

magazine région

HIVER 2025/2026 #14

Marion Rousse,
la voix du vélo



2

sommaire

P4 • L'invitée de Christelle Morançais
Marion Rousse

P10 • Portrait pour trait
Marion Moriceau

P14 • Dossier
Opération "Ici, on cuisine !"

P20 • L'esprit sport
Louis Marquet

P22 • Régional & génial !
**Notre sélection de produits
made in Pays de la Loire**

P26 • Décryptage
Un projet pour rééquilibrer la Loire

P30 • Destination Pays de la Loire
**Un week-end et cinq journées
clés en main**

P38 • Ça tourne en Pays de la Loire !
Julia Piaton dans *Les Caprices de l'enfant roi*

P40 • Libre expression

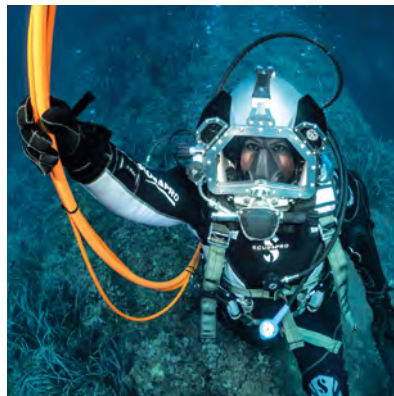
P42 • À la table de...
Sharon et Jason Le Glatin

P46 • Elles font la région
4^{es} trophées Joséphine

P48 • À vivre
Ma Région Virtuose, 3^e édition

P50 • Carte blanche
Jo-Wilfried Tsonga

P51 • Ma Région sur Insta



© Drass



© RPDL / J. Sarago



© RPDL / J. Sarago



Retrouvez votre magazine
en version audio sur paysdelaloire.fr

paysdelaloire.fr



Directrice de la publication : Christelle Morançais • Codirecteur de la publication : Antoine Chéreau • Directrice de la communication : Maud Brétignière • Rédactrice en chef : Christelle Taczala • Rédaction : Direction de la communication, Sébastien Dacher, Christelle Taczala - Sennse • Maquette et mise en page : RC2C • Couverture : © Nathalie Guyon - France Télévisions • Impression : Imprimerie Agir Graphic, BP 52 207 - 53022 Laval Cedex 9 • Diffusion : La Poste • Dépôt légal : 2^e semestre 2025 • Date de parution : décembre 2025 • N° ISSN : ISSN 2552-1985.

Le magazine des Pays de la Loire est édité par la Direction de la communication du Conseil régional 44966 Nantes Cedex 9
Tél. 02 28 20 50 00 • www.paysdelaloire.fr • Un problème de distribution de votre magazine ?
Envoyez un mail à magazine@paysdelaloire.fr ou contactez le 02 28 20 53 32.

Ce magazine a été mis sous presse le 27 octobre 2025 : ses contenus ont été élaborés avec les données connues à cette date.

Vous souhaitez devenir annonceur dans le magazine Ma Région ?
Contactez : annonces.magazine@paysdelaloire.fr





édito de
Christelle Morancais,
présidente de la Région
des Pays de la Loire

« Rien n'est impossible ! »

Je souhaiterais, tout d'abord, vous adresser mes vœux : que la nouvelle année soit pour chacun d'entre nous une année de santé, d'amour, de bonheur et de paix. Et que notre pays retrouve, enfin, la concorde et l'apaisement qui lui font tant défaut actuellement.

Bien sûr, nous traversons une période de crises, qui, à juste titre, nous inquiète et nous bouscule. Mais rappelons-nous qu'à travers notre Histoire, nous avons surmonté tant d'épreuves et de défis. Mieux, nous avons su les dépasser et les sublimer, et en faire des occasions de nous réinventer.

Ne laissons pas s'éteindre en nous cet esprit de sursaut, cet esprit de révolte, qui est, aussi, un esprit français.

Sachons être lucides sur ce que sont nos forces – elles sont aussi innombrables que sous-estimées – et sur nos faiblesses, qui ne sont pas les murs infranchissables que nous imaginons trop souvent.

Renouons avec la force de la vérité, qui, seule, donne du sens à nos choix, et du courage à nos décisions.

Nous savons ce que nous voulons, tous : offrir un avenir meilleur à nos enfants, leur transmettre un pays fort et enthousiaste, un modèle social juste et équilibré, un pacte républicain ferme et respecté.

Et nous en savons le prix, qui est le prix du travail, de l'effort, de l'engagement et de la solidarité.

Rappelons-nous cette vérité, qui est à la base de notre Nation : ce qui nous unit est beaucoup plus fort que ce qui nous divise.

Dès lors, rien n'est impossible !

Joyeux Noël et belle année !



« L'envie d'apprendre est en moi, elle est permanente »

Le Région Pays de la Loire Tour intègre la Pro Series dès 2026. A cette occasion, la présidente de la Région invite **Marion Rousse**, consultante, présentatrice du Tour de France Femmes, qui se livre sur son engagement pour le sport de haut niveau féminin, et la popularité d'une discipline ouverte au plus grand nombre.



© Agence Brunet-Monlié

Christelle Moranaïs : Marion Rousse, je suis ravie de vous parler des Pays de la Loire, une région qui a véritablement le vélo ancré dans sa culture ! Sur nos routes, dans nos vallées, le long de la Loire ou sur le littoral, le vélo est à la fois un art de vivre, un sport, et une fierté collective. Nous sommes une terre de champions, mais aussi une terre de passionnés. C'est dans cet esprit que nous avons voulu faire grandir le Région Pays de la Loire Tour, cette course emblématique de notre territoire, qui franchira une nouvelle étape en intégrant la Pro Series dès 2026.

Cette montée en puissance, c'est plus qu'un succès sportif : c'est le symbole d'un territoire qui avance. Quel regard portez-vous sur les événements cyclistes régionaux de cette envergure ?

Marion Rousse : Je retrouve dans cette épreuve ce qui m'a fait aimer le vélo toute petite, une atmosphère de fête populaire, ces routes bordées de spectateurs, cette ferveur simple et vraie. J'ai commencé le vélo à 6 ans, dans le Nord, en suivant les 4 Jours de Dunkerque avec mon père. J'étais fascinée par ces coureurs, mais aussi par tout ce qu'il y avait autour : les bénévoles, les signaleurs, les familles mobilisées, toute cette grande chaîne humaine qui fait battre le cœur d'une course.

C. M. : Marion, vous incarnez à merveille cette nouvelle génération de femmes qui font bouger les lignes dans le sport. Ici, en Pays de la Loire, nous sommes particulièrement attachés à cette ambition : donner aux femmes toute leur place, sur les vélos comme dans les structures sportives ou dans leur carrière et leur trajectoire, c'est ce que nous essayons de faire à travers Les Trophées Joséphine (ndlr : lire aussi page 46). Dans le sport, notre engagement autour de La Féminine, course d'un jour que nous avons voulue comme un moment fort du cyclisme féminin, met à l'honneur le talent, l'audace et la combativité de ces coureuses qui méritent la même visibilité et la même reconnaissance que leurs homologues masculins. Vous le savez mieux que quiconque, Marion : la route

vers l'égalité sportive n'est pas un long fleuve tranquille. Vous qui avez porté haut les couleurs du cyclisme féminin, comment percevez-vous cette évolution ?

M. R. : Il faut rappeler que le sport de haut niveau, qu'il soit féminin ou masculin, exige énormément de sacrifices. Derrière chaque performance, il y a des heures d'entraînement, des blessures, des renoncements, et cette recherche d'un équilibre peu évident entre la vie professionnelle et la vie personnelle. Pour beaucoup de sportives, cet équilibre reste un défi quotidien, d'autant plus quand les éclairages médiatiques ne sont pas toujours les mêmes que pour les hommes, vous avez raison. Mais les choses bougent, et c'est très encourageant. Regardez le Tour de France Femmes : en 2025, nous avons enregistré un pic de huit millions de téléspectateurs sur France Télévisions, c'est-à-dire davantage qu'une finale de Roland-Garros ! Cela prouve qu'il y a un véritable engouement, que le public aime ces courses, qu'il se passionne pour ces championnes. Qu'il s'agisse du Tour de France Femmes, du Région Pays de la Loire Tour ou de La Féminine, peu importe

Marion Rousse

Championne de France sur route en 2012, Marion Rousse s'est imposée comme une figure incontournable du cyclisme français. Retirée du peloton à 25 ans, elle réussit une reconversion exemplaire : consultante pour France Télévisions, puis directrice du Tour de France Femmes au sein d'ASO, où elle œuvre à donner toute sa place au cyclisme féminin. Originnaire du Nord, passionnée et engagée, elle incarne une nouvelle génération de sportives qui allient exigence, authenticité et ouverture. Entre passion du vélo et volonté de transmission, Marion Rousse trace un parcours inspirant, symbole d'un sport en mouvement et résolument tourné vers l'avenir.

+  Marion Rousse





La course féminine du Région
Pays de la Loire Tour intégrera en
2026 la catégorie Women Elite 1.

la catégorie : l'essentiel, c'est de donner envie au public de découvrir ces femmes, leur courage, leur talent, leur détermination. Le cyclisme féminin, c'est tout aussi passionnant et impressionnant à regarder. Et c'est là toute la force d'une course comme La Féminine : elle devient une vitrine du cyclisme au féminin dans votre région. Elle montre aux jeunes filles qu'elles ont leur place, qu'elles peuvent rêver grand, et qu'elles aussi peuvent écrire de grandes pages de sport.

C. M. : Marion, derrière les réussites sportives ou professionnelles, il y a toujours un parcours, souvent jalonné de travail, de doutes, d'engagement. On parle beaucoup de talent, mais la persévérance est tout aussi essentielle. Vous, Marion, vous avez su très jeune tracer votre route, avec une passion intacte. Comment s'est construit votre parcours d'études, et qu'est-ce qui vous a donné cette envie si forte de vous investir, de vous accomplir à travers votre métier ?

M. R. : J'ai grandi dans une famille où l'on m'a très tôt appris la valeur du travail. Mon père était ouvrier, conducteur d'engins. Il ne se plaignait jamais, il avançait, simplement, avec courage et humilité. Je crois que c'est de lui que je tiens cette envie d'aller au bout des choses, de me donner à fond dans ce que j'entreprends.

« L'essentiel, c'est de donner envie au public de découvrir ces femmes, leur courage, leur talent, leur détermination. »

Marion Rousse

« Si mon parcours peut donner confiance à d'autres, à des sportives ou des jeunes en reconversion, alors je me dis que j'ai trouvé ma nouvelle victoire. »

Marion Rousse

Mon parcours scolaire a été assez classique, mais déjà tourné vers le sport. J'ai passé mon bac puis intégré une filière sportive, tout en m'entraînant énormément. Ce n'était pas toujours simple de tout concilier, mais j'avais une idée très claire en tête : suivre mon étoile, celle du vélo. J'ai eu la chance de pouvoir faire très tôt un métier que j'aime, d'abord sur la selle, aujourd'hui derrière le micro ou à la direction de course. Aujourd'hui, il ne faut pas perdre de vue que ce métier demande beaucoup : je suis loin de chez moi près de deux cents jours par an, sur les routes, entre les compétitions, les réunions... Mais je ne le vis pas comme un sacrifice. Au contraire, c'est une vie intense, passionnante, où chaque jour m'apprend quelque chose de nouveau.

C. M. : Marion, ce qui me touche particulièrement dans votre parcours, c'est cette capacité à rebondir, à tracer un nouveau chemin après votre carrière sportive. Se réinventer, se former, trouver une nouvelle voie... En Pays de la Loire, cette question de la reconversion et de l'accompagnement des parcours fait partie intégrante de nos priorités régionales. Nous soutenons celles et ceux qui veulent redéfinir leur avenir, qu'ils soient jeunes, en reconversion ou anciens sportifs, à travers des dispositifs comme "Un emploi, une formation". Car derrière chaque transition, il y a un potentiel, une envie de continuer à apprendre et à s'accomplir autrement. Vous, Marion, vous avez fait ce pas très tôt, en choisissant de devenir consultante, puis directrice du

Tour de France Femmes. Qu'est-ce qui vous a donné envie de vous engager aussi vite dans cette nouvelle aventure ?

M. R. : C'est vrai, j'ai eu la chance de pouvoir rebondir très vite après ma carrière, mais rien n'était écrit d'avance. Quand j'ai pris ma retraite sportive, à seulement 25 ans, je savais que je voulais rester dans le vélo, et je n'en connaissais pas la forme. Et puis, une opportunité s'est présentée dans un média. Il faut savoir qu'il y a près de quinze ans encore, aucune femme ne commentait le sport à la télévision, et encore moins le cyclisme féminin. Alors, forcément, c'était un défi. J'ai accepté, un peu par curiosité, beaucoup par passion. Et dès mes premiers commentaires, j'ai compris que j'y mettrais tout mon cœur, toute ma personnalité.

Ce qui m'a beaucoup aidée, c'est la liberté qu'on m'a donnée. Chez ASO (*ndlr : Amaury Sport Organisation, organisateur d'événements sportifs français gérant notamment le Tour de France*),

j'ai toujours eu la possibilité de rester moi-même, de parler du vélo comme je le ressens, sans tricher, sans artifices. C'est aussi ce qui me plaît dans mon rôle actuel de directrice du Tour de France Femmes : transmettre, apprendre, faire évoluer les choses à ma manière, mais toujours avec respect pour ce sport que j'aime profondément...

C. M. : Rester soi-même, oser, et toujours aller de l'avant...

M. R. : Absolument. Et vous savez, même avec ma casquette de directrice du Tour et de consultante, l'envie d'apprendre est encore là, en moi, elle est permanente. J'ai simplement changé de vélo, je ne pédale plus sur la route, mais pour les projets, pour les idées, pour tout ce qu'on peut faire afin que le cyclisme – et le sport en général – continue de grandir. Et si mon parcours peut donner confiance à d'autres, à des sportives ou des jeunes en reconversion, alors je me dis que j'ai trouvé ma nouvelle victoire.



UNE AUTRE IDÉE DE L'EXCELLENCE

Programme Grande École
Bachelor
Mastère Professionnel
Mastère Spécialisé®
Executive
Programme Doctoral
Programmes Internationaux

Industrie & Innovation

Informatique & Numérique

BTP & Génie Civil

QSE & Développement Durable

Management & RH

cesi.fr

Cti **MS** **Mastère Spécialisé**

Établissement d'enseignement supérieur technique privé

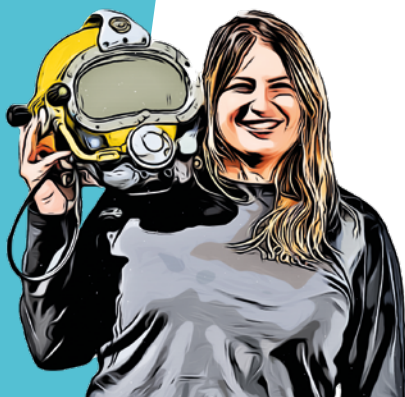
3 CAMPUS DANS VOTRE RÉGION
Le Mans, Nantes et Saint-Nazaire

CESI
ÉCOLE D'INGÉNIEURS

10

portrait pour trait





Marion submarine

À première vue, rien ne relie les bulles d'un scaphandre à la douceur d'une crème marine. Et pourtant, c'est entre ces deux univers que Marion Moriceau a dessiné la trajectoire de sa vie. Plongeuse-scaphandrière portuaire, littoral et offshore, mais aussi fondatrice de la marque de cosmétiques durables Mon Miracle, cette Sablaise au tempérament bien trempé a fait de la mer son territoire intime et professionnel.



la simple évocation du scaphandrier, viennent à l'esprit les illustrations des romans de Jules Verne, des héros de 20 000 lieues sous les mers. C'est au bord de l'océan que l'on est entré dans l'intimité

de Marion Moriceau. Un regard océan, une impression de respirer différemment, Marion donne le sentiment d'avoir gardé, du fond de l'eau, cette capacité rare à aller à l'essentiel. D'emblée, dans les veines de l'aventurière remonte le souvenir d'une première rencontre avec l'océan : celle des voiliers du Vendée Globe affrontant les tempêtes australes au départ des Sables-d'Olonne, « et Catherine Chabaud première femme à terminer L'Everest des mers ». « Issue d'une grande famille de marins pêcheurs, forcément ça prédestine une fascination pour le grand large. » Que retenir des premières odyssées de sa vie aquatique ? Des études et un premier job « classiques » ; à 24 ans, elle prend la direction de l'Institut national de plongée professionnelle de Marseille pour obtenir

le certificat d'aptitude à l'hyperbarie, qualification obligatoire pour exercer toute activité professionnelle dans un environnement où la pression est supérieure à celle atmosphérique. Et pour aller plus loin, pour se spécialiser, la jeune femme s'engagera dans la Marine nationale. Elle découvre la plongée professionnelle, la vie en équipage et surtout la puissance du milieu marin. « *Sous l'eau, on ne triche pas. On apprend l'écoute, la maîtrise de soi, la solidarité. Chaque descente est une leçon d'humilité.* » Très vite, Marion se distingue dans un milieu encore rare pour les femmes, celui des scaphandriers, ces plongeurs capables d'intervenir sous la surface pour inspecter, réparer ou construire.

Sous la mer, terrain de jeu et de travail

Entre ports, plateformes et chantiers, Marion plonge jusqu'à 50 mètres dans un univers exigeant où l'endurance et la précision priment sur tout : entre les piliers d'un pont, au pied d'une plateforme pétrolière

*« Je savais
au fond de moi
combien cette
relation intime à
l'océan nourrissait
chez moi un
sens profond du
respect. »*

Marion Moriceau

© Drass

ou sur une épave engloutie, « l'ouvrière des mers » comme elle aime dire, se mue sous la surface en technicienne, bâtisseuse, sirène exploratrice, armée de sa combinaison technique – 40 kg de poids sur le corps et un casque de 17 kg sur les épaules – et d'un sang-froid à toute épreuve. La professionnelle du monde subaquatique travaille là où peu osent s'aventurer, dans un univers où chaque bulle d'air porte la trace d'un savoir-faire unique. Déjà douze années que Marion accepte l'inconfort, le froid, la visibilité réduite. « Quand on descend, on entre dans un autre monde. Le bruit s'éteint, le temps ralentit, les repères changent. » Grisant et apaisant à la fois, « je savais au fond de moi combien cette relation intime à l'océan nourrissait chez moi un sens profond du respect. »

L'océan comme boussole

Chaque plongée devient pour Marion une occasion d'observer, d'apprendre, de comprendre les équilibres sous-marins. Une école du réel où la technicité n'exclut pas la contemplation. C'est justement sous l'eau que germe l'idée de Mon Miracle, la marque de

cosmétiques marins qu'elle fonde, une fois de plus en suivant une intime conviction : « un jour, en mission, j'ai observé des bancs d'algues se balancer avec le courant. J'ai réalisé à quel point ces plantes marines étaient incroyables, résistantes, régénératrices, pleines de ressources. » De cette révélation naît un projet d'une cosmétique durable à base d'algues, en circuit court, respectueuse de la peau comme de l'océan (lire encadré). « Je voulais des produits qui fassent du bien sans abîmer ce que j'aime. » Marion s'entoure de partenaires locaux : laboratoires et biologistes marins. Chaque formule est testée, retravaillée, peaufinée, les ingrédients sont traçables, les emballages réduits et surtout recyclables, suivant un écosystème vertueux. « Vertueuses et même miraculeuses, les algues ont des propriétés extraordinaires sur nos cellules : alliées de notre épiderme, boosters de peaux fatiguées, purifiantes, hydratantes et protectrices des rayons UV, elles sont un maillon vital de l'écologie mondiale. » Quant aux contenants, ils sont réalisés à partir de déchets plastiques récupérés sur les plages, par une start-up qui en a fait sa spécialité.



L'algue, secret marin de Mon Miracle

C'est en 2021 que Marion Moriceau décide d'investir et de fonder sa marque de cosmétiques. Accompagnée par un laboratoire de cosmétologie, expert dans les formulations spécifiques marines, ils vont faire de la recherche pour remplacer tous les ingrédients de synthèse, habituellement utilisés en cosmétologie, par des ingrédients naturels et biosourcés localement, dans le but de respecter à la fois les formules de son arrière-grand-mère, Marie, et les normes de la cosmétique française. Mon Miracle, c'est un clin d'œil à la nature : « on n'invente rien, on révèle ce qui est déjà là. »

Militante des mers

Derrière la créatrice et la plongeuse, il y a aussi la militante. Marion Moriceau ne se contente pas d'admirer l'océan, elle appartient à cette génération qui ne sépare plus technique, écologie et quête de sens. Engagée dans plusieurs initiatives locales en faveur de la protection du littoral, Marion s'inquiète notamment de la dégradation des fonds côtiers, qu'elle observe directement au fil de ses plongées : « on voit les déchets, les plastiques, les traces d'activités humaines et leurs excès jusque dans les zones les plus reculées. » Plutôt que de céder au fatalisme, elle agit : dernièrement avec la création d'une association (ndlr : au printemps 2025) – Les jardins sous-marins – dont le but est de sillonner les mers, fédérer les énergies et les fonds, pour poser des récifs artificiels dans des zones fragilisées par l'activité humaine. Marion travaille même autour d'un bateau laboratoire, socle flottant de ses activités, un projet mené avec Océa, chantier naval des Sables-d'Olonne. Un investissement abyssal. Marion admet parfois plonger dans la vague de l'inconnu. Elle préfère parler de passion. « Je ne me bats pas pour prouver quelque chose. Je fais ce que j'aime : l'avenir sera marin, j'en suis convaincue. »

+ Marion Moriceau _lesjardinssousmarins

la Joliverie

Portes Ouvertes 2026

samedi
07/02



Lycée / Enseignement supérieur
📍 S' Sébastien/Loire - Nantes

www.la-joliverie.com

TOUS MOBILISÉS POUR UNE ALIMENTATION DE QUALITÉ DANS NOS LYCÉES



Bien manger, c'est bien grandir.

**En Pays de la Loire,
avec l'opération "Ici, on
cuisine !", la Région agit
concrètement pour offrir aux
lycéens une alimentation
saine, locale et savoureuse.**





Le chef angevin Samuel Albert est le parrain de la deuxième édition de l'opération "Ici, on cuisine !".



« "Ici, on cuisine !" permet de nous challenger et d'échanger autour de nouvelles recettes et de nos bonnes pratiques. »

Vincent Meunier, chef du restaurant du lycée Jean-Bodin aux Ponts-de-Cé (49)

Q

uatrième région agricole française, avec l'agroalimentaire comme premier secteur industriel,

les Pays de la Loire ont tous les atouts pour devenir une référence de l'alimentation durable et responsable. Entre lycées exemplaires, filières dynamiques et innovation, la Région s'engage pour que chaque jeune puisse accéder à une alimentation saine, locale et savoureuse.

L'alimentation des jeunes en question

Avec l'évolution des habitudes alimentaires et la place croissante de la restauration rapide, les lycéens figurent parmi les publics les plus sensibles aux déséquilibres nutritionnels.

Une enquête nationale* réalisée en 2024 révèle que 44 % des jeunes (15-24 ans) consomment régulièrement des plats transformés, plusieurs fois par semaine, contre seulement 23 % pour l'ensemble de la population. De plus, beaucoup d'entre eux mangent moins de fruits et légumes frais que la moyenne, souvent pour des raisons de coût, de temps ou de manque de savoir-faire culinaire. Cette étude pointe l'urgence d'offrir une meilleure éducation alimentaire aux plus jeunes.

Dans ce contexte, la Région choisit résolument l'action et place l'alimentation au cœur de ses priorités éducatives, agricoles et de santé publique. Avec l'opération "Ici, on cuisine !", elle agit pour redonner du sens à ce que mangent les jeunes. Chaque jour, les lycées publics ligériens, qui constituent le plus grand "restaurant" régional

avec 70 000 repas préparés et servis chaque jour, remettent le fait-maison, le local et la qualité au centre de l'assiette.

Le premier parrain de cette opération, le chef triplement étoilé Alexandre Couillon (La Marine, Noirmoutier) a ouvert la voie l'année dernière. Son successeur, Samuel Albert, chef angevin et vainqueur de la saison 10 de Top Chef, porte à son tour haut les valeurs de "Ici, on cuisine !" (*lire son point de vue ci-contre*).

Avec "Ici, on cuisine !", on cuisine et on apprécie les produits d'ici

Ambassadeur engagé pour sa région, défenseur d'une cuisine qui met nos beaux produits

Plaisir partagé autour
du menu d'automne
signé Samuel Albert au
lycée Jean-Bodin (49).

locaux à l'honneur, Samuel Albert est convaincu que l'éducation alimentaire des jeunes est essentielle.

Le 9 octobre dernier, venu en voisin au lycée Jean Bodin aux Ponts-de-Cé (49), le parrain a accompagné la brigade du chef du restaurant de l'établissement dans la préparation du menu d'automne. Depuis 8h en cuisine, ça taille, ça cuit, ça poche et ça envoie. Quand, à midi, sonne le début du service de 562 couverts, tout est prêt et... ça met en appétit. En entrée, Crevettes roses, coleslaw à l'ail noir ; en plat, Volaille Anjou Maine, Risotto de quinoa au shiso, champignons bruns du Maine-et-Loire. Le dessert signature de Samuel Albert, la Pomme Magritte, à base de Granny Smith, ganache chocolat blanc, miel et compote de pomme au yuzu, est proposée en version déstructurée.

point de vue

Samuel Albert, chef des restaurants Les Petits Prés et La Brasserie du Ralliement à Angers (49), parrain de la 2^e édition de "Ici, on cuisine !"



« J'aime profondément mettre en valeur le territoire, les petits producteurs, les Pays de la Loire au sens large. Pour moi, c'était une évidence d'accepter d'être le parrain de cette deuxième saison. J'essaie de participer à l'éducation culinaire des plus jeunes. C'est très important de leur montrer la saisonnalité des produits, de leur montrer qu'on peut manger ici, en circuit court ; qu'on n'a pas besoin de faire venir les volailles du Brésil, qu'on a de très beaux producteurs ici, et qu'ils ont besoin de nous.

Je suis optimiste sur la nouvelle génération. Je vois régulièrement des jeunes de 18-25 ans venir partager un moment de gastronomie dans mes restaurants à Angers. On est loin de la culture fast-food et c'est encourageant. Pour leur faire apprécier les bonnes choses, il faut savoir créer de la curiosité et susciter l'envie de déguster.

Aujourd'hui, chaque chef a le choix : ouvrir un sachet, ou aller plus loin, faire un vrai métier, avec l'ambition de vouloir mettre en avant les produits frais.

Au cours de l'année, je concevrai quatre menus pour les restaurants des lycées publics de la région, avec des produits uniquement de saison. Il y aura aussi des rencontres avec tous les chefs inscrits dans l'opération, pour les accompagner, échanger sur les pratiques... Ce sera très enrichissant pour tout le monde. »

+ Voir l'interview complète en vidéo





La Région soutient les filières agricoles et agroalimentaires avec la signature de Pactes Filières "Ici, on cuisine !".
Premier signataire : la coopérative Rosée des Champs.



La volaille provient de Anjou volailles implanté à Chalonnes-sur-Loire, soit à 30 kilomètres des fourneaux du lycée. *« Je me fournis autant que je peux auprès de producteurs locaux, dans un esprit d'optimisation de temps et de coûts, expose Vincent Meunier, le chef du restaurant du lycée des Ponts-de-Cé. Je viens de la restauration traditionnelle et j'opère en restauration scolaire de la même manière, en cuisinant du frais et un maximum de local et de bio quand c'est possible. "Ici, on cuisine !" offre l'occasion d'échanger sur nos bonnes pratiques. Ça apporte aussi un peu de renouveau. »* Renouveau en cuisine et renouveau dans les assiettes : les lycéens apprécient et la zone de tri en fin de repas parle d'elle-même. Zéro gaspi !

Vers un approvisionnement 100 % régional

Mobilisée de longue date sur les sujets relatifs aux circuits alimentaires de proximité et de qualité, la Région des Pays de la Loire a décidé d'accélérer son engagement pour favoriser les produits régionaux dans la restauration collective et plus spécifiquement dans la restauration scolaire.

Un des axes de ce plan d'actions porte sur le lien avec les filières agricoles et agroalimentaires pour faciliter les approvisionnements des lycées en denrées agricoles d'origine régionale. Il s'agit de contribuer à une coopération renforcée entre tous les acteurs de nos filières agricoles et

agroalimentaires (producteurs, industriels, grossistes, distributeurs...) impliqués dans les chaînes d'approvisionnement vers la restauration scolaire. Objectif premier : tendre vers le 100 % régional dans l'approvisionnement des lycées publics de la région.

C'est dans ce cadre que s'inscrivent les Pactes Filières "Ici, on cuisine !", qui seront élaborés et signés entre la Région et des acteurs emblématiques et exemplaires de nos filières agricoles et alimentaires régionales. Ces pactes traduisent un engagement volontaire des signataires à contribuer à l'ambition régionale et à la mise

**Vous avez déjà travaillé en
boulangerie industrielle
ou vous êtes prêts
à être formés ?**

Rejoignez-nous



www.sodebo.com/espace-recrutement

Sodebo
Cuisiné en Vendée



Et si c'était toi, notre
future collègue ?

en œuvre d'actions et de moyens (structuration de l'offre, promotion, animation...) permettant de valoriser les filières agricoles et alimentaires locales et de stimuler les approvisionnements de produits régionaux dans les lycées.

Premier signataire de ce Pacte régional : la coopérative Rosée des Champs, spécialisé dans la production, la préparation et la valorisation de légumes frais et prêts à l'emploi. D'ores et déjà fournisseur des lycées publics de la région via ses distributeurs, le groupe basé à Doué-en-Anjou (49) travaille toute l'année avec des producteurs adhérents et partenaires, pour assurer des approvisionnements locaux de qualité et défendre une agriculture durable, respectueuse de l'environnement. La signature officielle du Pacte a eu lieu lundi 20 octobre 2025 à l'occasion du Salon Serbotel à Nantes. Bien d'autres suivront.

Agir = animer et investir

Au menu donc de "Ici, on cuisine !" : des produits frais, locaux et de saison, un approvisionnement rigoureux réalisé par des professionnels motivés, des filières engagées, un travail main dans la main avec les producteurs et transformateurs régionaux.

Mais aussi, et ce n'est pas le moindre des leviers, au contraire : des investissements importants, pour offrir aux équipes de la restauration scolaire dans les lycées les équipements professionnels performants dont ils ont besoin pour mener à bien leur mission. Exemple : la rénovation du service de restauration du lycée Simone-Veil à Angers (49), financée par la Région des Pays de la Loire à hauteur de 4,3 M€, inaugurée le 10 octobre dernier.

"Ici, on cuisine !" c'est :

- **Le savoir-faire et le parrainage d'un grand chef engagé**, des rencontres professionnelles entre chefs, la proposition de quatre menus de saison originaux, la participation au Salon International de l'Agriculture ;
- **Un investissement régional** à la hauteur des enjeux, avec un budget de 40 millions d'euros prévu ces trois prochaines années pour les équipements et les travaux dans les restaurants des lycées publics de la région ;
- **Un engagement inédit** avec les filières agricoles et agroalimentaires avec la signature de Pactes Filières "Ici, on cuisine !".

20

l'esprit sport

*« Je sais rester simple,
fidèle à mes valeurs et à ma
région, à ma ville Laval.
C'est ma famille ici. »*



Louis Marquet À bras-le-corps

Carreleur de métier, dernier rempart des cages lavalloises et triple champion de France en titre de futsal, le Mayennais Louis Marquet incarne la fidélité et le travail bien fait. D'un jardin familial à un statut d'international, son parcours raconte autant une trajectoire sportive qu'une leçon de patience.

Ne vous fiez pas à son air sympa, sa belle gueule sous ses faux airs d'Olivier Giroud, Louis Marquet est plutôt du genre gladiateur d'une arène chauffée à blanc. Un mur façon colosse d'acier, prêt à stopper les projectiles en cuir, à mains nues comme le demande la discipline. Louis est un gardien de but plutôt costaud, devenu l'une des figures du futsal hexagonal, sans jamais renier ses racines. Enfant de Bonchamp-lès-Laval, il n'était pas prédestiné à devenir l'un des visages du futsal français. *« Au départ, j'étais défenseur central au foot. Mais je regardais mon frère Édouard, qui était gardien, et je reproduisais ses plongeurs dans le jardin »,* sourit-il. En 2007, il franchit le pas et enfile pour la première fois des gants. Direction le Stade lavallois, où il se forme jusqu'en CFA2. Mais la porte du football professionnel se referme. *« J'ai compris que ça allait être compliqué. À 19 ans, je pensais même arrêter. »* C'est alors que l'Étoile lavalloise l'accueille. Le futsal est un sport spectacle, coriace dans les duels, où les portiers jouent un rôle hybride, entre rempart et relances tactiques. *« Il faut s'arracher pour aller chercher un ballon »,* et on comprend que plonger sur un parquet, ça pique parfois. Les débuts sont rudes, mais Louis s'accroche et s'impose comme un cadre. *« Je ne pensais pas que le futsal allait prendre une telle place. Aujourd'hui, c'est une évidence. »* Capitaine exemplaire, il accompagne la montée

en puissance d'un club devenu référence nationale, champion de France depuis trois saisons.

Fidélité, travail et humilité

Le chemin n'a pas toujours été simple. Louis est un transfuge de classes : avec son CAP carreleur, il a longtemps mené une double vie - artisan le jour, sportif le soir. *« Je me levais à 6 h 30, je finissais ma journée à 21 h 30. C'était dur, mais ça m'a forgé mentalement. »* Ce quotidien éreintant a laissé place à une nouvelle étape : une carrière à plein temps, un contrat professionnel signé en 2022 le lie à l'Étoile lavalloise Mayenne. Avec, cerise sur le gâteau, 23 sélections en équipe de France, n'effaçant rien à son humilité : il sait que chaque convocation est *« une immense fierté »*, une récompense du travail fourni en club. Premier joueur de l'Étoile à enfiler le maillot tricolore en 2020, *« J'ai connu la Coupe du monde 2024 en Ouzbékistan comme doublure. »* Quand l'équipe doute, son calme devient contagieux, mais il sait exploser quand c'est nécessaire. À 32 ans, l'athlète sait que le temps est compté mais ne veut rien précipiter. *« Mon objectif, c'est de profiter du présent. Tout donner à l'Étoile et à l'équipe de France. Je suis un bosseur, je regarde devant. J'aime évidemment quand le public scande mon nom, mais je sais rester simple, fidèle à mes valeurs et à ma région, à ma ville Laval. C'est ma famille ici. »*

+  [etoilelavalloisefutsal](#)

Futsal, le jeu court qui voit grand

Longtemps confidentiel, le futsal connaît en France une croissance spectaculaire depuis une dizaine d'années et compte aujourd'hui 43 713 licenciés. Dans l'Hexagone, des clubs comme l'Étoile lavalloise Mayenne portent ce mouvement en s'illustrant sur la scène nationale et européenne,

avec trois titres nationaux et trois coupes de France consécutives (2023, 2024, 2025). Plusieurs joueurs du club (dont Louis Marquet) participeront sans doute à l'Euro 2026 du 21 janvier au 7 février prochain, en Lettonie, Lituanie et Slovaquie.

+ [laval-futsal.com](#)

Dix idées gourmandes, originales ou innovantes, pour (se) faire plaisir. Dix produits *made in* Pays de la Loire, qui célèbrent la Région et ceux qui la font briller.

Moulin Roty - Jouets, doudous et décoration - Nort-sur-Erdre (44)

Il était une enfance...

Née en 1972 dans une ancienne minoterie près de Nantes, Moulin Roty est une institution dans le secteur des poupées, doudous, jouets en bois et objets de décoration pour enfants. Marque coopérative et participative (SCOP), elle place l'humain, la créativité et la qualité au cœur de son projet. Depuis Nort-sur-Erdre où sont dessinés tous ses produits, Moulin Roty raconte des histoires qui nourrissent, avec douceur et malice, l'imaginaire des enfants, de génération en génération... Et ce, dans plus de 60 pays dans le monde !



© Moulin Roty

régional



Coqlicorne - Spiritueux et liqueurs* - Nogent-le-Bernard (72)

Tradition alambiquée

Avec Coqlicorne, Ugo Fuchs fait rayonner la Sarthe depuis 2018. Sa distillerie, dont le nom reflète l'inspiration franco-écossaise, perpétue des méthodes artisanales : alambic 100 % cuivre façonné à la main au Portugal, méthodes de fermentation traditionnelles dans d'anciens fermenteurs en bois. Ses spiritueux aux arômes complexes (whiskies, gins, vodkas, rhums, arrangés, etc.) élaborés à partir d'ingrédients choisis avec soin sont récompensés par 16 médailles sur différents concours internationaux. La distillerie organise des visites et des dégustations gratuites, sur rendez-vous.

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



**Fromagerie du Haut Anjou - Fromages
bio artisanaux - Bierné-les-Villages (53)**

La Mayenne sur un plateau

À Bierné-les-Villages, la Fromagerie du Haut Anjou redonne vie au fromage bio. Relancée en 2020 grâce à Dominique et Gilles de Valicourt, Nicolas Morillon et une équipe passionnée, elle mise sur un lait local de qualité et un savoir-faire artisanal. Ses fromages au caractère affirmé ont reçu plusieurs médailles d'or et d'argent au Concours international de Lyon. Mention spéciale pour l'Ardoise d'Anjou, crémeux avec cendre végétale, noir à l'intérieur.

génial !

**Alegina - Bijoux et objets en Kaomer
Le-Poiré-sur-Vie (85)**

Porcelaine marine

Au Poiré-sur-Vie, Alegina collecte et recycle les coquilles d'huîtres pour en faire des trésors : bijoux, art de la table, substrats, pavés perméables ou même toitures végétalisées, commercialisés sous le nom de Vivaô. Grâce à un procédé innovant qui transforme les coquilles en pâte de porcelaine (Kaomer), l'entreprise vendéenne, fondée en 2018 par Philippe Gaboriau, Alexandre et Thierry Didelon, fait rimer chic et écologique. Plusieurs fois récompensée, Alegina vise l'industrialisation, avec un projet de site capable de traiter 40 000 tonnes de coquilles par an.



© Alegina



© La Belle Datcha

**La Belle Datcha - Bougies artisanales
Saint-Mars-la-Réorthe (85)**

Ambiance maison

Depuis 2021, La Belle Datcha propose des bougies de qualité, élégantes et raffinées, coulées à la main dans son atelier vendéen. Chaque pièce est le fruit d'un savoir-faire artisanal, associant cire végétale 100 % soja sans OGM, et parfums nobles de Grasse. Cirière autodidacte, Mathilde Noyers invite, à travers une gamme de 80 parfums, à une véritable escapade sensorielle. Créative et inspirée, elle accueille dans sa boutique des ateliers créatifs et ambitionne de développer tout un univers déco.



© Sophie Péchaud - Sorore

régional

**Sorore - Bijoux
et amulettes
décoratives
Tuffé Val de
la Chéronne (72)**

Bijoux inspirés

Avec Sorore, Sophie Péchaud imagine des bijoux fins et poétiques inspirés du féminin pluriel, de la nature et des symboles. Chaque pièce, conçue dans son atelier au cœur du Perche sarthois, allie élégance et caractère, comme un talisman porte-bonheur. Chaque bijou, fabriqué en très petite série avec le plus grand soin, reçoit le poinçon officiel de maître-artisane. Lorsque le bénéfice annuel le permet, Sorore reverse 5 à 10 % à une association de lutte contre les violences faites aux femmes.



© RPDL / J. Sarago

Benoit Chocolats - Chocolats et confiseries - Angers (49)

Douceurs d'Anjou

Depuis cinquante ans, la chocolaterie créée par Gilbert Benoit incarne l'excellence du chocolat artisanal.

La maison angevine est reconnue jusqu'au Japon pour ses Caramandes®, bijoux de haute-chocolaterie aux éclats croquants d'amandes et de chocolat.

En 2023, Benoit Chocolats et le Fondant Baulois se sont unis, portés par des valeurs communes :

la gourmandise authentique, le savoir-faire artisanal et le respect des beaux produits. Deux maisons, familiales à l'origine, ancrées à l'Ouest, chacune reconnue pour une création signature.



© Benoit chocolat

S. Kontell - Couteaux artisanaux
Châteaubriant (44)

Lame poétique

Depuis 2021 Stéphane Guillon élève le couteau au rang d'objet précieux. Dans son atelier, l'artisan façonne à la main des couteaux uniques estampillés SK. Tous les modèles, couteaux pliants, à huîtres ou d'exception, sont réalisés avec des matériaux nobles et récupérés, comme le bois d'if, le cerisier, la corne de cerf ou la dent de phacochère. Chaque pièce raconte une histoire et reflète un savoir-faire d'exception. Entre tradition coutelière et créativité, élégance et poésie.



Le Clos du Maine
Conserves artisanales
Arquenay (53)

génial !

Du local en bocal

À Arquenay, Le Clos du Maine met en bocal des recettes gourmandes et festives. Reprise en 2021 par Christophe Leblanc, par ailleurs artisan-fumeur réputé, la conserverie mayennaise, qui allie tradition gastronomique et savoir-faire artisanal, propose terrines, foies gras (mi-cuits ou entiers), rillettes de canard, porc ou oie, cuisses de canard confites, etc. Le tout à partir de bons produits locaux. De quoi ravir les gourmets ! Avec ses coffrets cadeaux et ses paniers gourmands, disponibles en boutique et épicerie fines, Le Clos du Maine joue la carte du partage.



Baussame - Maroquinerie
haut de gamme - La Tessoualle (49)

Design en bandoulière

Fondée fin 2024 par Sophie Bouchet, Baussame incarne un nouveau souffle dans la maroquinerie française : des pièces haut de gamme, artisanales, conçues en petite série, avec une véritable signature stylistique. La créatrice met son parcours d'artiste plasticienne au service d'une esthétique géométrique mêlant textile et cuir. Chaque sac est conçu, prototypé et fabriqué localement dans un esprit éthique. Des projets haute couture doivent voir le jour en 2026, avec des pièces uniques hautement désirables.

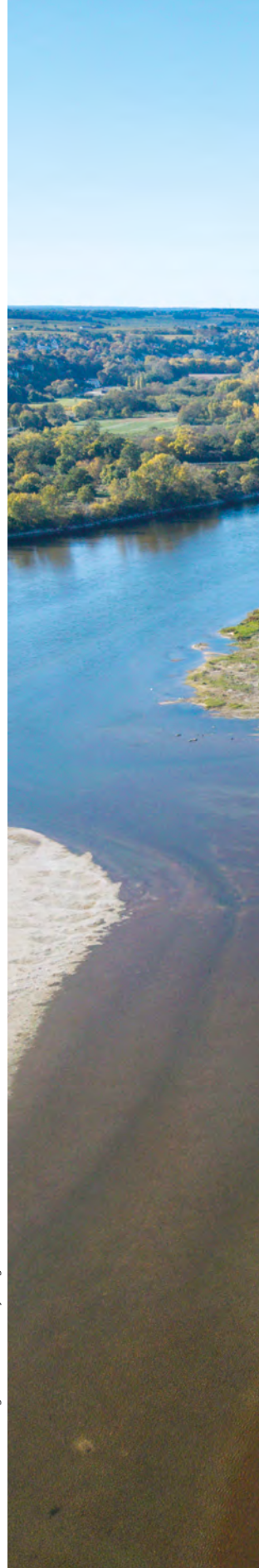
26

décryptage



Rééquilibrer la Loire : un projet pour redonner vie au fleuve

Redonner vie à la Loire, c'est préserver un repère naturel et culturel majeur des Pays de la Loire, conserver un patrimoine vivant. Depuis 2021, à travers un ambitieux programme de rééquilibrage de son lit, la Région et ses partenaires agissent pour restaurer l'équilibre du fleuve, protéger la biodiversité et préparer l'avenir.





Beauté fragile de la Loire : sous ses reflets paisibles, le fleuve s'ensable peu à peu.
Préserver son équilibre naturel passe par le rééquilibrage de son lit.

Symbole de l'identité ligérienne, la Loire n'est pas seulement un paysage. Elle est une force vivante, un repère culturel et écologique que la Région des Pays de la Loire s'attache à préserver. Le projet de renaturation de la Loire résulte de 20 ans de concertation entre collectivités, associations, chercheurs, agriculteurs et habitants. *« Le fleuve intéresse vraiment les Ligériens », souligne Jacques Birgand, président du Comité pour la Loire de demain. « Souvent présentée comme le dernier grand fleuve sauvage d'Europe, la Loire a pourtant été profondément modifiée au fil du temps. À partir du XIX^e siècle, plus de 700 ouvrages – épis, duis, chevrettes – ont été construits pour faciliter la navigation. Ces aménagements, combinés à l'extraction industrielle de sable, ont creusé son lit, fait baisser les niveaux d'eau et déconnecté ses bras secondaires. Les zones humides se sont asséchées, les habitats naturels se sont appauvris, et la biodiversité a décliné. Ce programme va dans le bon sens car il redonne de la valeur à notre fleuve, avec, à terme, le retour des roselières, et de toute la vie qui en dépend. »*

Un projet d'envergure pour un fleuve vivant

Depuis 2021, un ambitieux programme de rééquilibrage du lit de la Loire est en cours entre Montjean-sur-Loire (49) et Nantes. Objectif :

restaurer le fonctionnement naturel du fleuve, redonner de la liberté à ses eaux et préparer son avenir face au changement climatique. Une ambition portée par la Région et ses partenaires qui ont engagé un programme unique en Europe, porté par Voies navigables de France. Cofinancé par la Région, l'Agence de l'eau Loire-Bretagne, l'Europe et plusieurs acteurs publics et privés, ce chantier de près de 55 millions d'euros vise à restaurer une dynamique plus naturelle du fleuve, bénéfique à la plupart des usages humains – navigation, eau potable, loisirs ou agriculture.

Les travaux menés consistent à remodeler les épis de navigation, ces structures en pierre qui canalisent le courant, et à restaurer les zones de transition du fleuve pour rehausser le fond du lit et reconnecter les bras secondaires. Trois secteurs sont concernés : de Montjean-sur-Loire à Ingrandes-le-Fresne, les épis sont remodelés pour libérer le courant ; entre Anetz et Oudon, le sable est remis en mouvement et les bras secondaires reconnectés ; et sur le secteur de Bellevue, près de Sainte-Luce-sur-Loire, la construction d'un duis – une digue immergée de 500 m – permet de ralentir le courant et favoriser les dépôts de sable. Ce dernier ouvrage, véritable clé de voûte du programme, contribuera à rehausser le fond du lit de 30 cm à 1 m, à relever le niveau d'eau jusqu'à 1,80 m en période d'étiage et à reconnecter les bras secondaires plus de 90 % du temps. Les bénéfices



Travaux de rééquilibrage du lit de la Loire sur le secteur de Bellevue près de Sainte-Luce-sur-Loire : la Loire retrouve progressivement son équilibre naturel.

La restauration des rivières : une priorité pour la Région

Un exemple en Mayenne sur le cours d'eau du Chéran.

Longtemps corseté par les aménagements, le Chéran retrouve aujourd'hui son cours naturel. Grâce au programme européen Life Revers'eau piloté par la Région, la rivière a retrouvé ses méandres et ses zones humides. *« On a redonné de l'espace à la rivière, reconstitué ses méandres, réinstallé la biodiversité, et permis à l'eau de mieux s'infiltrer »*, explique Thomas Roiné, du syndicat du bassin de l'Oudon. Chaque année, la Région soutient ainsi la restauration de 150 km de cours d'eau à travers les accords de territoire Eau. Ces opérations redonnent de la vitalité aux rivières, limitent les risques de crues et de sécheresse, et renforcent la qualité de vie dans les vallées ligériennes.



© Synd. Bassin Oudon

sont multiples : restauration des zones humides, maintien des nappes phréatiques, amélioration de la qualité de l'eau, et retour progressif d'espèces emblématiques sans augmenter l'inondabilité.

L'aboutissement d'un défi collectif

Au-delà de la prouesse technique, le rééquilibrage de la Loire traduit une ambition collective : celle de bâtir une nouvelle relation au fleuve. L'eau y est à la fois ressource, milieu de vie et lien entre les territoires. *« Ce chantier, c'est une promesse pour demain »*, indique le vice-président de la Région en charge de l'environnement et de l'énergie, *« Sa préservation conditionne l'avenir de nombreux usages, l'alimentation en eau potable, l'agriculture, la navigation, la pêche, le tourisme ou encore la qualité de vie des habitants. »* Le suivi scientifique mené par le GIP Loire-Estuaire permettra d'évaluer les effets

sur la sédimentation, l'hydrologie et la biodiversité à long terme. À l'horizon 2050, la Loire devrait retrouver un équilibre durable, garant d'une eau plus disponible et d'écosystèmes plus résilients.

+ Pour aller plus loin, voir les vidéos



BUDGET TOTAL : 54,9 MILLIONS D'EUROS

Financés par : l'Agence de l'eau Loire-Bretagne (45 %), la Région des Pays de la Loire (29 %), la Commission européenne via le Plan Loire Grandeur Nature (17 %), Voies navigables de France (5 %), l'État et le mécénat privé (AXA).

Préserver la biodiversité et la qualité de vie

Redonner de la liberté à la Loire, c'est aussi offrir un refuge à la biodiversité. En reconnectant les bras secondaires et en diversifiant les habitats aquatiques, le programme favorise le retour de nombreuses espèces : poissons migrateurs, oiseaux des bancs de sable, amphibiens, plantes aquatiques rares. Ainsi, le flet, un poisson migrateur entre mer et rivière, retrouvera des zones de reproduction favorables, tandis que les sternes et petits gravelots bénéficieront de conditions plus stables pour nicher sur les bancs de sable.

30

Destination *Pays de la Loire*

Les illuminations de Piriac-sur-Mer, Petite Cité de Caractère (44).

La mer en hiver entre Guérande et la Côte sauvage

Idee week-end en Loire-Atlantique (44)

L'air est plus vif, les couleurs plus franches. En hiver, la mer retrouve sa force première : celle qui tonifie, inspire et ressource. Sur la presqu'île de Guérande, les vagues battent la Côte sauvage du Croisic et les villages maritimes révèlent leur authenticité. Ici, la lumière changeante transforme chaque balade en expérience.

Féerie médiévale à Guérande

Sur les remparts de Guérande, les illuminations et le marché de Noël donnent à la cité médiévale une atmosphère féerique. Derrière les portes fortifiées, les ruelles pavées s'animent de chalets et de parfums d'épices, tandis que les marais alentour reposent sous une brume argentée. C'est là, à Terre de Sel, qu'on découvre, même en hiver, le travail patient

des paludiers et la vie des oiseaux migrateurs.

Cap ensuite sur Le Croisic, Petite Cité de Caractère à la beauté intemporelle. Le vent y guide les pas sur le sentier côtier de la Côte sauvage, entre criques et chaos granitiques. Depuis la jetée, on contemple l'océan sans fin, les îlots, les goélands... et parfois la danse lente des bernaches sur le traict. Pour prolonger l'évasion, l'Océarium du Croisic ouvre une fenêtre sur les profondeurs marines, invitant à un voyage immobile parmi requins, tortues et manchots.

Petites Cités de Caractère

Non loin de là, Piriac-sur-Mer, autre Petite Cité de Caractère, charme par ses ruelles de granit, ses maisons fleuries, et ses cafés de bord de mer où l'on se réchauffe en regardant les vagues. À la Turballe, face au Croisic,

les dunes blondes et la pinède invitent à la marche. Les oiseaux y trouvent refuge, les promeneurs, l'apaisement.

Belle Époque à La Baule

Et pour clore ce séjour iodé, direction La Baule : son immense baie s'offre aux pas des promeneurs, tandis que les villas de la Belle Époque se découvrent lors d'une visite guidée. L'hiver, la station s'anime avec "Noël Magique" dans le bois des Aulnes, avec spectacle sons et lumières, piste de luge et marché de Noël.

Ici, la mer en hiver est une invitation à se reconnecter à l'essentiel : le mouvement de l'eau, la lumière, la lenteur.

Un séjour énergisant à retrouver parmi les nouveaux voyages proposés sur le site enpaysdelaloire.com, pour poursuivre l'évasion.

Où manger ?

Au Croisic, l'Océan et son petit frère le Bistrot de l'Océan servent les prises du jour les pieds dans les rochers. Nouvelle adresse au Croisic : Fred l'Écailler, sur le port, pour des huîtres et des coquillages de la criée, avec vue sur le traict. Envie de dépaysement ? El Chaco, à la Baule, vous embarque en Amérique du Sud avec ses ceviche et fajitas.

Où dormir ?

Posez vos valises au Fin Gourmet au Croisic, maison d'armateur du XVII^e avec spa et sauna en plein cœur historique. À La Baule, le Saint-Christophe vous accueille dans quatre villas 1900 au charme authentique.

Pour une atmosphère plus intime, la Villa La Ruche vous offre trois chambres thématiques, un jardin exotique orienté plein sud et un petit-déjeuner à déguster sous serre dans son jardin d'hiver.

Où se ressourcer ?

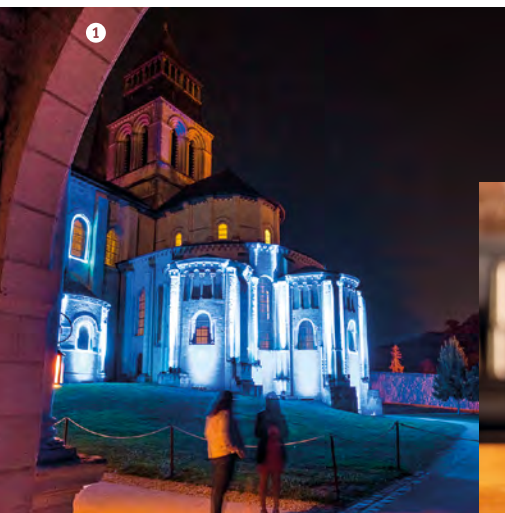
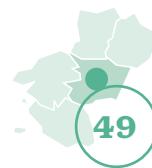
Plongez dans la piscine d'eau de mer à 30 °C du Château des Tourelles à Pornichet, château blanc à cinq tours, transformé en thalasso. À La Baule, la Thalasso & Spa Barrière vous accueille face à l'océan avec son parcours marin et ses soins aux cristaux de sel de Guérande. À l'Aquabaule, la grotte de sel invite à la détente, tandis qu'au Rivage Thalasso & Spa, vous naviguez entre le bassin intérieur et le jacuzzi extérieur.

D'autres envies ? enpaysdelaloire.com



1 jour, 1 voyage

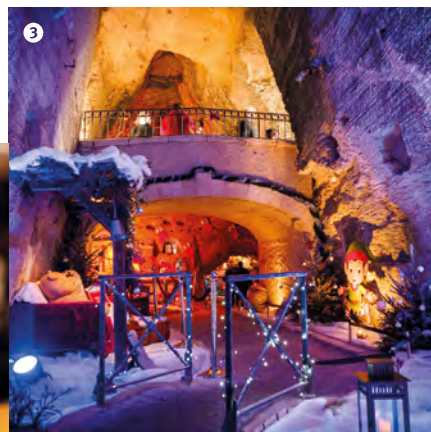
Féerie hivernale en Val de Loire



© Ch. Martin - Anjou Tourisme



© B. Martin - Anjou Tourisme



© OT Saumur

11h marchés féériques

Laissez-vous porter par la féerie des marchés de Noël. À Saumur, les chalets en bois s'illuminent, les effluves de vin chaud se mêlent aux notes de cannelle, et les artisans locaux dévoilent leurs créations. Pour une expérience unique, filez à Doué-la-Fontaine : les 6 et 7 décembre, les caves troglodytiques des Arènes se transforment en marché de Noël ❶. Dans cet univers souterrain creusé dans le falun, plus de 70 exposants présentent leurs créations.

12h30 déjà en bord de Loire

Trois options s'offrent à vous pour déjeuner au cœur du vieux Saumur. Au Bistrot de la Place, laissez-vous tenter par une cuisine bistrot généreuse, tout en produits frais

et locaux. Le Trianon, lui, vous surprend avec ses poissons fumés maison au bois de hêtre, puis maturés avec soin. Ou embarquez sur le bateau-restaurant Sur Les Quais, réplique d'un bateau-lavoir du début du XX^e siècle.

14h30 l'art du cocktail

Poussez la porte de la Distillerie Combier ❷, à deux pas du centre-ville. Fondée en 1834, c'est la plus ancienne distillerie du Val de Loire encore en activité. Sous les poutres métalliques dessinées par les ingénieurs de Gustave Eiffel, les alambics d'époque diffusent un doux parfum d'orange amère. L'atelier cocktail* vous y plonge dans l'art du mélange : shaker en main, découvrez les secrets du Triple Sec, des sirops maison

et des liqueurs aux parfums d'agrumes et de fruits rouges.

17h magie de Fontevraud

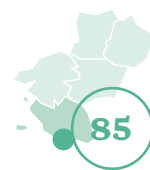
À l'Abbaye Royale de Fontevraud ❸, les pierres millénaires se parent de leurs habits de fête. Pendant la période de Noël, chœurs d'enfants et ensembles musicaux vont vibrer les voûtes de la plus grande cité monastique d'Europe. Vous flânez entre les installations artistiques, explorez l'abbaye sublimée par un parcours lumineux et poétique, et les illuminations à la tombée de la nuit.

+ saumur-tourisme.com

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

1 jour, 1 voyage

Échappée sur la côte vendéenne



9h30 estuaire émeraude

Commencez la journée par une balade iodée sur la plage du Veillon à Talmont-Saint-Hilaire. Cet espace naturel d'exception, classé Grand Ensemble Naturel, déploie sa lagune turquoise bordée de marais salants. Observez la riche biodiversité de l'estuaire du Payré ❶, où faune et flore préservées offrent un spectacle naturel saisissant.

11h la bicoque du Tigre

À Saint-Vincent-sur-Jard, poussez la porte de la Maison de Georges Clemenceau, son refuge face à l'océan. Le « Tigre » y passa les dernières années de sa vie, entre écriture et jardinage. Dans cette demeure restée intacte, on découvre son univers intime

et poétique, et son jardin "sauvage" façonné avec son ami Claude Monet.

12h30 pause gourmande

À Talmont-Saint-Hilaire, la nouvelle table bistro des Clayères sublime le terroir local, entre terre et mer. De son côté, la Brasserie Ô Château séduit par sa cuisine maison et son ambiance conviviale à deux pas du château. Pour une adresse discrète et raffinée, cap sur Racine à Angles, où les assiettes créatives de Valentin Guignard régaler les habitués.

14h magie équestre

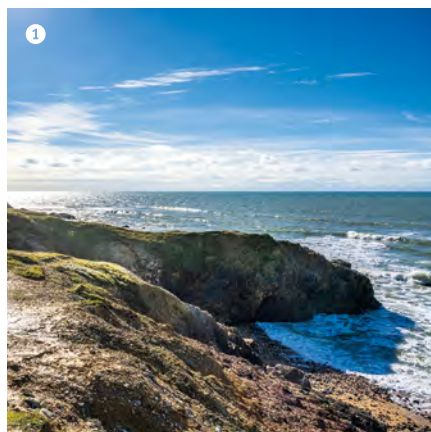
Direction Grosbreuil pour un après-midi féérique à la Scène Artpaillage. Sous le chapiteau,

cavaliers et chevaux enchaînent figures et saynètes poétiques pour le traditionnel spectacle de Noël ❷.

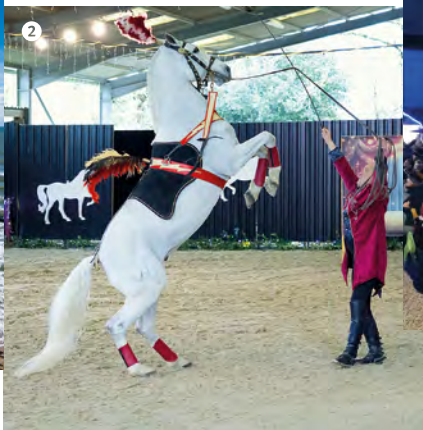
16h30 esprit de Noël

Terminez cette journée en flânant au marché de Noël à Longeville-sur-Mer ❸. Du 12 au 14 décembre, près d'une centaine d'exposants investissent le village. Profitez des deux nocturnes jusqu'à 21h pour vivre la magie de Noël sous les illuminations (réservation obligatoire en ligne). Chalets illuminés, odeur de gaufres et artisanat local composent un moment enchanteur.

+ vendee-tourisme.com



© J. Gazeau - Vendée Expansion



© LC photographie - Les écuries d'Artpaillage



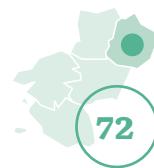
© Mairie de Longeville-sur-Mer

D'autres envies ? enpaysdelaloire.com



1 jour, 1 voyage

Escapade hivernale en Sarthe



72

10h rencontres sauvages

La campagne sarthoise vous invite à ralentir. À Saint-Symphorien, partez à l'aventure en cani-kart : installés dans un kart tiré par une dizaine de chiens nordiques, vous filez à travers la forêt de la Petite Charnie. À l'orée de la forêt, vivez une autre expérience : l'Ecolieu La Bretonnerie propose des séances d'équithérapie, pour renouer avec soi-même au contact des chevaux. Ou découvrez la douceur de la laine d'alpaga au Paradis de la Charnie ❶.



© M. Guillon - Sarthe Tourisme

12h30 déjeuner gourmand

À la Brocangerie du Mans, installez-vous entre meubles vintage et décoration recyclée pour un brunch fait maison ou un déjeuner végétarien. Ou filez à l'Auberge de la Vègre à Ruillé-en-Champagne, où Kathalyne et Lisa mitonnent une cuisine raffinée avec les produits des producteurs locaux. Autre option : Cup's Coffee Shop au Mans, pour un bagel ou un hot-dog à l'américaine, avec café americano à volonté.

14h30 cadeaux sarthois

Pour vos emplettes de Noël, Le Mans joue la carte du local. Place de la République, le marché de Noël déploie ses chalets gourmands et ses artisans inspirés. Chez Fromage & ses amis, Monsieur Degoulet, sacré meilleur fromager du monde en 2015, compose vos



© Cœur des Artistes

plateaux. Rillettes et charcuteries de La Croix d'Or ou de Wiest complètent le festin. Pour des idées cadeaux, cap sur Au Cœur des Artistes ❷, repaire de créateurs manceaux, ou sur Angélune, pour des bougies et bijoux faits main.

18h lumières enchantées

À la nuit tombée, la magie s'installe. À l'Abbaye Royale de l'Épau ❸, un parcours lumineux fait briller les pierres cisterciennes. Dans la cité médiévale, la Nuit des Chimères revient en version hivernale et illumine la cathédrale du Mans. Et, partout dans le département, les Cités en Lumière des Petites Cités de Caractère célèbrent la fin d'année à la lueur des bougies, entre balades, spectacles et marchés de Noël.

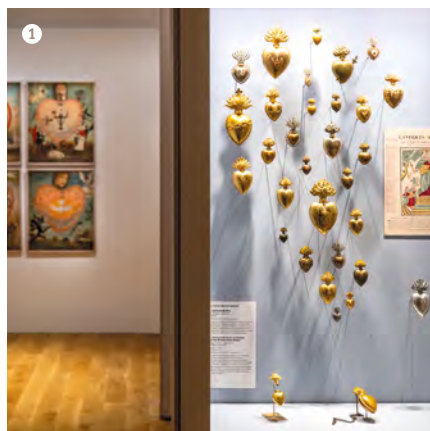
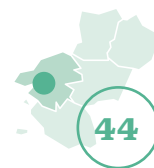
+ sarthetourisme.com
+ lemans-tourisme.com



© M. Guillon - Sarthe Tourisme

1 jour, 1 voyage

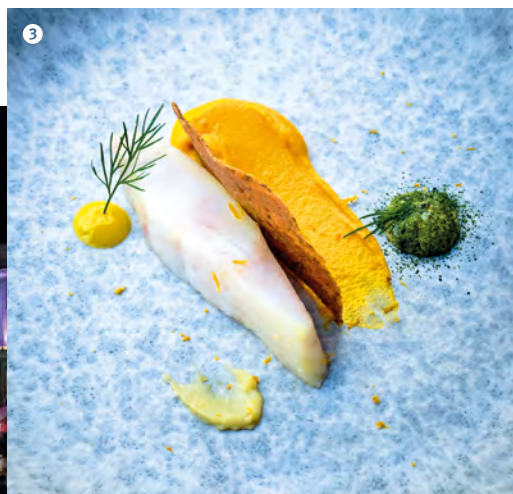
Éclats d'art et de fête à Nantes



© L. Preud'homme - Département de Loire-Atlantique



© Philippe Piron- LVAN



© Gwaien

11h expos sensibles

Avant de plonger dans la féerie du Voyage en hiver, poussez la porte d'un musée nantais. Au Musée Dobrée ❶, "À cœurs ouverts" vous plonge dans l'histoire et les mystères de cet organe à la fois vital et symbolique. Au Musée d'arts, l'exposition "Sous la pluie" célèbre ce lien intime et sensible que nous entretenons avec les averse.

13h voyage sonore

Place maintenant au Voyage en hiver, version hivernale du Voyage à Nantes qui transforme la ville en parcours artistique au moment de Noël et des fêtes de fin d'année. Quai Ceineray, la cloche Robert résonne trois fois par jour, tandis que cinq autres cloches de l'Abbaye de Fontevraud créent un spectacle visuel et sonore dans

les douves du Château. Toutes gravées par des artistes, elles font partie de la composition de Dominique Blais qui, depuis plusieurs éditions, fait dialoguer les clochers nantais avec la Loire et l'Erdre.

17h chorale groovy

Rendez-vous ensuite avec la Chorale du Voyage, dirigée par Jane Héraud et formée de chanteurs amateurs. Pop, folk ou gospel : leur répertoire offre une vision décalée et groovy des chants traditionnels.

18h la ville s'illumine

À la tombée de la nuit, admirez les illuminations du Voyage en hiver. L'artiste Vincent Olinet transforme les rues nantaises

avec ses sculptures lumineuses monumentales et mascarons flottants, cohabitant avec les décorations traditionnelles de Noël ❷.

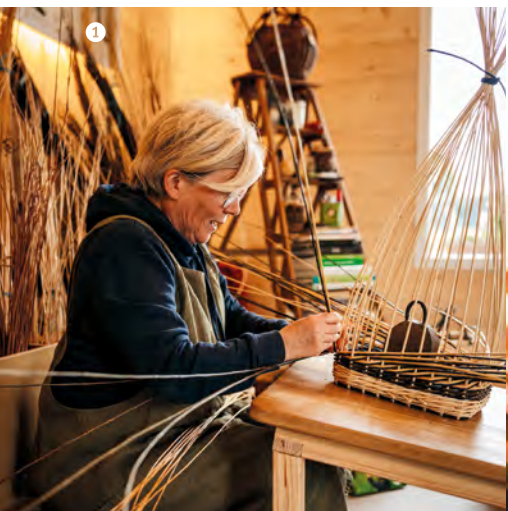
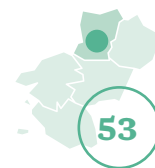
20h tables créatives

Pour clôturer la journée, testez l'une des adresses du guide gourmand Les Tables de Nantes. En quittant l'hyper-centre, vous pourrez même pousser la porte de l'une des trois tables coups de cœur : Gwaien ❸, où le chef Jérémy Guivarch magnifie les produits de la mer ; Le Mirza, bistrot chaleureux et inventif ; ou P'tite Pomme, néobistrot complice aux assiettes inspirées. La créativité nantaise se savoure aussi à table.

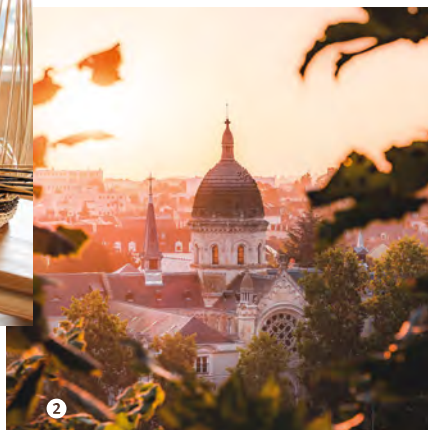
+ levoyageanantes.fr

1 jour, 1 voyage

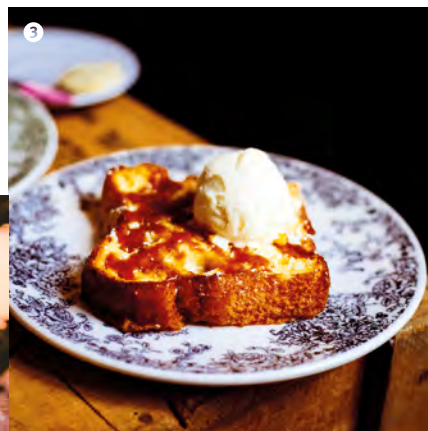
Douceurs d'hiver à Laval



© Leblogcashpistache - Mayenne Tourisme



© Lezbroz - T. Verneuil - Mayenne Tourisme



© Alice Ollivier

10h art et nature

L'hiver invite à la création. À Montflours, Judith vous accueille à La CabanaJude ❶ pour tresser l'osier dans sa cabane-atelier nichée en pleine nature. Ou cap sur L'Atelier de la Yourte à Sacé, où vous fabriquez un panier rond dans un écrin de verdure. Autre option : les ateliers de lettering avec Y-lan à La Fabrik d'Ici, à Laval. Feutres et papier suffisent pour dessiner des lettres gracieuses et créer de jolies cartes. Pour une expérience familiale, l'Asinerie du Bois Gamats propose des ateliers pédagogiques pour les enfants au contact des ânes.

12h30 flamme et saveurs

À l'heure du déjeuner, la Mayenne se savoure au coin du feu. Près de l'aéroport, le Par Sécurité allume sa cheminée et sert une cuisine de terroir simple et sincère. Dans le vieux Laval, Le Family fait danser les braises avec ses viandes grillées, tandis que L'Ortolan joue la carte du partage autour de petites assiettes pleines de saveurs.

14h cadeaux 100 % locaux

Flânez entre les vitrines décorées de Laval pour vos emplettes de fin d'année. À La Fabrik d'Ici, la créativité mayennaise

s'expose aussi : bijoux, déco et gourmandises s'invitent dans les paniers. À la boutique de l'Office de tourisme, on compose des coffrets de Noël 100 % locaux, tandis que les deux créatrices de Noyarel & Naccia exposent leurs trésors dans leur boutique éphémère.

16h30 pause sucrée

Le jour décline sur Laval ❷, les lumières se reflètent dans la Mayenne. À deux pas du château, L'Embellie régale les gourmands avec ses pâtisseries 100 % végétales : forêt noire, tarte citron ou Paris-Brest revisités. La Maison ❸ prolonge la douceur : brioche perdue, cheesecake et milk-shakes maison, à déguster dans une ancienne demeure bourgeoise au charme feutré.

+ destination-mayenne.com

DU 9 AU 25
JANVIER 2026

MA RÉGION
Virtuose



La musique classique
vient à vous.

Billets de
2€
à 12€

Des concerts gratuits ou à petits prix dans près de 80 communes.
Salles de spectacles, marchés, centres commerciaux...
la musique n'a jamais été aussi proche de vous.

Programmation et réservations sur maregionvirtuose.fr

**RÉGION
PAYS
DE
LA LOIRE**



© Reportage : RPDL / J. Sarago

Scène de tournage à Avoise, en Sarthe.

Louis XIV fait son cinéma

Le réalisateur Michel Leclerc s'engage dans une fresque ambitieuse avec *Les Caprices de l'enfant roi*, une comédie dramatique historique qui revisite l'enfance de Louis XIV, mêlant intrigue de cour, théâtre et personnages emblématiques du XVII^e siècle. Une alliance typique des films d'époque qui unit sous les projecteurs Molière, Cyrano ou encore D'Artagnan...

Lorsque Michel Leclerc entreprend *Les Caprices de l'enfant roi*, c'est avec le désir de mêler l'Histoire - telle qu'on la connaît - et le mythe. Dans ce nouveau film, le réalisateur explore les origines intimes du règne de Louis XIV, non pas par le biais d'un biopic strict, mais par une fiction historique où l'art, la cour, le théâtre et l'identité se confondent. « Le scénario nous transporte en 1651, en pleine Fronde, où Anne d'Autriche, inquiète des troubles politiques, décide de protéger son fils en le confiant, via D'Artagnan, à Cyrano de Bergerac, qui le cache dans la troupe de Molière et Madeleine Béjart », explique Michel Leclerc.

« Attention, ce n'est pas une adaptation de la pièce de théâtre, mais un film de comédie historique... Mon Cyrano n'est pas celui de Rostand, mais un personnage réinterprété dans le contexte du XVII^e siècle. »

« La région, un terrain de jeu idéal »

Le tournage s'est déroulé sur huit semaines durant l'été dernier, avec une large part de tournage en région, notamment en Maine-et-Loire et en Sarthe. Parmi les lieux particulièrement mis en valeur, le château de Brissac, près d'Angers, a été retenu après repérages : « ce monument offrait l'échelle, la texture, une âme » selon Michel Leclerc.

La cité Plantagenêt du Mans a elle aussi accueilli l'équipe : place Saint-Michel, rue de la Reine Bérandère, maisons à colombages et pavés recréent l'atmosphère du XVII^e siècle. « C'est un terrain de jeu idéal. » Dans le casting, Artus endosse le rôle de Cyrano de Bergerac, Julia Piaton celui de Madeleine Béjart, Franck Dubosc celui de D'Artagnan, Nemo Schiffman incarne Molière, Niels Hamel-Brochen joue le jeune Louis, Doria Tillier est Anne d'Autriche, Suzanne de Baecque la Grande Demoiselle. Pour la Région des Pays de la Loire, ce tournage est plus qu'un événement culturel : c'est l'occasion de mettre en lumière un patrimoine riche - châteaux, sites emblématiques, centres historiques -, de mobiliser les habitants, de valoriser l'expertise des artisans décorateurs, costumiers, accessoiristes, et de rappeler que le cinéma régional n'est pas seulement décor : il est acteur.

Les Caprices de l'enfant-roi, un film de Michel Leclerc coécrit avec Baya Kasmi d'après une idée originale d'Alexandre Castagnetti. Dans les salles en 2026. La Région des Pays de la Loire a soutenu le projet à hauteur de 200 000 euros, en partenariat avec le CNC.

Les Pays de la Loire, terre de cinéma

Retrouvez toute l'actualité du cinéma en Pays de la Loire avec les sorties des films tournés sur le territoire et soutenus par la Région, des vidéos sur les tournages, des interviews des acteurs, réalisateurs et producteurs en flashant ce code.



Julia Piaton, comédienne

« L'exigence nous pousse à nous surpasser »

Une comédie historique en costumes d'époque, sur le ton de la comédie. Avouez que vous avez hésité...

Julia Piaton : « Le scénario m'a séduite par son audace. Il mêle la flamboyance d'une fresque d'époque à un regard très contemporain sur le théâtre et le pouvoir. J'y ai vu un film sur la création, la rivalité, la troupe. Et tourner dans de vrais décors, au milieu des châteaux et dans cette lumière si particulière, a donné une dimension presque magique à l'expérience. »

Vous incarnez Madeleine Béjart. Comment aborde-t-on une figure aussi marquante ?

J. P. : « Madeleine m'a fascinée : comédienne, directrice, femme libre et stratège, elle a ouvert la voie à beaucoup d'autres. Michel Leclerc voulait qu'on ressente sa force autant que ses failles ; qu'on voie la femme derrière la légende, le tout dans un univers stylisé, presque chorégraphié. C'était un rôle exigeant, où chaque regard, chaque mouvement, devait avoir du sens. »

La troupe de théâtre fictive occupe une place centrale. Quelle importance cela a-t-il pour vous ?

J. P. : « C'est effectivement le cœur du film. Le spectateur découvre les tensions, les complicités, les égos mais

aussi la solidarité d'un collectif. Sur le plateau, nous avons réellement formé une compagnie : répétitions, improvisations, travail collectif. Cette dynamique crée une énergie qui se voit à l'écran. J'aime cette exigence, elle oblige à se dépasser, à être totalement présent. Michel Leclerc avait une vision très précise mais nous laissait une liberté précieuse ; c'est ce juste équilibre qui rend le tournage vivant. »

Avec ce film, avez-vous redécouvert votre métier ?

J. P. : « Il m'a surtout rappelé pourquoi je fais ce métier... et pourquoi il m'épuise (rires) ! Jouer, c'est accepter d'être bousculée, de douter, de transpirer sous un corset en plein été, tout ça pour raconter une histoire qui, si on a de la chance, touche les gens. Les Caprices de l'enfant roi m'a redonné le goût du collectif, du jeu pur, du plaisir de chercher ensemble. Et puis, entre les enfants, les tournages et les costumes d'époque, je me dis que je fais un métier de funambule : il faut garder l'équilibre, sinon on tombe... »



**Groupe Aimer et agir
pour les Pays de la Loire • 42 élus**

L'action et la stabilité au service des Ligériens

Dans un contexte national incertain, la Région des Pays de la Loire est un pôle de stabilité, de responsabilité et d'action. Pendant que d'autres préfèrent attendre le beau temps, nous choisissons d'avancer, d'investir, de préparer l'avenir - même quand le vent souffle fort.

Il y a un an, nous avons pris une décision difficile : engager un plan de 100 millions d'euros d'économies. Certains prédisaient le chaos. Un an plus tard, les faits sont là : les festivals ont eu lieu, les projets ont progressé, les investissements n'ont jamais été aussi élevés. Nous avons démontré qu'il était possible d'assainir sans casser, d'économiser sans renoncer, et surtout de faire mieux en dépensant mieux.

Notre philosophie est simple : chaque euro public doit avoir une utilité concrète. Nous concentrons nos moyens sur nos compétences régionales - les lycées, les transports, la formation, l'économie - là où la Région fait vraiment la différence. C'est cette discipline qui nous permet de rester l'une des Régions les plus dynamiques et les plus investisseuses de France.

Les Ligériens ne s'y trompent pas : 82 % saluent l'action de la majorité régionale, 80 % approuvent notre plan d'économies. Cette confiance n'est pas un aboutissement : c'est une responsabilité supplémentaire.

Notre boussole, c'est le bon sens et la constance. Nous refusons les illusions faciles et les promesses impossibles. Nous ne changeons pas le monde d'un claquement de doigts ; nous le faisons avancer, à la mesure de nos moyens et de nos responsabilités. Gouverner, ce n'est pas plaire, c'est agir avec lucidité et donner du sens à chaque décision.

Agir, c'est ce que nous faisons, notamment pour l'emploi. Il y a un an, nous avons décidé de changer de logique : partir des besoins des entreprises pour bâtir nos formations.

Un pari audacieux que beaucoup jugeaient irréalisable.

Résultat : un système gagnant pour tous. Pour le demandeur d'emploi, la garantie d'un métier qui débouche. Pour l'entreprise, un collaborateur formé sur mesure. Pour le contribuable, la certitude que chaque euro est investi avec efficacité. Et les chiffres parlent d'eux-mêmes : 75 % d'insertion dans l'emploi, soit 20 points de plus que la moyenne nationale. La preuve qu'une politique de bon sens, exigeante et ciblée, peut transformer les réalités du quotidien.

Cette même exigence guide notre stratégie économique. Nous avons choisi d'anticiper les mutations. Avec l'Accélérateur Innovation, nous soutenons les entreprises des filières d'avenir. Avec l'Accélérateur Foncier, nous facilitons l'implantation d'activités sur les sites en reconversion.

Avec l'Accélérateur IA, nous aidons nos TPE et PME à franchir le cap décisif de l'intelligence artificielle. Notre démarche est simple : pragmatisme, accompagnement, résultats. Pas de grands discours, mais des solutions concrètes pour celles et ceux qui créent la richesse et l'emploi.

Pendant que le pays s'interroge, la Région avance. Nous ne cédonc ni aux modes ni aux pressions. Nous gardons le cap : responsabilité, stabilité, action. Notre futur budget 2026 en est la traduction : poursuivre les efforts de gestion, maintenir un haut niveau d'investissement, et refuser toute hausse d'impôts.

Les défis à venir sont immenses. Nous avons la conviction qu'ils peuvent être relevés, pas à pas, avec sérieux et détermination.


C'est ce que nous faisons, Christelle Morançais et la majorité régionale.

Ambitieux pour notre territoire, lucides sur le monde qui nous entoure, nous continuerons à préparer l'avenir - avec fierté, avec bon sens, et avec détermination.

Nous vous souhaitons à toutes et à tous un joyeux Noël et une très belle année 2026.

02 28 20 61 10 - aimeretagir@paysdelaloire.fr

 **AimerAgirPDL**

 **Aimer et Agir pour les Pays de la Loire**

 **aimeragirpdl**

Groupe Union Centriste • 15 élus

La Région toujours au rendez-vous du sport et de la culture

Face à un contexte budgétaire contraint, la Région des Pays de la Loire a fait un choix courageux : réduire ses dépenses de fonctionnement pour préserver et renforcer sa capacité d'investissement. Ce choix, assumé, traduit une conviction : l'investissement, c'est préparer l'avenir, structurer les territoires et offrir aux habitants des équipements qui renforcent l'attractivité et la cohésion régionale.

Ces trois inaugurations récentes en témoignent :

- Aux Sables-d'Olonne, l'Arena Stadium a bénéficié de plus de 3 millions d'euros de soutien régional ;


- À Fontenay-le-Comte, l'école intercommunale de musique a reçu près de 950 000 € dans le cadre du Contrat Pays de la Loire 2026 ;

- À Savenay, le complexe sportif Alice-Milliat a bénéficié de 275 000 € de financement régional.


Ces réalisations illustrent une politique volontariste : investir dans des équipements modernes, sobres et ouverts à tous, qui répondent aux besoins éducatifs, sportifs et culturels des Ligériens.

En agissant ainsi, la Région fait plus que construire des bâtiments : elle bâtit l'avenir, elle renforce la vitalité et l'équilibre de nos territoires. Surtout, elle montre qu'elle demeure au rendez-vous du sport et de la culture !

Union.Centrisme@paysdelaloire.fr

 **@Union_Centrisme**

 **UnionCentristePaysdeLaLoire**

 **Union Centrisme – Pays de la Loire**

02 28 20 64 69

Groupe L'Écologie ensemble • 12 élus

Un autre budget pour une Région protectrice

Notre Région est l'une de celles qui dépensent le moins par habitant·e : 285 € contre 366 € en moyenne en fonctionnement.

Moins une Région dépense, moins elle garantit des services publics partout.

Pourtant, après 100 millions en 2025, de nouvelles coupes sont prévues pour 2026 : éducation, écologie, vie associative... Pourquoi continuer à tailler les dépenses de fonctionnement ?

Réponse : la Présidente choisit de couper dans le fonctionnement pour l'investissement.

En clair, investir au détriment des acteurs, des services publics et de la solidarité.


Pourtant, un autre budget est possible.


Un budget responsable, qui soutient les acteurs locaux et mobilise de nouveaux leviers, plutôt que de se soumettre au dogme des coupes budgétaires.

Notre groupe défend la mise en place du versement mobilité qui rapporterait entre 40 et 70 millions d'euros pour investir dans le service public de transport, au bénéfice des usagers comme des entreprises, tout en maintenant un haut niveau de fonctionnement.

02 28 20 61 28

ecologie.ensemble@paysdelaloire.fr

 **<https://www.facebook.com/EcologieEnsemble>**

 **@EcologieEnsemble**

En application de la loi « Démocratie de proximité » du 27 février 2002, le magazine de la Région propose à chaque Groupe politique un espace rédactionnel proportionnel au nombre d'élus qui le constituent.

Groupe Printemps des Pays de la Loire • 12 élus

Accès aux soins et au logement : la Région aux abonnés absents

L'accès aux soins pour tous, c'est possible

Soutenir la création de centres de santé et de maisons de santé pluridisciplinaires, salarier des médecins et des professionnels de santé, financer des postes de spécialistes pour les hôpitaux et les urgences, former davantage de professionnels : ce sont des actions concrètes qui méritent d'être engagées pour lutter contre les déserts médicaux, en plus de la nécessaire régulation de l'installation des médecins. En Région Occitanie, ces mesures engagées en 2021 portent leurs fruits. Dans notre région, la majorité supprime les aides essentielles au maintien des soignants sur les territoires. Faire mieux, c'est possible. Encore faut-il le vouloir.

Logement : la Région se désengage

Bien se loger est fondamental à chaque étape de la vie : pour étudier, fonder ou agrandir une famille, bien vieillir chez soi. Or le manque d'offres, des prix trop élevés et un pouvoir d'achat comprimé créent de grandes difficultés. La Région aggrave la crise dans le logement, supprime des aides à la rénovation énergétique pour les particuliers et abandonne le financement de projets de logements jeunes actifs.

02 28 20 61 20

groupe.printempspdl@paysdelaloire.fr

 **<https://www.facebook.com/printempsPDL>**

 **@printempsPDL**

Groupe Démocrates et progressistes • 5 élus


La Région moteur économique


Face à l'instabilité politique qui freine l'économie, la Région continue d'agir pour accompagner les entreprises. L'Accélérateur économique voté en 2024 pour faciliter l'accès aux ressources clés pour les entreprises s'enrichit de nouvelles actions structurantes vers l'innovation, l'IA, l'export.

S'adapter, continuer à investir pour l'avenir, c'est agir pour le retour de la confiance !

02 28 20 64 84

democratesprogressistes@paysdelaloire.fr

 **@Dem_Prog_PDL**

 **<https://www.facebook.com/DemProgPDL>**

42

à la table de...



Sharon & Jason Le Glatin

À Fillé-sur-Sarthe, Jason et Sharon Le Glatin ont ouvert en mars 2022 leur restaurant, baptisé Maison Nipa. Lui est Sarthois, elle est née à Manille. Unis dans la vie comme en cuisine, ils nous invitent à un voyage culinaire atypique. Un aller-retour sensoriel entre Pays de la Loire et Philippines.

Qui pourrait imaginer qu'à Fillé-sur-Sarthe, petite ville de 1 543 âmes à 15 km au sud-ouest du Mans, un portail spatio-temporel s'ouvre sur un autre monde, où le gingembre, la noix de coco, le piment et le calamansi révèlent les bons produits sarthois en une explosion de saveurs et de couleurs ?

Chez Maison Nipa, le temps s'arrête, comme votre connexion internet. Vous êtes ici, mais aussi à plus de 11 000 kilomètres. Mabuhay !*

Quatre mains, deux cœurs, un parcours commun

« Sharon et moi, c'est 50/50 ! » Jason Le Glatin le répète comme un mantra. Ces deux-là ne font qu'un. « *Je suis tombé amoureux de la femme, puis de sa cuisine* », poursuit-il en couvant son épouse du regard. Leurs destins personnels et professionnels se sont scellés en 2011 dans les cuisines du Bistrot Lyonnais, établissement parisien de la galaxie Ducasse.

* Bienvenue ! longue vie ou respire en langue tagalog.





Entre Jason le Sarthois et Sharon la Philippine, élève de l'école Ducasse à Manille, la sauce prend. Ils entreprennent le parcours initiatique que de nombreux cuisiniers suivent. Mais au lieu de le faire seuls, ils le font ensemble. On les retrouve à Londres à L'Hibiscus, chez Arcé à Saint-Étienne-de-Baïgorry, puis à l'Hostellerie de Plaisance à Saint-Émilion, où Ronan Kervarrec, grand chef breton, les forme au poisson. « *Nous avons participé à la conquête de sa deuxième étoile !* »

Retour aux sources en 2016 ; l'appel de la Sarthe est le plus fort. Sharon, cheffe pâtissière accomplie, lance avec succès une activité de pâtisserie à domicile, tandis que Jason participe à l'ouverture de l'Auberge de Bagatelle au Mans, en tant que sous-chef.

La maison du bonheur

L'épisode du Covid donne un coup de frein à tout, sauf à l'envie de Sharon et Jason d'ouvrir leur propre restaurant. Ils reprennent l'Auberge du Rallye à Fillé-sur-Sarthe et y impriment leur marque. La charmante bâtisse du XIX^e siècle offre un cadre intime et apaisant. Bois clair, bambou, nacre et végétaux créent une ambiance chaleureuse et naturelle, à l'image du nom Nipa, ce palmier utilisé dans les toitures traditionnelles philippines. Tout est pensé dans les moindres détails, du mobilier réalisé

sur mesure par des artisans du coin à la vaisselle créée tout spécialement par une céramiste de Montsoreau (49). Ici, on cultive l'art de l'hospitalité, avec bienveillance et générosité. « *Comme aux Philippines, où les gens n'ont pas grand-chose mais vous donnent tout.* » L'atmosphère est chuchotée, le service, orchestré par Julien Gangneux, formé chez les chefs triplement étoilés Arnaud Donckele et Marc Meneau, et ancien directeur sommelier à Fontevraud... est une danse un menuet.

Racines et métissage

La cuisine philippine est l'une des plus métissées au monde, un mix d'influences chinoise, indonésienne, malaisienne, indienne, mais aussi japonaise et espagnole... sans compter sa base ou plutôt ses bases autochtones. Remarquable et de plus en plus remarquée, elle vient de voir en 2025 son premier chef étoilé Michelin.

Reflet de leur double culture, mêlant la rigueur française et l'audace philippine, la cuisine que conjuguent Sharon au sucré, et Jason au salé, fusionne le terroir local et les saveurs lointaines. Chaque repas est un voyage, une odyssée des sens aux escales et aux accents exotiques. La lotte grillée dans une feuille de bananier est proposée façon "Nilarang na Ubod" ; le pain est violet comme

Les légumes bio de Théo-potager (72)

Théophile Briffaut est un maraîcher passionné qui a fait de la terre son terrain d'expression et d'engagement. Dès 16 ans, il travaille l'été dans le potager du chef étoilé Alain Passard, voisin de l'exploitation de ses parents à Fillé-sur-Sarthe. Il y apprend que l'excellence culinaire commence dans le potager, par le respect du sol, du cycle des saisons et du goût originel des produits. Depuis mars 2019, il cultive en bio sur 1,5 hectare de pleine terre, dont 960 m² de serres, quelque 70 légumes différents, des fleurs comestibles et des aromatiques... qu'il propose aux restaurateurs voisins, aux cantines scolaires, mais aussi aux particuliers en biocoop, épicerie et directement à la ferme. Son credo : travailler en harmonie avec la nature, sans artifices, en plaçant la biodiversité et la qualité au cœur de chaque récolte.

+  [theo_potager](#)  [La ferme du gros Chesnay](#)



© Gettyimages

l'ube et le sorbet raisin attisé par "l'Asín Tibuok", ce sel marin artisanal philippin rare, fabriqué à partir du filtrage de l'eau à travers des cendres.

Produits locaux, produits éthiques

Le menu surprise, de 2 à 7 temps, change toutes les six semaines, dans le respect des saisons. Il met le terroir sarthois à l'honneur. « Si nous faisons venir notre chocolat et nos fèves de café vert des Philippines, 85 % de nos produits sont hyperlocaux, précise Jason. Nous avons la chance d'être entourés d'éleveurs et de maraîchers formidables, à l'image de Théophile Briffaut. » (Lire l'encadré) Goûtés et approuvés : la tomate "Big Zac" de Mehdi Daho à Spay, infusée dans une purée de cassis et de framboises de Géraldine Jallu (Fruits du Plessis à Chantenay-Villedieu), le bœuf "takumi" de Christophe Guittet à Sillé-le-Guillaume et le fromage de brebis de Coraline Belland à Allonnes, magistralement travaillé de concert, comme un dessert.

Dès son ouverture, Maison Nipa a séduit les critiques : deux toques Gault & Millau, une entrée



La recette des chefs en vidéo

Dos de chevreuil en salpicao, cucurbitacées, trompettes de la mort et calamansi confit



remarquée au guide Michelin, et un Prix Jeune Talent 2023. Mais aussi une clientèle curieuse, enchantée de découvrir cette cuisine franco-philippine raffinée, unique dans la région. Une cuisine au grand cœur, un voyage au long cours.

+  [maisonnipa](#)



Trophées #4
JOSÉPHINE



Les Trophées Joséphine célèbrent les femmes qui osent, ouvrent des chemins et transforment la société par leur engagement. Pionnières, visionnaires, ces cinq Ligériennes, mises à l'honneur le 11 décembre 2025 à l'Hôtel de Région, se distinguent par leurs destins singuliers et inspirants.



< Voir les portraits
en vidéo



© Marvin Sant

intelligence artificielle

Humaine

Barbara Delacroix est une chercheuse et une entrepreneure visionnaire, qui explore depuis presque vingt ans les liens entre langage, mémoire et intelligence artificielle. Formée à la croisée des sciences humaines et des technologies cognitives, cette docteure en archéologie maritime voit très tôt dans l'IA un outil capable de retrouver et relier les traces du savoir humain. Après avoir fondé *Scriptor Artis* pour accompagner la recherche académique, elle s'oriente logiquement en 2018 vers le design de logiciels d'IA dédiés à la structuration des connaissances. Avec Marvin Sant, elle fonde Devana AI en 2021 : une plateforme européenne d'IA souveraine, protégée par un brevet fondateur et déployée dans les environnements les plus critiques. Fidèle à sa conviction : mettre l'intelligence artificielle au service de l'intelligence humaine.

+  Barbara Delacroix



© Ville du Mans

compétition automobile

*La reine
du Mans*

Anny-Charlotte Verney est née au Mans dans une famille fondatrice des 24 Heures et, forcément, a grandi entre les vrombissements des moteurs. Mannequin pour L'Oréal avant de prendre le volant, elle devient dans les années 1970 la femme la plus assidue du circuit mancheau : dix participations à la course mythique, une victoire de catégorie en 1978 et une sixième place au général en 1981 au volant d'une Porsche 935 K3 lancée à 358 km/h ! Courageuse et indépendante, elle s'attaque aussi dix fois au Paris-Dakar, survit à des accidents spectaculaires et enchaîne les succès en rallye. À plus de 80 ans, présidente du Club des pilotes du Mans, cette pionnière incarne une liberté farouche : « *Quand je dis que je vais faire quelque chose, je le fais* ».



recherche

Gloire quantique

Morgane

Vacher explore les confins de la matière au du laboratoire Ceisam à Nantes. Des études à

l'École normale supérieure de Cachan, une thèse à l'Imperial

College de Londres, puis un post-doc à Uppsala, elle s'impose dans la recherche fondamentale autour d'un dessein chimique : comprendre et simuler comment les électrons, sur des échelles de temps aussi fugaces que l'attoseconde, façonnent les réactions photochimiques. Son projet vise à faire de cette chimie ultra-rapide un outil capable de prédire et orienter la transformation moléculaire, avec des applications potentielles pour la médecine, l'informatique ou la conversion énergétique. Sa médaille de bronze du CNRS récompense son excellence dans un champ exigeant, faisant d'elle une femme scientifique engagée, portant haut les couleurs de la recherche fondamentale française.

+  Morgane Vacher

Première ligne



défense militaire

Anne Cullerre est une figure de commandement respectée et pionnière, pour qui l'honnêteté est la plus grande des valeurs. Première femme vice-amirale de la Marine nationale, elle a consacré plus de trente ans à la mer, au commandement et aux relations internationales, jusqu'à diriger plus de 1 500 militaires et civils en Polynésie française. Chef des opérations de la Marine jusqu'en 2016, elle s'est tournée vers l'accompagnement des dirigeants en entreprise. Habitée à franchir des « premières » dans un univers largement masculin, celle qui est désormais une coach professionnelle et une conférencière reconnue, s'appuie sur sa propre trajectoire pour inspirer et guider celles et ceux qui veulent aller plus loin, à travers des interventions et des séminaires sur le leadership, l'égalité femmes-hommes et la capacité à oser.

+  Anne Cullerre



entrepreneuriat

Élans solidaires

Agnès

Chapsal incarne la rencontre entre rigueur financière et audace

entrepreneuriale, ancrée dans sa ville natale du Mans. Après avoir gravi les échelons chez Arthur Andersen et KPMG, elle rejoint le groupe Oui Care, comme directrice financière puis directrice générale adjointe. Femme de chiffres devenue femme de terrain, elle y impulse une vision humaine et territoriale, notamment à travers le fonds de solidarité Oui Care, moteur de projets solidaires et d'initiatives pour les femmes, notamment celles victimes de violences. En parallèle, Agnès Chapsal participe à la création de plusieurs entreprises, et, mêlant économie et engagement, elle bâtit des ponts durables qui relient performance et solidarité, incarnant une génération d'entrepreneures ligériennes qui fait bouger les lignes.

+  Agnès Chapsal

48

à vivre

MA RÉGION)) *Virtuose*



Un festival en mouvement, toujours plus près des Ligériens

Événement musical phare porté par la Région des Pays de la Loire, *Ma Région Virtuose* revient avec une programmation exceptionnelle ! Ambition réaffirmée de cette 3^e édition : offrir l'excellence musicale à tous les Ligériens, dans les salles comme dans les lieux du quotidien.

Le chœur d'Angers Nantes Opéra lors de la précédente édition.

Populaire et exigeant, fédérateur et nomade. Du 9 au 25 janvier 2026, *Ma Région Virtuose* revient pour sa 3^e édition. Partout en Pays de la Loire, sa programmation, qui entend mettre dans la lumière ce que les grands musiciens ont composé de plus beau de l'époque baroque à nos jours, s'annonce à la fois accessible et qualitative, innovante et plus que jamais tournée vers tous les publics.

En partenariat avec une centaine d'acteurs ligériens, dont 17 partenaires majeurs, la Région propose des concerts classiques dans 80 communes du territoire, de Châteaubriant à Saumur et de La Roche-sur-Yon à Château-Gontier, mais aussi dans les lycées, les marchés, les centres commerciaux, les lieux sociaux et solidaires, ou encore avec deux camions-scènes itinérants sillonnant le territoire, *Ma Région Virtuose* rapproche la musique des habitants, y compris des publics les plus éloignés de l'offre culturelle.

Hors-les-murs et dans la vie

Cette édition met l'accent sur le hors-les-murs, qui représente désormais près de la moitié de la programmation. Pas moins de dix concerts sont ainsi programmés dans les marchés et centres commerciaux des villes partenaires. Une manière originale de surprendre les passants et de glisser la musique au cœur du quotidien, là où on ne l'attend pas. Les halles de Savenay, La Baule, Mamers, Le Lude, Les Sables-d'Olonne et Fontenay-le-Comte résonneront aux sons éclatants du *Light Brass Band*, ensemble détonant originaire d'Angers. À Saumur, Angers, Saint-Berthevin et Les Herbiers, ce sont les allées des centres commerciaux qui s'illumineront grâce au *Brass Band des Pays de la Loire*, reconnu comme l'un des meilleurs ensembles de cuivres français. C'est tout l'esprit de *Ma Région Virtuose* :

la musique qui enchante la vie, va vers les gens, touche les tympanes et accroche les cœurs, avec joie et spontanéité.

Un festival ouvert et inclusif, tourné vers l'avenir

Cette année, ce n'est pas un mais deux camions-scènes qui prendront la route à travers la région et ses cinq départements, pour deux fois plus de partage, avec 50 concerts au total. Grâce à la magie de cette scène itinérante originale, les chefs-d'œuvre, notamment baroques avec l'*Ensemble Masques*, offriront aux habitants un moment d'intimité musicale inattendu, à deux pas de chez eux.

Montée en puissance également pour les concerts dans les lycées. Vingt établissements de la région accueilleront chacun un trio de musiciens de l'*Orchestre National des Pays de la Loire*, dans des configurations variées. Dès novembre, en amont de ce rendez-vous musical, un travail pédagogique interdisciplinaire permettra aux jeunes d'aborder la musique classique autrement. De quoi éveiller des vocations, de public et pourquoi pas de musicien.

Une attention particulière est portée aux publics empêchés. Le talentueux pianiste Armel Dupas donnera cinq concerts au sein de structures d'accueil pour personnes en situation de handicap, en grande précarité ou en maisons intergénérationnelles.

Avec ces choix, la Région des Pays de la Loire confirme sa volonté de faire de *Ma Région Virtuose* un festival ancré, innovant et accessible.

En misant sur la jeunesse, l'inclusion et la proximité, l'événement trace une voie singulière dans le paysage culturel français : celle d'une musique classique qui se vit partout et par tous.



+ Programme complet, informations pratiques et billetteries en ligne, à partir du 12 décembre 2025 : maregionvirtuose.fr
Tarifs de 2 à 12 €. Concerts hors-les-murs et scènes itinérantes gratuits. Tarif unique de 2 € pour les moins de 18 ans.



* Sous réserve de modification.

50

carte blanche



Le Manceau Jo-Wilfried Tsonga a marqué le tennis mondial par sa puissance et son sourire solaire. Finaliste de l'Open d'Australie 2008, vainqueur de 18 titres ATP et membre emblématique de l'équipe de France de Coupe Davis, il s'impose comme l'un des plus grands champions français. Retiré des courts depuis 2022, il se consacre désormais à l'académie All In et à diverses actions sociales, poursuivant avec passion sa mission : transmettre, inspirer et faire grandir les autres.

+  [tsongaofficiel](https://www.instagram.com/tsongaofficiel)

Voir l'interview complète :



Jo-Wilfried Tsonga

« **S** i ma carrière m'a fait voyager aux quatre coins du monde, une partie de moi n'a jamais quitté Le Mans, où je suis né. C'est ici que j'ai appris à frapper mes premières balles, à courir sans compter, à croire que le sport pouvait être plus qu'un jeu. Au Club des 3 vallées, à Coulaines, tout a commencé : les raquettes un peu trop grandes pour moi, l'impatience de jouer, même quand la pluie s'invitait sur les courts. Mes parents, toujours présents, me rappelaient que le plaisir devait précéder l'ambition. Dans cette région, la simplicité et la sincérité des gens m'ont forgé. Ici, on ne triche pas avec l'effort. Il y a une image qui me revient souvent : un matin d'hiver, à Sablé-sur-Sarthe, j'avais un tournoi en salle. Il faisait froid, j'étais fatigué, et je me demandais un peu pourquoi je faisais tout ça. Mon père m'a simplement dit : "Si tu veux aller loin, commence par aimer les matins difficiles". Ce jour-là, j'ai gagné et j'ai surtout compris ce que voulait dire persévérer. »

51

#paysdelaloire

Instagram



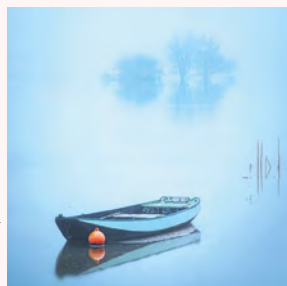
Bravo @petrusromania pour cette belle photo de Zeus, le cheval magique des JO 2024 créé par l'Atelier Blam, ici exposé Cours Cambronne à Nantes (44).



© petrusromania



© Silvere Kpade



Bouchemaine (49)
@silverekpade

© Guillaume Caillière



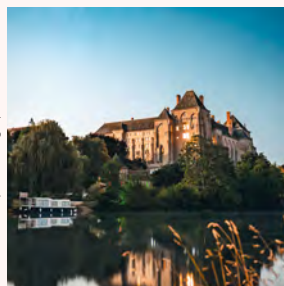
Château de Sainte-Suzanne (53)
@les_curiosites_de_guillaume

© Caroline Rousseau



Pointe du But (85)
@caroline_rousseau_yeu

© Quentin Marquet Photographie



Abbaye Saint-Pierre de Solesmes (72)
@quentinmarquet_photos

Vous aussi, partagez avec le hashtag #paysdelaloire votre lieu préféré en Pays de la Loire.
Vos plus belles photos seront publiées dans votre magazine !

magazine
région



© RPDL / P. Chabot

NOUVEAU

Offrez-vous la plus belle fenêtre sur les Pays de la Loire !

Vous souhaitez valoriser votre activité sur le territoire en publiant un encart dans nos pages ? Parlons-en !

Contactez : annonces.magazine@paysdelaloire.fr

RÉGION
PAYS
DE LA LOIRE

Restez connecté



en toute sérénité

Le réseau mobile 2G ferme à partir de mars 2026

Votre téléphone mobile 2G ne fonctionnera plus.
Pour rester connecté, vous devez vous équiper
d'un téléphone compatible 4G/5G.

Contactez votre conseiller au 3900⁽¹⁾ ou rendez-vous en boutique Orange
pour savoir quand le réseau s'arrêtera dans votre commune,
ou rendez-vous sur [r.orange.fr/r/SGO-2232](https://www.orange.fr/r/SGO-2232) ou flashez ce QR code



La fermeture s'effectuera en plusieurs vagues successives : les 31 mars, 12 mai et 9 juin 2026 sur 9 départements du Sud-Ouest, puis à partir de fin septembre 2026 pour le reste de la France.

(1) Le service est gratuit et l'appel est au prix d'une communication normale selon l'offre détenue, ou décompté du forfait. Le temps d'attente avant la mise en relation avec un conseiller est gratuit depuis les réseaux Orange.



est là