

YEGGG

GRATUIT

LE FÉMININ RENNAIS

NOUVELLE GÉNÉRATION

focus sur

| CIDRE BRETON

REDORER LE BLASON DU PÉTILLANT

CULTURE

*Quel genre
de femmes
aux platines ?*

Sylviane Rault
L'ÉCOLOGIE **SOCIALE**

**DÉCRYPTAGE
DES POILS,
OU PAS...**





Celle qui

roule pour ses convictions

Élue en 2010 au Conseil régional de Bretagne, l'écologiste Sylviane Rault quitte sa fonction en 2014 lorsqu'elle est élue à la Ville de Rennes et devient adjointe déléguée à la Mobilité. En parallèle, elle conserve son mi-temps d'assistante sociale au Centre hospitalier Guillaume Régnier, dans le service d'accueil pour adolescents et jeunes adultes. « *Très jeune, j'ai voulu faire ce métier. Travailler auprès des personnes en détresse, en situation de précarité, aux paroles brimées* », déclare la costarmoricaine de 51 ans, originaire de Loudéac. Un père ouvrier, une mère assistante maternelle, un oncle et une tante militants, elle s'avoue contestataire depuis l'adolescence, s'engageant pour Diwan, contre la création de la centrale nucléaire à Plogoff ou encore dans la lutte pour la condition des sans-papiers. Et revendique ses convictions pour la justice sociale en adhérant à Réseau Éducation Sans Frontières et en rejoignant le mouvement écologiste. « *J'y suis entrée pour le volet social, avant celui de l'écologie. Je n'étais pas très investie au départ, j'ai adhéré seulement en 2003. Avant de devenir élue, je me suis posée des questions quant à ma capacité à assumer les responsabilités de cette fonction.* », se souvient-elle. Poussée par certaines rencontres, notamment avec l'écologiste Nicole Kiil-Nielsen, ancienne députée européenne et conseillère municipale à Rennes, et son envie d'agir pour ses idées, elle se lance dans l'arène politique : « *C'est un milieu masculin. Mais je pense que pour être élue, ce n'est pas une question de sexe, mais de personne. Pouvoir s'affirmer, ne pas se laisser impressionner, toujours se remettre en question...* » Au sein de sa délégation, elle slalome entre le désir de faire avancer

les projets et la réalité du terrain, jalonnée de compromis, de réunions houleuses et de décisions fermes. Derrière son sourire et sa timidité apparente, elle se fixe une ligne de conduite : ne pas se laisser attendrir, garder de vue l'intérêt général et accepter de ne pas faire plaisir à tout le monde. Une tâche pas toujours aisée, surtout lorsqu'il s'agit de supprimer des places de stationnement : « *Convincer les collègues, les riverains, les commerçants... Il faut beaucoup d'énergie et je suis parfois freinée dans mon élan. Il faut faire des compromis tout en maintenant ses convictions.* » Et celle qui se rappelle avoir emprunté sa voiture pour faire 500 mètres dans sa jeunesse ne jure aujourd'hui que par les modes doux – vélo, marche à pied, transports en commun – pour les déplacements en ville. Fidèle à son destrier à deux roues, elle souhaite développer les pistes cyclables, agrandir le centre piéton et améliorer la signalétique des transports. Et cherche également des financements pour la création d'une École-vélo pour les femmes, la bicyclette représentant un symbole d'émancipation pour la gent féminine et de liberté en général. Passionnée par sa mission, elle s'avoue la tête dans le guidon à jongler entre les dossiers et son métier. Et si elle a déjà songé à mettre son travail d'assistante sociale entre parenthèse, la réalité du quotidien la rattrape : « *L'indemnité d'élue ne suffirait pas pour vivre, pour payer les études des enfants, j'ai besoin de mon salaire à côté. Et puis après le mandat, reprendre le travail serait difficile. Mais déjà le fait de ne pas cumuler les mandats me permet d'avoir une certaine liberté, d'assister aux réunions et de me concentrer sur mes dossiers.* »

| MARINE COMBE



ÉDITO | À LA SANTÉ DE LA RENTRÉE

PAR MARINE COMBE, RÉDACTRICE EN CHEF

Ambiance morose en cette fin d'été. La pluie, la reprise du boulot, les questions racistes et sexistes posées à la nouvelle ministre du Travail Myriam El Khomri, la rentrée a comme chaque année un goût amer. Un bon remède pour faire pétiller le quotidien : assembler à cette amertume une nuance acidulée et une bonne dose de douceur. Et pour cela, nous avons rencontré les spécialistes de ce subtil mélange : les professionnelles de la filière cidricole. Brut, doux, fruité, rosé, aromatisé, artisanal, fermier ou industriel, le cidre est un des produits phares de la région, participant à son folklore et à son identité. Paradoxalement, il pâtit d'une image populaire en berne, souvent associée à la boisson du pauvre. Manque de qualité, désintérêt, méconnaissance... le pétillant à la robe dorée est snobé des apéros et de la gastronomie – hors tradition bretonne avec galettes et crêpes – en faveur de la bière et du vin, spiritueux plus nobles dans l'idée d'une élégance et d'un certain standing. Aux portes de Rennes ou plus éloignées dans le département d'Ille-et-Vilaine, les cidreries brétiliennes œuvrent à la fabrication de la boisson emblématique bretonne en tentant de lui rendre ses lettres de noblesse entre modernité et tradition familiale, entre concurrence et unité, entre identité locale et envie de dépasser les frontières. Comme la pomme ne tombe jamais bien loin de l'arbre, nous avons rencontré celles qui ont repris le flambeau du savoir-faire parental. Et même si elles ont pu, à un moment de leur parcours, s'en détourner, elles ont toutes mordu dans la pomme (à cidre).

En hommage à Rubén Espinoza - photoreporter pour la revue mexicaine *Proceso*, dans l'État de Veracruz, assassiné le 1er août à Mexico pour avoir couvert des manifestations sociales, dénoncé les dérives sécuritaires du gouvernement local, porté plainte contre des violences policières et de manière générale saisi son rôle de journaliste, comme nous en informe la journaliste Mylène Moulin dans le quotidien suisse *Le Courrier* – nous levons notre bolée.

★ ★
**HOTEL
ANGELINA**

L'HÔTEL AU CŒUR DE LA VILLE

1, Quai Lamennais à Rennes
Place de la République

Tél 02.99.79.29.66 Fax 02.99.79.61.01

E-Mail angelina-hotel@voila.fr



ELLE RÉHABILITE LUCIE DREYFUS !

15 octobre 1894. La vie du capitaine Dreyfus bascule. Inculpé pour haute trahison envers son pays, il sera ensuite dégradé, déshonoré et déporté en Guyane. La vie de Lucie Dreyfus aussi bascule. Épouse aimante et mère attentionnée, elle mènera avec hargne une bataille pour la dignité de son mari et pour que justice soit faite. Elle sera un soutien inconditionnel pour Alfred avec qui elle correspondra, lui faisant promettre de survivre les cinq années de réclusion durant. Plus de 100 ans après le célèbre «J'accuse» d'Émile Zola et le second procès de Dreyfus, à Rennes en 1899, son rôle à elle n'a pas marqué l'Histoire. Sans elle, pourtant, pas d'Affaire... C'est le portrait d'une femme déterminée qui est dépeint dans *Lucie Dreyfus, la femme du capitaine* – sortie le 30/09/2015 – signé de la plume avisée de la journaliste et essayiste Elisabeth Weissman. Dévouée à sa famille, la vie de Lucie sera tâchée de drames et ornée de victoires psychologiques. Au-delà de la réhabilitation du nom d'une femme amoureuse, injustement oubliée, l'auteure, passionnée par la justice sociale et l'égalité, nous plonge dans la découverte de ce destin individuel/universel. Antisémitisme, rôle de la presse, place des femmes et image des hommes... Elisabeth Weissman s'empare brillamment de cette histoire passée pour y faire résonner des thèmes encore d'actualité. On tressaille d'intérêt pour l'Affaire encore jamais livrée aussi précisément sous cet angle féminin.

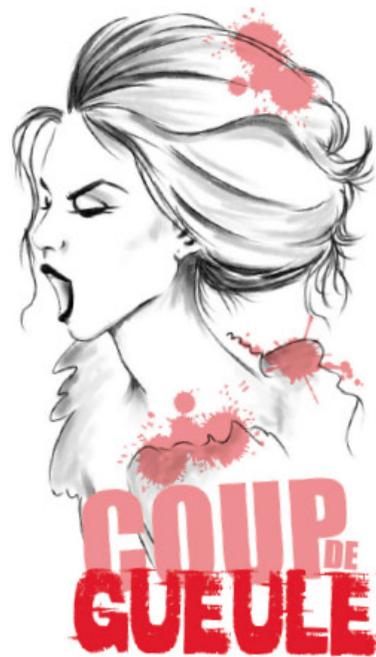
! MARINE COMBE

UN PEU DE DIGNITÉ !

TOUCHE PAS À MES FORMES

Avant l'été, on nous gave comme des oies des meilleurs régimes à effectuer afin de briller de notre minceur incroyable destinée à faire pâillir de jalousie les autres femmes. C'est d'ailleurs l'intitulé du mail envoyé à la rédaction en mai dernier, « 10 semaines pour les rendre jalouses »... Un message à visée publicitaire pour que l'on promeuve le Programme Déesse, lancé par les coachs sportifs Alex et PJ, qui nous rappelle qu'« À l'approche de l'été et des premiers essayages maillots de bains, les complexes des femmes resurgissent, pour prendre des proportions démesurées et multiplier les régimes. » Une piqûre de rappel fort nécessaire et loin d'être caricaturale... Fin juin, nous recevons le même mail, orienté cette fois vers la rentrée. Car là encore il faudra être au top. Adieu les barbecues et les apéros qui se prolongent ? Très peu pour nous. L'argument de ce programme : réaliser les entraînements – 5 fois par semaine, entre 30 et 45 minutes par séance – à la maison, à l'aide de vidéos avec les coachs et de conseils nutrition. Pour la modique somme de 299 euros. Tentant ?! Absolument pas. Heureusement, on peut compter sur le club de sport de Nice pour innover et susciter la polémique, fin août : « Vous êtes GROSSES, vous êtes MOCHES, payez 19,90 euros et soyez seulement MOCHES ». Que ce soit du lard ou du cochon, peu importe, nous on mange de tout !

! MARINE COMBE



YEGG

SOMMAIRE | SEPTEMBRE 2015

• La tête
et les roues - p.2

• Boisson populaire
et familiale - p.12

• Une histoire
de régime - p.6

• Sous le manteau...
- p.22

• Pour des corps
féminins au poil ?
- p.8

• La culture en bref
- p.24

• La politique en bref
- p.9

• Du genre Djette
- p.25

• La lecture, évasion
derrière les barreaux
- p.10

• Verdict - p.27

• YEGG & the city
- p.28

LA RÉDACTION | NUMÉRO 39

YEGG | 7 RUE DE L'HÔTEL DIEU 35000 RENNES

MARINE COMBE | RÉDACTRICE EN CHEF, DIRECTRICE DE PUBLICATION | marine.combe@yeggmag.fr
 CÉLIAN RAMIS | PHOTOGRAPHE, DIRECTEUR ARTISTIQUE | celian.ramis@yeggmag.fr
 MORGANE SOULARUE | JOURNALISTE | morgane.soularue@yeggmag.fr
 MANON DENIAU | JOURNALISTE | manon.deniau@yeggmag.fr
 CLARA HÉBERT | GRAPHISTE - ILLUSTRATRICE
 PHOTO DE UNE | CÉLIAN RAMIS

À POIL !



© CÉLIAN RAMIS

Certaines traquent le moindre de leur poil, parfois de façon définitive, les autres exposent fièrement leurs jambes et leurs aisselles velues sur le net. S'imposer le diktat de l'épilation ou le refuser en bloc, faut-il vraiment choisir son camp ?

Les poils ? C'est sale, ça pue, c'est moche ! Quand elle y voit un signe de virilité chez l'homme, notre société bannit la pilosité féminine, depuis longtemps - au Moyen-Âge déjà - et plus ça va, plus le combat anti-poils féminins se durcit : l'épilation définitive et intégrale est en vogue. « Depuis une dizaine d'années environ, même mes clientes « classiques » finissent pas céder ! On dit que ça vient des films X... », confie Laurence, esthéticienne à Rennes. Les filles pensent que ça plait aux garçons, pire, que c'est la norme. Une étude Ifop réalisée en 2014 confirme la tendance : 1 fille de moins de 25 ans sur 2 se fait intégralement épiler. Pornographie, mais aussi hygiénisme forcené depuis les années 2000. Les dermatologues, eux, voient avec cette mode du tout lisse surgir des infections et les gynécologues le nombre d'IST augmenter, la preuve que le poil est utile, sans conteste. Isolation thermique - qu'il fasse trop froid ou qu'il fasse trop chaud - et protection de la peau, il n'est pas là pour rien. Alors pourquoi mener cette lutte acharnée contre fourrures, toisons, moustaches et autres poils sous les bras ? D'autant qu'on peut gagner une bataille, mais jamais la guerre, le poil revient toujours, cette cor-

vée onéreuse et douloureuse est peine perdue. La bloggeuse Klaira fait Grrr le dit avec humour dans son livre *Au Poil*, éditions Jungle : « La fonction première du poil est celle d'isolant thermique, ce qui lui fait un point commun avec la laine de verre. La seconde est d'emmerder le monde, ce qui lui fait un point commun avec Eric Zemmour ». L'auteure dédramatise la situation et rappelle que ce sont avant tout les femmes qui s'imposent tout cela. Pas toutes. Régulièrement certaines s'insurgent et font la grève de l'épilation. Julia Roberts a initié le mouvement en 1999. Cette année, le phénomène est reparti de plus belle, comme pour mieux contrer la frénésie de l'éradication totale des poils. Féministes et stars en tête, certes, mais aussi femmes « lambda », affichent leurs jambes poilues et leurs aisselles fournies sur les réseaux sociaux, et notamment sur le tumblr « Hairy Legs Club », se moquant des idées reçues sur la pilosité (odeur, saleté...), et déclarant le 8 juin journée des poils (BodyHair-Day). Poils, pas poils ou entre les deux, l'important est qu'on ait le choix et que personne ne s'en mêle, qu'aucune femme ne soit montrée du doigt parce qu'elle décide de s'épiler, ou pas... | MORGANE SOULARUE

bref

EN ROUTE !

Dans le cadre du programme de l'Union Européenne pour l'éducation, la formation, la jeunesse et le sport sur la période 2014-2020, Erasmus+, la Commission Européenne a retenu le projet rennais L'Encyclopédie des migrants, initié par l'âge de la tortue (lire YEGG#30 - Novembre 2014). Débuté en 2014 dans le quartier du Blossne, il se développera au niveau européen à travers un réseau de 8 villes de la façade Atlantique.

bref

sur la toile

chiffre du mois

04/09

Ce jour-là a été inauguré le lycée maritime de Saint-Malo, baptisé Florence Arthaud, célèbre navigatrice décédée en mars 2015.

chiffre du mois

le tweet du mois

M.Mazerolle, vous avez 72 ans, ça donne quel tempérament ? Un tempérament sextiste et radiste non ?

Claire Sarré-Combe @ClaireS_C / 03-09-2016

bref

MÉTÉO FESTIVE

En amont de la Conférence internationale pour le climat prévue à Paris en décembre 2015, le mouvement France Nature Environnement organise à Rennes La pluie et le beau temps, du 25 au 27 septembre sur l'esplanade Charles de Gaulle. Spectacles, colloque, conférences, marché du terroir, marche ou encore projections de films sur le changement climatique, le week-end sera placé sous le signe des enjeux écologiques et des solutions de demain.

bref

sur la toile

L'ACTU FÉMININE EST À SUMRE SUR LES RÉSEAUX SOCIAUX !

@Yeggmag

sur



Yegg Mag Rennes

sur



CHRISTINE LOQUET

CHARGÉE DE MISSION « PUBLICS ÉLOIGNÉS » AU SEIN DE LIVRE ET LECTURE EN BRETAGNE

En juin dernier, la convention de partenariat autour des bibliothèques du Centre pénitentiaire de Rennes-Vezin et du Centre pénitentiaire des femmes de Rennes a été renouvelée pour une durée de 3 ans. Livre et lecture en Bretagne défend la mission Lecture/Justice à l'échelle régionale.



© OÉLIAN RAMIS

Qu'est-ce que Livre et lecture en Bretagne ?

C'est une structure publique régionale pour le livre, qui travaille avec les éditeurs, les libraires, les bibliothécaires, les auteurs, les salons ou autres manifestations et les publics éloignés. Il y a deux niveaux. Les empêchés – ce n'est pas un joli terme mais c'est historique – qui ne peuvent se rendre physiquement dans les lieux de culture, tels que les détenu-e-s ou les résident-e-s de maisons de retraite. Et les éloignés qui ont des difficultés avec la lecture de par le contexte familial, social ou géographique. On traite la question de l'illettrisme en aidant les projets à destination des personnes qui ne savent pas, ou plus, lire et écrire. C'est un volet important dans les prisons. Il faut pouvoir leur donner accès aux bibliothèques, avec des livres faciles à lire. Il y a des collections dédiées aux personnes qui ont des difficultés de lecture.

Quel est votre rôle et quel est l'intérêt de la convention ?

On porte les projets, on trie les collections, on ré-informatise les bibliothèques en prison. Il faut savoir que les collections remontent à plusieurs années mais il existe un budget chaque année pour acheter des livres. Nous sommes dans l'après Charlie et les prisons sont préoccupées par la radicalisation. Nous fournissons alors une bibliographie sur les questions de religion. L'intérêt de la convention est d'inscrire de manière pérenne l'action des bibliothèques publiques auprès des établissements pénitentiaires pour y développer des lieux de lecture. Nous coordonnons l'événement. La convention valorise le travail partenarial avec le SPIP 35 (Service Pénitentiaire d'Insertion et de Probation), les institutions, les établissements pénitentiaires de Rennes et la Ligue de l'enseignement, qui fait intervenir 2 coordinatrices locales.

Comment fonctionnent les bibliothèques et médiathèques en prison ?

Les auxiliaires bibliothécaires sont des détenu-e-s volontaires qui reçoivent une formation de base pour savoir comment accueillir le public, gérer une collection, conseiller sur les différentes lectures... Et il faut bien comprendre qu'en prison les bibliothèques sont des lieux particuliers. On ne va pas se le cacher, ça circule beaucoup et pas forcément pour les livres... Ce sont des lieux de trafic, d'influence. C'est pour cela qu'il faut bien former les auxiliaires bibliothécaires. Ils/elles peuvent ne pas être très motivé-e-s, il y a pas mal de turn over. On peut leur proposer des formations professionnelles avec une validation des acquis – une femme de la prison de Rennes a été formée récemment – c'est une valeur importante de reconstruction.

■ MARINE COMBE

ÉVÈNEMENTS INFOS PRATIQUES ÉCONOMIE SANTÉ MODE
INTERVIEWS PHOTOS SPORT INSOLITES BONUS RENDEZ-VOUS
CULTURE AGENDA DOSSIERS CONCERTS DÉCOUVERTE FESTIVALS
REPORTAGES POLITIQUE SOCIÉTÉ TENDANCES SOCIAL



LE FÉMININ RENNAIS

NOUVELLE GÉNÉRATION



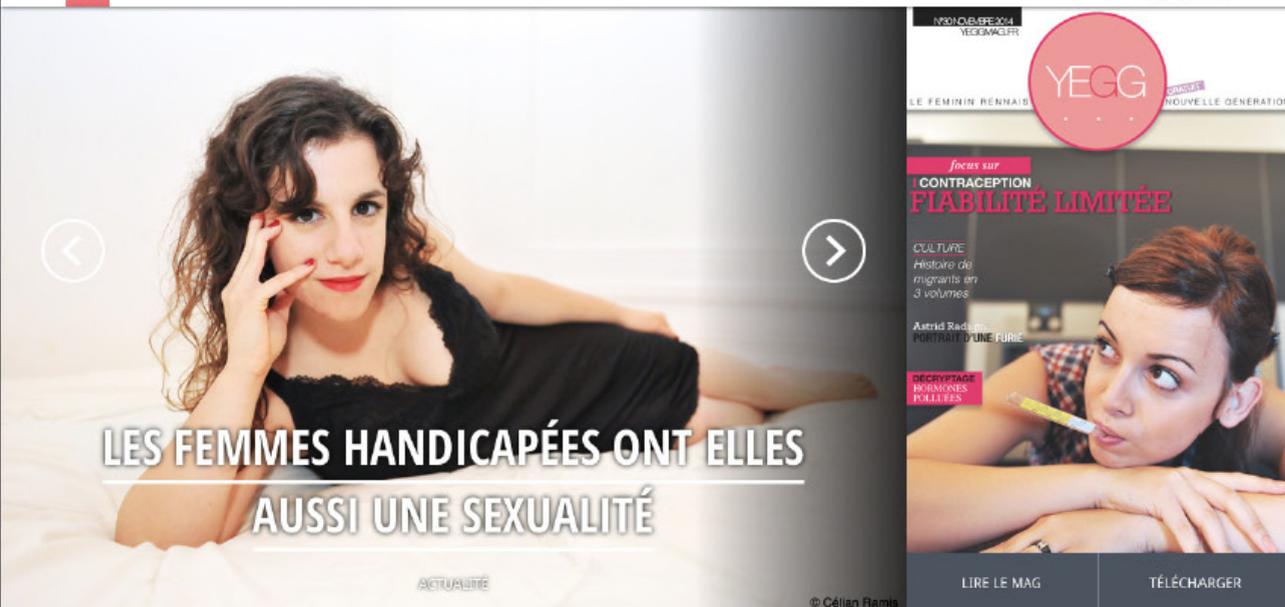
Actualité

Culture

Focus

Le magazine

La rédaction



FOCUS SUR



L'ACTU AU QUOTIDIEN,
C'EST SUR YEGGMAG.FR

DE LA TRADITION FAMILIALE MODERNISATION DU CIDRE



Dans l'imagerie populaire, le cidre est la boisson emblématique bretonne, participant volontairement au folklore régional. Longtemps considéré comme boisson du pauvre, le cidre était fabriqué dans toutes les fermes et exploitations bénéficiant d'un petit verger, en dépit de toute qualité. L'image de tord-boyaux aura bien du mal à se décoller du breuvage pétillant, et l'Ille-et-Vilaine perdra même son 1er rang en terme de production de cidre au profit des départements normands. L'industrialisation, dans les années 70, standardise le goût du cidre et participe au désintérêt des français hors période de l'Épiphanie, la Chandeleur et Mardi gras. Aujourd'hui, les professionnels de la filière cidricole tentent de redorer le blason de cette boisson complexe dont la fabrication est encore bien méconnue du grand public qui se laisse plus aisément convaincre par le vin et la bière. Cet été, la rédaction de YEGG a parcouru quelques vergers bretonnants à la rencontre des femmes qui travaillent à la transformation des pommes à cidre et à la vente des produits résultant de savoir-faire traditionnel et familial, ces dernières ayant pour la plupart repris le flambeau des parents, grands-parents, voire des arrière-grands-parents. Elles nous invitent à découvrir la singularité et le caractère personnel de leur pétillant doré.



LE GOUT DU CARACTÈRE POPULAIRE?



Issue de l'arbre symbolisant le lien entre le monde des vivants et le monde des morts, selon les Celtes, la pomme serait le fruit de la science et de la connaissance. La pomme à cidre ainsi que son processus de transformation sont quant à eux encore ignorés ou très peu connus. Comment l'expliquer dans une région cidricole comme la Bretagne ? Et surtout, comment remettre la boisson populaire au goût du jour ?

S'intéresser à l'histoire et à la fabrication du cidre, c'est découvrir une facette de notre région et de notre département. Se laisser surprendre par des chiffres paraissant démentiels en apprenant que les habitants d'Ille-et-Vilaine consommaient en moyenne entre 300 et 350 litres par an (et par habitant). Deux cent ans plus tard, en 2014, la consommation nationale est estimée à 5,4 litres par an et par ménage. Surviennent alors des questions sur cette importante diminution, au-delà d'une problématique de santé publique. Entre l'image populaire en berne du cidre et l'industrialisation du produit, reste malgré tout la transmission d'un savoir-faire traditionnel de génération en génération, de parents à enfants ou même de viticulteurs à cidriculteurs. Car le pétillant doré pourrait bien être plus proche du vin qu'on ne le pense, plus complexe et plus noble qu'on ne l'imagine. Les consciences s'éveillent, la modernisation est en route et le regain d'intérêt se fait légèrement sentir. Quelles valeurs sont assimilées à cet art, s'il en est un ? Quel processus de fabrication ? Et quels moyens mis en œuvre pour redonner à cet emblème régional ses lettres de noblesse ?

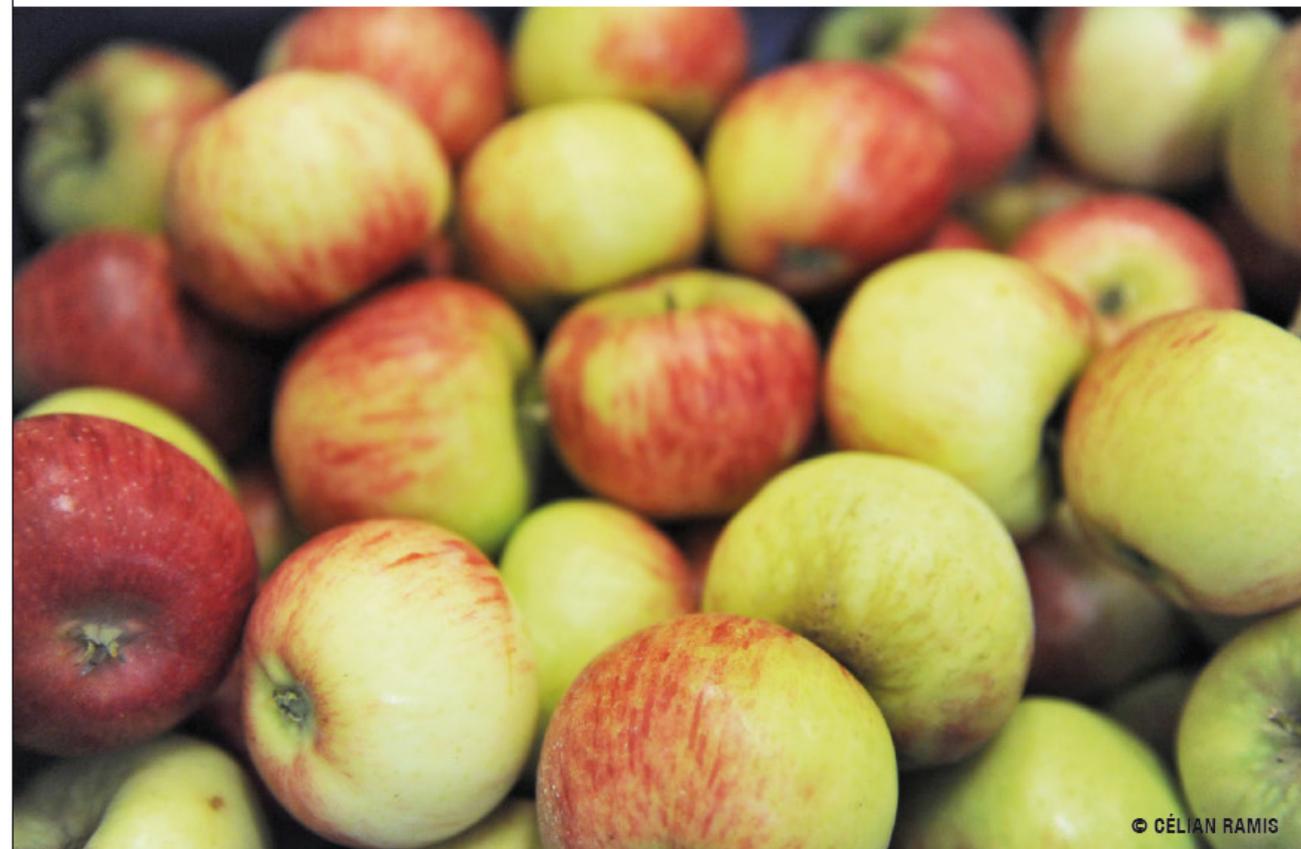
DE L'ÂGE D'OR À LA DISPARITION

Le cidre n'a pas d'âge. Connue depuis l'Antiquité, la boisson n'a pas non plus de provenance exacte et définie précisément. Mais ne serait ni d'origine bretonne, ni normande. « *Beaucoup de régions françaises ont produit du cidre. Partout en Europe en fait. Partout où il y avait des poires et des pommes. Il est ensuite resté du côté Ouest.* », raconte Carine Bigot, sommelière exerçant sa profession dans le bar à cidre de Saint-Malo, le Comptoir Breizh Café (lire encadré p. 16). On situe de nombreux vergers au nord de l'Espagne et dans le Pays Basque, expliquant leur arrivée et la propagation du savoir en Bretagne, Normandie et Angleterre par les routes commerciales au Moyen-Âge. Aidé par l'invention du pressoir au XIIIe siècle, le cidre, alors à base de jus de pommes sauvages fermenté, est fabriqué de manière importante et se développe au cours des siècles suivants. Il résiste à travers les époques et concurrence sans difficulté le vin et la bière, de par son accessibilité tarifaire. Si les techniques s'améliorent et que l'on parle d'âge d'or, les productions rurales servant simplement de boisson de table n'atteignent pas

la qualité d'aujourd'hui et sont associées à une image de tord-boyaux qui persiste encore actuellement dans la représentation, erronée, des cidres fermiers. Au XXe siècle, les dommages naturels, le désintérêt de l'État après la Seconde Guerre Mondiale et l'industrialisation de la fabrication vont jouer un rôle décisif dans la chute des ventes de cidre et le désintérêt de la population pour cette boisson renvoyée au rang de simple emblème breton. « *À une époque, à la cour du roi, les pomologues (la pomologie étant généralisée à la connaissance des fruits, elle n'est pas uniquement cantonnée à la pomme, ndr) étaient très bien vus et on appréciait le cidre ! Il a peu à peu disparu, surtout après 1945, pour réapparaître dans les années 1970 avec le développement de l'industrie. Mais cela n'a pas amélioré son image.* », explique la sommelière.

« *Aujourd'hui en Ille-et-Vilaine, le cidre n'a plus la cote. L'expression « ça vaut pas un coup de cidre » le prouve. On essaye de vendre nos produits aux institutions pour leur réception, pas moyen ! C'est perçu comme la boisson du*

pauvre », déclare Sylvie Forel, 57 ans. Installée avec son conjoint Etienne le Huger aux portes de Rennes, à Saint-Grégoire, à la ferme Les vergers de l'Ille, elle se définit comme paysanne travaillant des pommes à couteaux (2 hectares) et transformant des pommes à cidre (5 hectares) issues de l'agriculture biologique. Pour elle, la faible exigence en terme de qualité dont ont fait preuve les fabricants de cidre, principalement pour leur consommation personnelle, a joué en la défaveur du breuvage. Si depuis une dizaine d'années, l'image évolue doucement, le cidre reste accolé au folklore breton et peine à se hisser au même rang que le vin et la bière dans les habitudes de consommation. Florence Loisel - 34 ans - dont l'exploitation est située à la ferme de Gosne à Noyal-sur-Vilaine, y voit éga-



lement un manque de transmission de la part des producteurs eux-mêmes : « *Quand on voit qu'il y a confusion entre cidre brut et cidre doux, amertumé ou non, etc... on se dit qu'on n'a pas su transmettre. C'est frustrant de ne pas pouvoir expliquer le produit. C'est un produit vivant !* » Un produit vivant qui commence dès la plantation du verger avec le choix des variétés de pommes à la vente en passant par la récolte, le tri, la fermentation, l'assemblage et l'embouteillage.

L'ART DU VERGER

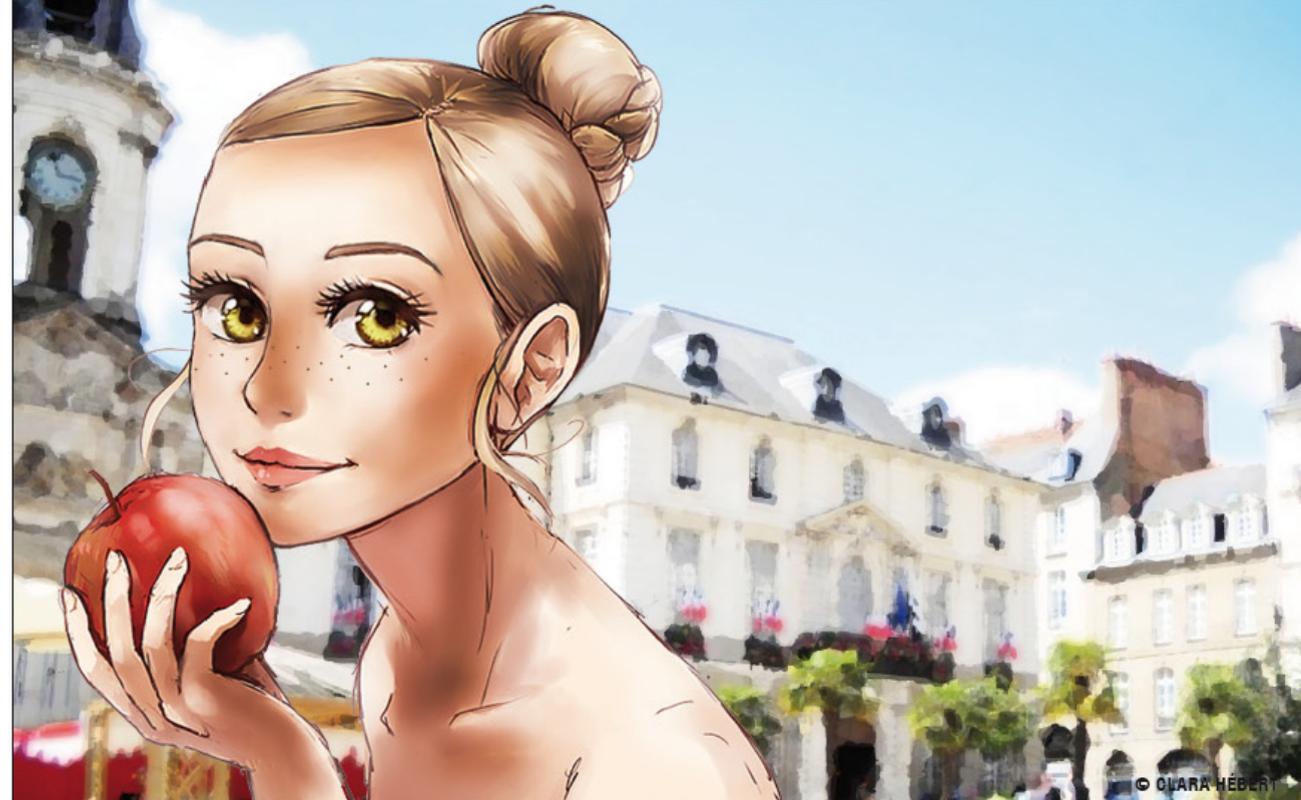
Un point sur lequel la rejoint entièrement Sylvie

Forel qui insiste sur l'importance de bien cultiver ses vergers, « *c'est un art même !* ». À quelques mètres de la ferme cidricole s'étendent plusieurs alignements d'arbres à pommes à cidre, ceux-là même qui ont été plantés en 1995 et 1996 (avant d'étendre leur culture sur d'autres communes du département). Mi-août, les fruits n'ont pas encore atteint leur maturité idéale. Si certaines sont encore de petite taille, leur sur-nombre est de bonne augure, l'alternance faisant, 2014 a été une année faible en production. « *Nous avons une variété précoce que l'on pourra ramasser en septembre mais pour le reste il faut attendre octobre-novembre-dé-*

SOMMELIÈRE, DANS LE CIDRE AUSSI!

Carine Bigot, 41 ans, sommelière de formation, travaille depuis novembre 2013 au Comptoir Breizh Café, crêperie et surtout bar à cidre, lancé par le restaurateur Bertrand Larcher. « *Il a tenu à embaucher une sommelière. C'est le même jargon que dans le vin et il faut savoir que les producteurs de cidre sont souvent proches des viticulteurs. La démarche est la même.* », explique-t-elle. Bretonne d'origine, elle connaît le cidre « *comme tout le monde* » avant de découvrir toute la complexité et la singularité de chaque produit, 60 cidres différents, fermiers et artisanaux, étant comptabilisés à la carte du Comptoir. Si Bertrand Larcher a créé la première carte à cidre lors de l'ouverture de l'établissement, Carine Bigot a rapidement assimiler histoire du breuvage et connaissances des différents terroirs. « *J'ai des réflexes en tant que sommelière. Quand j'ai goûté les produits, j'ai mis des mots dessus. Aujourd'hui, je visite les cidreries, déguste les cidres et rencontre les*

producteurs. Cela permet de ressentir la personne et de comprendre ce qu'il y a dans la bouteille. », raconte-t-elle. Plus facile ensuite pour transmettre des explications aux clients, « *surpris-es que je parle du cidre comme l'on parle du vin !* » Selon Carine Bigot, la spécialisation des sommeliers dans le cidre est encore rare, les bars à cidre restant pour le moment anecdotiques. « *On est au tout début de ce concept. Le cidre a été longtemps oublié... Mais on voit bien que les gens sont attirés par l'originalité de la proposition et qu'ils apprécient de découvrir les différences entre les cidres.* », conclut-elle. En terme de prix, la bouteille coûte entre 12,50€ (fabrication près de Fougères) et 45€ (fabrication au Japon).



cembre. Les pommes à cidre se ramassent au sol et non sur l'arbre comme pour les pommes à couteaux, les pommes de table. », explique l'agricultrice. En attendant, pas question de chômer, les vergers doivent être entretenus, l'herbe tondu pour faciliter le passage de l'engin lors du ramassage, les arbres traités. « *Uniquement à l'aide de produits naturels !*, souligne Sylvie avec insistance. *Nous avons même planté une haie, pour couper le vent et abriter les insectes auxiliaires permettant de stopper les insectes prédateurs. Nous devons composer avec la nature.* » Les trois derniers mois de l'année seront propices à la récolte pour les professionnels bénéficiant de vergers, comme tel est le cas pour Sylvie Forel et Florence Loisel (12 hectares s'étendent à perte de vue à quelques kilomètres de sa ferme). Le surplus de pommes sera ensuite livré à un des seuls groupes industriels de l'Ouest, Loïc Raison. Les cidreries artisanales, quant à elles, achètent leurs fruits aux particuliers ou producteurs de pommes à cidre locaux qui viennent leur livrer sur le parvis de leurs établissements, choisissant de planter des vergers sur une superficie plus restreinte que

les cidreries fermières. « *Nos parents ont toujours fonctionné comme ça, mais nous avons choisi de commencer à replanter des arbres, pour avoir certaines variétés directement ici. Cela prend beaucoup de temps d'avoir ses vergers.* », précise Aurélie Chesnais, qui co-dirige à 31 ans l'entreprise familiale et artisanale Cidre Sorre – Établissements Chapron, avec son frère Michaël Chapron, à Plerguer. Selon les cidreries, les fabricant-e-s travaillent avec plus ou moins de choix pour l'assemblage, allant de 6 variétés différentes pour la ferme de Gosne à 40 pour Coat Albret, établissement artisanal fondé et dirigé par Loïc Berthelot à Bédée avant de transmettre le flambeau à sa fille, Morgan, 28 ans, d'ici l'année prochaine.

PROCESSUS DE TRANSFORMATION

« *On récolte un jour, on presse le lendemain. Il faut bien s'organiser.* », précise Sylvie Forel. En effet, très rapidement, les professionnel-le-s vont s'activer au lavage et au tri des fruits avant d'en extraire la pulpe à l'aide d'une presse à bande, répartie entre un tapis et des rouleaux cylindriques. Le jus récolté est alors mis en



© CÉLIAN RAMIS

cuve, dans une chambre froide, dont la température varie selon les structures de 8 à 12 degrés, essentielle pour ne pas stopper la fermentation. Commence alors la première étape, celle de la clarification naturelle, pendant laquelle les pectines remontent à la surface et forment le « chapeau brun ». « Cette phase est très importante, on a qu'une chance ! Bon après ça ne sera pas foutu mais on en bavera pour centrifuger. Heureusement, depuis 2 ou 3 ans, nous n'avons raté aucun chapeau brun... », rigole Morgan Berthelot. Lors de cette étape, les levures se développent, fermentent, transformant le sucre en alcool. Après 7 à 10 jours, un jus clair est soutiré pour une deuxième phase de fermentation. « Ici, on centrifuge pour enlever les levures impérialistes. Ça permet de laisser la place à des levures qui avaient du mal à s'imposer mais qui souvent sont plus intéressantes au niveau du goût. », poursuit la jeune femme. Plusieurs mois en cuve seront nécessaires pour cette fermentation avant de procéder à l'assemblage des jus.

Aux Vergers de l'Ille, on assemble selon la

typicité de l'Ille-et-Vilaine : « Dans le pays de Rennes, en général et en gros, le cidre est composé de 40% de pommes amères, 50% de pommes douces et 10% de pommes acidulées. Il y a des différences de terroir, comme pour le vin et les cépages. Par exemple, dans le Finistère, ce sera beaucoup plus amer comme produit. » Et la différence se notera à la couleur de la robe, le cidre brétilien tirant majoritairement vers un liquide jaune paille, et le cidre finistérien vers un liquide marron-ambéré.

Dernière étape dans la fabrication du cidre : la mise en bouteille. Après suivi régulier de la fermentation et vérification des levures par microscope ou par filtrage, le jus est embouteillé, la plupart du temps sans être pasteurisé. « Pas question de saper le goût ! », s'exclame Morgan Berthelot, rejointe par Sylvie qui tient particulièrement à obtenir un produit naturel. La fermentation se poursuit encore légèrement et le cidre est prêt à la consommation.

CARACTÈRE ET SINGULARITÉ

Au-delà des caractéristiques territoriales et de

la multiplicité des variétés, le breuvage pétillant se définit selon les sensibilités de chaque fabricant. Favorisant ainsi la complexité et la singularité de tous les produits cidricoles circulant dans le commerce, de la vente directe aux rayons de la grande distribution, en passant par les épiceries fines, les boutiques de produits régionaux ou encore les regroupements de producteurs tel que Brin d'herbe, situé à Chantepie et à Vezin-le-Coquet. Le processus étant quasiment le même d'une cidrerie à l'autre, excepté les cidreries industrielles qui stoppent très rapidement la fermentation et certaines cidreries artisanales qui ajoutent du gaz carbonique à l'embouteillage, des différences sont à noter dans le choix des arômes mais également de la diversité des produits. « On fait un jus de pomme et un cidre. Point barre. Ce sont des produits qui nous ressemblent, qui ont du caractère, sans être agressifs. C'est ça qui est intéressant dans le cidre, qu'il y ait des disparités en fonction des terroirs et des caractères des personnes. », argumente Florence Loisel, adossée au bar qu'elle vient d'installer dans la pièce qui deviendra une boutique pour la vente directe et la dégustation. « Un bar d'époque, qui a bien servi, on voit encore les piliers de comptoir accoudés là ! », plaisante-t-elle. La jeune agricultrice, après un cursus en droit, une licence Management en grande distribution et une expérience dans ce secteur, décide de reprendre en 2010 l'exploitation familiale, transmise depuis quatre générations. « Ils ont tous fait du cidre, sauf mon grand-père. Nous, mon mari a également une exploitation de vaches laitières, ne faisons pas que ça, nous faisons aussi du lait donc et des céréales. », explique-t-elle. Elle obtient alors son diplôme au CFPPA le Robillard, près de Caen, seul établissement à dispenser une formation spécialisée en production cidricole. De même pour Sylvie Forel, qui avant de s'installer à Saint-Grégoire était ingénieure agronome en développement de l'agriculture biologique. « Quand Etienne a voulu s'établir en tant qu'agriculteur, je ne savais pas trop si j'en avais envie. Mais je savais que je voulais travailler un produit transformé. Et j'adore être polyvalente, pouvoir être dans la cave, dans les ver-

gers, jouer les chimistes ou la marchande ! », confie-t-elle. Toutes les deux ont en commun leur franc parler, leur côté brut de décoffrage et leur priorité pour fabriquer des produits de qualité. Et surtout, elles partagent l'attachement à la terre et aux valeurs qui en découlent. Le naturel, la simplicité, l'authenticité.

TRANSMISSION DE LA TRADITION

La reprise de l'entreprise familiale participe à cette volonté et cette dynamique de valoriser l'image du cidre. « Mon père, quand il était plus jeune, avait honte de dire que son grand-père faisait du cidre. Il n'a pas tout de suite créé sa cidrerie mais je pense que quand il l'a fait, c'était avec beaucoup d'émotions et surtout avec l'envie de faire bien. », explique Morgan Berthelot qui a rejoint Loïc depuis 2 ans et s'apprête à en reprendre les rênes. Pourtant, elle n'a pas toujours été aussi déterminée. « Petite, je voulais



© CÉLIAN RAMIS



© CÉLIAN RAMIS

travailler là. Puis je me suis posée la question : est-ce que je veux vraiment faire ça ? J'ai fait un IUT gestion des entreprises et des administrations à Beaulieu, j'ai eu différentes activités professionnelles, notamment en contrôle de gestion. », retrace-t-elle. L'envie lui revient et ne la quitte plus. Elle poursuit : « J'ai pris conscience de pourquoi je voulais reprendre ». Ce qui lui plait dans la cidrerie, c'est « la conscience sociale de ce qu'est une entreprise ». Participer à l'économie locale en achetant les pommes, maintenir les vergers existants dans les alentours, offrir de bonnes conditions de travail aux employés. Et proposer un produit accessible à tous. Trois cidres sont produits chez Coat Albret et un jus de pomme, depuis peu. Des produits vendus en crêperie ou en vente directe, aussi exportés hors des frontières du département et de la région, et même exportés à l'étranger. Elle souhaite conserver l'image sympathique et populaire de la boisson emblématique. Pas besoin pour elle donc de décliner les gammes et les produits. Idem pour Florence Loisel : « Je fais un produit que mes clients apprécient. Je n'ai pas l'ambition de faire 1 million de bouteilles par an. Je ne précise même pas sur l'étiquette s'il s'agit d'un cidre brut ou doux. Pour moi, il y a juste besoin d'y mettre de la sincérité, du vrai, de l'affection, des liens familiaux. Pas du flon ! C'est simple, je ne pense pas qu'on puisse

faire des produits quand on n'y croit pas. »

UNE OFFRE DIVERSIFIÉE

Si de nombreux professionnels s'accordent sur le fait de conserver le côté populaire, certains s'attèlent à la diversification de la gamme proposée. Cidre rosé, cidre à la fraise, cidre à la châtaigne, cidre à la framboise ou encore cidre à variété unique comme Le Guillevic – mentionné comme le « champagne » du cidre – les fabricant-e-s suscitent l'attraction et l'intérêt de la clientèle. Aurélie Chesnais et Michaël Chapron, de Cidre Sorre, l'ont bien compris et ont su adapter les traditions familiales transmises par les grands-parents. « On a toujours été dans la cidrerie, on connaît bien. Aujourd'hui, ce que l'on veut c'est aussi écouter nos clients et répondre à leurs attentes. On a réfléchi avant de reprendre et on a investi, il ne faut pas avoir peur d'investir dans la modernisation », explique Aurélie, en charge de l'arrivage des pommes, de la vente et de la comptabilité à la cidrerie. Le renouvellement de l'offre entraîne alors l'évolution de l'image du cidre et participe à son retour sur la table. Petit à petit, des bars à cidre se créent, mettant en avant la multiplication des produits et les différences existantes entre chaque cru. De même pour les restaurants à l'instar de Sylvain Guillemot, chef de L'Auberge du Pont Acigné à Noyal-sur-Vilaine,

« précurseur dans ce domaine avec une carte des cidres ! », nous souffle Morgan Berthelot. L'occasion de faire la lumière sur les cidriers artisans et fermiers, sur leur activité et leur savoir-faire proche des viticulteurs. « Aujourd'hui, on maîtrise la technique, on maîtrise la fermentation, on a des œnologues, de la diversité dans les produits. Il y a une dynamique dans la filière qu'il n'y avait pas avant, mais je crois qu'on peut en avoir encore plus. », observe Florence Loisel. Davantage de cohésion entre les professionnelles serait souhaitable pour éviter les rivalités. Morgan Berthelot est d'accord, la complémentarité ne peut que jouer en leur faveur pour une mise en avant positive. « Tout comme le vin, on n'aime pas tous les cidres. Il faut trouver celui qui nous convient. C'est pour cela je pense qu'il faut s'aider entre nous. Et surtout, il ne faut pas prendre le consommateur pour un idiot. Comme quand on dit qu'on fait du cidre rosé avec une variété particulière de pommes, c'est pas possible ! Si on rajoute des colorants ou des produits, alors il faut l'assumer et le signaler », conclut-elle.

100% BRETON

Et ce qui est souvent signalé, c'est le côté « Cidre breton ». La garantie d'un produit fabriqué uniquement avec des pommes de Bretagne et une manière de jouer sur l'identité régionale. « Nous avons l'Identification Géographique Protégée qui mentionne que nos cidres sont 100% bretons. Et nous tenons aussi au 100% pur jus, comme nous l'ont transmis nos parents et grands-parents, nous sommes très exigeants là dessus et sur la qualité des pommes que l'on achète », signale Aurélie Chesnais. Même exigence aux Vergers de l'Ille qui attache une grande importance à l'agriculture biologique, en essayant également de valoriser la qualité de leurs produits par un étiquetage élégant ou par une cuvée particulière, dans laquelle le cidre est mélan-

gé avec du houblon, cultivé non loin de là, à Melesse, par Drao, agricultrice-brasseuse. Sans oublier les classiques, brut et doux. Les quatre professionnelles sont unanimes : il reste encore du chemin à parcourir avant que l'image du cidre ne se détache de son étiquette de boisson du pauvre. Pourtant, c'est incontestable, les choses bougent. L'augmentation des prix de la bière, la diversification des cidres, l'appui des œnologues et des restaurateurs, l'arrivée des bars à cidre – encore peu étendus – et l'engouement des fabricants de cidre pour la qualité, favorisent le développement des connaissances en terme de production du cidre mais aussi et surtout en matière de dégustation et d'appréciation du breuvage pétillant, qui conserve avant tout son caractère populaire et folklorique.



LE MARCHÉ NOIR CHERCHE À S'ANCRER

Donner une meilleure visibilité aux arts imprimés, tel est le but du festival rennais Le Marché Noir depuis quatre ans. Cette année, il aura lieu du 25 au 27 septembre à l'École des beaux-arts et se prolongera, à travers des expositions et des projections dans le centre-ville, jusque début octobre.



© CELIAN RAMIS

Sur l'affiche du festival Le Marché Noir se dessine une tête à deux visages : à gauche, une apparence masculine, à droite, féminine. Seule la barbe brouille les pistes. « Il y a une étrangeté qui fait qu'on ne sait pas trop ce qu'on voit », explique Julie Giraud, membre de l'atelier La Presse Purée, l'un des trois cofondateurs de l'évènement avec L'Atelier du Bourg et La Barbe à Papier. Et comme tous les ans, l'atelier d'initiation à la sérigraphie et à la gravure, qui se déroulera les 26 et 27 septembre, a puisé sa thématique, « Cul-de-jatte et femme à barbe », dans le visuel. Réalisé par l'association Le Marché Noir, regroupement des ateliers, il « donne une liberté » à l'imaginaire des personnes qui y participeront. « Les inscrits créent en une après-midi une image à partir du thème :

ils la dessinent puis la façonnent et l'impriment, détaille Anna Boulanger, illustratrice à l'Atelier du Bourg. Le résultat peut être aussi bien imprimé sur des affiches, que des cartes postales ou des t-shirts. » Pour simplifier, la sérigraphie utilise la méthode perfectionnée du pochoir. « C'est-à-dire qu'on imprime couleur par couleur, développe Julie Giraud. Quant à la gravure, on creuse sur une plaque pour réaliser le motif puis l'encre rentre dans les vides, à l'aide d'une machine. »

ESPACE D'ÉCHANGES

L'envie de faire connaître leur savoir-faire est à la base du Marché Noir, monté en 2011. « Nous souhaitons accompagner les collectifs qui démarrent et même ceux qui n'ont aucun soucis.

On pense juste que ce qu'ils font, ça déchire ! », sourit Maud Chatelier, plasticienne à L'Imprimerie, un autre atelier rennais qui a rejoint l'équipe en 2012. La ville ou le pays ne sont pas des critères de sélection, seule « la volonté de créer des ponts et des accroches » entre professionnels. Cette année, une quarantaine d'ateliers sera représenté sur 36 stands.

« Les arts imprimés regroupent beaucoup de choses : sérigraphie, gravure, livres... Ce sont des éditions limitées, de l'impression manufacturée et du multiple même si cela reste artisanal. Il y a une volonté de faire tout nous même », définit Maud. Le système D caractérise l'esprit même du festival. « La première année, on n'avait rien !, se souvient la créatrice de La Presse Purée. D'où un côté débrouille très créatif puisque pas le choix. »

TOUCHER UN LARGE PUBLIC

Comme l'édition précédente, le Marché Noir se prolonge jusqu'en octobre à travers des expositions, conférences et projections, cette fois-ci, dans neuf endroits de la ville. « Cela crée une dynamique pour pouvoir voir au moins un événement », développe Maud Chatelier. Car hormis les connaisseurs de ce milieu artistique, le grand public a été peu présent les deux premières années. De cette réalité, l'équipe du Marché Noir

en a conscience. Le nom du festival vient d'ailleurs de là : « L'expression « le marché noir » est un peu comique. À l'époque, cela partait du constat de ce qu'était l'estampe (terme généraliste pour désigner la gravure et la sérigraphie, ndlr) : un petit milieu où tout se faisait sous le manteau et se donnait de main à main. Dans les salons, on retrouvait tout le temps le même monde aussi bien au niveau des ateliers que du public », se rappelle Julie. Les animations pour enfants et le concert à chaque soirée d'ouverture participent à cette envie de s'ouvrir à un plus large public.

Passée de main à main, mise sous le manteau... C'est aussi de cette façon qu'est apparue la sérigraphie en France, pendant la Seconde Guerre mondiale, importée par les soldats américains pour marquer leurs appareils. « Elle a survécu grâce aux résistants, ils cachaient le matériel en le

remplaçant par des objets du quotidien, comme des tableaux ou des rideaux. Ce qui leur permettait de le transporter sans se faire attraper ! », raconte l'enseignante aux Beaux-Arts de Rennes.

PLACE ARTISTIQUE À DÉFINIR

Lors de cette quatrième édition, Le Marché Noir proposera, pendant plusieurs semaines, des temps de réflexions sur les livres d'art, autre volet des arts imprimés. Des étudiants de l'école de Rennes exposeront onze projets à l'Institut Pasteur autour du « livre mutant », sur lesquels ils travaillent depuis avril. L'objectif : le détourner de sa fonction première. « L'exposition Au-delà de la réserve, les mutations du livre au Frac (Fonds régional d'art contemporain) interroge aussi les limites du livre et son contenu. L'art contemporain a ces questionnements depuis les années 60 », rajoute Maud. Et ces thématiques traversent autant les travaux de cette dernière que ceux d'Anna Boulanger.

Or, sont-elles artistes ou artisans ? La question se pose, puisque beaucoup des organisateurs du Marché Noir ont étudié dans des écoles d'arts plastiques. Pour Julie Giraud, pas de doute : elle se définit artiste. « Ma sérigraphie est liée à mon travail plastique. L'artisan est à la recherche de la perfection technique, il réalise, tandis que l'artiste

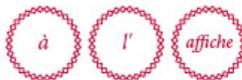
conçoit et crée », nuance-t-elle. Mais, en France, le milieu professionnel ne le voit pas de cette manière. « L'estampe est fortement dévaluée par les galeristes car ce n'est pas vu comme un art mais une reproduction, contrairement à l'Allemagne, la Belgique, la Hollande ou les États-Unis où la pratique est équivalente à la peinture et au dessin », constate Julie. Pour autant, elle revient sur le devant de la scène dans le pays depuis plus d'une dizaine d'années. « La mode du Do It Yourself est arrivée d'une part, puis l'envie de retourner au côté manuel, après l'époque de la perfection du numérique, d'autre part », explique-t-elle. Ce temps de rencontre que permet Le Marché Noir amène ainsi à réfléchir sur la pratique, le rôle et l'avenir des sérigraphes, graveurs et éditeurs dans les arts.

bref

LES RENNES DU FUNK

L'esprit de la Nouvelle-Orléans envahit les rues de la capitale bretonne du 22 septembre au 4 octobre à l'occasion du festival Le funk prend les Rennes, organisé par la Compagnie Engrenage. Au programme de cette 3e édition : documentaires, conférences musicales, stages de danse (claquettes, jazz rock, danses de la Nouvelle-Orléans...), expositions, initiations aux danses funkstyle ou encore braderie funky et Block party.

bref



chiffre du mois

3ème

édition pour l'automne au féminin, proposé à l'Espace Bel Air de Miniac-Morvan, le 27 septembre de 10h à 18h.

chiffre du mois

yegg aime l'art contemporain

IL FAUT IMAGINER SISYPHE HEUREUX

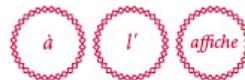
Du 5/09 au 14/10 - Le Volume à Vern-sur-Seiche

bref

SOUFFLER 20 BOUGIES

Le Grand Soufflet s'apprête à célébrer sa 20e édition du 1er au 10 octobre, à Rennes et ses environs. Et si le festival d'accordéon n'a toujours pas opté pour la parité, on se réjouit de retrouver le trio féminin de Whiskey & Women (Grand Soufflet, 2012) mais aussi La Yegros (Transmusicales, 2013) et le duo rennais Nefertiti in the kitchen. L'occasion également de (re)découvrir Wendy McNeill, The Roughneck Riot ou encore Zaza Fournier.

bref

**L'AUTRE GENRE DE MUSIQUE**

Être une femme dans le milieu électronique reste marginal. Une réalité vécue par la musicienne Elena Tissier, en concert le 19 septembre au café des Champs Libres, aux côtés de Mac l'Arnaque et de L.E.J.



© CÉLIAN RAMIS

Elena Tissier mixe sous le nom de The Unlikely Boy. Comme un pied de nez à l'entre-soi masculin dans la musique, Elena a choisi ce nom, « garçon improbable » ou « garçon mal-aimé » en français, afin de « jouer sur le genre puisqu'on m'a souvent confondu avec un mec ». Après avoir été guitariste dans deux groupes rennais, la musicienne a créé ce projet en 2014, un tournant vers la musique électro. Cela lui permet de produire ses morceaux seule et ainsi, de s'affirmer dans son style, énergique et dansant, « à écouter en sirotant des cocktails ». En attendant de proposer en concert ses compositions, elle reste derrière les platines en tant que Djette. Le 19 septembre prochain, l'artiste jouera à la soirée du webzine culturel *Manifesto XXI*, au café des Champs Libres. Fruit du hasard : l'affiche est intégralement féminine. Une démarche involontaire qui donne cependant un coup de projecteur aux musiciennes, peu visibles, surtout en musique électronique. La jeune femme de 24 ans le constate : « On se sent un peu isolées. Je ne peux pas en citer une dans mon style qui me plaît. » Pourtant, elle se dit « très très très geek » et

passé son temps sur Soundcloud, plate-forme de contenu musical, qu'elle utilise pour The Unlikely Boy. La musique, elle est tombée dedans petite. Il y a deux ans, elle a décidé d'en faire son métier. En plus de la pratique, l'étudiante en musicologie rédige des articles pour *Manifesto XXI*, dont elle est en charge des parties musique et événementielle depuis début 2015. Quand des femmes portent des « projets artistiques convaincants », Elena souhaite les mettre en avant. Car la différence de traitement entre hommes et femmes existe. « Une fille doit constamment faire ses preuves techniquement parce que c'est atypique », avance-t-elle. Atypique également dans les programmations où les groupes féminins se comptent sur les doigts de la main. Rennes ne fait pas exception. Non de manière souhaitée, selon Elena. Numériquement, déjà, elles sont moins nombreuses. Il faut juste mieux « axer sa recherche » afin de les trouver. L'explication ? Manque de confiance en soi ou de légitimité. « Une femme peut mixer ! Ce n'est pas parce qu'il y a des câbles et un ordinateur qu'elle ne peut pas le faire ! » Elle le prouve elle-même. | MANON DENIAU

L'ÉQUIPE DE YEGG
VOUS SOUHAITE
UNE BELLE RENTRÉE



TOUTE L'ACTUALITÉ FÉMININE RENNAISE SUR YEGGMAG.FR



CERISE SUR LE GATEAU

- Verdict - p.27
- YEGG & the city - p.28



Musique

UNDER BRANCH & THORN & TREE
SAMANTHA CRAIN
AOÛT 2015

La folk de Samantha Crain, originaire d'Oklahoma, règne en maître sur ce quatrième album dont le titre délivre l'essence première de sa musique. La jeune artiste, tout juste âgée de 29 ans, propose ici un opus teinté de nature, bordé de paysages désertiques, de surfaces planes et caillouteuses. La guitare folk apporte de la douceur et nous berce vers une somnolence envoûtante et chaleureuse. Samantha Crain n'a pas besoin d'user et d'abuser ni de performances instrumentales ni de démonstrations vocales tant sa simplicité transportée dans un ailleurs apaisant. La voix de la musicienne, légèrement rocailleuse, chaude et authentique guide et accompagne les 10 chansons qui composent *Under Branch & Thorn & Tree* et qui nous racontent, sans jugement, l'Amérique modeste. Au contraire, l'artiste livre avec ce disque un bel instant d'humanité.

| MARINE COMBE



LA BELLE SAISON
CATHERINE CORSINI
SEPTEMBRE 2015

Dans la Corrèze des années 70, Delphine aide ses parents sur l'exploitation agricole familiale. Une vie rurale difficile et de travail. Ses parents souhaiteraient la voir mariée à Antoine, un garçon du village mais Delphine est lesbienne. Elle vit la fin d'un amour dans son village et décide de changer d'air et partir pour Paris où elle prend un travail de bureau afin de s'émanciper du carcan familial et gagner son indépendance financière. C'est dans ce contexte qu'elle rencontre Carole, une vraie parisienne. Très vite la jeune fille tombe sous son charme. Carole est forte, indépendante et s'engage dans les luttes féministes. Delphine militera elle aussi pour le droit des femmes afin de s'approcher au plus près de celle qu'elle admire. Carole n'est pas lesbienne et vit avec Manuel mais envers et contre tout une véritable histoire d'amour va naître entre ces deux jeunes femmes. Malheureusement la réalité de la vie de Delphine va tout changer et forcer le destin. La passion de ses deux héroïnes, Catherine Corsini la filme en de longues étreintes, sensuelles et réalistes. Au delà du contexte de l'époque de l'après 68, la réalisatrice aborde l'homosexualité chez les femmes. L'acceptation et le désir de braver l'intolérance sont les valeurs clés de ce beau film. Une thématique illustrée au travers des séquences parfaitement dialoguées. Bien rythmé et formidablement interprété, c'est dans un suspens haletant que l'on s'émeut pour ces deux jeunes femmes attachantes bien décidées à bousculer le patriarcat.

| CÉLIAN RAMIS



Dvd

TAXI TÉHÉRAN
JAFAR PANAHI
SEPTEMBRE 2015

Quelle balade que celle proposée par Jafar Panahi. Le réalisateur iranien joue au taxi dans sa ville, Téhéran, faisant la course de plusieurs hommes et femmes. À l'aide d'une caméra posée à l'intérieur du véhicule et parfois de téléphone et appareil photo, Jafar Panahi saisit des moments de vie plein d'intensité et de volupté. Si le cadre et l'expérience sont simples, l'aboutissement provoquent de vraies émotions et livre au spectateur une vision profondément humaniste et un regard amoureux de Téhéran et ses habitants. Telle une fresque urbaine les citadins et usagers du taxi s'enchaînent les uns après les autres s'exprimant avec beaucoup de liberté et de conviction auprès de leur interlocuteur. C'est une véritable mosaïque d'impressions et de discours qui passe devant la caméra du réalisateur. Un dispositif d'une grande simplicité qui recueille des témoignages sincères et sur le vif. Jafar Panahi qui, tour à tour, transporte un couple avec un homme blessé, une institutrice, deux vieilles dames, un pirate et revendeur de films, un vieil ami et sa nièce, semble être touché et serein face à ces instants de vies à la fois poétiques, profonds et dérisoires. Un film magnifique et non dénué d'humour et d'instant cocasses qui, au-delà du voyage, propose une vraie vision moderne de l'Iran actuel et surtout de Téhéran.

| CÉLIAN RAMIS



Livre

OUI!
MARGAUX MOTIN & PACCO
JUN 2015

Elle a le trait fin, la mine affûtée, le regard à la fois bienveillant et ironique. Il porte souvent des sweat à capuche, la barbe de trois jours et la lèvre inférieure relevée. Elle c'est Margaux Motin, lui c'est Pascal Dorwling Carter aka Pacco, tous deux scénaristes-dessinateurs. Unis à la ville, ils le sont aussi dans la BD, leur art, semblables et différents à la fois, très complémentaires. Elle maîtrise le dessin et la couleur, il assure en graphisme et à l'écriture, ils partagent l'humour et l'autodérision. *Oui! 101 questions à se poser avant de se marier*, leur œuvre commune parue cet été est une jolie pépite. Souvent tendre, parfois incisif, toujours drôle, on se marie bien, même si on est déjà marié-e-s, ou pas. Les questions vont de la plus basique – « Y'a-t-il un autre homme, mieux, avec qui vous pourriez vous marier ? » – aux plus coquines – « Avec lequel de ses amis pourriez-vous avoir envie de coucher ? » ou encore « Êtes-vous compatibles sexuellement ? ». À chaque fois, une illustration irrésistible.

| MORGANE SOULARIE





© OÉLIAN RAMIS

YEGG & THE CITY

Episode 23 : Quand j'ai été éclusière remplaçante

Envie de sortir de l'ordinaire pendant l'été... Quatre semaines durant, j'ai travaillé comme éclusière, un métier ignoré du grand public, qui attise pourtant la curiosité des passants. Première tâche à effectuer tous les matins, dès l'arrivée au local, situé près de l'Auberge de jeunesse : vérifier le niveau d'eau des deux écluses dont j'étais responsable, Saint-Martin et Le Mail. Impératif en cette saison de sécheresse afin que les bateaux n'abiment pas leur coque ! La règle numéro un est de s'assurer que le séjour des plaisanciers se passe bien. Pour se faire, tout est question d'organisation avec les collègues avec qui le contact s'effectue par téléphone chaque fois qu'une embarcation franchit une écluse (ce que l'on appelle l'éclusage). La communication reste également primordiale avec les navigateurs, les journées étant rythmées par leurs passages. Il faut alors être réactif, prendre son vélo pour

aller d'une écluse à l'autre et faire des allers-retours entre les deux si le trafic est dense. Ou à l'inverse savoir prendre son mal en patience quand rien ne se passe pendant des heures. Sécuriser les plaisanciers lors des manœuvres, surveiller les piétons qui s'arrêtent pour observer, répondre à leurs questions... L'éclusier tient un rôle social. C'est à travers lui que les navigateurs découvrent leur lieu de passage ou de séjour. Se renseigner sur la ville et ses environs ainsi que parler de la pluie et du beau temps fait, pour eux, partie du voyage et nous, de notre travail. Malheureusement, ce métier disparaîtra à cause de l'automatisation. Or, ce contact humain, l'aspect le plus appréciable de mon expérience, et qui fait toute la richesse du travail, est non monnayable.

MANON DENIAU

CAROLE BOHANNE CÉLINE JAUFFRET ANA SOHIER ANNE-KARINE LESCOOP
 ANNE LE RÉUN BÉATRICE MACÉ ANNE CANAT SYLVIE BLOTTERE ÉVELYNE FORCIOLI YUNA LÉON
 BRIGITTE ROCHER FANNY BOUVET MARIE-LAURE COLAS GAËLLE AUBRÉE DORIS MADINGOU
 KARINE SABATER ARMELLE GOURVENEC MARIA VADILLO
 NADINE CORMIER ESTELLE CHAIGNE ALIZÉE CASANOVA GAËLLE ANDRO VÉRONIQUE NAUDIN
 FRÉDÉRIQUE MINGANT CÉLINE DRÉAN VALÉRIE LYS NATHALIE APPÉRÉ MATHILDE & JULIETTE
 LAURENCE IMBERNON NATHALIE APPÉRÉ ÉMILIE AUDREN MARIE HELLIO ANOUCK MONTEUIL
 ISABELLE PINEAU MARINE BACHELOT CHLOÉ DUPRÉ
 ANNE LE HENAFF DOROTHÉE PETROFF GÉRALDINE WERNER
 GWENAËLE HAMON MARION ROPARS
 CATHERINE LEGRAND
 JEN RIVAL



LES FEMMES QUI COMPTENT, CHAQUE MOIS DANS YEGG





LE FÉMININ RENNAIS
NOUVELLE GÉNÉRATION



YEGGMAG.FR