

A close-up portrait of an elderly woman with short, wavy, light-colored hair, wearing dark-rimmed glasses and a red leather jacket over a blue patterned scarf. She is looking directly at the camera with a slight smile. The background is a blurred kitchen setting with stainless steel equipment and red cabinetry.

MONTFORT
MA VILLE

Portrait

ANNICK CLOUET LA PETITE VITESSE

P.8

Magazine de la Ville de Montfort-sur-Meu

MONTFORT

Jan. 2019
No.16

MAG

EN IMAGES :

**Elle a fait le bonheur des petits
et des grands cet hiver !**

P.4

VIE DES QUARTIERS

**Des food-trucks
pour diversifier l'offre !**

P.12

☰ SOMMAIRE

N° 16
JAN. 2019

07



Zoom

Depuis plusieurs mois, Montfort-sur-Meu s'associe au projet alimentaire territorial dit projet REPAS. À cette occasion, *Montfort Mag* vous invite à plonger dans les secrets de fabrication de la cuisine centrale.

08



Portrait

À 82 ans, **Annick Clouet** s'affranchit de son comptoir pour s'accorder un temps qu'elle a offert aux autres. L'occasion de s'offrir un retour sur 47 ans de moments partagés à petite vitesse !

12



Vie des Quartiers

Nouveau en 2019 ! Les food-trucks débarquent à Montfort-sur-Meu ! De quoi satisfaire les papilles les plus gourmandes... Quatre restos ambulants proposent des repas frais et à emporter sur le domaine public.

03 Questions à

04 En Images

06 Actualités

10 Tribune

11 Sortir

Directeur de la publication : Delphine David, **Responsable de la rédaction** : Murielle Seimandi, **Maquette** : Médiaverbe, **Rédaction / Montage** : Mairie de Montfort-sur-Meu, **Crédits photos** : Mairie de Montfort-sur-Meu, Adobe Stock, **Dépôt légal** : Janvier 2019, **Tirage** : 3 200 exemplaires, **Papier** : Labellisé PEFC et recyclable.

Montfort-sur-Meu
Boulevard Villebois Mareuil - BP 86219
35 162 MONTFORT-SUR-MEU CEDEX
Tél. 02 99 09 00 17
accueil@montfort-sur-meu.fr
Disponible également sur www.montfort-sur-meu.fr

☐ QUESTIONS À



Nathalie Le Palmec, adjointe en charge de l'éducation.

L'année 2018 a permis de porter un diagnostic sur les bâtiments scolaires. Sans surprise, la ville doit réinvestir. Fortement. Rénover, oui, mais ne faut-il pas aller plus loin ? Explications.

Pourquoi les écoles doivent faire l'objet de rénovation ?

Nos écoles commencent à prendre de l'âge. Et pour cause ! Le Pays Pourpré a été réalisé en 1951 pour l'école élémentaire et en 1977 pour la maternelle. L'école du Moulin à Vent date quant à elle du début des années 80. Répondre aux normes thermiques, acoustiques, d'accessibilité, de sécurité, de qualité de l'air ambiant, de luminosité..., certainement, mais est-ce suffisant ? Comme beaucoup d'établissements, nos écoles ont été pensées selon les modes de l'enseignement de l'époque, c'est-à-dire, des modèles statiques avec des enfants rangés devant un enseignant toute la journée. Aujourd'hui, tout doit être repensé. Les éléments qui composent le milieu de vie scolaire doivent être réétudiés selon les nouveaux usages et les nouveaux modes éducatifs. L'expérience québécoise est plutôt intéressante en la matière.

Quelles sont les grandes innovations ?

Au Québec, l'architecture et l'aménagement intérieur des bâtiments éducatifs n'ont guère évolué parfois, depuis 70 ans. C'est le constat dressé par Marc-André Carignan dans son livre « Les écoles qu'il nous faut ». Certes ils partent d'un déficit national d'entretien incroyable dans les écoles, ce qui est loin d'être notre cas. Néanmoins, ils se posent aujourd'hui les bonnes questions. Le numérique dans nos usages apporte de nouvelles perspectives en matière d'enseignement. Ce n'était pas le cas il y a un demi-siècle. Vous conviendrez qu'il faut imaginer l'école de demain et qu'une simple rénovation relativement coûteuse ne serait pas pertinente, ni comprise par l'ensemble des parties prenantes. Faisons de nos vieux bâtiments des "Écoles de demain", modernes, agréables et adaptées à notre temps.

Quel calendrier pour l'année 2019 ?

Nous allons donc lancer un chantier de recherche et développement autour de la métamorphose de nos deux groupes scolaires. Il sera sans doute intitulé "Lab-école", comme au Québec puisque le message est très clair : une méthode, être innovant, collaboratif, inclusif et un résultat incluant des prototypes d'espaces de vie scolaire adaptables à notre environnement et l'intégration des écoles dans la ville. Ce chantier aura lieu de mars à juillet 2019 pour ainsi présenter les résultats du Lab-école en septembre-octobre 2019. Toutes les parties prenantes seront associées au fur et à mesure du chantier.

Et de deux !
C'est avec plaisir et satisfaction que **la Ville de Montfort-sur-Meu reçoit en cette fin d'année 2018 la deuxième fleur** au Concours des Villes et Villages Fleuris. Une belle récompense qui salue le travail et la politique environnementale menés sur la commune ! Bien évidemment, même si un long chemin reste à parcourir, la Ville ne compte pas s'arrêter en si bon chemin !



Elle a fait le bonheur des petits et des grands cet hiver !

La patinoire de Noël a accueilli au cours des fêtes de fin d'année 1800 patineurs, amateurs pour certains, confirmés pour d'autres ! L'Escape Game Le Laboratoire de Merlin a rencontré tout autant de succès avec 300 personnes venues s'affronter en équipe ! Voilà une dixième édition des festivités de décembre, couronnée de succès.





Bravo aux lauréats du Concours des Vitrines de Noël organisé du 5 au 25 décembre 2018 à Montfort-sur-Meu ! À l'occasion de la cérémonie des vœux du Maire, la municipalité et le Conseil Municipal Junior ont salué la participation des commerçants. Leurs vitrines ont contribué à l'embellissement de la petite cité de caractère en cette période de Noël.



Un nouveau toit pour les Sonous, Cantous et Chantous !
C'est chose faite, en ce début d'année 2019, la toiture des salles situées à l'arrière de la mairie fait peau neuve pour un coût total de 57 000 € TTC. Un chantier réalisé par l'entreprise iffendicoise SCB Couverture.



Le Café de la Gare change de main !

Domiciliés sur la commune de Bédée, Delphine et Frédéric Helou sont les nouveaux propriétaires du Café de la Gare. Une première affaire pour le couple qui souhaitait partager un projet commun, convivial, dans le domaine du commerce.

Au bar, tabac, presse, jeux, viendra s'ajouter prochainement la vente à emporter de café et de boissons fraîches (eau, sodas). Pratique pour les usagers de la gare ! Seront également bientôt disponibles à la vente : les timbres fiscaux, les recharges mobiles et les carte E-Monnaie.

Le Café de la Gare est ouvert du lundi au vendredi de 6h45 à 20h, le samedi de 7h30 à 13h et le dimanche de 9h à 13h.

📍 Café de la Gare / 20, place de la Gare, Montfort-sur-Meu / T. 02 99 09 04 64.



Un Cahier d'expression citoyenne en mairie

Prenez place dans le débat public grâce au Cahier d'expression citoyenne mis en place à Montfort-sur-Meu et disponible aux jours et horaires d'ouverture de la mairie. Vous pouvez y faire part de vos remarques et de vos idées sur la situation du pays, exprimer vos revendications et vos envies pour l'avenir de la France. Ce Cahier est disponible à l'accueil de la mairie en version papier. Vous pouvez également faire part de votre doléance par mail à : grand.debat@montfort-sur-meu.fr

A noter qu'à compter du 4 février, la Ville met à disposition gratuitement la salle des Disous les lundis soirs pour les citoyens, élus et institutions, organisations à but lucratif ou non lucratif qui souhaitent organiser une réunion dans le cadre du grand débat national.

📍 Pour plus d'infos, merci de prendre contact avec les services de la mairie.



Le nouveau site web dans les starting blocks !

Le nouveau site Internet de la Ville de Montfort-sur-Meu n'a jamais été aussi proche de son lancement ! Bientôt, vous aurez le plaisir de naviguer sur un site totalement reconstruit et repensé. L'accès à l'information sera simplifié, notamment grâce à des accès directs dès la page d'accueil pour trouver l'information rapidement. Quoi faire ce week-end ? Retrouvez dans l'agenda toutes les manifestations qui se dérouleront sur la ville. Des idées, des suggestions ? Un espace sera aussi dédié à la démarche participative. Beaucoup d'autres fonctionnalités vous attendent... Vous avez hâte de le découvrir ? Nous aussi ! Rendez-vous fin février 2019.



Ma résolution en 2019 : se (re)mettre au sport !

Nouvelle année rime souvent avec *nouvelles résolutions* et *nouveaux objectifs*... Bref, le moment idéal pour se (re)mettre sur les rails !

GaElleS, c'est le nouveau concept sport 100% féminin du Pays de Brocéliande. Un club de fitness avec suivi d'une coach diplômée. Des conseils personnalisés, des cours collectifs variés pour tous niveaux.

Besoin de vous retrouver, de vous ressourcer le temps d'un week-end ? GaElleS vous propose déjà un week-end détox les 26-27 janvier 2019. D'autres rendez-vous auront lieu cette année. Elle est pas belle la vie ?!

📍 GaElleS Coach Fitness / 18, rue de Gaël - Montfort-sur-Meu / T. 02 99 09 29 43.

Au menu du jour : des produits, des saveurs et de la pédagogie.



Question à
Stéphane Breteau,
conseiller délégué en
charge de la restauration
scolaire.

Comment se positionne le restaurant scolaire devant la loi sur l'agriculture et l'alimentation de novembre 2018 ?

À compter du 1^{er} janvier 2022, les restaurants scolaires devront proposer au moins 50% de produits locaux ou labellisés, avec un quota minimal de 20% de produits bio. À Montfort-sur-Meu, nous n'avons pas attendu ce projet de loi pour réfléchir à nos pratiques. Dans le cadre du projet territorial REPAS, le restaurant scolaire et l'école élémentaire du Pays Pourpré ont été retenus comme « école pilote ». Notre travail consiste à sensibiliser les enfants sur le contenu et la qualité de leurs assiettes. Le soin apporté aux menus est donc primordial.

Depuis plusieurs mois, Montfort-sur-Meu s'associe au projet alimentaire territorial dit projet REPAS*. À cette occasion, *Montfort Mag* vous invite à plonger dans les secrets de fabrication de la cuisine centrale.

Manger équilibré et sain, travailler des produits frais sur place afin de redonner le goût des aliments aux enfants, tels sont les objectifs du projet REPAS. À Montfort-sur-Meu, 420 repas sont servis quotidiennement au restaurant municipal, soit une moyenne 65 000 couverts à l'année.

La production locale et de saison privilégiée

« *Le choix des aliments que nous produisons et consommons, leur provenance et les pratiques de production et de transformation, influent sur l'état de notre planète et de notre santé* », rappelle Delphine David, Maire. À Montfort-sur-Meu, le restaurant scolaire travaille principalement en filière courte, avec des grossistes qui s'approvisionnent auprès de producteurs bretons. « *L'objectif : assurer un produit de saison, de qualité, dans les assiettes tout en portant une attention particulière sur les distances d'approvisionnement* », explique Nicolas Garnier, chef de la restauration scolaire.

Des menus préparés sur place

À Montfort-sur-Meu, on prépare les repas sur place, de l'entrée au dessert. Du potage de légumes, en passant par le veau marenge cuit à basse température et la crème à la vanille, rien n'est laissé au hasard. « *Les menus sont préparés par nos soins et étudiés dans leur préparation pour conserver les qualités gustatives des aliments* », explique Nicolas Garnier. « *Les plats réalisés, une liaison chaude dessert la cuisine satellite du Moulin à Vent* ».

Une éducation à l'alimentation

Tout au long de l'année, le restaurant scolaire s'attache à sensibiliser au goût et à l'alimentation, de même qu'à l'anti-gaspillage alimentaire. Des portes ouvertes sont organisées chaque année pour faire découvrir le fonctionnement du service et la préparation des repas. En partenariat avec les écoles, des ateliers pédagogiques sont mis en place pour mieux comprendre par exemple la transformation du produit, de l'état brut à l'assiette. « *Toutes ces actions contribuent à l'éducation alimentaire auprès des enfants mais aussi des parents* », conclut Stéphane Breteau, conseiller municipal.

* REPAS / Ré-Enchanter nos assiettes pour le Plaisir des enfants, le maintien de l'Agriculture locale de qualité et la Santé de tous.

☑ PORTRAIT

" Pour conclure, je n'ai qu'un seul mot à dire : MERCI !
Merci à mes clients et fidèles amis pour ces 47 années passées. Désormais, une nouvelle page se tourne pour le Café de la Gare et pour moi. Des projets, j'en ai beaucoup pour la suite. "



ANNICK CLOUET

LA PETITE VITESSE

À 82 ans, Annick Clouet s'affranchit de son comptoir pour s'accorder un temps qu'elle a offert aux autres. L'occasion de s'offrir un retour sur 47 ans de moments partagés à petite vitesse !

Le goût de la convivialité

La ferme de ses parents, ce n'était pas son truc ! Et pour cause. Annick aime voir les gens, du monde. A l'époque, des voisins tiennent un café-épicerie à Gillard, un lieu-dit en campagne de Breteil. Annick aime s'y rendre souvent. Le bar n'est pas grand mais toujours fréquenté. En vélo ou en charrette, les gens s'arrêtent pour prendre le café. « *Mes premières bolées, je les ai servies à l'âge de 7 ans !* ».

Le certificat d'étude en poche, Annick enchaîne les petits boulots... Dans un élevage de volaille d'abord. Puis en 1952, chez Julien Pilorge. Au cabinet vétérinaire, Annick s'occupe de tout : du jardin, de la lessive, de la cuisine... « *Je répondais aux clients et encaissais aussi les factures* ». Les week-ends, Annick assure régulièrement des extras chez Touzé, rue de Gaël. Dans le restaurant, elle apprend beaucoup, en cuisine mais aussi au service. D'ailleurs, « *c'est lors d'un mariage que je rencontre Roger en 1961* ». Lui est originaire de Saint-Péran.

Le Café de la Gare : un rêve d'enfance

Dans leur petit appartement à Rennes, Annick élève ses enfants : Jean-Yves et Sylvie. Un quotidien rythmé par les déplacements de Roger, chauffeur routier.

« *Le Café de la Gare s'est présenté un peu par hasard* ». En réalité, l'affaire est à vendre. Les taxis aussi. « *Vivre en ville, le calvaire pour nous qui venions de la campagne* ». En 1971, c'est décidé. « *Chacun aura son affaire ! Moi au bar, Roger aux taxis* ». Ensemble, ils reprennent les deux activités. Les journées sont bien chargées. De 6h le matin jusqu'à 21h le soir, Annick assure le service et prend les appels. Au volant, Roger s'affaire aux courses et à ses missions de taxis et de pompes funèbres.

En 47 ans de métier, Annick a beaucoup de souvenirs dans son bar : « *le point de chute des inséminateurs qui attendent l'appel des agriculteurs le matin de bonne heure, et les parties de belote avec quelques ouvriers et artisans jusque tard dans la nuit...* ».

En quelques années, *Mamie*, comme l'appellent les jeunes habitués, observe bien du changement dans les usages avec le développement du bar-tabac, de la presse et des jeux... Côté consommation, « *c'était un litre de calva qui était servi au café ! C'est pour dire !* ». La bière a aussi rapidement remplacé le cidre jusqu'alors servi en pression. Petit à petit, le café se fait une place à Montfort-sur-Meu, un lieu de convivialité où amis et clients se retrouvent pour parler de tout et de rien.

Enclencher la Petite Vitesse, surtout pas !

Petite Vitesse, c'est l'appellation donnée à son bar par certains habitués. *Petite Vitesse* parce qu'Annick parle beaucoup ! « *Néanmoins, tenir un bar nécessite de laisser ses soucis à la maison et d'être à l'écoute des autres* ». La qualité première d'Annick !

En 2018, l'affaire familiale est vendue. Annick remet son tablier mais pas question pour elle d'enclencher la petite vitesse ! À 82 ans, Annick est une femme active avec beaucoup de projets. « *Des projets nécessaires sinon on vieillit trop vite !* ». Jardinage, voyage, une bonne table avec des amis... Ses secrets pour rester en forme.

Désormais, le temps est venu pour elle de profiter d'une retraite bien méritée, aux côtés de Roger, de ses enfants et petits-enfants...

Ses amis ? Elle les retrouve déjà au coin de la rue ou chez elle, autour d'un bon café...

SI VOUS ÉTIEZ...

Une boisson chaude ?

Le café, bien sûr ! Je commence par un grand bol au petit déjeuner, puis une tasse à midi et une autre dans l'après-midi... mais pas trop tard sinon il n'y a plus de sommeil !

Un souvenir ?

Quand ma fille a repris le bar, nous avons réalisé des travaux pour redonner un coup de jeune au café ! Quelques semaines de fermeture, un séjour en Martinique pour se

reposer un peu et j'étais d'attaque derrière mon comptoir !

GÉRER ENSEMBLE MONTFORT-SUR-MEU

Aucun texte parvenu.

MONTFORT AUTREMENT

Vitesse et précipitation.

Le boulevard Balzac situé entre la route de Monterfil et l'ancienne route de Talensac vient de connaître des travaux de voirie.

La largeur de ce boulevard aurait dû inciter à créer un véritable espace partagé intégrant les différents modes de déplacement, permettant à chacun d'eux d'être sécurisé et agréable.

Or, à la stupéfaction générale, les travaux réalisés sont succincts et leur principale vocation est de ralentir les véhicules. Pas de piste cyclable, pas d'aménagement paysager, les trottoirs laissés en l'état avec leur lot de lichens et d'imperfections ... Plus grave, les aménagements de ralentissement sont dangereux pour les vélos et sont peu visibles, notamment la nuit.

N'aurait-il pas mieux valu attendre les conclusions du groupe de travail piétons - cycles plutôt que de bâcler cette réalisation ? Le renouvellement de la population concernée n'aurait-il pas dû conduire la municipalité à une véritable concertation avant d'engager ces travaux ?

Le quartier du Galardon est un vieux quartier qui méritait un autre traitement : le Maire l'a écrit, la ville va bien financièrement, ce n'est donc pas une question d'argent.

Le Maire de Montfort ne doit pas limiter son attention au centre ville, les quartiers ont également besoin d'entretien et de renouveau, ce sont tous les espaces publics qui doivent être respectés : trop de haies sont souvent mal taillées et gênent le passage sur les trottoirs, trop de ronces en débordent, trop de chemins dans les lotissements sont mal entretenus. Nous devons donner envie de changer nos modes de déplacements, et c'est évidemment dans les quartiers périphériques, où cet effort est pertinent, que l'on doit s'investir pour y parvenir.

Nous vous souhaitons une très belle année 2019.

Claudia Rouaux, Yann Renault, Marcelle Le Guellec, Danièle Bourgognon, Quentin Joste.

UNE VILLE QUI AVANCE

Le centre-ville se réinvente avec vous !

Notre majorité a de l'ambition pour Montfort. Diriger une ville, c'est assurer son quotidien et préparer son avenir. 2018 nous a ainsi conduits à travailler sur notre centre-ville en lien avec l'appel à projet lancé par l'Etat et la Région. C'est dans ce cadre que vous avez été invités à débattre, à formuler des propositions pour construire le centre-ville de demain. Nous vous remercions pour vos idées sur lesquelles nous allons nous appuyer. La participation citoyenne se poursuivra en 2019 sur le nouveau site Internet de la ville actif au cours de ce mois de février puisqu'un espace de consultation sera mis en ligne.

D'ores et déjà, de nombreux projets ont attiré notre attention et seront approfondis en 2019 comme :

- La transformation des friches : le site de la « Tannerie », ancien magasin de bricolage, qui serait totalement reconfiguré en offrant un espace de détente-loisirs-embarcadère-restauration- événements éphémères-passerelle piétonne vers les Doves ; le site de l'étang de la Cane (ex magasin alimentaire) se peaufine en maison de santé pluridisciplinaire (dossier retenu par l'agence régionale de santé) ; le site de l'ancien concessionnaire de véhicules pourrait devenir une gare routière ;
- La connexion de la gare : une nouvelle voie d'accès via le pont ferroviaire, parking silo ;
- La métamorphose du centre-ville en parcours urbain ludique : amener de la vie par la ponctuation du parcours par des activités ludiques et artistiques par exemple en créant un espace de la confluence du Meu et du Garun vers la rue des Arcades, des jardins « éphémères » ;
- L'apaisement du centre-ville : sens unique de circulation sur la Rue Saint Nicolas et ainsi proposer de nouveaux espaces aux piétons, cycles ; piétonniser de manière éphémère notamment le dimanche, le soir ; donner plus de lisibilité à l'offre de stationnement ; rénover nos places urbaines ;
- L'innovation en centre-ville : implantation d'hébergements insolites ; dispositifs pour réhabiliter des logements en centre-ville et créer de nouvelles habitations ;

Toutes ces propositions seront visibles et évolutives. Notre souhait est de proposer un guide sur ce que nous voulons faire de notre centre-ville pour permettre à nos partenaires publics et à des investisseurs privés de se positionner.

C'est en osant ensemble que nous réussirons !

Très bonne année à vous ! Comptez sur l'investissement de notre majorité pour faire de Montfort une ville inventive et moderne.

SUR NOS RÉSEAUX

#montfortsurmeu

Ville de Montfort-sur-Meu

Pour voir ou revoir le film diffusé lors de la cérémonie des vœux du Maire, par ici !
#voeux2019 #montfortsurmeu

Cap'Jeunes Montfort

Le programme des vacances de février est sorti ! Les inscriptions sont ouvertes !
Rendez-vous sur le portail Montfort F@mille ! #montfortsurmeu

Lagirafe Médiathèque

Pour l'hiver, Lagirafe Médiathèque s'est drapée de son écharpe. Elle a été réalisée par l'atelier couture de la médiathèque !



Montfort sur Meu Fête de la musique 2019

Fidèle à l'esprit d'origine de la Fête de la musique, la Ville de #montfortsurmeu organise le 21 juin 2019 la fête de la musique ! Vous avez envie de jouer en live ? Vous désirez être encouragé par vos amis sur scène ? Vous rêvez de tester vos titres devant une foule ? Merci de contacter : mediation.culturelle@montfort-sur-meu.fr

Café-citoyen

MERCREDI 30 JANVIER 2019
18H, MEDIATHÈQUE LAGIRAFE



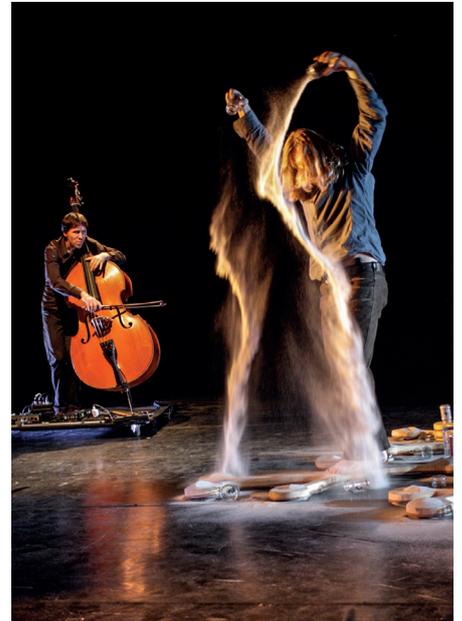
Fabcaro

VENDREDI 22 MARS 2019
16H30, MEDIATHÈQUE LAGIRAFE



Évidences Inconnues

SAMEDI 9 MARS 2019
20H30, LE CONFLUENT



L'Après-midi d'un Foehn V. 1

MERCREDI 27 MARS 2019
15H30, L'AVANT-SCÈNE



CENTRE-VILLE

Des food-trucks pour diversifier l'offre !

Nouveau en 2019 ! Les food-trucks débarquent à Montfort-sur-Meu ! De quoi satisfaire les papilles les plus gourmandes... Quatre restos ambulants proposent des repas frais et à emporter sur le domaine public.



Montfort-sur-Meu accueille chaque jour de nombreux salariés et professionnels sur le territoire. Pour mieux répondre aux nouveaux usages de consommation, la Ville propose de diversifier son offre en proposant une nouvelle forme de restauration, originale et innovante, principalement le midi. « Cela fait plusieurs années que la Ville de Montfort-sur-Meu est sollicitée pour l'installation de food-trucks. Les demandes s'effectuent auprès de la Police municipale. Ensemble, nous évaluons ensuite la possibilité d'accueil sur notre ville (période, emplacement, jours) en tenant compte des commerçants déjà en place sédentaires ou non », explique Jean-Michel Pettier, conseiller délégué en charge du commerce, de l'artisanat et des marchés. Ainsi, depuis la rentrée, chaque semaine, retrouvez :

^ Le food-truck Farz Ouest

Le lundi midi et soir, place des Doves.

Le food-truck « Farz Ouest » travaille la farine de blé noir, empreinte du terroir breton, sous différents aspects autre que la galette. Au menu, une cuisine composée de produits de saison, créative et généreuse. Chaque semaine, un plat du jour. Pour la période hivernale, Sabrina vous propose un *fish and chips* au sarrasin, du hachis parmentier et son gratiné fromage-sarrasin, des crevettes en croûte au blé noir... ainsi que des desserts maison comme le farz-buen, les cookies au sarrasin, le riz au lait et caramel beurre salé et enfin une compotée de fruits sur palet breton. Aux beaux jours, les plats évoluent en fonction des produits de saison.

📞 Sabrina Boucher / T. 06 59 78 52 09.

Le food-truck Pizza Ludo

Le mardi soir, parking de l'Étang de la Cane.

« Pizza Ludo » propose un large choix de pizzas fraîches, artisanales et cuites au feu de bois. Depuis janvier 2008, le food-truck rouge sillonne les communes de Montfort-sur-Meu, Saint-Onen-la-Chapelle, Loscouët-sur-Meu, Saint-Maugan, Saint-Jouan-de-l'Isles et Le Crouais.

📞 Ludovic Bouétard / T. 06 09 57 39 82.

Le food-truck Debrñ Burger

Le mercredi midi et soir, place de l'Église.

Fabrice Guéné est boucher - charcutier - traiteur depuis plus de 20 ans. Sa spécialité : l'art du burger de qualité fait maison ! Les pains sont fait maison. Les produits sont locaux. La viande est hachée sur place pour une fraîcheur garantie. *Breizh Bacon, Breizh Fromager, Breizh BBQ, Breizh Végétarien, Breizh suprême...* L'offre est variée. De quoi régaler et satisfaire les fins gourmets ! Debrñ Burger peut également être privatiser ou traiteur à domicile (sous conditions). Il sera bientôt possible de réserver des plateaux pour apéritifs dinatoires, sous forme de mini burgers, pour toute sorte d'événements : cousinade, retour de mariage, soirée associative ou tout simplement une bonne soirée entre amis.

📞 Fabrice Guéné / T. 06 12 38 59 88.

À noter qu'au printemps prochain, un nouveau food-truck complètera l'offre de restauration rapide sur la Ville avec une cuisine portugaise.

À suivre dans les prochains mois place Saint-Nicolas ! 📞 + d'infos auprès de la Police municipale / T. 02 23 43 10 43