

AUJOURD'HUI

URGENCES

SOS médecins : tél. 0 826 463 535 ou 36 24 (0,112 € la minute).
Samu : tél. 15 ou 02 99 59 16 16.

SÉCURITÉ

Pompiers : tél. 18.
Police secours : tél. 17.
Urgences depuis un portable : tél. 112.
Police nationale : tél. 02 99 16 83 83.
Gendarmerie nationale : tél. 02 99 88 41 42.
Police municipale : tél. 02 99 20 30 00.
Société nationale de sauvetage en mer (SNSM) : tél. 02 99 46 11 76 ou 06 82 45 68 85.
Cross Corsen : tél. 02 98 89 31 31.

SERVICES

EDF : tél. 09 69 32 15 15 ou 0 810 333 035 (dépannage).
GDF : tél. 09 69 32 43 24 ou 0 800 473 333 (urgences).
Service des eaux : tél. 02 22 06 45 00 ou 0 811 460 315 (urgences et dépan-

nage).

PRATIQUE

Déchèterie de Mon-Repos : de 9 h à 11 h 45.
Propreté urbaine : enlèvement des encombrants, tél. 02 99 46 67 56.
Bureau du port : tél. 02 99 46 65 55.
Horaires des marées : pleine mer à 10 h 49 (11,85 m) et à 23 h 16 (11,20 m) ; basse mer à 5 h 29 (1,80 m) et à 17 h 56 (2 m).

LOISIRS

Office de tourisme : tél. 0 821 235 500.
Piscine olympique d'eau de mer : de 14 h à 18 h 30.
Médiathèque L'Ourse : de 11 h à 17 h.

LE TÉLÉGRAMME

N° lecteurs : tél. 09 69 36 05 29.
Correspondance locale : Patrick Chevalier, tél. 06 11 70 06 23 ; e-mail patrick.chevalier47@wanadoo.fr ;
Nathalie Le Roy, tél. 06 61 10 67 67 ; e-mail nathleroy35@yahoo.fr

Vélos. De nouveaux stationnements en centre-ville



Les services de la Ville poursuivent l'installation de parkings à vélos aux endroits stratégiques, une condition indispensable à la promotion du déplacement urbain à bicyclette. Onze arceaux viennent d'être installés place de la République à l'entrée du parking Verney et à proximité des commerces de centre-ville. Ces nouveaux stationnements permettent d'accueillir au moins une vingtaine de vélos. De nouveaux arceaux sont en cours d'installation à Saint-Enogat.

Concert. Philippe Lavil et l'ensemble vocal Maurice-Ravel au Cossec, le 28 juin

Depuis quinze ans, Emmanuel Rolland dirige l'ensemble Maurice-Ravel, une date anniversaire que le chœur a souhaité fêter avec un invité de choix : Philippe Lavil. Originaire de la Martinique, Philippe Lavil devrait conquérir le public dinardais avec ses chansons populaires et ensoleillées. Le concert programmé le vendredi 28 juin au Cossec se déroulera en trois temps : un concert de quelques chants par l'ensemble Maurice-Ravel, le show de Philippe Lavil et trois chansons de l'artiste accompagnées par les choristes dinardais : « De Bretagne ou d'ailleurs », « Sous le même soleil » et « La fille du train ». La vente des billets débutera le mardi 29 janvier, à la médiathèque de

Dinard, de 14 h à 17 h, et le jeudi 31 janvier, de 14 h à 17 h, et se poursuivra chaque semaine jusqu'à épuisement des billets. Les membres de l'association seront aussi présents sur le marché de Dinard les samedis 9, 16 et 23 février, le 2 mars, les 6, 13, 20 et 27 avril et le 4 mai.

▼ Pratique

Vendredi 28 juin, à 20 h 30, au Cossec ; billetterie à la médiathèque à partir du 29 janvier les mardis, de 14 h à 17 h et lors des marchés les samedis des vacances scolaires. Tarif : 32 €. Réservation : tél. 06 99 46 78 56 - www.chorale-dinard.com

À SAVOIR

Déjeuner antillais. Il reste des places pour le déjeuner antillais des aînés, organisé par le CCAS, le dimanche 3 février, à 12 h, au Cossec. Les inscriptions sont toujours possibles, jusqu'au

30 janvier, dernier délai. Pour tout renseignement : Pôle multifonctions, 57, rue des Minées, tél. 02 99 46 50 99 ; tarif 10 € pour les Dinardais (à partir de 65 ans).

Julien Hennote. La bonne étoile du « Pourquoi Pas »

La nouvelle étoile était tombée vendredi soir, dans le plus grand secret et l'annonce en a été faite officiellement lundi, lors de la cérémonie des étoilés du Guide Michelin. Julien Hennote, chef du « Pourquoi Pas », le restaurant de l'hôtel 5 étoiles Castelbrac, a décroché sa première étoile.

Profonde satisfaction pour le chef et la directrice du « Pourquoi Pas ».



À 35 ans, marié et père de deux enfants, ce Dinardais d'origine passé de tables étoilées en relais-châteaux, a pris les rênes du Pourquoi Pas dès son ouverture en 2015, occupant ainsi pour la première fois un poste de chef. À peine quatre ans plus tard, il entre dans la cour des grands. C'est pourtant avec beaucoup de simplicité qu'il aborde cette promotion.

« Je suis très heureux pour l'équipe, j'ai la chance de faire un métier que j'aime dans la bonne humeur. Nous avons atteint notre objectif qui demande rigueur et travail en rigolant beaucoup. J'aime quand tout le monde prend du plaisir ! C'est pour quoi on en est là ! ».

« Une expérience culinaire de haute volée »

Les produits et leurs producteurs sont au centre d'« une cuisine qui ressemble à Castelbrac avec beaucoup de

poissons et les meilleurs produits d'ici qu'on arrive à magnifier ». Le Michelin ne s'y est pas trompé, pointant des produits agrémentés de « manière ambitieuse » et notamment une « délicate chair d'araignée de mer servie avec une chantilly de carapace au fenouil ». Mais une certaine sole au chou-fleur n'y serait pas pour rien non plus...

À son arrivée, il y a deux ans, Sophie Bannier, la nouvelle directrice, a aussitôt senti un potentiel. « Il fallait recentrer sa signature de chef pour que Julien et toute l'équipe s'épanouissent en cuisine. » Elle salue la qualité du chef, sa générosité dans le travail et « son talent offrant une expérience culinaire de haute volée ». Au-delà de la satisfaction pour le « Pourquoi Pas », c'est « une nouvelle qui fait rayonner Dinard et la Côte d'Emeraude ». La directrice évoque aussi les deux étoiles d'Hugo Roellin-

ger.

Réouverture le 8 février

Chacun fouille dans sa mémoire de Dinardais mais il semblerait que cette étoile de Julien Hennote soit une première dans l'histoire de la station. Actuellement, l'équipe du « Pourquoi Pas » est en vacances : pour sa réouverture le 8 février, le restaurant affiche déjà complet. La carte, axée autour de huit plats, est renouvelée toutes les trois semaines. Avec une formule à 35 euros le midi, le restaurant gastronomique reste accessible à de nombreuses bourses. « Venir au restaurant, ce n'est pas uniquement un repas, c'est une balade, l'apéritif au salon, le repas face à la mer, c'est un moment magique, on ne voit pas le temps passer », observe le chef. En attendant, il va se donner le temps de savourer sa bonne étoile avec son équipe.

Solidarité pays de Dinard. L'asso fête ses 30 ans

Née en 1988, de l'observation de bénévoles que de nombreux bénéficiaires venaient du canton de Dinard pour se ravitailler auprès de la Banque alimentaire de Saint-Malo, elle a été présidée par Marcel Lebour, qui a assuré cette mission pendant dix ans. Thérèse Pirot a repris le témoin de 1998 à 2006, suivie de Bernard Oberlé jusqu'en 2008, puis Michel Poidevin. Figure historique, Anne Poidevin, épouse de l'actuel président, a fait partie du premier conseil d'administration.

Après s'être installée à la salle des Tournelles jusqu'en 2008, puis rue des Écoles, Solidarité pays de Dinard a rejoint la Maison du partage, construite par la Ville en août 2011. Autre élément de confort, l'association s'est dotée, en 2012, d'un camion donné par GrDF, véhicule dont la Ville assure garage et maintenance.

79 tonnes distribuées

Au cœur de la mission de l'association : la distribution de denrées et produits de première nécessité aux plus démunis. Pour répondre aux besoins de ses bénéficiaires, l'association s'appuie à 58 % sur la Banque alimentaire, à 24 % sur la ramasse auprès des entreprises, à 14 % sur les deux collectes annuelles et complète par des



Les bénévoles de la Banque alimentaire se mobilisent chaque année, pour les collectes.

achats à hauteur de 4 %. En 2018, elle a distribué 79 t de denrées. En 2018, 689 personnes sont passées par Solidarité pays de Dinard, avec un âge moyen de 33 ans, une quasi-parité hommes-femmes et une large majorité de 26 à 64 ans.

84 membres actifs

L'association compte 84 membres actifs et a rassemblé 135 bénévoles pour sa collecte de novembre. Elle se répartit sur trois sites de distribution, avec quatre équipes de douze person-

nes à Dinard, deux équipes de six personnes à Pleurtuit et trois équipes de deux personnes à Saint-Briac. Outre la ramasse, la préparation des denrées et la distribution, les équipes doivent répondre aux normes d'hygiène drastiques : contrôle des températures, nettoyage et désinfection des réfrigérateurs, des vitrines et des locaux.

Michel Poidevin avait annoncé sa démission après plus de dix ans de mandat de président à l'issue de cette fête anniversaire.