

Pleudihen

Village



12/02/2021 n°2077

Une table pour accueillir...

Notre commune est propriétaire d'un terrain qui jouxte la RD137 et Miniac-Morvan. Cette petite parcelle, boisée essentiellement de châtaigniers, est enclavée entre la « 2x2 voies » et un lotissement miniacois. Pour éviter l'intervention d'agents communaux pour son entretien et donner du sens à son exploitation, nous souhaitons expérimenter sa gestion par un professionnel local qui y trouverait un gisement de matière première. Lors du Conseil du 28/09/17, les élus ont approuvé une convention avec M. Camille Gaboriau, charpentier de marine à la Ville-Ger. Celui-ci acceptait la responsabilité d'entretenir cet espace en garantissant un usage noble de ces arbres. D'un commun accord, M. Gaboriau s'est alors engagé à fournir une table « de pique-nique » issue de ce bois et réalisée par ses soins. Dès signature et compte-tenu de l'urgence, il a fait intervenir bûcheron et débardeur professionnels pour procéder à la sécurisation du site. Il a pu en récupérer plusieurs arbres qu'il a fait scier dans une scierie locale.



Il aura fallu 3 ans de séchage à ces planches pour être exploitables. Août 2020, Camille profite de quelques jours de vacances pour esquisser les contours de cette future création. En septembre, il nous propose son projet. Novembre 2020, il lance la fabrication. Vous retrouverez sur notre site internet un reportage photo des différentes étapes de fabrication, de l'épure à la finition.

En amont, tout a débuté par la réalisation des dessins (épures) de chaque élément. Les gabarits qui en découlent conditionnent le débit du bois. La réalisation des cerclages né-

cessite une importante phase de collage et de façonnage. Le banc, le cerclage et l'habillage intérieur sont en châtaignier, tandis que les supports et traverses des bancs sont en acacia. Le dessus de table (habillage) intégré dans le cercle est façonné pour obtenir un rendu final façon « rayons de soleil ». Autre élément fondamental, le pied central façonné dans la masse d'un tronc d'orme. Il a exigé un traçage méticuleux et des postes de découpe minutieux. Une magnifique rose des vents coiffe l'ensemble, elle se compose de 3 essences : cornier, chêne et pin d'Orégon, du pin issu de chutes des lames de pont de la Pilotine, un beau clin d'œil à l'association.

Les matériaux sont assemblés et collés avec une colle résine. Certaines pièces sont chevillées à l'ancienne sur inspiration de la gournable, ces longues chevilles de bois utilisées sur les navires en bois pour fixer les bordages. Alors que l'habillage central est fixé à l'aide de clous en bronze dont les têtes ont été façonnées individuellement, les bancs le sont par des clous en cuivre martelés à froid spécifiquement. Les bois ont bénéficié d'un traitement à chaud à l'huile de lin et essence de térébenthine. Pensée pour un usage extérieur, cette table est conçue de manière à permettre l'évacuation naturelle de l'eau de pluie.

Plusieurs acteurs se sont impliqués dans sa création autour de Camille, notamment Joseph, Jonas et Servan, de jeunes ouvrier et stagiaires en découverte de ce beau métier. Elle aura nécessité près de 130 heures de travail et incarne aussi la transmission d'un riche savoir-faire. Cette table est inspirante de ce qu'est notre terroir « terre et mer ». Sa forme ronde n'est pas sans rappeler la roue terrestre et la barre marine. Son pied est à la fois l'analogie d'un moyeu de charrette et de celle d'un cabestan, belle image de ce qu'est l'histoire de notre village « où la charrue et le doris ne sont qu'à un jet de pierre » comme le décrit brillamment Chateaubriand. La table dans le foyer familial, c'est l'accueil et la vie. Sa matière est née ici, l'esprit qui l'a imaginée et les mains qui l'ont façonnées sont celles d'artistes-artisans du cru, des gens qui vivent ici chez nous. Un grand merci à Camille pour cette démonstration généreuse. Bientôt positionnée dans notre cœur de bourg, cette table symbolisera la richesse du savoir-faire et l'hospitalité qui s'ouvre à tous, ici, à Pleudihen-sur-Rance. C'est une fierté partagée.

Le Maire, David Boixière

sur www.pleudihen.fr

*Pleudihen
de blanc vêtu*

Balade photo vers Mordrec

CENTRE CULTUREL /BIBLIOTHÈQUE

02.96.88.20.55

Lundi	14h-17h30 (au lieu de 18h)
Mardi	9h-12h30
Mercredi	9h-12h30 14h-17h30
Jeudi	14h-17h30
Vendredi	10h-12h30
Samedi	9h-12h30

EXPOSITION jusqu'au 27 février
la Vie à l'EHPAD « La Consolation »
Expo peinture par Mme Annick
MAZE et M. Jean PENISSON,
résidents de l'EHPAD
Entrée libre – masque obligatoire



MARCHÉ tous les MARDIS
de 9h à 13h place de la mairie

*Fruits et légumes, poissonnerie, fleurs,
boucherie-charcuterie, galettes, artisanat,
fromages, produits laitiers fermiers...*

INFOS PRATIQUES



Sapeurs-pompiers :

112 ou 18 (fixe)

Médecin : 15. **Pharmacie :** 3237

Sage-femme : 09.84.45.25.37

Assistante sociale : RDV au
02.96.80.00.80

Association « Soleil et Sourires » :
02.96.83.20.75

Ambulances de La Rance :
02.96.83.38.64

Conciliateur de justice : permanence
le **Mardi, de 9h à 11h30** en mairie de
Pleudihen (☎ 02.96.83.20.20)

Taxi LEMOINE 06.08.54.09.22

Solidarités Nouvelles face au
chômage reçoit en mairie son RDV
chaque 2ème mardi du mois.
Inscription au 02.96.83.20.20

TRI SÉLECTIF (sacs jaunes).

Dans les villages : **mardi 16/02**

Dans le bourg : **tous les mardis.**





L'Association des Parents d'Elèves de l'école Entre Terre et Mer a reconduit en ce début d'année l'opération « Papiers s'il vous plaît ! ».

Pour cette 4ème édition, nous avons collecté près de 12 tonnes de papiers destinés à être recyclés, ce qui représente 585.20 euros pour le financement d'un projet autour du pain, notamment au moulin du Prat, ainsi qu'à l'école avec l'intervention d'Émilie Barbe et son four à pain.

Nous tenions à remercier les familles, la municipalité et toutes les personnes pour leur mobilisation.

Plusieurs entreprises pleudihennaises ont également contribué à notre belle collecte : Les Celliers Associés, Vilofoss et Carrefour Express - nous les en remercions. Autres gros contributeurs cette année : les Thermes Marins de Saint-Malo et l'association des guides Chemins de la Baie. Merci à eux !

VACANCES d'HIVER

PLEUDIHEN – ST HÉLEN – LA VICOMTÉ

ACCUEIL DE LOISIRS EXTRASCOLAIRE

OUVERTURE du LUNDI 22 FÉVRIER au VENDREDI 5 MARS

L'accueil de loisirs propose à tous les enfants de 3 à 12 ans (**enfant propre obligatoirement**) des activités variées (grand jeu, sortie, sport, création...).

NB : En raison de la Covid-19, il n'y aura pas de sortie avec le « grand public ».

Modalités administratives à faire à

pleudihen.jeunesse@orange.fr ou dans **L'UNE DES 3 MAIRIES** avant le début d'une première présence.

DERNIER DÉLAI D'INSCRIPTION : Samedi 13 février

RENSEIGNEMENTS.

- Mairie de Pleudihen : José Escanez au 02.96.83.20.20. – 06.68.19.26.42. – pleudihen.jeunesse@orange.fr

- Mairie de Saint-Hélen : 02.96.83.21.55. / Mairie de La Vicomté : 02.96.83.21.41.

Création d'une « COMMISSION JEUNES ».

Nous souhaitons créer une « Commission Jeunes » ouverte à des jeunes de 14 à 20 ans (groupe de 15 à 20 garçons et filles) qui souhaitent participer à la vie communale.

Les contacts pour plus de renseignements :

Elu : Jacques Terrière Adjoint à la Culture et à la Citoyenneté
jterriere.icom@gmail.com

Jeunes :

Paul Houles : paul.houles.22@icloud.com

Guillaume Pépin : guillaume-pepin@outlook.com



Les rendez-vous de la mission locale

Jeudi 18 février – 9h30
Mission Intérim :
Témoignage et Offres de postes

Que vous n'ayez jamais fait d'intérim ou que vous ayez déjà plusieurs missions à votre actif, une agence d'emploi sera présente pour vous présenter le fonctionnement d'une mission intérimaire, vos droits, vos avantages et toutes ses offres d'emploi... Alors... **RENDEZ-VOUS le Jeudi 18 février 2021 à la Mission Locale du Pays de Dinan, 5 rue Gambetta 22100 DINAN pour rencontrer une agence d'intérim et découvrir ses offres d'emploi.**

Intégrer la prochaine promo Garantie Jeune

En recherche d'emploi, et pour autant en difficulté pour savoir comment s'y prendre ? **Prêt à s'engager activement dans des démarches ? Prêt à vivre des expériences collectives avec d'autres jeunes pour mieux se connaître soi-même, s'échanger des idées, s'entraider ?**

Un an d'accompagnement personnalisé et intensif pour accéder à l'emploi avec garantie de ressources et mises en situation professionnelle. Prochain démarrage le 2 mars 2021. Renseignez-vous auprès de votre conseiller Mission Locale (02 96 85 32 67)



ARRETE temporaire n°2021-3 portant réglementation de la circulation VC n°3

du 8 février au 12 mars 2021 (fermeture 24h/24h)

Pendant le renouvellement de la conduite d'eau potable sur la VC n°3 du carrefour du Bas de la Lande au château d'eau, **la circulation sera interdite à tous les véhicules VL et PL, dans les deux sens, VC n°3, du carrefour du Bas de la Lande au croisement avec la VC n°38.**

L'accès aux propriétés et entreprises riveraines est maintenu.

Pendant cette période, une déviation sera mise en place pour tous les véhicules en déplacement de transit et de proximité.



ASSOCIATION

« Demain ça commence aujourd'hui »

La dématérialisation nous a libérés du tout-papier. Cependant nos courriels sont gourmands en énergie. Car, même adressé à un collègue à quelques mètres de distance, votre e-mail parcourt en moyenne 15000 kms. Il envoie des données vers les datacenters de Google ou de Yahoo, situés aux États-Unis, transite par des dizaines de routeurs, serveurs, et autres ordinateurs qui consomment, eux aussi, de l'énergie pour fonctionner et qui nécessitent d'être refroidis.

Un e-mail standard génère environ 4 g de CO2, avec une pièce jointe volumineuse, c'est 12 fois plus. Envoyer une photo de vacances de 1 Mo à dix amis équivaut ainsi à parcourir 500 mètres en voiture. Les e-mails continuent à dépenser de l'énergie même pour leur stockage. « Chaque Français garderait entre 10.000 et 50.000 mails non lus dans sa boîte de réception chaque année ».

Nous vous partageons aujourd'hui quelques pratiques écoresponsables qui vont aussi vous faire gagner du temps : Supprimer les signatures et les pièces jointes, éviter de « répondre à tous », se désabonner des newsletters que souvent nous ne prenons même pas le temps d'ouvrir, vider sa corbeille tous les jours (pourquoi attendre 30 jours de stockage d'informations pour des e-mails qui ne nous intéressent plus ?). Enfin, vous pouvez profiter d'un week end hivernal pour trier et vider vos e-mails archivés entre deux batailles de boules de neige.

Menus de la Saint Valentin



Restaurant La Cale de Mordrec

Le menu de la St Valentin. 35 €/personne

• **Amuse bouche :** Sweet Echalion

• Entrées :

- Poissons de Ligne marinées, Panais, Orange sanguine
- Ravioles de Veau et Champignons, bouillon Citronnelle

• Plats :

- Jack de Tomy à la Bergamote/Cédrat, Courge et Epinards
- Bœuf, pommes de terre, Topinambour, jus Betterave / Marjolaine

• Desserts :

- Finger Pur Cacao/Txokola
 - Macoeuron Passion et Gingembre
- Réservations au 02.96.83.20.43 lacaledemordrec@orange.fr



Restaurant L'OSMOSE

Menu de Saint Valentin à partager.

90 € pour 2 (soit 45 €/personne)

La saint Jacques de plongée, Blanc manger à la cardamome blanche, Carpaccio acidulé et pain focaccia

•••

Côte de veau à basse température puis rôtie, Tourte de légumes de saison au foie gras, Jus iodé

•••

Strates de tome de la Renaudais fumée, Compotée de figues

•••

Douceur au chocolat, Gingembre et citron

Toutes les commandes pour ce menu seront à retirer au restaurant, le samedi 13 Février entre 16h et 18h.

Réservations au 02.96.83.38.75.

contact@restaurant-losmose.com