

Gilles Paris invite encore au pays de l'enfance

L'écrivain Gilles Paris vient de publier son quatrième roman, *L'été des lucioles*. Il en parlera cet après-midi à la librairie Doucet.

Trois questions à...

Gilles Paris, écrivain.

Votre roman est dans l'air du temps : deux mamans pour un petit garçon, une ado rebelle ?

Ce n'était pas mon souhait de départ. Cela est arrivé à un de mes amis d'enfance dont la maman a fait une parenthèse dans sa vie avec une femme. Pour moi, intégrer cette thématique, c'était aussi normal que le ciel ou le soleil. D'ailleurs, pour Victor, le petit garçon de 9 ans au centre de mon roman, cela ne pose pas de problème particulier.

J'ai surtout voulu que ce roman-là soit plus lumineux et plus léger que les autres, même si certains caractères des précédents restent présents.

Un nouveau roman sur le monde de l'enfance. Vous continuez toujours sur ce thème ?

J'ai encore trois sujets dans les



Gilles Paris.

poches sur la même thématique. La voix de l'enfant dédramatise les sujets. C'est une bonne façon d'observer la société qui nous entoure. Avec Victor, ce qui m'a beaucoup intéressé, c'est de faire le grand écart grâce au vocabulaire, à travers

celui qu'il emploie, s'exprimant parfois presque comme un bébé, comme beaucoup d'enfants de son âge, et à d'autres moments, avec des attitudes assez adultes.

Roquebrune-Cap-Martin (Alpes-Maritimes) a été, comme pour Victor, le terrain de jeux de votre enfance ?

Roquebrune, je connaissais pour y avoir participé à des Salons du livre, mais ce n'est pas cela qui fait connaître un lieu. J'y suis retourné à maintes reprises, me suis fait ouvrir des portes, ai visionné un tas de films comme je me suis également plongé dans les tableaux d'un de mes amis d'enfance, peintre argentin talentueux, pour décrire ses toiles dans mon roman. Parce que je mets plus de temps à travailler mon texte qu'à l'écrire.

Vendredi 7 février, à 17 h, rencontre -dédicaces, à la librairie Doucet, 66, avenue de Gaulle. Entrée libre.

Culture en bref

Contes à deux voix au Passeur



La conteuse Christine Burnet.

Passages, ce sont des contes à deux voix qui sont proposés vendredi et samedi, au Théâtre du Passeur, par le théâtre du Merle blanc. Conteuse et musicienne s'approprient quatre histoires qui creusent un passage dans l'espace et le temps, depuis le souvenir de l'enfance jusqu'à la mort, du voyage initiatique au rêve.

Vendredi 7, samedi 8 février, à 20 h 30, au Théâtre du Passeur, 88, rue de la Rivière. Durée : 1 h. Dès 7 ans. Tarifs : 8 € et 10 €. Tél. 02 43 76 65 82.

Publicité

Du rythme, de la danse, une super ambiance au Dancing O'Miroir !

Rendez-vous chaque vendredi soir avec les années 80 à 2000 et dansez sur des rythmes endiablés grâce à Jean-Michel et Annaïck et leur dj Ludo.

Depuis octobre 2012, ils vous accueillent tous les week-ends avec dj le samedi soir de 21h30 à 4h du matin sur le thème des années 80 à 2000.

Pour accompagner les danseurs, chaque dimanche après-midi, un orchestre musette différent est présent à partir de 14 h 30. Découvrez notre programme sur notre site Internet.

Sur réservation, le week-end pour vos repas de famille, association... à partir de 30 personnes et ce jusqu'à 200 personnes, et tous les troisièmes week-ends de mois, une soirée à thème avec repas sur réservation.



Dancing O'Miroir
Z.A. rue des Saules
THORIGNÉ SUR DUÉ
06 06 96 82 84
www.omiroir.fr

Publicité

SORTIR en Sarthe

DINER DANSANT ECOMMOY
avec MICHEL PRUVOT
organisé par l'Association Percheronne «la Bélineoise»
Samedi 4 avril 2014 à partir de 19 h 45
30€
SALLE POLYVALENTE
Réservations dès maintenant
02 43 28 42 52 (heures des repas)

Dîner de la Saint Valentin au Domaine de Pescheray
LE BREIL SUR MERIZE
Vendredi 14 février 2014
à partir de 19h30
uniquement sur réservation
28€ /pers.
Foie gras marmelade d'échalotes et raisins
Cappuccino de crustacés saupoudré de citron vert
Dos de sandre rôti, tian de légumes provençal
Mignon de porc poêlé, écrasé de pommes de terre ratte, infusion de gingembre
Assiette de fromages
Tiramisu aux fraises
*boissons non incluses
Réservez dès maintenant au 02 43 89 86 07
ou par mail à info@pescheray.com

Publicité

Les coulisses du Ricordeau

Le Ricordeau est une institution culinaire en Sarthe. Mais la connaissez-vous vraiment ? Depuis 2009, Anne-Cécile et Ludovic Deschamps ont repris avec succès les rennes de la Maison. Aux fourneaux, c'est Didier Chapeau, Chef talentueux, qui œuvre avec passion et savoir-faire.



Votre philosophie ?

Comblent les envies et attentes des clients d'aujourd'hui !



La restauration de nos jours, ce n'est pas seulement nourrir les gens, c'est leur raconter une histoire, les faire voyager et être attentifs à leur bien être. Nos clients viennent chercher une prestation soignée dans un lieu de caractère. Pour cela, nous leur concoctons des plats raffinés et travaillons des produits de qualité. Venir au Ricordeau, c'est faire une parenthèse gastronomique, avec la nature comme horizon.

Pour quelle occasion ?

Pour une pause gastronomique à deux ou entre amis mais aussi en famille: cette grande Maison, c'est le cadre idéal pour se réunir et jour du jardin. Nous attirons également une clientèle plus jeune qu'auparavant, parfois avec des enfants. Ici ils sont choyés: le menu adulte en demi-portion est un vrai succès.

Et la cuisine dans tout ça ?

Didier Chapeau, originaire de Sarthe, sublime bien sûr les produits de notre terroir, mais pas seulement. Il travaille et s'inspire avec respect des richesses de toute la France qu'il cuisine en distillant ça et là des aromates et assaisonnements venus d'ailleurs.

Vous l'aurez compris, le Ricordeau est une table incontournable !



A Loué - 02.43.88.40.03
Consultez la carte sur
www.hotel-ricordeau.fr

Sur place:

- Un Hôtel de charme - parc - piscine
- Une table gastronomique
- Un bistrot gourmand: La Table du Coq

123 av. de la Libération
Le Gardel
LE MANS
DISCOTHÈQUE - 02 43 23 09 66
Jusqu'à minuit : entrée à 5€ POUR LES LADIES avec conso
Vendredi 14 février
SOIRÉE CHIPPENDALE
Dès 22h30
K'DOS offerts aux ladies

Le Village Hollandais
1er Anniversaire
Les nouveaux propriétaires Nathalie et Olivier Rion et également les propriétaires du "Jardin Gourmand" Lieu-dit Papéa
NOUVELLE CARTE
• Choucroute
• Hamburger
• Moules • Grillade
• Salade...
MIDI FORMULES EXPRESS (sauf fêtes)
• Plat du jour : 9€60
• Plat du jour + dessert ou boisson : 11€50
• Plat + dessert + boisson : 13€50
Formule midi et soir 7j/7
RESTAURANT - GRILL
Rond-point de l'Océane (près du Méga CGR)
72650 SAINT-SATURNIN - 02 43 200 500
Ouvert tous les jours - Service jusqu'à 23 h 30 le week-end

LE BISTROT SUR LA PLACE
Du MERCREDI au VENDREDI MIDI
Plat + café : 10€90
Plat + dessert + café : 12€90
10 menus de midi acheté = 1 offert*
Rillettes de sardines OFFERTES en entrée
12 place St Pierre
Vieux Mans
LE MANS
02 43 14 25 74

Auberge des 7 plats
" Une institution dans le Vieux Mans depuis plus de 14 ans "

NOUVEAUTÉ OUVERT TOUS LES DIMANCHES MIDIS
à partir du 2 février 2014

Souire compris

Service jusqu'à 14h le midi et 22h30 le soir - Fermé le lundi.
Réservations : 02 43 24 57 77
79, Grande Rue - LE MANS