

Le journal du nord de l'île. . . le 23 Saint-Denis se raconte. . .



*De 15 février 2015 au
15 avril 2015*

MAGAZINE GRATUIT
FINANCÉ
PAR LES ANNONCEURS



MADE IN ELERON

Thaïs

L'édito...

Décidément ce mois de février jongle avec les températures. Les gelées de la nuit laissent place à un soleil déjà généreux. Les mimosas sont en fleur. Le printemps est en chemin.

L'attentat de Charlie Hebdo au cœur de la capitale nous a sonné mais la mobilisation dans l'île d'Oléron fut exemplaire. La vie continue, on attend les grandes marées avec pour certains un peu d'anxiété.

Comme toujours, le journal vous propose dans ce nouvel opus un concentré de notre territoire : nature, cultures, vie des associations, portrait d'ancien, histoire, santé, gastronomie...

Du bonheur en page que vous êtes toujours plus nombreux à apprécier. Merci de votre fidélité et bonne lecture à teutous !

Notre sommaire !

- 4-5 *Maître Renard*
- 7-11 *Les commerçants / les assos...*
- 12-14 *Le portrait : Yvon Cholet*
- 16 *La Chaudrée charentaise*
- 17 *Je suis Charlie*
- 18 *Les vertus du miel*
- 21-23 *Reconstitution de la libération de l'île d'Oléron*



ClimatePartner
climat neutre

Impression | ID: 10170-1304-1560

La dette carbone de la fabrication du journal est compensée



p.4 et 5 Le renard par JC Coindet
photographe naturaliste



p.9 Le longe côte



p.11, 12 et 13
Portrait d'Yvon Cholet



p.17 Nature et Cultures...



p.18 Le miel et ses vertus



p.21-23 70 ème anniversaire
de la libération de l'île d'Oléron

NOUS CONTACTER ?

TEL : 06.61.75.42.60
05.46.75.26.89

MAIL :
stdenisseraconte@gmail.com
Site web :
www.stdenisseraconte.com

Le journal est sur Facebook !!

www.facebook.com/lejournaldunordIstdenisseraconte



Ce journal vous est proposé
par EURL Sur une île...
Stéphane BADOUD
17 rue Marc Robert 17650
St Denis d'Oléron
06 617 542 60
Siret : 482 924 883 000 10
RCS Marennes
Responsable rédaction,
publicité : Stéphane BADOUD
Diffusion : offert dans les
commerces
7 N° par an

AXIO DIF
www.bijoux-et-ambre.fr
06 64 17 27 43
axio.dif@orange.fr

Marché le Brée : mercredi - vendredi
Marché St Denis : samedi - dimanche



**Votre Pub à
partir de
35€ / parution**

Centre de Loisirs
Les Dauphins
Hôtel Restaurant Vue sur la mer
Pizza • Glacier
Crêperie
Tennis • Souvenirs
Phare de Chassiron
Tél. 05 46 47 86 96

QUAI 17
Restaurant de fruits de mer
Vente au détail de coquillages et crustacés
Bar à huîtres
Plateaux de fruits de mer
Terrasse chauffée

TL 05 46 65 68 98 / 06 807 206 89
Port de Plaisances - St-Denis d'Orléans
Email : quai17@hotmail.fr

LA CABANE

Bar - Glacier
Crêperie
Cocktails

Port de St Denis d'Oléron

05 46 36 03 73

Ouvert de 9h à 2h
Non Stop 7j/7

Les perles de
ce terroir d'Oléron,
se dégustent
avec un verre !



Vins, Pineau & Cognac d'Oléron



37, Avenue de Bonnemie
(face au centre E. Lerclerc)
17310 St-Pierre d'Oléron
Tél. 05 46 47 00 32

www.vigneronsoleron.com



VIGNERONS D'OLÉRON

UNE PERLE DE TERROIR

5 € de remise sur
présentation de ce
bon. Offre non
cumulable. Valable
à partir de 49 € d'HA.

Mr. Bricolage
ON PEUT COMPTER SUR LUI

St Pierre d'Oléron
Tél. 05 46 75 52 52

LE COCOTIER

RESTAURANT
BAR
PUB

Ouvert toute l'année

28 rue du port - St Denis d'Oléron
05 46 75 98 67

La pêche aux Livres
Livres, Jeux, Papeterie...
Conseils et bonne humeur...
ouvert 7j/7



Port de St Denis d'Oléron
05 46 47 41 85
lapecheauxlivres@gmail.com

L'INSULAIRE



Chambres d'Hôtes
Location de Studios

www.insulaire-oleron.com
Tél. 05 46 47 88 04

8 rue Ernest Maurisvet - 17650 St-Denis d'Oléron

Le Grain de Sel
Soléron
Vente de produits à la cabane
d'avril à octobre
de 16h00 à 20h00

Visite guidées du Marais Salant
de la Brée-les-Bains
du 15 juin au 15 septembre
à 17h et à 19h



Le port 17650
St Denis d'Oleron

**Ouvert toute l'année !
des formules forfait à prix tous petits !**



Comme la plupart d'entre nous, c'est Mr De La Fontaine qui me fit découvrir le renard. Il le montre rusé, à juste titre, et il faut bien connaître son territoire et ses habitudes pour réussir à le photographier dans de bonnes conditions et de près. C'est un animal intelligent et méfiant, doté d'un odorat, d'une vue et d'une ouïe très développés. Plutôt nocturne, plus par précaution que par nature, c'est tôt le matin ou au crépuscule que l'on peut tenter de l'approcher, à bon vent et avec la plus grande discrétion. Mais comme

pour beaucoup d'autres animaux, c'est l'affût, installé dans un lieu repéré à l'avance près d'un passage fréquenté, et rendu le plus mimétique possible qui donnera souvent les meilleurs résultats. Notre goupil est un très bel animal de la famille des canidés, assez bas sur pattes, de la taille d'un petit chien au corps élancé et doté d'un beau pelage le plus souvent brun-roux. La période du rut se situe en hiver et la femelle met bas au bout de 50 à 55 jours de gestation. La fratrie se compose de 3 à 8 petits bien cachés dans un terrier emprunté à un lapin et agrandi. Les renardeaux quittent le terrier à environ 2 mois et s'émancipent à l'âge de 3 à 4 mois.

Mulots, campagnols, rats, lapins, ragondins suivant les lieux, constituent l'essentiel de son repas auquel il faut ajouter quelques oiseaux et suivant la saison, des lombrics, de gros insectes et des fruits sauvages. Privilégiant les animaux malades plus faciles à attraper, il ralentit ainsi la dispersion des maladies contagieuses.

Malheureusement pour lui, en période de disette ou de nourrissage des petits, il s'approche parfois des villages pour explorer les poubelles ou prélever quelques poules dans les poulaillers mal protégés. Pour ces faits, il est condamné

à la peine de mort et doit être tiré sans sommations. Certains lui vouent même une haine tenace. En raison de sa fécondité, il peut s'avérer parfois utile de limiter sa densité, mais dans les régions où l'espèce n'est pas chassée, les populations de renards, comme d'autres prédateurs, s'autorégulent en fonction de l'abondance de la nourriture.

Dans certaines communes de notre belle France, après les ravages causés aux céréales par les rongeurs comme les mulots et campagnols, n'ayant plus guère de prédateurs naturels pour réguler leurs populations après la raréfaction du renard, on protège ce dernier et l'on favorise son retour.

La période de fauche et de moisson est le moment le plus propice pour l'apercevoir lorsqu'il " mulote " en bondissant sur un rongeur caché sous l'herbe coupée. Pour l'observer, postez vous avec le vent dans le dos, très tôt par une belle matinée de début d'été à la lisière d'un pré fraîchement fauché. Laissez vous enivrer par la sérénité de l'aube et par la douce odeur du foin couvert de rosée, et au moment que choisit le soleil pour émerger dans un flamboiement de couleurs, vous aurez peut-être le bref privilège de voir une flamme rousse surgir à l'autre bout du pré.



Texte et photos : JC Coindet



mob'île esthetic
Institut de beauté itinérant



Concept innovant
le premier institut
Océanien qui se déplace
à votre porte.

www.mobileesthetic.com - oleron@mobileesthetic.com
07 78 81 53 18

scoiff
Du Samedi au Samedi - de 9h00 à 19h00

Allée des pins
17650 St-Denis d'Oléron
05 46 47 87 06

La voile blanche



NOUVEAU

**DÉCORATION
SOUVENIRS
PRODUITS RÉGIONAUX**

12 bis rue de la Libération
17650 Saint Denis d'Oléron
05.46.47.49.96 / 06.65.30.32.92

Les Caves d'Oléron



Grande sélection de Vins fins,
d'Alcools et Champagnes
Fûts de Bière - Prêt de Tireuse
Produits Régionaux

Www.lescavesdoleron.com
Rd 734, 17550 Dolus d'Oléron
Tel: 05 46 36 20 30
Caviste

Autour de la terre
Boutique artisanale tournée et décorée à la main



Réalisez vos commandes
4 rue de l'Ormeau 05 46 36 87 19
17650 St Denis d'Oléron

L'EMPANNAGE

**RESTAURANT
PIZZERIA**

12 rue Pierre Metayer - Port de plaisance
17650 St Denis d'Oléron - Tél : 05 46 75 04 32

Art de la table - déco maison - salon de jardin
article de plein air - chauffage - traitement de l'air
jouets - rayon animalerie

magasin de 120m2 dédié à la chaussure

**Face à l'Intermarché
Dolus
ouvert à l'année
tél. 05 46 75 51 17**



Sucre Crêperie Sablé

05 46 75 19 80

3 bis boulevard d'Antioche
17650 SAINT DENIS D'OLÉRON

Nouveau à Saint-Denis !

La Safranière d'Oléron
Éts. Horticole

Pépinière - Fleurs
Safran
Plantes Aromatiques
Miel

17650 St Denis d'Oléron
05 46 76 54 53 lasafranieredoleron@orange.fr

Plantes à massif, Pépinières, décoration minérale



HOTEL DE LA PETITE PLAGE
CHAMBRES AVEC VUE MER
RESTAURANT LE GRAIN DE SABLE
CUISINE D'HIER ET D'AUJOURD'HUI



832, rue de l'Océan
17190 Domina - Ile d'Oléron
www.lapetiteplage.com
tel : 05.46.76.52.28

INCAS GARDIENNAGE

BATEAUX - CARAVANES

CASIN LEOPOLD

12 rue de la Baudette
20 rue du moulin
17840 La Brée les Bains
05 46 76 51 17 - 06 86 28 60 53
bertrand.casin@orange.fr



OLÉRON MEUBLES

CÔTÉ MEUBLES

Meubles, Salons, Literie
Cuisines et Dressings sur mesure
Linge de maison, Mobilier de Jardin

Du lundi au samedi de 9h15 à 12h30 et de 14h45 à 19h00



05 46 47 09 94
www.oleron-meubles.fr
contact@oleron-meubles.fr

Nos emplettes sont nos emplois, consommez Local, pensez Made in Oléron !



Céline vient à vous et vous reçoit dans son camion-cocon aménagé tout spécialement pour le confort de ses clientes. Une petite bulle de douceur au milieu du tumulte de la vie quotidienne ! Céline utilise et vous propose les produits PHYT's, cosmétiques 100% Naturels, certifiés BIO. Pour un soin ou un achat de produits, n'hésitez pas à la contacter **07.78.81.53.18**

LA VOILE BLANCHE

Ouverture le dernier Week-end de Mars !
Destockage massif avec - 50 % sur l'ancienne collection et mise en place de la nouvelle pour les vacances de Pâques.

CHEMINÉES PHILIPPE

L'hiver se termine et Cheminées Philippe à St Pierre d'Oléron reste à votre service pour vous proposer barbecue haut de gamme et voile d'ombrage.
Contactez Jean-Philippe **06 31 32 79 08**

HÔTEL-RESTAURANT LA PETITE PLAGE À DOMINO

On se réveille, on se réveille à La Petite Plage !
L'hôtel a ouvert ses portes le 07 février.....et le restaurant ouvre fin mars (date encore non déterminée à ce jour). Sur réservation, c'est mieux...
05 46 76 52 28

LE KAVA

Chouette ! Le port de St-Denis revit grâce à David du Kava. Le bar, pub, snack ouvrira lundi 2 Mars.

L'HÔTEL-RESTAURANT L'ALBATROS À ST-TROJAN



Ouvert depuis le 31 janvier !
Réservations :
05 46 76 00 08
NOUVEAU !
réservation en ligne sur le site internet
www.albatros-hotel-oleron.com



La supérette de la Brée : bonne nouvelle !

La nouvelle supérette de la Brée ouvrira ses portes le vendredi 13 Mars. C'est l'entreprise Maxime Pinard qui a repris l'établissement. Une rénovation complète des locaux a été effectuée cet hiver. Le magasin d'alimentation sera sous L'ENSEIGNE COOP ATLANTIQUE et proposera des produits U. La coop sera ouverte TOUS LES JOURS DE 8H À 13H ET DE 15H À 19H30. Pour un service complet, les clients trouveront la presse à côté de la supérette dans des locaux neufs ainsi qu'un service de consigne de bouteilles de gaz. Les horaires d'ouverture seront les mêmes que ceux du magasin. Vraiment une bonne nouvelle pour dynamiser le centre bourg de la Brée !



En octobre dernier, LE VIGNOBLE DE L'ÎLE D'OLÉRON a obtenu le label national "Vignobles et Découvertes" et figure ainsi au

rang des destinations oenotouristiques françaises reconnues. Les valeurs portées par ce label sont la transmission, le sens de l'accueil et la consommation responsable, la préservation des paysages naturels et culturels.

A NOTER QUE NOS DEUX PARTENAIRES MAXIME PINARD ET CAVES DES VIGNERONS RÉUNIS SONT LABÉLISÉS !

La Safranière ETS Horticole

L'adresse incontournable pour faire de son jardin un petit paradis ! Christian et son équipe vous attendent à St Denis pour vous proposer un vaste choix de plante à massif, arbustes, arbres fruitiers, etc... **05 46 76 54 53**

AU TOUR DE LA TERRE

La poterie réouvrira aux alentours du 10 Avril... Toutefois la potière ou la céramiste selon... est disponible sur rendez vous. **06 20 33 27 24**

QUAI 17

Ouverture le vendredi 3 avril tous les jours jusqu'à fin septembre
05 46 85 62 98

CHARLES

SARL
Entreprise générale de bâtiments
Constructeur de maisons individuelles

**CONCEPTION... DEVIS... PLANS...
MAISONS CLEFS EN MAINS...
TOUS TRAVAUX...**

Siège social : 11 rue Marc Guyonnet - 17650 Saint-Denis-d'Oléron - Tél. 05 46 47 86 21 - www.entreprise-charles.com
Agence : Centre d'Activités de la Clairière - 17310 Saint-Pierre d'Oléron - Tél. 05 46 47 09 31



EXPOSITION « LE PORT DE LA COTINIÈRE, 1820-1950 »

Du 18 février 2015 au 10 janvier 2016

A l'origine, le port de La Cotinière est un simple abri naturel. La pêche est une activité d'appoint de quelques villageois. Au XIXe, grâce à l'impulsion de l'administration de la marine qui souhaite développer l'industrie de la

pêche côtière, on assiste progressivement à la naissance d'un port. Toutefois, dès le début du XXe, la problématique de l'ensablement se pose. Dès lors, commencera une lutte acharnée, menée par les marins, pour désensabler.

La population se montre également très active pour réparer, déblayer, bâtir de nouveaux ouvrages après chaque tempête destructrice.

Vers 1910, le port s'ouvre aux pêches saisonnières en capturant sardines, crevettes, homards... Une conserverie de sardines est implantée, tandis qu'un marché à la criée est institué. Le village et le port ne font plus qu'un. Aussi, lieux de travail, bâtiments portuaires, commerces et résidences se mêlent-ils. A partir des années 50, les ruelles du village mènent désormais toutes vers le port.

L'exposition invite le visiteur à voyager à travers la vie du marin Pierre Blanchard. Né en 1881 à La Cotinière, à 15 ans il embarquera pour la première fois comme mousse sur Jeune Marcel...

Novembre à mars : du mardi au dimanche de 14h à 18h.

Avril, mai, juin, septembre, octobre : tous les jours de 10h à 12h et de 14h à 18h.

Le Musée de l'île d'Oléron 9 place Gambetta

17310 Saint-Pierre d'Oléron 05 46 75 05 16

museeoleron@cdc-oleron.fr



MARÉE DU SIÈCLE LE 21 MARS PROCHAIN !

En effet, le coefficient de marée sera de 119 soit le coefficient maximum possible. Rappelons que les coefficients de marées vont de 20 à 120, ces deux valeurs étant des minima et des maxima théoriques.

En réalité, le coefficient va de 21 à 119...

La dernière marée de ce type remonte au 10 Mars 1997 et la prochaine aura lieu le 3 Mars 2033 (tous les 18 ans environ).

Marnage attendu : 6.60m à la Rochelle. Si le mauvais temps ne s'invite pas, il n'y a pas de raison de craindre de dégâts sur le trait de côte. Attention tout de même aux pêcheurs à pied, la mer remontera très vite avec un fort courant !

Maxime PINARD
DEPUIS 1889

Déguster nos produits du terroir, Séjourner, Recevoir & s'Amuser.



Séjourner sur l'île d'Oléron...

Recevoir et s'amuser sur l'île d'Oléron...

Produits du terroir

Maxime Pinard
Producteur-Viticulteur depuis 4 générations

La Cave des Alletières
17840 La Brée les Bains

La Cave de l'Aubier
direction la Cotinière
17310 St Pierre d'Oléron

La Cave Pinard
5 grande rue
17550 Dolus d'Oléron

La Cave PINARD
7 cours Georges Clémenceau
17480 Le Château d'Oléron

www.maxime-pinard.fr **06 11 71 82 24**

Hôtel-Restaurant La Chaudrée

7 place Pasteur
17840 La Brée
05 46 47 81 85

www.hotel-la-chaudree.com

Salle multi-évenementielle
au coeur du vignoble
17840 La Brée les bains
06 11 71 82 24

LE LONGE-CÔTE, une nouvelle activité proposée par l'ASD !



C'est quoi ?

C'est de la randonnée pédestre aquatique. Elle se pratique en mer. Il faut au moins avoir de l'eau jusqu'à la taille, on se met en file indienne et on fait des grands pas en avant en s'aidant du balancement des bras (ou pas).

ça vient d'où ? initialement pratiqué dans le nord de la France, ce sport s'est peu à peu développé sur tous les littoraux.

Pour qui ? C'est une activité ouverte à tous car peu technique à condition d'aimer l'eau, l'endurance, la marche...et d'être bien équipé !

Quel équipement ? une combinaison néoprène, des chaussons, des gants et un bonnet ou une cagoule en hiver.

Où ? à St Denis, plage de la Boirie.

À l'ASD, c'est Brigitte Huot et Emilie Jérôme qui ont lancé l'idée et en assurent l'organisation : elles ont repéré un parcours, programment les sessions selon les marées et animent la séance ! Le programme est souple et adaptable puisque la marche s'effectue à 10m. du bord, ce qui permet à chacun de s'arrêter si besoin. L'ambiance est détendue et chacun veille sur les autres.

Pour un essai, elles vous fourniront le matériel nécessaire.

Alors, venez vivre l'expérience !

Pour tout renseignement, contactez le secrétariat : asd17650@yahoo.fr

Ce 11 janvier 2015, il faisait beau quand les courageux baigneurs se sont jetés à l'eau pour leur premier bain de l'année ! Une chouette idée de l'ASD à reconduire...



Bilan des échouages 2014



Après une formation, Christiane Anselme est devenue en 1994 correspondante du Centre de Recherche sur les Mammifères Marins

et de l'Aquarium pour les Tortues marines. Elle fait partie du RNE "Réseau National d'Echouage" qui a des correspondants dans toute la France.

En 2014, elle est intervenue 35 fois, surtout en début d'année avec de nombreux bébés phoques vivants, dénutris et fatigués venus se reposer sur nos plages. Certains sont partis en soins à La Rochelle.



Bébé phoque regagnant la mer...

Lorsque l'animal est mort, elle doit reconnaître l'espèce, le sexe, les causes de la mort et effectuer des mensurations et des prélèvements.

Elle est parfois aidée des Pompiers et quitte alors son cabinet de

Kinésithérapie de St-Denis pour intervenir et raconter ensuite l'intervention à ses patients !

En cas d'échouage vous pouvez la joindre au 06.67.69.74.43

Concours Jeunes photographes

Exposez en avril 2015

à La Cotinière avec

OLÉRON PHOTO CLUB

Envoyez vos photos
(10x15cm)
avant le 10 mars 2015

Concours Photo
3 rue du Curois,
Maison neuve
17310 Saint Pierre
d'Oléron
Renseignements :
05 46 76 60 93

Nombreux prix
à gagner
après sélection

Règlement et Prix sur Internet
Forum : Oléron Photo Club



Exposition des
photos des
lauréats à la
Cotinière du 17
au 23 avril 2015

U express
ST-DENIS D'OLÉRON



Du LUNDI au SAMEDI de 8h30 à 19h30
Le dimanche : de 8h30 à 12h30

Place du Marché - St Denis d'Oléron
Tél. 05 46 47 86 00

LES PECHERIES
DE LA
COTINIÈRE
ÎLE D'OLÉRON



TRAITEUR DE LA MER
PLATEAUX DE FRUITS DE MER

RETROUVEZ-NOUS SUR LES MARCHÉS DE
La Brée les Bains • St-Denis d'Oléron
05 46 75 94 84 05 46 85 64 19
ouvert tous les jours à partir du 15 juin

www.monpoisson.fr



■ Des nouvelles des Coquins d'Arlequin...

La reprise des représentations a été prévue pour les 21 et 22 mars dans la salle réhabilitée de « L'Escale »...

Quatre pièces sont en préparation « Ne touchez pas à la centenaire », suivie de « Ne purge donc pas Bébé toute nue »... pour le samedi soir à 21 heures, puis « Le livre et l'enfant » suivie de

« L'expertise » le dimanche après-midi à 15 heures.

Si la livraison du bâtiment prend du retard, il est évident que nous ne serons pas en mesure de jouer à ces dates... Dans ce cas, ce programme sera reporté aux 25 et 26 avril dans les mêmes conditions...



Des nouvelles des Mareyants...

AST'EUR Y'A PU D'SAISONS !

Cette phrase illustre bien le spectacle du Groupe des Mareyants : "QUATRE SAISONS EN OLÉRON".

Cette création collective évoque les activités traditionnelles d'Oléron tout au long de l'année. Vous vivrez entre autres la maline et la pêche aux cagouilles au printemps, les moissons en été, les vendanges et la pêche à la courtine à l'automne, la vente des huîtres en hiver. Ces différentes activités sont illustrées par des chants, des danses, des textes et des saynètes. Certains chants ont été écrits pour l'occasion par Roger Bithonneau et Gérard Cailleux, d'autres sont issus du répertoire de chants populaires. Les danses sont des créations du groupe, danseurs et musiciens imaginent des chorégraphies évoquant les différents travaux agricoles, tels que la vendange et la moisson.

Comme toujours, les Mareyants au travers de leur spectacle souhaitent divertir le public mais aussi mettre en valeur le patrimoine oléronais.

Anecdotes locales, patois, humour, poésie, un cocktail de bonne humeur et de convivialité à partager.

Le Foyer Rural

Comme chaque année à pareille époque, le Foyer Rural réunit ses adhérents pour la présentation des vœux et la dégustation de la célèbre galette des rois. Quelques 80 participants ont écouté le discours du président Philippe BURDIN qui a présenté les différentes manifestations de 2015 et a souhaité voir la mise en service de la salle de "L'escale".

Parmi les invités, la présence de M. le Maire qui a pris la parole pour lui aussi espérer voir au plus vite la fin des travaux de la salle.

A noter la présence de plusieurs présidents d'associations de St Denis ainsi que celle de messieurs THIBEAUDEAU et SOLAS, adjoints au maire de St Denis. Après de brèves allocutions, le président convia tout le monde à déguster la galette et boire une coupe de Vouvray.

■ Les vacances de Février sur l'îlot marin...

Tout d'abord, les enfants vont se transformer en apprentis photographes avec plusieurs ateliers de découverte de quelques techniques photographiques : light painting, la photo à la manière d'Andy Warhol, association de la photographie et de l'art plastique, grand jeu Rallye photo....La finalité de ces ateliers : la participation des enfants au concours jeunes photographes avec Oléron Photo Club.

Ensuite, Annie-Christine et Jean-Luc Mace viendront partager leur passion pour le théâtre en proposant deux ateliers, sur deux matinées (le 26 et 27 Février).

Le jeudi 26, après midi, direction la salle du Dojo pour une initiation à la Capoeira avec Jean Philippe et les enfants du centre de loisirs de St-Georges.

Le vendredi 27, l'après midi : Intercentre au gymnase de St Georges avec les enfants du Castel et de St Georges.

Rendez vous au centre de loisirs pour découvrir la suite du programme....

Les enfants souhaitant participer aux activités du centre de loisirs devront être inscrits au préalable... Attention les places sont limitées !!

N'hésitez pas à nous contacter :

ALSH L'îlot Marin

05 46 47 99 43

clshstdenis17@orange.fr

■ **Exposition de l'Amicale Philatélique** du 24 au 30 avril 2015 (exposition multi-collections), salle de l'ancienne créée à la Cotinière 10h-12h 14h-19h

■ L'Entraide Scolaire Amicale recherche des bénévoles

Présente sur l'île d'Oléron depuis 2011, l'association d'aide scolaire a déjà accompagné individuellement plus de 30 enfants de l'école primaire au collège. L'Entraide Scolaire Amicale est une association loi 1901 à but non lucratif, apolitique, non confessionnelle et reconnue d'utilité publique. L'E.S.A aide plus de 3000 enfants grâce à ses 2 500 bénévoles. Elle assure un accompagnement scolaire bénévole à tous les niveaux (primaire, collège, lycée) auprès d'enfants que leurs parents ne peuvent ni aider ni faire aider faute de connaissances nécessaires et de moyens financiers.

Chaque enfant est soutenu par le même bénévole, tout au long de l'année scolaire, au minimum 1 h par semaine au domicile de l'enfant.

Vous adhérez à nos principes et vous avez envie de transmettre vos connaissances pour participer à l'égalité des chances face à l'école ?

Rejoignez le réseau des bénévoles de l'Entraide Scolaire Amicale !

Vous souhaitez faire aider votre enfant ?

Prenez contact avec l'antenne d'Oléron au 06 32 16 49 53 ou par courriel esa.oleron@laposte.net.



Exposition " Port Caledonia 90 ans après " jusqu'au 9 mars

La médiathèque de Saint-Denis d'Oléron propose une exposition consacrée au Port Caledonia, un quatre-mâts finlandais qui fit naufrage le 2 décembre 1924 sur le rocher d'Antioche. A l'occasion de cette année de commémoration et du retour de restauration de la cloche du navire, une exposition lui est consacrée. L'exposition comporte des panneaux retraçant l'histoire du Port Caledonia, son dernier voyage, le naufrage, les recherches sous-marines, les découvertes des plongeurs et est agrémentée de supports médias ainsi que d'objets et documents.



Plongez au cœur du naufrage le plus marquant de l'histoire de Saint Denis. Une immersion à ne pas manquer à la médiathèque...
Du 2 décembre 2014 au 9 mars 2015. Entrée libre et ouverte à tous.

Fermeture

En raison d'un changement de mobilier, la médiathèque sera fermée au public le mardi 10, mercredi 11 et jeudi 12 mars 2015. Merci de votre compréhension.

Veillées lectures : ça continue !

La médiathèque de St Denis d'Oléron propose des veillées lectures. Une fois par mois, le public est invité à écouter des lectures ou à lire des extraits de son choix. Un thème est proposé mais n'est, en aucun cas, obligatoire. Dans un premier temps, des lectures d'extraits ou des présentations de livres se rapportant au thème sont les bienvenues. En deuxième partie, il est possible de présenter des livres coups de cœurs, n'ayant aucun rapport avec le thème, afin de susciter l'envie de les lire chez les autres participants. Il peut s'agir de livres empruntés à la médiathèque ou non. Ce rendez vous littéraire se veut libre, convivial. Les veillées lectures ont lieu tous les premiers mardis de chaque mois à 20h à la médiathèque.

Notez dès à présent les prochains rendez-vous :

Mardi 3 mars : Thème : « la poésie »

Mardi 7 avril : Thème : « Les fleurs, la nature... »

Mardi 5 mai : Thème : « Le travail »

Mardi 2 juin : Thème : « Les grandes vacances »

MOTS EN FÊTE

**SAMEDI 11 ET DIMANCHE 12 AVRIL 2015
À LA SALLE DES FÊTES DE
SAINT DENIS D'OLÉRON**

Pour cette 11ème édition, Mots en Fête a choisi d'arrêter sa caravane à Saint Denis d'Oléron. C'est la médiathèque de St Denis qui accueillera la manifestation pour cette nouvelle édition au niveau du bassin Marennes-Oléron.

Pendant les mois de février et mars, ont lieu de nombreuses animations, rencontres et ateliers dans les écoles, collèges, au lycée, au sein d'ATELEC, dans des maisons de retraite et dans des médiathèques de tout le Pays Marennes Oléron.

Avec l'aide de David Unger, auteur-illustrateur, et Blandine Vernier, animatrice en ateliers d'écriture, enfants et adultes planchent sur « l'ici et l'ailleurs » et produisent histoires, carnets de voyages, haïkus et « dico » illustrés, rassemblés dans un recueil.

Des résidents âgés se souviennent, des poètes en herbe s'expriment en vers, des membres du GEM répètent leur spectacle et des lycéens bouclent leur projet de film. La médiathèque de Saint Denis célèbre les timbres du monde.

De nombreux acteurs socio-culturels s'associent pour que Mots en Fête soit une vraie fête des mots.

Samedi 11 et dimanche 12 avril, des centaines d'œuvres seront ainsi exposées à la salle des Fêtes de Saint Denis d'Oléron.

Au programme :

Samedi 11 avril

- 15h : carnaval dans les rues de St Denis avec la participation du Foyer rural de St Denis
- 16 h : goûter à la salle des Fêtes
- 16h30 : Spectacle GEM-Maison de Pierre avec Cathy Lejeune
- 17 h : cocktail avec les élus
- 17h30 : Contes d'ici et d'ailleurs avec Roger Bithonneau (l'ici) et Laurence Chapoutier (l'ailleurs).
- 19 h : Apéro-philo avec Véronique Imbert.

Dimanche 12 Avril

- 12h : Film des lycéens du CEP MO « Une autre éducation ».
- 12h30 : auberge espagnole avec des plats « d'ici et d'ailleurs » apportés par les uns et les autres.
- 14h30 : balade contée avec Philippe Couteau, dit Bilout.
- 16h30 : concert de musique avec l'atelier de jazz Funk'ippocampe.



Yvon Cholet est né le 5 septembre 1924 au hameau de la Bétaudière sur la commune de Saint-Denis. Il est le fils de Marcel Cholet né en 1900 dans le hameau de Chassiron et de Yvonne Cholet également native de la Bétaudière.

La famille vit de 2 ha de vieilles vignes, de jardinage, surtout pour la consommation personnelle et élève une ou deux vaches. Ces normandes produisent un lait crémeux, idéal pour fabriquer du bon beurre. Le surplus est vendu à la coopérative laitière de St Pierre. A noter que ce sont les grand-mères qui accomplissent cette tâche.

LE PORTRAIT ...

Marcel et Yvonne, les parents d'Yvon, ont 6 enfants. Armand (1923-1979-décédé de maladie), Yvette (1926-2011), Marc (1930-1945-accident avec un explosif à la libération), Claudine (1932), Jean-Claude (1942-1970-marin-pêcheur noyé).

On dispose d'un cheval de trait pour les travaux agricoles, quelques poules bien sûr. Bref, de quoi vivre chichement dans cette campagne oléronaise du début du XXe siècle. La 1ère guerre Mondiale s'est achevée il y a 6 ans.

Petit, Yvon va quotidiennement au couvent chez les sœurs. Il en garde un bon souvenir. Elles sont gentilles et, grâce à Caillebaud qui tient la boucherie, il y a toujours un bouillon de soupe chaude. Il y va à pied avec son casse-croûte composé le plus souvent d'œufs durs, de pain et d'un chocolat pour le dessert.

A 6 ans, il se rend à l'école publique de St Denis, chez monsieur Joubert.

Puis vers 9/10 ans, il intègre la grande classe de Mr Guillonnet. Elle se termine par le certificat d'étude.

Plutôt insouciant et peu aidé par ses parents, Yvon quitte l'école dans sa 13ème année.

On a besoin de main d'œuvre pour subvenir aux besoins de la famille. Ils

sont nombreux et les terres ne suffisent pas à nourrir toutes ces bouches. Il faut faire preuve d'initiative, d'opportunisme. D'autres ressources doivent être trouvées. Au sein d'un territoire totalement maritime et rural, c'est naturellement du côté de la nature que l'on se tourne.

L'hiver, lorsque la mer se retire, il accompagne ses parents et son frère aîné Armand au début du Péret d'Antioche, sur la côte nord de l'île. Là, pendant 5 heures, ils remplissent des wagonnets de gravier. La « grave », nombreuse à cet endroit, est criblée et sert à la construction de routes ou de maisons.

Mr Gonzalves exploite également le gisement. (NDLR : Aujourd'hui encore, la mer se plaît parfois à balayer l'épaisseur de sable à cet endroit et laisse apparaître deux poteaux électriques en béton, disposés parallèlement et destinés à supporter les rails sur lesquels circulaient les petits wagonnets).

De mai à septembre, on va ramasser du « petit sart » du côté des Huttes. On utilise une petite barque de 4 mètres à fond plat pour hâler vers le rivage le tas d'algues que l'on aura empilé dans des sacs de jute. On le récolte vert.

On charge les sacs dans le tombereau. C'est encore l'époque de la traction animale, les premiers tracteurs n'arriveront que dans les années 60. Les chevaux de trait sont préférés aux bœufs. Ils sont moins puissants mais plus rapides. La famille Cholet possède Bichette, une jument alezane, demi-trait breton, docile et courageuse. Elle roule le chargement jusqu'à la Bétaudière.

Il faut ensuite faire blanchir le petit sart. On l'étale dans des prés jouxtant la maison. Lorsqu'une face est blanche, on retourne la feuille. Il faut la rosée du matin pour dessaler les algues et les faire blanchir. Lorsqu'il est bien sec, on le vend au père Patoizeau qui habite Saint-Denis. Il revend le petit sart à une usine sur Brest qui utilise ses propriétés gélifiantes dans la confection de flancs et d'entremets.

L'hiver, Yvon pêche également de petites huîtres sauvages pour les vendre aux ostréiculteurs du Château ou de Bourcefranc, qui les font grossir ou s'en servent comme futur géniteur.

Enfin, en plus des travaux agricoles, il peut travailler comme domestique à la journée ou à la semaine pour un particulier ayant ponctuellement besoin de main d'œuvre. Il déteste cette corvée car il ne voit jamais le salaire de son labeur. L'argent reste dans les poches de ses parents. C'est donc sans un sou qu'il se rend aux fêtes avec les copains.





1939, le tocsin sonne le début de la seconde Guerre Mondiale. Yvon a 15 ans. Dès 1940, les allemands occupent l'île d'Oléron.

De 1944 à 1945, les troupes allemandes et italiennes subissent une débâcle et se regroupent, pour certains, sur l'île et sur Royan, formant ainsi une poche de résistance. Les insulaires vivent avec les occupants, pour ainsi dire coupés du monde. Même lors de cette année, propice aux pires exactions, les Allemands restent plutôt pacifiques avec la population locale. Le plus difficile à supporter, c'est le manque de nourriture et de produits. On n'a pas d'argent et de toute façon on ne trouve pas grand-chose à acheter.

Yvon passe toute son adolescence dans ce climat particulier qu'est l'occupation. Pour se divertir, la jeunesse se retrouve dans des maisons inoccupées. Ils improvisent des bals clandestins. Un copain joue de l'accordéon, un autre du saxophone ou de la batterie. Les valse, tango et java font danser les convives et favorise la rencontre entre Yvon et Mireille. Mireille est née en 1928, native de la Brée (Cécile Joussemet et Martial Lavigne), elle se rend fréquemment à ces réunions clandestines et festives. Tous deux sont des passionnés de la danse musette.

8 mai 1945, les cloches de la libération résonnent dans tous les villages. Yvon a 21 ans et avec Mireille, fait la fête comme tous ses camarades.

Il est majeur, c'est un adulte à présent et il doit inventer sa vie. Il faudrait trouver un vrai travail mais la guerre et ses 6 années de privation, le prive de toute possibilité d'apprentissage. Les perspectives de carrières ne sont pas nombreuses dans un pays économiquement sinistré.

Yvon commence sa vie d'adulte sans biens, sans terres et sans métier. Mais il est courageux et pas du genre à rester les deux pieds dans le même sabot.



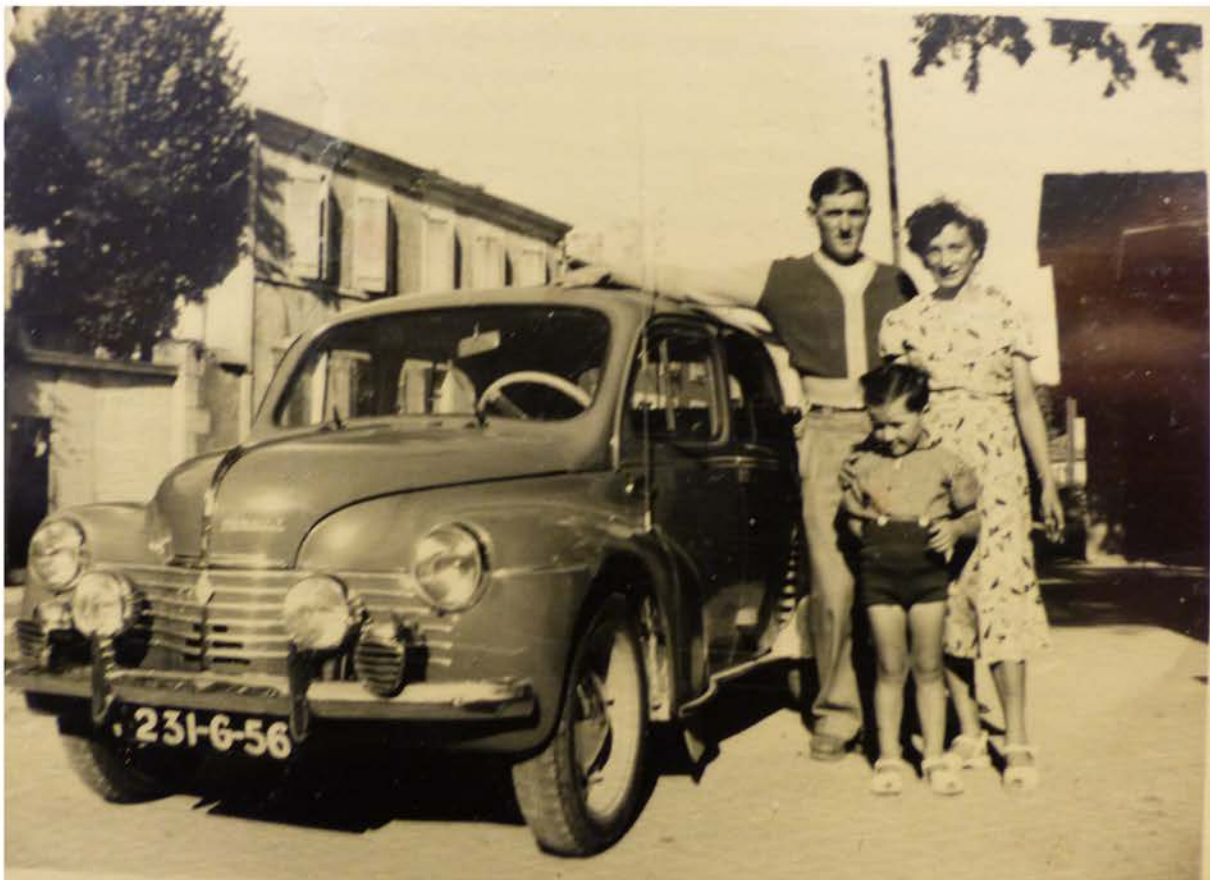
Yvon et Mireille se fréquentent de plus en plus régulièrement. Le dimanche, on les croise à vélo sur la grande route qui mène à Chéray. Ils se rendent au cinéma chez Gorichon et surement qu'après la séance,

ils iront danser à côté. Parfois ils poussent jusqu' à la salle de bal de Chaucre, chez Berthe. Yvon fait du théâtre avec Domné, chante des opérettes avec Yvette Delavois chez Martineau à la Brée.

A cette époque, La Brée est beaucoup plus dynamique que St Denis et c'est un lieu incontournable du nord de l'île, pour un jeune qui souhaite un peu s'amuser.

Le couple se marie en 1947. Yvon a 23 ans et Mireille 19. Ils s'installent dans une petite location rue des tamaris à la Brée. Yvon travaille les terres de monsieur Renaud situées près du moulin de La Brée : 2 à 3 ha de vignes où il produit du blanc destiné à la distillation, plus quelques labours où il fait un peu de céréales pour les poules. Le contrat est le suivant : Il travaille les terres du propriétaire et garde la moitié des récoltes pour son compte. Leur premier fils Daniel naît la même année.

Yvon possède quelque temps 1/6ème dans la pêcherie le Caffignon, une écluse située à côté du Boyard. Victor Renaud du canton de Raclebourse (Morelière) en est le chef. 1/6ème veut dire que 6 mareyants s'occupent de cette pêcherie. Yvon fait une marée de jour et une marée de nuit tous les 6 jours. Cette écluse prend du mulot, des petits loubinats. Les quantités sont faibles et surtout destinées à la consommation familiale. Fragile, cette pêcherie sera relevée plusieurs fois.



En 1955, il travaille pour la société Coulbeuf et monte des lignes électriques dans l'île d'Oléron.

Puis Il embarque comme matelot sur le bateau de René Mounier au port de la Cotinière. Il s'y rend quotidiennement avec sa petite moto. Le bateau pêche la crevette grise pour des campagnes à la journée. Yvon aime ce métier mais sujet à un mal de mer persistant, il doit se résoudre à abandonner cette carrière.

Un jour la chance lui sourit, Mr Dolbeau, peintre à la Brée cherche un apprenti. Yvon, toujours en quête d'un métier stable, se présente pour le poste. Malheureusement son patron décède subitement une semaine après son embauche. Madame Dolbeau reprendra l'activité et Yvon apprendra le métier avec Mr Digou, le salarié.

Trois ans plus tard, Yvon se met à son compte et devient artisan. Il est peintre en bâtiment et pose de la vitrerie. Mireille fait les saisons : huîtres, vendanges, ménages.

Yvon a trouvé sa voie et son entreprise comptera jusqu'à deux employés. Les constructeurs de maison lui apportent des chantiers sur La Brée, Saint-Denis, Chaucre et Domino.

En 1957, naît Patricia. A 19 ans, au lendemain de ses fiançailles, elle sera victime d'un tragique accident de voiture.

En 1963, les Cholet quittent la maison rue des tamaris devenue trop petite. Mireille a hérité d'un terrain familial rue des Ardillères. La famille s'agrandit, Muriel la

cadette a 6 mois lorsqu'ils emménagent dans la maison qu'ils ont fait construire. Yvon se consacre pleinement à son activité professionnelle et laisse peu de place aux loisirs pendant toutes ces années. A peine la famille s'accorde-t-elle une semaine sur la côte d'azur en septembre.

A la retraite, le couple décide de reprendre sa passion pour la danse. Ils fréquentent



dès lors avec assiduité les thés dansants et les bals chez Christian (pendant 22 ans).

Le couple doit renoncer à danser sur des rythmes musette depuis l'année dernière à cause de problèmes de genou.

La vie ne les a pas épargnés.

Yvon, victime d'un Infarctus à 35 ans, puis d'un cancer de la lèvre, Mireille affectée par un cancer de la thyroïde (35 ans) ont survécu, affrontant les deuils les plus pénibles. A force de courage et de volonté, le couple a poursuivi son chemin, doucement, discrètement.

A 90 ans, Yvon continue de faire son jardin, plus prudemment que d'habitude, (alerte cardiaque au printemps).

Yvon et Mireille sont une mémoire vivante de notre passé, de notre histoire collective. Avec des parents nés en 1900, c'est un prodigieux grand écart qu'ils réalisent en nous contant leur vie aujourd'hui. Peu de générations vivront une telle métamorphose de leur environnement. Lorsqu'ils étaient jeunes, ils travaillaient avec les bêtes, ne disposaient pas de télévision, de téléphone, de voiture, de pont. Ils assistent aujourd'hui au développement d'internet et à la conquête d'une comète à 500 millions de km de la terre. Plus proche d'eux, dans leur village, dans leur île, tellement de choses ont changé.

Oui, la société a changé, mais il reste toujours quelque chose de cette époque, dans nos ruelles, nos chais, nos puits, nos paysages, nos pierres, nos voisins...

Ce quelque chose qui fait la magie de notre île.

Si les ennuis de santé les laissent tranquilles, ils fêteront en 2017 leurs noces de platine, 70 ans de mariage !

Le journal du nord de l'île les remercie pour ce témoignage.

Stéphane

A.R.C.



Entreprise Générale du Bâtiment
Aménagement Rénovation Création

Spécialiste de la rénovation

- Electricité / Chauffage
- Plomberie / Sanitaire
- Pose de revêtement de sol
- Peinture Intérieur / Extérieur
- Cloisonnage / Agrandissement
- Dépannage / Entretien
- Ouverture / Fermeture de maison

Votre chantier de A à Z

Port. 06.77.55.57.84
DI QUIRICO Olivier

Mail : arc.oleron@bbox.fr
70, rue des Trois Pierres
Saint-Denis-d'Oléron

S.A.R.L. Hubert BARON
ENTREPRISE GENERALE DU BATIMENT
Yannick BLUT

MAÇONNERIE
RENOVATION
ETUDE PERSONNALISEE
PLANS

05.46.36.89.85



saribaron17@orange.fr

ZA de l'Oumière 32, route de St-Georges
SAINT PIERRE D'OLERON

CHEMINÉES PHILIPPE
CUISINES BAINS
1^{er} Fabricant européen de cheminées

www.cheminees-philippe17.fr

-10% sur toute installation sur présentation du journal du nord de l'île !




Vente, installation
Cheminée,
poêle,
insert
et poêle à granulés

Jean-Philippe SIMON
tél : 06 31 32 79 08

67 av Bel Air 17 310 St Pierre d'O
ambiancexterieures@gmail.com

VIAUD Frères
Menuiserie
Ebenisterie
Charpente

Bois, Alu, Pvc

Neuf et Rénovation

tél: 05 46 75 85 84
fabien.viaud@club-internet.fr
4, rue du sémaphore
Chassiron Village
17650 Saint-Denis d'Oléron

BOUILLY & Fils

- PLOMBERIE
- CHAUFFAGE
- SANITAIRE
- ELECTRICITE
- ZINGUERIE



Port. 06 88 76 83 24 - Tél. 05 46 47 92 23 - Fax 05 46 75 92 25
jbouilly@yahoo.com
10 RUE DE LA BAUDETTE - 17 840 LA BREE LES BAINS

RAVAUX SUR L'ILE

Tel 06 31 09 78 98

A votre service depuis 1992.

Travaux divers avec engins Location d'engins avec chauffeur

- Rencardement
- Création de chemin ou parking
- Fosse piscine
- Tout à l'égout
- Démolition
- Abattages
- Dessouchages
- Arrachage de haies
- Encochenement
- Plantation gros arbres (ex. olivier)
- Murs en pierre
- Telescopique
- Nacelle
- Etc...

TSLS est un service de
TOUT SE LOUE

N°1 DE LA LOCATION SUR OLÉRON

14, rue de la République - 17650 SAINT-DENIS D'OLERON
Tél. 05 46 75 60 44 - Fax 05 46 75 60 05

PISCINES
AQUA TECHNIQUE
SERVICE

Jean Christophe Dupont


Vente Piscines coques polyester et traditionnelles

- Produits accessoires
- Contrats d'entretien



ZC. La Clairière - St Pierre - 05 46 36 45 25
Fax - 05 46 75 14 81

PLOMBERIE ZINGUERIE
CHAUFFAGE SANITAIRE



Installation
Réparation
Dépannage

Patrick LAVERNY

1 Bis rue du calme - la Michelière
17650 Saint-Denis d'Oléron -
Tél/Fax : 05 46 47 88 98

MENUISERIE
CHARPENTE
SARL MONTEIRO

Tél: 05.46.36.29.19 - 06.68.37.74.87 - sarl.monteiro17@orange.fr
18 Rue du Nord(chassiron) - 17650 St Denis d'Oléron

Média Publicité Conseil
IMPRIMERIE - SIGNALETIQUE

ZA. La Clairière - ST PIERRE
Tél : 05.46.76.11.98 - 06.07.01.64.06
mediapubliciteconseil@gmail.com
www.mediapublicite.com

ARNAUD DUEZ

Plomberie

Chauffage

Sanitaire

06 86 13 33 25
Saint Denis d'Oléron
arnaudduetz@wanadoo.fr

ENT. RICOU MARC



PLAQUISTE
ISOLATION

Menuiserie

05 46 75 76 33
06 81 17 77 20

11, rue du souvenir - 17650
SAINT-DENIS D'OLERON

ERIC PONS
ENTREPRISE

07.78.07.85.39

maçonnerie neuf et rénovation
aménagement des sols

TAILLEUR DE PIERRE

la gautrie 17650 St Denis d'Oléron
www.ericpons.fr leshtuttes17@gmail.com

Cédric CLEMENT

06.59.52.71.80

Maçonnerie
Couverture, Carrelage
Nettoyage de toiture

Les Huttes
17650 Saint Denis d'Oléron

CARROSSERIE OLERONAISE



ZA. les Forges
17190 St Georges d'Oléron
Tél : 05.46.76.70.45

ÉLECTRICITÉ
GÉNÉRALE

Tél/Fax. 05 46 47 93 73

HILARIO FERREIRA

Port. 06 86 98 53 11 - hilarioferreira17@orange.fr
ZA Les Seizins 15, rue des Chardonnettes - 17650 St Denis d'Oléron

ECO artisan

AiM Art Innov Menuiseries

Menuiseries / Portails / Vitreries / Isolation / Stores



Bureau : 05 46 47 29 46
Commercial : 06 19 21 58 29
82 Av de Bel air RD 734
17310 St Pierre d'Oléron

Tableau à l'huile peint avec les doigts par Stéphanie Mouveroux, artiste peintre charentaise !



Préparation

- 1 Cuire la seiche puis l'anguille 15mn à la vapeur.
- 2 La veille ou le matin, préparer le bouillon : faire compoter les oignons émincés, l'ail sans que cela soit doré. Ajouter le vin, l'eau, la seiche, le thym, le laurier et laisser cuire 45mn. Ensuite, laisser refroidir le bouillon.
- 3 Dans une cocotte en fonte, verser le bouillon, et intercaler les poissons de façon à faire 4 parts égales pour que chaque convive puisse profiter de 1 morceau de daurade, de sole, de maigre, de raie, d'anguille, de la langoustine, de la seiche et de la pomme de terre coupée en 4. Saler, poivrer. Faire cuire à feu vif 6 mn et 12mn à petits bouillons. Rectifier l'assaisonnement si besoin. **Bon appétit !**



La Chaudrée charentaise selon François

La Chaudrée est une des grandes spécialités de la région. Elle est en Charente ce qu'est la bouillabaisse en Provence. Ce plat de poissons est copieux, il en existe plusieurs recettes. La mienne se compose de raie, de sole, d'anguille, de seiche, de maigre, de dorade et de langoustines. Le tout relevé par le goût des oignons, de l'ail, du beurre et vin des Charentes, bien sûr ! Le bouillon peut être préparé la veille ou le matin pour le soir.

Pour 4 personnes

- . 4 morceaux de 100g de raie
- . 4 morceaux de 100g de filet de dorade
- . 4 morceaux de 100g tronçons ou de filet de sole
- . 4 morceaux de 100g d'anguille
- . 4 morceaux de 100g de filet de maigre avec peau
- . 4 belles langoustines
- . 500g de seiche coupée en lamelles
- . 4 gros oignons
- . 150gr de beurre
- . 16 gousses d'ail
- . 30cl vin blanc
- . 1/2 litre d'eau
- . 4 pommes de terre moyennes épluchées
- Sel, poivre, thym, laurier

Opéaaaaa...



Vous avez aimé les retransmissions en direct dans la grande salle de l'Eldorado des grands opéras joués par nos plus grands artistes et orchestres, vous allez adorer assister à la représentation, en live, de **Cocktail d'opéra** donnée par deux chanteurs lyriques professionnels : Fabienne Cellier-Triguel (soprano qui chanta Eurydice l'an dernier dans l'opéra Orphée & Eurydice, voir journal numéro 17) et Josselin Michalon (baryton), avec la participation des enfants des écoles d'Oléron et les choristes de O Sol EmiO, de Chant'Oléron et des Mareyants du foyer rural de Saint-Denis.

Cocktail d'Opéra c'est un récital de chants lyriques, autour des plus grands airs d'opéra ayant pour thème commun l'Amour. Cette représentation est le fruit d'un travail pédagogique auprès des enfants, réalisant une sensibilisation à l'opéra, suscitant leur curiosité, leur désir d'apprendre, stimulant leur créativité, enrichissant leur mémoire de quelques exemples diversifiés et précis d'œuvres constituant autant de repères historiques.

AGENDA

REPRÉSENTATION à St-Denis avec la participation des classes de St Denis-La Brée : Jeudi 9 avril
à St-Georges : Vendredi 10 avril
à St Pierre : samedi 11 avril 20h30 salle Pierre Bergé Eldorado
Sur réservation à l'EMIO 05 46 47 06 31 secretariat@emioleron.fr

Pépites d'enfants...

La maman de **Gaspard, 5 ans** le presse de manger ses pâtes et son jambon et ses brocolis :

« Allez, mange tes pâtes, mange ton jambon, allez ! »

Et Gaspard de répondre tranquillement :

« Maman, chaque chose prend son temps »

T., 10 ans qui parle d'un de ses camarades :

« Ah vraiment, il dépasse les limites des bornes ! »

Salomé, 8 ans : "Oh maman, on dirait un chinois, il est petit, il a les yeux brisés"

Raphaël, 9 ans en production écrite :

"...et le père fut fou d'orage"

Le coup de cœur de Patricia

Americanah de Chimamanda Adichie

" J'ai mis de l'huile de coco sur mes cheveux, je me suis installée dehors au soleil et je suis partie là-bas entre le Nigéria et les Etats-unis, avec les destins de Ifemelu et de Obinze. Ces deux là s'aiment et se perdent à travers les continents. Ce livre dénonce en creux le racisme rampant aux Etats-unis, les injustices faites aux femmes et les cheveux crépus !

C'est viscéral et délicatement drôle. Dans ce monde où tout va vite où tout est particulièrement fou, c'est un livre qui fait du bien et qui donne des pensées positives empreintes de couleurs !!! "

Ed. Gallimard dispo à La librairie des peruis



Rassemblement républicain le dimanche 11 janvier, place Gambetta St Pierre d'Oléron

Voici plus d'un mois que s'est déroulé l'attentat au sein de la rédaction de Charlie Hebdo. Tout a été écrit sur ce sujet. Pourtant, je ne peux m'empêcher de vous livrer une réflexion sur cette tragédie et la nature humaine.

L'Homme est un être de nature et de culture. Si nous nous situons sur le plan naturel, nous ne sommes qu'un : espèce Homo Sapiens. Mais nous avons élaboré au fil du temps non pas une mais des cultures (ensemble de représentations, de croyances, de savoirs-faire, de coutumes). Ces cultures nous sont rigoureusement indispensables pour vivre et devenir des Hommes, mais elles nous divisent et sont souvent la première cause de notre destruction à grande échelle. Guerre de civilisation, de religion, génocides, etc... L'attentat de Charlie Hebdo montre une fois de plus ce douloureux paradoxe.

Une des caractéristiques de l'espèce humaine la plus prégnante est notre capacité à distinguer, à cliver. On se reconnaît entre sois en excluant les autres.

Les critères de différenciation sont multiples, infinis. Ce peut être la couleur de peau, la religion mais parmi les Chrétiens, on se bagarre entre Catholiques et Protestants, chez les Musulmans entre Chiites et Sunnites, etc...). Au niveau géographique, on clive selon le continent, le pays, la région, le département et même sur un petit territoire comme notre île, on est du nord ou du sud. Quand on est du nord, on marque la différence selon la commune et même au sein de celle-ci selon que l'on habite le bourg ou les hameaux. Lorsque l'on partage

la même rue, on clive encore selon notre catégorie socio-professionnelle...

L'Homme a décidément le génie de la différenciation.

On pourrait penser que cette caractéristique nous est néfaste, l'Histoire l'a montré. Pourtant, c'est aussi cette capacité à se trouver différent qui crée la formidable richesse de nos cultures.

Nous commémorons ces derniers temps les grandes catastrophes du siècle dernier (première et seconde Guerres Mondiales). Mais l'histoire est en marche, la barbarie et l'obscurantisme sont toujours présents. Il est logique de ne pas être d'accord les uns avec les autres. Les musulmans ont le droit de contester vivement les caricatures, mais il faut s'opposer avec nos outils culturels : les idées et le langage.

La liberté d'expression est le garant d'une vie pacifique. C'est lorsque l'on ne peut plus parler, plus polémiquer que l'on prend les armes.

L'incroyable mobilisation lors de la manifestation du 11 janvier 2015 (7000 personnes dans l'île d'Oléron, plus de 4 millions sur le territoire national) peut nous faire espérer des lendemains qui chantent à condition d'être vigilant car l'Histoire est en marche et le barbare tapi au fond de nous n'est jamais très loin.

Comme vous tous, je suis Charlie, toute la difficulté est de le rester...

Stéphane

**MAISON CLÉS EN MAINS
RÉNOVATION**

30 ans d'expérience dans la construction

05 46 47 80 28

1 route des Mirouelles
Saint-Pierre
Face au Leclerc

sarlmramos@orange.fr

www.constructeur-oleron.com



Le miel, un cicatrisant des plaies chroniques ?

Depuis des millénaires le miel est utilisé pour ses propriétés thérapeutiques. Il a longtemps été assez largement utilisé puis peu à peu oublié après la moitié du 20^{ème} siècle.

Depuis une vingtaine d'années, des recherches se multiplient sur les vertus thérapeutiques du miel, en particulier dans la prise en charge de plaies chroniques. Les principales difficultés et défis pour l'industrie sont de sélectionner le « bon miel », d'en maîtriser l'approvisionnement, la stabilité et la conservation et d'obtenir un effet reproductible chez les patients.

De par ses propriétés physico-chimiques (forte concentration en sucres, PH acide, faible teneur en eau et la présence de 4 principes actifs majeurs), le miel possède trois principales propriétés (antimicrobienne, cicatrisante et anti inflammatoire) qui peuvent être mises à profit dans le traitement de nombreuses plaies chroniques.



Abeille en pleine récolte de pollen ©Joëlle la Fourmi

Intérêt du miel dans la cicatrisation

Le miel maintient un milieu acide et humide favorable à la cicatrisation. Sa texture limite l'adhérence des pansements sur la plaie et sa forte concentration en sucres (glucose-lévulose) « attire » les bactéries vers lui, limitant ainsi le développement de bactéries au cœur de la plaie responsables de surinfection, tout en limitant les mauvaises odeurs.

Le miel possède également des enzymes, des substances antibactériennes (dont le Méthylglyoxal, MGO, dont la concentration varie beaucoup selon l'origine géographique et florale du miel) et des flavonoïdes anti inflammatoires qui soulagent la douleur. A ce jour, aucune résistance bactérienne n'a été mise en évidence, ce qui pourrait être une alternative intéressante dans le traitement de plaies infectées ou susceptibles de se surinfecter.

Le miel à usage médical

Le miel est un produit périssable qui subit lors de sa conservation de nombreuses dégradations qui lui font perdre ses propriétés.

En outre, ses propriétés et sa qualité peuvent être différentes en fonction de la localisation de la récolte, de l'origine florale, du procédé d'extraction, de la pollution environnementale.

En conséquence, le miel de consommation alimentaire que l'on a chez soi n'est à priori pas le meilleur candidat à un usage médical.

D'un point de vue médical, le miel utilisé doit donc être sélectionné parmi ceux présentant des propriétés optimales dans le traitement des plaies. Un cahier des charges de récolte doit être scrupuleusement respecté et avant commercialisation, le miel doit subir des contrôles rigoureux notamment de ses

propriétés physico-chimiques, anti microbiennes. Il faut s'assurer de l'absence de métaux lourds et de contamination microbienne et de la stabilité du miel. Une bonne conservation est essentielle, à l'abri de la lumière, de l'humidité et en respectant une température comprise entre 12° et 25°C.

Le miel à usage médical (classé comme dispositif médical Classe IIb) est utilisé avec succès selon des protocoles bien définis dans la cicatrisation de plaies chroniques dans environ une centaine d'hôpitaux dont le CHU de Limoges qui est un des précurseurs.

Les indications du miel dans la prise en charge de plaies chronique sont très variées : certains ulcères, les escarres, brûlures, plaies chirurgicales ...

En France, un laboratoire Breton, Mélibiotech, créé en 2012 par deux pharmaciens français, commercialise du miel à usage médical sous forme de gel, de baume ou de compresses imprégnées.

Les dispositifs commercialisés bénéficient du statut officiel de dispositif médical mais l'absence de remboursement et un prix relativement élevé liés une certaine méconnaissance des vertus du miel qui n'est pas au programme des

facultés de Médecine et de Pharmacie, en limite l'utilisation, en particulier en dehors du milieu hospitalier.

A l'avenir, le miel à usage médical trouvera sans doute sa place au sein de l'arsenal thérapeutique existant.

Le miel médicinal ne nous a pas livré tous ses secrets puisque d'autres propriétés peuvent être intéressantes selon son origine : miel de pin ou de sapin pour les affections bronchiques ou miel d'oranger comme sédatif par exemple.

Mehdi, Pharmacien



Confiserie
Touquet
Au pied du phare...
PRALINES CAUFRES CARAMELS




06 61 75 42 60

LE FOURNIL DES MARCHES

Christian
Sur le marché de SAINT-DENIS-D'OLÉRON
Tous les jours sauf mercredi - 17650

06-13-38-09-15



www.suruneile.com

Le Salon

Coiffure MIXTE
Féminin - Masculin - Junior

Saint-Denis
6, rue de Chassiron
17650 St Denis d'Oléron
Tél. 05 46 75 79 33

La Brée les bains
26, rue de St Denis
17840 La Brée les Bains
Tél. 05 46 36 30 25

Garage  **C.Desnoyer**

PRECISIUM

STATION-SERVICES LIVRAISON FUEL **AVIA**

VENTE & REPARATION TOUTES MARQUES

SAINT DENIS D'OLÉRON
05.46.47.86.80



ESCALE TECHNIQUE
17840 LA BRÉE LES BAINS



ATELIER - PARC - MAGASIN
6, rue du ver Luisant - 17840 La Brée-les-Bains
Tél.: 05 46 75 71 06 / 06 80 03 42 48
www.escaletechnique-oleron.com escaletechnique0469@orange.fr

Deux sites pour vous accueillir :
Port de Saint-Denis d'Oléron et La Brée les Bains

- * Manutentions Sortie et mise à l'eau par sangle en toute sécurité
- * Réparations toutes marques
- * Rénovation complète
- * Matage - Démâtage
- * Accastillage
- * Hivernage sur parc ou sous abri

OLÉRON 2000 **• VENTES • LOCATIONS • EXPERTISES**

CABINET IMMOBILIER



RD 734 - 2, route de Matha - BP 59
17310 Saint-Pierre d'Oléron
Tél. 05 46 47 11 33 • Fax 05 46 47 38 60

17650 Saint-Denis d'Oléron
Tél. 05 46 47 86 50

www.oleron2000.com - oleron2000@wanadoo.fr

entendre
... et la vie recommence




www.entendre.com

Essais gratuits 2 mois de l'appareillage auditif
Sur prescription médicale - 4 ans de garantie

70, rue de la République (Place Colbert)
17300 ROCHEFORT
05 46 99 81 99

Centre Commercial INTERMARCHÉ - 17550 DOLUS
05 46 75 66 49

Bien entendre
c'est essentiel !
Cyrille BONNEAU

Restaurant
La Fleur de Thym



Cuisine soignée
Produits frais
Spécialités de poissons

8 rue Pierre Metayer, le port
- 17650 St Denis d'Oléron

Tél. : 05 46 76 82 07

Le Zest
BAR
RESTAURANT

produits frais, locaux et cuisinés !

05 46 76 76 77

Place de l'église
17170 Saint Georges d'Oléron
lezestoleron@gmail.com

Le Verdello



Tous les matins Gilou est sur le marché de St Denis d'Avril à la Toussaint
Vin de Saumur, Pineau, Cognac et apéritif verdello...

Votre pub à partir de 35€ HT par parution

Du Producteur au Consommateur !

La ferme du Gaty



Boeuf cois 8 kg environ.
Veau cois 7 kg environ
Animaux élevés sur le marais de Hiers/Brouage

Voche maraichine et son veau

Elevage traditionnel de races menacées
Animaux nourris exclusivement d'herbes, de foin et de céréales

Livraison gratuite dans l'île d'Oléron ! (camion isotherme)

Commandes et visites Patricia
05 46 85 66 78 - 06 76 80 27 32
lafermedugaty.com

PRODUITS SAUVAGES
www.lesherbes.com

Vente et installation
de votre électronique
Demandez un devis !



1 1 2013

pêche-promenade ANTARES 680 DE 1995

MOTEUR 85 CV PRIX 19 800 €

CONTACTER LE CHANTIER NAVAL lumina

09 67 37 65 40 (atelier)

chantier.lumina@orange.fr



La Manille
St DENIS D'OLERON
Tél. 05 46 47 92 60

**SURFWEAR - EQUIPEMENT
ACCASTILLAGE - SERVICE VOILERIE**

La Manille, Avenue des pins
17650 Saint-Denis d'Oleron

Tél: 05 46 47 92 60
Fax: 05 46 47 99 65

email: lamanille@wanadoo.fr

Les Claires de Bonsonge



Crevettes Impériales - Huîtres - Palourdes

NICOLLEAU
Bruno
06 82 15 45 15

MARENNES
ETABLISSEMENT
05 46 85 14 99

FONTENEAU
Fabien
06 87 49 45 33

05 46 85 14 99

Accessoires - Dépannage
Dépôt-vente de Véhicules

contact@oleron-caravanes.fr



contact@oleron-caravanes.fr

Route des Châtelliers 17310
St-Pierre-d'Oléron

Tél. 05 46 76 68 64

à vos côtés, toujours **LA**

PARTENAIRE DE **LA**
VIE ÉCONOMIQUE

Crédit Mutuel
OCEAN
www.ocean.fr

Crédit Mutuel
LA banque à qui parler
www.ocean.fr

Agence Crédit Mutuel
de St Pierre d'Oléron
32 rue de la république
17310 St Pierre d'Oléron
05 46 75 56 56

**Un distributeur de billet
A votre service !**
sur le port de plaisance
de Saint-Denis d'Oléron
A côté de l'Office du Tourisme



Strego

Expertise Comptable - Expertise Sociale
Audit - Formation...

Création - Gestion - Transmission

nos experts
vous accompagnent

Bien qu'un expert-comptable !

www.strego.fr

Strego Oléron - 32 route des Allées
05 46 47 06 12
strego.oleron@strego.fr

SAINT DENIS D'OLÉRON

66  Café

RESTAURATION, APÉRITIF DINATOIRE...
COCKTAIL, BAR À VINS


Port de plaisance
17650 SAINT DENIS D'OLÉRON
05 46 76 66 66



La buvette de la plage
Bar- glacier-crêperie-sandwicherie
Plage de la Boirie
Saint-Denis d'Oleron
05 46 76 14 88



rivages
LOCATION



Location voiliers 6-15m et bateaux à moteur
Livraison possible île d'Oléron

Rivages La Rochelle
info@rivages.com

05 46 44 70 93

**HÔTEL
RESTAURANT
DE LA CHAUDRÉE**
tél. 05 46 47 81 85 La Brée *




VELOS


SCOOTERS

VELOS 17 LOISIRS

TOUTE LA LOCATION

Vente - Réparation cycles et motos
Livraison cycles (05 46 47 14 05) - Service rapide



BON PLAN !

St Pierre d'Albani 05 46 42 14 05
 St Georges d'Elva 05 46 74 62 79
 Dolce d'Albani 05 46 74 62 81
 St Michel de Salviat 05 46 42 14 05
St Jean de Salviat 05 46 42 14 05
 St Jean de Salviat 05 46 42 14 05
 St Jean de Salviat 05 46 42 14 05

Découvrez notre site
et préparez vos vacances en réservant en ligne

www.velos17loisirs.com


MOTOS


QUADS

 **VILLAGE DE VACANCES
LES BEUPINS**



2, impasse des Beupins - 17650 SAINT-DENIS D'OLÉRON
Téléphone : 05 48 47 89 74 - Télécopie : 05 48 75 92 43
E-mail : beupins@vacances-ulvf.com

Dominique Aubry
tel: 06 330 676 12
bloommeuz@free.fr

sur les marchés de
St Denis, la Brée et Dolus


OUVRIER VOTRE COULEUR FAIT BLOOMMEUZ

Les Oliviers

Charente-Maritime

SAINT-DENIS D'OLÉRON

Camping - caravaning international
Saint-Denis d'Oleron 05 46 47 93 42
www.campinglesooliviers-oleron.com

KAVA BAR PUB
SNACK

Sur place ou
à emporter

05 46 75 98 18
3 boulevard d'Antioche - ST DENIS D'OLERON

VivaL
SUPERETTE D'ANTIOCHE
Camping municipal ST DENIS

En saison
7/7
de 7h à 22h

Tél. 05 46 85 71 84

Snack
Vente à emporter

Alimentation générale,
pain, viennoiserie
sandwichs, snack
presse, bouteille de gaz
Articles de plage...
et plein d'autres choses!

70e anniversaire de la libération de l'île d'Oléron

Le 1er mai 2015

2h30 de spectacle
historique



Saint-Pierre d'Oléron

LA VICTOIRE DE LA LIBERTÉ

... LE PRIVILÈGE D'UN SITE RARE,
ENTRE TERRE ET OCÉAN, SUR L'ÎLE D'OLÉRON ...

Restaurant ouvert tous les jours, midi et soir
www.albatros-hotel-oleron.com
05 46 76 00 08

L'ALBATROS^{*}**

Plage du soleil, 11 bd du Dr Pineau - Saint Trojan les Bains

Stand Up Paddle



mer plate, vague, chenal...
débutant ou perf



Tél. 06 61 75 42 60
www.suruneile.com

St Denis d'Oléron

COMMEMORATION DU 70e ANNIVERSAIRE DE LA LIBERATION DE L'ÎLE D'OLERON

Reconstitution historique le 1er mai 2015, place Gambetta. Réservez votre après-midi !



La libération de Paris
vue par Robert Capa

Si 2014 a été l'année du 70e anniversaire du débarquement en Normandie avec des centaines de vétérans venus pour l'occasion, 2015 sera celle du 70e anniversaire de la libération de l'île qui se déroulera le 1er mai.

Les combats pour la libération d'Oléron constituent la dernière bataille de France et le dernier débarquement de la guerre 39/45.

Après 5 ans de guerre, de privations, d'humiliation et de souffrances diverses, l'île se libérait enfin du joug de l'occupant.

Le comité* officiel chargé de ces commémorations qui, lors des décennies passées (40e, 50e, 60e), organisait un débarquement sur la plage de Gatseau a voulu cette fois, et sans doute pour la dernière fois, marquer l'événement par un spectacle historique : la reddition des troupes allemandes.

Le comité a confié l'écriture du scénario de cette reconstitution à l'historien oléronnais Philippe Lafon.

Cette reconstitution aura lieu à St-Pierre d'Oléron l'après-midi du 1er mai et se présentera sous la forme de 5 tableaux :

- la prise de la ville (plus de 100 véhicules),
- la reddition (avec les dialogues de la négociation précédant la reddition),
- la revue des troupes et la prise d'armes (exactement comme cela s'est passé),
- le bal de la libération (tous en costume d'époque),
- le défilé de la victoire (avec voitures FFI et drapeaux en tête).

Ce spectacle va durer près de 3 heures.

Pour que cette reconstitution soit un succès, le comité cherche à recréer une atmosphère la plus proche possible de la réalité historique. Il est donc demandé à la population de venir, si possible, en costume d'époque. Le vœu du comité est de reconstituer l'ambiance de la libération telle qu'elle a été vécue par les insulaires !

On prévoit d'ores-et-déjà plus de 10 000 spectateurs.

Des moyens importants vont être mis en place comme par exemple :

- une sonorisation puissante qui puisse simuler les fonds sonores de guerre comme les bombardements, les mitraillages, etc.
- des véhicules militaires et des uniformes français, US et allemands, des avions, des comédiens, un service de presse, etc.

Une précision importante : la reconstitution de la reddition des troupes d'occupation se déroulera exactement 70 ans après, jour pour jour et à l'heure près ! Cette reconstitution s'insérera dans l'ensemble des manifestations commémoratives qui se dérouleront du 30 avril au 1er mai 2015.

Alors réservez dès à présent votre après-midi du 1er mai 2015, nous allons libérer l'île d'Oléron !

* Le comité de commémoration de la libération Seudre-Oléron, chemin de la mémoire 40-45, constitué de plusieurs associations d'anciens combattants et d'amicales patriotiques, est présidé par Jérémie Coureaud.



Prise d'armes se déroulant sur la place Gambetta à Saint-Pierre le matin du 2 mai 45 avec le général de Larminat en tête (Collection Ph. Lafon).

Jeep quittant une péniche de
débarquement le matin du 30 avril
1945 sur la plage de Gatseau
(Collection Ph. Lafon).



Le défilé de la victoire à Paris.



Le 18 Avril 2015,
la Frégate
l'Hermione
quittera nos
pertuis pour
traverser
l'Atlantique, cap
sur les Etats-Unis !



Jacques Godinet

Rejoignez-nous sur Facebook
On like et on partage !



web

www.facebook.com/lejournaldunord l'Ostdenissera conte



On peut s'abonner ou abonner
un être cher... ★

Pour 29€, on reçoit les 7
prochains N° à son domicile.
+ d'infos 06 61 75 42 60