

Segré Anjou bleu

Le Courrier de l'Ouest

Abonnements et portage : 02 41 808 880 (non surtaxé)

Rédaction de Segré :

12, rue David d'Angers
Tél : 02 41 92 23 35 - Fax : 02 41 92 21 87
redac.segre@courrier-ouest.com

Annonces légales :

Tél : 02 99 26 42 00 - Fax : 0 820 309 009 (0,12€/mn)
annonces.legales@medialex.fr

Petites Annonces : Tél : 0 820 000 010 (0,12€/mn)

Publicité : Précom, 4, boulevard Albert Blanchoin
BP 50946 - 49009 Angers cedex 01 - Tél : 02 41 25 34 10

Avis d'obsèques : Tél : 0 810 060 180 - Fax : 0 820 820 831



Mon œil

L'Anjou Bleu dans le détail

La rédaction de Segré du Courrier de l'Ouest profite de l'été pour proposer un quiz photographique. Chaque jour, le détail d'un cliché pris quelque part en Anjou Bleu est proposé aux lecteurs. Aujourd'hui : cette spécialité gastronomique angevine vaut bien une foire -trentenaire- qui clôture la saison des fêtes de village dans le Pays segréen.

La photo d'hier. Il s'agissait du clocher de l'église de Montguillon. L'édifice date du XI^e siècle et a été beaucoup remanié. L'église a été fermée

à la Révolution. La chaire et les fonts baptismaux sont classés. Le clocher est resté à l'identique. L'horloge fonctionne avec des poids, sans électricité. C'est Joël Langereau qui la remonte toutes les semaines. Il fait sonner, à la main, les trois cloches matin, midi et soir pour l'Angélu, tous les jours sauf le dimanche, le lundi matin et le samedi matin. Quand il y a un baptême, il fait carillonner les cloches. Si l'Angélu ne sonne pas à Montguillon, c'est que Joël Langereau est absent.



L'écofestival de Arbre à Zen

L'Arbre qui marche s'est terminé la nuit dernière. Petit lexique à destination des futurs écofestivaliers.



Goûter au chaï, participer à la fabrication du mandal'arbre ou du totem, buller ou s'initier au didgeridoo... Les activités ne manquent pas à L'Arbre qui marche.

Marie-Hélène MORON
redac.segre@courrier-ouest.com

qu'une seule note, que le timbre module pour créer la musique.

cornemuse à anche en métal venue de Chine.

des écailles ont été taillées par les festivaliers sur un séquoia. Une spirale reptilienne met en relief le jaune de l'aubier et le rouge du cœur de tronc. Puis le totem a été planté.

Arbre qui marche
La 7^e édition de cet éco-festival créé il y a dix ans en Bretagne s'est achevée cette nuit. Il étendait ses branches depuis vendredi dans le parc du Château de Danne, à Saint-Martin-du-Bois. Plus de 2000 festivaliers y ont participé.

Famille
En porte-bébé et jusqu'à la soixantaine, il n'y a pas d'âge pour respirer les branches généreuses de L'Arbre qui marche. Espaces enfants, eoutous, cuisine autogérée, camping... tout est prévu pour accueillir les familles.

Mandal'arbre
Sous un grand chêne, un couple de la Drôme proposait cette activité participative. Les festivaliers ont glané toutes sortes d'éléments naturels (écorces, feuilles, morceaux d'ardoise...) pour créer un dessin éphémère autour d'un tronc d'arbre planté dans un torchis à base d'argile et bouse.

Sans alcool
« Pas de pression », sourit Daphnis, l'un des trois responsables de la buvette tenue par 24 bénévoles. Le duo vedette de l'édition 2017, dont Céline a les recettes : le chaï, boisson chaude macérée à base de lait végétal de riz et d'amande associé à des décoctions d'épices (girofle, cardamome, cannelle), de thé noir et sucre roux ; le bissap, boisson rafraîchissante aux fleurs d'hibiscus, aromatisée de menthe à L'Arbre qui marche. Il se boit aussi de l'eau aromatisée gingembre-citron, du thé vert au jasmin, du rooibos (thé rouge aux baies sauvages)...

Bourgeon
Des cartes de cette « monnaie locale » sont estampillées de dessins à chaque consommation à la buvette. Un bourgeon = un euro.

Harmonie
C'est l'un des maître-mot du festival. Elle est recherchée dans les animations (concerts, ateliers, conférences, décorations...), dans les espaces collectifs et dans les rencontres, au détour d'un tîpee abritant une séance de chi-gong. On aurait pu aussi écrire Hippie...

Partage
Les festivaliers sont autant là pour les concerts que pour les ateliers qui investissent la prairie. Qu'ils soient programmés (méditation collective, yoga sonore, chants spirituels, balade botanique, écoconstruction, communication transformative...) ou spontanés (langage des cristaux ou des arbres, massage énergétique du crâne, parentalité créative, capoeira...).

Zen
État d'esprit inévitable après une journée à L'Arbre qui marche. Les mandalas géants tombent des plus hautes branches pour attraper les mauvais esprits, et un Espace zen endort toutes les ondes négatives.

Chant diphonique
Les festivaliers ont pu admirer la maîtrise de cette technique de chant harmonique jouant sur deux sonorités, lors d'un concert de chant mongol. On pouvait s'y initier.

Instruments
En programmant des groupes venus du monde entier, le festival met en lumière les pratiques musicales utilisant des instruments traditionnels et produisant des sons harmoniques : didgeridoo, guimbarde, flûtes, kalimba, percussions... A un stand, on pouvait tester le Hu Lu Si,

Totem
Le Collectif du Brandonné, de Loiré, animait cette activité ouverte à tous. A l'aide de ciseaux et maillets,

► En image. Antiquités et brocante intemporelle au Château de la Lorie

Chaque été, le Château de la Lorie consacre une journée à l'accueil d'antiquaires et brocanteurs professionnels. Ils étaient une vingtaine hier. Suffisamment pour permettre au chineur de s'attarder dans le parc verdoyant. C'était une balade dans le temps, d'une époque et d'un univers à l'autre : console XVIII^e par ici, fauteuil des années 1970 par là ; mobilier anglais et rotin d'un côté, tableaux et livres de l'autre ; statue

d'inspiration égyptienne ici, série de coupes en cristal ciselé à quelques mètres... D'un stand à l'autre, les anachronismes se multiplient. A cette édition 2017, outre ces objets que l'on chine par coup de cœur, le vintage avait semblé-t-il la cote. Les tables en formica, les tissus à fleurs et balances Krups d'un autre âge égayaient les étals. Les professionnels ont vu défiler un flot constant de visiteurs toute la journée.



Ambiance vintage dans le parc, pour la journée antiquités-brocante.

► Rendez-vous de l'été. Une promenade en attelage au départ d'Aviré aujourd'hui

Photo Archives CO - Laurent COMBET



Jean et Marie-Hélène Gastineau sur l'un des attelages de la Jarretière.

C'est l'une des sorties originales proposées dans le cadre des Rendez-vous de l'été en Anjou bleu : une promenade en calèche dans le bocage segréen, à bord d'une calèche tirée par deux chevaux de trait. Jean Gastineau, des Attelages de la Jarretière, à Aviré, est un meneur et guide expérimenté qui livrera avec plaisir tous les secrets de ces impressionnants chevaux et leur attelage. Rendez-vous ce lundi 21 août à

17 h 30 à La Jarretière, à Aviré (Segré-en-Anjou-Bleu). La balade dure 1 h 15. Il est possible de poursuivre la visite des environs sur la voie verte de Segré à Chemazé (départ à 6 km, stade des Mines à Segré). Tarifs : adulte 10 €, de 7 à 12 ans 5 €, gratuit jusqu'à 6 ans. Inscriptions obligatoires à l'Office de tourisme de l'Anjou bleu : 02 41 92 86 83, officedetourisme@anjoubleu.com

Les herbes de la prairie se consomment en salades



Maxime Pelé animait les balades botaniques à la découverte des plantes sauvages.

« Si vous avez des questions, des choses à partager, n'hésitez pas ! » Dreadlocks jusqu'au bas du dos, Maxime Pelé anime des balades botaniques. C'est son job. Avec son autoentreprise La Caravane des cueilleurs, il parle des plantes sauvages, souvent appelées « mauvaises herbes ». Un jardin méconnu, auquel il initie les enfants comme les adultes. Suivi par une trentaine de festivaliers hier matin, ce glaneur venu de la Loire a livré quelques secrets d'apothicaire. Premier arrêt devant le sureau noir, et non le sureau hièble toxique. Ses fruits cuits font des sirops, tartes et beignets ; ses fleurs infusées soignent la fièvre et l'état grippal. Distinguer le bon du mauvais, c'est tout l'art du cueilleur. Éviter le mouron rouge, la mercuriale et l'euphorbe. Attention à ne pas confondre la carotte sauvage, comestible, avec ses cousines

ombellifères toxiques. « Elle porte une minuscule fleur colorée au centre », livre le spécialiste. On cuisine ses racines odorantes avant la floraison. Arrêt prolongé devant l'ortie, « un superaliment. 100 g d'ortie séchée, c'est 40 g de protéines. Il y a plus de vitamine C que dans l'orange ». A condition d'en casser les poils urticants. Les feuilles du rumex crispus se consomment en salades tout comme les jeunes pousses du noisetier et du tilleul. Egalement celles du plantain, reconnaissables à leurs cinq nervures parallèles, qui calme les piqûres et « évite les ampoules dans les chaussures ». Question vertus thérapeutiques, la laitue sauvage est calmante, le millepertuis soigne les brûlures... Les promeneurs ont même goûté l'acidulé de l'oxalis, avant de finir par la racine de la benoîte, proche du clou de girofle.

COMMUNES EXPRESS

► **Segré**
Aujourd'hui. Pharmacie de garde : 3237. SAMU : 15. Médecins de garde : Tél. 116 117. Mairie : de 8 h 30 à 12 h 30 et de 13 h 30 à 17 h 30 au 02 41 92 17 83. Médiathèque : fermée. Sous-préfecture : de 8 h 45 à 12 h 15. Cinéma : « Overdrive », sortie nationale à 15 heures ; « Valérian et la cité

des mille planètes » à 20 h 15 ; « Les Hommes du feu » à 15 heures et 20 h 30 ; « Cars 3 » à 15 heures ; « La Planète des singes : suprématie » à 20 heures. Office de tourisme : fermé. Service social : de 8 h 30 à 12 h 30 et de 13 h 30 à 17 h 30. Déchèterie : de 9 heures à 12 h 30 et de 13 h 30 à 18 h 30, ZI de l'Ébeaupinière. Piscine les Nautiles : de midi à 18 h 30.