



**POMPES  
FUNÈBRES  
PUBLIQUES**

La Rochelle - Nieul sur Mer - Île de Ré

**NOS CONSEILLERS AU SERVICE DES FAMILLES  
VOUS ACCOMPAGNENT POUR**

- organisation d'obsèques
- articles funéraires
- prévoyance funéraire
- accès chambres funéraires
- travaux pour inhumation

**NOUVEAU SERVICE :**

**LA MARBRERIE FUNÉRAIRE**

Il n'est pas toujours facile de choisir une pierre du souvenir après la perte d'un être cher.

**VOUS POUVEZ FAIRE CONFIANCE À NOS PROFESSIONNELS**  
pour vous accompagner dans le choix de l'ornement idéal.



**POMPES FUNÈBRES PUBLIQUES**  
7J/7 - 24H/24

**LA ROCHELLE**  
05 46 51 51 56  
Hab 19-17-0100

**NIEUL S/MER**  
05 46 51 11 09  
Hab 20-17-0133

**ST MARTIN DE RÉ**  
05 46 51 11 98  
Hab 20-17-0138

**kan**gou**rou** kids

**Bien accompagner  
pour mieux grandir !**

**05 46 07 13 09**

kangouroukids.fr

299 avenue des corsaires  
La Rochelle / Lagord

- Garde à domicile
- Sortie d'école/crèche
- Baby-sitting



Prochaine parution Hiver 2025-2026

# Tours de Parole



« La gastronomie est l'art d'utiliser  
la nourriture pour créer le bonheur »

*Théodore Zeldin*

AUTOMNE 2025 • La Rochelle



Apprendre et partager

Un air frais soulève les feuilles dorées, tandis que nous faisons notre rentrée officielle dans nos nouveaux locaux au 42 rue des Voiliers. Tels des écoliers, nous sommes assoiffés de connaissances et enthousiastes à l'idée de les partager avec vous. Ce numéro d'automne présente bien des façons de tisser des liens à travers les âges ou en savourant l'instant présent ; par la solidarité, la mémoire et la convivialité.

Ainsi, nous sommes ravis de vous présenter le lycée hôtelier des Minimes, où les élèves développent leurs compétences en service et en gastronomie, un art noble qui régale et réunit. À Chef-de-Baie, nous débroussillons ensemble un haut lieu de défense militaire trop longtemps délaissé. Nous vous parlerons également d'une ancienne enseignante qui propose des outils ludiques et créatifs pour mieux se comprendre soi-même par la connaissance de ses racines. Nous vous enseignerons les bienfaits inattendus d'une huile d'olive locale qui a pour vocation de donner un second souffle. Nous vous encouragerons aussi à aller découvrir « les dessous » du Où suis-je ?

Enfin, laissez-vous surprendre par l'origine sacrée d'une fête mortelle et drôlement délicate.

Si vous cherchez de bonnes résolutions de rentrée scolaire, sachez que La fabrique du lien social Christiane Faure est plus que jamais un lieu de vie et de partage pour les Rochelais.

Bonne lecture et rendez-vous rue des Voiliers !

Elise Petit

**Directrice de la publication :** Sylvie Locteau  
**Directeur adjoint :** Gildas Kerdoncuff  
**Comité de rédaction :** Marie Bellais, Marie-France Girard, Olivier Lacoste, Caroline Madelin, Élise Petit, Mireille Choquet.  
**Distribution :** Marie-France Girard et toute l'équipe des bénévoles  
**Régie publicitaire :** La fabrique du lien social Christiane Faure  
**Maquette et mise en page :** Esther Roquigny  
**Photo de couverture :** Gildas Kerdoncuff  
 N° ISSN : 16304764  
 Le journal "Tours de Parole" est édité à 6 000 exemplaires par La fabrique du lien social Christiane Faure : 42, rue des Voiliers 17000 La Rochelle - Tél. : 05 46 41 06 73  
 www.christianefaure.fr - toursdeparole@christianefaure.fr  
 Imprimerie : MACE - 79100 Thouars

IMPRIM'VERT Papier issu de forêts gérées durablement

Avec le soutien de : LA ROCHELLE

Chef-de-Baie, sa plage et sa batterie

Dès les prémices du printemps, beaucoup de Rochelais rejoignent la plage de Chef-de-Baie proche du port de pêche. En arrivant sur le site, peut-être vous êtes-vous déjà questionnés sur les différentes fortifications qui font face à la mer, un peu en surplomb de la plage.

Dès le XVI<sup>e</sup> siècle ce front de mer, dit de Chef-de-Baie, est déjà un espace où des dispositifs de défense militaire sont installés pour protéger La Rochelle et défendre l'entrée de son port. Au XVII<sup>e</sup> lors du siège de la ville, les batteries de canon de ce site fonctionnent efficacement pour contrer l'approche des vaisseaux anglais qui viennent

Il faut maintenir ce site en état car La Rochelle dispose d'un arsenal militaire conséquent qu'il faut défendre. Cette batterie est complétée au milieu du XIX<sup>e</sup> par la construction d'un corps de garde défensif, toujours visible aujourd'hui.

Fin XIX<sup>e</sup>, sous la tutelle du Ministère de la guerre, cet ouvrage est modernisé et équipé de quatre gros canons de 240 mm dont on peut toujours entrevoir les infrastructures aujourd'hui. À cette époque, la France a des moyens financiers ; on construit donc des bâtiments, appelés réduits\*, pour abriter des troupes et les doter de pièces d'artillerie. Le port de la Pallice se déploie et il faut le défendre.

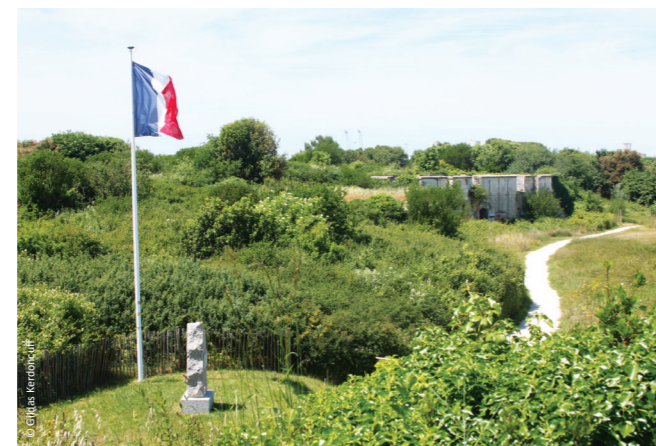
Au XX<sup>e</sup> le site est largement renforcé militairement; des soutes à munitions et des tunnels de liaison sont creusés. Lors de la Seconde Guerre mondiale, les fortifications du mur de l'Atlantique réinvestissent

ce site stratégique avec la construction de plusieurs bunkers en les dotant de dispositifs anti-aériens.

Le Département est aujourd'hui propriétaire du site au titre de la politique des Espaces Naturels Sensibles mais son animation (éventuelle) relève de la ville de La Rochelle. Ce lieu hautement symbolique de la Résistance rochelaise et son emplacement exceptionnel mériteraient un avenir plus glorieux que les ronces qui l'envahissent.

Gildas Kerdoncuff

\*Ouvrage de défense militaire



Au 1<sup>er</sup> plan, on aperçoit le mémorial dit « La batterie de Chef-de-Baie », en souvenir des Résistants rochelais fusillés par les Allemands en 1940 et au loin le corps de garde défensif.

au secours de Protestants assiégés à La Rochelle. En 1628, malgré les attaques maritimes intenses de l'ennemi, Louis XIII et Richelieu se sont rendus sur place pour constater l'efficacité de ces dispositifs militaires. De cette époque il ne reste aucun vestige car seules des buttes de terre levées servaient de remparts aux boulets de canons des navires ennemis.

Tout au long du XVII<sup>e</sup>, ce front de mer est maintenu en bon état du fait de son emplacement stratégique au cas où l'ennemi se rapprocherait un peu trop près des côtes. Au début du XVIII<sup>e</sup> siècle il ne reste que six canons à Chef-de-Baie mais des restaurations importantes sont entreprises.

TP 2

Manutan Collectivités équipe et aménage les espaces intérieurs et extérieurs des collectivités, établissements scolaires et médico-sociaux.



300 000 RÉFÉRENCES

Découvrez nos 300 000 références : du crayon à l'aire de jeux en passant par les lits médicalisés ou le mobilier scolaire, vous trouverez tout ce dont vous avez besoin pour votre établissement.

DEVIS EN LIGNE

Faites-en la demande, c'est simple, rapide, gratuit et accessible dès notre page d'accueil !

BOUTIQUES SPÉCIFIQUES

Classe flexible, Achats courants, Seconde vie ou encore Eco-responsable, découvrez nos boutiques dédiées pour faciliter votre recherche et gagner du temps.



WWW.MANUTAN-COLLECTIVITES.FR

SERVICES

Profitez de nos services pour simplifier vos processus d'achats et la mise en œuvre de vos installations.

E-CATALOGUES

Accédez facilement à nos catalogues produits grâce à nos versions digitales.

GUIDES ET CONSEILS

Retrouvez nos conseils et recommandations pour vous aider dans votre réflexion, dans vos achats et dans vos obligations (loi AGEC, loi REEN...).

Manutan Collectivités - 143 boulevard Ampère CHAURAY CS 90000 - 79074 NIORT CEDEX 9

05 49 34 62 00

avotreservice@manutan-collectivites.fr



PRESTATAIRE informatique et télécoms pour entreprises, collectivités et associations

NOUVEAU Télécoms pour entreprises

Fourniture d'accès internet sur fibre optique / Téléphonie d'entreprise Connect One, Connect Plus, certifications 3 CX et Alcatel OXO

Infrastructures informatiques

Gestion de parcs informatiques / Expert Microsoft 365 / Sécurité et sauvegarde Maintenance et support / Déploiement et intégration / Cybersécurité

Solutions de gestion EBP

Logiciels de gestion / Gestion des flux de ventes et d'achats Gestion des stocks / Comptabilité et paie Paramétrages, formations, support

Développements spécifiques

Développement d'applications en ligne / Hébergement Intelligence artificielle

Qui sommes-nous ?

Basée à Périgny, SS2i Services se définit comme « l'architecte numérique des PME ». Depuis sa création en 2012, notre entreprise offre des services diversifiés couvrant le réseau, la sécurité des systèmes, les solutions de gestion, le développement d'applications en ligne et l'hébergement. En 2025 nous avons lancé notre offre télécoms afin de répondre à l'ensemble des besoins d'une entreprise.

PARTENAIRE HISTORIQUE de La fabrique du lien social Christiane Faure



CE QUI NOUS DIFFÉRENCIE :

- L'expertise : des compétences à la pointe d'une équipe de 19 collaborateurs
- L'indépendance d'une PME
- L'engagement : une vraie relation de confiance et de proximité avec nos 400 clients depuis 13 ans

16 Rue Henry le Chatelier, 17180 Périgny - 05 46 42 02 77  
 www.ss2i-services.fr

TP 7



## Muco'live 17

Depuis 2016, l'association *Muco'live 17* s'est engagée en Charente-Maritime en luttant contre le gaspillage alimentaire mais pas que ! Elle agit surtout pour la recherche contre la mucoviscidose (maladie rare et génétique) en générant des fonds par la vente d'huile d'olive.

Son fondateur, dont le petit fils est atteint de cette maladie, disposait d'oliviers dans son jardin. En échangeant autour de lui, il a réalisé l'importance de cette ressource locale et de sa faible valorisation. L'aventure a commencé il y a maintenant 10 ans. Une visite est organisée au moulin de l'association à Marans par *Aux Arbres Citoyens* qui s'associe à leur récolte. Nous rencontrons Mathieu Ledey, président de l'association ainsi que son équipe qui nous réservent un accueil chaleureux et une dégustation à s'en « lécher les babines ». Nous découvrons leur installation

et le mode de fabrication de leur huile qu'ils baptisent : L'HUILE D'AUNIS, huile solidaire produite à partir de dons d'olives. Il faut en moyenne pour cette association entre 8 et 8,5 kg d'olives pour obtenir 1 litre d'huile. Les pépiniéristes nous autorisent à cueillir dans leurs arbres et sont souvent points de collecte également mais ils ne cueillent pas directement les olives.

Depuis sa création, quinze tonnes ont été récupérées et plus de 22 000 euros ont été versés à l'association nationale, *Vaincre la mucoviscidose*, important financeur de la recherche en France et de l'amélioration de la qualité de vie des patients.

La période de cueillette s'effectue de novembre à décembre. Aujourd'hui il existe pour vous accueillir une vingtaine de points de collecte, en Charente-Maritime, Vendée, Deux-Sèvres...



Un grand merci, si vous avez un peu de temps à nous consacrer pour cueillir et nous offrir les olives dont nous prendrons le plus grand soin. Une double action : Anti gaspi et soutien à la lutte contre la mucoviscidose, c'est une fois dans l'année ! Soutenons cette démarche solidaire et écologique et rendez-vous au moulin pour une dégustation !

Caroline Madelin

Contact : Facebook.com / mucolive17  
06 84 64 25 22 / mucolive17@gmail.com



## BONNE RENTRÉE À TOUS avec La fabrique du lien social Christiane Faure

LIEN SOCIAL ET CONVIVIALITÉ

ACCOMPAGNEMENTS

ADULTES

FAMILLES

SENIORS

PETITE ENFANCE

ENFANCE

JEUNESSE

VIE ASSOCIATIVE

### ASSOCIATION DE PROXIMITÉ.

La fabrique du lien social accompagne les habitants pour créer du lien social, réaliser des projets collectifs et agir sur son territoire. Située au cœur de La Rochelle, La fabrique du lien social est un lieu d'écoute, de rencontre, de solidarité et d'entraide ouverte à tous. L'association agit selon les principes de l'éducation populaire.

**NOUS VOUS ACCUEILLONS du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 13h45 à 18h30**  
au 42 rue des Voiliers, La Rochelle / 05 46 41 06 73 / accueil@christianefaure.fr / www.christianefaure.fr



## TAICHI CHUAN ART MARTIAL, ART DE LONGUE VIE

### Cours de Tai Chi Chuan à La Rochelle

Composé de mouvements circulaires et fluides exécutés lentement et avec précision, privilégiant la souplesse plutôt que la force. Le Tai Chi Chuan est accessible à tous et bénéfique pour la santé du corps et de l'esprit.

Tonus musculaire, souplesse, équilibre, coordination, mémoire, concentration, détente, gestion du stress, méditation en mouvement, énergie, vitalité...



Pratique en groupe et avec partenaire, à mains nues et avec armes, au fil de la progression

www.toumdespertuis.net  
06 82 77 93 83

## Halloween ou la résurrection de Samain

Avec l'automne, les nuits s'attardent, le vent et la pluie s'abattent sur les vivants, sous des nuages noirs assombrissant la terre tapissée de feuilles mortes : c'était le décor de la Toussaint et du jour des morts...

Jusqu'à ce qu'Halloween débarque ! Illuminant alors les nuits sinistres à l'aide de citrouilles grimaçantes. Américaine et commerciale, elle a pourtant pour origine une fête sacrée ancestrale célébrée ici-même.

pour faire place à la sombre, trois jours après. Cette semaine de transition était hors du temps et propice à la magie.

La frontière avec l'Autre monde disparaissait : les esprits défunts côtoyaient alors les vivants ! Cette semaine de l'An celte s'appelle Samain (prononcée samaine), une fête sacrée obligatoire pour tous. Le roi la présidait. Les druides allumaient le feu et offraient aux dieux les sanglants sacrifices rituels d'animaux. Le peuple et les guerriers se rassemblaient autour du

vivace et perdue encore aujourd'hui sous forme de traditions, de croyances et de langues. D'ailleurs, Samain a donné son nom au mois de novembre dans les langues gaéliques. De plus, un conte irlandais illustre le lien entre Samain et Halloween : celui de *Jack O'Lantern*, un ivrogne avare et rusé, qui à sa mort voit son âme condamnée à errer à jamais, s'éclairant à l'aide d'une bougie dans un navet creusé. Mais il réapparaît à chaque Halloween ! Les Irlandais utilisaient donc le même type de lampion en son honneur.

Au XIX<sup>e</sup>, ceux qui émigrèrent aux États-Unis remplacèrent les navets par des citrouilles plus faciles à sculpter. Ce sont les jack-o'-lanterns qui ont déferlés en France dès 1997 pour éclairer les vivants (et les morts ?) le 31 octobre.

Déguisés en sorcières ou en morts-vivants, les enfants menacent de jeter un sort s'ils n'obtiennent pas de bonbons, puis se régalaient en se racontant des histoires de fantômes. Tandis que, dans un décor lugubre, des adultes savourent des plats à la citrouille et des boissons alcoolisées aux allures sanguinolentes, avant de chanter et danser toute la sainte nuit.

Conviviale, enivrante et délicieusement macabre, Samain est revenue d'entre les morts, après avoir traversé deux fois l'océan. Ainsi, l'écho de chants sacrés païens résonne à travers les cris et les éclats de rire des gamins malicieux...

Élise Petit



Avant la conquête romaine, les Celtes régnaient depuis des siècles sur une grande partie de l'Europe de l'Ouest, dont presque toute la Gaule. Selon eux, il n'y avait que deux saisons : l'année s'achevait avec la saison claire, trois jours avant la pleine lune la plus proche du 1<sup>er</sup> novembre,

feu sacré, pour de grands festins arrosés de bière et d'hydromel, au rythme de la musique et des chants. Puis le christianisme s'imposa. Étrangement, au Moyen Âge, l'Église catholique instaura la Toussaint au 1<sup>er</sup> novembre, suivie du jour des morts. Mais la culture celtique resta

## La voix du libraire



Clarisse de la librairie Gréfine, 57 rue Saint-Nicolas, nous invite à lire *Agency of scandal* de Laura Wood, éditions Pocket Jeunesse. 18,50€.

Ce récit nous plonge dans l'Angleterre victorienne que nous aimons tant, aux côtés du beau Max Vane, Duc de Roston, et d'Isobel Stanhope. Laura Wood nous offre une nouvelle série pleine de finesse et surtout d'humour ! L'enquête est bien menée et vraiment intéressante, la romance est belle et saine. Une vraie réussite !

Propos recueillis par Marie-France Girard

## Des mots et des images

Parisienne de naissance, **Frédérique Larcher** vit depuis 18 ans à La Rochelle. Durant une quinzaine d'années, elle fut enseignante en école maternelle puis s'est passionnée pour la **psychogénéalogie**, formée à la méthode d'Alexandre Jodorowsky. Elle participe depuis de nombreuses années à des ateliers d'écriture qui l'ont peu à peu conduite à laisser libre cours à son imagination. L'idée étant de boucler la boucle, elle a eu envie de toucher le jeune public en proposant des contes qui abordent des sujets tels que la famille et ses impacts sur les générations.

En résulte un livre avec deux histoires : Le Noël de Tania dont je vous parlerai dans le prochain *Tours de Parole*, Noël oblige ! Et *L'arbre à rêves* : l'histoire de Sacha endormi au pied d'un bouleau et à son réveil, il se confie à son grand-père sur son drôle de rêve... À lire ou à faire lire aux enfants de 7 à 12 ans, en abordant cette histoire comme un outil sur le thème de la transmission familiale, l'histoire des secrets, des non-dits, à travers la magie du conte.

Grâce aux illustrations de Cécile Barreaud et aux symboles évoqués, l'enfant se projette facilement dans l'histoire, se l'approprie, tout en gardant une certaine distance.

Mais le parcours de Frédérique ne s'arrête pas là... La fabrique du lien social Christiane Faure dans le cadre de son label **Guid'Asso** l'a accompagnée pour créer sa toute première association **L'arTbre à Contes**; un magnifique projet sur le thème de la généalogie abordé par le biais des arts plastiques, des contes pour enfants, d'ateliers, d'échanges.



**Mais au fait, c'est quoi le Guid'Asso ?**

C'est un réseau national gratuit d'accompagnement à la vie associative locale, ouvert à tous selon le principe d'universalité. Ce réseau de proximité, composé d'acteurs locaux labellisés (associations, institu-

tions, mairies, etc.), est là pour accueillir, orienter, informer, accompagner les associations et les porteurs de projets locaux.

J'ai participé au premier atelier de Frédérique **Des racines et des feuilles** à La fabrique du lien social. Un moment convivial, en petit groupe où la consigne est d'illustrer un magnifique arbre généalogique par des images et des mots découpés dans des revues puis collés, et également par le dessin et la peinture. Grâce à la créativité et l'imagination, l'arbre prend vie ! Je l'ai vécu comme une parenthèse bienveillante,

rassurante, créative, ludique. Être dans l'instant présent, prendre un temps pour soi, se concentrer, se souvenir et laisser venir les émotions. Un moment unique ! **Frédérique nous invite à s'approcher de notre héritage familial et de ses mémoires.**

Sylvie Locteau

Contact :  
fredlarcher.17@gmail.com  
06 63 92 87 74



## Où suis-je ?

Où se trouve cette croix ? Cherchez-la dans une rue très commerçante.

Pour vous aider, deux indices : le XXI<sup>e</sup> siècle et le XII<sup>e</sup> siècle se rencontrent. Les anciens habitants de cette maison doivent se retourner dans leurs tombes. **INDÉCENCE et SACRILÈGE !**

Arlette Guillard et Mireille Choquet

**Réponse :** Cette croix templière se trouve au 14 rue du Temple. Vers 1130, quelques Templiers arrivent à La Rochelle et s'installent dans cette première Commanderie. Grâce aux dons d'Aliénor d'Aquitaine, l'Ordre des Templiers s'agrandit.

TP 4

## Des métiers de passion

Nous sommes dans une période où tout nous incite à devenir de parfaits cuisiniers ; pas un livre, une revue, une émission de télé ou de radio, un site qui ne nous dispense les meilleurs recettes nous permettant de devenir des hôtes accomplis. Ces réussites que l'on nous promet risquent de nous faire oublier que l'art culinaire peut se savourer d'une tout autre manière : le plaisir de se retrouver au restaurant !

L'équipe de *Tours de Parole* a savouré un menu délicieux et très abordable au lycée hôtelier de La Rochelle. Servi par une équipe de jeunes élèves déjà accomplis, sous le regard bienveillant et attentif d'une de leurs professeurs... ce fut une expérience joyeuse et gourmande que l'on vous recommande !

Cette école hôtelière ouverte en 1986 est aujourd'hui dirigée par Frédéric de Bellis. Respectueuse des traditions de l'excellence à la française, elle a très vite connu un parcours d'exception et un très grand taux de réussite aux examens. Plusieurs raisons à cela : les jeunes qui s'inscrivent ont une appétence pour ces métiers très divers et plus de 80 % des pré-bac sont internes ce qui permet, une immersion totale la semaine et un suivi individualisé des apprenants.

En plus de l'apprentissage d'un métier, les élèves trouvent une « famille » au cadre rigoureux mais bienveillant. La présence d'un internat et la réputation du lycée permettent un bassin de recrutement très large, de la Vendée à la Gironde et même au-delà. Les formations sont nombreuses, du CAP au BTS et des certificats de spécialisation (métiers du bar, sommellerie ou encore desserts de restaurant). Il existe aussi, sous l'égide du CFA, des formations



L'équipe de cuisine et de service du jour

par apprentissage. Enfin, pour les élèves de Bac général qui veulent changer de parcours, une année de remise à niveau est possible avant d'aborder un BTS. Trois grandes filières : cuisine, métiers du service et métiers de l'hébergement.

L'école gère sept restaurants et un hôtel d'application de huit chambres dont deux restaurants ouverts chaque jour au public : *Le Vieux Carré*, gastronomique, pourvu d'un bar à cocktails *La Passerelle où opèrent les élèves* de terminale et de BTS et *La Brasserie les Alizés*, repas servis plus rapidement, où s'exercent les classes de 1<sup>ère</sup> bac professionnel. Existente encore cinq restaurants pédagogiques, réservés aux élèves mais parfois ouverts aux personnes extérieures.

Ancré sur le local, le lycée est ouvert à l'international. Les élèves et étudiants peuvent profiter de stages sur tous les continents, gage d'une ouverture culturelle et professionnelle ambitieuse.

Une grande stimulation vient aussi de nombreux « challenges et concours »

proposés aux élèves. Par exemple le lundi 1<sup>er</sup> décembre se déroulera la sélection France du « Maître d'Hôtel Word Cup » pour élire le candidat qui représentera la France à Tokyo en 2026 et au printemps 2026 se tiendront les épreuves départementales et régionales du meilleur apprenti de France « Métiers du Bar ».

C'est une grande chance, pour nous Rochelais, de posséder, si proche, un tel établissement.

Ouvert toute l'année aux périodes scolaires, il vous accueillera avec tous les codes des plus grands restaurants !

Marie Bellais

Contact : Lycée hôtelier de La Rochelle  
05 46 44 20 60  
www.lycee-hotelier.fr



LYCÉE HÔTELIER  
LA ROCHELLE

TP 5