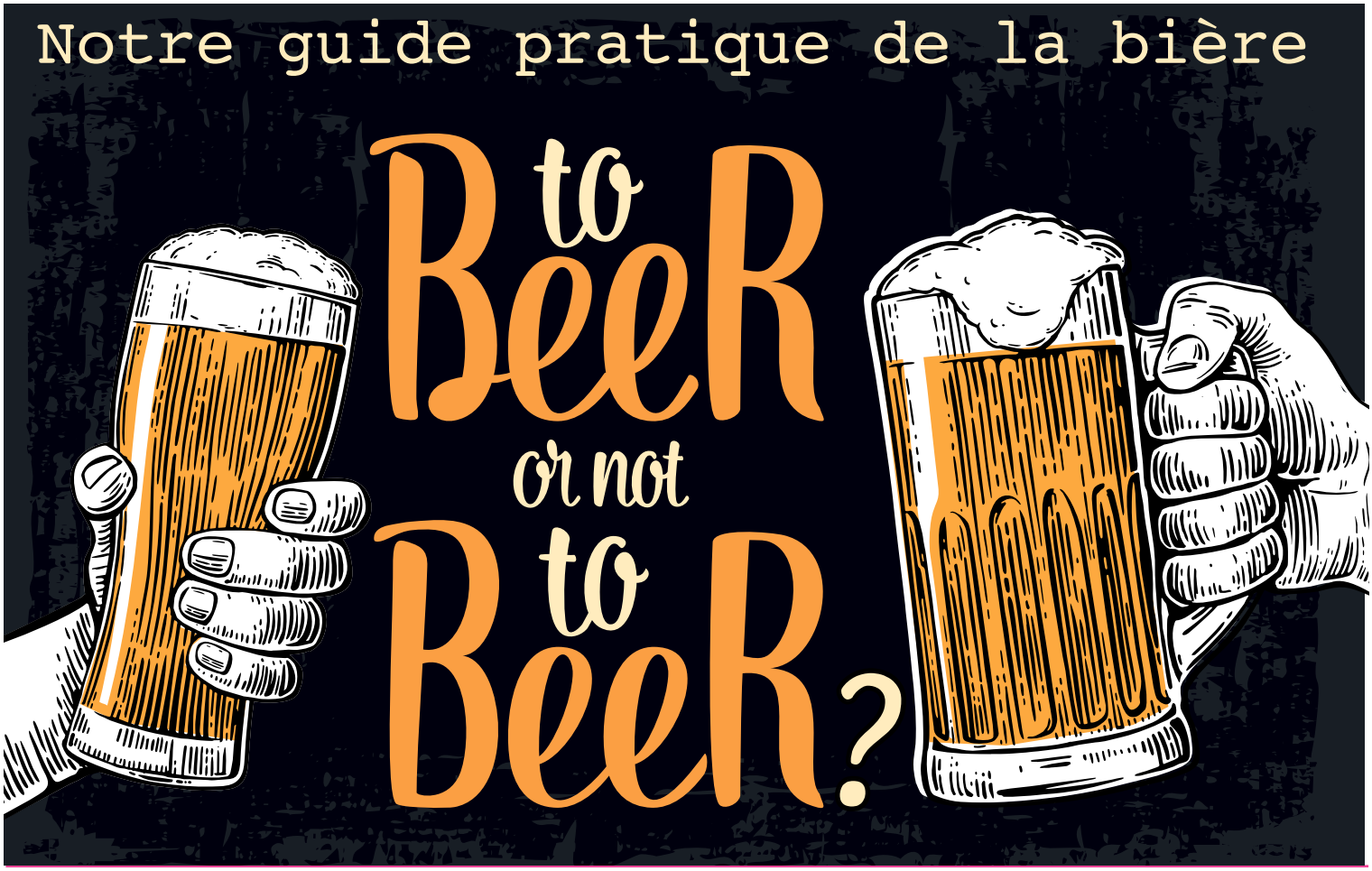
PARTENAIRE DE VOS PROJETS IMMOBILIERS

ECI IMMOBILIER

TRANSACTION - LOCATION - GESTION

ECI IMMOBILIER
134, Avenue de GRAMMONT - TOURS
02 47 05 08 26 www.eci-immobilier.fr

## Notre guide pratique de la bière




**AU CINÉ**
APRÈS LA TEMPÊTE
MÉLANCOLIE JAPONAISE

**RICHARD PETITSIGNE**
L'AUTEUR ADORÉ
DES ENFANTS

N°251 - Semaine du 26 avril au 2 mai 2017 - Hebdo gratuit d'information locale, ne peut être vendu

>> VOTRE TERRAIN A BATIR VIABILISÉ

Libre choix constructeur

- VILLANDRY
- CINQ-MARS-LA-PILE
- CERELLES
- CHEILLÉ
- FONDETTES
- ST-ETIENNE-DE-CHIGNY

PROCHAINEMENT LA CROIX-EN-TOURAINE

NegOcim

52, bd Heurteloup à TOURS 02 47 05 78 68 www.negocim.fr

# Nouveau responsable

## Rue de la Fuye à TOURS

Vival by Casino

**Noël JABLY** et son équipe vous accueillent chaleureusement

**Découvrez les différents services proposés**

- Livraison à domicile gratuite 7 jours/7
- Relais colis
- Dépôt pressing
- Snacking à emporter

**Changement d'horaire à partir du 2 mai de 7h à 22h 7 jours/7**

- 39, rue Calmette - **37540 SAINT-CYR-SUR-LOIRE - 02 47 25 10 70**
  Du lundi au samedi : **8h-20h.** Dimanche : **8h-13h**
- 76, bd Charles-De-Gaulle - **37540 SAINT-CYR-SUR-LOIRE - 02 47 56 25 41**
  **8h-21h** - 7 jours/7
- **OUVERTURE le 1er MAI** - 220, av. de Grammont
  **37000 TOURS - 02 47 47 19 83** - **7h-22h** - 7 jours/7
- **SPAR, 118, rue de la Fuye - TOURS - 02 47 46 01 04**
  **Du mardi au samedi : 8h30-13h et 15h30-20h30 - Dimanche : 8h30-13h. Lundi : 15h30-20h30**
- 26, rue Giraudeau - **TOURS - 02 47 49 88 23** - Du lundi au dimanche : **7h-22h**

# news

L'ACTU DE LA SEMAINE
ICI, AILLEURS, PARTOUT

Un sujet vous tient à cœur, vous voulez faire passer une info, ouvrir un débat : rendez-vous sur tmvtours.fr, envoyez-nous un mail à redac@tmvtours.fr

LE BILLET

## From America

**DONALD EST ENTRÉ EN TROMBE DANS LE BUREAU OVALE.** Il a envoyé valser son gros cendrier en plastique qu'il a eu avec son dernier plein de gasoil et il s'est avachi dans son fauteuil en skaï noir en grognant bruyamment.
— C'est quoi ces (bip) chiffres dans cette (bip) élection dans ce pays de (bip) !
Autour de lui, les conseillers n'en mènent pas large. Ils regardent le plafond ou la moquette léopard, c'est selon. Comme personne ne dit rien, Donald continue à grogner.
— C'est qui ce (bip) gamin ? Pourquoi il est devant la dame qui était venue me voir ?
— Elle était restée à l'accueil de la tour, monsieur le Président…
— (bip), (bip), (bip) !!
— Il veut relancer leur machin, là, leur (bip) Union européenne, right ?
— On dirait bien, monsieur le Président.
Alors Donald plonge la main dans le grand tiroir de son bureau en ébène avec incrustation d'ivoire. D'un geste lent, accompagné d'un sourire menaçant, il en sort un épais volume relié. Les aventures de Picsou, volume IV.
— On va lui faire le coup des frères Rapetou à ce minus…
Les conseillers se dévisagent discrètement avec un air entendu. L'un d'eux s'approche et saisit la BD avec précaution.
— Bien sûr, monsieur le Président. Bonne idée. On s'en occupe…

**Matthieu Pays**

## YES & NO DE LA SEMAINE

**ASSIDUITÉ PARLEMENTAIRE**
Le collectif Regards Citoyens a classé les députés français selon leur assiduité à l'Assemblée nationale. Côté Tourangeaux, dans le haut du tableau, se trouve Jean-Patrick Gille (31e). Suivent Claude Greff, à la 303e place, puis Laurent Baumel (417e). Avant-dernier du classement : Philippe Briand. Le collectif a tenu à préciser qu'il était « accaparé par ses fonctions de questeur à l'Assemblée nationale ».
***# le reste de l'actu, ici, page 6***

## LE TWEET

@gagassilem
« Mon père il m'a dit : Moi j'vais voter mon lave-linge parce que c'est le seul qui respecte le programme ».

## LA PHRASE

« NE PARTEZ PAS TOUT DE SUITE, MOI JE COMPTE BIEN FAIRE LA BRINGUE »
Jean Lassalle, à son QG, lors de l'annonce des résultats de l'élection.
***# le reste de l'actu, ailleurs, page 7***

news

## la grosse info

# TOURAINE FAÇON MACRON

**Les résultats de la présidentielle en Indre-et-Loire en ont surpris plus d'un, dimanche. Dans le département, et comme au niveau national, si Emmanuel Macron est arrivé en tête avec 24,47 % des voix(*), il se retrouve talonné par... François Fillon (21,25 %) ! Suivent Jean-Luc Mélenchon (19,40 %) et Marine Le Pen, en quatrième position, avec ses 18,94 % des voix. Chez nos voisins de l'Indre et du Loir-et-Cher, c'est la candidate frontiste qui est arrivée en tête.**

**À Tours en revanche, le paysage politique a changé. Là encore, Emmanuel Macron a été le plus plébiscité (26,7 %). Mais la France insoumise est la deuxième force de la Ville : Jean-Luc Mélenchon a en effet récolté 23,48 % des voix. Derrière, se trouve François Fillon (21,24 %). Le score du Front national, lui, n'est que de 12, 38 %. Sur Tours, l'abstention a connu une petite hausse (24,4 % contre 21,5 % en 2012). Dans tout le département, avec 430 402 électeurs, le taux de participation s'est élevé à 81,30 % (contre 82,72 % il y a 5 ans).**

**A.G.**

**(*) il s'agit des derniers chiffres dévoilés à l'heure où nous bouclons.**

## l'œil de...

David Konecny est allé chercher son titre européen, lors du dernier match avec le TVB.

## VENDREDI

**COMMERCE**

### APPLI BOUTIC

Les Vitrines de Tours ont annoncé qu'elles lanceraient, très prochainement, l'application mobile Boutic. Elle permettra de *« rechercher en un clic les enseignes, marques et produits disponibles dans les commerces de la ville »*, indique le communiqué des Vitrines. Un annuaire des commerçants de la ville sera aussi intégré. Cet outil est déjà utilisé dans 15 communes en France. L'appli sera gratuite.

## SAMEDI

**J.-M ETTORI**

### SANCTION ALOURDIE

La sanction de départ était de dix matches... Finalement, en appel, le président du Tours FC Jean-Marc Ettori a vu sa peine passer à quinze rencontres de suspension. Une décision prise parce que la commission supérieure d'appel a jugé la première sanction « insuffisante », suite aux faits qui s'étaient déroulés lors de Tours – Niort. En cas de récidive, le club pourrait se voir retirer des points.

## LUNDI

**FOIRE DE TOURS**

### DES MÉDIATEURS

Une équipe de médiateurs sera présente à la Foire de Tours, afin de régler les litiges commerciaux. Si une telle assistance existe déjà dans certaines foires, comme à Paris et Marseille, ce sera une première pour Tours. De quoi, normalement, éviter les conflits en privilégiant le dialogue et, surtout, éviter les suites juridiques et désengorger les tribunaux. La Foire se tiendra du 5 au 14 mai à Tours.

## LUNDI

**CIRQUE**

### COLÈRE MILITANTE

Le 1er Festival international du cirque en Val de Loire (du 29/09 au 1/10 à Tours) a dévoilé son programme. Mais les groupes de protection animale sont en colère. Quatre numéros sur 14 se feront avec des animaux. Si la métropole a promis une « charte du bien-être animal », ainsi qu'un vétérinaire qui veillera au grain, les militants demandent l'interdiction de ces 4 numéros. *« Les animaux ne sont pas des clowns »*, ont-ils indiqué.

## LE CAFÉ DES SPORTS

On est encore tout sonnés de la **victoire du TVB en coupe d'Europe !** Vraiment, un club capable de faire connaître ça à ses supporters, quel kif ! Mais il nous en reste des émotions à vivre pour cette fin de saison. **Les filles de Chambray sont toujours en lice dans leur championnat**, après une saison extraordinaire dans l'élite nationale du hand. Et ce week-end, c'est le match aller du ¼ de finale de playoff contre Brest. Exploit en vue ? **Et puis, il y a la lutte homérique des footeux** qui tentent de nous sauver de l'anonymat du National. Ça semblait presque impossible il y a quelques semaines : c'est désormais à bout de crampons…

news

**PRÉSIDENTIELLE.** Emmanuel Macron et Marine Le Pen seront donc au second tour qui aura lieu le 7 mai. Et les questions sont déjà nombreuses : le front républicain sera-t-il aussi massif qu'en 2002 ? Quelle pourrait être la majorité d'Emmanuel Macron pour gouverner ? Et, surtout, la France se dirige-t-elle vers un taux d'abstention record ? Au premier tour, il était de 22,7 %. (Photo Vincent Isore/IP3)

« NOUS DEVONS ÉMETTRE DES NOTES PACIFIQUES ET RATIONNELLES »

Wang Yi, ministre chinois des affaires étrangères. La tension entre la Corée du Nord et les États-Unis inquiète les pays alentours.

*« C'est catastrophique ! Il est possible que je démissionne car je ne veux pas consacrer ma vie à des connards »*

Daniel Delomez, maire (divers gauche) d'Annezin (Nord-Pas-de-Calais). Sa petite ville a donné 38 % de ses voix à Marine Le Pen, provoquant la colère de l'édile.

**VENEZUELA**

### SITUATION BLOQUÉE ?

L'opposition poursuit ses manifestations au Venezuela. En proie à une profonde crise économique et politique, le Venezuela semble dans l'impasse. Samedi, une marche silencieuse a été organisée pour rendre hommage aux 9 victimes des manifestations d'avril pour protester contre la politique du président Maduro.

**DANS LE MONDE**

### MARCHER POUR LA SCIENCE

Samedi, dans plusieurs centaines de villes à travers le monde, des milliers de scientifiques et de défenseurs de la science ont défilé pour dénoncer les décisions de l'administration de Donald Trump. Ces Marches pour les sciences ont été lancées suite aux propos controversés du président américain sur le climat ou encore l'environnement.

LE CHIFFRE

**360 000**

LE NOMBRE D'ENFANTS AFRICAINS QUE L'OMS VA VACCINER CONTRE LE PALUDISME, ENTRE 2018 ET 2020.

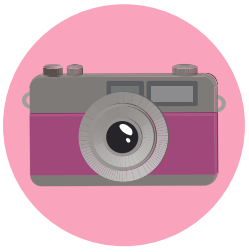
## CETTE SEMAINE

### JE PAIERAIS BIEN UN COUP À...

Matthew Rees, coureur au marathon de Londres. L'homme a stoppé sa course à 200 m de l'arrivée pour aider un participant, complètement à bout de forces, à terminer. La vidéo a fait le tour des réseaux sociaux.

### J'ENTARTERAIS BIEN...

Ilie Nastase, capitaine roumain (tennis). D'abord coupable d'un dérapage raciste face à Serena Williams, il a ensuite insulté un arbitre, une journaliste et deux joueuses lors de la Fed Cup. Il a été suspendu provisoirement.



### J'AURAIS AIMÉ Y ÊTRE...

À bord de la station spatiale internationale avec Thomas Pesquet. Durant un week-end (très) politique, l'astronaute français survolait la planète et postait ses magnifiques photos sur Internet. Une accalmie bienvenue.

KORIAN

DÉCOUVREZ LES COURTS SÉJOURS EN MAISONS DE RETRAITE MÉDICALISÉES KORIAN

Une solution d'accueil ponctuelle dans un environnement agréable, reposant et médicalisé, qui vient en relais du domicile (sortie d'hospitalisation, repos de l'aidant).

EXPERT DU COURT SÉJOUR,
les équipes Korian guident les aidants et futurs résidants depuis la réflexion jusqu'à l'organisation de l'entrée et la préparation du retour à domicile.

POUR VOUS AIDER À TROUVER UNE MAISON DE RETRAITE
Contactez-nous
02 36 86 03 95
www.korian.fr

**Korian Chamtou (Chambray les tours)**
Située près de Tours, la résidence est installée au coeur d'un grand parc ombragé. À disposition, une salle de kinésithérapie permettant la pratique d'exercices de stimulation, de maintien et de reprise de l'autonomie.

**Korian Croix Périgourd (Saint-Cyr-sur-Loire)**
Facilement accessible depuis Tours, la maison de retraite entourée d'espaces verts, offre un cadre de vie calme et serein. Deux unités de vie accueillent les résidants atteints de la maladie d'Alzheimer ou des troubles apparentés.

**Korian La Ménardière (Saint-Cyr-sur-Loire)**
Avec une accessibilité aisée en transports en commun et par les axes routiers, la résidence est entourée par un jardin. Avec de nombreux lieux de vie favorisant le lien social : espace famille, salons et jardin.

KORIAN SA - 21/25 rue Balzac - 75008 PARIS - S.A. au capital de 400 890 210 € - RCS Paris 447 800 475 - Crédits Photos : Guillaume Leblanc - Réalisation 2017 : Interlude Santé - 926 route de Saint Aloïen, 69390 Charly



OFFRE SPECIALE DERNIERS VEHICULES EN STOCK

SUZUKI

BIBA SWIFT

Avec elle, profitez de sa ligne raffinée, sa tenue chic et sobre n'a pas fini de faire tourner les têtes

Calandre chromée
Jantes en alliage léger polies
Volant sport gainé cuir
Sellerie exclusive
Vitres arrière sur-teintées

Et ses équipements de série font conjuguer confort et sécurité

Prise USB, connexion Bluetooth
Air conditionné automatique
Allumage automatique des projecteurs
Radars de stationnement arrière
Ouverture et démarrage sans clé
Régulateur et limiteur de vitesse
Peinture métallisée

12 190 €

5 ANS* DE GARANTIE ET D'ASSISTANCE

11 290 €(1)

SWIFT in the city

Jantes en alliage léger noires
Becquet de toit
Feux de jour à LED
Projecteurs antibrouillard
Air conditionné

Volant spot gainé cuir
Connexion Bluetooth
Régulateur de vitesse
Sellerie exclusive avec surpiqûres argentées

SUZUKI TOURS

211 Bd Charles de Gaulle - 37540 SAINT-CYR-SUR-LOIRE - 02 47 62 10 00
82 rue Charles Coulomb - 37170 CHAMBRAY-LÈS-TOURS - 02 47 28 08 08
www.suzuki-tours.fr SuzukiTours

# ma ville

TOUT CE QUI FAIT BOUGER TOURS

Votre voisin est l'artiste méconnu du siècle, votre tante mobilise tout son quartier pour une nouvelle cause, votre cousin vient de monter une boîte qui va tout casser. Dénoncez-les sur tmvtours.fr

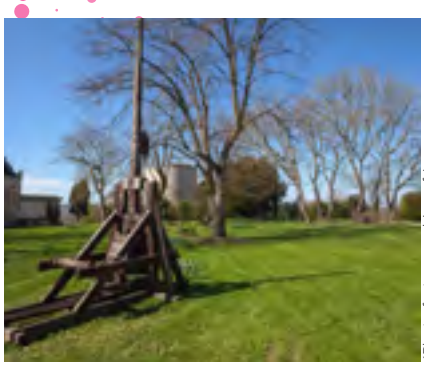
### JOURNALISME : LE CONCOURS

L'école Esten Sup'édition aura, à la rentrée, une nouvelle filière en journalisme, afin de devenir JRI+D (journaliste reporter d'images et documentariste). La « Sup'Media » se déroulera en 4 semestres à Tours. À vos agendas : le concours d'entrée aura lieu les 29, 30 et 31 mai ! Les intéressé(e)s peuvent dès à présent télécharger le dossier de candidature sur supedition.fr/supmedia.html

## LA CLEF BOOSTE LES ÉTUDIANTS

Gérer son stress sur le devant de la scène : pas évident, n'est-ce pas ? La compagnie La Clef propose des ateliers de coaching pour les étudiants qui passent un oral cette année ! Les participants seront entraînés par un comédien professionnel, afin d'éviter bégaiement et trous de mémoire, et réussir à être convaincant. Génial !

**> Le 29 avril ou 13 mai. Tarif : 50 € + 10 € d'adhésion à l'asso. Infos au 02 47 41 14 71.**



(Photo forteressechinon.fr)

### CROWDFUNDING À CHINON

Une campagne de financement participatif a été lancée pour la Forteresse royale de Chinon. Elle souhaite effectivement acquérir, de manière pérenne, l'un des trébuchets pédagogiques du camp des assaillants. Le coût de l'outil est de 9 000 €. La collecte permettra d'obtenir une reproduction fidèle et de qualité du trébuchet. Les dons sont défiscalisables.

**> Infos sur forteressechinon.fr**

# TOUT SAVOIR SUR LA BIÈRE (OU PAS)

## SAVOIR N°1 :

**Laver son verre**

Déjà, sachez que le verre à bière se rince à l'eau froide. Ainsi, les bulles ne collent pas aux parois. Et les impuretés (votre rouge à lèvres, vos miettes de cacahuètes ou votre bave) s'en iront. L'idéal est aussi de laisser s'égoutter le verre. Les puristes vous le diront : on n'essuie jamais un verre à bière.

## SAVOIR N°2 :

**T'as d'belles formes, tu sais ?**

Tout comme pour le vin, on évite de boire sa bière dans un verre à moutarde. Chaque bière a, en général, une forme de verre qui lui convient le mieux (les arômes s'épanouissent mieux). Par exemple, une bière d'abbaye ou trappiste mérite un verre large et évasé. Les flûtes conviennent mieux aux lambics et on préférera un bock pour les lager ou les pils, et un verre cylindrique pour les stouts.

# BARS À BIÈRE ET BRASSERIES : LES BONNES ADRESSES

PRESQUE TOUS LES BARS PROPOSENT DES BREUVAGES TOUT À FAIT RESPECTABLES, QUELQUES ADRESSES SORTENT DU LOT. PARCE QU'ELLES ONT UNE CARTE DE BLONDES LONGUE COMME LE BRAS, QU'ON S'Y RETROUVE POUR DÉBATTRE DES MÉRITES DE L'AMBRÉE OU QUE LE PATRON EST LE PREMIER À VOUS PRÉSENTER UNE STOUT HONGROISE. LISTE NON EXHAUSTIVE !

## L'ACADÉMIE DE LA BIÈRE

Un endroit où l'on peut danser jusqu'à 5 heures du matin sans faire de compromis sur la qualité de la bière servie, c'est assez rare pour être souligné et c'est à l'Académie. Excellentes mousses, carte fournie et ambiance festive, l'Académie, malgré son âge vénérable (on l'a toujours connue, c'est vous dire), a gardé la patate d'une jeunette. Le bonus : quand on en sort à quatre heures du mat', la vue de la Cathédrale vous transporte dans un film de Tim Burton.

**Ouvert de 20 h à 5 h.**

**43 rue Lavoisier à Tours – 02 47 05 31 74**

## AU FÛT ET À MESURE

Avec leur concept de carte préchargée et la possibilité de se servir une quantité sur-mesure, Maud et Alexis ont créé une petite révolution dans le monde des bars à bières. Leur sourire, leurs planchettes et leur choix de mousses ont séduit en quelques mois les sceptiques. En ce moment, on y trouve la Tourangelle citron vert, la Turonne à la pression, et la Corne du Bois du Pendu. Et une bière hollandaise dont on n'a pas retenu le nom (mais vous savez où la trouver).

**Ouvert du lundi au dimanche, de 17 h à 02 h**

**24 rue de la Monnaie à Tours – 07 88 81 35 18**

## BUCK MULLIGAN'S

Autant vous l'avouer, vous n'étiez même pas à l'état de projet qu'on buvait déjà des demis au Buck. Les années passent et le Buck garde l'essentiel : Fred, derrière le comptoir depuis 17 ans, le gros rock qui vide la tête et toute une collection de jeux de société à disposition. À partager entre habitués autour d'une pinte de Cuvée des Trolls ou d'un Arthurien (doux mélange de cidre, de bière et de chouchen). Ambiance bon enfant assurée.

**Ouvert du lundi au dimanche, de 12 h à 02 h.**

**37 rue du Grand Marché à Tours - 02 47 39 61 69**

## LA RÉSERVE

Connu pour son bar à vins, la Réserve s'est aussi fait une jolie réputation côté bières. La carte offre la Brooklyn Lager, l'Hopus ou encore l'Hacker Pschorr. Les bières sont vendues au bar et à l'épicerie fine attenante. Aussi disponibles en 33 cl : les productions de La p'tite Maiz concoctées par deux brasseurs tourangeaux et nomades. Le gros bonus ? La terrasse en fond de cour. Bonheur.

**Ouvert du lundi au dimanche, de 11 h à minuit (les jeudi, vendredi et samedi, jusqu'à 02 h)**

**84 rue Colbert, à Tours - 06 09 42 55 96 ou 07 70 33 66 74 – laptitemaiz.com**

## L'ÉPÉE ROYALE

Si vous dites « L'Épée », c'est que vous êtes Tourangeau. Ici, ça ne rigole pas avec la mousse, une micro-brasserie tourangelle y a même fait son lancement il y a quelques mois, c'est vous dire. Normal : le patron, a été l'un des premiers de la place à proposer des bières artisanales venues des États-Unis ou d'Angleterre. La légendaire Sflurke de la brasserie van Honsebrouck à la pression, c'est ici qu'on la trouve, la petite MiN normande et la Royale aussi. Au total, l'Épée présente 60 références artisanales, de la Bretagne aux États-Unis. Bravo pour les dix bières à la pression, toutes au même prix. *« Une volonté du patron pour qu'on choisisse en fonction de son envie, pas du prix. »* Ça, c'est de la démocratisation.

**Ouvert du lundi au dimanche, de 10 h à 02 h.**

**13 place Plumereau, à Tours - 02 47 34 05 79**

## LE GAMBRINUS

Roi mythique de la bière belge, le Gambrinus est cher au cœur de tout biérophile qui se respecte et

Le Gambrinus

affiche depuis 20 ans un stock de bouteilles impressionnant. Vous avez le choix entre 150 références différentes (la connaissance des tenanciers Magali et Franck, est encyclopédique !), de la bière au chocolat pour les timorés à la bière noire et épaisse comme du goudron les amateurs de nourriture liquide. Surtout, le Gambrinus est un estaminet et permet de découvrir un autre versant de la culture biérophile, moins connu en nos contrées que celle diffusée par les pubs. Entre deux Nostradamus, on peut se défier au billard, aux échecs et se partager une assiette de saucisson (la rédac' tient aussi leurs croque-monsieurs en haute estime). Et bien sûr, on peut acheter des packs.

**Ouvert du lundi au jeudi, de 16 h 30 à 01 h et les vendredi et samedi, de 16 h à 02 h.**

**69 rue Blaise-Pascal à Tours - 02 47 05 17 00**

## LA CAVE GAMBRINUS

Gulden Brewmaster, Brugse Zot Brune, Saint-Feuillien blonde... Non, tmv n'a pas mis son clavier en belgico-néerlandais-trop-bizarre-cette-langue. Mais il s'agit de quelques références fort sympathiques que vous pourrez trouver à la cave Gambrinus, à Saint-Pierre-des-Corps (oui, il faut savoir bouger de Tours, parfois). Bières belges, craft et locales sont à déguster dans cette cave à bière qui fait aussi bar de dégustation. C'est malin, maintenant on a soif.

**26 rue Hippolyte Monteil à Saint-Pierre-des-Corps - 02 47 46 06 69**

## LE MC COOL'S

Tout le monde se croise au McCool's : les cadres en veston, les jeunes gothiques, les bandes de filles en goguettes et les fans de rugby. On vient comme on est pour l'Happy Hour. Un mobilier un peu vieillot, un écran géant et une belle carte : qui dit mieux ? On s'y serre les coudes en suivant des matchs de foot US, de hockey ou encore des fous furieux en motocross, on y rigole et on y trinque sans chichis. L'un des spots clés pour fêter la Saint-Patrick.

**Ouvert du lundi au samedi, de 12 h à 02 h , le dimanche, de 16 h à minuit.**

**81 rue du Commerce, à Tours – 09 63 20 44 09**

## OXFORD PUB

Réouvert il y a quelques mois, cette petite taverne nichée derrière la place des Halles a mis la gomme sur les bières artisanales. Matthieu propose entre autre une belle carte locale : la P'tite Maiz à la pression, la Loirette, la Bir'ouette blonde ou ambrée, la Royale... Et une formule choc chaque mercredi : pour 3 euros de plus, la maison offre un buffet à volonté. Les concerts organisés deux ou trois par mois sont cadeau.

**Ouvert du mardi au vendredi, de 18 h à 02 h (le samedi jusqu'à minuit).**

**38, rue Jules Charpentier, à Tours - 02 47 61 64 21**

## LE PUZZLE PUB

Depuis trois ans, Arnaud fait monter la bière en puissance sur sa carte. Il a en stock une quarantaine de références à savourer avec des planches, des groupes sympas qui viennent jouer et plein d'événements surprises. Mais l'ancien Atelier, un peu excentré de la place Plum', reste *« d'abord un bar de copains, avec 70 % de fidèles »*, souligne le patron.

**Ouvert du lundi au samedi, de 17 h à 02 h et le dimanche, de 18 h à 02 h.**

**20 rue Châteauneuf à Tours - 06 50 12 29 47**

## LES BERTHOM

Avec quinze bars disséminés en France et trois ouvertures prévues d'ici la fin de l'année, la recette BerThoM a fait ses preuves et leurs « bières à partager » en 75 cl y sont sans doute pour beaucoup. À vous de choisir si vous êtes plutôt Empereur ou Pêcheresse, la déco et l'ambiance, elles, font l'unanimité et les soirs d'été, les places en terrasse sont chères. On vous aura prévenus. On se dépêche d'en profiter avant la démolition du haut de la rue Nationale (on espère les retrouver vite ailleurs).

**Ouvert du lundi au dimanche, de 17 h à 01 h (le samedi jusqu'à 02 h)**

**5 rue du Commerce à Tours - 02 47 20 01 66**

## LE PALE

Pardon : The Pale. The pub irlandais de Tours qui propose la meilleure Guinness de la ville. On y va pour son ambiance comme là-bas, avec ses serveurs flegmatiques. La terrasse est prise d'assaut qu'il pleuve ou qu'il vente : c'est le spot pour voir passer le Tout-Tours artiste et intello.

**Ouvert du lundi au dimanche, de 13 h à 02 h.**

**18 place Foire le Roi à Tours - 02 47 64 80 56**

## THE SHAMROCK

Du vert, du vert et des trèfles, on ne peut pas se tromper, c'est un pub, tenu depuis treize ans par Fabrice et Annie. Un bar à bières de quartier comme il n'y en a plus beaucoup, avec 80 % d'habitués. Et une gamme serrée mais pensée pour que chacun puisse trouver chaussure à son pied, en dégustant la Scotch à la pression, la Chouffe, la Lindemans Kriek, la Bête ou encore la Levrette.

**Ouvert 17 h à 02 h.**

**14 rue Constantine à Tours - 02 47 64 00 84**

### SAVOIR N°3 :

**Comment conserver sa bière ?**

Dans l'idéal, la température de conservation doit être stable, entre 10 et 15°C. On préférera aussi un endroit frais et obscur ; la lumière est le pire ennemi de la bière (comme pour la chambre de votre ado prépubère). C'est d'ailleurs pour cela que les bouteilles brunes sont souvent utilisées par les brasseurs.

### SAVOIR N°4 :

**Et comment on sert à la bouteille ?**

Normalement, le verre doit être rincé mais non essuyé (cf. point 1), suivez un peu !). Inclinez-le à 45° puis versez doucement le contenu de la bouteille dans le verre, sans vous arrêter, jusqu'aux deux tiers. Redressez le verre, en élevant la bouteille (il vous faut un beau chapeau de mousse). Ne remplissez pas complètement le verre : car comme le vin, on devrait le faire tourner pour libérer les arômes. Sauf quand il est 1 h du matin, place Plum', et que vous avez enquillé votre dixième pinte. On ne vise personne, hum hum...

### SAVOIR N°5 :

**Les températures de service**

Déjà, jamais ô grand jamais, vous ne devez mettre votre bouteille au congélateur. Évitez aussi de la conserver trop longtemps au réfrigérateur (ou alors sortez-la un quart d'heure avant la dégustation). Si vous voulez rafraîchir votre binouze, le mieux est de placer votre bouteille dans un seau à champagne rempli d'eau froide.

Côté températures, voilà ce que conseille le Guide Hachette des bières d'Elisabeth Pierre (c'est une bible de 400 pages, le livre de chevet de tonton-Roger-haleine-de-Despé') :

> Type Pils et Lager : 5 à 6°

> Type Ale blonde, ambrée, légère : 7 à 9°

> Type Ale forte, blonde, fortes : 8 à 10°

> Type Ale forte, foncée : 10 à 12°

> Bières noires liquoreuses, trappistes : 12 à 15°

### SAVOIR N°6 :

**La bière, c'est de l'eau**

Le principal composant de la bière est… l'eau ! Et à plus de 90 %, messieurs dames. Fini de culpabiliser, ouf.

### SAVOIR N°7 :

**L'habit fait la bière**

Noms bourrés de jeux de mots, appellations en forme de clin d'œil, dessins rétro ou ultra épurés, les jeunes marques de bières mettent le paquet sur le marketing. *« Les étiquettes et les sous-bocks contribuent énormément à faire connaître une bière. Chaque bière a son style, les visuels demandent un vrai travail et tous les brasseurs travaillent avec des designers,* explique Christelle Alfaïa de la brasserie L'Aurore. *Depuis plusieurs années, on travaille avec un graphiste tourangeau installé à Berlin. A chaque lancement, je fais des recherches pour dégager un esprit visuel cohérent avec le goût de la bière. Par exemple, pour la Golden Ladies, je lui ai demandé une étiquette chic, un peu rétro mais moderne et très parisienne, très féminine, qui puisse être placée dans les grands restaurants. Dans le cas des bières vendues en grande distribution, on misera sur des étiquettes colorées, très identifiables, pour être repérés facilement dans les rayons. »* Les brasseurs tourangeaux et nomades de La P'tite Maiz ont choisi, eux, de faire appel à des artistes différents. Résultat ? Chaque bière possède une identité visuelle très forte.

## THE WINCHESTER

Un jour, c'est la boutique Sortilèges qui s'invite pour un après-midi jeux, un autre, c'est Yummii qui vient proposer ses pâtisseries girly, l'après-midi, c'est un coffee-shop et la nuit, c'est une boîte. Bref, le Winchester, c'est un endroit qui ne rentre pas dans les cases, un concept à lui tout seul, une sorte d'auberge espagnole ouverte à toutes les envies. L'un des deux seuls lieux où l'on peut boire des bonnes bières jusqu'au bout de la nuit, avec quatre pressions et une sélection d'américaines. Et même de la bière jamaïcaine.

**Ouvert du mercredi au samedi, de 13 h à 6 h et le dimanche, de 13 h à 20 h.**

**59 rue du Commerce à Tours.**

# À EMPORTER

TOURANGELLES, BELGES, CANADIENNES, NEW YORKAISES OU AUTRICHIENNES, LES CAVISTES DE L'AGGLOMÉRATION ONT GÉNÉRALEMENT UNE BELLE SÉLECTION. TROIS D'ENTRE EUX SONT SPÉCIALISÉS DANS LA BIÈRE :

## LE COIN BIÈRES

On parie que vous ne connaissez même pas le goût de la FanØ, de l'Orange mécanique ni de la Route des Epices. Pourtant, elles sont au bout du boulevard Heurteloup, prêtes à vous embarquer au Danemark ou au Canada. Ici, La Goutte d'or bobo côtoie la vénérable Averbode, on trouve de la Chimay comme de la 1515. Les 800 références (!!) viennent du monde entier et sont étiquetées clairement, avec des petits drapeaux et des indications sur leur goût. Une cave à bières, une vraie, qui peut combler les passionnés et rassurer les néophytes grâce aux bons conseils de Claude, dont la pédagogie frise la perfection. Si vous n'aimez pas la mousse, allez-y pour les étiquettes : elles sont tellement variées (et canon) qu'on achèterait les bouteilles rien que pour les admirer.

**Ouvert le lundi, de 15 h 30 à 20 h 30, du mardi au samedi de, 11 h 30 à 13 h 30 et de 15 h 30 à 20 h 30 (les vendredi et samedi jusqu'à 21 h).**

**18 rue de la Fuye à Tours - 06 88 03 71 30**

## V AND B

C'est l'endroit idéal pour trouver un cadeau à offrir un biérologue débutant : en coffret, en canettes ou en bouteille, la bière est disponible dans tous ses états et sous 150 produits différents. Vous pouvez en profiter pour compléter votre cave à vin, le magasin est connu pour être 50 % V, 50 % B. Nous, ça nous va : on est contre la discrimination et pour l'abolition des frontières entre houblon et raisins. Un espace dégustation permet de s'organiser des after-work tranquillou jusqu'à 20 h.

**Ouvert du lundi de 15 h à 20 h, mardi et mercredi 10 h – 12 h et 14 h 30 – 20 h, jeudi et vendredi de 10 h à 21 h et le samedi de 10 h à 20 h.**

**15 rue Henri Potez, à Chambray-lès-Tours - 02 47 43 22 12**

## V AND B TOURS

**Ouvert du lundi de 13 h à 20 h, mardi et mercredi 10 h – 12 h et 14 h 30 – 20 h, jeudi et vendredi, de 10 h à 21 h et le samedi, de 10 h à 20 h.**

**194 av. André-Maginot, à Tours – 02 47 54 74 74**

# BRASSERIES ARTISANALES

OUI, LA TOURAINE EST UNE TERRE DE VINS MAIS DES PASSIONNÉS, JEUNES OU VIEUX, ONT RÉVEILLÉ SA TRADITION BRASSICOLE TOMBÉE DANS L'OUBLI.

## L'AURORE

C'est un kit pour débutant offert à Noël qui a inculqué le virus de la bière à Emmanuel Alfaïa il y a 23 ans. En 2009, il ouvre sa brasserie à Cormery et les mânes des moines lui portent bonheur : la Turonne ou sa petite sœur la Tourangelle est largement distribuée chez les épiciers et dans les restaurants gastronomiques, en blonde, en brune, en ambrée et en blanche. Les amoureux de la fantaisie pourront tester une Tourangelle au citron vert ou à la fraise, une brune-cassis ou la dernière édition limité : la Golden Ladies à base de moult de raisin. Et ils fabriquent même un vinaigre de bière.

**5, avenue de la gare à Cormery - 06 80 48 53 22 - brasserie-aurore.fr**

## BRASSERIE D'AMBOISE

*« Les gens qui aiment le vin aiment aussi la bière, ce n'est pas du tout antinomique. »* Vigneron-brasseur, Willy Debenne fait partie de ceux qui aiment les bonnes choses et cassent les barrières entre l'orge et le raisin. Et ça marche : de 200 litres brassés par semaine, il est passé à 1 000. Sa Bier'Ouette d'abord blonde puis ambrée se décline en blanche ce mois-ci. Willy Debenne a semé cette année cinq hectares d'orge en bio pour alimenter sa production et un peu de houblon, *« pour voir »*. En attendant d'autres expérimentations.

**Ouvert du lundi au samedi, de 8 h 30 et 19 h.**

**Closerie de Chanteloup - 460, Route de Saint-Martin-Le-Beau, à Amboise - 09 65 03 38 31**

**- closeriedechanteloup.com**

## BRASSERIE DE LA RODAIE

Encore un viticulteur tombé dans le houblon et c'est tout bon. Hervé Morin s'est lancé l'an dernier dans le brassage et mitonne des Farmer en 33 ou en 75 cl. Blonde, ambrée et brune, notes de miel, de fruits du verger ou d'épices, elles ont chacune leur caractère. En préparation : une bière de Noël.

**Accueil sur rendez-vous, du lundi au samedi, de 10 h à 18 h.**

**20 La Rodaie, à Saint Nicolas de Bourgueil - 02 47 97 75 34 ou 06 08 92 85 00 - hervemorin.com**

## FERME BRASSICOLE FRANÇOIS RABELAIS

Quand un jardinier se lance dans la bière, ça donne une ferme brassicole. Guillaume Vaillend y fabrique cinq bières qui oscillent entre 4,9 % et 7,5 % : la Thélémite, en hommage à François Rabelais, est déclinée avec quelques surprises, comme la Thélémite Pop, aux épices de Rabelais, la Thélémite Métis aux fleurs d'hibiscus et la dernière née, la Thélémite rosée parfumée à la framboise. Les tenants du classicisme testeront la Guillaumette, une petite blonde vaillante à 4,9 % ou la Tour'Angel blanche.

**La Vinerderie à Chemillé-sur-Dême - 06 63 96 94 78 - gvaillend.wixsite.com/thelemite**

## LA COMPAGNIE TOURANGELLE DE BIÈRE

La croisade de Maxime et Karim ? Mettre la bière sur les tables gastro et la faire entrer dans les cuisines. Une idée accueillie avec enthousiasme par plusieurs chefs de la région qui ont joué le jeu. Hommage à la Loire, leur bébé s'appelle tout simplement La Royale et cette blonde très chic a tout d'une grande. Ils proposent aussi une gamme éphémère. À guetter en juin : une bière hors-série brassée à Montlouis et présentée dans des bouteilles de La Cuvée des anges. Faute de local adapté, ils s'invitent chez des confrères pour brasser en grande quantité mais espèrent ouvrir très bientôt leur propre atelier à Tours.

**biere-artisanale-ctb.fr**

## LA GIRONNETTE

Brasseur amateur pendant 15 ans, Alain Knauër saute le pas professionnel en 2015. Sa micro brasserie bio produit cinq bières, élaborée en travaillant neuf malts différents. Blanche, blonde, ambrée et brune, on les trouve dans les magasins bio, les foires et les fêtes locales. À suivre : sa bière noire aux cinq malts.

**Dégustation et visite sur rendez-vous du lundi au samedi**

**La Gironnerie à Loché-sur-Indrois – 06 50 01 62 47 - brasserielagironnette.com**

## LA PIGEONNELLE

Ludovic Hardouin est le papy des brasseurs d'Indre-et-Loire et qui ne connaît pas la Loirette n'est pas Tourangeau. Bio, blonde et légère, la Loirette a fait son nid dans le paysage local. En 14 ans, le brasseur artisanal a aussi créé une version ambrée de sa Loirette, une Salamandre, un peu plus amère, une Pigeo-Noël et une Bière du Chameau (super désaltérante, évidemment). Et pour les barbecues géants, la Loirette existe en fûts de 30 litres.

**10 rue de la Ronde, Céré-la-Ronde - 02 47 94 28 22 - brasserie-pigeonnelle.fr**

# SANS BOUGER DE SON CANAPÉ

(OU DE SON TRANSAT)

## TRÉSOR DES BRASSEURS

Créée en 2016 par deux Tourangeaux, Brieux Vaujour et Bruno Lodi, Trésor des brasseurs vous envoie chaque mois une sélection de trois bouteilles nées dans une brasserie artisanale (et en double histoire de pouvoir partager). Depuis le début de leur aventure, ils ont mis à l'honneur La Pigeonnelle, la Royale, la 1515 ou encore l'Or de Beauce, toutes made in Région Centre. Ils organisent aussi des rencontres et des dégustations.

**Abonnement : 25,90 € par mois, sur tresorsdes-brasseurs.com**

### SAVOIR N°8 :

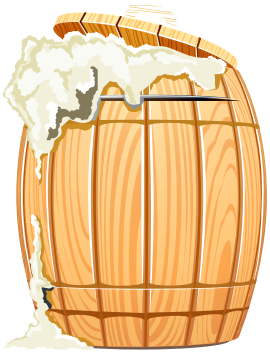
**Retour vers le futur**

La Brasserie L'Aurore a retrouvé et ressuscité les recettes de bières tourangelles brassées à Saint-Éloi jusque dans les années 1970. Elle les présentera à la Foire de Tours.

### CONSEIL N°9 :

**Et les plus gros consommateurs de bière sont…**

D'après le dernier classement effectué par Bonial, le pays le plus consommateur de bière au monde est… la République Tchèque ! Eh oui (bon, il faut dire que là-bas, la bière est moins chère que l'eau minérale…). Avec 148,6 litres bus par personne chaque année, le pays explose l'Autriche, sur la 2e marche du podium (107,8 litres), et l'Allemagne (106,1 litres), 3e. La France est 41e (30 petits litres). La Belgique, qu'on aurait tendance à penser dans le trio de tête, n'est qu'à la 18e place (74 litres).



### CONSEIL N°10 :

**Inondation de bière !**

C'était en 1814, à Londres. L'accident survient suite à la rupture d'une énorme cuve de bière, dans une fabrique de Tottenham Court Road. L'effet domino fait que les autres cuves sont détruites et provoquent une sorte de mini tsunami : une vague de bière de 1,5 million de litres se déverse, fait s'écrouler deux maisons et des murs, et tue 7 personnes.

# J'AI TESTÉ FAIRE MA BIÈRE À LA MAISON

**Tourangeau importé, descendant d'une famille nordiste, la bière fait presque partie de mes gènes. On tombe un peu dedans quand on est petit ! Bref, un jour, buvant une bière au goût de fond de canette éventé, je me suis dit qu'avec un peu de recherche et un investissement raisonnable, je devrais réussir à faire aussi bien. Et si par malchance, la qualité n'est pas au rendez-vous dès la première tournée, j'aurais au moins le plaisir de boire un truc maison.**

## JOUR J-7

Je ne vois pas trop par quel bout attaquer l'expérience. Jusqu'à maintenant, je me contentais de les prendre par 6 ou 24 sans vraiment regarder ce qui était marqué sur l'étiquette. Direction Internet. Pour une fois, sites et forums sont unanimes : il faut faire ses premières armes (ou ses premières bouteilles) en brassant quelques litres à partir d'extrait déjà conditionné, histoire de se familiariser avec le matériel, les étapes de la fermentation et la mise en bouteille. J'investis donc une centaine d'euros dans l'achat d'un kit pour débutant. Le plus difficile est de choisir le type de bière que je souhaite obtenir : Pils, IPA, Ambrée, Trappiste ou Brune...
Quelques jours après, un gros carton arrive à la maison : 2 seaux de 30 litres, des capsules, un densimètre, divers ustensiles, des bouteilles vides et 2 boîtes de conserve d'un litre remplies d'extrait de malt (j'ai choisi une Blonde et une Blanche). Le tout accompagné d'un mode d'emploi d'une clarté et d'une simplicité qui ne laissent aucun doute : cette première bière va être une réussite !

## JOUR J

Les enfants sont à l'école, le chien enfermé dehors et Madame regarde les Feux de l'Amour, je suis peinard pour quelques heures. J'investis la cuisine. Il faut désinfecter tout le matériel qui va être utilisé, et un seau de 30 litres, ça ne se case pas dans un évier de studio. Ensuite, je chauffe l'extrait de malt au bain-marie (froid, il a la consistance de miel bien épais et une bonne odeur d'Ovomaltine). Une fois ramolli, je le verse dans le seau, rajoute de l'eau chaude, du sucre, touille pour que tout fonde et complète avec de l'eau froide. Les puristes utilisent de l'eau de puits ou de source, pour moi, ce sera la cuvée municipale. J'ajoute la levure, ferme le couvercle et installe le bulleur, une petite chicane en plastique qui se plante dedans ; il permettra au $CO_2$ dégagé par la fermentation de s'échapper du seau, sans que l'air extérieur ne puisse rentrer. Le mélange est fait, maintenant il s'appelle un brassin. Ça change tout, je suis en train de devenir brasseur. Le mélange doit fermenter une dizaine de jours à une température le plus stable possible (entre 18°C et 23°C).
Des bulles devraient apparaître au bout de quelques heures. Je m'installe devant le seau et j'attends. Rien. Deux jours après, toujours pas de bulles. J'ouvre le couvercle, de la mousse apparaît à la surface du brassin et ça sent le moisi. C'est sûr, j'ai oublié un truc, tué les levures avec de l'eau trop chaude. Je me vois déjà en train de déverser le brassin dans l'évier, quand... gloup, gloup. Victoire ! le bulleur commence à glouglouter. Une fois de temps en temps, puis régulièrement. Et c'est parti pour une bonne semaine.

## JOUR +7 À 10

Le bulleur ne chantonne plus. Les levures ont fini de transformer le sucre, elles sont mortes et tombées au fond du seau. Je verse le contenu dans le second seau, en évitant de transférer le fond plein de dépôts. Bon, je perds un litre,

**TESTÉ PAR**
STANISLAS

## FAQ

**Q : J'ai ouvert ma première bière aujourd'hui, et elle a fait un geyser, j'ai repeint le salon et ma femme avec. Qu'est-ce que j'ai loupé ?**
R : Trop de sucre à l'embouteillage. La bouteille monte en pression, et à l'ouverture, coucou me voilà ! Le paroxysme est l'explosion des bouteilles, je vous laisse imaginer la fanfare !

**Q : J'ai ouvert ma première bière aujourd'hui, et elle n'est pas bonne…**
R : Bah, recommencez, c'est en forgeant etc. Ou alors essayez de faire des yaourts, vous aurez peut-être plus de succès.

QUELQUES SITES :
brassageamateur.com/forum/
commentfairesa-biere.com/
univers-biere.net
tompress.com
brouwland.com
saveur-biere.com
fabriqueabiere.com

mais la bière restera claire. Je referme le seau (désinfecté lui aussi) et je remets le bulleur. Miracle, comme il reste des levures et qu'on a peu aéré le mélange, la fermentation reprend. Je deviens connaisseur, et à l'apéro, je peux dire à mes potes que mon brassin est en fermentation secondaire. Ça claque. Juste à espérer que ce soit buvable sinon je crois que je vais en entendre parler longtemps. C'est reparti pour une dizaine de jours, voire plus, mais dans un endroit plus frais si possible.

## JOUR +15 À 20

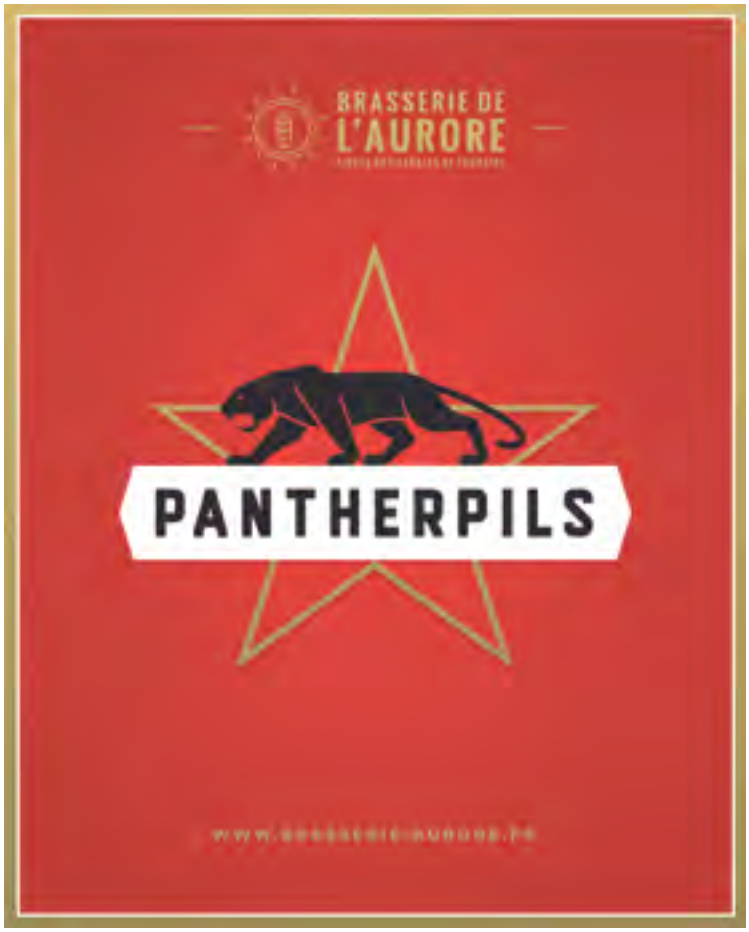
Ça y est, plus de glou glou dans le bulleur. C'est le grand jour, je vais savoir si la bière est bonne pour la mise en bouteille. Le densomètre fourni dans le kit permet de mesure la densité de la bière attendue en fin de fermentation.
Je ne peux pas me retenir, il faut que je la goûte. Bon, ça a le goût de la bière, l'odeur et l'aspect mais pas le piquant. Il faut rajouter une petite quantité de sucre par litre : il va encore se transformer en alcool, sauf que le CO2 dégagé pendant le processus va se dissoudre dans la bière. C'est ce qui va donner les bulles et le piquant à l'ouverture.
C'est parti pour la dernière étape. J'ébouillante les bouteilles et les capsules. Ce n'est pas le moment de faire rentrer une bactérie ou un truc du genre qui fasse tout foirer si près du but. Je remplis les bouteilles une par une. J'ai trouvé un apprenti en la personne de mon fils (7 ans). Je ne vide pas trop le seau dont le fond est tapissé de dépôts. Et voilà. Encapsulage et zou, direction la cave pour quelques semaines de maturation.

## JOUR J +45

C'est le grand jour. Je n'étais pas à la maison pendant un mois et les bouteilles ont pu reposer tranquillement. Pas sûr que j'aurais résisté à l'envie d'en ouvrir une au bout de 2 semaines. Je remonte une bouteille de la cave, l'époussette. J'avoue que je fais moins le malin. Après un mois et demi d'attente, j'espère un résultat potable. Pschitt, la capsule saute. Pas de geyser, ouf. Une petite mousse se forme en haut du verre, elle ne tient pas longtemps, la bière est un peu trouble mais d'une belle couleur ambrée. Pas trop forte (dans les 5 chevaux), mais assez amère. J'aime, mais c'est trop pour Madame. Le piquant est là, le goût aussi, juste cette amertume un peu marquée. Je respire, pari gagné. J'ai bu ma propre bière.

## À SAVOIR

**Mieux vaut être sobre avant de commencer, il faut un minimum d'organisation. Pas question de commencer ça un soir à 23 h avec 3 copains et quelques degrés dans le corps, ça risque de tourner au naufrage et de finir dans l'évier.**
**J'ai fait environ 25 bouteilles, donc à moins d'avoir une descente de Bavarois, il faut un peu de temps avant de finir la première tournée.**
**Avec le temps, le goût évolue et la bière est devenue moins amère.**
**J'ai dû attendre d'avoir assez de bouteilles pour faire une autre bière. Celle-ci était bien meilleure, plus douce. C'était censée être une blanche, on en est loin, ou du moins, loin de ce qui se vend dans le commerce. J'ai refait une Pils il y a un mois. À goûter dans 15 jours.**



# LA MAIN AU BRASSIN

*Tourangeau d'origine, Brice Lamblin, 34 ans, souhaite produire des bières innovantes inspirées de celles qu'il a goûtées lors de ses voyages. Adepte des circuits courts et de l'artisanat, il inaugurera sa Micro-brasserie de Tours en mai.*

*« Mon objectif est de moderniser la binouse en Touraine. Faire de la bière de bûcheron, de la bière complètement artisanale qui a du goût »*, exulte Brice Lamblin, à l'entrée de son local. En mai, ce trentenaire rock'n'roll inaugurera sa Micro-brasserie de Tours (M.B.T.), nichée à l'extémité d'un grand entrepôt de La Riche. Baggy en toile, tatouages sur l'avant-bras et cigarette roulée au bout des doigts, il dit avoir des recettes originales plein la tête. Ce mois-ci, il a brassé sa première bière sur place, à la M.B.T. Florale. Concoctée avec des fruits frais, elle sera vendue cet été sur la plage de la Guinguette, de l'autre côté du pont Wilson. À partir de septembre, le Tourangeau passera aux choses sérieuses avec *« probablement une brune costaud (sic), au malt fumé, au café »*. Ce qu'aime cet ancien cuistot, c'est le côté artisanal du métier : *« Je veux m'éclater, changer mes recettes au cours des saisons, mettre la main à la pâte quoi. »* Sa passion est née lors de son expatriation en Australie, en 2010. À Melbourne, il travaillait dans un restaurant qui proposait des accords mets-bière : *« On avait 300 références de bières, j'ai goûté des trucs de fou »*, se souvient-il, les yeux pétillants. Il s'est ensuite envolé pour la Nouvelle-Zélande qu'il a traversée du Sud au Nord pour aller à la rencontre d'une centaine de brasseurs locaux.
De retour en Touraine en 2012, il ramène dans ses bagages le projet d'ouvrir sa propre micro-brasserie pour produire des bières inspirées du Nouveau Monde. Mais entre-temps, Brice Lamblin monte un bar-restaurant avec des amis rue Colbert, puis devient papa de deux petites filles. Désormais, son rêve est sur le point de se réaliser. En juin 2016, il a réussi à récolter un peu plus de 6 000 € via une campagne de financement participatif. De quoi l'aider pour l'achat du matériel de brassage, dont une partie a été bricolée par ses soins.
Sa bière, il la veut la plus naturelle et locale possible. *« Je pense circuit court : je prends mes malts dans le Berry, à 120 kilomètres d'ici. »* Pour aller plus loin et gagner en autonomie, il songe à brasser ponctuellement une cuvée hyper-locale avec du houblon et des plantes aromatiques cultivés sur place. Pour l'eau, il envisage même de creuser un puits.
Dans son *« squat dans la cambrousse, à cinq minutes de Tours »*, il ouvrira ses portes au public chaque fin de semaine. Et si la micro-brasserie fait recette, au lieu de l'agrandir, pourquoi pas développer d'autres activités artisanales. Brice Lamblin s'y voit déjà : *« Un endroit où t'as de la bière, de la bouffe fabriquée sur place, un fumoir, un petit potager, un four à bois à l'ancienne où on ferait du pain pour recycler les céréales. »* De quoi allier ses deux passions : la cuisine et les bières, le tout à la bonne franquette.

**PORTRAIT ET PHOTO PAR**
MARGAUX LACROUX

Tout ce qui est cool, tout ce qui est swag, tout ce qui nous fait du bien est sur tmvtours.fr

# pause

ARRÊT MOMENTANÉ DE TOUTE ACTIVITÉ UTILE

### CONCERT NATURISTE

Le 12 juillet, les Arènes du Cap d'Agde seront remplies de gens… tout nus. Un concert naturiste y est organisé pour 20 € (à vous de voir comment transporter l'argent). Interdit aux mineurs et aux « textiles », l'événement veut faire *« revivre l'état d'esprit du Summer of love »*, a déclaré l'organisateur, Patrice Diaw. Côté musique, vous aurez droit au tribute band des Cavern Beatles.

## CENTRE COMMERCIAL « RECYCLÉ »

Toujours en avance, la Suède vient d'ouvrir le premier centre commercial du monde à ne mettre en vente que des produits issus du recyclage. Situé à Eskilstuna, à 100 km de Stockholm, le ReTuna Återbruksgalleria préfère vendre objets, meubles et vêtements recyclés ou upcyclés, récupérés grâce à un partenariat avec la municipalité.

### GLOIRE AUX DOCUS

*« 99, c'est le média des invisibles, les 99 % de la population que les médias traditionnels ne nous montrent pas. »* 99, lancé par des anciens d'Euronews, est un nouveau site proposant le visionnage gratuit de documentaires vidéos, traduits en 6 langues. Les sujets se veulent barrés et originaux… mais surtout passionnants.

**> Les 2 premiers docus sont à découvrir ici : www.99.media/fr**

## LA PHRASE

« Mozart était tellement précoce qu'à 35 ans, il était déjà mort »

(Pierre Desproges)

## LA CRITIQUE CINÉ
## APRÈS LA TEMPÊTE 3/5

Ryota aurait pu être un grand écrivain. Un début de carrière prometteur, mais le destin et les désillusions sont venues briser le tout. Suite à son divorce, le romancier s'est retrouvé à jouer les détectives privés de pacotille, tout en gaspillant le peu d'argent qu'il possède, au point de ne plus pouvoir payer la pension alimentaire de son fils. Un jour, un typhon va pousser toute la famille à passer la nuit ensemble. L'occasion, peut-être, de regagner la confiance des siens…
Présenté l'an dernier à Cannes dans la section Un Certain Regard. Après la tempête ne débarque qu'aujourd'hui sur nos écrans. Signant le retour de Hirokazu Kore-eda, ce drame épuré s'intéresse à une famille disloquée suite à un divorce. Le cinéaste japonais installe sa caméra au plus près d'eux, s'intègre dans leur quotidien a priori anodin. Après la tempête peut désarçonner : avec zéro dynamisme, le film préfère se focaliser sur des conversations. Par conséquent très bavard, il fait la part belle aux dialogues.
Pourtant, il se dégage du propos de Kore-eda une douce mélancolie. En filmant la normalité avec autant de facilité, le réalisateur prouve de nouveau son sens de l'écriture et sa maîtrise à dessiner, avec pudeur, un portrait familial. Si le récit manque tout de même d'émotion, il est porté à bout de bras par d'excellents interprètes. Notamment Hiroshi Abe (dans le rôle de Ryota), magnétique à l'écran et touchant en père loser et esseulé.
C'est lors de la scène quasi-finale du typhon, où justement toute la petite famille se retrouve coincée ensemble, que le film de Kore-eda prend totalement forme. Le spectateur est alors poussé à la réflexion. Après la tempête décolle véritablement. Avant de s'envoler complètement.

**Aurélien Germain**

**> Drame, de Hirokazu Kore-eda (Japon). Durée : 1 h 58. Avec Hiroshi Abe, Yoko Maki, Yoshizawa Taiyo…**

pause

## LES SORTIES CINÉ

### DJANGO

Premier long-métrage pour Etienne Comar (scénariste de Mon Roi) : le cinéaste propose ici le biopic de Django Reinhardt, guitariste mythique. Outre l'intérêt du sujet, c'est aussi et surtout la présence de Reda Kateb à l'affiche qui nous fait espérer un film prenant et qui pourrait bien être la chouette surprise du mois.

### LES GARDIENS DE LA GALAXIE 2

Le premier opus avait cartonné. Le second suivra-t-il la même trajectoire ? James Gunn rempile pour cette suite des Gardiens de la galaxie qu'on attendait de pied ferme. Toujours emmené par Chris Pratt en héros bad-ass mais rigolo, le film devrait sérieusement faire trembler le box-office. Et nous par la même occasion. Graou !

## DÉJÀ EN SALLE

### LA JEUNE FILLE ET SON AIGLE 3/5

Documentaire réalisé par Otto Bell, La Jeune fille et son aigle est une plongée vertigineuse dans les terres mongoles, à la rencontre d'une ado qui va briser les traditions ancestrales et masculines, en devenant chasseur d'aigle. Bien qu'un peu trop construit et composite, le docu reste savoureux et passionnant ; le récit offrant par ailleurs un joli portrait de femme et, surtout, une belle histoire d'amour entre un père et sa fille.

**A.G.**.

## LA BD

### ALIVE

Avec ce pavé de 384 pages, on mesure pleinement l'importance qu'a la musique pour Luz dans sa vie… et surtout l'amour (ou la haine, cela dépend du groupe !) qu'il lui porte. Ici, Luz n'est jamais condescendant : qu'il soit en immersion au Hellfest ou dans une micro salle parisienne, chez lui ou dans un festival electro, il nous donne, à travers ces dessins croqués le plus souvent en live, un parfum et une texture qui suintent le plaisir et l'émotion. Jamais le 9e Art n'avait autant senti la sueur et la bière et jamais on n'avait eu autant envie de se précipiter sur tel groupe pour retrouver l'atmosphère particulière qu'il arrive à nous faire vivre. Le pendant de toute discothèque idéale.

**Hervé Bourit**

## WILL SMITH

Il y a quelques jours sortait, en DVD, Beauté Cachée avec Will Smith. Le film a fait un flop. Mais tmv le justicier rend hommage à son acteur principal. Voilà 4 anecdotes sur Willou.

### PRESQUE DANS MATRIX

Oui, Will Smith a failli incarner le rôle du célèbre Neo dans Matrix. Une proposition qu'il a préféré décliner, le comédien trouvant le scénario trop compliqué et mauvais, préférant plutôt tourner dans le western SF Wild Wild West.

### UN PRO DU RUBIK'S CUBE

Dans un épisode du Prince de Bel-Air, mais aussi dans une scène du film À la recherche du bonheur, Will Smith manie le Rubik's Cube. Aucun trucage : l'acteur a en effet déjà prouvé, en direct, qu'il pouvait le résoudre en 55 secondes !

### AH L'AMOUR !

À Hollywood, tout n'est pas tout rose côté cœur. Will Smith fait figure d'exception avec un des mariages les plus solides : il a épousé Jade Pinkett (Smith) le 31 décembre 1997. Son secret ? *« Faire des efforts chacun de notre côté. »*

### SCIENTOLOGUE ?

Will Smith, par ailleurs très proche de Tom Cruise, a toujours nié appartenir à la Scientologie. En 2008, ses relevés d'impôts avaient toutefois fait causer : l'acteur a en effet donné plus de 45 000 dollars à l'Église de Scientologie.

# LES ASTRES VOUS FONT TOURNER LA TÊTE

du 26 avril au 2 mai

## BÉLIER

Amour : Veuillez nous excuser pour toutes ces années de méchanceté avec les Béliers dans l'horoscope. Cœur sur vous.
Gloire : Votre collègue vous saoule ? Sur son clavier, appuyez sur les touches AltGr + flèche du bas. De rien.
Beauté : Vous sentez un peu le kebab en ce moment.

## TAUREAU

Amour : 93 % des gens roux aimeraient sortir avec vous (j'vous jure, c'est un vrai sondage).
Gloire : La personne à votre droite a une haleine de poney. Essayez de lui faire comprendre subtilement.
Beauté : Le cheveu gras, mais le poil soyeux.

## GÉMEAUX

Amour : La Belle et la Bête.
Gloire : Le Dîner de cons.
Beauté : La Planète des singes.

## CANCER

Amour : Vous faites la grève, ou quoi ??
Gloire : Vos efforts ont payé : vous allez partir à la réunion… (du 3e étage, sorry, vous emballez pas).
Beauté : Le ridicule ne tue pas. Regardez vos habits.

## LION

Amour : Avec vous, c'est plutôt Eyes Wide Chiottes.
Gloire : Plaquez tout. Devenez un gros chat poilu et ronronnant.
Beauté : C'est sympa votre passion pour le nudisme, mais c'est assez gênant.

## VIERGE

Amour : Le cœur a ses raisons que le mojito ignore.
Gloire : « Fontaine, je ne boirai pas de ton eau. » (normal, vous préférez la binouze)
Beauté : Vous êtes aussi moelleux/se comme un Pitch®.

## BALANCE

Amour : À force de monter à droite à gauche, vous finirez avec un poney.
Gloire : Méfiez-vous des Gémeaux (sans vouloir balancer).
Beauté : Pourquoi ne pas vous réincarner en saumon ? Vous en avez déjà le teint.

## SCORPION

Amour : Plus chaud(e) qu'une baraque à frites. Krrkrr !
Gloire : Saturne et la constellation de Johnny Hallyday vous prédisent une maxi-cuite samedi.
Beauté : Votre air bovin devient insupportable.

## SAGITTAIRE

Amour : Même Gilbert Montagné voit que ça craint du boudin, votre truc.
Gloire : Oh hisse, ma saucisse !
Beauté : Vous mériteriez même de faire la Une de tmv. Oui, oui !

## CAPRICORNE

Amour : Vous êtes l'équivalent du concombre dans un hamburger du Mc Do.
Gloire : Vous pensiez que l'horoscope tmv allait être sympa avec vous désormais ? Ce n'était qu'un rêve mouahahaha.
Beauté : Dire que vous misez tout sur votre physique… haha.

## VERSEAU

Amour : Nuit sans folie.
Gloire : S'en battre les steaks, c'est bien. Avec du ketchup, c'est mieux.
Beauté : Le recto du Verseau est plutôt pas mal (purée, on n'est pas si drôles en fait).

## POISSON

Amour : Eh oui, ça rend sourd, héhé !
Gloire : … J'ai dit que ça rendait SOURD !!
Beauté : … SOURD, ÇA REND SOURD BON SANG !!!

pause

## LES SORTIES

### LE POUVOIR DES FLEURS

Top départ pour le 26e Festival international des jardins du Domaine de Chaumont. Il a pour thème, cette année « Flower power »… À découvrir jusqu'au 5 novembre.
**15 € par adulte, 5 € par enfant entre 6 et 11 ans et gratuit pour les moins de 6 ans. À Chaumont-sur-Loire. Ouvert tous les jours.**

### ON BIDULE DIMANCHE ?

Depuis le mois de février, le Bar Bidule s'installe tous les dimanches au restaurant le Court-circuit. Le programme ne change pas : jeux de société, livres à disposition, boissons sans alcool et buffet à base de produits locaux.
**Dimanche 30 avril, de 10 h à 18 h au Court-Circuit, place de la Victoire, à Tours.**

# DES PIRATES POUR LES PETITS

Comment présenter Richard Petitsigne ? Comme un conteur ? Oui. Comme un comédien ? Bien sûr ! Comme un animateur ? Également ! Mais il est aussi, et depuis peu, auteur.

Peut-être avez-vous déjà vu ou entendu Richard Petitsigne. Installée à Cinq-Mars-la-Pile, sa Compagnie Troll, créée en 1991 avec Thierry Robard, monte régulièrement sur les planches des salles de Tours pour présenter ses spectacles à destination du jeune public : Tom Sawyer, Lettres à Lulu et d'autres tournent actuellement dans la région et ailleurs en France. Les Contes illustrés sont aussi une de leurs spécialités. Pendant que Richard Petitsigne raconte Babayaga, Le pêcheur et sa femme ou encore La Sorcière Tambouille, un illustrateur — souvent Mickael Roux, Olivier Supiot ou Fabian Grégoire — dessine en live sur une planche graphique reliée à un projecteur. Le public peut donc découvrir en simultané les deux performances créatrices.
Mais depuis le 12 avril, Richard Petitsigne peut aussi être lu dans Le pirate le plus terrible du monde, illustré par Mélanie Allag et publié aux éditions Glénat. *« J'écris depuis longtemps. J'ai donc voulu tenter ma chance auprès des éditeurs et ça a marché ! »*. L'auteur n'en revient toujours pas. Pourtant, il n'y a pas de mystère. Son livre est bon, tout simplement ! Il raconte l'histoire de quatre pirates balafrés qui se présentent à l'élection du corsaire le plus terrible du monde. Malgré leurs faits d'armes, on découvrira que… n'est pas redouté celui qu'on croit. Une chute drôle et inattendue pour les jeunes lecteurs, à partir de 3 ans.
Fin mai, un deuxième ouvrage paraîtra, cette fois aux éditions du Poisson soluble, dans la collection En Queue-de-poisson. Il s'agira d'un recueil de 12 histoires bizarres, illustrées par Benoît Perroud et intitulé Le Fennec le plus menteur du monde, et encore plus d'histoires.
Alors pour voir et entendre Richard Petitsigne, consultez l'agenda de ses représentations sur trolletpetitsigne.com. Pour le lire, rendez-vous dans toutes les bonnes librairies !

**Jeanne Beutter**

## ON AIME

### KÉZAKO ?

Des dizaines de volets à soulever pour découvrir comment fonctionne un ordi… Pour les mini geeks à partir de 8 ans.
**9,95 €, en vente à la Boite à livres, rue Nationale à Tours.**

### LIVRAISON GRATUITE !

Mais qui a commandé la pizza d'Arthur ? Plongez dans le feuilleton graphique Tout Garni pour aider le livreur à résoudre ce mystère. 12 mois, 12 artistes, 12 aventures à suivre sur la plate-forme dédiée.
**toutgarni.telequebec.tv**

### ÇA C'EST FAIT !

C'est la mode à Paris ! Si si. Pour ranger/camoufler/oublier tout le bazar des chambres d'enfants…
**16 €,**
**en vente sur monpetitzoreol.fr**

## NOS COUPS DE CŒUR

Un océan de tristesse est un véritable bijou ! Simple, esthétique et surtout surprenant, il vous mettra sens dessus dessous…
À partir de 3 ans.

Le livre de Jean Gourounas se teinte de couleurs dès les premières pages -cartonnées- pour vous faire sourire puis rire… Un peu d'humour dans ce monde de brutes… ou plutôt d'ogres.
À partir de 2 ans.

Moi mon papa, c'est le plus fort, le plus intelligent, etc. (On connaît la traditionnelle compet' de papa). Merveilleusement bien amenée, la chute laisse aux lecteurs — de tout âge — un sentiment de victoire jubilatoire…

# exit

PAR ICI LES SORTIES

Un sujet vous tient à cœur, vous voulez faire passer une info, envoyez un mail à redac@tmvtours.fr

## Coups de cœur

1

28 AVRIL

### FRÈRES LUCE

« Et moi, je suis un homme », nous chantait, à ses débuts, une voix un poil rocailleuse. Renan Luce revient sur scène avec son frangin Damien - première rime de cette page, merci pour vos tonnerres d'applaudissements - pour revisiter son répertoire version guitare-piano.
**Le 28 avril à 20 h 30 salle Oésia à Notre-Dame-d'Oé. Tarifs : 17 à 24 €.**

2

27 AU 29 AVRIL

### ANNIV DES 3 O

Les 3 O ont 30 ans et programment 3 concerts. Malgré cette abondance intrigante de « 3 » dans une même phrase, il n'y a aucun message codé. L'institution du café-concert tourangeau propose du bon son et notamment l'électro pop transcendantale de Minou.
**À partir de 20 h. Tarifs : gratuit le 27, 4 et 5 € le 28 et 3 € le 29.**

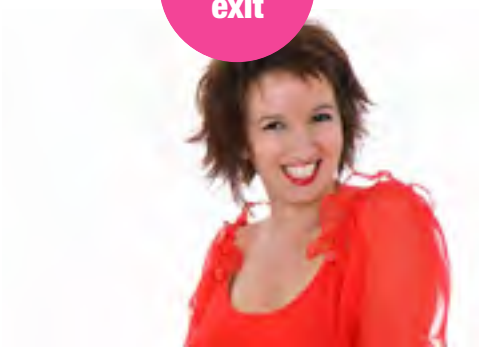
3

28 AU 30 AVRIL

### WET

Vous n'êtes pas obligé d'enfiler votre maillot de bain (on pourrait vous regarder bizarrement d'ailleurs). Le plongeon dans la création contemporaine a lieu au théâtre avec 9 spectacles — et 19 représentations — programmés par le collectif des acteurs du Jeune Théâtre en Région. Allez, « mouillez-vous ! »
**Au Théâtre Olympia, La Pléiade et Thélème. Tarifs : de 6 à 12 €.**

**DANI LARY**
Il a fait tourner les serviettes et a chanté les sardines chez Patrick Sébastien. Le magicien Dani Lary, spécialiste des décors monumentaux, sera sur scène avec son spectacle Retro Temporis, ambiance Jules Verne et Georges Méliés. Et Famille Addams aussi.
**Le 27 avril à 20 h 30 au Vinci. Tarifs : de 38 à 70 €.**



**ANNE ROUMANOFF**
« Aimons-nous les uns les autres »: ça ressemble à du Jésus dans les Évangiles et pourtant, c'est le titre du nouveau spectacle d'Anne Roumanoff. *« Un véritable petit bijou d'écriture et d'interprétation »*, dit Télérama.
**Le 26 avril à 20 h 30 à l'Espace culturel Yves-Renault à Chambray-lès-Tours. Tarif : 23,50 €.**

**TAL**
Tal a repris « Envole moi », ce tube de Goldman avec M Pokora. Résultat : 3,2 millions d'écoutes sur Spotify. Et son single sorti en octobre, Le temps qu'il faut ? 12,6 millions de vues sur Youtube. Ça vous laisse bouche bée, hein? Nous aussi.
**Le 29 à 20 h 30 au Vinci à Tours. Tarifs : 39 à 49 €.**

# Les sorties de la semaine

26 AU 28 AVRIL
DANSE
## FESTIVAL SPOT

Place aux jeunes ! Cinq chorégraphes — Claire Laureau et Nicolas Chaigneau, Emmanuel Eggermont et Christian Ubl et Kylie Walters — présentent, en trois spectacles, des *« univers géo-artistiquement éloignés »,* explique Thomas Lebrun, le directeur du Centre Chorégraphique National de Tours. Ça attise notre curiosité. Pas vous ?
**À 19 h les 26 et 28, à 20 h le 27, au CCNT les 26 et 27, salle Thélème le 28. Tarifs : de 4 à 12 €, pass trois spectacles : 15 €.**

27 AVRIL
DANSE
## PIXEL

Houlala, on est gâtés à Tours en ce moment niveau danse ! Avec Pixel, onze interprètes vont laisser dialoguer leurs corps avec des images numériques. Une création du chorégraphe et directeur du Centre Chorégraphique National de Créteil Mourad Merzouki, avec Adrien Mondot et Claire Bardane côté numérique et Armand Amar à la composition musicale.
**À 20 h 30 À l'Espace Malraux, à Joué-lès-Tours.Tarifs : 18 à 36 €.**

28 AVRIL
CONCERT
## ENTRE 2 TOURS

Et si on laissait, le temps d'une soirée, notre cerveau en paix avec les questionnements existentiels et politiques ? Ok, c'est l'entre deux tours de la présidentielle, mais justement, une pause musicale, y a rien de mieux pour pouvoir repartir sur de saines pensées. Donc, on nous promet une « soirée chanson enragée » avec Emile Pylas, « chanteur dégagé », et Phonocratie, « rock débranché ».
**À 20 h 30, à l'Espace Gentiana, à Tours. Tarif : à partir de 3 €.**

COURT-MÉTRAGE
## PROJECTION FINALE

Vous vous souvenez de ce pari un peu fou ? Faire un film en 48 heures avec ces contraintes : un personnage-architecte s'appelant Delarue, un cadeau et une ligne de dialogue « Ceci n'est pas une pipe ». Plein de participants se sont prêtés au jeu et voici la projection de leurs œuvres cinématographiques!
**À 19 h 30 aux Cinémas Studio à Tours.**

29 AVRIL
SOUPE PARTICIPATIVE
## WORLD DISCO SOUPE DAY

Des kilos de courgettes, des tonnes de tomates, des monceaux de carottes vont être épluchés, ce jour-là. Ensemble, nous allons faire la peau du gaspillage dans le monde. Retroussez vos manches citoyens, citoyennes, et prenez vos économes, c'est la journée internationale disco soupe, la soupe qu'on fait collectivement avec des légumes voire même des fruits qui ne méritent pas d'être jetés. Et après ? Eh ben après on les mange !
**À 15 h 30 au Court-Circuit, à Tours. Tarif : libre.**

FIESTA
## VIVE LE 37E PARALLÈLE

Il y a un lieu de création artistique tous azimuts et un gros raout tous azimuts aussi avec plus de 20 artistes et compagnies programmés le temps d'une journée. Théâtre, cirque, concerts, le spectacle vivant sera dans ses états !
**De 16 à 2 heures au 37e Parallèle, 8 allée Roger Lecotte à Tours. Tarifs : 5 à 12 €.**

CONCERT
## RICHARD GALLIANO

Nous, quand on fête notre anniversaire, on invite nos amis Stéphane L., Katie D. et Cécile C. et notre mamie Alma T. (notre petit côté italien à nous aussi). Quand Richard Galliano fête ses 30 ans — de carrière, heu oui, l'accordéoniste star est un peu plus vieux que ça quand même — c'est au Grand Théâtre avec ses potes Philip Caterine, Hans van Oosterhout et Philippe Aerts pour du jazz, du tango, de la salsa, et du jazz. Ça a une autre gueule, faut le reconnaître, même si on aime beaucoup nos amis et notre mamie.
**À 20 h 30 au Grand Théâtre de Tours. Tarifs : 13 à 52 €.**

### JEU TEMPS MACHINE

Lisa Leblanc est de retour ! Avec un nouvel album sous le coude, elle s'est mise à la langue de Shakespeare, mais ses chansons sont toujours aussi délicieuses. Et c'est tant mieux, car on vous offre la possibilité d'aller voir madame sur scène, au Temps Machine, le 12 mai. Elle sera accompagnée de Nicolas Jules. Tmv vous offre votre place de concert, alors ça serait dommage de louper ça.
**> Pour jouer, direction tmvtours.fr, rubrique jeux concours. Le tirage au sort aura lieu le 9 mai.**

**Éditeur de la publication :** EURL NR MULTIMEDIA, 232, av. de Grammont, 37000 TOURS - **Directeur de la publication :** Olivier Saint-Cricq - **Rédaction :** Matthieu PAYS (Chef d'édition), tél. 02 47 31 72 39. Aurélien GERMAIN, tél. 02 47 31 72 03. E-mail : redac@tmvtours.fr - **Imprimerie :** ROTOGARONNE, ZA Mestre Marty, 47310 Estillac - Dépôt légal : avril 2017 - N° ISSN : 2115-354X
Tirage moyen : 30 000 exemplaires - Date de parution : 26 avril 2017 - N°251 - **Contact distribution :** distribution@tmvtours.fr, tél. 02 47 31 70 65
**PUBLICITÉ : publicite@nr-communication.fr, tél. 02 47 60 62 82.** Origine géographique du papier : France - Papier composé à 100 % de fibres recyclées.
paplers

(Photo tmv)

## LE RESTO

### LES PIERRES FONDUES

On fond pour ce restaurant. Le jeu de mot est facile, mais tout y est réuni pour faire ramollir les cœurs d'artichauts des gourmands de tmv. Pour une recette réussie aux Pierres Fondues, prenez un joyeux groupe d'amis affamés, ré-ser-vez, et installez-vous dans une ambiance chaleureuse, faite de pierres et poutres apparentes et de banquettes confortables. Matthieu, maître des lieux, reçoit dans son âtre uniquement le soir, rue Colbert. La carte ravit les carnassiers, mais offre des tartines et des entrées pour les végétariens qui se seraient perdus. Poulet, bœuf ou porc ; nature ou mariné aux épices du monde ; sur pierre à griller ou en fondue, l'offre est alléchante. Le bœuf aux oignons et épices Tandoori Massala arrive rapidement, accompagné de frites maison, sucrées et dorées, de salade verte et de plusieurs sauces maison préparées par le cuisinier Anthony. Entre vous et votre voisin d'en-face, le serveur pose une pierre brûlante pour y faire griller les morceaux de viandes finement tranchés. Pschhhhtt ! Une fumée se dégage de la carne qui change progressivement de couleur. Ludique et conviviale, l'activité amuse. Les pièces marinées fondent dans la bouche. Les grands gourmands commandent 250 g au lieu de 150 g et une seconde pierre chaude arrive pour terminer le repas. Un des vins de Loire ou du Sud Ouest, parmi les 80 références, accompagne ce délicieux dîner qui se termine sur une note sucrée : profiteroles ou fondue au chocolat. On en ressort presque ravis de sentir le graillon sur nos vêtements. Et on attend l'ouverture de la terrasse avec impatience.

**Pauline Phouthonnesy**

**> 122, rue Colbert à Tours. Ouvert du mardi au dimanche soir, de 19 h à 23 h. Plat de pierres fondues classique à 16, 50 € et spécial à 18 €, fondue de viandes à 18 €, entrée et tartines à 7 € et dessert 6,50 €. Réservation au 02 47 05 14 54.**

30 AVRIL

PEINTURE ET MUSIQUE HIP-HOP

## CONFITURE - BLOCK PARTY

Confiture est une réunion sucrée et goûteuse de plusieurs acteurs de la scène hip-hop de Tours et de ses alentours.
Au programme : réalisation de peintures murales en musique. Miam.
**De 10 à 19 h aux Ateliers de la Morinerie, à Saint-Pierre-des-Corps.**
**Tarif : libre.**

1ER MAI

FOIRE AU VIN

## PANZOULT

Une foire au vin, du côté de Chinon, sur le thème de la Bretagne. Vous n'y croyez pas ? Vous avez tort, allez à la Foire au vin de Panzoult ! Rassurez-vous, il y aura aussi 15 vignerons du village en AOC Chinon. Et puis, vu que que la voiture va être une condition sine qua non pour y aller, mollo sur la dégustation. On vous dit cela parce que l'on vous aime bien, hein.
**De 10 à 19 h à la Cave touristique de Panzoult, Les Villeseaux. Tarif : 3 € l'achat d'un verre pour accéder aux dégustations.**

# Où lirez-vous la presse quand les smartphones auront disparu ?

## Sur papier, certainement, et sur d'autres supports qui n'existent pas encore.

La presse a déjà beaucoup changé. C'est même le média qui a le plus évolué.
Aujourd'hui, 93 % des jeunes entre 15 et 24 ans lisent la presse au moins une fois par mois quel que soit le support*.
Demain, pour vous accompagner, nous évoluerons encore. Mais ce qui ne changera pas, c'est la qualité du travail de nos journalistes. C'est et cela restera notre cœur de métier. Et nous trouverons toujours le moyen de vous rendre accessible une information de qualité qui vous procure du plaisir.
Notre évolution ne se fera pas sans votre avis, exprimez-le sur **demainlapresse.com**

www.tmvtours.fr
tmv

avec #DemainLaPresse
DEMAINLAPRESSE.COM