

ANGERS

Des halles « saines et pérennes »

Les Halles Cœur de Maine Biltoki qui seront inaugurées vendredi matin sont l'œuvre de l'architecte angevin Bruno Huet. Un bâtiment moderne dans un environnement contraint.

Il faut faire un pas de côté, traverser la Maine par le pont des Arts et métiers, pour juger la façon dont s'intègrent dans le bas du centre-ville les halles que les Angevins attendaient depuis la fermeture des précédentes en 2005, implantées 200 mètres plus haut.

« Le bâtiment s'implante de façon centrale sans être ostentatoire, dans un contexte patrimonial contraint. Il résonne avec les toits de la ville. C'était un équilibre pas si simple à trouver », se félicite Bruno Huet, l'architecte angevin associé à Marion Négroni, retenu début 2020 par Alter pour créer ce vaisseau de béton, de bois et de verre.

Sa silhouette « singulière » a nécessité un « fin travail de couverture », précise-t-il, pour « fragmenter la structure » et « la ramener à l'échelle du lieu ». Un hommage appuyé à ceux qui ont mis en œuvre « le zinc de façon aussi détaillée et ciselée » : les compagnons de la société Gohard (Bouchemaine) qui s'est adjugé un des quinze lots, aux côtés de Boisseau Bâtiment (Mauges-sur-Loire, maçonnerie), Briand Bois (Saint-Sylvain-d'Anjou, ossature) et Verre Solution (Trélazé, vitres).

Un glacis à l'huile de lin pour protéger le bois

Cette légèreté visible à distance tranche avec l'impression de volume qui domine en entrant dans les lieux par une des deux terrasses et quatre accès. La hauteur s'élève sur 7 mètres jusqu'à la charpente pour rappeler « la morphologie des halles ». Cette respiration avait tapé dans l'œil du jury, présidé à l'époque par l'ancien maire, entouré d'élus de la majorité et de représentants des trois chambres consulaires*.

« Notre parti pris a été de caler toutes les réserves sèches, les chambres froides et les parties techniques du côté de la rue de la Poissonnerie pour libérer une triple hauteur face à la Maine qui bénéficie à toute la surface de vente. »

Les gaines d'évacuation et les câbles électriques sont apparents des murs aux plafonds, « dans un joyeux chaos qui compose le paysage et participe à l'atmosphère ». Dans le même esprit, le béton est laissé brut à l'intérieur pour « tout montrer », accessoirement pour limiter le coût et l'entre-



Angers, mail de la Poissonnerie, le 12 juin. Bruno Huet, l'architecte des Halles Cœur de Maine Biltoki qui ouvriront vendredi matin.

PHOTO : CO - LAURENT COMBET

tien.

Cette vision « minimaliste et nature » s'exprime aussi à travers l'usage de matériaux biosourcés, dans le mobilier des stands comme sur le bardage extérieur, du pin Douglas qui sert d'habillage et de pare-soleil. « La volonté était de construire des halles contemporaines, saines et pérennes », résume le maître d'œuvre qui s'est inspiré d'une méthode utilisée dans la région de Saint-Malo pour éviter le vieillissement prématuré du bois : « Nous avons appliqué sur le bois un glacis à l'huile de lin pour qu'il ne grise pas et garde son aspect miel le plus longtemps possible. Il est presque trop neuf mais va progressivement se pâler en se désaturant, tout en gardant sa luminosité. »

Toutes les options techniques et l'accessibilité ont été validées lundi par la commission de sécurité. Reste au public à s'engouffrer dans ce marché couvert, vendredi à partir de 11 heures, pour découvrir les 16 premiers commerçants et artisans de bouche.

« C'est le projet dont on me parle le plus à Angers depuis deux ou trois

ans. Je suis curieux de voir comment ça va vivre », s'impatiente Bruno Huet. Son studio d'architecture réalise au passage le grand chelem dans le périmètre Cœur de Maine avec la réhabilitation en cours de l'immeuble du Crédit Mutuel et la refonte de la place Molière qui sera livrée le 7 juillet avec les nouvelles lignes de tramway.

Cette nouvelle du puzzle vaut bien mieux à ses yeux que les polémiques qu'elle suscite : « Les halles gourmandes, ce sont des années de tra-

vail, des dizaines d'architectes et d'ingénieurs mobilisés, une quinzaine d'entreprises impliquées et des dizaines d'employés pour les animer. Cette énergie collective mérite d'être respectée. C'est un lieu ouvert à tous qui est fait pour rassembler, pas pour diviser. »

Anthony PASCO

*Les trois autres candidats étaient DLW Architectes (Nantes), Basalt Architecture (Val d'Oise) et Scheubel et Genty (Angers).

À SAVOIR

Les Halles Cœur de Maine en quelques chiffres

- Emprise du projet : 1 400 m².
- Surface de planchers : 1 580 m² (dont surface commerciale : 930 m²).
- Dimensions du bâtiment : 75x30 mètres.
- Faîçage : 8,50 mètres.
- Durée du chantier : 13 mois (octobre 2021 à novembre 2022).
- Nombre d'entreprises du bâtiment : 15.
- Coût total de l'opération : 5,8 millions d'euros.



Le bâtiment se déploie en longueur, tout en offrant une hauteur sous plafond qui rappelle le style des halles alimentaires.

PHOTO : CO - JOSSEUN CLAIR



Les clients qui souhaiteront s'attabler auront le choix entre un restaurant et quatre traiteurs.

PHOTO : CO - LAURENT COMBET

BRADERIE

Les serveuses et garçons de café vont se défier à la course à pied le 2 juillet

Comme l'an passé, la Course des serveuses et garçons de café se déroulera à l'occasion de la traditionnelle braderie d'Angers, dimanche 2 juillet, sur un nouveau parcours.

Le départ de cette épreuve sportive et conviviale qui met en valeur les métiers de l'hôtellerie et de la restauration sera donné à 16 heures sur le parvis de l'hôtel de ville. Les participants auront 3 km à négocier en tenue de travail, chaussures de ville et un plateau en main.

Les deux boucles passeront par la place du Ralliement, la rue Saint-Laud, la place Saint-Eloi, les rues Saint-Martin et Saint-Julien.

Des pénalités prévues

Les inscriptions sont réservées aux personnes exerçant le métier de serveur ou de serveuse dans Maine-et-Loire, titulaires d'un contrat de travail, apprentis compris.

Les coureurs devront passer la ligne d'arrivée dessinée face au Jardin du Mail en ayant pris soin

de la bouteille de jus d'orange décapulée, du verre à jus de fruit et de la tasse à café vides, de la soucoupe et du verre à vin posés sur leur plateau.

La quantité de liquide finale sera comparée à celle des contenants au départ. Chaque centimètre manquant entraînera 30 secondes de pénalité. Si un des éléments est rendu vide, cassé ou manquant, une pénalité de 7 minutes sera infligée.

Les six meilleures femmes et six meilleurs hommes de la course pourront participer à l'édition de la Course nationale des serveuses et garçons de café qui aura lieu à la rentrée à Limoges. L'animation est organisée par l'association Angers Terre d'athlétisme, la Ville d'Angers, l'Union des métiers et des industries de l'Hôtellerie et le Groupement national des indépendants hôtellerie et restauration.

A.P.
Inscriptions sur Internet : www.angers-course-serveur.fr

ÉDUCATION

Douze prix pour le Concours national de la résistance et de la déportation

La cérémonie de remise des prix de la 62^e édition du Concours national de la résistance et de la déportation s'est déroulée dans les locaux de la préfecture d'Angers, mercredi 7 juin. Pas moins de 272 élèves ont participé, 12 prix pour des devoirs individuels et des travaux collectifs ont été attribués.

Accompagnés de leurs familles et des enseignants, les collégiens et lycéens ont été accueillis par la sous-préfète Nathalie Gimonet et de nombreux officiels. Le thème retenu cette année était « L'école et la Résistance, des jours sombres aux lendemains de la Libération ». « Il s'agissait de décrire l'école sous le régime de Vichy. Ce fut ensuite un grand tournant avec les réformes scolaires imaginées par les résistants qui ont permis de promouvoir plus de justice sociale avec l'Instruction pour tous », explique Nathalie Gimonet.

Hélène Cabrillac, présidente de l'Association des amis de la fondation pour la mémoire de la déportation, a lu un texte relatant les faits de la Résistance et a précisé : « À 82 ans, c'est sans doute la dernière fois que je prends la parole lors de cette cérémonie. Cette année, le sujet me tenait particulièrement à cœur en qualité de fille de résistant et de maîtresse d'école. Angers était le Centre régional de la Gestapo et il est important que les jeunes s'engagent pour être des



Les élèves ayant participé au concours sont avec leurs enseignants et les personnalités dans la cour d'honneur de la préfecture d'Angers. PHOTO : CO citoyens du monde. »

Remise des prix

Christophe Barbier, enseignant, chargé de la mission Mémoire a appelé les lauréats répartis dans 15 établissements du Maine-et-Loire qui ont œuvré sur la base du volontariat. Mariline Henry Houillot a reçu le 1^{er} prix individuel pour son étude sur l'école et la Résistance. Le 1^{er} prix travaux collectifs a récompensé la réalisation d'un journal de huit pages représentant un supplément fictif du Courrier de l'Ouest qui relate une réalité historique. Un superbe travail réalisé par des élèves de 2^e du lycée Joachim-du-Bellay avec leurs professeurs.

Affaires à faire

Services à la personne

service aux familles et personnes dépendantes

PrestAlliance Angers et sa région

Vos repas à domicile
Vous souhaitez faciliter la préparation de vos repas : service souple et réactif, menus variés et équilibrés, choix à la carte, fraîcheur et qualité des produits, prise en compte de régimes sans sel, hypocalorique, diabétique, mixé. Agrément préfectoral. Possibilité réduction ou crédit d'impôts.
02 41 48 98 11
www.prest-alliance.fr

Contactez-nous par mail : servpersonne@additi.fr

Du mercredi 14 mai au vendredi 16 juin
9h à 19h non stop

DESTOCKAGE EXCEPTIONNEL !

VÉLOS à assistance électrique

→ Marques Françaises - vélos neufs et garantis

1900€
1450€

2300€
1690€

Marque Française 1
7 vitesses Nexus Shimano
autonomie 60/80 kms
antivol fourni

Marque Française 1
3 vitesses Nexus Shimano
Transmission cardan
autonomie 50/70 kms
antivol fourni

FÊTE DES PÈRES

11 Bd des Bretonnières
SAINT BARTHÉLÉMY
02 41 88 91 75
www.imaginbike.fr

Accès par l'allée goudronnée en face du portail Cegelec

DU 13 AU 18 JUIN 2023

PIVOINES

MERVEILLES DU PRINTEMPS

LES 10
14€99

Ouvert 7J/7

MONCEAU FLEURS

44, Bd. Joseph Bédier
ANGERS
02 41 57 65 15

20 bis, Av. Pasteur
ANGERS
02 41 23 11 33

48, Bd. Clemenceau
ANGERS
02 41 36 34 36

*Conditions en boutique. Photo non contractuelle, suggestion de présentation. RCS 421 117 219.

Annateurs, cette rubrique vous intéresse, contactez Additi Média par email : affaire@additi.fr