



REVUE DE PRESSE

Retrouvez tous les articles sur la
Ville de Pont-Sainte-Marie !

FÉVRIER 2021

WWW.PONT-SAINT-MARIE.FR

- 1** **FORMATIONS**
Page 1 à 5
- 2** **SANTÉ**
Page 6 à 10
- 3** **LES ÉCREVOLLES**
Page 11 à 13
- 4** **DISTRIBUTEUR DE PIZZAS**
Page 14 à 18
- 5** **EXPOSITIONS**
Page 19 à 22
- 6** **DÉCÈS**
Page 23 à 24

L'AFPA AU SECOURS DES DÉCROCHEURS SCOLAIRES

Dans le cadre du « Plan #1Jeune1Solution », l'Afpa déploie dans toute la France le dispositif « La Promo 16.18 » : un programme innovant pour remobiliser les jeunes en décrochage scolaire.



En Grand Est, ce sont 13 centres Afpa dont celui de Troyes - Pont-Sainte-Marie qui vont accueillir des jeunes (ni au collège ou au lycée, ni en formation ni en emploi) pour leur permettre de construire leur avenir professionnel social et professionnel au sortir de la crise du Covid-19.

Objectif de ce nouveau programme : accueillir au niveau national 35 000 jeunes en situation de décrochage scolaire, d'ici à la fin 2021. Ce plan innovant s'inscrit dans le contexte de l'obligation de formation des 16-18 ans, en accompagnant les jeunes éloignés de l'emploi à construire leur avenir au sortir de la crise sanitaire.

La pandémie a en effet fortement impacté la jeunesse, en premier lieu la plus fragile, avec un taux de décrochage scolaire en hausse. Cette « Promo 16.18 » est un programme de mobilisation innovant. En 13 semaines, les jeunes sont accompagnés pour concrétiser un projet d'insertion professionnelle et sociale : accès à l'emploi via l'apprentissage ou des missions de longue durée, accès à la formation, E2C, EPIDE, service civique, service militaire volontaire, poursuite de l'accompagnement en Garantie jeunes ou, le cas échéant, retour dans un cursus scolaire.

L'objectif est *in fine* de permettre aux jeunes de changer de regard sur eux-mêmes et donc sur leur avenir, à travers un parcours personnalisé composé de 10 ateliers thématiques. Pour ce faire, l'Afpa s'appuie sur des acteurs de l'accompagnement social, de l'éducation, de la formation, de la découverte de l'entreprise et du parrainage, du sport, de la culture et de l'engagement citoyen...

Les jeunes réalisent le parcours dans le centre le plus proche de chez eux, et peuvent, au cours du programme, intégrer un des quatre Villages Initiatives Jeunesse (Châteauroux, Dijon-Chevigny, Istres, Toulouse-Palays), entièrement dédiés à l'accueil des jeunes.

« Ce programme atypique a été conçu pour apporter une réponse à la problématique spécifique des jeunes décrocheurs scolaires, qui devient encore plus aigüe en cette période, explique Pascale d'Artois, directrice générale de l'Afpa. Il s'agit, avec ce parcours, de lever les obstacles que peuvent rencontrer les jeunes décrocheurs, en commençant par la représentation qu'ils se font d'eux-mêmes et du monde qui les entoure. C'est une fois que nous avons travaillé sur ces éléments fondamentaux qu'il devient possible de les aider à construire leur projet professionnel. Nous remplissons ainsi pleinement notre mission de service public de l'emploi, auprès des publics qui sont aujourd'hui parmi les plus fragilisés par cette crise. »

Source :

<https://abonne.lest-eclair.fr/id230704/article/2021-02-09/lafpa-au-secours-des-decrocheurs-scolaires?referer=%2Farchives%2F Recherche%3Fdatefilter%3Dlast6month%26sort%3Ddate%2520desc%26word%3DPont-sainte-marie>

ALMÉA FORMATIONS INTERPRO ET LE CFA DE LA PHARMACIE OFFICIALENT LEUR RAPPROCHEMENT

Depuis le 1er janvier, le CFA de la pharmacie de Troyes a rejoint Alméa Formations Interpro. Une fusion officialisée par la signature d'une convention mardi matin.



Après plus de trois ans de travail, le CFA Pharmacie et Alméa Formations Interpro ont officialisé leur rapprochement. « C'est une page qui se tourne pour le CFA de la pharmacie mais cette fusion a conforté nos idées et prouvé que se regrouper, permet d'être plus fort », se réjouit Marie-Claude Gillot, présidente du CFA de la pharmacie de Troyes. Un mariage de raison et d'ambition, qui permet à Alméa de devenir le premier centre de formation du Grand Est et de continuer à « aller vers l'excellence », de l'aveu de Michel Gobillot, président d'Alméa. Marie-Claude Gillot nous en explique les tenants et les aboutissants.

CONCRÈTEMENT, QU'EST-CE QUE CETTE FUSION ENTRE VOS DEUX STRUCTURES VA CHANGER ?

Cela va changer beaucoup de choses. D'intégrer une grosse structure comme Alméa nous offre une meilleure visibilité à l'extérieur. Ce qui va nous permettre de faire mieux connaître notre métier. Jusqu'à maintenant, on formait à peu près 80 préparateurs en pharmacie. Avec le rayonnement d'Alméa, on pourra en préparer beaucoup plus. Et puis, le fait d'avoir plus de moyens, va nous ouvrir des portes pour proposer d'autres formations, par exemple des spécialisations dans l'aromathérapie, dans le maintien à domicile. Notre association ne peut être qu'un plus pour avancer ensemble et construire un nouvel avenir.

LE CFA PHARMACIE SOUFFRAIT D'UN MANQUE DE NOTORIÉTÉ ?

Quand on interroge un peu la population, on s'aperçoit qu'elle ne connaissait pas forcément ce CFA, qui se trouve actuellement rue des Bas-Trévois. On n'était pas connu. Certains pensent qu'on ne fait que le diplôme de préparateur en pharmacie. Hors, on prépare d'autres certificats, par exemple un certificat qualifiant de dermo-cosmétique, qui peut être un plus pour les professions de santé.

DANS CE CONTEXTE SANITAIRE, EST-CE QUE LE BESOIN EN PRÉPARATEUR EN PHARMACIE EST GRANDISSANT ?

On manque de personnels dans les officines. Tous les pharmaciens sont à la recherche de collaborateurs ou de préparateurs pour pouvoir diversifier. Si on donne d'autres prérogatives aux pharmaciens, il faut bien quelqu'un dans le back office, qui prépare les commandes, qui range, qui conseille certains clients. Ça laisse plus de temps pour le pharmacien pour éventuellement faire la vaccination, les tests antigéniques... qui peuvent rendre service surtout dans cette période tendue au niveau sanitaire..

COMMENT EXPLIQUEZ-VOUS LE FAIT QUE VOUS AYEZ DU MAL À RECRUTER DES APPRENTIS ?

Peut-être parce que préparateur en pharmacie est un métier mal connu. Le fait qu'il n'y ait pas d'internat (voir notre encadré). On a des apprentis qui viennent d'autres départements, de Reims, de Côte d'Or. Il n'est pas toujours évident de faire le trajet.

AUJOURD'HUI, QUAND ON EST APPRENTI AU CFA PHARMACIE, ON A L'ASSURANCE DE TROUVER UN EMPLOI ?

Tous les apprentis que nous avons formés depuis des années, ont trouvé du travail. On ne laisse personne sur le carreau. Une fois, qu'on a fait le diplôme de préparateur en pharmacie, on peut toujours se spécialiser dans différents domaines (compléments alimentaires, matériel médical, services à la personne, la cosmétique, la dermatologie...), on peut travailler à la pharmacie de l'hôpital... C'est ouvert et il y a du travail.

Source :

<https://abonne.lest-eclair.fr/id228932/article/2021-02-03/almea-formations-interpro-et-le-cfa-de-la-pharmacie-officialisent-leur>

FORMATIONS

LE CFA DE LA PHARMACIE FUSIONNE AVEC ALMÉA



La fusion entre Alméa Formations Interpro et le CFA de la pharmacie à Troyes est effective depuis le 1er janvier mais a été officialisée cette semaine, lors de la signature d'une convention à Pont-Sainte-Marie. Le but du rapprochement (à l'étude depuis 3 ans) est de mutualiser les moyens. Le CFA de la pharmacie (installé rue des Bas-Trévois à Troyes) compte ainsi améliorer sa visibilité et favoriser le recrutement d'apprentis. De l'aveu des professionnels, les officines manquent de main d'œuvre... surtout en cette période de crise sanitaire. Avec cette fusion, Alméa dispose, de son côté, d'un nouveau secteur d'activité pour séduire d'éventuels élèves. Du donnant donnant...

Source :

<https://www.canal32.fr/recherche/Pont-sainte-marie>

L'ACCENT EST MIS SUR LA PRÉVENTION DES CANCERS

Prévention. Des consultations et des vaccinations gratuites sont mises en place au cœur du quartier Debussy à Pont-Sainte-Marie grâce à un partenariat entre le Département et la municipalité.>



"Je ne savais pas qu'on pouvait vacciner contre des cancers, j'ai appris une chose." Si les médecins ont précisé à Philippe Pichery, président du conseil départemental, qu'on vaccinait contre des virus qui pouvaient être à l'origine du développement de cancer, l'idée reste la même. Face à l'absence d'informations, on peut être amené à négliger sa santé.

Mais ne pas être informé et vivre dans une zone isolée ou éloignée des structures médicales qui permettent de recueillir les informations. Et il ne s'agit pas forcément de zones rurales. On peut rencontrer ces situations dans des quartiers classés en zone urbaine sensible, comme c'est le cas du quartier Debussy à Pont-Sainte-Marie.



Aussi la municipalité en partenariat avec le Département en charge de l'action sociale et de la prévention vient de mettre en place des consultations et des vaccinations gratuites au cœur de ce quartier maripontain, dans les locaux du centre de prévention Les Érables. *« Il est important de venir dans un quartier avec des publics dits fragiles qui souffrent de ne pas bénéficier de ce que d'autres ont plus aisément. C'est à nous d'aller vers eux. L'action sociale est aussi une action de proximité »*, a ainsi tenu à souligner Philippe Pichery.

Dans les locaux situés au centre du quartier Debussy, chaque premier lundi et mercredi de chaque mois, à partir de ce lundi, un médecin du Département se tiendra à disposition pour des moments d'écoute, d'information, de prévention et, le cas échéant, d'examen médical en vue de dépistage du cancer.

« Cette mise en place est née du constat d'une précarité en matière de santé et, surtout, gynécologique. Les femmes se font suivre lors de leur grossesses mais pas après. Ce sont souvent des femmes seules, des familles monoparentales, elles sont à 50 min de l'hôpital. Comment les aider à renouer avec leur santé notamment intime, sexuelle ? », poursuit Adèle Vannieuwenhuyse, sage-femme et référente départementale des centres de planifications de l'Aube.

Un domaine de la santé qui touche à l'intime et demande une relation de confiance ainsi que l'a souligné Pascal Landréat, maire de Pont-Sainte-Marie. *« Il s'agit d'accompagner en mettant les moyens car si nous ne sommes pas médecins, nous pouvons aider autrement. La priorité, c'est que la personne pousse la porte. Les services de la Ville, ce sont des gens qui y habitent et vivent parfois dans le quartier, ça aide pour gagner la confiance des habitants qui connaissent bien ces personnes. »*

Outre les consultation à destination des femmes le lundi, des vaccinations contre les cancers liés au papillomavirus seront également accessibles le premier mercredi de chaque mois.

**« IL S'AGIT D'ACCOMPAGNER EN
METTANT LES MOYENS. »**

Des vaccins pour les filles « *mais aussi les garçons !* », a insisté malicieusement le Dr Jean-Claude Wagner, président de la Ligue contre le cancer de l'Aube.

La Ville de Pont-Sainte-Marie a financé le matériel pour soutenir cette action, notamment la table d'examen gynécologique. Le Département, de son côté, met à disposition ses personnels médico-sociaux ainsi que ses locaux.

Source :

<https://abonne.lest-eclair.fr/id228350/article/2021-02-01/laccent-est-mis-sur-la-prevention-des-cancers?referer=%2Farchives%2F recherche%3Fdatefilter%3Dlast6month%26sort%3Ddate%2520desc%26word%3DPont-sainte-marie>

SANTÉ

PONT-STEINTE-MARIE : LA PRÉVENTION CONTRE LE CANCER DU COL DE L'UTÉRUS AU COEUR DES QUARTIERS



Des actions de prévention médicale en plein cœur des quartiers, c'est l'enjeu du dispositif baptisé la « Boussole d'Hygie » à Pont-Sainte-Marie. Au sein de l'antenne médico-sociale Les Erables, rue Debussy, deux nouveaux créneaux de consultations sont désormais proposés chaque premier lundi et mercredi du mois. Ils sont consacrés à la lutte contre le cancer du col de l'utérus, à travers des frottis de dépistages pour les femmes et à la vaccination contre le papillomavirus humain chez les adolescents.

Les consultations sont gratuites et sans rendez-vous. Les femmes peuvent échanger avec des professionnels autour de la vie intime, obtenir des informations sur le cancer du col de l'utérus, et si besoin, se faire dépister, avec un frottis réalisé par un médecin. Les adolescents sont aussi concernés, via la vaccination contre le papillomavirus humain (responsable de cancers de l'utérus, des parties génitales et ORL). Garçons et filles sont invités à se faire vacciner (avec l'accord des parents, et sur prescription du médecin de la structure) entre 11 et 14 ans dans l'idéal.



Cette action s'inscrit au sein d'un quartier dit « zone urbaine sensible », dans lequel les habitants sont nombreux à renoncer aux soins de santé d'après une enquête réalisée par la ville (pour des raisons financières, manque de mobilité ou encore manque de temps). Près de 95% des femmes du quartier interrogées ne réalisent pas le dépistage régulier recommandé (frottis). La municipalité maripontaine a donc lancé ce dispositif autour de la santé et de la cohésion sociale, en collaboration avec le Département de l'Aube, La Ligue contre le Cancer, TCM et l'Etat. La Ville a financé entre autres l'achat de la table d'examen (1047€). Le Département assure la présence de moyens humains, matériel, et la structure d'accueil. Les consultations sont prises en charge par le Département de l'Aube et l'Assurance Maladie.

Consultations pour les femmes à partir de 25 ans : le 1er lundi de chaque mois, de 14h à 17h
 Consultations pour les adolescents (garçons et filles) à partir de 11 ans : le 1er mercredi de chaque mois de 14h à 17h
 Gratuit et sans rendez-vous
 Infos au 03 25 76 36 15

Source :

<https://www.canal32.fr/thematiques/societe/sujet/pont-sainte-marie-prevention-contre-le-cancer-de-luterus-au-coeur-des-quartiers-du-02-fevrier-2021.html>

UNE NOUVELLE BOUTIQUE POUR PASCAL CAFFET AUX ÉCREVOLLES, À PONT-SAINTE- MARIE: «SE PRÉPARER POUR L'AVENIR ET ENTREPRENDRE»

Entièrement détruite après un incendie en octobre 2018, la nouvelle boutique de la Maison Caffet a ouvert ses portes, mardi 2 février, aux Écrevolles.



Deux ans après l'incendie, en octobre 2018, qui a réduit à néant son laboratoire, la Maison Caffet a ouvert, ce mardi, une boutique flambant neuve avenue des Tirverts, aux Écrevolles.

Bureaux, laboratoire, espace de vente se déploient sur une surface de 1 800 m² où s'activent vingt-cinq employés. Dans un décor sobre, chaleureux et lumineux, qui reprend les codes présents dans les 16 établissements du maître artisan Pascal Caffet, la boutique offre aux regards des visiteurs les multiples gourmandises (chocolats, pralinés, macarons, pâtisseries, biscuits...).



PRUDENCE ET EFFICACITÉ

Une étape importante que cette ouverture qui « signe le début d'une nouvelle expérience sensorielle », comme le rappelle l'artisan chocolatier. Sa priorité ? « Se préparer pour l'avenir et entreprendre ». L'épisode de l'incendie puis la crise sanitaire qui sévit depuis près d'un an ont permis à l'entrepreneur et à ses collaborateurs « de consolider le travail réalisé jusqu'à présent, d'optimiser nos gammes, de nous réorganiser tant au niveau administratif que de la production. » Et tous les emplois préservés, sa plus grande fierté. L'artisan chocolatier n'en est pas moins reconnaissant de l'entraide apportée par les commerçants du marché de gros qui lui ont permis de poursuivre son activité.

Aujourd'hui, l'entreprise envisage l'avenir sous un nouveau prisme. « Nous avons investi plus de deux millions d'euros, en plus de l'indemnisation des assurances, pour cette nouvelle boutique et ce nouveau laboratoire, et nous restons optimistes. Nous avons toujours des idées mais il n'y a plus de place pour le superflu et nous devons redoubler de prudence et d'efficacité », observe le meilleur ouvrier de France pâtissier. Toutefois, il reconnaît les résultats corrects de l'entreprise grâce à la vente en boutiques. Et d'émettre une pensée pour ses partenaires restaurateurs et traiteurs, à l'arrêt depuis de longs mois.

Source :

<https://abonne.lest-eclair.fr/id228939/article/2021-02-02/pascal-caffet-aux-ecrevolles-pont-sainte-marie-se-preparer-pour-lavenir-et?referer=%2Farchives%2F Recherche%3Fdatefilter%3Dlast6month%26sort%3Ddate%2520desc%26word%3Dpont%2520sainte%2520marie>

LES ÉCREVOLLES

PLUS DE DEUX ANS APRÈS L'INCENDIE, PASCAL CAFFET OUVRE SA NOUVELLE BOUTIQUE



Prévue pour l'été 2020, et retardée en raison de la crise sanitaire, l'ouverture de la Maison Caffet a finalement eu lieu ce mardi matin. Entièrement détruit dans un incendie en octobre 2018, l'atelier-boutique a été reconstruit sur le même emplacement, aux Ecrevolles. Surface doublée, outils plus performants, décoration revue, pour le Meilleur Ouvrier de France, Pascal Caffet, l'objectif est de continuer le développement de l'entreprise.

L'adresse : 3 bis, avenue des Tirverts à Pont-Sainte-Marie.

Source :

<https://www.canal32.fr/thematiques/economie/sujet/plus-de-deux-ans-apres-lincendie-pascal-caffet-ouvre-sa-nouvelle-boutique-du-02-fevrier-2021.html>

LES DISTRIBUTEURS AUTOMATIQUES DE PIZZAS VONT QUADRILLER L'AGGLOMÉRATION TROYENNE

Les tout premiers distributeurs automatiques de pizzas sont arrivés dans l'agglomération troyenne. Et ce n'est qu'un début. Comment ça marche ? Quelle qualité ? Pourquoi ça plaît tant ? Est-ce un danger pour les pizzerias et les camions à pizza ? Le point.>



Ils poussent comme des champignons sur une Regina. Après la campagne auboise (Arcis, Mailly, Nogent), les distributeurs automatiques de pizzas s'apprêtent à quadriller l'agglomération troyenne.



MARCHÉ PORTEUR

Le restaurant Pizz'a Bella a dégainé le premier sa machine devant l'Intermarché du mail des Charmilles il y a deux mois. La famille Leneveu, déjà propriétaire d'un camion à pizzas (La Main à la Pâte) et originaire du Nogentais, a lancé son premier distributeur « The Black Box » (la boîte noire) à Pont-Sainte-Marie. Implanté sur le parking du magasin Honda, à l'entrée de McArthurGlen, il est opérationnel depuis vendredi.

« NOUS PRÉVOYONS D'INSTALLER QUATRE AUTRES DISTRIBUTEURS DANS L'AGGLOMÉRATION TROYENNE AVANT LA FIN DE L'ANNÉE SUR DES AXES PASSANTS. NOUS NE SOMMES PAS LES SEULS À Y PENSER. »

Ce n'est qu'un début. « Nous prévoyons d'installer quatre autres distributeurs dans l'agglomération troyenne avant la fin de l'année sur des axes passants. Nous ne sommes pas les seuls à y penser », souligne Axel Leneveu qui s'est lancé dans l'aventure avec son père, sa mère et un ami de la famille.

7 JOURS/7 ET 24 HEURES/24

En quelques années, la petite SARL est passée du traditionnel camion équipé d'un four à feu de bois à la pizza 2.0.

Toujours préparées de façon artisanale mais dans leur laboratoire de Nogent-sur-Seine, les « Fondante », « Chaleureuse » et « l'Insolite » sont désormais servies par une machine robotisée autonome, 7 j/7, 24 h/24. Plus besoin de téléphoner, vous pouvez maintenant choisir votre pizza en tapotant sur le distributeur ou en la commandant via une application sur votre smartphone.

Il suffit ensuite de la récupérer en sortant du travail par exemple : « Nous ravitaillons chaque jour nos Black Box. Ces machines disposent d'une chambre froide et d'un four. Le client peut récupérer en trente secondes sa pizza pré-cuite au feu de bois avec sa garniture fraîche pour la remettre au four chez lui, selon sa préférence de cuisson. Il peut aussi la retirer directement cuite en trois minutes ». Chaque distributeur dispose d'un ordinateur de bord qui permet de gérer le stock selon les besoins et de bloquer tout produit dont la date limite de consommation serait échue. « Nos distributeurs sont fabriqués par la société normande Adial (à Lisieux, le même fournisseur que Pizza Bella). Une machine correspond à un investissement d'environ 60 000 euros. Pour être rentable, il faut vendre environ 30 pizzas par jour en moyenne ». Une rentabilité qui varie selon les coûts de transports, le niveau de qualité des ingrédients, les employés, etc.

CONCURRENCE EXACERBÉE SUR L'AGGLOMÉRATION TROYENNE

La concurrence s'annonce rude. Très porteur, le marché incite les artisans, les entrepreneurs, à investir l'agglomération, terre encore vierge. C'est le cas d'Olivier Lépicier, patron de Pizzao.

Ce propriétaire de trois restaurants La Pataterie dans la région, a découvert le concept du distributeur à pizza en vacances.

Depuis, il a investi dans onze machines, « bientôt 14 », principalement basées en Haute-Marne (Saint-Dizier). Toutes sont alimentées, non pas par un restaurant comme Pizza Bella, mais par des salariés qui préparent de façon artisanale, en laboratoire, entre 250 et 450 pizzas par jour, soit 7 000 à 8 000 par mois : « En mars, nous ouvrirons notre premier distributeur dans l'Aube, à Barberey. Nous prévoyons cinq implantations dans les mois à venir, à terme une quinzaine dans l'agglomération. Cela nous amènera à ouvrir un nouveau laboratoire à Troyes », confie cet ancien assureur troyen.

Ses machines sont fabriquées par une société nancéenne, Api Tech. « Notre particularité, c'est que nos pizzas ne sont pas précuites. Elles sont 100 % fraîches. La pâte cuit en même temps que la garniture. Nous disposons de deux vrais fours à sole, comme en restaurant, pour servir deux pizzas en même temps »

« EN MARS, NOUS OUVRIRONS NOTRE PREMIER DISTRIBUTEUR DANS L'AUBE, À BARBEREY. NOUS PRÉVOYONS CINQ IMPLANTATIONS DANS LES MOIS À VENIR, À TERME UNE QUINZAINE DANS L'AGGLO. »



LES FRANÇAIS, CHAMPIONS DE LA PIZZA

Si les distributeurs de pizza fonctionnent aussi bien, c'est parce qu'ils correspondent aux nouveaux comportements des consommateurs. D'abord parce que les Français sont les plus gros amateurs de pizza au monde derrière les Américains (10 kg par an et par personne, 915 millions de pizzas commandées chaque année).

Ensuite, parce que ces distributeurs surfent sur la digitalisation de la société qui reste, qu'on aime le phénomène ou qu'on regrette la perte de lien social qu'il engendre, indiscutable.

CONSOMMATION PÉRIPHÉRIQUE

Ils permettent également de répondre à une clientèle plus jeune : « J'ai 26 ans. Je vois mes amis, et plus généralement les jeunes, manger à n'importe quelle heure de la journée. Nous n'avons plus vraiment d'horaires pour manger. C'est pour cela que ce n'est pas une concurrence avec les camions à pizza (lire ci-contre), c'est un autre service qui s'appuie sur une plus large clientèle à toute heure », explique Axel Leneveu.

Enfin parce que les machines sont implantées en périphérie des villes moyennes, sur des axes très fréquentés avec des parkings faciles d'accès, souvent le long de la rocade, sur le chemin entre le lieu de travail et le domicile. À l'image des supermarchés, des nouvelles boulangeries XXL ou des enseignes de restauration rapide.

« CEUX QUI FONT DU SURGELÉ VEULENT JUSTE FAIRE DU BUSINESS »

Attention toutefois aux dérives de certains qui misent sur le concept en proposant des pizzas surgelées, moins qualitatives : « C'est une image parfois difficile à casser. Un récent reportage sur M6 ne nous a pas fait du bien. Après c'est comme n'importe quelle pizzeria, il y a des vrais artisans pizzaïolos et puis il y a des imposteurs », assène Axel Leneveu.

« Ceux qui font du surgelé veulent juste faire du business alors que nous, nous sommes parvenus à ce que nos pizzas en distributeurs soient vues, non plus comme un outil de dépannage, mais un produit de qualité, un achat plaisir », conclut Olivier Lépicier.

Source :

<https://abonne.lest-eclair.fr/id232802/article/2021-02-15/les-distributeurs-automatiques-de-pizzas-vont-quadriller-lagglomeration-troyenne?referer=%2Farchives%2F Recherche%3Fdatefilter%3Dlast6month%26sort%3Ddate%2520desc%26word%3DPont-sainte-marie>

« LES INNOCENTS », DES SILHOUETTES QUI INTERPELLENT

Composés d'une trentaine de sculptures, "Les Innocents", Présentés à la MAC, sont l'oeuvre de Béatrice Tabah.



Quelle surprise d'être accueilli par une trentaine de personnages étranges dans le hall de la Maison de l'animation et de la culture (MAC) ! Ces sculptures, nommées *Les Innocents*, sont l'œuvre de Béatrice Tabah, ancienne conservatrice du musée d'Art moderne de Troyes. Ce n'est pas leur premier voyage à Pont-Sainte-Marie puisqu'ils ont honoré de leur présence l'une des premières expositions d'art contemporain « Mosaïques ».

La collection, qui ne compte aujourd'hui pas moins de soixante-dix silhouettes, est apparue un été et s'est développée sur plusieurs années. Leurs têtes sont faites de sciure de bois, colle et pigments, leurs yeux de balles de ping-pong, leurs cheveux de journaux, leurs corps de grillage, bambou et vêtements collés. Les « personnages » sont nés par vagues, suivant l'inspiration du moment, représentant différentes ethnies.

À LA MAC POUR L'ANNÉE

Tels des anges, ces êtres se montrent bienveillants, démunis... des innocents, quoi ! Lors de cette rencontre inattendue, le visiteur se questionne, dialogue, s'émeut devant ces regards difficiles à capter, y trouve un apaisement, une chaleur, ou bien les ignore car ils lui font peur. Dans ses sculptures, Béatrice Tabah symbolise sa quête de percer l'être humain, quand on sait que sa vocation artistique prend naissance à 4 ans, devant l'énigme du bonhomme Michelin, et se poursuit à 11 ans en s'acharnant à dessiner des têtes, des mains et des corps.

Nomades, après avoir beaucoup voyagé, dont une pause à la cathédrale de Troyes autour d'une grande crèche ou lors de l'ordination d'un prêtre, au théâtre de la Madeleine, lors d'une expo à La Chapelle-Saint-Luc, et dernièrement au théâtre de Champagne, Les Innocents se sont posés pour l'année à Pont-Sainte-Marie.

Actuellement, l'artiste travaille autour du cinéma d'art et d'essai Utopia et a demandé à des artistes de réaliser une œuvre sur la gazette du cinéma. Ce projet commun a réussi à réunir une cinquantaine d'artistes qui seront présentés lors d'une exposition sur le thème de l'art et du cinéma, dès que les conditions sanitaires le permettront.

Source :

https://journal.lest-eclair.fr/lest-eclair?_ga=2.102176833.1510414228.1613374723-1567681517.1612255231&_gac=1.87666282.1612424042.CjwKCAiAsOmABhAwEiwAEBR0Zs9bpzen5rG6QRtE4rrBF6UDPWHuWre5leHfUmuR2TS33YvwSpteMRoCUFUQAuD_BwE#CAP/EST/web,2021-02-05,LIB|CAP_QUOTIDIENS,2021-02-05,LIB,|16

VERRE ET PLEXIGLAS AVEC ROMAIN QUATTRINA

Le sculpteur expose ses « plis » en verre mais surtout en plexiglas à la galerie Artès jusqu'au 27 mars.



Jean-François Lemaire a le chic pour surprendre les amateurs d'arts du feu, pour attiser leur curiosité. C'est ainsi que jusqu'au 27 mars, le sculpteur Romain Quattrina sera mis à l'honneur à la galerie Artès, à Pont-Sainte-Marie (c'est la troisième exposition depuis la reprise en décembre dernier). Ce qui laisse du temps pour découvrir ses « plis » en verre mais surtout en plexiglas (qui viennent après une expo d'œuvres en bois en janvier).

Le verrier de Roanne n'est pas un inconnu pour ceux qui suivent l'actualité de la création. En 2005, il avait participé au festival pontois Premiers feux. Cinq ans plus tard, ce docteur en histoire de l'art (il s'est intéressé au verre contemporain italien) revenait pour une exposition collective avant d'avoir aujourd'hui la sienne propre.

Talentueux « technicien », Romain Quattrina se distingue en particulier par son travail du plexiglas, lequel matériau, à l'inverse du verre, est « industriel, moderne, du XXe siècle ». Ironiquement, en 2020, le « plexi » s'est imposé comme... protection dans les lieux publics.

ROUGE OU VERT OU MARRON

À cette matière, le sculpteur, tâtonnant d'abord, est parvenu à donner des formes habituellement liées au verre, celles du « plissé ». « Avec le plexiglas, on ne plie (à la chaleur) qu'une seule fois – alors forcément, il y a eu des “loupés ” », explique-t-il. Mais le geste est venu assez « naturellement », dit-il, opposant l'« instantanéité du “plexi ” » à l'« opiniâtreté du verre ».

Le rendu, avec un « effet satin », est très réussi. D'autant que ces « plis » en plexiglas, contrairement à ceux en verre, sont en couleur, rouge ou vert ou marron.

Côté verre, il faut aussi évoquer ces œuvres présentées dans des petits aquariums remplis d'eau, dont l'« effet miroir » est remarquable.

Exposition Romain Quattrina jusqu'au
27 mars à la galerie Artès
(3 rue Pasteur, à Pont-Sainte-Marie).
Ouvert du jeudi au samedi de 14 h à 18 h
ou visite sur appel au 06 77 20 45 34.

Source :

<https://abonne.lest-eclair.fr/id236512/article/2021-02-27/verre-et-plexiglas-avec-romain-quattrina?referer=%2Farchives%2F Recherche%3Fdatefilter%3Dlast6month%26sort%3Ddate%2520desc%26word%3DPont-sainte-marie>

PONT-SAINT-MARIE: DERNIER HOMMAGE À HUBERT GERMAINE



C'est avec tristesse que les Maripontains ont appris la disparition d'Hubert Germaine, figure bien connue des habitants de la commune. Il était issu d'une longue lignée de commerçants maripontains, « *en vins et spiritueux, bières et eaux minérale et gazeuse* ».

Les établissements Germaine étaient situés au 29, avenue Jules-Guesde depuis plusieurs générations. Après le fondateur Narcisse Hautelin, Lazarre Germaine puis son père Jean, Hubert reprend l'entreprise familiale à son retour de l'armée où il a servi en France, puis dans le désert algérien et à Oran.

Hubert, né le 3 janvier 1933, est le cadet d'une fratrie de trois avec Jacqueline née en 1932 (décédée en 2020) et Pierre en 1940, suite au mariage de Jean et Marie-Louise Martin. Après sa scolarité à l'école communale de Pont-Sainte-Marie, Hubert part au collège à Troyes puis rejoint, très jeune, l'entreprise familiale.

INVESTI AUPRÈS DES COMMERÇANTS ET DE L'AMICALE DES LOISIRS

De son union en 1963 avec Monique Toulemonde, originaire de Troyes, naît Yann en 1980 qui lui donne à son tour deux petits-enfants, Bruno et Selma. Hubert quitte son activité en 2018 pour une retraite bien méritée. Parallèlement, il s'investit dans le domaine associatif auprès des commerçants et de l'amicale des loisirs de la commune.

À sa famille et à ses proches, notre journal présente ses sincères condoléances.

Source :

<https://abonne.lest-eclair.fr/id233517/article/2021-02-16/pont-saint-marie-dernier-hommage-hubert-germaine?referer=%2Farchives%2F Recherche%3Fdatefilter%3Dlast6month%26sort%3Ddate%2520desc%26word%3DPont-sainte-marie>

VILLE DE PONT-SAINTE-MARIE

