

BROCANTES

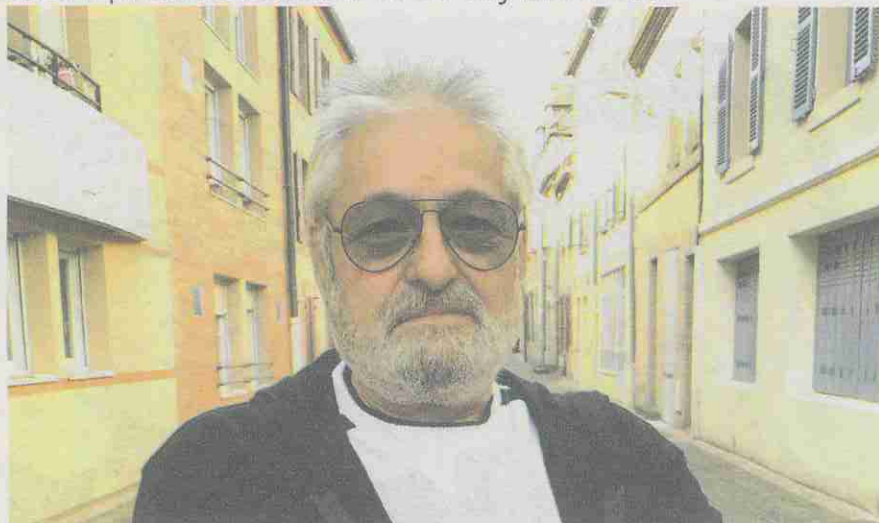
177 brocantes prévues cette année

TENDANCE Après deux années compliquées, la reprise 2022 fait du bien. Mais les organisateurs restent prudents. Détails avec Guy Lautrette.

La saison des brocantes reprend ! Avec les vacances de Pâques, nous vous proposons donc, comme chaque année, notre traditionnel calendrier des brocantes en partenariat avec 'Brocantes en Bourbonnais'. Désormais bien connue dans l'Allier, l'association et ses précieux bénévoles recense depuis maintenant 27 ans et chaque année l'ensemble des brocantes du département dans un cahier dédié en échange de quoi les organisateurs règlent une cotisation annuelle.

PASSAGE DE RELAIS

« Cette année, ce sont quelques 177 brocantes qui se tiendront partout dans l'Allier », explique Guy Lautrette, le nouveau président. Ce passionné de brocantes, originaire du Périgord et Bourbonnais d'adoption depuis 1976, succède à Daniel Sarrazin. « Mais on ne change pas une équipe qui gagne, explique l'ancien salarié de l'usine Peugeot à Dompierre-sur-Besbre. L'association conserve son équipe de bénévoles dynamiques et expérimentés. Je remercie d'ailleurs l'épouse de Daniel Sarrazin, Rolande, qui est maire de la commune de La Ferté Hauterive et qui nous prête généreusement une salle communale pour nos réunions.



Guy Lautrette est le nouveau président de l'association 'Brocantes en Bourbonnais' qui édite chaque année un calendrier des brocantes.

De quoi lancer aussi la distribution de nos guides ».

BESOIN DE BRAS

Les guides 2022 ont été édités en moins grand nombre cette année. En effet, si certaines années, le nombre de brocantes pouvait grimper jusqu'à 300, « la reprise, indique-t-il, est encore timide.

Les organisateurs restent très prudents. D'autant qu'après deux années passés et sans événements, les bras manquent. Certaines brocantes, comme Château-sur-Allier, ont déjà du être annulées parce qu'elles manquaient des personnes pour assurer la logistique de base ». Avis donc aux amateurs de bonnes affaires... On n'est jamais trop nombreux!

Eva Simonnot

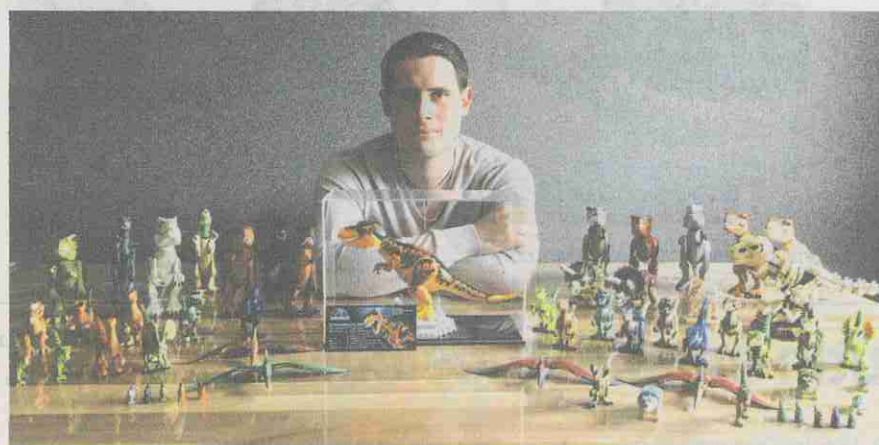
Retrouvez l'agenda des Vide-greniers de l'Allier en cahier central



Du bus londonien au T-Rex en 500 exemplaires Anthony Thelie, collectionneur de figurines

CHARMEIL Sur Internet, Anthony Thelie est davantage connu pour le nom de sa boutique de figurines: Brick Trading. Une profession, plutôt métier-passion, dont les origines remontent à une collection démarrée il y a 4 ans.

Anthony Thelie tenait l'un des plus petits stands au salon Les briques font leur show à l'espace Chambon Cusset les 26 et 27 mars. Pour sa première participation, et malgré la taille réduite de son stand, le collectionneur de Charmeil s'affiche dans le trio de tête français des vendeurs de figurines sur Internet. Son nom? Brick Trading. Derrière ce site se cache un collectionneur qui a pourtant démarré sa passion il n'y a pas si longtemps. « Cela remonte à 2018. J'étais en voyage à Londres. Comme beaucoup de touristes, j'ai voulu rapporter un souvenir dans mes bagages. Et je suis tombé sur la boutique LEGO®, la plus grosse boutique du genre au monde. J'ai acheté un bus londonien emblématique en briques. L'acheter m'a aussi fait penser aux briques auxquelles je jouais quand j'étais petit ». À la même époque, Anthony fait aussi un détour par les studios Harry Potter en banlieue de Londres. Il en rapportera aussi quelques souvenirs. Fan de LEGO et d'Harry Potter, en 2019, la célèbre marque de briques réédite sept ans après les scènes emblématiques des 7 films. Anthony finit par craquer. Depuis, il a collectionné toutes les boîtes. Puis en a revendu de nombreuses. « Au début, je gardai même toutes les boîtes, mais je finissais par n'avoir plus de place chez moi », plaisante-t-il. Seul le château de Poudlard n'a pas été déballé par manque



Anthony Thelie, fier de poser devant sa collection de dinosaures en briques.

de place pour l'exposer chez lui. Mais ce n'était pas son château préféré. « Le plus beau pour moi reste le château de Disney » admet-il.

PATIENCE ET CHANCE

Même si les nombreux accessoires propres à l'univers d'Harry Potter restent bien visibles dans les vitrines du salon et de la salle à manger, Anthony s'est depuis tourné vers une autre collection : les dinosaures en briques. « Je suis tombé des-

sus en achetant un lot pour le revendre via mon site. Et quand j'en ai eu un entre les mains, je me suis dit wow ». Tricératops, T-rex, ptérodactyles... Anthony dispose désormais de la collection complète. Et ce n'est pas fait sans mal. « J'ai mis deux ans à faire l'acquisition du Tyrannosaurus Rex 400-00-31, un exemplaire produit en 500 exemplaires dans le monde. Il était en général vendu 1000 dollars. Les Américains, les Anglais et les Allemands étaient nombreux à le rechercher. Moi, je n'avais pas l'argent. Alors, je l'ai cherché sur Ebay. Dès qu'une



Anthony Thelie conserve précieusement son premier bus londonien en briques.

offre se présentait, je mettais en place une alerte par mail pour voir comment évoluait le prix. Puis, un jour, je suis tombé sur un Français qui le vendait, à condition qu'il puisse le remettre en main propre. Les Américains, les Anglais et les Allemands étaient donc hors-jeu. J'ai réussi à l'avoir pour 500 dollars et la personne me l'a quand même envoyé par courrier ». Être collectionneur n'est donc pas qu'une affaire d'argent, mais aussi de patience et de chance.

Denis Chervaux

9 choses à savoir sur... La nouvelle école de cuisine de Thierry Marx débarque à Bellerive

BELLERIVE-SUR-ALLIER Cuisine Mode d'Emploi(s), l'école de cuisine de Thierry Marx, chef doublement étoilé et ancien juré de Top Chef sur M6, va s'installer au stade aquatique.

« Jacques Décoret, chef étoilé à Vichy et meilleur ouvrier de France, réalise lui-même les petits-déjeuners en ce moment », affirme Annie Corne, vice-présidente au Département de l'Allier en charge de l'insertion et de l'emploi. Et il est loin d'être le seul bar et restaurant à manquer cruellement de personnel, comme en témoignent les nombreuses offres d'emploi à pourvoir lors d'un récent salon organisé par l'office de tourisme Vichy Destinations. Pour concilier l'urgence des professionnels et les demandeurs d'emploi en recherche d'une employabilité rapide et durable, faire venir Cuisine Mode d'Emploi(s) sur le territoire trottait dans la tête d'Annie Corne depuis longtemps. « C'est à la fois une formation simple et pragmatique, dépoussiérée de tout ce qui n'est pas pratique ». L'école itinérante s'installera prochainement à Bellerive. Voici 9 bonnes raisons de postuler.

1 Top Chef

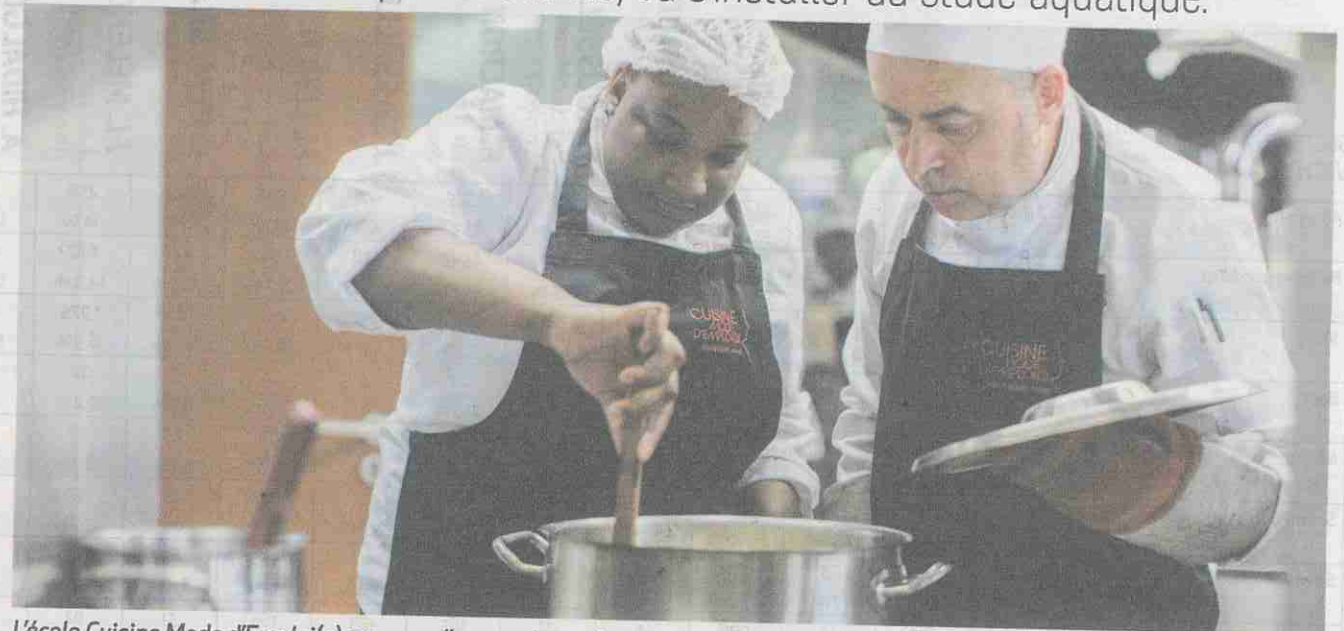
Thierry Marx, chef de cuisine doublement étoilé a été popularisé en étant juré de 2010 à 2014 dans l'émission Top chef sur M6. Pendant cette même période, en 2012, Thierry Marx a fondé l'école Cuisine Mode d'Emploi(s). Au total, 30 cuisines fixes ou itinérantes forment des commis un peu partout en France.

2 Diplôme et débouchés

La formation permettra d'obtenir le titre à Finalité Professionnelle de commis de cuisine (niveau 3) - reconnu par l'État et la branche professionnelle. Les diplômés peuvent être commis de cuisine, commis de cuisine de collectivité ou cuisinier. Le taux de réussite de validation du diplôme est de 86%. 94% des diplômés ont trouvé un emploi à la sortie de la formation.

3 Durée

L'école Cuisine Mode d'Emploi(s), en format itinérant, sera présente à Bellerive-sur-Allier du 16 mai



L'école Cuisine Mode d'Emploi(s) propose d'apprendre et de maîtriser 80 gestes de base de la cuisine et 90 recettes du patrimoine culinaire français

au 29 juillet 2022. De courte durée (11 semaines) et très opérationnelle dans son contenu, la formation se déroulera dans l'espace restaurant du Stade aquatique. Les 11 semaines de formation se décomposent en 280 heures en centre de formation et 105 heures de stage en entreprise. Intensité horaire journalière : 7 heures.

4 Contenu de la formation

La formation se décompose en 11 modules. Globalement, il s'agira d'apprendre et de maîtriser les 80 gestes de base de la cuisine et les 90 recettes du patrimoine culinaire français, d'utiliser correctement le matériel de service, d'appliquer les règles d'hygiène et de sécurité.

5 Coût

Le financement de la formation est entièrement pris en charge pour les bénéficiaires.

6 À qui s'adresse la formation ?

La formation s'adresse à des publics éloignés de l'emploi et en situation de précarité économique et sociale : demandeurs d'emploi de longue durée, bénéficiaires du RSA, jeunes demandeurs d'emploi sans qualification, personnes placées sous main de justice, réfugiés statutaires.

7 Encadrement et matériel

Pour former les stagiaires, trois professionnels interviendront : un formateur expert professionnel du métier formé à notre modèle pédagogique, un intervenant extérieur (posture, savoir-être), un responsable de site. Chaque stagiaire est doté pour la durée de la formation de vêtements professionnels, d'une mallette d'ustensiles et du manuel « La cuisine de référence ».

8 Pour postuler

Motivation, cohérence du projet professionnel, maîtrise de la langue française et des 4 grandes opérations mathématiques de base font partie des prérequis. L'école proposera de former 12 stagiaires. Pour postuler, rendez-vous avant le 5 mai 2022 sur le site internet www.cuisinemodemplois.com - onglet déposer ma candidature. La réunion d'information collective et les entretiens de sélection avec le jury auront lieu vendredi 6 mai 2022 à 9h à l'Atrium, 37 avenue de Gramont 03200 Vichy.

9 Pérennisation

Si la formation séduit les stagiaires et engendre de forts taux de réussite et de débouchés localement, Cuisine Mode d'Emploi(s) pourrait bien passer du statut d'itinérante à sédentaire.

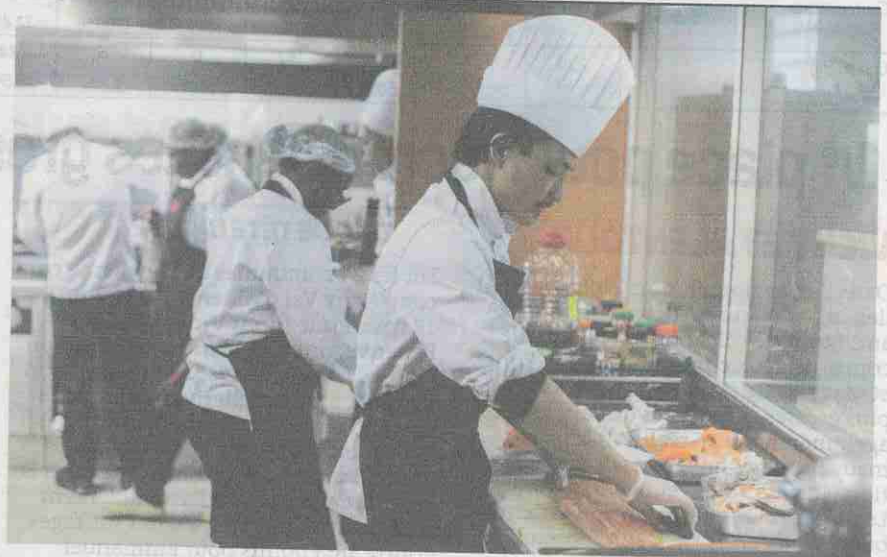
Denis Chevreaux

Un restaurant pour tester la cuisine des stagiaires

DÉGUSTATION

Située au sein du restaurant L'eau à la bouche au stade aquatique de Vichy Communauté, l'école de cuisine de Thierry Marx chef doublement étoilé et juré de Top chef sur M6 sera présente du 16 mai au 29 juillet. « Dès la deuxième semaine de cours, les 12 stagiaires pourront accueillir les clients au sein de leur restaurant d'application », indique Annie Corne, vice-présidente en charge de l'insertion et de l'emploi au Conseil départemental de l'Allier. Quand il était ouvert, le restaurant L'eau à la bouche pouvait accueillir jusqu'à 80 couverts. « Le restaurant sera ouvert chaque mercredi et samedi au stade aqua-

tique de Bellerive, jours où l'établissement accueille le plus de monde ». À noter que le restaurant sera uniquement accessible sur réservation. Si les particuliers pourront y déjeuner, ce sera aussi le cas des professionnels. Prestations de communication événementielle, déjeuners et dîners d'affaires ou encore réunions de travail. Comme sur l'ensemble des écoles du réseau Cuisine Mode d'Emploi(s), comprenant une trentaine d'écoles sédentaires et itinérantes, le restaurant d'application permettra la mise en situation professionnelle des stagiaires, une utilisation sans gaspillage de la production et une participation à la pérennisation économique de nos écoles.



Quoi de mieux qu'un restaurant d'application pour mettre en situation les stagiaires de Cuisine Mode d'Emploi(s).