

COMMERCE. Suzanne le salon, n'ouvrira pas. En septembre 2021, la boutique Suzanne déménageait de la rue Saint-Martin à la place Saint-Sébastien. L'ancienne boutique devait être conservée pour y installer un salon de thé, nommé Suzanne le salon. Or, ce salon de thé n'ouvrira pas, comme l'a annoncé la propriétaire. Aussi, une vente du mobilier, de la vaisselle et des autres décorations est proposée à partir de 9 h, demain. La boutique Suzanne, 12, place Saint-Sébastien poursuit bel et bien son activité, aux horaires habituels, avec de nombreux produits à découvrir. ■

CARNET DU JOUR

LE JOURNAL DU CENTRE

■ **RÉDACTION**, 3, rue du chemin-de-fer, BP 106, 58001 Nevers cedex ; 03.86.71.45.00 ; nevers.jdc@centrefrance.com.
■ **ABONNEMENTS, PORTAGE DU JOURNAL À DOMICILE**, Renseignement et tarif, service abonnement : abonnements@centrefrance.com ; 0.800.96.00.30 (appel et service gratuits).

CENTRE-FRANCE PUBLICITÉ

■ **NEVERS**, 3, rue du chemin-de-fer, BP 229, 58002 Nevers cedex ; ■ **Publicité** : 03.86.59.89.70 ; publicite58@centrefrance.com

■ **CLERMONT-FERRAND**, 45, rue du clofour, BP 90124, 63020 Clermont-Ferrand cedex 2.

■ **Petites annonces** : 04.73.17.30.30 ; annonces.cfp@centrefrance.com.
■ **Avis d'obsèques** : 04.73.17.31.41 ; obseques@centrefrance.com.
■ **Annonces légales** : 04.73.17.31.27 ; legales@centrefrance.com.

URGENCES

■ **COMMISSARIAT**, 03.86.60.53.00.

■ **POLICE**, 17.

■ **SAPEURS-POMPIERS**, 18.

■ **GENDARMERIE**, 17.

■ **HÔPITAL**, 03.86.93.70.00.

■ **SAMU 58, AMBULANCES, MÉDECINS, MAISON MÉDICALE DE GARDE**, 15.

■ **PHARMACIEN**, De garde la nuit, s'adresser au commissariat.

SERVICES

■ **MAISON DU DON DE SANG**, Prendre rendez-vous au 03.86.61.82.00.

■ **CENTRE DE SOINS**, Infirmeries à domicile, 03.86.59.23.16, de jour.

■ **AVOCAT**, M^e Émilie Cleme, 10, avenue Saint-Just, 58000 Nevers, 03.86.21.96.41.

■ **AIDE AUX VICTIMES**.

Permanence Andavi, 26, rue Charles-Roy, Nevers ; 03.86.36.67.83.

PISCINES

■ **AQUABALT**, 10 h-20 h.

■ **ILOT CORAIL**, 10 h 30-19 h.

Nevers

ENFANTS ■ Dans les centres de loisirs, des activités diverses et sorties ont été proposées depuis juillet

Quand sonne la fin des vacances...

Rémy Lansac, directeur en août, du centre Pep CBFC, au château des Loges, a dressé un bilan positif avant de refermer les portes, vendredi.

Linda Marteau

linda.marteau@centrefrance.com

Cet été, Rémy Lansac, quinze ans d'expérience dans l'animation, dont dix en direction, a fait le grand écart. Le trentenaire est passé d'un centre à 140 enfants par jour en moyenne à Lyon, à 20 à 30 enfants à Nevers, en cette mi-août. Rémy Lansac remplace pour trois semaines Sandra Lartaud, la directrice du centre Pep CBFC, au Château des Loges.

« Il y avait entre 40 et 60 enfants par jour en juillet. En août, la fréquentation baisse habituellement, car beaucoup de familles sont en congés et les grands-parents sont plus disponibles », suppose-t-il. Les enfants sont âgés de 6 à 14 ans. « Ils viennent de Nevers, Marzy, Fourchambault, et quelques-uns habitent hors agglomération. On propose un accueil à la carte : demi-journée ou journée. »

S'adapter à cause des fortes chaleurs

En faisant le tour du propriétaire, Rémy Lansac, qui a postulé ici par hasard, ne cache pas son enthousiasme : « C'est un site agréable, nature, qui prête à s'amuser, explorer. Et on a le temps de voir les familles ». Si des affichages ludiques appellent encore à la vigilance, le Co-



LOISIRS, Valentin Deckert et Rémy Lansac, tout comme les enfants, apprécient le cadre du Château des Loges.

vid-19 ne s'est pas invité à la fête. « On retrouve une vie d'avant, il n'y a plus de masque, ni de protocole. Il faut juste bien faire attention en cas de fièvre chez un enfant par exemple. »

À l'inverse, les fortes chaleurs ont perturbé le quotidien du centre : « On a dû interdire les sorties de 13 h 30 à 16 h 30, sauf à la piscine. On veillait à ce que les casquettes soient bien mouillées, qu'ils boivent beaucoup d'eau. On a adapté les goûters : pastèques, fruits... »

Sans oublier l'atout du site, la forêt, qui permet de jouer à la fraîche.

Rémy Lansac encadre trois animateurs et un stagiaire. « Ils étaient cinq en juillet. Ce ne sont que des garçons, ce qui est rare. Tous ont le Bafa », souligne le directeur. Parmi lesquels Valentin Deckert, 19 ans. « La directrice m'a dit que le recrutement était compliqué. Moi j'ai accepté d'être là les deux mois. C'est un job qui m'apporte de l'expérience, je fais des études en lien avec l'animation à Dijon.

J'aime le cadre, l'équipe, être avec les enfants. On est parti en colonie en juillet, dans le Cantal, j'ai aimé les voir grandir, leur apprendre des choses. Certains en parlent encore ». Les jeunes ont signé un contrat d'engagement éducatif. « Ils ont environ 54 €/jour pour 10 heures environ de travail. On essaie de les chouchouter autrement », assure Rémy Lansac. Ce qui ne démotive pas pour autant Valentin : « J'ai été caissier dans un supermarché en décembre, c'est bien mieux ici ! » ■

➔ AU BANLAY



AHMED SABOR

Président du centre social du Banlay

Le centre a fermé le 15 août. Quel bilan dressez-vous ?

La fréquentation a été bonne dans toutes les activités, malgré les départs en vacances et les fortes chaleurs.

Quels ont été les temps forts ?

Nous avons organisé le tournoi des champions le 26 juillet, avec 90 enfants, de 6 à 17 ans. Seize jeunes de 14 à 17 ans ont pu partir à Marseille et découvrir sa culture.

Est-ce difficile de recruter des animateurs ?

Non, le centre social est très bien réputé. Les jeunes sont attirés pour y travailler. Nous privilégions ceux qui ont leur Bafa ou sont en cours de formation, dans l'objectif d'une qualité d'encadrement.

Comment abordez-vous la rentrée ?

Nous avons le projet social pour 2023, à préparer avec le directeur. Le 5 septembre, nous continuerons à accueillir les usagers du quartier dans les différents pôles.

Par Linda Marteau

JUSQU'AU 11 SEPTEMBRE ■ Manger au musée de la Faïence : la formule séduit tous les dimanches midis depuis juin

« Bruncher dans un musée, c'est une idée originale »

« Pour commencer, je vous propose une tisane froide hibiscus, framboises, pommes ». Les clients d'hier matin apprécient la proposition d'Aurélien Colino, de Couleur café.

Quatre amis, Marc, Alain, Brigitte et Catherine, ont choisi la formule brunch du musée « pour la première fois », alors que ces Neversois ont tous déjà visité ce musée.

« Nous allons manger et puis découvrir l'exposition temporaire », explique Alain.

« D'ordinaire, on n'a pas accès



SERVICE, Chloé Rouault sur la terrasse du musée, PHOTO LAURE BRUNET

à cette terrasse. Cela fait de nous des privilégiés, en quelque sorte », poursuit Catherine, assise à ses côtés. « Bruncher dans un musée, c'est une idée originale. Souvent les musées proposent des restaurants ; mais un brunch, c'est différent. C'est une belle initiative. »

Une initiative que Florian et Robin, deux Neversois, ont décidé de faire découvrir à leur ami parisien, Lionel. Ils ont été séduits par le professionnalisme de Couleur café et par le fait

que le menu proposé soit végétarien. Aurélien Colino et Chloé Rouault ont saisi la chance de pouvoir proposer leurs mets « dans un lieu exceptionnel », comme le souligne la jeune femme, alors qu'elle finit de dresser les assiettes pour les vingt personnes qui avaient réservé hier midi.

Pour le musée, cette formule marchait déjà bien avant le Covid ; la reprise, après deux années de pause, est positive. Elle permet aussi de donner une autre image du musée. ■