



SAVEURS DE FÊTES

LE GOÛT DES NÔTRES

LA MAIRIE VOUS INFORME

ORLÉANSmag

2024



SAISON 24-25



**DIMANCHE
1ER DÉCEMBRE
16h30**

**THÉÂTRE MUSICAL
À PARTIR DE 4 ANS**

L'ESPRIT DE NOËL

**BILLETTERIE : ESPACE GEORGE SAND
RÉSEAUX FRANCE BILLET ET TICKETMASTER**



Projet artistique et culturel de territoire (P.A.C.T.) financé par la Région Centre Val de Loire



WWW.CHECY.FR

SOMMAIRE

2024

DEC. 2024
JANV. 2025

actu

- 4 > À LA UNE
Budget 2025 : entretien
avec Serge Grouard, maire d'Orléans
- 6 > PÊLE-MÊLE
- 12 > ACTU MÉTRO
Orléans : l'enseignement enclenche
la vitesse supérieure
- 14 > FESTIVITÉS
Il était une fois... le marché de Noël
- 16 > LE GOÛT DES NÔTRES
Le goût des nôtres

on sort!

En central, le programme
détachable de vos sorties du mois

quartiers

- 21 > La Source
- 22 > Centre-ville
- 24 > Ouest
- 26 > Nord
- 28 > Est
- 30 > Saint-Marceau

le mag

- 32 > HISTOIRE
La flèche de la cathédrale Sainte-Croix...
en contrepoint de Notre-dame
- 34 > AU PIED DU SAPIN
- 37 > QUESTION DES ORLÉANAIS
- 38 > TRIBUNES LIBRES



> Pour contacter la rédaction: 02 38 79 22 22

- DIRECTEUR DE PUBLICATION: C. DE FILIPPI
- DIRECTRICE INFORMATION-COMMUNICATION ET RÉDACTRICE EN CHEF: A. DI TOMMASO
- RÉDACTION ET SECRÉTARIAT DE RÉDACTION: É. CUCHET, L. BOUQUEROT, M. PRÉVOST, M. QASSYM ET A. DI TOMMASO
- PHOTOGRAPHIE: JÉRÔME GRELET ET JEAN PUYO
- CRÉATION GRAPHIQUE ET MAQUETTE: LAURE SCIPION
- RÉGIE PUBLICITAIRE: OUEST EXPANSION
- DISTRIBUTION: BOÏTAUXLETTRES
- IMPRESSION: MAURY IMPRIMEUR - TIRAGE 61000 EXEMPLAIRES DÉPÔT LÉGAL À PARUTION



Orléans et sa métropole sur Facebook, Twitter, Instagram
et orleans-metropole.fr



Orléans.mag est disponible en version audio
auprès de la Bibliothèque sonore, sur inscription
au 02 38 53 17 46 ou à 45L@advbs.fr



La société Ouest Expansion est notre
régisseur publicitaire. Si vous êtes
annonceur, contactez **Aurélien Ars** au **07 78 82 23 20**.

l'Orléans.mag n°225 (fév. 2025) sera disponible à partir du 29/01/2025

« Je fais en sorte de protéger »

« On va donc nous contraindre à refaire de la dette pour financer celle de l'État ! C'est absurde. »



« Je n'ai pas le temps de m'inquiéter. J'agis. Je suis sur le terrain. »

Orléans et sa Métropole »

Budget 2025

LE PROJET DE LOI DE FINANCES 2025
ANNONCE DES COUPES SOMBRES

DANS LES DOTATIONS AUX COLLECTIVITÉS. QUELLES SERAIENT LES CONSÉQUENCES POUR LA VILLE D'ORLÉANS EN TERMES BUDGÉTAIRES ET DANS LA POURSUITE DES CHANTIERS ENGAGÉS ? SERGE GROUARD, MAIRE D'ORLÉANS, RÉPOND.

Monsieur le maire, dans le projet de loi de finances 2025, un effort budgétaire de 5 milliards d'euros sera demandé aux collectivités locales. Beaucoup de maires ont fustigé une telle mesure en indiquant que cet effort leur était impossible, car il amputait leurs capacités d'investissement drastiquement et injustement. Quelle a été votre réaction ?

La sidération la plus absolue parce que, évidemment, nous n'avons pas été prévenus, et évidemment nous n'avons pas été consultés. On l'apprend comme ça, du jour au lendemain. Et il ne s'agit pas d'un effort, comme vous dites, mais d'une ponction unilatérale énorme ! Je crois que personne ne mesure ce que cela veut dire pour un budget comme celui de la ville d'Orléans ou celui d'Orléans Métropole. Pour vous donner une comparaison, qui vaut ce qu'elle vaut, imaginez une famille qui met tous les mois un peu d'argent de côté pour se constituer une épargne. Cette épargne va lui permettre un jour, en cas de besoin, de changer de voiture, de machine à laver, ou de faire des travaux à la maison. Imaginez maintenant qu'à cette famille, du jour au lendemain, on lui prend la moitié de l'ensemble de son épargne. D'un coup d'un seul ! C'est exactement ce qui se passe pour la Ville et pour la Métropole d'Orléans.

Concrètement, quelles seraient les conséquences financières pour Orléans et sa Métropole si le gouvernement maintenait les ponctions annoncées ?

Comme je vous le disais, on nous prend à peu près la moitié de notre épargne, c'est-à-dire, selon les calculs que nous avons faits, de l'ordre de 18,4 millions d'euros pour la Ville et la Métropole. C'est donc colossal. Je peux vous dire que des Villes et des Départements vont être en situation de faillite. Ce n'est pas le cas pour notre Ville car elle est très bien gérée, mais le coup reste terrible.

Quelle est votre marge de manœuvre dans une telle situation ?

Il n'y a pas cinquante solutions, vous savez. D'abord, il va nous falloir faire des économies drastiques. Nous les avons déjà faites, à la différence de l'État, et cela ne suffira pas. Ensuite, pour rétablir les recettes de la Ville, il faudrait augmenter les impôts. Depuis que je suis maire, il n'y pas eu d'augmentation des taux de la fiscalité locale. Ce serait donc la dernière extrémité car la France est l'un des pays les plus imposés au monde. Que reste-t-il d'autre ? Faire de la dette ? Depuis que je suis

maire, la dette de la ville d'Orléans a diminué, ce qui est un tour de force, je le dis. Quant à celle de la Métropole, qui était très élevée et qui dérapait, nous sommes parvenus, avec les équipes, à la maîtriser. En 2024, elle est au même niveau qu'en 2023, ce qui est également un tour de force. On va donc nous contraindre à refaire de la dette pour financer celle de l'État ! C'est juste absurde. Ça s'appelle être chez les fous !

Et concernant les investissements, avez-vous des marges d'économies ?

Qui peut me dire que nous faisons trop d'investissements ? Que nous avons trop de places en crèches, que toutes les rues sont parfaitement refaites, que nous devons arrêter de refaire les écoles, que nous devons arrêter d'aménager nos parcs et jardins, etc. Personne. Un exemple : nous investissons 12 millions d'euros pour transformer l'ensemble de l'éclairage public, et à l'issue, faire une économie financière de l'ordre de 70% sur notre facture d'énergie. Nous réduisons aussi fortement notre empreinte carbone. Faut-il arrêter tout cela ? La technocratie parisienne, si coûteuse et si inefficace, et qui en réalité décide de ces choix budgétaires, n'a aucunement conscience de ces réalités.

Quel est votre plan d'actions dans l'immédiat ?

Nous devons savoir précisément quel va être le montant de cette ponction. Nous travaillons évidemment d'arrache-pied avec les services pour voir comment ne pas mettre trop en péril nos équilibres tout en conservant notre cap. J'ai saisi directement et personnellement le Premier ministre par écrit. Pour lui dire la réalité des choses. Il est plus que temps que l'État se réforme au lieu de nous donner des leçons de bonne gestion. On marche sur la tête ! Est-ce que l'État nous amène les médecins dont nous avons besoin ? Non. Est-ce que l'État nous dote du nombre de policiers nationaux prévus dans les effectifs ? Non. Est-ce que l'autorité judiciaire a les moyens décents pour fonctionner ? Non. Est-ce qu'il est normal que nous devions investir, nous, ville d'Orléans, très lourdement sur l'enseignement supérieur, sur l'université, sur les laboratoires de recherche, sur la transition énergétique ? Non. Et je peux multiplier les exemples. Alors, au lieu de nous priver de nos ressources, l'État ferait mieux de se réformer de fond en comble, là il y a des économies considérables à faire ! Et je ne parle pas des normes et des réglementations totalement absurdes. Il faut « arrêter d'emmerder les Français », comme disait déjà Pompidou.

Êtes-vous inquiet pour l'avenir ?

Je suis déterminé. Je n'ai pas le temps de m'inquiéter. J'agis. Je suis sur le terrain, et comme je ne veux pas que la Ville perde, je joue à fond. Et je fais en sorte de protéger Orléans et sa Métropole. Je suis très déterminé et très volontariste, mais je ne suis pas Harry Potter, je n'ai pas de baguette magique. ■

> Fêtes johanniques

JEANNE 2025 : À TOI DE PORTER L'ÉTENDARD ?

L'association Orléans Jeanne-d'Arc a officiellement lancé, le 15 novembre, l'appel à candidatures pour la future Jeanne. L'heureuse élue figurera la libératrice d'Orléans lors des 596^e Fêtes johanniques, du 29 avril au 8 mai 2025. Nouveauté cette année, les jeunes filles peuvent habiter dans toutes les communes de la métropole, à condition d'être scolarisées dans un lycée orléanais. « *Beaucoup de jeunes filles sont orléanaises de cœur et étudient dans les lycées d'Orléans* », souligne Bénédicte Baranger, présidente de l'association Orléans Jeanne-d'Arc. Pour le reste, les critères restent inchangés : la jeune fille candidate doit être de nationalité française et résider depuis au moins 10 ans à Orléans ou dans une commune de la métropole, être de religion catholique et donner du temps aux autres à travers une association.

Les lycéennes ont jusqu'au 31 décembre pour faire acte de candidature auprès de l'association Orléans Jeanne-d'Arc. La nouvelle Jeanne sera présentée officiellement le lundi 3 février 2025. ■

📄 **Dossier à télécharger**
sur www.orleansjeannedarc.fr/candidature-2025



> Relations internationales

PARTENARIAT À VENIR AVEC SOUMY

Depuis le début du conflit avec la Russie, la mairie d'Orléans apporte son soutien au peuple ukrainien, de manière symbolique (pavoisement de la rue Jeanne-d'Arc et éclairage de la façade de l'hôtel de ville) mais aussi concrète, par l'organisation du transfert et l'accueil de 121 réfugiés, en mars 2022, à Orléans. Ces relations sont appelées à s'amplifier avec la mise en place d'un partenariat entre Orléans et Soumy. Située au nord-est de l'Ukraine, cette ville, pétrie d'histoire à l'instar d'Orléans, compte plus de 200 000 habitants. Compte tenu de leurs points communs, les deux villes envisagent un accord de coopération autour de plusieurs thèmes tels que les événements historiques, la culture, ou encore l'éducation.

Orléans accueillera également, du 2 au 15 décembre prochain, 20 jeunes Ukrainiens de 11 et 17 ans, originaires de Kherson, ville fortement impactée par la guerre avec la Russie. Ce séjour de répit, ponctué d'activités sportives et culturelles, vise à leur faire momentanément oublier ce conflit qu'ils endurent depuis février 2022. ■



> Orléans-Parakou

LES JEUNES ARTISTES RÉCOMPENSÉS

Temps fort de la Semaine du partenariat Orléans-Parakou 2024, la remise des prix du concours de dessins, ouvert aux enfants d'Orléans et de Parakou, a eu lieu le 20 novembre, en marge de l'exposition présentée à l'Hôtel Groslo. ■

📺 **À voir : vidéo sur le projet « eau potable » mis en œuvre dans le cadre de la coopération décentralisée entre Orléans et Parakou, sur orleans.fr (actualité)**

> Bourgogne village

RÉUNION PUBLIQUE LE 4 DÉCEMBRE

C'est un des projets majeurs et d'avenir situé en plein cœur de ville : la requalification et l'aménagement du secteur Est de Bourgogne, appelé aussi « Bourgogne Village ». Le mercredi 4 décembre 2024, à partir de 19h, salle Eiffel, la Mairie organise une réunion publique pour à la fois, partager les conclusions de la démarche de concertation et les préconisations citoyennes exprimées lors des différents temps organisés sur le terrain, et d'autre part, échanger sur les aménagements temporaires envisagés en 2025 pour préfigurer et tester ce qui pourrait exister par la suite. ■

📺 **Les objectifs du projet et les retours sur la concertation menée en 2024 sont disponibles sur la plateforme participons.orleans-metropole.fr**





> Inauguration

BORNE ÉVÉNEMENTIELLE

La mairie d'Orléans a inauguré, le 21 novembre, une borne électrique événementielle, place Sainte-Croix, en présence de Thomas Renault, adjoint aux Sports, de Sandrine Ménivard, adjointe au maire, et de Marion Lowy, directrice territoriale Loiret d'Énedis. Cette borne événementielle escamotable, innovation des Jeux olympiques Paris 2024, soutenue par l'Ademe, facilite l'organisation des événements sur la place Sainte-Croix, tout en permettant la réalisation d'économies d'énergie. ■



> Notre-Dame de Recouvrance

RESTAURATION DE L'ÉGLISE

Édifiée au 16^e siècle, l'église Notre-Dame de Recouvrance a subi les affres du temps et nécessite une restauration complète, intérieure et extérieure. Pour présenter ce projet ambitieux, la mairie d'Orléans, propriétaire de l'édifice, classé au titre des Monuments historiques, organise une réunion publique, le mercredi 11 décembre, à 19h, salle des Chats-Ferrés. Sous le contrôle scientifique et technique de la Drac, le programme va s'attacher notamment à la restauration des façades en pierres de taille, des sculptures, des trois portails, des vitraux, mais aussi, en intérieur, des décors des chapelles, des menuiseries ou encore de l'orgue. Les travaux débutent en janvier 2025 et vont s'étaler jusqu'en 2029. ■



> Sainte-Geneviève

SYMPHONIE EN BLEU

Chaque année, partout en France, les gendarmes célèbrent la Sainte-Geneviève, patronne de ces « gardiens de l'ordre public ». Et pour renforcer ce lien, la gendarmerie d'Orléans a souhaité faire de cette fête un temps de partage avec le plus grand nombre. Ainsi, le jeudi 19 décembre prochain, elle organise, en sus de la messe en la cathédrale d'Orléans (10h), un concert ouvert au public, présenté au Théâtre d'Orléans par Stéphane Bern. Il sera donné à 17h30, par l'Orchestre de la Garde républicaine et le Chœur de l'Armée Française, avec la participation de la chanteuse lyrique, Daphné Corregan. ■



📄 <https://www.billetweb.fr/symphonie-en-bleu>

> Quai du Roi

MARCHÉ ALIMENTAIRE DE NOËL

À vos agendas! Le mardi 24 décembre, de 7h30 à 12h30, un marché exceptionnel de Noël se déroulera sur le quai du Roi. L'occasion de faire ses dernières emplettes pour les fêtes. ■



> Commerces

VOTEZ POUR VOS VITRINES PRÉFÉRÉES



Du jeudi 12 au dimanche 29 décembre 2024, sur orleans.fr, découvrez les décorations de Noël des vitrines des commerçants orléanais et votez pour vos vitrines préférées ! Un tirage au sort aura lieu à la fin du concours pour tenter de remporter un des lots mis en jeu ! ■

1^{er} RANG présente au ZENITH ORLÉANS

Locations : 02.31.50.32.30 - Points de vente habituels

www.premier-rang.com

OFFREZ DES
PLACES DE
SPECTACLES

IDÉES CADEAUX NOËL



INES REG
NOUVEAU SPECTACLE
Mercredi 29 Janvier - 2025



PARC EXPO TOURS
SOPRANO
FREEDOMTOUR
Dimanche 09 Mars - 2025



MESSMER
13Hz
Mercredi 12 Mars - 2025
Jeudi 20 Mars - 2025 **Tours**



SANTA
EN TOURNÉE
Samedi 21 Juin - 2025



MICHEL POLNAREFF
MA DERNIÈRE TOURNÉE
EN TOURNÉE
MICHEL POLNAREFF
Dimanche 22 Juin - 2025



LARA FABIAN
LARA FABIAN
Mercredi 22 Octobre - 2025



AMIR
C TOUR
Samedi 25 Octobre - 2025



JEAN-LOUIS AUBERT
PAFIN TOUR
EN TOURNÉE
JEAN-LOUIS AUBERT
Samedi 29 Novembre - 2025



KENDJI
No 10 ans
EN TOURNÉE
KENDJI GIRAC
Jeudi 12 Février - 2026



Le Roi Soleil
RETOUR
AU DÔME DE PARIS
À PARTIR DE 4 DÉCEMBRE 2025
EN TOURNÉE
LE ROI SOLEIL
Samedi 07 Mars - 2026



Laurent GERRA
SE MET À TABLE!
EN TOURNÉE
LAURENT GERRA
Mardi 10 Mars - 2026 **Chartres**



Jeff Panacloc
COMPANY
JEFF PANACLOC
Mercredi 01 Avril - 2026 **Chartres**
Vendredi 03 Avril - 2026



LA PASSERELLE
SAISON 2024-2025

L'APPEL DU CLAIRON ÉTERNEL
CONCERT
VENDREDI 24 JANVIER 2025
20H30 - SALLE J.COCTEAU

Scannez et accédez à la billetterie en ligne



HYPNOSE & GO
Révélez vos ressources

Maud Barrault,
Hypnothérapeute certifiée
10 ans d'expérience

Je vous reçois à mon cabinet **Hypn'Ose&Go** situé 64 rue du Faubourg de Bourgogne à Orléans. Je pratique l'hypnose Ericksonienne complétée par de nombreux autres outils thérapeutiques (Access Bars, PNL, EFT, Intuition, Coaching...)

Hypnose Je vous accompagne dans la réalisation de vos objectifs qu'ils soient personnels, professionnels, relationnels, bien-être ou physiques : perte de poids, troubles alimentaires, arrêt du tabac, addictions, libération émotionnelle, stress, angoisses, insomnies, phobies, dépression, confiance en soi, traumatismes, deuils, ruptures...

Access Bars Une méthode de relaxation profonde pour vous aider à lâcher-prise, réduire l'anxiété, le stress, améliorer le sommeil, calmer les pensées répétitives, soulager les douleurs physiques, se libérer des croyances limitantes sur votre vie, vos capacités et vous ouvrir à d'autres perspectives pour vous permettre de vivre en harmonie avec vous-même.

Pour les fêtes, les anniversaires ou tout simplement pour faire plaisir, pensez aux cartes cadeaux **Hypn'Ose&Go** !

Uniquement sur rendez-vous au 06 78 69 81 83

maud.barrault@hypnoseandgo.fr
www.hypnoseandgo.fr

> Patrimoine

DÉGUSTATION AU MUSÉE

Une nouvelle gamme de thés et infusions inspirés des artistes des collections du Musée des beaux-arts d'Orléans ! Le musée s'est associé aux Cafés Jeanne d'Arc pour donner à voir l'art autrement à travers une sélection minutieuse d'arômes et de saveurs. Après les thés Jean-Baptiste Perronneau et Aignan-Thomas Desfriches, cinq nouveautés voient le jour : Léon Cogniet, Marie d'Orléans, Diego Velázquez, Julie Duval de Montferrier (thés noirs, blanc et oolong aux saveurs douces et fruitées) et Paul Gauguin (infusion). Une mise en bouche picturale. Pour fêter cette jolie création, une visite-dégustation à deux voix avec les Cafés Jeanne d'Arc et une médiatrice du Musée des beaux-arts est organisée le mercredi 4 décembre, à 16h30, au Musée des beaux-arts.

📌 Ouverture prochaine de la billetterie - Facebook/MBAOrleans
Infos sur www.comptoirjeannedarc.fr



> Santé

CHAUFFAGE : GARE AU MONOXYDE !

Comme chaque année, avec l'arrivée de l'hiver, il est utile de rappeler que les appareils fonctionnant avec une énergie combustible (bois, charbon, gaz, essence, fioul, éthanol) doivent être vérifiés par un professionnel agréé, car ils peuvent être la cause d'une intoxication au monoxyde de carbone s'ils ne sont pas correctement utilisés et si le logement est mal ventilé. L'hiver dernier, en région Centre-Val de Loire, l'ARS a relevé 84 intoxications au monoxyde de carbone, dont 67 nécessitant une hospitalisation. La très grande majorité

(89%) ont eu lieu dans l'habitation et étaient liées, à 59%, à un problème de chaudière. Pour éviter les risques, il convient d'aérer son logement tous les jours et de ne jamais obstruer les grilles d'aération, de faire vérifier chaque année ses installations et de ne jamais se chauffer avec des appareils non destinés à cet usage.

📌 En cas de soupçon d'intoxication (maux de tête, nausées, vertiges...), il est recommandé d'évacuer les locaux et d'appeler les secours : 15 (Samu) ou le 18 (pompiers).



> Maison de justice et du droit

PORTES OUVERTES DÉDIÉES AUX PERSONNES VULNÉRABLES

La Maison de justice et du droit organise le mardi 3 décembre, de 9h à 12h30 et de 13h15 à 17h, une journée portes ouvertes dédiée aux personnes vulnérables. Cette vulnérabilité peut être due à l'âge, à une maladie, à une infirmité, une déficience physique ou psychique, un état de grossesse... Les personnes seront reçues pour toute problématique juridique (victimes d'infractions pénales, droit du travail, litige avec l'administration, procédure judiciaire...). Tous les intervenants n'étant pas forcément présents sur l'ensemble de la journée, il est conseillé de prendre contact, en amont, par téléphone ou mail. Les entretiens restent gratuits, sans conditions de ressources, anonymes et confidentiels.



pas forcément présents sur l'ensemble de la journée, il est conseillé de prendre contact, en amont, par téléphone ou mail. Les entretiens restent gratuits, sans conditions de ressources, anonymes et confidentiels.

📌 Maison de justice et du droit, 1, rue Henri Poincaré, La Source
Renseignements et prise de rendez-vous, en amont, au 02 38 69 01 22 ou à mjdoorleans@gmail.com

> Energies

AUDIT DES BÂTIMENTS MUNICIPAUX

La ville d'Orléans a confié à la société Energio la réalisation d'un audit énergétique de ses bâtiments. « Ces audits permettent à la direction du Patrimoine d'élaborer sa stratégie de rénovation des bâtiments de la ville, mais aussi de gestion des énergies, souligne Sandrine Ménivard, adjointe au maire, déléguée aux Travaux d'entretien et de renouvellement des bâtiments publics municipaux. Le sujet est important en matière de transition énergétique, car les énergies, ce sont les fluides, lesquels pèsent lourd dans notre budget de fonctionnement. » Ce marché à accord-cadre est conclu pour une durée d'un an, reconductible 3 fois, selon un montant maximum de 150 000 euros par période. ■



Le sujet est important en matière de transition énergétique, car les énergies, ce sont les fluides, lesquels pèsent lourd dans notre budget de fonctionnement. Ce marché à accord-cadre est conclu pour une durée d'un an, reconductible 3 fois, selon un montant maximum de 150 000 euros par période. ■

📌 Infos sur www.orleans.fr

INFORMATIONS
UTILES

ITINÉRAIRES
SUR MESURE

DÉTAILS
PRATIQUES



Orléans + accessible

UN DISPOSITIF MAIRIE D'ORLÉANS
GRATUIT

Téléchargez l'application

 **AUDIOSPOT**



Ici, c'est Orléans !

Disponible sur
 Google play

Disponible sur
 App Store

#Orleans     
www.orleans.fr

 **Orléans
Mairie**

LE SEUL RESTO QUI RISQUE DE FERMER MALGRÉ 30 MILLIONS DE REPAS EN PLUS.

170 MILLIONS DE REPAS
DISTRIBUÉS EN UN AN,
C'EST LA HAUSSE LA PLUS FORTE
DE NOTRE HISTOIRE.
ON COMPTE SUR VOUS.



FAITES VOS DONNS
EN FLASHANT CE CODE
OU SUR RESTOSDUCEUR.ORG


**LES RESTAURANTS
DU COEUR**
LES RELAIS DU COEUR

> Recensement

CAMPAGNE À COMPTER DU 16 JANVIER

« Répondre au recensement, c'est utile pour construire demain. » Ces chiffres permettent de connaître les besoins de la population actuelle (transports, logements, écoles, établissements de santé et de retraite, etc.) et par conséquent, les budgets nécessaires. Le recensement de la population démarre le 16 janvier 2025. Si vous êtes recensé, vous serez prévenu par la mairie. La démarche peut être également réalisée par Internet.

📄 [Infos sur le-recensement-et-moi.fr](https://www.infosur-le-recensement-et-moi.fr)



> Développement durable

RECYCLEZ VOTRE SAPIN !

À l'issue des fêtes de fin d'année, chacun est invité à recycler son sapin en le déposant, à partir du 24 décembre 2024 et jusqu'au 19 janvier 2025, dans l'un des quatre enclos mis en place par la Ville : boulevard de Verdun (à l'angle de la rue de la République), parking place des Chats-Ferrés, parking boulevard Aristide-Briand (fontaine théâtre) et parking de la Tour-Neuve.

Les habitants peuvent également déposer leurs sapins dans une végé'tri de la métropole d'Orléans.

> Bon plan

LES P'TITES Z'OCCAZ

En cette fin d'année, le shopping se la joue fûté grâce aux P'tites Z'ocaz, une boutique fondée par deux Orléanaises, Julie Labbe et Albane Pothain, qui combine économie et responsabilité. Le dressing, tourné vers l'enfant et la maternité, est bien fourni : 11 000 articles de seconde main en stock et à prix accessible. Les P'tites Z'ocaz, ce sont aussi des jouets, des livres, des déguisements et de nombreux jeux, à déposer au pied du sapin.

📄 **Pour consulter le catalogue et passer commande : <https://lesptiteszocaz.com/>**



> Audition

RENDEZ-VOUS DE LA SANTÉ



Le 4 décembre, les « Rendez-vous de la santé » concluent l'année 2024 par la projection du documentaire *Danser sous la pluie*, en présence de la réalisatrice Anna Kamenetzky. Elle sera suivie d'un débat sur « vivre avec une maladie auditive : acouphènes, vertiges, surdité... », avec le Dr Anne Touyeras, médecin ORL.

📄 **Entrée gratuite et ouverte à tous, à la Médiathèque d'Orléans, 1, rue Chanzy. Programme semestriel 2025 des Rendez-vous de la santé à découvrir prochainement sur [orleans.fr](https://www.orleans.fr)**

> Santé

DON DU SANG

Le comité du Loiret de l'Établissement français du sang organise, en décembre et janvier, huit collectes à Orléans : le lundi 2 décembre, de 12h15 à 16h30, au Musée des beaux-arts (1^{er} étage) ; le mardi 3 décembre, de 9h à 13h30, à l'hôtel du département (hall d'accueil) ; le lundi 9 décembre, de 9h à 12h30, à la cité administrative Coligny (bâtiment H2) ; le mardi 10 décembre, de 8h30 à 12h, à la salle des Pas-Perdus en mairie ; le vendredi 27 décembre, de 15h à 19h, à l'Indien, à l'Espace Olympe-de-Gouges (La Source) ; le lundi 6 janvier, de 12h15 à 16h30, au Musée des beaux-arts (1^{er} étage) ; le mardi 7 et le mercredi 8 janvier, de 9h à 17h, à IAE (hall Sully). ■

📄 **Inscriptions sur mon-rdv-dondesang.efs.sante.fr**



> Lab'o

2^E PROMOTION DE L'ACCÉLÉRATEUR CRÉATION

À noter ! Le mercredi 11 décembre, de 18h à 21h, l'association BGE présente, au Lab'O, la clôture de la 2^e promotion de L'Accélérateur Création du Centre-Val de Loire. L'occasion de découvrir, au travers de présentations originales, seize entrepreneurs aux idées innovantes. Pendant cette soirée, les trois nouvelles promotions dans le cadre du programme « Entrepreneuriat quartiers 2030 » seront également dévoilées. ■

📄 **Accès gratuit, sur inscription : <https://forms.gle/rg574tnUv75951Vr7>**

ORLÉANS : L'ENSEIGNEMENT ENCLENCHE LA VITESSE SUPÉRIEURE

AVEC 23 000 ÉTUDIANTS EN 2023-2024, ORLÉANS MÉTROPOLE S'AFFIRME DE PLUS EN PLUS COMME L'UN DES TERRITOIRES LES PLUS ATTRACTIFS POUR EUX, GRÂCE À UNE AMBITIEUSE POLITIQUE EN LA MATIÈRE.

Installation de grandes écoles, nouvelles formations, création de la chaire Cosm'éthique, du centre hospitalier universitaire et de la faculté de médecine, futur campus en centre-ville... Sur le volet de l'enseignement supérieur et de la recherche, le territoire se transforme, au point qu'Orléans a été élue cette année par le magazine *L'Étudiant* 11^e meilleure ville étudiante au classement général, et en première position des villes dites « moyennes » (comptant moins de 20 000 étudiants en 2020). Et recommandée par 83% des principaux intéressés pour y suivre ses études. Une image positive, une destination accueillante et attractive, fruit d'une ambitieuse politique de la collectivité en la matière, articulée autour de trois objectifs prioritaires : attirer de grandes écoles, renforcer l'ancrage et le développement orléanais des formations paramédicales et médicales, et implanter en cœur de ville l'UFR droit-économie-gestion.



Grandes écoles, fac de médecine, CHU...

Ainsi, dès la rentrée 2019, l'Institut supérieur du commerce (ISC) Paris, campus d'Orléans, a pris possession de ses locaux en hypercentre-ville (rue Jeanne-d'Arc). Il accueille cette année 460 étudiants, et ambitionne d'en attirer 240 supplémentaires à la rentrée 2027. Dans ces mêmes bâtiments fraîchement restructurés, l'école de développeurs web Coda a ouvert ses portes en septembre 2023 à 35 alternants. Ceux-ci y sont actuellement, un an plus tard, presque quatre fois plus nombreux, et de nouveaux bachelors et masters y seront proposés dès l'année prochaine. De même, la chaire de cosmétologie AgroParistech forme depuis 2022 quelque 50 étudiants à la conception, à la production innovante et aux usages des produits cosmétiques durables,

en partenariat avec les nombreuses entreprises de cosmétique locales (Dior, LVMH, Shiseido, Caudalie...).

À la rentrée 2023, c'est l'ESTP qui a ouvert ses portes et ses laboratoires à une centaine de futurs ingénieurs en bâtiment et travaux publics, et souhaite sur sa lancée tripler le nombre de ses élèves, au cœur du site de l'ancien hôpital Porte-Madeleine, voué à accueillir également, en 2027, 4 500 étudiants de la faculté de droit-économie-gestion (lire par ailleurs). Enfin, autre résultat marquant d'une stratégie réussie, la création en 2022 de la faculté de médecine, l'annonce récente de l'ouverture du 2^e cycle en 2025, pour les étudiants en 4^e année, et la création tant attendue du centre hospitalier universitaire en octobre 2023, faisant entrer le territoire dans une autre dimension.

Ouverture du 2^e cycle à la faculté de médecine

Après l'ouverture de la filière en 2022 à Orléans, sur le campus d'Orléans-La Source, le ministère de l'Enseignement supérieur vient de valider celle du 2^e cycle d'études à partir de la rentrée 2025, pour les étudiants en 4^e année. De quoi permettre aux étudiants orléanais de prolonger leurs études sur place, et en attirer ou en faire revenir d'autres, qui avaient fait le choix d'entamer leurs études dans une autre ville ou à l'étranger.

Restructuration partielle du CFA Orléans Métropole

Afin de renforcer la qualité de la formation professionnelle offerte aux apprentis et de répondre efficacement aux besoins croissants des entreprises locales, les infrastructures du CFA Orléans Métropole viennent d'être en partie restructurées par la collectivité et la région Centre-Val de Loire. Un nouveau plateau technique pour le BTS maintenance des systèmes (MS) a notamment été mis en place, afin de répondre aux besoins spécifiques des entreprises industrielles, cosmétiques, pharmaceutiques et agroalimentaires. Une nouvelle formation, le bac pro cybersécurité informatique électronique (Ciel), est désormais proposée, tout comme des formations dans le domaine du photovoltaïque.



© DIDIER DEPOINTER



PROCHAINS CONSEILS D'ORLÉANS MÉTROPOLE

Judi 19 décembre
et judi 23 janvier,
à 18h, à l'hôtel
de ville d'Orléans

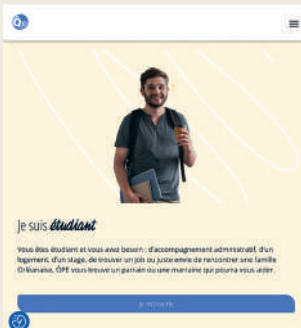
> Suivez également
la séance en direct sur
notre chaîne YouTube,
Orléans Métropole

Au rayon nouveautés également, l'inauguration d'une seconde cuisine pédagogique, pour les apprentis du pôle santé et accompagnement, d'un nouvel étage entièrement dédié aux formations du CAP au bac+3 en commerce et vente, ou encore la réhabilitation de la résidence des apprentis.

Orléans parraine ses étudiants

Depuis 2021, la plateforme de parrainage Ôpe met en relation les étudiants orléanais et des habitants disposés à les soutenir dans leurs démarches administratives, recherches de logement ou de stage, ou tout simplement à échanger en toute convivialité. Un système mis en place par la collectivité afin d'attirer, de bien accueillir les étudiants, et de faciliter la qualité de leur séjour et leur réussite.

> *Inscription simple et gratuite sur ope.orleans-metropole.fr*



La faculté de droit-économie-gestion bientôt en centre-ville

Après la rénovation et la transformation de l'ancien hospice, où se sont installés les premiers étudiants de l'École supérieure de travaux publics (ESTP) à la rentrée 2023, la métamorphose de l'ancien site de l'hôpital Porte-Madeleine se poursuit. Les travaux sont en cours depuis cet été afin de restaurer le futur bâtiment administratif (accueil scolarité, bureaux des enseignants-chercheurs...) de 5 800 m², et ceux destinés à faire naître le pôle enseignement (12 000 m²), soit six amphithéâtres de 100 à 600 places, un learning center de 600 places, des espaces dédiés à la vie étudiante, un parking en sous-sol pour 600 places de vélos, débiteront en janvier 2025, sous la houlette de Sogem Centre. À noter: le programme comprend également la création d'un restaurant du Crous et de 160 logements étudiants. Quelque 4 500 étudiants de la faculté de droit-économie-gestion devraient y faire leur rentrée en 2027, libérant ainsi des locaux sur le campus sourcien, propices à la montée en puissance de la faculté de médecine.

MICHAËL SIMON



© AAVP/B+A ARCHITECTES

IL ÉTAIT UNE FOIS...

LE MARCHÉ DE NOËL Orléans

Festivités

CHAQUE ANNÉE, IL FAIT BRILLER LES YEUX DES PETITS ET BATTRE LE CŒUR DES GRANDS. AVEC QUELQUES JOURS DE MAGIE SUPPLÉMENTAIRES, LE MARCHÉ DE NOËL REVIENT, DU 29 NOVEMBRE AU 5 JANVIER. EN TOURNANT LES PAGES DES CONTES DE NOËL, LES VISITEURS VONT DÉCOUVRIR UN MONDE ENCHANTÉ OÙ L'IMAGINAIRE EST ROI!

L'univers des contes de Noël s'invite au marché de Noël 2024, livre géant à ciel ouvert, et son histoire se raconte en trois chapitres enchantés. Les places et les rues se transforment en un royaume de magie et de lumière.

PLACE DU MARTROI

Jusqu'au 29 décembre: Il était une fois les contes de Noël

L'endroit où la magie de Noël prend vie au détour des allées et des chalets décorés! Venez à la rencontre des exposants, inspirés et inspirants, savourez un délicieux chocolat chaud et dégustez des produits locaux, le tout dans une ambiance chaleureuse, féerique et éco-friendly.

Les chalets traditionnels de Noël, pour découvrir des produits et des idées de cadeaux originaux, tout en se régaland de délicieuses gourmandises.

Les chalets des créateurs, qui, chaque semaine, accueillent des artisans locaux et des créateurs talentueux répartis dans 14 échoppes.

Le pôle de « développement durable » (du 29 novembre au 5 décembre), dédié à l'économie sociale et circulaire, à la customisation et à la seconde main. Tout sur la magie de la transformation!

Le pôle « artistes locaux » (du 6 au 12 décembre) dévoile le travail de 6 artistes mettant en œuvre des médiums différents.

Le pôle « producteurs locaux » (du 13 au 24 décembre) met à l'honneur les producteurs du Loiret et les produits du territoire (champagne, escargots...). De quoi élargir la gamme de mets proposés et donner un coup de pouce aux acteurs du cru.

Le chalet caritatif accueille, quant à lui, une vingtaine d'associations venues conter leurs actions solidaires.

Les incontournables (jusqu'au 5 janvier)

- Le traîneau du Père Noël:
5€ le ticket, 20€ les 5 tickets
- La grande roue:
Plein tarif, 6€ / Tarif réduit, 5€ (- de 10 ans)
- Le carrousel:
3€ le ticket, 10€ les 4 tickets

INAUGURATION DU MARCHÉ DE NOËL Samedi 30 novembre

Grande parade musicale et lumineuse, *Les Animaux fantastiques*, de la place Sainte-Croix à la place du Martroi. Départ 17h30.

Dates et horaires d'ouverture du marché de Noël
Place du Martroi:

du vendredi 29 novembre au dimanche 29 décembre 2024
Place de la République, place de Loire et manèges:
du vendredi 29 novembre 2024 au dimanche 5 janvier 2025

Du lundi au jeudi et le dimanche: de 11h à 20h

- Les vendredis et samedis: de 11h à 21h
- Les mardis 24 et 31 décembre: de 11h à 18h
- Les mercredis 25 décembre et 1^{er} janvier: de 16h à 20h

Programme complet



PLACE DE LA RÉPUBLIQUE

Jusqu'au 5 janvier: Il était une fois les personnages de Noël

Temple des gourmandises rappelant le conte *Hansel et Gretel*, la place de la République accueille de nombreux chalets gourmands pour vous régaler sur place ou régaler vos proches à Noël. Les mercredi et les vendredi sont placés sous le signe des animations.

Installés sur la place, **le père Noël et ses lutins** réservent également de nombreuses animations et activités dédiées aux plus jeunes chaque mercredi.

- Mercredi 4 décembre: atelier maquillage
- Mercredi 11 décembre: contes et déambulation
- Mercredi 18 décembre: atelier cartes de vœux

La maison du père Noël accueille tous les enfants pour un moment privilégié avec le père Noël.

- Vendredi 29 novembre de 16h à 19h
- Les mercredi, samedi et dimanche de 14h à 19h
- Le lundi 23 décembre de 14h à 19h
- Le mardi 24 décembre de 14h à 16h

Vous pouvez prendre votre photo vous-même, ou opter pour une photo souvenir réalisée par un professionnel. Tarif, 9€.

Le manège « Le Sapin merveilleux », pour s'envoler dans une boule de Noël géante. Tarif, 4€.

PLACE DE LOIRE

Jusqu'au 5 janvier: Il était une fois Noël au cinéma

Transformée en berceau du cinéma, la place de Loire offre une plongée au cœur d'un parcours immersif. Les visiteurs déambulent à travers des scènes emblématiques inspirées des classiques du grand écran. Pour prendre un peu de hauteur: depuis le jardin de la Charpenterie, une vue immanquable sur le fleuve royal vous attend, illuminée par les décors féeriques de la place et bordée par le ciel étoilé des quais.

Le manège « Le Petit Train de Noël »

Partez pour un voyage magique dans ce petit train de Noël adaptés aux tout-petits. Tarif, 4€.

ET AUSSI

• Place Sainte-Croix, du 29 novembre au 5 janvier: « **Lumière sur la cathédrale** ». Tous les soirs à partir de 17h, **la Cathédrale devient le théâtre d'un conte lumineux**.

LES NOUVEAUTÉS CETTE ANNÉE

• **Une semaine de magie supplémentaire**

Pour prolonger le plaisir, les installations de la place de la République et de la place de Loire resteront ouvertes jusqu'au 5 janvier 2025.

• **Trois soirées à thème inoubliables**

Chaque vendredi de décembre, la place de la République se transforme en scène festive au moment de l'after work : Le 6 décembre, soirée karaoké (18h-21h); le 13 décembre, ambiance DJ pour la journée internationale du pull de Noël (18h-21h); le 20 décembre, chorale gospel (19h30).

• **Une grande roue sonorisée**

Tout en faisant un tour dans la grande roue, le visiteur écouterait une histoire d'Orléans contée par le service Ville d'art et d'histoire, bien au chaud dans les cabines.

• **Un manège sensationnel**

Le traîneau du père Noël fait son grand retour place du Martroi. Un manège destiné aux amateurs de sensations et de moments en famille.

* **Calendrier de l'Avent: cache-cache avec Jeannot**

Du 1^{er} au 24 décembre, partez à la chasse au lutin Jeannot. Chaque jour, il se cache dans une vitrine d'un commerce orléanais, prêt à être découvert. Suivez ses péripéties, et, si vous avez la chance de le retrouver, vous aurez une chance pour remporter un cadeau! Pour participer, rendez-vous quotidiennement sur le site internet www.oreans.fr.

Les élus nous disent...

William Chancerelle, adjoint au maire chargé de la Culture, de l'Événementiel, du Tourisme et du Jumelage

« Cela va être un marché de Noël le plus festif possible. Il nous faut de la joie de vivre, de la magie. Nous allons sur le chemin des contes traditionnels, de Grimm à Andersen, en passant par des choses plus contemporaines, comme la parade de Noël. C'est aussi un marché de Noël placé sous le signe de la production locale, avec beaucoup de place laissée à nos artisans, nos artistes, nos savoir-faire locaux. »

Luc Nantier, adjoint au maire pour l'Animation commerciale et l'Artisanat

« Orléans va voir la féerie de Noël s'installer grâce au marché de Noël, de place en place, avec une nouveauté cette année: la place de Loire sera toute en décoration, pour le plaisir des yeux, et des photos, et un ciel étoilé va enjamber la route et se poser sur le quai de Loire... L'objectif est de créer une circulation, que l'on emprunte tous les axes du commerce et de la convivialité! »

Fanny Picard, conseillère municipale déléguée à l'Événementiel

« Dans le cadre de notre démarche écoresponsable, nous mettons l'accent sur l'éclairage, en utilisant seulement des LED pour l'ensemble des décorations et éclairages du marché de Noël. L'allumage de l'ensemble des éclairages et décors est raisonné, et limité de la tombée de la nuit à la fermeture du marché de Noël. À l'instar de ce qui est mis en œuvre pour le marché médiéval ou le Festival de Loire, une charte des exposants a été communiquée au moment du dépôt des candidatures, et pour ces mêmes exposants, des centres de tri sont installés sur la place du Martroi et sur la place de la République. »

LE GOÛT DES NÔTRES

Saveurs de Noël

L'ODEUR DU CHOCOLAT CHAUD, LE FUMET DU CHAPON DANS LA CUISINE, LA SAVEUR DE LA BÛCHE FAMILIALE... L'APPROCHE DES FÊTES RANIME EN CHACUN DE NOUS SOUVENIRS GUSTATIFS ET ÉMOTIONS. POUR CES PAGES, NOUS AVONS DEMANDÉ À DES RESTAURATEURS ET PROFESSIONNELS DES MÉTIERS DE BOUCHE DE L'ORLÉANAIS, DE NOUS LIVRER LEURS MADELEINES DE PROUST. RENCONTRES.

TEXTES: ÉMILIE CUCHET, MINA QASSYM, MARYLINE PRÉVOST ET ARMELLE DI TOMMASO.
PHOTOS: JEAN PUYO

UN TARMA FUMÉ AUX ŒUFS DE CABILLAUD

400 g d'œufs de cabillaud fumés, 200 ml de lait, 50 g de mie de pain fraîche, 180 ml d'huile de pépin de raisin, 2 jaunes d'œufs, sel et jus de citron.
Mouillez le pain frais avec le lait puis mixez. Ajoutez les jaunes d'œufs. Montez à l'huile. Ajoutez les œufs de cabillaud. Rectifiez avec du sel et du jus de citron.

TRISTAN ROBREAU

chef du restaurant Le Lièvre gourmand

Le Lièvre gourmand, quai du Châtelet, est une institution en matière de gastronomie à Orléans. L'établissement au cadre intimiste, repris en 2012 par Tristan Robreau, jouit d'une étoile au Guide Michelin. Ici, le chef, nous propose une cuisine fusion « moderne et créative ». Un mélange de produits du terroir et de saveurs venues d'ailleurs. « La carte évolue progressivement, au fur et à mesure des saisons. Avec mes cuisiniers, on teste, on goûte, on rectifie, jusqu'à obtenir ce qui nous convient. »

Le Noël de son enfance évoque « la campagne, les lumières qui scintillent et la messe de minuit ». Côté assiette, « la biche, avec une sauce douce et subtile, un brin parfumée de condiments épicés ».

Sa table du 31 affiche complet avec son traditionnel « menu mystère ». Les clients lui font confiance ! « Mon Noël sera doux mais taquin dans l'assiette, avec des produits festifs ! » livre-t-il. À la carte pour le mois de décembre, des Saint-Jacques façon tempura (frites), du bar sauce kabayaki (sauce à l'anguille), du crabe au curry vert, du porc effiloché ou encore du pigeon grillé façon tikka massala. Côté sucré, ce sera des perles du Japon, maïs et chocolat blanc ; du chocolat noir à la fève de cardamome verte ou encore un soufflé chaud au pamplemousse, accompagné de son sorbet genièvre. De quoi s'émerveiller ! À partir de janvier, le restaurant sera fermé pour se refaire une beauté. Rendez-vous en mars pour découvrir sa « nouvelle version ».

PRENDRE LE TEMPS !

Tristan Robreau recommande de « prendre le temps ». Chaque plat est une expérience gastronomique, une découverte culinaire et un mix de saveurs, qui méritent une attention toute particulière.



MARINE ABEIL & GAUTHIER VENTER

chefs de leur restaurant,
MAGA

Chez MAGA, ouvert en 2019 par un couple de cuisiniers passionnés, tous les produits sont locaux, de saison, et les plats, concoctés avec inventivité. Ici, on ne revendique pas un style de cuisine particulier; la carte évolue douze à quatorze fois par an, avec des propositions cohérentes au fil des saisons. On y retrouve toujours deux entrées, trois plats, un fromage et deux desserts, aux présentations florales travaillées.

Les spécialités? Une mousse de sainte-maure de Touraine, en provenance de la laiterie de Verneuil, servie avec sa tuile de miel, saupoudrée d'herbes et de fleurs de saison, fraîchement cueillies dans le jardin d'un ami. Ou encore le «trou MAGA», un trou normand revisité à base de glace et de liqueur de menthe, aussi décliné en version sans alcool. Quand on demande à Marine Abeil et Gauthier Venter ce qui leur rappelle le Noël de leur enfance, ils répondent d'une seule voix: le goût fumé des aliments et les moments en famille au coin du feu. «*Nous ne cherchons pas à proposer les traditionnels produits convoités à Noël.*» La carte d'hiver mettra donc en exergue à sa manière des saveurs «feu de bois», au travers d'un plat gourmand à base de paleron confit et sa déclinaison de carottes, un autre à base de Saint-Jacques travaillées, ou encore un dessert au chocolat et aux agrumes, accompagné d'une crème pâtissière. Pour le reste, place au mystère.

ADRIEN GEORGES

champion de France
de dégustation de café,
torréfacteur pour
les Cafés Jeanne d'Arc

Adrien Georges sait apprécier le café! En septembre dernier, il devenait, après quatre participations, champion de France «Cup taster». Actuellement, et avant la reprise de l'entraînement pour la compétition mondiale en juin, le torréfacteur des Cafés Jeanne d'Arc «brasse» les grains, rue du Faubourg-Saint-Jean. Un travail intense en cette période festive qui éveille toujours, chez lui, de jolis souvenirs. «*La saveur emblématique qui définit pour moi le mieux Noël reste la cannelle.*» Le goût, le mets, l'effluve lui évoquant les Noëls de l'enfance? «*Sans hésiter, les arômes et les odeurs des sablés que je faisais, petit. Avec les emportepièces de toutes les formes, je pouvais en réaliser des dizaines, que l'on accrochait, ensuite, dans le sapin familial. Aujourd'hui, je suis très heureux de perpétuer cet héritage avec mes deux filles.*» Et quel goût aura le repas de Noël? «*Nous ne cuisinons plus de gros plats traditionnels, chacun vient avec une préparation à partager, certains se débrouillant mieux que d'autres (sourire). Seule certitude, le gâteau des familles, avec ses couches de biscuits Petit Brun trempés dans le café et de crème au beurre, sera sur la table. Rien de léger, mais c'est bon, et c'est notre tradition !*»



L'IRISH-COFFEE, LA SURPRISE DU CHAUD-FROID

Versez dans un verre 4 cl de whisky (ou de rhum), 2 cl de sucre de canne, et remplissez jusqu'à 1 cm du bord, de café chaud filtre. Préparez, dans un shaker, de la crème liquide fraîche, et versez-la dans le verre. Cette boisson de saison offre la surprise du chaud-froid. À consommer, bien sûr, avec modération.

MARIE GRICOURT

**propriétaire
et cheffe
du Restaurant
Le Gric**

Marie aux pays des merveilles. Après deux ans passés dans les cuisines de l'Élysée, puis l'ouverture du restaurant étoilé La Table d'à côté, à Ardon, Marie Gricourt a ouvert son propre établissement, le Gric, 8-10, rue des Halles, à Orléans. Après une très belle première année, et être passée de quatre à sept salariés, la jeune cheffe, qui travaille sept jours sur sept, s'apprête – fait exceptionnel – à fermer son repaire gourmand quelques jours pour célébrer ces fêtes en famille, à Pithiviers. *« Noël, pour moi, c'est passer du temps avec mes proches, cuisiner avec mon papa, faire plaisir aux gens que j'aime, sourit la jeune femme. C'est un repas gourmand, en toute simplicité, qui rassemble tout le monde autour d'une table garnie d'aligot, de fromages... et de Saint-Jacques. »* La saveur de Noël pour Marie, qui associe aussi les fêtes de fin d'année à une odeur particulière, celle du sapin familial et du feu de cheminée, avec chaussettes et clémentines au pied du grand arbre. *« À Noël, on revient à l'essentiel! »*, confie-t-elle. Comme dans son établissement, où œuf mimosa, riz au lait ou – ça, alors! – Saint-Jacques, aux goûts de l'enfance, émaillent une cuisine vectrice d'émotion, pour *« toucher une corde sensible chez les autres, et aussi rappeler des souvenirs »*. La madeleine de Proust de Marie.

SON ASTUCE DE NOËL

Profitez de vos proches et ne passez pas des heures en cuisine pendant que vos hôtes sont à table. Il faut anticiper les plats de manière à avoir seulement à les réchauffer lorsque les invités arrivent. Ouvrez les huîtres une heure avant, pensez à des plats simples mais chaleureux comme le vol-au-vent, avec quenelles de volaille, champignons et un très bon riz, ou des joues de bœuf braisées à la sauce madère accompagnées de pommes de terre.

SÉBASTIEN PAPION

**artisan
chocolatier**

En 2005, Sébastien Papion fondait, avec son épouse, sa chocolaterie, rue du Faubourg-Bannier. Près de vingt ans plus tard, il compte 5 boutiques et 40 amiraux à bord de son navire chocolaté et sucré. Le maître chocolatier a des étoiles plein les yeux quand on lui parle de la période des fêtes. *« Pour moi, Noël, ce sont les épices – cannelle, girofle, gingembre, muscade – et la base, la clémentine, sourit celui qui s'apprête à recevoir 250 kg d'agrumes venus de Corse pour agrémenter ses créations, comme ses splash aux truffes (ganache et clémentine corse), qui devraient faire des ravages. »* *« Ma mère m'a rappelé que lorsque j'étais enfant, je recevais toujours une orange ou une clémentine avec mon cadeau de Noël. Je suis très sensible aux odeurs! »* Pâte à tartiner aux épices de Noël, sapin avec trois grands crus de chocolats différents, boule gourmande torsadée rouge enrobée de praliné émotion..., Sébastien est comme un enfant au moment

LE CHOCOLAT CHAUD ÉPAIS

100 grammes de chocolat (65-70%)
150 grammes de lait
50 grammes de crème
20 grammes de sucre

Faire bouillir le lait et la crème, les verser sur le chocolat, que l'on vient fouetter. Plus on aime le chocolat épais, plus on vient le faire bouillir. On peut ajouter à la fin une touche de noisette, à l'italienne.

de concevoir ses collections de Noël. *« Mon Noël, comme chaque année, sera classique, familial, avec les couleurs rouge, blanche, or, argentée. À ma table, il y aura des marrons, des champignons, un chapon et du boudin blanc faits maison, et, bien sûr, des clémentines et du chocolat pour le dessert. »*

Le secret de fêtes de fin d'année réussies.





OLIVET CENDRÉ FAÇON BRIE TRUFFÉ

Achetez trois Olivet cendrés, un fromage au lait de vache produit dans la région d'Orléans. Mixez-en un avec un peu de truffe et de l'huile de truffe, en petite quantité. Ou bien remplacez par des noix et de l'huile de noix, si vous n'aimez pas la truffe. Coupez ensuite les deux fromages restants à l'horizontal afin de venir déposer votre mixture entre les deux couches, à la façon d'un brie truffé. Et voilà le travail pour un fromage original, servi entre le plat et le dessert. »

LOIS BÉE

**chef du restaurant
La Table
par Christophe Hay**

Exceptionnellement, nous nous éloignons un peu d'Orléans pour nous rendre à Ardon. Aux portes de la Sologne, Loïs Bée a enfilé la toque de chef dans le restaurant étoilé *La Table* – et non plus *La Table d'à côté* – de Christophe Hay. Pari réussi puisque le jeune chef, âgé de tout juste 28 ans, a su conserver l'étoile du restaurant en 2023 et en 2024, puis a été sacré « Grand de demain » par le Gault & Millau. « J'ai grandi à la Ferté-Saint-Aubin. Le Noël de mon enfance, ce sont les thés de Noël rapportés par ma mère des Cafés Jeanne d'Arc en centre-ville. Mais aussi les châtaignes ramassées en forêt, grillées au coin du feu ou le gravlax de ma grand-mère aux baies roses, que je fais toujours d'ailleurs », livre-t-il, avec une affection particulière pour sa région. Des souvenirs qui ont certainement nourri son imagination pour concocter, aujourd'hui, un superbe menu de fêtes en neuf services, qu'il nous dévoile en avant-première. Parmi ses spécialités « le tian de légumes façon hivernale à base d'héliantis, un cousin du topinambour, saupoudré de flocons de truffe noire ». Mais aussi, de l'autruche de Sologne, « c'est une viande non grasse, servie avec son fagotin de panais à l'ail noir de Beauce et des pommes de terres sautées ». Tourte de chevreuil & trompettes de la mort, glace au bleu de chèvre à la chartreuse verte, soufflé truffe-chocolat noir, entre autres; chaque service est là pour « faire valoir nos produits du terroir ».



RESTEZ EN CUISINE !

Le conseil de Thibaut Grillon pour un repas de fêtes réussi serait de ne jamais quitter les fourneaux. « Si vous recevez, n'hésitez surtout pas à déléguer pour dresser la table ou s'occuper des enfants, car à quelques secondes près une sauce peut-être ratée ou une viande trop cuite. »



THIBAUT GRILLON

chef de
la Maison
Grillon :
boucherie-
charcuterie
et traiteur

Volailles, agneau, bœuf, porc, charcuterie, produits traiteur, épicerie fine et conserves se côtoient sur les étals de la Maison Grillon, tenue pendant plus de 40 ans par le couple Thévenet, et reprise en 2021 par l'Orléanais Thibaut Grillon, avec la volonté de faire perdurer le savoir-faire du métier « tout en apportant une touche de modernité ». Passionné, le jeune homme, récemment titré Compagnon du goût, propose « une boucherie traditionnelle et de la charcuterie faite maison », gage de qualité.

Et si Noël était une saveur, pour lui, ce serait l'umami. « Il y a le sucré, le salé, l'acide, l'amer et l'umami : la cinquième saveur. Un goût rond en bouche, rassurant, que l'on retrouve dans les aliments protéinés. » Thibaut se remémore, avec nostalgie, ses cousinades lors des fêtes de fin d'année. « Ma mère cuisinait le chapon que l'on venait savourer après une partie de foot. Il n'y a rien de plus réconfortant ! »

Cette année, sa table de réveillon révélera un marbré de cochon, foie gras du Périgord et truffe noire, ou une galantine de volaille farcie aux fruits secs et aux marrons. Puis un bœuf Wellington en croûte avec sa duxelle de champignons & échalotes, feuilles de blettes et son jus corsé. Marrons, pommes de terre grenaille à la graisse de canard, gratin dauphinois ou haricots verts sauront accompagner ces mets exquis. De quoi nous mettre l'eau à la bouche...

artisan
fromager,
gérante de
La Cave
ô fromages

FLORENCE ARLETTAZ

Les fromages, Florence Arlettaz les aime tous, sans exception, pour toutes les subtilités qu'ils réservent en bouche. Ils remplacent même les chocolats dans le calendrier de l'Avent que cet artisan fromager confectionne avec soin. Florence Arlettaz, tout sourire et sans culpabilité, se décrit comme une « droguée de fromage » ! « Enfant, j'ai été bercée au bien manger et aux bons produits. Je me souviens notamment de vacances en Ardèche, à déguster les marrons chauds devant cette cheminée où l'on pouvait tenir debout ! » La carrière de cette Orléanaise a débuté dans la restauration (Ferme de la Lande, L'Orée des chênes), qu'elle exerce ensuite dans l'Armée, jusqu'à cette rencontre avec Hervé Mons, fromager affineur près de Roanne, meilleur ouvrier de France. « Je voulais apprendre à raconter l'histoire des fromages que nous servions dans notre restaurant, Le Week-End, à Chécy. » Le savoir se mue en passion, et conduit à la création, il y a quatorze ans, de La Cave ô fromages, faubourg Bannier. Le saviez-vous ? Il y a des saisons pour le fromage. Alors, à Noël, lesquels disposer sur le plateau ? « Une pâte persillée comme la fourme de Montbrison, propose Florence, un pou-ligny-saint-pierre aux notes de noisette, une croûte lavée comme un langres affiné au marc de champagne, une croûte fleurie - un brie à la truffe locale -, et une pâte pressée cuite, comme un vieux comté. » À table !

GOUGÈRES
À L'EMMENTAL
SUISSE

Pour un apéritif de fêtes : des gougères aériennes à l'emmental suisse. L'astuce de Florence Arlettaz est d'incorporer le fromage sous la forme de copeau ou de cube - surtout pas râpé ! - « pour en conserver toutes les saveurs ».



DANS MON QUARTIER...

La Source

Malik Nejmi présente, dans l'exposition, des gravats de la T17



© JÉRÔME GORET

MALIK NEJMI À LA SOURCE DE LA MÉMOIRE

L'artiste Malik Nejmi fait honneur à son quartier d'origine, à ses habitants et à ses racines, avec Ter-Ter [soigner le quartier]. Quelle est la genèse de cette exposition ? « Je suis né à La Source, et j'y ai vécu environ huit ans. J'y suis revenu en 2021 quand j'ai su que la T17 allait tomber. J'ai anticipé l'angoisse que l'on passe à côté d'un travail de mémoire, relate l'artiste Malik Nejmi. Comme si on allait m'enlever un repère, une partie de mon corps. Il y a une relation très organique avec son quartier. Et puis, cette expression, "être de La Source", est attrapante, elle renvoie à une poésie du territoire, à une construction des relations familiales. Je me suis donc lancé dans un travail d'investigation, compulsant archives, plans, photos, vidéos, œuvres, témoignages... Re créant comme un musée suspendu, l'exposition va retracer un itinéraire thérapeutique, une quête d'un soin mémoriel. Au centre du projet, il y a la rencontre déterminante au pied de la tour avec Madame Dia, une femme qui "soigne" le quartier et avec laquelle j'ai échangé pendant deux ans et demi. Pour moi, il n'y a pas d'art sans relation. Madame Dia m'a interrogé sur qui je suis, pour que je comprenne qui elle est. On verra une reconstitution de son appartement. Cette exposition, c'est un retour aux sources, un déplacement dans les deux sens. Puisque les gens ne vont pas forcément à La Source, La Source va venir en centre-ville! » ■

É. CUCHET

➔ **Ter-Ter (Soigner le quartier)**, à la Collégiale Saint-Pierre-le-Puellier, en centre-ville, jusqu'au 2 février (lire guide *On sort!*, p. 17)

RENCONTRER VOS ÉLUES DE QUARTIER



Anne-Frédéric Amoa, adjointe au maire pour le quartier de La Source



Isabelle Rastoul, pour le secteur sud de La Source



Martine Hosri, pour le secteur Bolière

Anne-Frédéric Amoa
→ Jeudi 19 déc., de 10h à 12h, sur le marché, place A.-Camus

MAIRIE DE PROXIMITÉ MARCHÉS

4, place Choiseul - 0238 68 44 00
mairie-lasource@ville-orleans.fr

Ouverture le lundi, de 14h à 18h, du mardi au vendredi, de 8h30 à 12h30 et de 13h30 à 17h, et le samedi, de 9h à 12h

➔ **MARCHÉ PLACE ALBERT-CAMUS**, le jeudi et le samedi, de 7h30 à 12h30

➔ **MARCHÉ AUX TISSUS**, avenue de la Recherche-Scientifique, le dimanche, de 8h à 12h30



Noël aux balcons

Quelques branches de sapin à sa fenêtre ou sur son balcon... Et c'est un petit air de fête en plus! Comme de tradition, la mairie d'Orléans propose une distribution de branches de sapin aux habitants du quartier. Rendez-vous le jeudi 19 décembre, de 10h à 12h, sur le marché, place Albert-Camus. Pour l'inspiration déco, à vous de jouer! ■

LA SORTIE DE NOËL LES ATELIERS DE MAURICE

Avant Noël, à la médiathèque Maurice-Genevoix, on colle, on plie, on découpe, on colorie, on « pense » origami... Les enfants ont rendez-vous le mercredi 11 décembre, de 15h30 à 17h (à partir de 6 ans, accompagnés d'un adulte), et le jeudi 12 décembre, de 17h à 19h (à partir de 15 ans), aux ateliers de Maurice. Les premiers pourront confectionner des décorations de fêtes, les seconds réaliseront pères Noël et bonhommes de neige en origami 3D. Bien sûr, les bibliothécaires guideront les « lutins » au fil de leurs créations. L'accès aux ateliers de Maurice est gratuit, sur réservation au 02 38 68 45 45 et à bibliotheques@orleans-metropole.fr. Prêts pour apporter son décor au sapin de la maison? ■

M. PRÉVOST



BLOC-NOTES

LUNDI 2 DÉCEMBRE

Forum de quartier, de 18h à 20h, à la salle Fernand-Pellicer, rue Édouard-Branly

JEUDI 12 DÉCEMBRE

Permanence « Maison du projet - Anru », de 14h à 17h, en mairie de proximité de La Source

JEUDI 19 DÉCEMBRE

Permanence « Maison du projet - Anru », de 10h à 12h, sur le marché, place A.-Camus



© JÉRÔME GRELET

STREET ART

LE MUR ORLÉANS FÊTE SON ANNIVERSAIRE

Des petits personnages malicieux, tout orange et sans visage, ont envahi le mur de la façade du cinéma Les Carmes situé rue Henri-Roy, depuis la rentrée. Rencontre avec leur « papa », Jace, un artiste faiseur de rêve et raconteur d'histoire qui met des paillettes dans cette 50^e fresque anniversaire – un projet piloté depuis l'origine par la mairie d'Orléans et placé sous la direction artistique de l'association Sacre bleu.

Comment sont nés les Gouzous ?

« J'ai commencé le graffiti traditionnel à la fin des années 80 à La Réunion, où je vivais. J'en ai vite fait le tour ; je trouvais cela trop restrictif, trop communautaire. J'avais envie de m'adresser à un plus large public. J'ai donc créé ces petits personnages pour pouvoir les réaliser le plus rapidement possible dans des conditions pas toujours simples, parfois de nuit, sans autorisation. Je les ai épurés un maximum, en gardant juste la tête, deux bras et deux jambes, et en les faisant évoluer dans différentes situations. Ce sont des personnages à la fois mixtes, métissés, sans visage, leurs allures peuvent inspirer tantôt de la joie, tantôt de la mélancolie ou de la rébellion. Il y a toujours beaucoup d'humour. Ils sont devenus ma madeleine de Proust, ils parlent à toutes les générations. J'ai même des fans à travers le monde qui ont des tatouages de Gouzous ! » ■

ÉMILIE CUCHET

■ Le Mur Orléans, à découvrir rue Henri-Roy (façade du cinéma Les Carmes)



Noël aux balcons

Quelques branches de sapin à sa fenêtre ou sur son balcon... Et c'est un petit air de fête en plus ! Comme de tradition, la mairie d'Orléans propose une distribution de branches de sapin aux habitants du quartier. Rendez-vous le jeudi 5 décembre, de 17h à 19h, sur la place du Châtelet ; le samedi 7 décembre, de 10h à 13h, rue des Carmes, à l'angle de la rue Henri-Roy. Pour l'inspiration déco, à vous de jouer ! ■

CULTURE

ET LES NOTES S'ENVOLENT !

Vous avez peut-être déjà eu l'occasion de croiser ce mystérieux chanteur lyrique, qui se produit parfois dans le centre-ville d'Orléans, accompagné de ses instruments. Monsieur Decors – c'est son nom – reviendra sur le parvis de la cathédrale le samedi 7 décembre, entre 15h et 18h, afin d'apporter un peu de rêverie aux passants, de sa voix qui oscille entre la tessiture du baryton et celle du contre-ténor. « Dans ma démarche artistique, je souhaite remettre le partage au cœur de l'espace public. J'ai envie que les gens puissent déconnecter et se laisser transporter lors d'un moment hors du temps, en mettant leur téléphone de côté », livre-t-il. Une prestation singulière, dont le répertoire très varié reprend de la country, du flamenco, de la chanson française ou encore des musiques traditionnelles. ■

MINA QASSYM



© JÉRÔME GRELET

RENCONTRER VOS ÉLUS DE QUARTIER



Delphine Verneuil
secteur
Bourgogne



Sophie Lahache
secteur
Carmes



Béatrice Barruel
secteur
Banner



Luc Nantier
secteur
République



Permanences des élus de quartier

- Jeudi 5 décembre, 17h-19h, place du Châtelet
- Vendredi 6 décembre, 18h30-19h30, place De-Gaulle
- Samedi 7 décembre, 10h-13h, rue des Carmes, à l'angle de la rue Henri-Roy
- Vendredi 10 janvier, 18h30-19h30, place De-Gaulle
- Samedi 11 janvier, 10h30-12h, place Croix-Morin
- Jeudi 23 janvier, 18h30-19h30, rue Louis-Roguet

MAIRIE DE PROXIMITÉ

5, place de la République
02 38 68 31 60
mairie-centreville@ville-orleans.fr

Ouverture le lundi de 14h à 18h,
du mardi au vendredi
de 8h30 à 12h30 et de 13h30 à 17h,
et le samedi de 9h à 12h

LA SORTIE DE NOËL LA SAINT-NICOLAS DES COMPAGNONS CHALANDIERS

Dimanche 8 décembre, à partir de 10h, les Compagnons chalandiers d'Orléans seront sur le pont pour célébrer leur protecteur, saint Nicolas, sur le quai du Châtelet. Tout commencera par la bénédiction des toues et fûtreaux de l'association – *La Recouvrance, La Poterne, L'Étienne-Bury, Le Marigny II, Le Dunois* – avant l'offrande de fleurs à la Loire en hommage aux mariners disparus. Puis, comme chaque année depuis vingt ans, la statue de saint Nicolas sera portée en procession jusqu'à l'église Saint-Donatien pour la traditionnelle messe. À midi, le cortège rejoindra les Copains d'Sabord et leurs chants aux Halles Châtelet. Une célébration traditionnelle et ligérienne à (re)découvrir! ■ MARYLINE PRÉVOST



© JEAN PUYO

PORTRAIT LA DER DE ROGER

Trente-trois ans, comme un bon vieux 33 tours! Le 28 décembre, Roger tirera le rideau de sa boutique, Planète Claire, après plus de trente ans de passion au service des autres. « J'ai ouvert le 4 janvier 1992. J'avais auparavant travaillé pendant huit ans comme maquettiste à Juke-Box magazine et quatorze mois comme vendeur de disques boulevard Saint-Michel, à Paris. En m'installant ici, je ne savais pas trop où j'allais, mais j'avais envie d'être mon propre patron et d'avoir du contact avec les gens. » La musique sera « son » fil rouge, sa ligne de vie. « À la maison, on écoutait les vedettes et la variété du moment, du classique aussi, et ma mère m'emmenait voir des opérettes... » Il y a eu l'indispensable Tepazz, le « choc » Vince Taylor, les premiers titres achetés, les jours et les nuits à s'évader avec Higelin ou Statu Quo... Pour décrypter (un peu) le personnage, il faut pousser la porte de son « royaume » aux 10 000 vinyles et 2 000 CD d'occasion. Sur les murs, tout un monde punaisé, entre affiches, pochettes et tickets-souvenirs. Dans les bacs, les incontournables, des pépites, savamment dénichés et classés par le maître des lieux: rock, punk, jazz, musique afro, reggae..., en français, en anglais, avec d'autres accents. « L'important, c'est de rester curieux, sans a priori, et d'oser, de se laisser aller à la découverte. J'espère avoir su faire partager cette philosophie aux trois générations venues dans ma boutique et avoir répondu au mieux à leurs demandes. Mon bonheur, c'était la relation aux autres, d'amener quelqu'un vers de nouveaux horizons musicaux, de trouver le disque introuvable! » Au fil du temps, certains clients sont devenus des copains, des amis, ils n'allaient pas à Planète Claire mais « chez Roger »! Sûr que le disquaire de la rue Croix-de-Malte va manquer. « Je ne pense pas au dernier jour, mais je serai forcément ému. » Cette page tournée, il continuera à faire les salons, à « vivre la musique » dans les salles de concert. « Je ne peux pas faire autrement », sourit-il. Alors, comme c'est la Der, on dit merci Roger! ■

MARYLINE PRÉVOST

MARCHÉS

→ DÉMÉNAGEMENTS DES MARCHÉS

Pendant les festivités de Noël, les marchés sont déplacés: le marché alimentaire du mercredi, de la place de la République, est transféré place De-Gaulle jusqu'au 15 janvier; le marché aux livres du vendredi, de la place du Martroi, est transféré sur la partie haute de la rue Royale, et le marché alimentaire nocturne du vendredi, place du Martroi, est transféré place De-Gaulle, jusqu'au 17 janvier.

→ MARCHÉ DES HALLES-CHÂTELET,

du mardi au samedi, de 7h30 à 19h, et le dimanche, de 7h30 à 12h30

BLOC-NOTES

MERCREDI 4 DÉCEMBRE

Réunion publique « Bourgogne village », à 19h, à la salle Eiffel, 17, rue de la Tour-Neuve

MERCREDI 11 DÉCEMBRE

Réunion publique sur la rénovation de l'église Notre-Dame-de-Recouvrance, à 19h, à la salle des Chats-Ferrés

COMMERCE

REPRISE DU SALON DE COIFFURE

Au 75 de la rue du Faubourg-Madeleine, à l'angle de la rue du Commandant de Poli, le salon de coiffure du quartier a fait peau neuve. En juillet dernier, Ophélie Meghzouchene, âgée de 33 ans et originaire de Montargis, a repris l'ancien salon Mad's Coiff, dont la gérante, Dominique, est partie à la retraite. Elle a renommé l'établissement Salon by L', pour sa fille, Leylana. Pour Ophélie, ce métier est une passion. « Depuis que j'ai 4 ans, je suis attirée par les cheveux. J'ai envie de les toucher, de les coiffer. » Accompagnée d'un jeune apprenti, elle propose tous types de coupes, balayages, colorations, brushings et soins, homme ou femme. « Je suis également visagiste, je m'adapte au style et à la morphologie des personnes. » ■

MINA QASSYM

➔ Salon by L', 75, rue de Faubourg-Madeleine, ouvert du mardi au vendredi, de 9h30 à 18h30, et le samedi, de 9h à 16h, en continu



© JEAN ROUVO



Noël aux balcons

Quelques branches de sapin à sa fenêtre ou sur son balcon... Et c'est un petit air de fête en plus! Comme de tradition, la mairie d'Orléans propose une distribution de branches de sapin aux habitants du quartier. Rendez-vous le jeudi 5 décembre, de 16h à 18h, sur le marché Dunois, place Dunois; le dimanche 8 décembre, de 10h à 12h, sur le marché Madeleine, allées Pierre-Chevallier. Pour l'inspiration déco, à vous de jouer! ■

RENCONTRER VOS ÉLUS DE QUARTIER



Nadia Labadie et Évrard Lablée

→ Jeudi 5 décembre, de 16h à 18h, sur le marché Dunois

Nadia Labadie et Natalie Lapertot

→ Dimanche 8 déc., de 10h à 12h, sur le marché Madeleine



Nadia Labadie, adjointe au maire pour le secteur Ouest (Madeleine, Dunois, Châteaudun, Faubourg-Bannier)



Natalie Lapertot, pour le secteur Madeleine



Évrard Lablée, pour le secteur Dunois

MAIRIE DE PROXIMITÉ

99, faubourg Madeleine
02 38 72 56 13
mairie-ouest@ville-orleans.fr

Ouverture le lundi, de 14h à 18h, du mardi au vendredi, de 8h30 à 12h30 et de 13h30 à 17h, et le samedi, de 9h à 12h

MARCHÉS

→ **MARCHÉ DUNOIS**, le jeudi, de 15h à 19h30

→ **MARCHÉ MADELEINE**, allées Pierre-Chevallier, le dimanche, de 7h30 à 12h30

BLOC-NOTES

JEUDI 19 DÉCEMBRE
Concert de Noël à la harpe (ouvert au public extérieur) à partir de 15h, au sein de la résidence Sainte-Cécile, 11, place d'Armes

LA SORTIE DE NOËL LA FÊTE AU CENTRE

Il y aura un spectacle, un repas, de la musique... et une ambiance de fête! Le vendredi 20 décembre, l'Aselo Madeleine invite les usagers du centre social et les habitants du quartier à se retrouver, dès 18h30, pour passer un moment intergénérationnel. Tout le monde mettra la main à la pâte, les usagers cuisineront les plats, et la partie musique sera assurée par les agents de l'Aselo. Mais pour le spectacle, surprise... Si l'accès est libre et gratuit, une participation aux frais, calculée en fonction du quotient familial, sera demandée pour le repas. Attention, le nombre de places étant limité, pour participer, il faut s'inscrire (jusqu'au lundi 16 décembre inclus) au 02 38 88 77 21. Bonnes fêtes! ■

MARYLINE PRÉVOST

PROXIMITÉ L'ACCUEIL DES NOUVEAUX HABITANTS

C'était une première. Le jeudi 7 novembre, à l'invitation de la mairie de proximité, les nouveaux habitants des quartiers Ouest se sont retrouvés à l'Ehpad Sainte-Cécile pour un moment d'échange et de découverte. Pendant cet accueil, le public (une vingtaine de personnes) a ainsi pu s'informer sur le rôle et les missions de la mairie de proximité, ainsi que sur la participation citoyenne au travers des groupes Orléans proximité. Nadia Labadie, adjointe au maire pour le secteur Ouest, et Évrard Lablée, conseiller délégué pour le secteur Dunois, ont également abordé les projets en cours ou à venir, telle la requalification des rues ou des mails, mais aussi présenté le parc Berthe-Morisor, un lieu devenu incontournable dans le quartier. La soirée s'est conclue autour d'un verre... avec l'engagement de se retrouver pour une deuxième édition, au printemps prochain. ■

MARYLINE PRÉVOST



© MAIRIE D'ORLÉANS



© JEAN POYO

INITIATIVE LA FABRIQUE D'HUGO, LA RECETTE RESTAURATION-INCLUSION

Comment faire d'une difficulté le déclic pour un projet professionnel? Sophie et Éric Voydie, eux, ont décidé de forcer le destin. « Nous nous sommes lancés dans cette entreprise pour une raison très simple, confie Éric. Nous voulions créer l'emploi d'Hugo, notre fils autiste de 17 ans. Il faut savoir que le taux de chômage pour les personnes porteuses de ce trouble s'élève actuellement à plus de 90%! Pour nous, il était hors de question qu'Hugo, sorti du système scolaire en juin après sa 3^e Ulys, reste à la maison sans perspective, et sans lien avec le monde extérieur. Notre but, celui de tout parent, est que notre enfant acquière le plus d'autonomie possible. » Le choix de l'activité a été dicté par la passion d'Hugo, tout petit, pour la cuisine. Ainsi, il y a quelques semaines, La Fabrique d'Hugo a ouvert ses portes, rue du Faubourg-Madeleine. Derrière les fourneaux, Hugo, commis de cuisine, Rémi, son cousin, cuisinier et pâtissier de métier de retour de La Réunion, et le couple de parents-enseignants. Hugo dispose d'un poste adapté conçu avec une ergothérapeute et suit, sur une tablette, grâce à un tutoriel également créé pour l'occasion, les consignes des tâches à réaliser chaque jour. L'établissement propose une carte courte cuisinée sur place – dont des spécialités réunionnaises – à base de produits locaux et de saison. Les plats sont à emporter, à commander en click and collect ou en version traiteur, ou à manger dans le petit espace restauration. Dans sa mission, chacun tient son rôle. Hugo le premier, entre préparation des aliments et service. « J'aime ce que je fais et travailler avec ma famille, souligne-t-il. J'aime aussi échanger avec les gens. » Une démarche inclusive et une histoire de volonté à saluer! ■

MARYLINE PRÉVOST

■ La Fabrique d'Hugo, 66^{bis}, rue du Faubourg-Madeleine

Tél. 06 34 84 52 53 - lafabriquedhugo.fr

Ouvert le lundi, de 9h à 14h, du mardi au vendredi, de 9h à 14h et de 18h à 21h



DANS MON QUARTIER... nord

Des jeux à vos pieds

Les enfants ont déjà pris leurs marques... Depuis quelques semaines, un serpent (!) et d'autres jeux ludiques « décorent » le parvis du groupe scolaire Pierre-Ségelle et du gymnase de la Gare. L'occasion pour chacun de s'amuser avec les copains et de profiter d'un nouvel équipement - mis en place par la Ville - haut en couleurs !



© JÉRÔME GRELET



Noël aux balcons

Quelques branches de sapin à sa fenêtre ou sur son balcon... Et c'est un petit air de fête en plus ! Comme de tradition, la mairie d'Orléans propose une distribution de branches de sapin aux habitants du quartier en présence du Père Noël. Rendez-vous le mardi 3 décembre, de 9h30 à 11h30, sur le marché Blossières, rue Jean-Baptiste-Perronneau ; le mercredi 4 décembre, de 9h30 à 11h30, sur le marché Gare, place Charles-d'Orléans. Pour l'inspiration déco, à vous de jouer ! ■

MAISON DE LA RÉUSSITE DÉMÉNAGEMENT DES LOCAUX

La ville d'Orléans dispose de quatre Maisons de la réussite, chacune située dans un quartier prioritaire de la ville. Celle des Blossières vient tout juste de déménager, à quelques numéros de rue. Elle occupe désormais les anciens locaux de la mairie de proximité des quartiers Nord, 11 rue Charles-le-Chaue, pour un meilleur accueil des publics. Les Maisons de la réussite sont ouvertes à tous et permettent aux habitants de trouver une aide et un accompagnement face aux problématiques du quotidien, auprès du service prévention-médiation-réussite, du service réussite éducative, du service éducatif de prévention et du Carrefour des parents. ■

MINA QASSYM

➤ **Maison de la réussite des Blossières, 11 rue Charles-le-Chaue, du lundi au jeudi, de 9h15 à 12h30 puis de 13h15 à 18h (sauf le vendredi, jusqu'à 17h)**



© JÉRÔME GRELET

RENCONTRER VOS ÉLUS DE QUARTIER



Corine Parayre,
adjointe au maire pour
les quartiers Nord
(Acacias, Blossières,
Murlins, Gare, Pasteur,
Saint-Vincent)



**Gauthier
Dabout,**
pour le secteur
Acacias, Blossières
Murlins

Corine Parayre et Gauthier Dabout

→ Mardi 3 décembre, de 9h30 à 11h30, sur le marché Blossières (et aussi le 14/01/2025)

Corine Parayre

→ Mercredi 4 décembre, de 9h30 à 11h30, sur le marché Gare (et aussi le 22/01/2025)

→ Samedi 28 décembre, de 10h à 12h, sur rdv, en mairie de prox. (et aussi le 25/01/2025)

MAIRIE DE PROXIMITÉ

16, rue Charles-le-Chaue
Tél. 02 38 43 94 44
mairie-nord@ville-orleans.fr

*Ouverture le lundi, de 14h à 18h,
du mardi au vendredi,
de 8h30 à 12h30 et de 13h30 à
17h, et le samedi, de 9h à 12h*

MARCHÉS

→ **MARCHÉ BLOSSIÈRES,**
rue J.-B. Perronneau: le mardi,
de 7h30 à 12h30

→ **MARCHÉ GARE,**
place Charles-d'Orléans: le mercredi,
de 7h30 à 12h30

→ **MARCHÉ À LA BROCANTE,**
boulevard Alexandre-Martin:
le samedi, de 7h à 13h

LA SORTIE DE NOËL COMME UN AIR DE FÊTE

Le décor est dans la place... et les rues! Depuis 2020, pour Noël, l'association Blossières initiatives, avec ses bénévoles et les habitants volontaires, met de la couleur et des guirlandes dans le quartier. Cette année, les créations, « toujours faites maison, avec des matériaux recyclés ou récupérés », seront visibles, qui sur les grilles des écoles Mermoz et Bastié-Boucher, rue Charles-lè-Chauvé, qui place de La Nouvelle-Orléans, ou encore sur le château d'eau! Des résidents du quartier et des gardiens d'immeubles s'associent également à l'initiative en décorant leurs maisons et les halls, comme rue Jacques-Groslot et rue Robert-le-Pieux. Boules, sujets de papier, étoiles brillantes seront installés dès la deuxième semaine de décembre. Venez les découvrir en famille pour profiter de cet air de fête... mais aussi pour saluer l'engagement des « petites mains » magiques des Blossières. ■

MARYLINE. PRÉVOST



RENCONTRE « VIS MA VIE » DE JARDINIER

Alors que la brume se dissipe à peine dans le parc Louis-Pasteur, un petit attroupement se crée devant le potager. Il est 8h30. Des membres d'Orléans proximité et des habitants des quartiers Nord ont répondu à l'invitation de Corine Parayre, adjointe au maire, à rencontrer, ce 6 novembre, des agents des espaces verts. Une formule qui a connu un premier épisode, le 17 septembre, avec des agents de propreté, et qui vise à mettre en valeur « non seulement des lieux emblématiques de nos quartiers, mais aussi les équipes qui y travaillent et qui interviennent dans des domaines-clés de notre quotidien », souligne Corine Parayre. Au sein du pôle nord-ouest, 18 agents prennent soin des espaces verts, « les parcs, les jardins, sans oublier les pelouses et les massifs sur l'espace public », signale Karen Balloux, responsable technique du secteur. Un

métier exigeant mais passionnant, dont l'exercice se renouvelle sans cesse. « À partir d'une liste de plantes que j'élabore à chaque saison, le centre de production horticole de la Ville réalise les semis, indique Victor Krizic, responsable du potager depuis deux ans. Nous essayons d'avoir une approche écologique, nous n'utilisons pas de produits phytosanitaires, et ce que nous récoltons va à l'épicerie solidaire du CCAS. » Ou aux petits gourmands, à qui les jardiniers sont heureux d'offrir les magnifiques fraises du potager du parc Louis-Pasteur! ■

ARMELLE DI TOMMASO

➤ **Atelier "vis ma vie", avec le placier du marché des Blossières, mardi 14 janvier 2025, à 8h30**



© JHÉROME GRELET

BLOC-NOTES

MARDI 17 DÉCEMBRE

Rencontre en bas d'immeuble avec les habitants du quartier Acacias, à 19h, rendez-vous rue de la Bourie-Rouge (à hauteur du numéro 80)

JEUDI 19 DÉCEMBRE

Goûter festif avec les commerçants, enfants, riverains, pour la finalisation de la 1^{re} tranche de travaux de la rue Charles-le-Chauvé, à 16h, rendez-vous à hauteur du n°23 (préau) de la rue

LUNDI 23 DÉCEMBRE

Rencontre en bas d'immeuble avec les habitants du quartier Blossières, à 19h, rendez-vous rue des Fusillés 1914-1944 (à hauteur du n° 11)



DANS MON QUARTIER... est

UNION PÉTANQUE ARGONNAISE 30 ANS DE PRÉSIDENTENCE POUR LAURENT GIRAULT



© JÉRÔME GRELET

Laurent Girault vient d'être réélu à la présidence de l'Union Pétañque Argonnaise

Au lendemain du quatrième National de pétanque d'Orléans (qui s'est déroulé les 16 et 17 novembre), l'Union pétanque argonnaise fête ses trente ans. Autant de temps passé à la tête de l'association pour Laurent Girault, fraîchement réélu pour un mandat de quatre ans. Aujourd'hui, c'est avec beaucoup d'émotion qu'il regarde derrière lui. L'UPA a été créée en 1995, au pied des immeubles Paul-Lemesle. C'est l'histoire de quatre camarades qui ont eu envie de créer ensemble un club de quartier authentique autour d'une passion commune : la pétanque. « J'ai consacré ma vie à l'Union pétanque argonnaise ; souligne Laurent Girault. Je suis très fier de tout ce qui a été accompli avec l'équipe de bénévoles. Il y a eu des moments forts et beaucoup de solidarité, l'organisation de notre premier tournoi international... » Le président de l'UPA évoque avec nostalgie les débuts, le déménagement du club, l'entraide. Il remercie la mairie et les élus d'Orléans pour leur confiance, avant d'avouer qu'il souhaite « passer la main à un p'tit jeune, lors des prochaines élections du club ! ». Mais toujours en gardant un pied dedans, bien évidemment ! ■

MINA QASSYM

➤ Coupe de Noël de pétanque jeunes, samedi 14 décembre, au bouldrome du Belneuf

Jeannine, au fil de la vie...

Le 8 novembre dernier, Jeannine Charpentier a été célébrée comme il se doit, à la résidence Domitys. L'ancienne couturière « sur mesure » fêtait ses 100 ans ! L'occasion de se souvenir... sa jeunesse, M^{me} Thovin, sa directrice à l'école Château-Gaillard, André, son mari entrepreneur, ses cinq enfants, sa retraite à Vienne-en-Val, puis son retour en 2013, à l'Argonne, quartier de l'enfance et l'arrivée à Domitys. Une belle et longue vie bien remplie ! ■

MARYLINE PRÉVOST

© JEAN PUYO



RDV

RENCONTRER VOS ÉLUES DE QUARTIER



Florence Carré,
adjointe au maire
pour les quartiers Est :
Barrière-Saint-Marc,
Argonne, Saint-Marc,
Faubourg-Bourgogne



Régine Bréant,
pour le secteur
Barrière-Saint-Marc

Florence Carré

→ Samedi 7 décembre, de 10h à 12h, sur le quai du Roi
→ Vendredi 13 décembre, de 10h à 12h, sur le marché de l'Argonne

MAIRIE DE PROXIMITÉ

1, place Mozart - 02 38 68 43 03
mairie-est@ville-orleans.fr

Ouverture le lundi, de 14h à 18h,
du mardi au vendredi,
de 8h30 à 12h30 et de 13h30
à 17h, et le samedi, de 9h à 12h

MARCHÉS

→ MARCHÉ DE L'ARGONNE
place du Marché, le vendredi,
de 7h30 à 12h30

→ MARCHÉ QUAI DU ROI
le samedi, de 7h30 à 12h30

LA SORTIE DE NOËL CHERCHEZ LE MOTIF

Ici, une façade, là, un détail architectural, là encore, un immeuble... Le mercredi 18 décembre, à 14h, le service Ville d'art et d'histoire de la mairie d'Orléans invite les enfants, de 6 à 12 ans, à exercer leur sens de l'observation dans le quartier de l'Argonne. Pendant cette « chasse aux motifs » gratuite, un support-jeu est remis aux « enquêteurs », sur lequel figurent les détails à retrouver autour de soi, avec les indications de la guide. Les participants – enfants avec un adulte accompagnateur – doivent s'inscrire auprès de l'office de tourisme d'Orléans Métropole (23, place du Martroi, 02 38 24 05 05). Alors, pour découvrir un quartier toujours en évolution, on lève les yeux, on est attentif, et l'on part à la recherche des indices! ■

MARYLINE PRÉVOST



Noël aux balcons

Quelques branches de sapin à sa fenêtre ou sur son balcon... Et c'est un petit air de fête en plus! Comme de tradition, la mairie d'Orléans propose une distribution de branches de sapin aux habitants du quartier. Rendez-vous le samedi 7 décembre, de 10h à 12h, sur le marché du quai du Roi; le mardi 10 décembre, de 16h30 à 18h, sur le parvis de l'école Michel-de-la-Fournière; et le vendredi 13 décembre, de 10h à 12h, sur le marché de l'Argonne, rue Paul-Lemesle. Pour l'inspiration déco, à vous de jouer! ■

BLOC-NOTES

MARDI 10 DÉCEMBRE

Permanence « Maison du projet -Anru », de 14h à 17h, salle Mozart, 1, place Mozart

VENREDI 20 DÉCEMBRE

Permanence « Maison du projet -Anru », de 10h à 12h, sur le marché de l'Argonne



© JHÉROME GRELET

URBANISME CRÉATION D'UNE MICRO-FORÊT

À l'intersection du parc des Houx et de la rue Jeanne-Jugan, le square du même nom vient de se transformer en une micro-forêt. Cette dernière a été conçue par les services de la Ville, en concertation avec le foncier, pour résoudre la problématique de squat à cet endroit, à la suite de plaintes des habitants de la résidence privée adjacente. Le site est désormais clos, et des rondes de la police municipale sont prévues. « Nous plantons des arbres jeunes de manière suffisamment dense – cinq par mètre carré. Le principe est de laisser la sélection naturelle se faire, afin de créer une forêt plus rapidement », explique Alexandra Bonnamy, responsable technique du secteur. L'autre avantage de la micro-forêt est d'apporter un espace de fraîcheur en centre-ville, dans ce lieu classé « cœur d'îlot » par le Plan local d'urbanisme métropolitain (Plum). ■

MINA QASSYM



Saint-Marceau

Les champions au filet

Le 26 octobre dernier, le club Saint-Marceau Orléans tennis de table a accueilli, au gymnase Barthélémy, le 1^{er} Master national handisport de tennis de table. Cette nouvelle compétition visait à créer un classement national par catégories, classes et genres. Les quarante-huit meilleurs parapongistes présents – dont certains champions du monde, médaillés olympiques et participants aux JO de Paris - ont pu apprécier l'accueil chaleureux du public. ■

MARYLINE PRÉVOST



© JHÉRÔME GRELET

COMMERCE CHEZ LA BOURGEOISE

Audrey Akomo, ancienne agente d'escala dans une grande compagnie aérienne, vous accueille depuis août dernier dans son restaurant africain, Chez la Bourgeoise – du surnom que lui donnent affectueusement ses amis en raison de son attirance pour le « chic », qui transparaît au sein de son établissement à la décoration raffinée. D'origine camerounaise, la jeune femme maîtrise la cuisine de son pays à la perfection. « J'aime recevoir, je cuisine tout le temps. Des proches me commandaient même des plats pour des repas ou des événements, confie-t-elle. J'ai fini par entamer les démarches pour me reconverter, après le passage du Covid-19. » Plats en sauce, viandes, poissons grillés, spécialités camerounaises et ivoiriennes, la carte ne manquera pas de vous mettre l'eau à la bouche. Le best-seller ? Le « ndolè », un plat en sauce à base d'arachide blanchie, de feuilles amères, d'écrevisses, de crevettes séchées, d'oignon, d'ail et de bâtons de manioc. Sur place ou à emporter, avec une formule du midi très abordable. ■

MINA QASSYM

➤ **Chez la Bourgeoise, 3, rue de Saint-Marceau**
Ouvert du mardi au vendredi de 12h à 14h30 puis de 18h30 à 23h, et les samedi et dimanche de 12h à 2h du matin



© JEAN PÉRY

RENCONTRER VOS ÉLUS DE QUARTIER



Virginie Marchand,
adjointe au maire
pour le quartier
Saint-Marceau



William Chancerelle,
pour le secteur
ouest
de Saint-Marceau



Virginie Marchand
→ Jeudi 12 décembre, de 10h à 12h, sur le marché, rue Eugène-Turbat, avec distribution de branches de sapin
→ Samedi 25 janvier, de 10h30 à 12h, sans rendez-vous, en mairie de proximité de Saint-Marceau

MAIRIE DE PROXIMITÉ

57, avenue de la Mouillère
02 38 56 54 68
mairie-saintmarceau@ville-orleans.fr

Ouverture le lundi, de 14h à 18h,
du mardi au vendredi,
de 8h30 à 12h30 et de 13h30 à 17h,
et le samedi, de 9h à 12h

MARCHÉS

→ **MARCHÉ PLACE DE LA BASCULE,**
le mardi, de 7h30 à 12h30
→ **MARCHÉ RUE EUGÈNE-TURBAT,**
le jeudi, de 7h30 à 12h30



LA SORTIE DE NOËL LE PÈRE NOËL À SAINT-MARCEAU

Promis, il sera là! Mais le père Noël ne sera pas le seul dans la serre du Jardin des plantes (avenue de Saint-Mesmin), en ce jour de fête. Le vendredi 6 décembre, de 17h à 19h30, les enfants de l'école du Jardin des plantes, ainsi que la chorale du club de La Cigogne, entonneront des chants traditionnels. Les retardataires pourront également déposer leur précieux courrier dans la boîte aux lettres mise à leur disposition. Ce rendez-vous, orchestré par le groupe Orléans proximité « Noël à Saint-Marceau » avec ses partenaires, dont le comité de quartier Orléans - Saint-Marceau, se conclura par un goûter avec vin et chocolat chauds... sans oublier la distribution des branches de sapin pour la déco maison. Ho, ho, ho! ■

MARYLINE PRÉVOST



Noël aux balcons

Quelques branches de sapin à sa fenêtre ou sur son balcon... Et c'est un petit air de fête en plus! Comme de tradition, la mairie d'Orléans propose une distribution de branches de sapin aux habitants du quartier. Rendez-vous le vendredi 6 décembre, à 17h, dans la serre du Jardin des plantes, avenue de Saint-Mesmin, dans le cadre des festivités « Noël à Saint-Marceau »; le jeudi 12 décembre, de 10h à 12h, sur le marché rue Eugène-Turbat. Pour l'inspiration déco, à vous de jouer! ■



PRÉSERVER L'IDENTITÉ ET LE CHARME DE SAINT-MARCEAU

Forte affluence, ce 20 novembre, au gymnase Chardon, pour l'avant-dernier des forums de quartier 2024. En préambule de ce temps d'échanges, Serge Grouard, maire d'Orléans, a salué l'équipe à l'œuvre à Saint-Marceau : « Elle fait le maximum pour répondre aux demandes du quotidien : 13 800 prestations délivrées en 2023 par la mairie de proximité et plus de 10 000 personnes accueillies. C'est impressionnant. » Les forums de quartier sont des temps privilégiés pour échanger avec les élus et les services. « Nous avons des retours positifs sur cette nouvelle formule, mais j'entends aussi ceux qui appréciaient les assemblées générales de quartier. Nous allons donc regarder pour faire un mix des deux, en maintenant les forums et en refaisant ici ou là, des réunions publiques. » Aujourd'hui, tout projet ou réalisation à venir fait l'objet d'une réunion « pour prendre en compte ce que vous dites. Tous les avis sont les bienvenus car vous avez la connaissance du terrain, et elle est irremplaçable. »

Parmi les stands les plus prisés de ce forum, celui de l'espace public avec le programme de rénovation des rues. La liste des voies refaites est conséquente : Saint-Marceau et la place Domrémy, Vaucouleurs, Guignegault, le rond-point Candolle... À venir, les rues Tudelle, Lièvre-d'Or, Dante-Alighieri, Vieille-Levée, de La Fontaine, de la Bascule, de la Croix-de-la-Pucelle, Jules-Gouchault et des Lavandières.

En matière d'urbanisme, Saint-Marceau s'est beaucoup développé depuis 30 ans et « certains demandent à ce que nous fassions une pause! Sachez que j'ai refusé des projets, afin de préserver l'identité et le charme du quartier. » Pour ces raisons, la voilure du programme Val Ouest a été considérablement réduite.

Au sujet de la sécurité routière. « Il y a une dégradation des comportements avec, récemment, des accidents mortels ou très graves. » Le point de situation avec la Préfète, la Procureure de la République et les services de police et de gendarmerie va se décliner en plan d'actions à plusieurs volets, dont des sanctions appliquées avec une plus grande fermeté. ■

A. D. I.

-> **À noter :** en décembre, une expérimentation de rue scolaire, avec fermeture temporaire aux abords de l'école du Jardin des plantes, va être menée par la Mairie dans le cadre du projet de requalification des rues Dante-Alighieri et Vieille-Levée.



© JEAN PINGO



LES FLÈCHES AVANT LA FLÈCHE

1512
construction
du 1^{er} clocher

1568
destruction
de la cathé-
drale lors des
guerres de
religion, des
protestants
provoquent
l'effondrement
des piliers de
la croisée du
transept

DE 1642 À 1662
construction
de la flèche
par Jacques
Lemercier,
démolie en
1691 car jugée
trop « lourde »

DE 1708 À 1723
reconstruction
d'une flèche
par Guillaume
Hénault

**À PARTIR
DE 1850**
la flèche
est jugée
vétuste et
dangereuse

1856
premiers
dessins de
l'architecte
Émile
Boeswillwald

DÉCEMBRE 1857
après
démolition
de la flèche
construite
au 18^e siècle,
lancement
du chantier de
construction

7 MAI 1859
après deux
ans de
travaux,
inauguration
de la flèche
dans le cadre
des Fêtes de
Jeanne d'Arc



Huit aigles et 24 gargouilles ornent la flèche.

La flèche de la cathédrale Sainte-Croix... en contrepoint de Notre-Dame

À PARTIR DU SAMEDI 7 DÉCEMBRE, PLUS DE CINQ ANS APRÈS L'INCENDIE DU 15 AVRIL 2019, LA CATHÉDRALE NOTRE-DAME DE PARIS ROUVRIRA SES PORTES AU PUBLIC. L'OCCASION DE REVENIR SUR LA PARENTÉ ENTRE LA FLÈCHE DE LA CATHÉDRALE SAINTE-CROIX D'ORLÉANS ET CELLE DE L'ÉDIFICE PARISIEN.

On a l'habitude de dire que la flèche de la cathédrale Sainte-Croix d'Orléans est la "sœur jumelle" de celle de Notre-Dame de Paris, souligne Thibaut Noyelle, conservateur des monuments historiques à la Direction régionale des affaires culturelles Centre-Val de Loire. *Ce n'est pas forcément exact, car leur composition architecturale et leur ornementation présentent de nombreuses différences.* » Pendant ces trois dernières années, les architectes en chef des Monuments historiques en charge de la réhabilitation de la cathédrale Notre-Dame de Paris vont cependant venir régulièrement à Orléans pour faire des relevés et collecter des informations *in situ* sur les « dessous » de la flèche orléanaise.

Car, et là est le lien, les deux structures sont nées dans l'esprit et entre les mains des mêmes hommes. D'un côté, l'architecte Émile Boeswillwald (1815-1896), de l'autre, le charpentier Auguste Bellu (1796-1862). *« Viollet-le-Duc avait une mission d'expertise et était associé à Émile Boeswillwald sur le chantier de Sainte-Croix, ils se retrouveront donc tout naturellement autour du projet de Notre-Dame. »* À Orléans, le ministère des Cultes valide et finance le chantier soutenu par l'évêque Félix Dupanloup. *« La flèche de Sainte-Croix sera elle-même inspirée par celle, du début du 16^e siècle, de la cathédrale d'Amiens, rappelle Thibaut Noyelle. Émile Boeswillwald dessine les premiers plans en 1856, et la construction débute en décembre 1857. »*

Le modèle en aiguille à deux étages est de style néogothique. L'exercice pour le duo « bâtisseur » Boeswillwald-Bellu consiste à se replonger dans les techniques traditionnelles anciennes, avec une référence forte au style gothique. Aux côtés de l'entreprise Bellu, en charge de la charpente, les ateliers Durand apportent leur savoir-faire et leur expérience pour la partie plomberie d'art. Les tables de plomb sont préparées à l'avance et assemblées sur la charpente, soutenues par des pattes en cuivre fichées dans le bois pour leur maintien. Certains ornements de décor de la structure d'alors sont recouverts de dorure. De forme octogonale, elle présente gargouilles, crochets, fleurons, *« inspirés de la fin du Moyen Âge »*. Des aigles y figurent également. Peut-être s'agit-il d'une évocation du Second Empire, mais cela reste de l'ordre de l'hypothèse. Côté dimensions, elle mesure 96 mètres – comme celle de Notre-Dame – et a probablement nécessité l'utilisation de 500 tonnes de bois et de 250 tonnes de plomb. À noter que toutes les cathédrales ne présentent pas de flèche... Symbole d'élévation et de spiritualité, leur construction impliquait une grande maîtrise technique, notamment pour éviter qu'elles ne vrillent.

« Les architectes, artisans et compagnons ont toujours su trouver les solutions les meilleures et faire évoluer leur savoir, au gré des projets. » Depuis plus de cent soixante ans, la flèche de la cathédrale Sainte-Croix se dresse au cœur de la cité ligérienne. Une longue silhouette, visible de loin... à l'instar de celle qui fait son retour dans le ciel parisien. ■

MARYLINE PRÉVOST

Remerciements à Thibaut Noyelle et Nathalie Arbaret, de la Drac Centre-Val de Loire, et au Centre des monuments nationaux.



Motif réalisé par les plombiers d'art permettant l'évacuation de l'eau par les gargouilles.



Vue de l'intérieur de la flèche. Sa construction nécessitait une grande maîtrise technique.

Qu'y pied du sapin

POUR LA LISTE AU PÈRE NOËL, VOICI UNE SÉLECTION D'OUVRAGES ÉCRITS PAR DES AUTEURS LOCAUX, PUBLIÉS PAR DES MAISONS D'ÉDITIONS DE LA MÉTROPOLE, OU TRAITANT DE FAITS ET/OU DE PERSONNAGES DE LA RÉGION.

ROMANS - POLARS



Reine de l'Ouest
H. Lenoir

Éditions Sarbacane

Boston, 1892. Dans le Grand Ouest, entre les faussaires charmeurs, les madames de lupanar, les hors-la-loi rugueux, les majors poivre et sel, les héritières en fleur et

autres rencontres fascinantes, ce livre conduira la jeune lectrice avertie (attention, certaines scènes sont suggestives) à incarner Miss Jones. Tous les destins sont permis.

Franccœur - À nous la vie d'artiste!

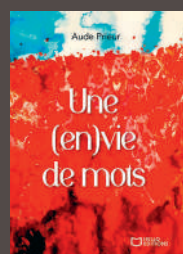
Marie-Aude Murail et Constance Robert-Murail

Éditions L'école des loisirs

Nés dans un coin reculé du Berry, Anna, Isidore, Marceau et Olympia, vont devoir échapper à la maladie, à la misère et aux balles des fusils. Ce livre est le cri du cœur des jeunes Dupin et le cri de ralliement de toute la génération romantique. Écrit par le duo Murail, mère et fille, un voyage dans le temps et les arts plein de souffle.



POÉSIE



Une (en) vie de mots
Aude Prieur

Hello éditions

Dans ce recueil de vingt-huit poèmes, l'autrice orléanaise évoque l'amour, la souffrance, le temps qui passe, la beauté du monde... Tantôt

intimes, tantôt universels, les textes amènent le lecteur dans une vision singulière du monde.

ESSAIS - POLITIQUE



Orléans et son baraque-boom - Ou l'envers des Trente Glorieuses
Sylvie Blanchet

Éditions Graveurs de mémoire

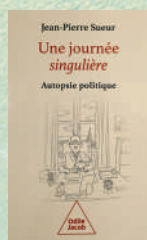
Après guerre, à Orléans, des logements provisoires ont fleuri sur pas moins de 27 sites. Dans cet ouvrage, Sylvie Blanchet revient, avec détails, sur leur histoire, notamment dans le secteur des Groues, mais aussi sur la vie et le quotidien des enfants, des femmes et des hommes qui y vivaient, tant bien que mal.

Une Journée singulière - Autopsie politique

Jean-Pierre Sueur

Éditions Odile Jacob

Une histoire insolite, nourrie par la longue expérience de Jean-Pierre Sueur au cœur de la politique locale et nationale. L'ancien sénateur revient, avec une distance ironique, sur des événements datant d'il y a vingt ans, distance permettant une mise en perspective et de mesurer à quel point les faits demeurent, pour l'essentiel, terriblement actuels.



BIOGRAPHIES

Là-bas mon amour, l'archipel oublié

Michèle Devinant-Romero

Éditions Regain de lecture

Michèle Desbordes (1940-2006) est au cœur de cet ouvrage. Une histoire pour dire ce



que représentèrent ses années en Guadeloupe dans son devenir de femme libre et d'écrivaine. Une histoire vraie et rêvée, nourrie de témoignages, de souvenirs recueillis, de recherches dans ses œuvres et dans ses archives conservées à la Médiathèque d'Orléans... Une histoire d'amitié, aussi, entre le personnage central du livre et son autrice.

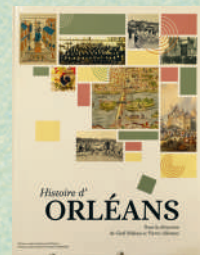
HISTOIRE - GÉOGRAPHIE - SCIENCES SOCIALES

Histoire d'Orléans

Gaël Rideau (direction), Pierre Allorant (direction) - Collectif

Éditions Presses universitaires de Rennes - Histoire de ville

Si Orléans, de Jeanne d'Arc à juin 1940, tient une place symbolique centrale, son image de ville tranquille est à revisiter. Grâce aux récents apports des fouilles archéologiques, des recherches universitaires et des écrits privés d'Orléanais, cet ouvrage s'intéresse autant à l'histoire, « par en bas », des gens ordinaires qu'aux grands événements qui ont marqué la ville. Une approche originale et enrichie d'une iconographie inédite valorisant les collections des archives.



La Révolution oubliée - Orléans, 1789-1820

Pierre Serna

CNRS éditions

Il ne se serait rien passé à Orléans pendant la Révolution.



Aucune rue, aucune plaque, aucun monument ne vient dire quel fut cet événement. L'auteur porte un nouveau regard sur cette histoire effacée, pour lui rendre la force de ses débats, de ses tensions sociales, de ses luttes...



BEAUX LIVRES

Orléans et sa métropole: vues d'en O
Photographies, Didier Depoorter;
textes, Édith Combe

Didier Depoorter invite à découvrir, vus d'en haut (et avec un drone), les nombreux visages d'Orléans, des abords de la cathédrale aux ponts, de la Loire aux parcs et jardins, sans oublier le Festival de Loire et la vie noctambule. Les communes de la métropole ne sont pas oubliées dans cette vision originale.

La Loire, trésors culinaires, fleuve sauvage et nourricier

Christophe Hay, avec la collaboration d'Hélène Luzin, photographies de Guillaume Czerw, introduction et fiches techniques de Bénédicte Bortoli

Éditions de La Martinière

Le chef étoilé Christophe Hay présente, dans ce remarquable ouvrage richement illustré, vingt poissons d'eau douce en cinquante assiettes. Un hommage à la Loire, à la cuisine, et à tous ceux qui font la richesse de ce terroir.

JEUNESSE – BD – ROMANS



Marion

Binet – Larat

Éditions Dargaud

À 18 ans, Marion Larat, est victime d'un AVC massif. Commence alors son parcours de combattant(e) pour retrouver la locomotion et l'usage de la parole. Un médecin établit comme cause la prise quotidienne de la pilule, qui peut, dans de très rares cas, provoquer un AVC. Un témoignage puissant raconté avec humour et humanisme par Christian Binet.

Le Dernier des Zaru
Emmanuel Bourdier

Éditions Flammarion jeunesse

Depuis des décennies, les Zaru sont presque aussi célèbres que le père Noël, mais dans un autre style. Leur arbre généalogique ressemble à un vieux roncier tout tordu, mêlant mauvaises graines et mauvaise herbe. Arrive le dernier, avec une tête de Zaru, mais au caractère bien différent. Car ce « rejeton » est un gentil!



Prisonnière

Stanislas Gros

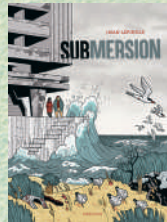
Éditions Carnets de sel
 « Qui suis-je? Et qu'est-ce que je fais ici? Pour quelle raison je suis enfermée? », s'interroge

la prisonnière, dans le noir quasi complet des cases. Elle cherche à s'échapper des griffes du savant fou Monoteuthis, nostalgique de l'époque du pétrole et des courses automobiles. Un récit d'aventures, drôle et écolo.

Submersion
Iwan Lépingle

Éditions Sarbacane

Wyatt était le plus prometteur de la fratrie Calloway. Différent de ses frères, Travis et Badger, qui se tuent à la tâche dans l'usine de tri des algues invasives de Shebkirk, un coin perdu de l'Écosse. Wyatt n'aurait pas dû mourir sur la route. Mais la police conclut à une perte de contrôle. Une enquête et un drame familial sur fond de dérèglement climatique.



Céleste et Lulu

Mélanie Potau, illustrations Gigi Bigoudi,

Ce premier ouvrage contient deux histoires illustrées pleines de douceur et de bienveillance, les valeurs chères à Céleste et Lulu. Disponible en précommande sur KissKissBankBank.



Georges Sand - Histoire de ma vie

Constance Robert-Murail

Éditions L'École des loisirs, collection Classiques abrégés

Lorsque George Sand entreprend d'écrire ses mémoires, elle est au sommet de son art et de sa notoriété. Cet ouvrage est un portrait plus intime, plus familial, où l'on retrouve son enfance, son mariage « raté », les étapes de son émancipation et ses débuts d'écrivain. On connaît la suite, une fabuleuse histoire à redécouvrir dans ce format abrégé.



Kiki Gaston a disparu!

Audrey van den Berg, illustrations Alexandra Jacquin

Éditions Walden

Mais où est donc passé Kiki? Le jeune garçon qui l'observe depuis



la fenêtre de sa chambre a oublié: le hérisson a grandi, a trouvé sa fiancée et est devenu papa, avec la naissance de choupissons. Un éveil à la vie qui grouille dans les jardins, ainsi qu'aux enjeux environnementaux.

ET AUSSI

Parole d'animaux, de Blanche Martire et Robin Malgat (livre textile) - Éditions Allez zou

Les Sœurs Mirabal - L'Envol des papillons, de Catherine Pelage et Sandrine Lucas - Éditions Regain de lecture

Sur le chemin de Reinette, d'Emmanuel Bourdier, illustrations François Ravard - Éditions Flammarion jeunesse

Fannie la renoueuse - Un récit des contes de la pieuvre, de Gess - Éditions Delcourt
La Proie et la Meute, de Simon François
 Éditions du Masque

Merci aux librairies Chantelivre, La Librairie nouvelle, Les Temps modernes et Jaune citron, ainsi qu'aux éditeurs.

LES VITRINES D'ORLÉANS

ENVIE DE FAIRE PLAISIR ?

CHÈQUE CADEAU 10€

Offrez les chèques cadeaux Vitrines d'Orléans !

D'une VALEUR DE 10 €, ils sont valables dans plus de 300 COMMERCEs de votre ville.

Mode & Accessoires • Beauté & Santé • Maison & Décoration • Culture & Loisirs
Goûts & Saveurs • Services & Formations • Hôtels • Restaurants

En vente au Bureau des Vitrines d'Orléans
3 place de la République, 45000 Orléans • 02 38 81 84 05
et sur notre site internet.

www.vitrines-orleans.com

Création : H&Médias

NOS rendez-vous

PROGRAMME /SORTIES
OCTOBRE/NOVEMBRE 2024
ORLÉANAISE DEPUIS 50 ANS

CABARET LE VOULEZ-VOUS

« Idoles »

- Jeudi 19 décembre

Déjeuner-Spectacle

LA VIE DEVANT SOI
ORLÉANAISE DEPUIS 50 ANS

IDOLES
DÉBUTER-SPECTACLE À VEV ORLÉANS

PRÉSENTATION DU NOUVEAU PROGRAMME DES SORTIES

- Jeudi 09 janvier à 14h30

La Vie Devant Soi vous souhaite d'agréables fêtes de fin d'année !

LA VIE DEVANT SOI est à votre écoute
du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 17h30
37 bis, quai de Prague - 45100 Orléans
Tram A arrêt Tourelles-Dauphine / Lignes Bus 1, 5, 16
02 38 73 56 72

DICTIONNAIRE DE L'ACADÉMIE FRANÇAISE

UN TRÉSOR DE 53 000 DÉFINITIONS

DICTIONNAIRE DE L'ACADÉMIE FRANÇAISE
NEUVIÈME ÉDITION
TOME 4
R-Zzz

Fayard
IMPRIMERIE NATIONALE
Éditions

Réservez dès aujourd'hui vos emplacements

10 numéros par an
64 000 ex.

Prochaine édition : Février 2025

Diffusion gratuite toutes boîtes aux lettres
de la ville d'Orléans et 100 points de dépôt

Aurélien ARS • 07 78 82 23 20
aurelien.ars@ouestexpansion.fr

OUEST EXPANSION
édition / régie publicitaire

INFOS SERVICES

MAIRIE

• Centre municipal	02 38 79 22 22
• Fourrière	02 38 79 22 27
• Objets trouvés	02 38 79 27 23
• Maison de justice et du droit	02 38 69 01 22
• CCAS	02 38 68 46 64/46 66
• Espace famille	02 38 79 26 82
• Espace infos des aînés	02 38 68 46 36
• Mission santé publique	02 38 79 28 08

URGENCES

• Samu	15
• Police secours	17
• Pompiers	18
• Urgences (sourds et malentendants)	114
• Centre de sécurité orléanais	02 38 79 23 45
• SOS médecin	36 24
• Centre antipoison	02 41 48 21 21
• SOS mains	0 820 000 660
• Urgences psychiatriques	02 38 60 59 29
• Enfance maltraitée	119
• Violences conjugales	39 19
• Dentiste de garde	02 38 81 01 09
• Vétérinaire de garde	02 38 83 12 02

ASSISTANCE

• Service qualité déchets	02 38 56 90 00
• Urgences eau (Orléanaise des eaux)	0 977 429 434
• Allô Tao	0 800 01 2000
• Enedis dépannage électricité	09 72 67 50 45
• GRDF urgence sécurité gaz	0 800 47 33 33
• Taxis	02 38 53 11 11
• Transport personnes à mobilité réduite (dans la métropole orléanaise)	02 38 71 98 85
• Adil 45	02 38 62 47 07

ACTION SOCIALE

CCAS SECTEUR NORD	
• cantons Bannier, Bourgogne	02 38 68 46 67/46 48 69, rue Bannier, du lundi au jeudi de 8h30 à 17h30, vendredi de 8h30 à 17h
• cantons Argonne, Saint-Marc	02 38 68 43 20 1, place Mozart, lundi de 14h à 17h, du mardi au vendredi de 8h30 à 12h et de 14h à 17h
CCAS SECTEUR SUD	
• cantons Carmes, Madeleine	02 38 68 46 67/46 48 69, rue Bannier, du lundi au jeudi de 8h30 à 17h30, vendredi de 8h30 à 17h
• cantons Saint-Marceau, La Source	02 38 68 44 36 3, rue Édouard-Branly, du mardi au jeudi de 8h30 à 12h et de 13h à 17h, vendredi de 8h30 à 12h et de 13h à 16h

> CONSEIL MUNICIPAL : PROCHAINE SÉANCE

Judi 12 décembre et mardi 14 janvier à 18h, à l'hôtel de ville (retransmis en direct sur YouTube et sur Facebook)

**Vous ne recevez pas l'Orléans.mag chaque mois :
reclamationorleansmag@ville-orleans.fr**

NOUVEAUX ORLÉANAIS

Chaque année, la Mairie organise deux temps d'accueil et d'échange à destination des habitants récemment arrivés dans la commune. Rendez-vous sur orleans-metropole.fr (rubrique «nouveaux Orléanais») pour vous inscrire via le formulaire dédié. Informations au 02 38 79 23 91.

Lors du conseil municipal du 17 janvier 2024, monsieur le maire affirmait que les émissions de gaz à effet de serre avaient baissé de 12% en vingt ans [...] sur le territoire d'Orléans, mais il n'a pas fourni la source de ces données, ce qui rend leur vérification difficile. Ces chiffres peuvent-ils être communiqués avec le détail par secteur? Prennent-ils en compte les émissions indirectes liées à l'importation de produits manufacturés? Enfin, peut-on disposer d'informations permettant la comparaison avec des villes équivalentes?

Romain Roy, adjoint au maire en charge de la Transition énergétique et du Développement durable :

« Le combat que mènent la Ville, la France, l'Europe et le monde est celui de la décarbonation de nos activités humaines pour limiter le dérèglement climatique, dont nous avons encore vu récemment des effets dramatiques sur le continent européen. [...] En plus des objectifs des feuilles de route d'Orléans et de la Métropole – d'une diminution des gaz à effet de serre de 50% d'ici à 2030 et d'une neutralité carbone en 2050 –, la Ville s'est fortement engagée, depuis les années 2000-2010, y compris sur la partie du chauffage urbain.

Les gaz à effet de serre sont principalement dus à ce dernier, qui concerne 25 000 foyers, soit 60 000 personnes, raccordés via des bâtiments publics ou collectifs, des sociétés ou des maisons individuelles. Ce chauffage urbain, qui fonctionnait avec du fioul lourd ou du gaz naturel, fait appel à la biomasse issue de l'entretien de forêts à 100 kilomètres d'Orléans. Le bois est mis en copeaux, et sa combustion est utilisée pour de la cogénération : 25% d'électricité, environ 100 gigawatts à l'année, et 200 gigawatts de chaleur. Ces gigawatts sont comparés au mix énergétique qui devrait produire cette chaleur ou cette électricité. Le fait que cette énergie soit locale, produite en circuit court, massivement décarbonée, brûlée localement et massifiée par un réseau de chaleur, permet d'affirmer la diminution d'au moins 12% de gaz à effet de serre grâce à la mutualisation du chauffage et à la production par la biomasse.

Depuis 2013-2014, au nord d'Orléans et au sud, sur la partie La Source, la Ville a investi un peu plus de 100 millions d'euros dans les chaufferies communes. [...] Cela a apporté aux Orléanais des pistes d'économies de chauffage importantes, pour un vrai mariage de l'économie, de l'écologie et du circuit court. [...] À l'époque, les émissions indirectes n'étaient pas prises en compte dans le calcul [...], mais l'impact serait assez minime, à la marge. Avec des investissements de 100 millions d'euros depuis dix ans, y compris sur ses mobilités, Orléans est sûrement fer de lance. [...] La COP 26 de Glasgow l'avait placée dans le top des villes françaises et européennes. [...] C'est un combat de longue haleine et d'endurance pour aller, au moins, jusqu'à la neutralité carbone. »

> Retrouvez la réponse complète sur les pages YouTube et Facebook de la ville d'Orléans, dans la vidéo de rediffusion du conseil municipal du 13 novembre 2024.

VOUS VOULEZ POSER UNE QUESTION AU CONSEIL MUNICIPAL ?

Rendez-vous sur la plateforme participons.orleans-metropole.fr (rubrique «conseil municipal»).

FACE À LA PÉNURIE DE MÉDECINS SUR LE TERRITOIRE, NOUS AGISSONS

Groupe de la Majorité municipale

La difficulté de l'accès aux soins pour les Orléanais est au cœur de nos préoccupations et nous avons agi et continuons à agir pour faire face à la pénurie de médecins (194 médecins généralistes pour les 300 000 habitants de la Métropole). Nous nous sommes battus pour créer des formations en médecine sur le territoire et ainsi attirer les futurs praticiens à Orléans, ce qui ne relève pas des prérogatives d'une ville.

Dans un premier temps, nous avons pris le problème à bras-le-corps et avons créé un partenariat inédit avec la faculté de médecine de Zagreb en Croatie. Depuis la rentrée 2022, 45 étudiants français suivent ce cursus. Et dans le cadre de ce partenariat, la ville d'Orléans offre une bourse d'études aux étudiants qui s'engagent à exercer, une fois diplômé, 5 années à Orléans.

Ensuite, l'État a enfin accordé à Orléans la création d'une faculté de médecine dès la rentrée 2022 et la transformation de l'hôpital en CHU. La faculté de médecine est une grande réussite puisqu'elle a accueilli dès sa première rentrée en 2022, 105 étudiants en PASS (Parcours d'accès spécifique santé) et 390 étudiants en LAS (Licence Accès Santé). À la rentrée 2024, elle comptait 140 étudiants en 1^{re} année de médecine, et 51 en 3^e année.

La faculté monte ainsi peu à peu en puissance. Le ministère de l'Enseignement supérieur vient de confirmer l'ouverture du 2^e cycle d'études à Orléans : les étudiants pourront y suivre leur 4^e année. Dans la continuité, le 3^e cycle, celui de l'internat, pourra ouvrir en 2028. Enfin, la faculté

de médecine pourra accueillir davantage d'étudiants dès 2027, grâce au déménagement de la faculté de droit-économie-gestion sur le campus de Madeleine.

Quant à la création du CHU il y a un an, elle permet de former dès à présent les internes. Afin de leur faire découvrir la ville et les inciter à s'installer à Orléans, la direction de la Santé met en place un accompagnement individualisé et un soutien pour leur quotidien (aides au logement, etc.). En parallèle de la faculté de médecine, le CHU se renforce également : aujourd'hui, nous comptons 23 PU-PH (professeurs d'université - praticiens hospitaliers) et l'année prochaine, 10 nouveaux seront recrutés pour encadrer les étudiants de 2^e cycle.

Enfin, sans attendre que ces futurs médecins soient diplômés en 2030, nous incitons les médecins, les sages-femmes et les orthophonistes à s'installer à Orléans en leur proposant un soutien financier. Aussi, les professionnels peuvent recevoir jusqu'à 15 000 euros de subventions pour couvrir leurs dépenses d'installation, et en contrepartie, ils s'engagent à exercer 5 années sur le territoire. Depuis septembre 2022, 16 professionnels ont pu en bénéficier. C'est du gagnant gagnant pour tout le monde ! Cette politique volontariste sur le long terme nous permet de rendre Orléans attractive pour les professionnels de santé et ainsi de résorber peu à peu le manque de praticiens pour vous, chers Orléanais.

SERVICES PUBLICS AUX BLOSSIÈRES : POUR L'ORGANISATION D'UNE VÉRITABLE CONCERTATION !

Emmanuel Duplessy, conseiller municipal groupe « Rassemblement citoyen de la gauche et des écologistes »

Près de deux mois après l'annonce, aussi brutale qu'imposée, de la fermeture du bureau de poste des Blossières, les concertations avec les habitant.e.s sont au plus mal...

Si dès l'annonce de la fermeture, le Maire, d'une part, a assuré que le bureau de poste serait transformé en agence communale disposant d'une offre de services proche de celle d'un bureau de poste et la préfecture, d'autre part, que le Bus France services, dispositif d'État créé pour compenser la disparition des services publics, la dématérialisation à outrance et les inégalités dans l'accès aux droits qu'elles ont générées, serait, lui, transformé en accueil fixe dans les locaux partagés avec l'agence postale municipale et que le tout serait conçu et pensé avec les habitant.e.s, force est de constater que les concertations sur le fonctionnement de ce « nouveau » lieu, les services proposés, les horaires, les moyens notamment humains pour assurer l'accueil et l'accompagnement ou encore l'organisation de la transition (plusieurs mois de travaux étant prévus avant l'ouverture du dispositif) sont au point mort.

Les conseillères municipales et les conseillers municipaux du groupe « Rassemblement citoyen de la gauche et des écologistes » réaffirment leur soutien aux habitants et au Conseil citoyen qui se mobilisent depuis des années pour le maintien des services publics de proximité et notamment pour garder leur bureau de poste et les mêmes services dans leur quartier censément prioritaire et pourtant souvent oublié, et appellent à l'organisation d'une véritable concertation sur les besoins du quartier, les attentes des habitant.e.s et l'action attendue pour y répondre.

Car le service public, c'est le patrimoine de ceux qui n'en ont pas.

Nous contacter : rcge.ortleans@gmail.com

ORLÉANS, VILLE ÉTUDIANTE... DES SATISFACTIONS MAIS DE NOMBREUSES ZONES D'OMBRE !

Stéphanie Rist, Ludovic Bourreau, Jihan Chelly, Vincent Calvo, conseillers municipaux du groupe « Ensemble pour Orléans »

« Orléans est la métropole dont la hausse du nombre d'étudiants est la plus importante en France » (+10 000 étudiants dans l'enseignement supérieur en 10 ans). Nous nous en réjouissons.

Ces chiffres sont le résultat d'une stratégie entamée lors du précédent mandat, sous l'impulsion d'Olivier Carré... avec, notamment, l'arrivée de grandes écoles telles AgroParisTech, ISC Paris ou l'ESTP. La création de la faculté de médecine de l'université d'Orléans, en lien avec la création du CHU, est également une grande satisfaction et une réussite collective.

Cependant, des zones d'ombre et des inquiétudes demeurent sur des critères-clés qui font l'attractivité d'une ville étudiante !

Le campus Madeleine accuse déjà un retard conséquent, qui questionne la

responsabilité politique ; la construction du bâtiment des enseignements a été plusieurs fois reportée (ouverture désormais prévue début 2027).

Où se logeront les nouveaux étudiants du centre-ville ? Un besoin de 1500 logements nouveaux d'ici 2027 a été identifié, dont au moins 500 ne sont pas encore prévus... Quant à la mobilité douce, c'est au point mort : aucune piste cyclable sécurisée et continue n'a vu le jour dans ce mandat.

Un gros travail reste à faire sur l'accueil et la qualité de vie des futurs étudiants, dont une politique culturelle innovante sera un des enjeux majeurs. Sur ces dossiers, Orléans est à la traîne !

Contact : groupe.ensemblepourortleans@gmail.com

GROUP

NORIAL

Les notaires

Notaires de France

Jean-Paul BLACHIER • Yvan LOUËSSARD
 Xavier PELLEGRIN • Christophe HATTON • Miguel MERCIER
 Sophie COLLIN • Thomas CATANÈS • Cécile BANNERY



CHECY - Dans quartier calme - 275 600 € - Réf : 45007-1052281

Honoraires 4% TTC inclus à la charge de l'acquéreur (Prix 265 000€ hors honoraires)

Dans un quartier résidentiel, lumineuse maison sur sous-sol comprenant au rez-de-chaussée : vaste pièce à vivre avec cuisine ouverte, 1 chambre, salle de bain. A l'étage, mezzanine (chambre possible), 2 chambres et une salle de bain. Terrain clos et arboré d'environ 582 m².

Consommation Énergétique : CLASSE ENERGIE D (249 kWh/m²/an) - CLIMAT D (42 kg CO₂/m²/an)

Consultez nos tarifs : <https://norial.notaires.fr/tarifs-office-NORIAL-ORLEANS.html>

Les informations sur les risques auxquels ce bien est exposé sont disponibles sur le site Géorisques : www.georisques.gouv.fr



**OLIVET BOURG - 269 900 €
Réf : 45007-1063600**

Honoraires 3,81% TTC inclus à la charge de l'acquéreur (Prix 260 000€ hors honoraires)
 Située à proximité du bourg d'Olivet, maison sur sous-sol d'environ 125 m² comprenant : 1 entrée avec placard, 1 séjour-salon traversant, 1 cuisine indépendante, 2 chambres et 1 salle de bain au rez-de-chaussée. A l'étage : 1 grande pièce avec cabinet de toilette et grenier. Vous disposerez aussi en rez-de-jardin d'un studio avec entrée indépendante idéale pour artisan ou location courte durée). Terrain joliment arboré et clos.
 Logement à consommation énergétique excessive.

Consultez nos tarifs : <https://norial.notaires.fr/tarifs-office-NORIAL-ORLEANS.html>
 Les informations sur les risques auxquels ce bien est exposé sont disponibles sur le site Géorisques : www.georisques.gouv.fr
 Consommation Énergétique : CLASSE ENERGIE F (419 kWh/m²/an) - CLIMAT E (62 kg CO₂/m²/an)



ORLEANS-MOULLIERE - 140 400 € - Réf : 45007-1065412

Honoraires 4% TTC inclus à la charge de l'acquéreur (Prix 135 000€ hors honoraires)

Idéalement situé dans la "Résidence Moullière", appartement 5 pièces à rénover comprenant : entrée, salon-séjour, cuisine indépendante, 4 chambres, salle de bain, salle d'eau, WC et débarras. Vendu avec une place de parking et une cave.

Bien vendu soumis au statut de la copropriété.
 Pas de procédure en cours dans la copropriété.

Consultez nos tarifs : <https://norial.notaires.fr/tarifs-office-NORIAL-ORLEANS.html>
 Les informations sur les risques auxquels ce bien est exposé sont disponibles sur le site Géorisques : www.georisques.gouv.fr
 Consommation Énergétique : CLASSE ENERGIE D (228 kWh/m²/an) - CLIMAT E (49 kg CO₂/m²/an)



ST-JEAN-DE-BRAYE - 249 600 € - Réf : 45007-1066917

Honoraires 4% TTC inclus à la charge de l'acquéreur (Prix 240 000€ TTC)

Dans résidence récente avec parking, idéalement situé à proximité de la Loire, dans une résidence de 2004, lumineux appartement de 106,50 m² en bon état comprenant : 1 pièce de vie d'environ 35 m² donnant sur un beau balcon, 1 cuisine aménagée pouvant être ouverte sur la pièce à vivre, 1 chambre avec salle de bain (env. 18m²), 2 autres chambres (env. 14 et 11m²), salle d'eau WC. Chauffage individuel. Vendu avec un parking extérieur et un parking en sous-sol. Bien vendu soumis au statut de la copropriété. Le montant des charges annuelles est de 140,3 €. Pas de procédure en cours dans la copropriété. Consultez nos tarifs : <https://norial.notaires.fr/tarifs-office-NORIAL-ORLEANS.html>

Les informations sur les risques auxquels ce bien est exposé sont disponibles sur le site Géorisques : www.georisques.gouv.fr
 Consommation Énergétique : CLASSE ENERGIE B (103 kWh/m²/an) - CLIMAT C (19 kg CO₂/m²/an)



**SAINT-PRYVES-SAINT-MESMIN - 265 000 €
Réf : 45007-1066661**

Honoraires 3,92% TTC inclus à la charge de l'acquéreur (Prix 255 000€ TTC)

A proximité du bourg et du lac de SAINT-PRYVE-SAINT-MESMIN, agréable maison de 115 m² comprenant à son rez-de-chaussée : 1 belle pièce à vivre d'environ 52 m², 1 cuisine indépendante d'environ 13 m², 1 salle de bain, un coin lingerie, 2 chambres (13 m² et 10 m²). A son étage : 1 chambre avec salle d'eau et grenier. Garage. Jardin clos et arboré d'environ 835 m².

Consultez nos tarifs : <https://norial.notaires.fr/tarifs-office-NORIAL-ORLEANS.html>
 Les informations sur les risques auxquels ce bien est exposé sont disponibles sur le site Géorisques : www.georisques.gouv.fr

Consommation Énergétique : CLASSE ENERGIE E (222 kWh/m²/an) - CLIMAT B (8 kg CO₂/m²/an)



Service Négociation
 1 rue Royale - 45000 ORLÉANS - 02 38 65 49 45
 negociation-immobiliere.norial@notaires.fr

Négociateur
 Arnaud DE SOUZA



UNIVERSITÉ D'ORLÉANS

Journée

Portes

Ouvertes

Orléans /
 Blois /
 Bourges /
 Chartres /
 Châteauroux /
 Tours Fondettes /
 Issoudun /

1^{er} FEVRIER 2025

VENEZ DÉCOUVRIR LES CAMPUS

univ-orleans.fr/jpo



j'adore

LE PARFUM

L'OR



DIOR