

DÉCOUVRIR LA FERME D'AUTREFOIS

■ A Thourie, le musée de la ferme 'autrefois présente de nombreuses machines agricoles et artisanales dont des matériels datant du XIX^e siècle. Les premières carrioles utilisées pour les marchés voisinent avec une collection de 116 tracteurs. Joseph Hunault, le propriétaire, ouvre son espace de 2500 m² ur rendez-vous.

Le grand Beaumont, 35134 Thourie.
Tél. : 02 99 43 11 55.
Visites sur rendez-vous jusqu'au 5 novembre.



Collection de tracteurs agricoles à Thourie.

IDÉES SORTIES

www.ille-et-vilaine.fr/ete2015

La ligne de cars entre Retiers, Janzé et Rennes est maintenue

■ Après l'avoir expérimentée pendant un an, le Département a décidé de prolonger la ligne 22 jusqu'en septembre 2016. Les cars illenoo continueront de desservir Retiers, Janzé (3 arrêts) et Rennes (2 arrêts) en complément de la desserte TER très fréquentée. La ligne circule du lundi au vendredi y compris pendant les vacances scolaires. Elle dessert les gares de Janzé, Retiers et Rennes où l'on peut se procurer un abonnement qui permet d'emprunter les cars illenoo et les TER. Compter une vingtaine de minutes pour rallier Rennes depuis Janzé et une dizaine de minutes supplémentaires au départ de Retiers. Les horaires des cars tiennent compte notamment des correspondances TGV à Rennes. Les habitants de Retiers et Janzé peuvent se rendre à Rennes plus tôt qu'avec le TER et revenir plus tard. Ils peuvent alterner les deux modes de transport. Un avantage qui se répercute sur le coût de l'abonnement

mensuel. Rappelons que l'employeur peut prendre en charge près de 50 % du coût du transport en commun.

À noter, le wifi gratuit est testé sur la ligne 22 entre Rennes et Retiers jusqu'en septembre 2016. Sur smartphone, tablette ou ordinateur, tous les usagers peuvent accéder à Internet gratuitement le temps de leur trajet. Quel que soit son opérateur, il suffit de sélectionner le réseau illenoo et d'accepter les conditions d'utilisation sur la page d'accueil.

CORINNE DUVAL

Arrêts, horaires et tarifs sur www.illenoo-services.fr ou contacter le n° azur 0 810 35 10 35 (prix d'un appel local).



PHOTO THOMAS CRABOT

Sur la ligne 22, le Wifi, c'est gratuit.

À Argentré et Mondevert, troc de graines à la bibliothèque

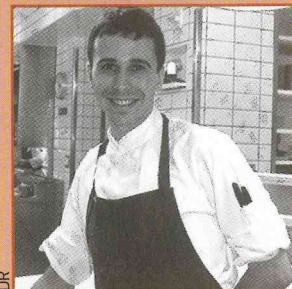
■ Coriandre, œillets d'Inde, ancolie... À Argentré-du-Plessis et Mondevert, les fleurs et les légumes ont dorénavant leur grainothèque au sein de la bibliothèque. « C'est un troc participatif, résume Linda Louvel, bibliothécaire à Argentré-du-Plessis, nous proposons gratuitement des enveloppes de graines au public pour qu'il les emprunte et les sème dans son jardin ou dans des bacs ». Plantées dans l'ancre du savoir, les petites étagères arborent une cinquantaine d'enveloppes annotées. En germe depuis de longs mois, l'idée a fleuri en mars, lors du dernier Printemps des poètes. « Nous avons senti une envie de revenir au jardinage, au faire soi-même, poursuit Linda Louvel qui ajoute : la bibliothèque est un espace de diffusion et de transmis-

sion de la culture et des savoirs, les fleurs et les légumes sont également une référence. » Arroche rouge « qui peut se substituer aux branches d'épinards », panais, girofles jaunes « aux pétales orangés et au parfum persistant », cette première collection a été gracieusement récoltée dans le grenier d'une association locale spécialisée dans les plantes médicinales. En deux mois, près d'une centaine d'échantillons ont déjà été « empruntés ». « L'idée est de voir les semences revenir », annonce la bibliothécaire. Dès l'automne, elle devrait proposer des ateliers pour apprendre à récolter ses graines.

VIRGINIE JOURDAN

Renseignements : Bibliothèque d'Argentré-du-Plessis, 7 rue Notre Dame (Linda Louvel).
Tél. : 02 23 55 00 46 et bibliothèque de Mondevert, 17 rue de la forêt (Marie Rozé). Tél. : 02 99 49 38 50.

Une question à... Giovanni Malécot, 27 ans, originaire de Rannée, co-créateur de la pâtisserie Chouconut à Bruxelles



« Chouconut met en avant trois produits : choux, cookies et donuts. »

Comment est né ce projet de pâtisserie fine ?

Ça faisait déjà quelque temps qu'on avait cette idée, Baptiste Mandon et moi. Nous nous sommes rencontrés il y a une dizaine d'années à la faculté des métiers de Ker Lann, à Rennes, lorsqu'on préparait le brevet technique des métiers. Chacun a fait sa route. J'ai notamment travaillé au restaurant étoilé Le Saint-Placide à Saint-Malo, au Per Se à New-York, en pâtisserie à Lyon. Nous nous sommes retrouvés par hasard à Bruxelles où nous travaillions dans le même restaurant : Le Chalet de la Forêt. C'est à ce moment-là que nous avons commencé à échanger sur le projet. Après 10 années passées à travailler pour les autres, nous avons voulu monter notre propre affaire. On a profité d'une belle opportunité pour se lancer. Chouconut est une pâtisserie/salon de thé qui met en avant trois produits – choux, cookies et donuts – déclinés selon différents parfums : bergamote-fraise, framboise-gingembre, etc. On a ouvert en mars et pour le moment, le bouche-à-oreille fonctionne bien. On ne veut pas aller trop vite, mais si l'activité se développe, on ouvrira une autre boutique en Belgique.

PROPOS RECUEILLIS PAR B.T.



PHOTO THOMAS CRABOT

À Argentré-du-Plessis, les graines de fleurs et de légumes s'empruntent à la bibliothèque.