

# KELOU TREGROM

Journal communal de TREGROM



## EDITO DU MAIRE

Chères Trégromaises, chers Trégromois,

2022 aura été une année bien chargée avec les élections, la gestion du commerce en régie communale, l'absence de secrétaire en début d'année et les différents projets de réhabilitation de logements au cœur du bourg.

Concernant les rénovations, après avoir réhabilité la maison Montfort, nous venons de commencer les travaux de la maison Congard à côté de l'école, avec pour objectif une mise en location de deux logements raccordés à la chaufferie-bois d'ici le printemps prochain.

Le commerce O'Tregrom avec le bar épicerie a été repris par Anne-Bénédicte LEBLANCHE fin juillet et depuis fin octobre, la gérante a ouvert la partie restaurant. Je compte sur vous pour faire vivre ce commerce dont la commune a tant besoin.

La campagne de recensement qui permet de connaître la démographie de la commune et de prévoir les équipements collectifs nécessaires, débutera le 19 janvier ; je vous invite à répondre le plus possible par internet et le plus tôt possible, afin de faciliter le travail en mairie et la tournée de l'agent recenseur.

Pour 2023, des projets sont au programme comme la création d'un city parc pour nos jeunes, l'étude d'un second lotissement, et continuer d'inscrire notre commune dans une démarche d'économie d'énergie.... mais je vous en dirai plus lors de la cérémonie des vœux à laquelle je vous convie.

Celle-ci est prévue le samedi 21 janvier 2023, à 11h00 à la salle des fêtes de Trégrom et en attendant ce moment de convivialité, je vous souhaite à toutes et tous de très belles fêtes de fin d'année.

Prenez bien soin de vous.

Jean-François LE BRAS

ECOLE

**Des biscuits pour Nadine**

Vendredi 25 novembre, David, le nouveau cuisinier de l'école est venu dans la classe accompagné de mamans, afin de préparer une surprise pour le départ en retraite de Nadine.

Au programme trois ateliers : étalage de la pâte, confection des biscuits avec les emporte-pièces et décoration des biscuits préalablement préparés par David. Tous les enfants de l'école ont participé et se sont montrés très motivés. Le résultat est là !



« Bonne retraite Nadine ! »

ECOLE

La compote de pommes

Au mois d'octobre nous sommes allés ramasser et cueillir des pommes dans le village afin d'en faire de la compote. Il faut d'abord laver les pommes puis les couper. On peut aussi les goûter avant de les faire cuire. On ajoute un peu de sucre puis on laisse compoter. Avant de rentrer à la maison c'est le moment de la dégustation. Les enfants ont apprécié mais l'un d'entre eux a quand même dit : «Moi, je préfère celle de Nadine ! »







En attendant les programmes en préparation pour l'année prochaine, Kercarenat a mis en place une journée mensuelle de rencontre peinture.

Chacun, amateur ou professionnel, vient avec son matériel de dessin et peinture et échange sur ses méthodes en toute convivialité.

La première a eu lieu près de la chapelle Christ et la deuxième autour de l'église Saint Brandan de Trégrom.

Vu son succès grandissant cette journée va se poursuivre chaque mois en 2023 tous les «3<sup>èmes</sup> dimanche du mois ».



## COMITÉ DES FÊTES

Après deux ans d'interruption dû à la situation sanitaire, le comité des fêtes reprend progressivement ses animations. Nous avons recommencé en apportant notre soutien à la lutte contre la mucoviscidose. Nous tenons à féliciter et à remercier tous les bénévoles qui se sont mobilisés pour assurer la sécurité sur la commune pendant le passage de la Pierre Le Bigaut le 25 juin dernier.

Ensuite, les fêtes communales des 1<sup>er</sup>, 2 et 3 octobre se sont déroulées dans la plus grande convivialité. Le repas dansant du samedi soir a fait salle comble avec 375 repas servis en totalisant les convives sur place et les plats emportés. La soirée s'est terminée par le bal populaire animé par John.

Le dimanche matin, le vide grenier a attiré 65 exposants malgré les conditions météo peu propices au déballage. La pluie n'a pas empêché l'affluence de visiteurs venus dénicher la perle rare. A midi, le repas grillades-frites a régalé les déballeurs et les visiteurs.

Lundi, laissait place aux animations communales avec un concours de boules remporté pour la première fois par une femme. Nous félicitons Christiane Salaün pour sa victoire. En fin de journée, les Trégromois ont renoué avec la tradition en participant au casse-pots.

Un grand merci à tous les bénévoles pour leur aide précieuse lors de ces trois jours de festivité.



Lors de l'assemblée générale, en début d'année, nous établirons le programme des festivités 2023. Nous programmons d'ores et déjà la fête des Vieux Métiers le 13 août et les fêtes communales les 30 septembre, 1<sup>er</sup> et 2 octobre.

Les membres du comité des fêtes vous souhaitent de bonnes fêtes et une bonne année 2023.



**1 - Moulin du Vicomte ou du Pont Neuf ou le Bescond**

En 1631, action contre des détraignables : Conan et Guillaume Cadiou habitant à Peulvénoù (Louargat) font moudre au moulin de Coat Nizan au lieu de venir au moulin du Vicomte !

**2 - Moulin du Cleuziou**

C'était le moulin de la seigneurie de Kernaman : un moulin à farine, un moulin à avoine et une crèche en pierre de 27,5 pieds sur 9 et 6 de haut, construite par le meunier.

**3 - Moulin de Coatléven**

Appartient à la prévôté de Coatléven qui existait déjà au XVe siècle. Un ensemble de meules pour le blé (moulin blanc), le chanvre, l'avoine...

**4 - Moulin de Kernotériou ou de Barach ou de Pont Coz**

Une maison d'habitation et moulin en pierres de 6,5 m de long, 5 de large et 2,6 m de haut avec pièce annexe ossature bois et torchis de 4 m par 4,2 m et 2,3 m de haut. Plus une soue à cochons et une crèche neuve de 5 m par 3 m et 2 m de haut.

**5 - Moulin de Coatléguer**

C'est le moulin de la prévôté de Coatléguer, propriété au XVe siècle de la famille du même nom.

**6 - Moulin du Saint**

Des restes d'ouvrages sont visibles dans le ruisseau.

**7 - Moulin de Kerménou ou du Frouit**

Le bâtiment principal qui sert d'habitation abrite 2 moulins à côté d'une autre maison, une étable et un petit édifice (soue à cochon?) et deux écluses.

**8 - Moulin de la Boissière ou du Beuzit**

Dans le bâtiment principal, outre le logement du meunier, se trouvent trois moulins dont deux à farine et un à avoine. Contre ce bâtiment, une crèche avec appentis.

**9 - Moulin de Kernasquiriec (moulin à foulon)**

Le moulin à foulon est le plus souvent un moulin à eau où l'on battait (ou « foulait ») dans de l'argile les draps, le lin ou la laine tissés pour les assouplir et les dégraisser. Le moulin était exploité par un ouvrier foulon ou foulonnier. Il pouvait aussi servir pour les cuirs et peaux. — CHASSAIN, Maurice, Moulins de Bretagne, Keltia Graphique, 1993. —

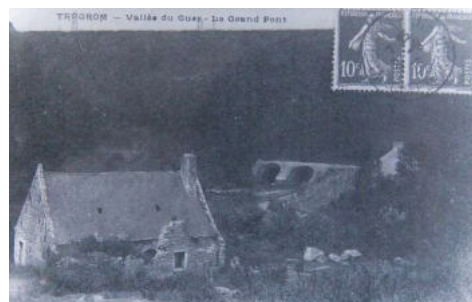


**10 - Moulin de Kergueffiu**

Il est possible que ce moulin disparu au XVIe siècle ait été situé à l'emplacement du moulin actuel édifié au début du XIXe siècle.

**11 - Moulin de Kernaman**

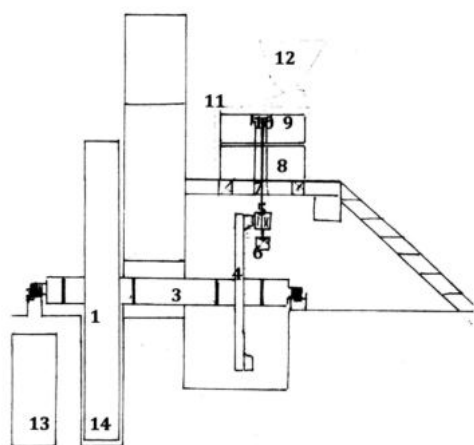
Il y aurait eu un moulin fonctionnant sur un étang, le moulin initial de Kernaman ayant été transféré à la prévôté du Cleuziou.



A chaque moulin est associé une liste de lieux assujettis à venir y moudre : le « détrait », parfois appelé « banlieue » dont les habitants sont appelés « détraignables ». S'ils tentent d'échapper à cette obligation, un procès leur est intenté. Les moulins reçoivent aussi certains qui ne relèvent d'aucun détrait, désignés par le terme « aventuriers ».

**Les baux**

Les baux sont passés par le propriétaire ou par un fermier général qui gère l'ensemble des biens du propriétaire non résident. Leur durée varie de 5 à 9 ans. Le propriétaire du moulin possède le terrain, les murs, les ouvrages hydrauliques : chaussée, vannes et bief ainsi que les pêcheries. Le meunier entrant doit payer à son prédécesseur les droits « tournants et moulants » (droit d'utiliser la force de l'eau et droit de moudre le grain), la valeur du matériel et éventuellement de constructions annexes faites par celui-ci. Cette valeur est déterminée par des experts priseurs dans des documents appelés « renables » dans lesquels chaque pièce est estimée. Le meunier entre dans les lieux à la Saint Michel et paye au propriétaire un droit de souche. Le loyer annuel est payé en deux fois, à la Saint Jean Baptiste et à Noël. Certains baux précisent que le meunier réparera les bâtiments en mauvais état. Le loyer est fixé en argent ou en sommées de gros blé, avec parfois un complément en nature de douzaines d'anguilles



### Alimentation en eau

Une chaussée, ouvrage maçonné placé généralement contre le moulin et en biais à travers le cours d'eau, permet de créer la hauteur de chute et, éventuellement sur les petits cours d'eau, de disposer d'une réserve pour fonctionner par écluses. Des vannes alimentent chacune des grandes roues et une grande vanne permet la vidange de la retenue. Un bief aval augmente la hauteur de chute. Parfois la prise d'eau est à quelque distance du moulin qui est alors alimenté par un bief amont.

- 1 : grand tournant ou grande roue
- 2 : jumelle
- 3 : marbre
- 4 : petite roue
- 5 : pignon ou lanterne garni de 6 ou 7 fuseaux
- 6 : poutre garnie d'une crapaudine de pierre dure
- 7 : grand fer
- 8 : meule chômanche
- 9 : meule courante
- 10 : croix ou anille
- 11 : archure
- 12 : trémay (trémie)
- 13 : amenée d'eau soubzain (meule aval)
- 14 : amenée d'eau suzain (meule amont)

## LA BECASSE

La bécasse des bois (*Scolapax Rusticola*)

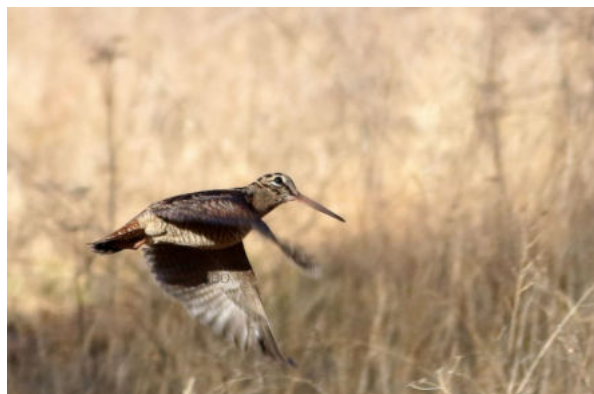
Elle est appelée également la Dame au long bec. Oiseau mystérieux migrant d'est en ouest et sud-ouest. Le vol de migration se fait la nuit car elle peut voler dans l'obscurité la plus totale. Les yeux de la bécasse sont placés haut sur le crâne, offrant ainsi une vision à 360°.

Pendant la période de reproduction, les mâles poussent des cris appelés la croule. La femelle pond 4 à 5 œufs; l'incubation est de 22 jours.

Le plus grand prédateur de la bécasse est le sanglier : il détruit le nid et mange les œufs.

Les bécasses viennent de Russie, Biélorussie et de Sibérie.

La « plume du peintre » qui sert à signer les tableaux ou à ôter la limaille des yeux dans les ateliers de soudure est une plume se trouvant sur les ailes. Le plumeau, petite plume de la queue de l'oiseau, sert à nettoyer les optiques sensibles.



Il est intéressant de savoir qu'à chaque décollage (qui s'opère à la verticale jusqu'à 10 m/s), la bécasse se vide pour plus de légèreté.

La bécasse peut avoir une envergure de 60 cm et pèse entre 250 et 350 g.

L'âge maximum d'une bécasse est de 20 ans.

## GOURMANDISE

### Tiramisu aux fruits rouges

Ingrédients (pour 8 personnes)

200 g de framboises

100 g de fraises

250 g de mascarpone

15 cl de crème liquide

100 g de sucre

2 œufs

8 boudoirs

Ecraser les fruits avec 50 g de sucre

Battre le mascarpone avec 25 g de sucre et ajouter les 2 jaunes d'œufs

Battre les blancs en neige puis les ajouter à la préparation (mascarpone, sucre et jaunes d'œufs)

Battre la crème liquide avec 25 g de sucre et ajouter à la préparation

Disposer en couches successives dans des verrines fruits, préparation, biscuits en petits morceaux et de nouveau fruits etc.



### Toasts aux noix de pétoncles

Ingrédients

1 sachet de noix de pétoncles

250 g de beurre d'ail

195 g de crème fraîche

60 g de gruyère râpé

4 œufs

1 sachet de pain de mie sans bord

Mixer le beurre d'ail, la crème fraîche, le gruyère et les œufs

A l'aide d'un bouchon de bouteille de lait, découper 4 ronds dans une tranche de pain de mie sans bord

Disposer au fond d'un petit moule rond (au diamètre proche de celui des ronds de pain de mie) 3 ou 4 noix de pétoncles selon leur grosseur

Remplir avec la préparation mixée

Déposer sur le dessus 1 rond de pain de mie

Enfourner 20 mns thermostat 6-7 (180/200 °C)

Démouler après refroidissement

## COMMERCE

Après l'ouverture du bar et de l'épicerie le 28 juillet 2022 puis le restaurant le 24 octobre 2022, le commerce O'TREGROM offre aujourd'hui le panel complet des services attendus.

Pour assurer le fonctionnement de cette structure, c'est une équipe complète qui entoure Anne-Bénédicte : Yohann qui officie en cuisine (par ailleurs second d'Anne-Bénédicte), Nadia qui assure le service en salle, et Marie-Hélène qui tient le bar et l'épicerie 1 week-end sur 2 et en tant que de besoin.



Si le restaurant est ouvert actuellement du lundi au vendredi le midi, c'est du lundi au samedi

(les midis) qu'il ouvrira ses portes à compter du 7 janvier 2023. Le succès est là puisque ce sont en moyenne 25 couverts qui sont servis par jour, pour des clients ravis de déguster les plats mitonnés par Yohann.

Le bar et l'épicerie ne sont pas en reste et Anne-Bénédicte est ravie de constater que les Trégromaises et Trégromois jouent vraiment le jeu et fréquentent assidûment ces lieux.

Il faut dire que tout est mis en œuvre pour séduire le plus large éventail de personnes :

- Un bar chaleureux avec diffusion de programmes télévisés (l'intégralité des matchs de football d'EAG ainsi que de la Coupe du Monde, d'autres grands événements sportifs à venir) et de musique en continu.
- Une épicerie offrant des produits locaux de qualité (respect des circuits courts) et de nature à satisfaire une large clientèle, de 7 à 77 ans (et plus..).

Concernant le restaurant, des repas peuvent être assurés à la demande pour des événements familiaux ou associatifs, en salle ou à emporter.

Par ailleurs, un repas spécial est assuré un dimanche par mois, sur réservation uniquement pour 30 couverts maximum.

Les dates pour les mois à venir sont les suivantes :

- 6 Novembre : complet
- 4 Décembre : complet
- 15 Janvier
- 19 Février : repas Saint Valentin
- 12 Mars
- 23 Avril
- 21 Mai
- 18 Juin : repas Fête des Pères



Concernant l'épicerie, à noter que du 1<sup>er</sup> décembre au 1<sup>er</sup> avril, celle-ci sera fermée toute la journée des lundis et mercredis. Cependant, le bar assurera la fourniture du pain ces jours là, uniquement sur commande au plus tard la veille.

Pour conclure, l'équipe de O'TREGROM remercie chaleureusement la population de Trégrom, ainsi que Monsieur le Maire et les agents municipaux pour leur soutien et leur contribution au succès grandissant du commerce, qui, à n'en pas douter, dynamise singulièrement le bourg.

## PORTRAIT

Demeurant auparavant à Fagnières , près de Châlons en Champagne. Jean Hannebicque est ambulancier, Dominique aide-soignante au centre hospitalier de Châlons en Champagne. Tous deux sont propriétaires d'une maison construite dans un lotissement de 50 habitations. Devant le manque de garde champêtre, ils organisent un transport scolaire avec la mairie et leur garage servira d'abris-bus pour les enfants de l'école. Ils s'occupent aussi de créer une organisation pour le nettoyage de leur quartier. Ils s'investissent déjà, notamment pour les plus jeunes.

Mais le lotissement grandit trop vite. Il passe de 50 à 500 logements et les incivilités arrivent avec les nouveaux habitants.

En 1999, Jean et Dominique cherchent à quitter leur région et le notaire de Plouaret leur propose une maison à Rumadel. C'est le coup de cœur. Mais tout est à refaire. Pas d'eau courante mais un puits. Pendant deux ans ils vivent en mode camping et, grâce au soutien de François Le Bras pour l'enlèvement des encombrants, la maison renaît après de longs efforts.



Le 24 octobre 2007, Dominique crée l'Association de Bricolage et s'occupera aussi des décorations de Noël dans le village mais elle participe aussi :

Aux TAP (temps d'activités périscolaires) toutes les semaines pendant deux ans pour apprendre aux enfants des écoles les rudiments de la danse bretonne.

Elle est bénévole au Comité des fêtes dirigé par Karine Le Bonniec.

Dominique devient aussi secrétaire adjointe de l'Association de Sauvegarde du Patrimoine gérée par Rolland Le Boulanger.

En dehors de Trégrom, ils occupent aussi bien le temps avec le club de danses bretonnes Traon an Dour à Vieux Marché durant 18 ans dont la direction est assurée par Dominique jusqu'en 2019.

Dominique est également la secrétaire du Club de danse bretonne Pilgerc'h, de Cavan pendant 12 ans.

Jean et Dominique sont "aidants" à l'AFSEP, l'Association pour l'aide à la Recherche contre la Sclérose en Plaques des Côtes d'Armor.

Ils participent toujours à la vente des crêpes à Trégrom et Vieux Marché.

Ces derniers mois, ils ont fait partie des bénévoles qui ont œuvré pour la réouverture de l'épicerie O'Tregrom avant l'arrivée d'Anne-Bénédicte Le Blanche.

Sans oublier bien sûr leur participation essentielle au sein de l'équipe de rédaction du journal Kelou.

Avec le temps, les restrictions sanitaires de ces dernières années, Jean et Dominique lèvent un peu le pied. Il faut dire qu'avec des enfants domiciliés en Champagne et en Corse, nos deux bénévoles sont souvent sur le pied de guerre. Cela ne les empêche pas de faire beaucoup de marche sur Trégrom. Le jardinage les occupe et leur passion pour celui-ci leur fera obtenir la troisième place au concours départemental des Jardins Fleuris.

Aider à dynamiser le bourg, le rendre plus vivant. La mission est atteinte.

LEUR DEVISE : Y'A QU'A DEMANDER

## PORTRAITS

**C**silla Chimpan, née en Hongrie dans un petit village près de Budapest, arrive en France à 19 ans comme jeune fille au pair. Elle doit gérer sept enfants. La barrière du langage ne l'empêche pas de pratiquer le théâtre et de devenir amoureuse de la langue française qu'elle acquiert rapidement et pratique aujourd'hui parfaitement et sans accent.

Retour en Hongrie à la fin de la validité de son visa mais la France lui manque décidément. Sur l'incitation de ses amis rennais, elle revient s'installer définitivement et ouvre un restaurant à Rennes où elle gère 150 couverts par jour avec une équipe de 9 personnes pour la secourir.

Elle s'offre alors une maison de campagne à Trégrom.

Mais l'activité de restauratrice est trop intense et la prive de la présence de sa fille. Elle arrête la restauration, sa maison de campagne devient sa résidence principale. Elle habite dès lors à temps plein à Trégrom en étant salariée à la boulangerie Pinabel



à Louargat. Un temps qu'elle met à profit pour se former à la vente et la gestion immobilière, puis elle se lance en tant que conseillère indépendante en immobilier.

Après la vie trop active de la ville, la tranquillité de la campagne lui vaut une petite déprime, vite surmontée. Ou peut-être la redécouverte de valeurs essentielles.

Son sens inné du contact avec les humains et son énergie lui font aimer Trégrom pour ses habitants. Elle y apprécie particulièrement l'esprit d'entraide des Trégromois et profite pleinement des avantages de la commune.

Csilla se lance par ailleurs dans l'écriture et prépare une biographie, mais ceci est une autre histoire....

Tel : 06 83 32 56 54

Mail : csilla.chimpan@safti.com

### Métallerie d'Art

Mouche, alias Stéphanie Dussart (ou l'inverse) nous accueille à Cavan dans l'atelier qu'elle partage avec quelques autres artistes (maroquinerie, céramique, etc.) pour nous emmener dans son univers où les formes brutes voire brutales du métal se transforment en objets aériens et poétiques sous ses mains habiles.



Après des études de Lettres à la Fac et au fil des rencontres et des coups de cœur artistiques, un jour Mouche saute le pas et, à l'issue d'un stage, entame un apprentissage chez un ferronnier à Guingamp. Déjà, durant cette première

année au contact du métal elle commence à façonner quelques sculptures dans le garage de ses parents. Une année au Lycée Ferdinand Fillod à Saint Amour dans le Jura, puis une fonderie d'art en Auvergne où elle devait rester une année et qui se prolongera en 9 années, lui permettront d'asseoir ses techniques de base.

CAP de métallier et de Bronzier en poche, polyvalente et forte de ses expériences, Mouche rentre chez elle, en Bretagne, et peut donner libre cours à sa créativité. Acier soudé, découpé au plasma, mise en forme, les différentes approches du travail du métal lui permettent d'exprimer tout son talent. Elle trouve ses matériaux chez un ferrailleur, grâce à des dons de particuliers ou en fouinant dans des vides greniers. Elle cintre le métal, le découpe, le perce, le martèle, le chauffe si besoin au propane, soude à l'arc et la pièce devient une œuvre d'art. Artiste artisan, elle aime créer différentes gammes d'objets de décoration, luminaires, sculptures, et travaille également sur commande sur des projets plus particuliers, tels que des habillages intérieurs, du mobilier, des enseignes, etc.

On peut voir ses œuvres exposées chez Mémé à Saint Eloi et à Lannion au Cartel des Arts.

Elle vous recevra aussi à l'atelier de Cavan avec son sourire en cadeau.



Tel : 06 75 39 36 95 mail : mouche.metal@laposte.net

site : mouche-metal.fr

## PORTRAIT

La SARL Scie Près de l'Arbre est née du souhait de préserver le patrimoine arboré de notre belle région et de revaloriser localement les bois abattus.



Deux frères, Yoann et Riwall PINABEL....

Yoann (28 ans), a travaillé dans la boulangerie de son père Cyril pendant plus de 10 ans, comme ouvrier et par la suite comme responsable d'équipe. Durant toutes ces années, sur son temps libre, en autodidacte et aussi grâce au savoir d'un grand-père menuisier-ébéniste, Yoann s'est formé au métier du bois.

Riwall (26 ans) a travaillé lui aussi dans l'entreprise familiale à la comptabilité et aux livraisons du pain frais.

En 2020, il fait le choix de suivre une formation d'arboriste grimpeur « taille et soin aux arbres » au sein du CFPPA Le Gros Chêne (Centre de Formation Professionnel Pour Adultes) à Pontivy. Puis il travaille deux ans chez un élagueur à Pommerit-le-Vicomte.

Ensemble, ils proposent une belle étendue de leur savoir : sciage à façon (scierie mobile et scierie fixe sur site), rachat de grumes/troncs, vente de bois de construction sur mesure (poteaux, pannes, madriers, solives, chevrons, planches, voliges, liteaux, plateaux, etc.), élagage toutes hauteurs, abattage, démontage en rétention, taille raisonnée d'éclaircie et de mise en sécurité (bois mort), broyage et plantation de jeunes plants.

Pour cette partie plantation, Yoann a suivi une formation de pépiniériste permacole, en cet été 2022, dans le but de proposer à la vente, arbustes comestibles, mellifères, persistants, arbres fixateurs d'azotes, arbres fourragés et arbres de reboisements.

Pour les accompagner au mieux dans leurs projets, ils peuvent compter sur l'aide de la famille.

Leur grande sœur architecte à Saint-Conan, pour les accompagner dans la conception de leurs futures constructions de bâtiments, et celle de leurs deux frères cadets ayant une entreprise de travaux agricoles, qui gèrent la partie transport du matériel et du bois sur les chantiers.

Malgré un emploi du temps bien chargé, Yoann, jeune marié de Trégrom cette année, pratique un peu de VTT accompagné de son chien « Rocky », tandis que son épouse Manon prépare son installation comme chevrère.

Riwall, plus particulièrement actif dans l'accompagnement de l'arbre, sa santé, son bien-être, et dans la gestion/entretien des talus agricoles, pratique le tennis.

Pleins de projets en tête, leur fil conducteur reste de sensibiliser à la préservation de la nature, plus particulièrement des arbres et du respect de leur fonctionnement pour favoriser des écosystèmes durables.

### CONTACT :

Yoann PINABEL : 06.34.48.55.35

Riwall PINABEL : 07.89.66.95.59

Mail : sciepresdelarbre@gmail.com

## BIBLIOTHEQUE

Une piqûre de rappel pour la bibliothèque de Trégrom afin de vous donner envie de nous rendre une petite visite.

Nous avons acquis, cette rentrée, une soixantaine de nouveaux ouvrages.

Parmi ceux-ci deux romans sur lesquels vous trouverez ci-dessous l'avis d'un lecteur. Il s'agit de « Le grand monde » de Pierre Lemaître (prix Goncourt 2013 pour « Au-revoir là haut ») et « Connemara » de Nicolas Mathieu.

Nous vous signalons également que nous avons, disponibles à l'emprunt, la B.D. sur le problème des algues vertes qui fait l'objet, en ce moment, d'une adaptation cinématographique ainsi que le roman graphique sur la vie de Simone Veil, personnage fascinant qui amène, actuellement, dans les salles de cinéma un très large public.

### LE GRAND MONDE de Pierre LEMAITRE

Après sa trilogie qui débutait en 1918 avec "Au revoir là-haut", Pierre Lemaître poursuit, en l'année 1948, son histoire romanesque de la France au XXème siècle avec ce roman, début d'une nouvelle série, "Les Années Glorieuses".

**Histoire**, bien sûr, car la trame nous mène du Liban à Paris, en passant par l'Indochine où s'étend une guerre qui ne dit pas son nom entre un empire colonial en déclin et une guérilla avide d'indépendance.

**Romanesque** surtout, car c'est à travers le destin d'une famille éparpillée entre ces trois pays que l'auteur, avec sa science diabolique de la narration, nous passionne. Chacun, chacune est à son tour le personnage principal d'une des nombreuses sous-intrigues qui s'entremêlent et mêlent amours et crimes, manipulations et traîtrises, chagrins et secrets.

Puis, finalement, Pierre Lemaître laisse un peu le lecteur sur sa faim, dans la meilleure tradition du roman-feuilleton, dans l'attente impatiente du deuxième tome.



Dans ce roman, Nicolas Mathieu, prix Goncourt en 2018, nous raconte, lui, la France des années 80 à aujourd'hui, à travers des fragments de la vie de ses personnages principaux, Hélène et Christophe, tous deux natifs d'une petite ville de Lorraine, tous deux d'origine plutôt modeste.

Leurs destins se croisent à peine pendant leur jeunesse durant laquelle chacun, Hélène par les études, Christophe par le sport, essaient, avec plus ou moins de succès et de désillusions, de s'extraire de l'existence que leur milieu social leur impose.

Ils se retrouvent lorsqu'ils ont atteint la quarantaine. Nicolas Mathieu utilise leurs histoires somme toute banales pour dresser un tableau à la fois féroce et plein d'une tendresse mélancolique de l'évolution de la société française sur ces trente dernières années.

Un portrait intime et lucide, ordinaire et sans complaisance, parfois rageur, finalement empreint d'une émouvante tristesse.

## PATRIMOINE

Après une longue période de Covid l'association a repris ses manifestations en présentiel afin de récolter des fonds pour la sauvegarde du patrimoine et en particulier la restauration de la chapelle de Christ.

Au mois d'août la soirée « Moules-Frites » a été un franc succès avec environ 300 personnes. Le beau temps était de la partie ce qui a permis d'ajouter des tables à l'extérieur.

Le 19 novembre « La Potée » a vu 200 personnes venir la déguster et danser à la salle des fêtes. Par ailleurs une centaine de repas ont été emportés.

Un grand bravo aux cuisiniers et merci aux bénévoles sans qui de telles manifestations ne pourraient avoir lieu.

Nous avons continué à faire les démarches nécessaires auprès des services concernés avec le soutien appuyé de la commune. Après une visite de la chapelle par Mme Jablonski de la DRAC Rennes, des nouvelles études ainsi qu'une nouvelle estimation des coûts auront à être établis par un bureau d'architecture agréé par la DRAC. Entre temps le coût des travaux aura presque doublé. Nous avons visité la chapelle avec deux architectes qui doivent nous envoyer les devis. Il faudra chercher des fonds auprès de la Région, du Département, de l'ARSSAT, etc. Notre participation propre s'élève à l'heure actuelle à près de 29.000 Euros.

### Important :

Reçu au titre des dons  
à certains organismes d'intérêt général  
Article 200, 238 bis et 978 du code général des impôts (CGI)

Numéro d'ordre du reçu

Cerfa n° 11580\*04

Bénéficiaire des versements	
Nom ou dénomination :	
Adresse :	
N°	Rue
Code Postal	Commune
Objet :	
Cochez la case concernée (1) :	
<input type="checkbox"/>	Association ou fondation reconnue d'utilité publique par décret en date du ..... publié au Journal

**L'association a reçu l'autorisation de délivrer des reçus fiscaux qui permettent de défalquer la somme de votre don à hauteur de 65%.**

**L'imprimé CERFA (dont extrait à gauche) à joindre à votre déclaration d'impôts est téléchargeable à l'adresse :**

[https://www.impots.gouv.fr/sites/default/files/media/1\\_metier/2\\_professionnel/EV/2\\_gestion/230\\_association/titre\\_dons\\_organisme\\_interet\\_general.pdf](https://www.impots.gouv.fr/sites/default/files/media/1_metier/2_professionnel/EV/2_gestion/230_association/titre_dons_organisme_interet_general.pdf)

**Nous avons besoin de votre aide afin que cette belle chapelle inscrite au patrimoine ne tombe pas en ruine. Par ailleurs c'est la seule qui reste sur la commune de Trégrom.**

## REPAS DES ANCIENS



Après 2 ans d'abstinence liée à la crise sanitaire et son impact sur les rassemblements, voilà enfin revenu le temps de ces instants de convivialité, chers à nous toutes et tous.

En effet, le 26 novembre dernier, nos anciens se sont à nouveau rassemblés autour du maire et de son conseil municipal, comme c'est la tradition à Trégrom.

Belle ambiance ce jour là, avec une cuisine raffinée concoctée par Yohann, des chants et des rires.

Yohann nous a par ailleurs gratifié d'un autre de ses talents en interprétant, accompagné de sa guitare, quelques chansons.



Cette journée fut également l'occasion pour Jean François Le Bras de remettre à Martine Even la médaille du travail pour toutes ses années d'activité.

## ETAT CIVIL

### Carnet rose

Audrey BAZIRE	16 janvier 2022
Youna DRONIOU	25 avril 2022
Armel LAERON POENS	28 avril 2022
Charlie LAROCHE	20 septembre 2022
Arthur BOURDOULOUS	24 octobre 2022

### Mariage

Manon ALIX et Yoann PINABEL 27 aout 2022

### Décès

Alain SOURISSEAU 9 décembre 2022

## INFOS PRATIQUES

### Horaires d'ouverture de la Mairie

La mairie est ouverte au public :

Du Lundi au Jeudi : de 9h à 12h et de 13h30 à 17h30

Le Vendredi : de 9h à 12h

La permanence du maire est assurée le Samedi matin de 11h à 12h.

### Horaires d'ouverture des déchèteries

	Vieux-Marché *	Plounevez
<b>Lundi</b>	13h30-18h	9h-12h
<b>Mercredi</b>	13h30-18h	9h-12h
<b>Vendredi</b>	13h30-18h	9h-12h
<b>Samedi</b>	13h30-18h	9h-12h

\* fermeture à 17h30 du 1/10 au 30/4

### Assistantes Maternelles

Morgane DIDIER ☎ 06 82 68 11 23

### Urbanisme (2ème semestre)

Permis de construire : 6

Déclarations préalables : 3

Certificat d'urbanisme : 13



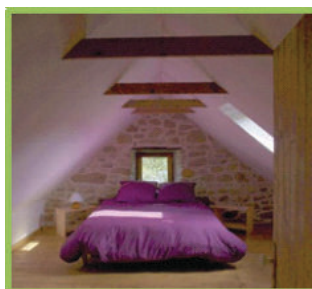
# HEBERGEMENTS



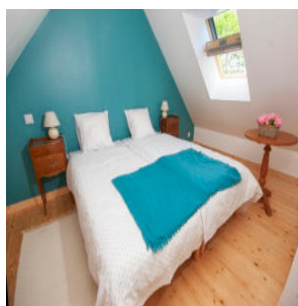
Disponible de Mai à Septembre

<https://lehameauduleguer.wixsite.com/lilot>

Ti Pabu (06 87 79 68 58 / mail : crevygurrey@orange.fr)



Moulin du PONT COZ (Gîte en détail sur AirBnB)



La Villeneuve (Chambre d'hôtes) 07 61 00 77 27  
 mail : celines.accueil@gmail.com



Gîte Bulle de Nature (Gîtes de France 22G111708))

# LES ARTISANS DE TREGROM

**MiKaia**  
À vos côtés, simplement

Callow SIEBRECHT  
04 13 10 81 01  
contact@mikaia22.eu  
www.mikaia22.eu

Côtes d'Armor  
18 DE 18

POUR CES MOMENTS OÙ L'ON SE SENT DÉPASSÉ, MIKAIÀ PROPOSE :

- ESPACE DE PAROLE**  
Être écouté pour reprendre espoir
- ASSISTANCE INFORMATIQUE & ADMINISTRATIVE**  
Se faciliter la tâche en faisant appel à un service global (logiciels, sites internet, démarches en ligne, tri de documents, coordination...)
- ATELIERS COLLECTIFS**  
Avancer avec d'autres
- À DOMICILE**  
À DISTANCE

Un soutien sur-mesure, avec souplesse, au s'adaptant à ce qui est possible aujourd'hui !

**Csilla CHIMPAN**  
Conseillère indépendante en immobilier

06 83 32 56 54  
csilla.chimpan@safti.fr

www.safti.fr

**Bastien Morand**  
Charpente Menuiserie  
Bardage Terrasse Isolation  
Matériaux sains et écologiques  
[Bastien.morand@orange.fr](mailto:Bastien.morand@orange.fr)  
06.30.87.06.19

**MOUCHE**  
Atelier de métallerie d'Art  
créations uniques et sur-mesure

Luminaires Sculptures 35 rue Charles et Henri Avril  
Enseignes Verrières 22140 Cavan  
Mobilier mouche.metal@laposte.net  
Décoration d'intérieur 06 75 39 36 95  
mouche-metal.fr

**B3c Informatique**  
CLICK 'N' BEEK

06 73 70 73 80  
www.b3cinformatique.bzh

**S.A.R.L. ERWAN LAERON**

COUVERTURE  
ZINGUERIE  
ÉTANCHÉITÉ

02 96 47 97 45  
06 21 35 48 92

laeron.erwan@orange.fr

CREC'H ALAIN  
22820 TREGROM

**Scie Prés de l'Arbre**

Sciencie Mobile  
Arboriste Grimpeur

**Yoann PINABEL**  
06.34.48.55.35  
sciepresdearbre@gmail.com

**Biwal PINABEL**  
07.89.66.95.59

Nos Prestations :

- Abattage / Débranchage
- Sciage à façon
- Elagage / Broyage
- Taille raisonnée
- Plantation

**O'TREGROM**  
RESTAURANT BAR EPICERIE

Page facebook : O'Tregrom  
Mail : otregrom@gmail.com  
Tel :  
06 49 22 54 31

**LA CAROTTE SAUVAGE**  
PRODUCTEURS MARAÎCHERS

**La Carotte Sauvage rappelle ses heures d'ouverture :**

Le mercredi, de 15h à 18h, à la ferme.

Le mardi, de 16:30 à 18:00, au marché bio de Belle-Isle-en-Terre

### Crédits

- Ont contribué à ce numéro
- . Jean François LE BRAS
  - . Erwan CADIOU
  - . Joss FONCHIN
  - . Michel FORTUNE
  - . Hervé GARLANTEZEC
  - . Dominique & Jean HANNEBICQUE
  - . Daniëlle LE BOULANGER
  - . Marie Hélène MATTHIEU
  - . Jean-Yves MONARD
  - . Evelyne PERNEL
  - . Marie-Ange SIEBRECHT

Imprimé par  
Point.COM / Saint Agathon  
Directeur de publication : Mairie de Trégrom