

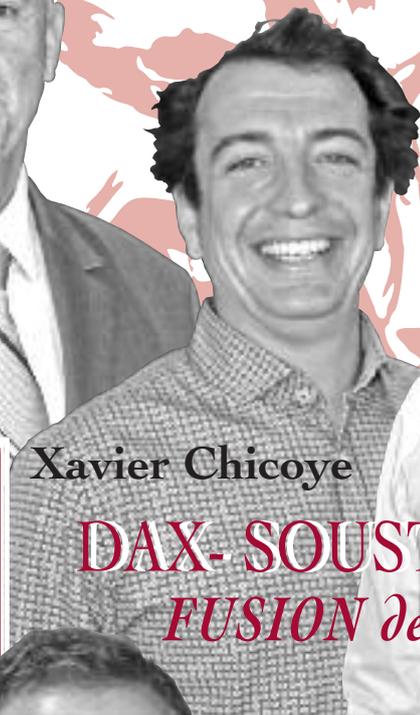
le rouge

COMMERCE
ARTISANS
ENTREPRISES

Publi-reportages Photos



Philippe
Delplanque



Xavier Chicoye

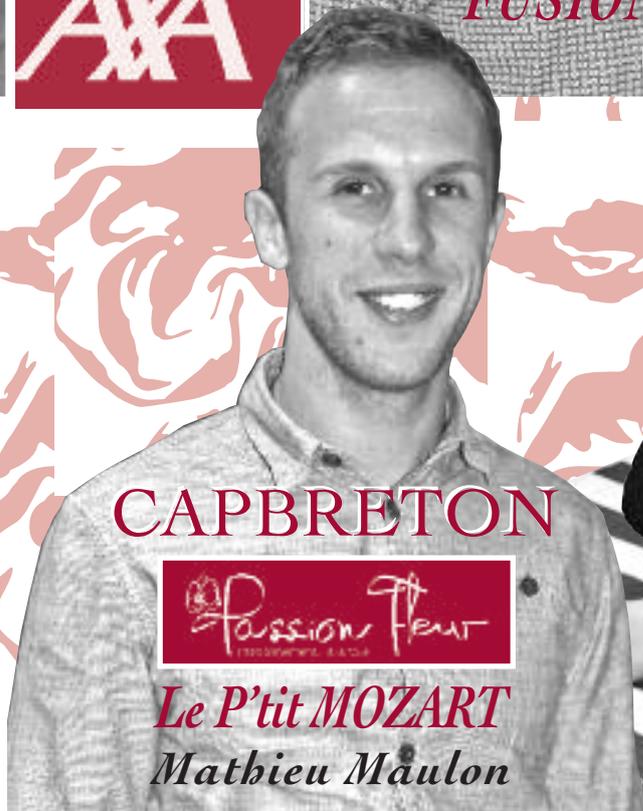


Benoît Seiller



Christophe
Monot

DAX-SOUSTONS - POUILLON
FUSION de COMPÉTENCES



CAPBRETON



Le P'tit MOZART

Mathieu Maulon



**Charlotte
STREETER**

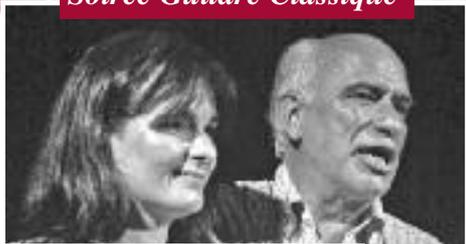
AGENT COMMERCIALE
REPORTER-PHOTOS

Magazine le rouge

MANNEQUIN
HÔTESSE

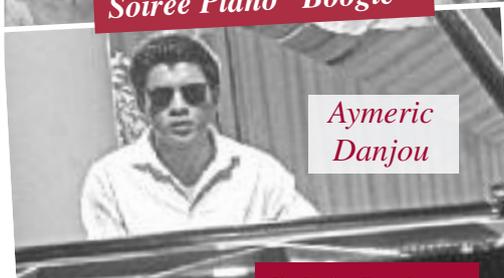
Il(s) sont venus ...

Soirée Guitare Classique



*Christine Petit d'Helly
avec Claude Hennequin
(Co-fondateur du Festival)*

Soirée Piano "Boogie"



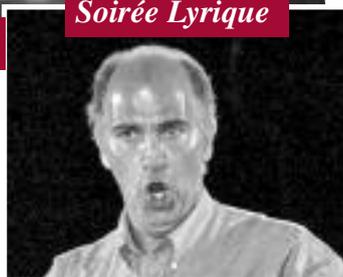
*Aymeric
Danjou*

Hommage à Jacques Brel



Abdel Brel

Soirée Lyrique



Hervé Hennequin

Soirée Chansons Françaises



*Claire
Jau*

Soirée Folk / Blues



Jean-Marie Ecay

Hommage à Édith Piaf



Chrystelle Loury

A l'Aube du 24^{ème} Anniversaire des « MUSICALES » à Hossegor

A l'origine, "les Musicales" à Hossegor sont nées d'une passion de deux frères pour la musique sous toutes ses formes d'expression... Aujourd'hui, 23 ans plus tard, cette passion reste très présente dans la programmation de chacune des soirées, mais la notion de partage avec un public de plus en plus nombreux est devenue un élément

fondamental de cette réussite. Depuis 1994, beaucoup d'artistes confirmés ou en devenir ont contribué par leurs talents à la construction des rendez-vous musicaux de ces mercredis soirs du mois de juillet et du mois d'août dans la ville d'Hossegor. La saison 2018 réserve à tous les amoureux de la musique, mélomanes ou non, des découvertes qui sauront toucher

chaque sensibilité et procurer des émotions fortes. Le premier rendez-vous aura lieu le mercredi 18 juillet 2018 à 21h30 et se prolongera tous les mercredis jusqu'au mercredi 29 août inclus, pour la clôture. Si nous devons résumer en quelques mots la vie de ce festival nous choisirions : passion, partage, découverte, émotion, fusion, amitié, simplicité.

Hommage à Georges Gerschwin

Passion, partage, découverte, émotion, fusion, amitié, simplicité



*Trio GERSCHWIN autour
de Claude Hennequin*

Soirée Piano Classique



Laure Favre-Kahn

Soirée Blues



Cisco Herzhaft

Soirée Reggae



Tom Frager

Soirée Jazz Manouche



Richard Manetti et Nicolas Blampain

Soirée Blues



Michel Foizon et Nico Wayne Toussaint

MUSICALES HOSSEGOR - Tél. 06 12 90 51 94

Credit photos : Ronald Fitte

ATS ÉLECTRICITÉ

ÉLECTRICITÉ PHOTOVOLTAÏQUE

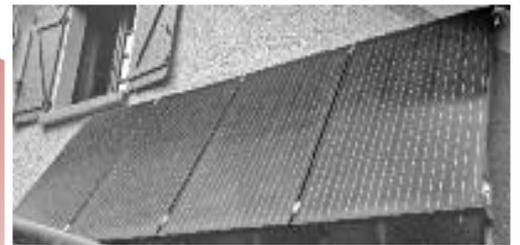


Christophe Graciet
A.T.S.E. - Tyrosse



Sonya Graciet
A.T.S.E. - Tyrosse

Une Solution L'AUTO-CONSOMMATION



Depuis février 2017, une loi encourage le particulier à produire et consommer sa propre électricité avec une réduction fiscale AVANTAGEUSE.

Vous payez trop chère votre facture électrique...

Vous payez trop chère votre facture électrique, une solution : l'auto-consommation. Depuis le 24 février 2017, une loi autorise le particulier à produire et consommer sa propre électricité, de plus, l'état verse une prime sous forme de réduction fiscale versée sur plusieurs années. Grâce à des panneaux photovoltaïques installés sur votre maison ou dans votre jardin, vous produisez et consommez votre propre électricité d'origine renouvelable. Une solution idéale pour diminuer votre facture électrique. Exemple : une cliente a fait appel à ATSE (Saint-Vincent-de-Tyrosse) car sa piscine et son jacuzzi engendraient une forte consommation, lui

coûtant 1960 € par an. L'installation a été réalisée et mise en service en janvier 2017, de février à juillet elle a économisé, sans rien changer à ses habitudes, 544 € en 6

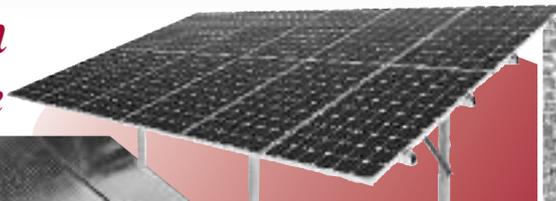
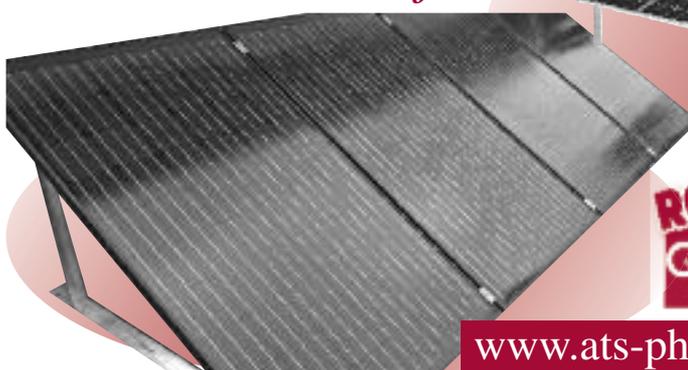
mois (économie annuelle approximative de 1200 €). Après une étude de votre consommation, l'entreprise artisanale ATSE, spécialiste du photovoltaïque depuis 2008,

... devenez votre propre producteur d'électricité !!!

Exemple : une cliente a fait appel à ATSE (Saint Vincent de Tyrosse) car sa piscine et son jacuzzi engendraient une forte consommation, lui coûtant 1960 € par an. L'installation a été réalisée et mise en service en janvier 2017, de février à juillet elle a économisé, sans rien changer à ses habitudes 544 € en 6 mois (économie annuelle approximative 1200 €)

vous conseillera sur l'intervention selon votre environnement et ciblera les postes à diminuer (chauffage, eau chaude sanitaire, consommation de pompe piscine, etc.). A noter : si votre production n'est pas suffisante ne vous inquiétez pas, vous restez branchés au réseau électrique de façon normale.

Votre Toit, votre Jardin Une nouvelle source d'Énergie



www.ats-photovoltaïque.com

NOUVEAUTÉS



SOUSTONS
Rénovation Habitation
AVENIR SOLUTION HABITAT
Thierry Amé
Page 28



ST VINCENT DE TYROSSE
Boulangerie - Pâtisserie
Aux **GOURMANDISES** de SEMISENS
Maxime Loiseau et Jérôme Bailly
Page 19



ST JEAN DE MARSACQ
Salon de Coiffure
ATELIER 24
Éloïse Courtiau
Page 17



ANGRESSE
Naturopathe
CLARA THEPPE
Page 13



SOUSTONS
Sushi à Emporter
DEN'S
Denis Huck - *Page 29*

ST JEAN DE MARSACQ
Boulangerie - Pâtisserie
Alimentation
LA GRANGE À PAINS
Jean-François Peschka
Page 16



SAUBUSSE
SALON DE COIFFURE
NATHALIE
Nathalie Zambonati
Page 33



LÉON
Cave à Vins - Fromages
LES VINS & FROMAGES
DE FLO
Florian Lamiel - *Page 36*



SAINT GEOURS DE MAREMNE
Alimentation - **FERM'ECO**
Corinne Napias et Jérôme Courtade
Pages 33



CAPBRETON
Boulangerie - Pâtisserie
BOULANGERIE DES PLAGES
Cindy Portes
Page 11

"LE Q ROUGE" - Magazine gratuit édité par Vincent Lahouze

11, route de Dax - 40230 Saint-Geours-de-Mareme - Tél. 06 87 58 63 78 - Mail: vincentlahouze@yahoo.com
Zone de distribution: Côte Sud Landes - 10000 exemplaires Imprimé par Sud-Ouest Services - Saint-Geours-de-Mareme
Remerciement: Didier Irr - Charlotte Streeter

CHARLOTTE STREETER

Philadelphie / Capbreton

*Reporter
Photos*

*Magazine
Le Rouge*

*Agent
Commerciale
Magazine*

Le Rouge

... Un COCKTAIL détonnant !!!

... L'Optimisme Américain, La Sensibilité Landaise !!!

A la fois pétillante, naturelle, drôle, énergique, féminine, curieuse mais également discrète, empathique quand vous rencontrez pour la première fois Charlotte Streeter, vous êtes spontanément attirés par une personne attachante trouvant ses sources dans ses origines Américano-landaises. Issue d'une lignée d'amérindiens, elle est née aux États-Unis (Phi-

ladelphie) où elle a vécu sept ans. De cette branche, elle a conservé ce côté "tout est possible, optimiste". De part sa région adoptive les Landes (Capbreton) elle a "pécho" la convivialité, le savoir-vivre, l'humour. Fille d'une artiste peintre reconnue (Leslie Varela) elle a appris l'équilibre esthétique ce qui l'orientera naturellement vers la photo, la mode mais également le business ce qui n'est pas antinomique quand on

vient des "States". Retrouvez-la sur la côte sud des Landes comme agent commerciale et reporter photos pour le magazine "le Q Rouge". Chefs d'entreprise, offrez-vous également ses services comme mannequin/comédienne pour votre communication (plaquette, site, vidéo, etc.) ou comme hôtesse en événementiel (bi-lingue couramment). Charlotte Streeter, un cocktail détonnant Amérindien-landais. Oh my god !!!

Hôtesse Événementiel

Soirée Caritative "Au Cœur des Jumeaux" - L'ARENA - Messanges

Bi-Lingue Couramment

Mannequin / Comédienne
*Magazine, Plaquette,
Site, Vidéo, etc.*

Charlotte STREETER - CAPBRETON - Tél. 06 43 95 75 23

PASSION FLEUR



... Ouvert 365 jours/an, Prix tout budget, Label équitable, Accessibilité ...

Entrez dans le monde de Passion Fleur à Capbreton, vous serez spontanément séduits par l'atmosphère équilibrée et paisible que dégage ce commerce de fleurs évoquant les couleurs, l'eau, la vie, un effet relaxant. Spacieux, moderne,

Mathieu Maulon. Passionné de floriculture depuis l'âge de 14 ans, formé par un meilleur ouvrier de France, doué il enchaîne les diplômes jusqu'à obtenir le brevet de maîtrise

chez Passion Fleur en apprentissage d'alternance, et au vu de son investissement, Christian Lacroix, créateur de la marque et certain de tenir là un "joyau"



finement agencé autour d'éléments de nature, cascade, mur végétal, galets de pas japonais, les fleurs ornent sublimement l'endroit. Rien d'étonnant quand on découvre le parcours exceptionnel du maître des lieux

le faisant entrer dans le cercle fermé des 3 seuls artisans fleuristes landais diplômés à ce niveau. Avec plusieurs formations dans de prestigieux hôtels parisiens et à l'étranger (Francfort), il enrichit ses compétences. Après 4 ans

dans son jardin, lui propose, sans passer par la case salarié, d'ouvrir directement une enseigne Passion Fleur à Capbreton. Il surprend là encore et tout en terminant ses dernières épreuves d'examen il ouvre en un temps record son commerce (1 mois). "Je n'étais pas parti pour travailler pour une



PASSION FLEUR - 53, bd des Cigales - CAPBRETON - Tél. 05 58 55 02 36

Nouveau

PASSION FLEUR

*Mur de Plantes et Fleurs
"STABILISÉES" ...*

Mathieu Maulon

... Le "P'tit MOZART" Fleuriste ...

franchise, mais mon passage chez Passion Fleur m'a convaincu du bien-fondé de travailler pour celle-là. En fonctionnant en circuit court direct avec des producteurs (Hollande et 20% local), nous proposons des prix attractifs pour tout budget avec des produits de qualité, et je peux simultanément donner libre cours à mon esprit créatif." Le concept Passion Fleur se démarque aussi sur d'autres points : ouvert les 365 jours de l'année, facilité d'accessibilité avec parking, gamme de bouquets tout prêts à emporter

rapidement, du personnel qualifié et une démarche environnementale avec des fleurs produites sous un label équitable, des bâtiments HQE (haute qualité environnementale) avec véhicule de livraison électrique. Retrouvez en boutique toute une gamme de fleurs, compositions, plantes, en libre-service ou confectionnées par Mathieu, Marine, Constance ou Maylis, des passionnés... à la folie comme le souligne le slogan de l'enseigne, pour tout événement de la vie (anniversaire, mariage, etc.)

ou simplement pour le plaisir d'offrir. Nouveauté : mieux que des produits artificiels, découvrez les fleurs ou plantes stabilisées. Inventé par une société française, ce procédé d'enlèvement de la sève vous permettra d'avoir des bouquets naturels toute l'année. A noter : abonnement entreprise, livraison, ouvert du lundi au vendredi de 9h à 13h et de 14h30 à 19h30, samedi non-stop, dimanche 9h-14h.

... Un parcours Exceptionnel. Parmi les 3 seuls artisans landais diplômés du Brevet de Maîtrise ...



Compositions "Mariage"



PASSION FLEUR - 53, bd des Cigales - CAPBRETON - Tél. 05 58 55 02 36



DELPLANQUE CHICOYE - SEILLER MONOT



Philippe
Delplanque



Xavier
Chicoye



Benoît
Seiller



Christophe
Monot

FUSION de COMPÉTENCES ... pour mieux vous servir !!!

Travaillant sur une même ligne de conduite ayant fait leur succès, à savoir un suivi régulier et soutenu de leurs clients, le cabinet d'assurances "AXA Delplanque, Chicoye, Seiller" de Dax et Pouillon s'associe avec le cabinet "AXA Monot" de Soustons à compter du

1^{er} janvier 2018. Sous une même entité regroupant l'ensemble de leurs compétences, la première agence, parmi les plus importantes de France avec plus de 4000 clients, est spécialisée sur le marché de l'entreprise, PME, TPE, artisans et professions libérales, et vous proposera des solutions

adaptées et innovantes (protection des biens, du dirigeant et des salariés). Faisant d'une pierre deux coups, la seconde, spécialiste en gestion de patrimoine, établira une stratégie en adéquation avec votre projet. Trois points de vente, 4 agents et 9 collaboratrices pour mieux vous servir !!!

Spécialiste sur le Marché de l'Entreprise, PME, Professions Libérales

DAX - POUILLON

Gestion du PATRIMOINE

SOUSTONS



DAX 20, cours du Maréchal Foch - Tél. 05 58 90 97 30

SOUSTONS 7, rue d'Aste - Tél. 05 58 49 30 72

POUILLON 94, place de la Liberté - Tél. 05 58 98 31 27



STUDIO LAURENCE

SALON DE COIFFURE - BARBIER

Espace
"FEMME"



Laurence Cario

POUR LES FÊTES

DES COMBINAISONS DE COULEURS DOUCES ET "CRAZY"



NOUVEAUTÉ
PROTOCOLE DE SOINS "OLAPLEX"
EUGÈNE PERMA

Mesdames, pour les fêtes, le Studio Laurence vous propose de mettre de la gaité dans vos cheveux avec la gamme couleurs "Blush Plashy Mix" d'Eugène Perma. Rouge, magenta, rose, violet, lavande, bleu, vert, jaune, etc., créez des combinaisons de couleurs en fonction de votre personnalité, le choix est infini. Libérez votre créativité avec comme seule limite votre imagination. En tête entière, mèches ou tye-and-day, les couleurs pastel s'adapteront idéalement pour un style à la fois doux et "crazy". Messieurs, le Studio Laurence c'est également un espace homme indépendant vous étant entièrement consacré pour plus de discrétion, d'intimité et de parité... Un lieu conçu idéalement pour prendre soin de soi et se relaxer. Coupe, barbe, sourcils, manucure, quel que soit votre style, rebelle, élégant, businessman, vous serez pris en charge par Laurence ou une de ses spécialistes, elles s'adapteront à toutes vos demandes avec pour priorité votre satisfaction. A noter : bons-cadeaux : soins et produits (perfect Hair, comble les manques de barbe ou mini-rasoir, élimine les pilosités indésirables). Studio Laurence, idéal pour préparer les fêtes.

Espace "HOMME"



BONS
CADEAUX
Soins
Produits
Accessoires

Perfect Hair
"Comble les
manques Barbe"

Mini-Rasoir
"Élimine les pilosités
indésirables"



COUPE - BARBE - SOURCILS
MANUCURE





ISABELLE GELI

ATELIER GALERIE PEINTURE

DROUOT
COTATION
DES
ARTISTES



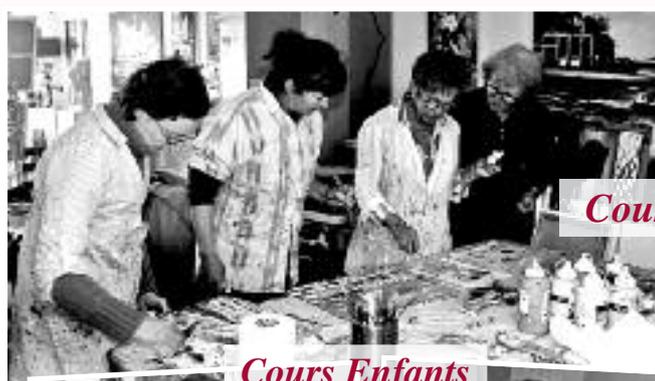
www.isabellegeli.com



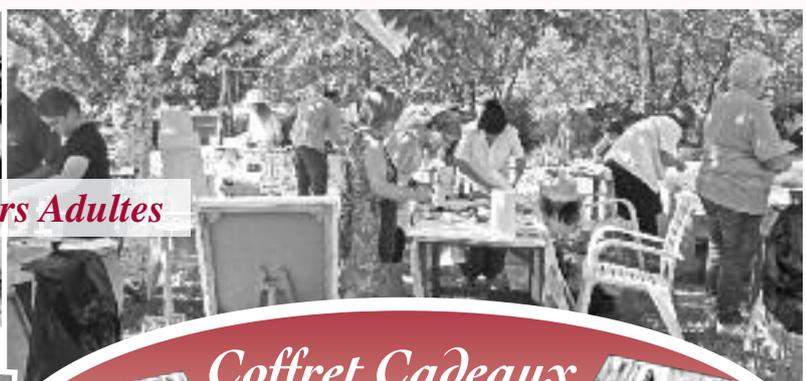
*... Découvrez les nouvelles **CRÉATIONS** signées Isabelle Geli !!!*



Capbreton : Cours de Peinture au "Couteau" - Atelier Galerie ISABELLE GELI



Cours Adultes



Cours Enfants

Hugo



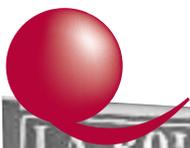
Carla



Coffret Cadeaux

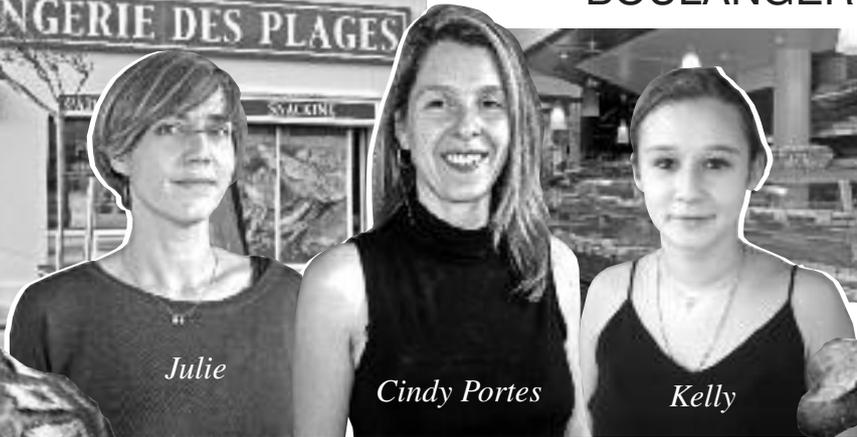
Toile et bougie parfumée

FRONT DE MER - 41, bd François Mitterrand - **CAPBRETON** - Tél. 06 76 73 77 98



La BOULANGERIE DES PLAGES

BOULANGERIE - PÂTISSERIE



Julie

Cindy Portes

Kelly

*... surfe sur une Vague de Classicisme.
Le retour des valeurs sûres...*

Travaillant à 100 m de l'océan, après 6 ans comme commerçante boulangère au centre ville de Bordeaux, Cindy Portes renaît. Un retour aux sources idéal dans sa région natale, avec en clin d'œil du destin la reprise du "Fournil Basco Landais" proche du CERS à Capbreton, renommé simplement "La Boulangerie des Plages". Attachée à des va-

leurs traditionnelles, en partenariat avec un moulin régional (etché-Mauléon), côté boulangerie vous trouverez en exclusivité sur Capbreton une gamme de pains (baguette, complet, spéciaux, etc.) issue de l'agriculture biologique certifiée AB. Fabriqué sur place par Serge, respectant les étapes

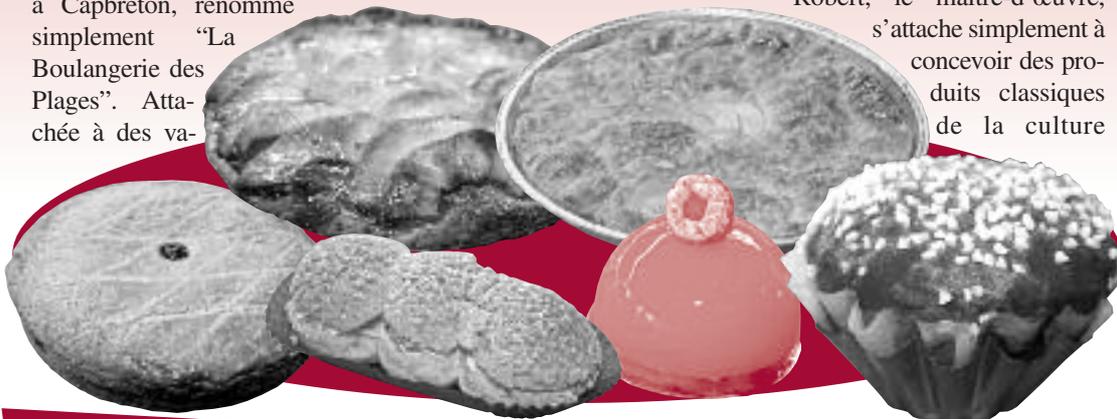
de fabrication, avec de la farine bio, sans conservateur ni additif, retrouvez le goût et les saveurs authentiques du pain. Côté pâtisserie, dans le même esprit, Jean-

**En Exclusivité sur Capbreton
Gamme de produits AB**

Robert, le maître-d'œuvre, s'attache simplement à concevoir des produits classiques de la culture

régionale (basques, tourtières, pastis landais, fraisiers, tartes aux pommes, russes, etc.) en insistant sur les fondamentaux pour un retour aux valeurs sûres. A noter : snacking avec formules petit-déjeuner et déjeuner sur place (terrasse) ou à emporter. Au service, Julie et Kelly. La Boulangerie des Plages surfe sur une vague de classicisme, un "spot" devenu incontournable en quelques mois.

À côté du CERS
CAPBRETON
Tél. 05 58 42 54 18



Animation Festival des Pains Moulin "eTCHÉ" - BOULANGERIE des PLAGES - CAPBRETON



Cindy Portes
(Boulangerie des Plages
Capbreton)



Un "Spot" devenu incontournable !!!



Kelly (Boulangerie des
Plages - Capbreton)



M. Gaffory avec Philippe
Etché (Moulin de Soule)





LES MAISONS BOIS
DE L'OcéAN

Seignosse : INAUGURATION Les MAISONS BOIS de l'OcéAN

Coopérative ARTISANALE regroupant 12 Entreprises

www.maisonsboisdelocean.fr



Alain Ferrier (Ferrier - Léon), Julien Lesgourgues (Gédimat-Durruty Messanges), Jean-Louis Baromés (Tout Faire Matériaux - Soustons)



Pascal et Baptiste Dumur (Sarl Dumur Seignosse), Jean-Baptiste Dufau (Agence Dufau Seignosse le Penon), Jonathan Salles (Agent Renault - Seignosse), Tristan Laffitte



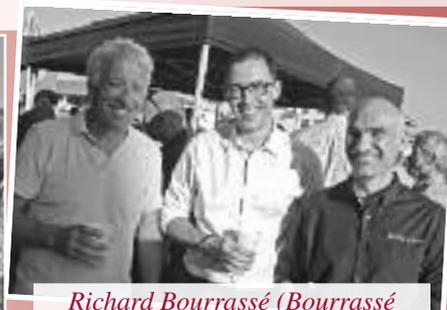
Richard Larbeque (Service technique Seignosse), Philippe Bergeres (Point P - Hossegor), Serge Roux (Charpente Roux - Orist)



Inaki Pagola (Coba - Bayonne), Bruno Larrieu (Menuiserie MINCO), Stéphane Darricau (CSD - Orist)



Renaud Boyoud (BR Ingénierie - Léon), Valérie et Alain Ferrier (Ferrier Plaquiste-Platrerie - Léon), autour de Jean-Louis Baromés (Tout Faire Matériaux Baromés - Soustons)



Richard Bourrassé (Bourrassé Capbreton), Mathieu Pascoualle et Philippe Mesure (Richardson - Bénesse)



Béatrice Ducasse (Semisens Psa Tyrosse) et Florent Mamet (Saloni)



Marie Darricau et Christelle (Optima Solution Orist), Serge Dufourg (Tradi Carrelage - Capbreton)



Sophie Lassale (Architecte - Boucau) Frédéric Descamps (Police Municipale - Seignosse)



Laurent Elissalde (CSM - Capbreton) et Sébastien Albrido (Albrido Frères - Seignosse)



Catherine Landais (Tosse), Atine Larrazet (Tradi Carrelage - Capbreton), Luce Lesbats (Pôle pilates - Seignosse), Jean-Luc Lesbats (Sarl Lesbats - Seignosse)



Melissa Larrazet (Tradi-Carrelage Capbreton), Pascal Dumur (Sarl Dumur - Seignosse) Sandrine Barde (Suhas matériaux - Peyrehorade)

MBO - 1973, av. Charles de Gaulle - SEIGNOSSE - Tél. 05 58 98 72 85

CLARA THEPPE

NATUROPATHE



Naturellement, après 20 ans comme coach sportif et directrice d'un complexe haut de gamme (remise en forme, soins, spa), en 2014 Clara Theppe s'oriente vers la naturopathie et obtient son diplôme de praticien naturopathe à l'école Euronature de Lyon (agrée FENA). Une méthode de soins naturelle, complémentaire

... Retrouvez la **FORME** en traitant le **FOND** !!!

à la médecine traditionnelle, regroupant activités physiques, alimentation, massages bien-être, phytologie (plantes, huiles essentielles, etc.) et gestion psycho-émotionnelle (stress, anxiété, etc.), permettant de retrouver un

équilibre santé dans sa globalité. Suivant le motif de votre demande (troubles du sommeil, émotionnels, surpoids, douleurs multiples, troubles digestifs, etc.), après un bilan de vitalité ciblant précisément les causes

des dysfonctionnements, suivant votre tempérament (4 selon Hippocrate : sanguin, bilieux, lymphatique, nerveux), Clara mettra en place un programme adapté à vos dysfonctionnements. Retrouvez la forme en traitant le fond !!! A noter : les rdv ateliers santé-forme.

Une alimentation selon votre tempérament du "Sur-Mesure"



51, chemin de Labat
ANGRESSE
Tél. 06 64 61 77 47

AC PRIMEURS FRUITS & LÉGUMES

BAR À FROMAGE



Agnès Fare

Christian Jehl

Fruits Exotiques



Pièce Montée FROMAGES



Plateaux FROMAGES

Des Cadeaux "Originaux" !!!

Pour les fêtes AC Primeurs vous suggère d'offrir d'alléchants et magnifiques cadeaux gourmands spécialités maison.

Au choix, vous trouverez de splendides corbeilles de fruits (produits de saisons ou exotiques), de délicieux fromages présentés sous forme de plateaux superposés ou plus original encore déclinés en pièce montée, enfin de savoureux paniers gourmands d'épicerie fine (vins, produits du terroir). Suivant vos envies et votre budget, à composer soi-même ou déjà préparés, vous surprendrez à coup sûr vos convives tant sur la forme que sur le fond pour des agapes délectables !!!

Corbeilles FRUITS Classiques ou Exotiques

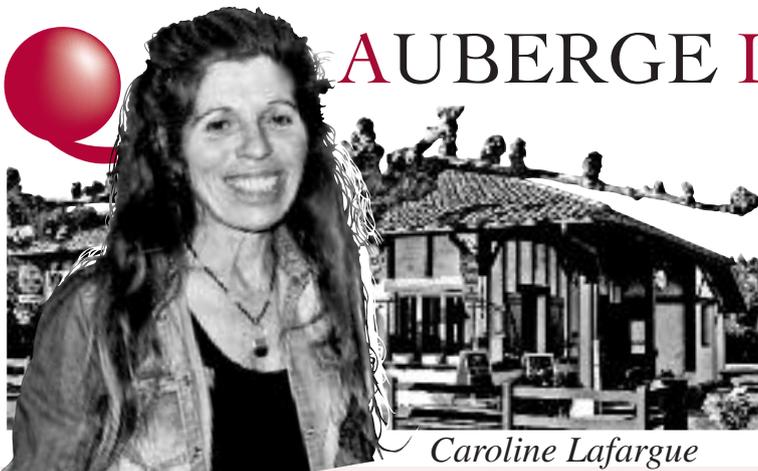
Paniers "GOURMANDS"



17, rte de Tyrosse
TOSSE

Tél. 05 24 62 58 18

AUBERGE LANDAISE RESTAURANT



Caroline Lafargue



Cet Hiver, un lieu authentique, de la Cuisine de Grand-Mère... ça réchauffe !!!

Installée dans la grande salle avec comme seul bruit de fond le crépitements de la cheminée, l'Auberge Landaïse vous accueille cet hiver pour des déjeuners ou diners réconfortants. Venez vous régaler et retrouver les saveurs

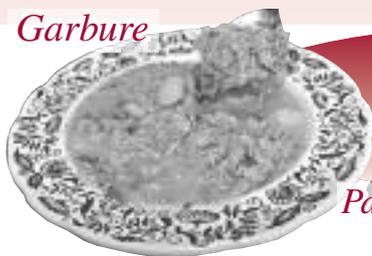
d'antan dans cet atmosphère familiale (depuis 1930) au charme désuet autour de mets concoctés par Pascale façon "grand-mère". À la carte, servis par la maîtresse de maison et gardienne de la tradition, Caroline Lafargue :

garbure, pâté basque, ris de veau, cassoulet, assiette "tout canard", poule au pot servie à l'ancienne (sur commande), etc. L'Auberge Landaïse, un lieu authentique, convivial, ça réchauffe !!!



En cuisine Pascale

Garbure



Pâté Basque

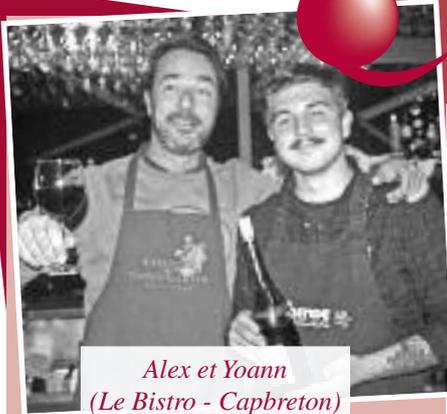


Assiette "Tout Canard"



7, av. du G^{al} de Gaulle
TOSSE
Tél. 05 58 43 01 93

Capbreton : Le BISTRO Soirée BEAUJOLAIS



*Alex et Yoann
(Le Bistro - Capbreton)*



*Thomas, Laurent et Guillaume
(Capbreton)*



*Maxime, "Salsa" et Jean-Luc
(Capbreton)*



*Yvonne
et Véronica
(Capbreton)*



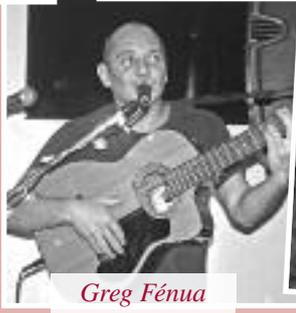
*Pierre
et Flora
(Capbreton)*



*Laure, Alex (Le Bistro - Capbreton)
et Cédric (Capbreton)*



*Milton, Anne-Céline et Isabelle
(Capbreton)*



Greg Fénu



*Jacky et Juliana
(Capbreton)*



*Sonia (Foncia - Capbreton) et Lætitia
(Orpi - Tyrosse)*

ATLANTIQUE CUISINE

AGENCEMENT DE CUISINE
depuis 2003



Show-room à Angresse



Jean-Charles
Cubilier

*AVEC UN ARTISAN CUISINISTE : SOUPLESSE, ADAPTABILITÉ, FINITIONS
PRIX : UNE MÊME CUISINE, PLUSIEURS PRIX, QUESTION DE MATÉRIAUX !!!*



Avant



Maquette en 3D
présentée au client

Contrairement aux idées reçues, artisans indépendants ne rime pas automatiquement avec tarifs transcendants !!! Explication d'une démarche auprès d'un véritable artisan créateur de cuisine comme Jean-Charles Cubilier d'Atlantique Cuisine : Premièrement vous découvrirez un interlocuteur chevronné (cuisiniste depuis 25 ans), attentif à votre demande (se déplaçant à domicile) pour appréhender au mieux votre environnement et suivant votre idée originelle, de la plus simple à la plus complexe, il vous conseil-

lera et vous guidera. Deuxièmement, après étude, il vous présentera sous forme d'une maquette en 3D ce que sera votre nouvelle cuisine. Troisièmement, le point "à priori" du sujet du jour : le prix. La même cuisine sur la forme et plusieurs tarifs. Jean-Charles : *"Tout se joue dans le choix des matériaux, qui influence le montant de la réalisation. N'étant pas contraint de suivre la collection de l'année en cours, ni des gammes de cuisines bien spécifiques, travaillant en partenariat avec un fabricant répondant ai-*

sément à la demande, j'ai libre cours dans le choix des matériaux, ce qui permet une grande souplesse que je répercute sur le prix en m'adaptant au budget du client". Contre-exemple marquant : pour ne pas perdre le client, il arrive parfois que certaines grandes marques fassent appel à ses services en sous-traitance... Conclusion : les idées reçues dans la poubelle de la cuisine... En poussant la porte d'Atlantique Cuisine, vous vous offrez la qualité d'un service artisanal adapté à vos envies et vos moyens !!!



www.atlantiquecuisine.fr



Après



LA GRANGE À PAINS

ÉPICERIE - BOULANGERIE
PÂTISSERIE - PRESSE
- TABAC



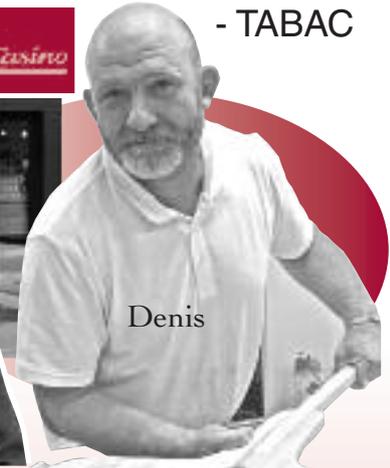
Alexandre



Sophie



Jean-François



Denis

vival by Casino

Déménagement, Agrandissement, Un Commerce Complet !!!

Le célèbre "Bourrit"

Après 11 ans au bourg de St-Jean, la célèbre Grange à Pains, réputée pour son pastis landais "Bourrit", a déménagé rond point de "Mounagré" dans un local plus spacieux (400 m²) tout neuf. Outre la boulangerie-pâtisserie fabriquée dorénavant

sur place par Alexandre et Denis, la Grange à Pains offre désormais un volume important d'alimentation courante. Affiliée à l'enseigne Vival du groupe Casino, permettant d'aligner des prix compétitifs, vous retrouvez dans un même lieu un rayonnage conséquent de produits de qualité pour toutes vos courses (épicerie, vins, fruits et légumes, charcuterie à la coupe, fromages, produits BIO, produits

ménagers, etc.). Vous trouverez également un rayon presse complet (quotidiens, hebdomadaires, mensuels, journaux et magazines), un bureau de tabac et enfin un espace salon de thé, petit-déjeuner. La Grange à Pains, un commerce de proximité complet, c'est pratique !!!



Boulangerie-Pâtisserie

Alimentation, Fruits & Légumes, Charcuterie



Espace Presse - Petit-Déjeuner

19, rue des Eucalyptus
ST JEAN DE MARSACQ
Tél. 05 58 77 76 24

Inauguration LA GRANGE À PAINS - ST JEAN DE MARSACQ



Alexandre, Jean-François, Sarah, Sophie et Denis (La Grange à Pains - St Jean de Marsacq)



Jean-François avec Christophe (Sté Loste) Pierre et Agnès (St Jean de Marsacq)



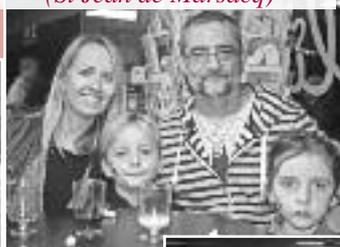
Jean-Claude, Willy et Jean-Marie (Rugby St Jean de Marsacq) avec Yves et Maryse (St Jean de Marsacq)



Sophie (La Grange à Pains - St Jean de Marsacq) et Éloïse (Atelier 24 St Jean de Marsacq)



Jean-Marie (Les Grands Moulins de Paris) et Julien (Équipement Moderne - Salies de Béarn)



Alexandra, Mikaël et leurs enfants (St Jean de Marsacq)



Francis (St Jean de Marsacq) et Jean-Michel (Pey)



Sophie (La Grange à Pains) avec Angélique et Alcino (St Jean de Marsacq)



Éloïse Courtiau



Nouveau à St Jean, un Salon de Coiffure "Contemporain"

C'est une bonne nouvelle pour l'économie locale de St-Jean-de-Marsacq et alentour : Éloïse Courtiau a ouvert depuis octobre un salon de coiffure flambant neuf appelé l'Atelier 24, un chiffre porte-bonheur. Situé dans la zone d'activités aux abords de la route principale, Éloïse vous accueille dans un cadre finement aménagé et équipé de matériel de

qualité pour des coupes tout style femmes, hommes et enfants. Particularité : pour vous madame, attendant au bac, laissez-vous prendre en main confortablement installée sur des fauteuils massants et testez un modelage du cuir chevelu unique dans la région : la thalassothérapie de la marque "Eksperience", source de Noirmoutier. Vos cheveux ne l'oublieront jamais !!! Pour vous

Espace "BARBIER" au Coup Chou

monsieur également, commodément installé sur un fauteuil authentique de barbier, Éloïse vous prodiguera ses précieux conseils de visagiste et, suivant vos goûts, adaptera votre coupe à la barbe taillée au coup chou (lame interchangeable). L'Atelier 24, jouez le bon numéro !!! Ouvert du mardi au samedi, non-stop vendredi et samedi.

19bis, rue des Eucalyptus
St JEAN de MARSACQ
Tél. 05 58 57 68 53

Particularité : Fauteuil Massant - "Thalassothérapie" Cuir Chevelu



Inauguration ATELIER 24 - ST JEAN DE MARSACQ



Nathalie et Blandine
(Blandine Coiffure - Mées)
autour d'Éloïse (Atelier 24
St Jean de Marsacq)



Maëva et Maxime (Vadrouille
Gourmande) autour d'Éloïse



Maxime (St Jean de Marsacq)
et Florian (Elag'Landes -
St Jean de Marsacq)



Monique et Serge (Bénesse)
autour d'Éloïse et Lucas



Dorian, Gaël et Anaïs
(Narosse) autour d'Éloïse



Mélanie (Institut Melys
St Jean de Marsacq)
Mme Libier (Maire St Jean de
Marsacq) et Éloïse



Nico,
Philippe,
et Jean-
Claude
(St Jean de
Marsacq)



Élisa,
Éloïse et
Valérie
(St Jean de
Marsacq)



Éloïse avec Jean-François
et Sophie (La Grange à
Pains - St Jean de Marsacq)



Clotilde

Pauline

Vincent

Philippe Bretheau

Marie-Hélène

Corine

Maylis



Une Équipe Dynamique et Professionnelle confirmée et recommandée

Voir sur le site www.era-immobilier-tyrosse.fr

AVIS CLIENTS

Créée en 2009, au fil du temps l'agence Era Tyrosse a prouvé son efficacité en matière de transactions immobilières. Vous souhaitez vendre votre maison, appartement, terrain ? Fort de leur expérience, une analyse spécifique personnalisée vous garantira une estimation précise de votre bien (gratuite sous 48h). Vous souhaitez acheter ? Découvrez sur le site Era Tyrosse ou en

agence une large sélection de biens. Autour de Philippe Bretheau, une équipe dynamique et professionnelle vous accompagnera en toute sérénité, des dizaines d'acquéreurs et acheteurs leur ont fait confiance et ont témoigné, un plus. Voir sur le site

www.era-immobilier-tyrosse.fr, rubrique avis clients, gérée par l'organisme indépendant de contrôle certifié d'avis clients "Opinion System". Philippe : "De manière générale les agences immobilières travaillent toutes de la même façon. L'avis sur divers

points d'un client passé chez nous (accompagnement, accueil, qualité de service, compétences, honoraires de services), via Opinion System, fait la différence. Era Tyrosse, recommandé par ses clients.

63, avenue Nationale
TYROSSE
Tél. 05 58 77 52 20

ERA TYROSSE recommandé par ses **CLIENTS**

LA BAGUETTE MAGIQUE BOULANGERIE PÂTISSERIE

Bûche la "JULES"



Mickaël Chauvet



Parfums "EXOTIQUES"



Magali Chauvet

Mélanie



*Bavaroise Vanille Coco, Crémeux Chocolat Blanc, insert de Mangue Passion
Dacquoise à la Noix de Coco et Éclats de Chocolat Fruits de la Passion*

Chocolat "Fruits de la Passion"

Comme chaque année pour les fêtes, Mickaël, de la Baguette Magique, sort de sous son chapeau une bûche "création" ! Inspirée par son fils Jules, gourmand de parfums exotiques, vous apprécierez

après un bon repas ses saveurs tropicales. Savamment dosée, équilibrée, vous saisissez un subtil mélange de crémeux chocolat blanc, insert de mangue passion, bavaroise vanille coco, dacquoise à la noix de coco et éclats de chocolat fruits de la passion "Valrhona". Un dessert de Noël exotique aux notes "suaves" pour se réchauffer, et comme

dirait un certain Franky : "C'est bon bon bon !!!". À noter : la Baguette Magique vous propose une dégustation gratuite de "la Bûche Jules" le vendredi 8 décembre. Le même week-end et pour 1 euro, découvrez également des mini-bûchettes de toute la gamme. Côté boulangerie une nouveauté avec "le Pavé Rustique".

Les 8, 9 et 10 décembre
DÉGUSTATION BÛCHETTES
de la gamme à 1 €

Vendredi 8 décembre
DÉGUSTATION GRATUITE
de la bûche "JULES"

8, rue du Centre
TYROSSE
Tél. 05 58 77 04 40



Aux GOURMANDISES de SEMISENS

BOULANGERIE - PÂTISSERIE



Jérémy Bailly

Maxime Loiseau

Le "Bourrit" Pastis landais moelleux à l'ancienne

Reprise : Un Duo style "Amicalement Vôtre" au service du bon goût !!!

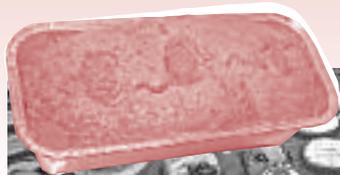
La "Carrésienne" et la "Torchon" façonnées à la main

En juillet dernier, Jérémy Bailly (pâtissier) et Maxime Loiseau (boulangier) s'associaient en reprenant la boulangerie-pâtisserie "Ogia Katari" sortie Tyrosse, direction Bayonne. Une fusion de compétences professionnelles doublée d'une complicité amicale concrète-

tisaient ce projet mûrement réfléchi et désiré depuis leur première rencontre en 2013. Le premier (Jérémy), pâtissier fort d'un parcours dans diverses maisons de référence (Donati Capbreton et Pains et Gourmandises d'Antan à St Geours), vous réglera tant par des classiques comme le pastis landais dit le "Bourrit" très moelleux, façonné à l'ancienne (12h

de pousse), que par des créations "sur-mesure" imaginées par le client. Le second (Maxime), boulangier, également formé par des maître-artisans (Christophe Legendre et Pierre Sourigues) vous délectera avec entre autres ses deux spécialités de baguettes façonnées à la main : la "carrésienne" avec un goût de mie typé à l'ancienne et croûte croustil-

lante ou à l'opposé la "torchon" d'apparence blanche et moelleuse en bouche. A noter : pour déjeuner, une importante gamme snacking avec 3 formules au choix et des plats chauds (lasagnes, p'tit gratin, etc.) à consommer sur place ou à emporter. Pour les fêtes bûches mousses ou tradi. pains spéciaux. Aux Gourmandises de Semisens, un duo style "Amicalement Vôtre" au service du bon goût !!!



Brioche levain aux Pralines Roses

Snacking "5 Formules" - Plats Chauds

RN10 - Lieu dit CATIN TYROSSE
Tél. 05 58 77 05 98

Inauguration AUX GOURMANDISES DE SEMISENS - TYROSSE



Maxime Loiseau et Jérémy Bailly (Aux Gourmandises de Semisens - Tyrosse)



"Peyo" (St Martin de Hinx) et "Gwen" épouse de Jérémy



Odile (Tyrosse) mère de Jérémy et Mélanie (Pâtissière - Linxe)



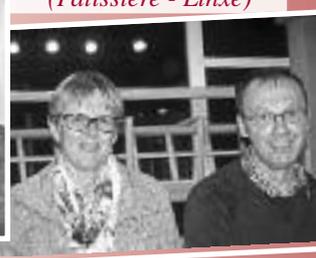
Françoise et Serge (Au P'tit Bonheur - Soustons) autour de Jérémy



Christophe Legendre et Sabine (Biarritz) avec Maxime



Jérémy, Jean-Luc (Adishats Capbreton), Daniel et Annie (Nogaro) parents de Maxime



Sylvianne et Yannick (Josse) beaux-parents de Jérémy



Bruno (BNG Paysage - Tyrosse) et Lætitia (Le XVII Vins - Tyrosse)

La Boutique d'Jûrs

Prêt-à-Porter FÉMININ

ORFEO

Grace & Mila

Nouveauté

Best Mountain

Jûrs B Concept Store

HOME
IS
WHERE
YOUR
HEART
IS

Petits Mobiliers

Idées Cadeaux



1500, rte de Bordeaux

TYROSSE

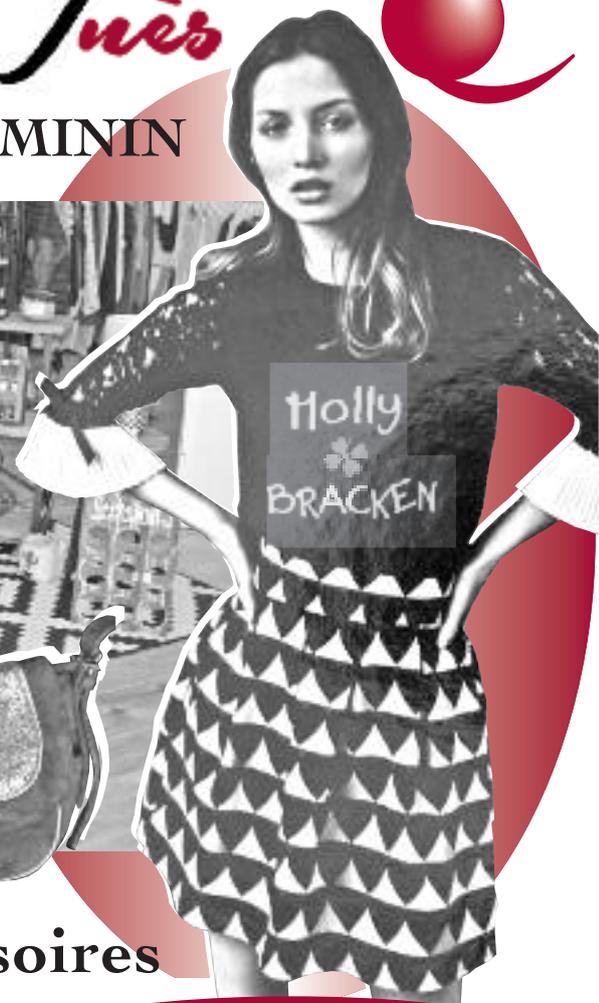
Tél. 05 58 73 89 29



La Boutique d'Jiès

Prêt-à-Porter FÉMININ

ZAG



Bijoux - Chaussures - Accessoires

Jiès **B** Concept Store

Idées Cadeaux



Déco "Petits Prix"



1500, rte de Bordeaux

TYROSSE

Tél. 05 58 73 89 29



Les Soirées After Work

Inès B Concept Store

Shooping - TYROSSE



Stéphanie (Inès Concept Store - Tyrosse)



Élisabeth et Sandrine (Coiff&Co et Saint Algue - Tyrosse)



Stéphane (La Boutique d'Inès Tyrosse) avec Sonia (La Bourse de l'Immobilier - Tyrosse)



Anne-Marie (St Geours de Marenne) et Martine (Inès Concept Store - Tyrosse)



Inès, Gaby et Véro (Seignosse)



Domi et sa sœur autour de Stéphanie (Inès Concept Store)



Anne-Marie et Magalie (Soustons)



Mireille et Nathalie (Tyrosse)



Sylvette (Tartas) et une amie

Babeth et sa maman (St Geours de Marenne)



Noémi (Pano Sign'Services Tyrosse) et Christelle (Coiff&Co et Saint Algue - Tyrosse)



Dorota et Alexandra (Tyrosse)



Stéphanie (Inès Concept Store - Tyrosse) et Sandrine (Carmen Immobilier - Soorts)



Magali et Valou (Tyrosse)



Olivier et Mélissa (St Paul lès Dax)



Michel, François (MC Maçonnerie - Pouillon), Isaura (Cagnotte), Aurore et Stéphanie



Manue (St Jean de Marsacq) et Martine (Inès Concept Store)





Lætitia
Daycard



"Des matériaux de haute qualité qui apportent une sensation éènement palpable"

LE RETOUR DES CUISINES DITES "FAMILIALES"

Issue d'une famille où les repas autour d'une table avaient leur importance pour conserver un certain équilibre, en nous présentant sa nouvelle gamme de cuisines Lætitia Daycard d'Alticia nous rappelle cette valeur essentielle. "Je suis très "famille", mon fabricant aussi. Ces dernières années, pour s'adapter au rythme de vie irrégulier des gens, les concepteurs de cuisines orientaient leurs créations plus sur du mange-debout avec bar, délaissant l'aspect familial". Replacer la table au centre de la



TABLE CENTRALE "SÉRÉNITÉ, CONVIVIALITÉ"

"Une triade de bois vifs, d'éléments de métal froid et blanc clair"



"Laissez la spontanéité vous envahir, prenez plaisir à la créativité"

cuisine ou, comme dit l'expression, "replacer l'église au centre du village", c'est remettre de l'ordre dans sa vie pour ramener plus de sérénité. Découvrez ses nouvelles créations "Kitchen Family" conçues avec de nouveaux matériaux tendances et de nouvelles techniques (style bois, industriel, etc.). A la fois élégantes et conviviales, donnez ainsi une impulsion rafraîchissante et familiale à ce lieu de vie. Alticia

MATÉRIAUX "TENDANCES"

c'est aussi une entreprise spécialiste du dressing et aménagement intérieur. Mobilier, salon, chambre, salle-de-bains, sur-mesure, Lætitia vous orientera suivant vos goûts, vos aspirations ou vous fera découvrir de nouvelles tendances comme équiper les lieux avec des matériaux équivalent à la cuisine pour donner une unité, etc. A noter : printemps 2018, implantation de l'entreprise avec show-room à Saint-Geours-de-Maremne regroupant les activités familiales : Alticia Cuisines & Dressing et Alticia SPA. Deux activités autour de la même entité, une valeur sûre !!!



"Un jeu de matériaux de haute qualité, de nobles façades ainsi qu'un nouveau langage de formes"



L'AMÉTHYSTE

MINÉRAUX
LITHOTHÉRAPIE



Blandine Sorin



Gilles Sorin



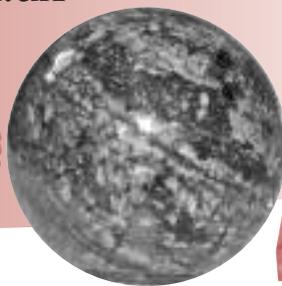
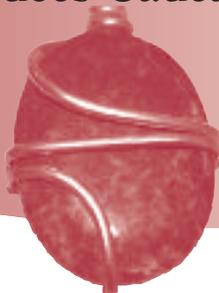
Le "Lapis Lazuli" est un minéral très connu, son utilisation très ancienne remontant à 7000 ans. Les égyptiens s'en servaient énormément que ce soit en bijoux, statuettes, à des fins médicales ou en pigments. Gilles Sorin : "Le lapis est composé d'azurite (bleu) et de pyrite (doré, argenté) et est lié au domaine de la

Le "Lapis Lazuli" développe la Communication

gorge. En effet il est par excellence celui qui permet de réguler l'organe de la parole, excellent pour aider le système thyroïdien. Il permet de développer la communication entre les êtres. Sa mixité avec la pyrite permet à la personne d'être

plus structurée dans son élocution, la parole est plus fluide, sa façon d'aborder les sujets à développer sera dite avec discernement. Il permet d'évacuer les angoisses lors de prises de parole devant un auditoire. Il est excellent pour calmer et apaiser les personnes nerveuses qui n'arrivent pas à s'exprimer correctement".

Idées Cadeaux



Couleur : bleu avec des éclats dorés. Origine : Afghanistan. Composition : fer, cuivre, sodium, aluminium.

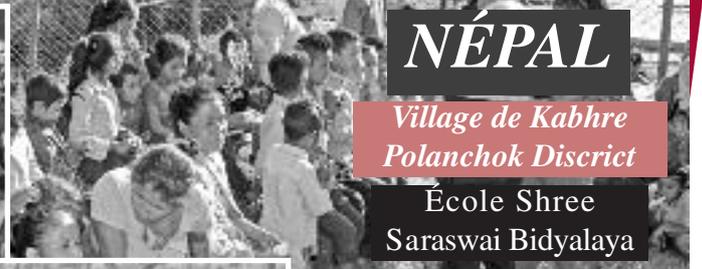
109, route Nationale 10
St V. de TYROSSE
Tél. 05 58 74 04 40

Association "Pour leur offrir de la Lumière" Tyrosse



A gauche : Gilles Sorin

Nouvelle action de générosité pour l'association tyrossaise avec un apport de vêtements d'hiver aux enfants de l'école Shree Saraswai Bidyalaya au Népal.



NÉPAL

Village de Kabhre
Polanchok Discript

École Shree
Saraswai Bidyalaya



Niranjan Nenpane
et le Directeur de l'école



Le Maire du Village et son assistant

GOUTTE DE BIEN-ÊTRE

Institut de beauté



Stéphanie Kieffer

Idées Cadeaux

Bon SOINS ou Coffret PRODUITS !!!

Les fêtes approchent, vous souhaitez faire à coup sûr des heureuses (épouse, mère, grand-mère, sœur), offrez un moment de détente sous forme de bon ou coffret cadeau de produits de beauté à celles que vous aimez. Pour réussir à coup sûr, également, faites le choix d'une indépendante

expérimentée comme Stéphanie de Goutte de Bien-Être. À la carte et pour tout budget, bons soins visage ou corps, beauté des mains ou des pieds. Coffret composition produits Simone Mahler et Mary Cahr.



8, rue du Foirail
TYROSSE
Tél. 05 58 72 66 97

HISTOIRE D'ONGLES

Martine Pollin



DÉCO "NAIL ART"



BONS CADEAUX - du 1^{er} au 24 décembre REMISE 20%

Pour ces fêtes, osez l'originalité avec une pose ongle-déco "nail Art" signée Martine Pollin d'Histoires d'Ongles, spécialiste de la beauté des ongles

depuis 5 ans à Tyrosse. Côté cadeaux, du 1er au 24 décembre, une remise de 20% vous sera accordée pour tout achat de bon-cadeau ongles mais également partie institut de beauté sur les soins Corps et Visages.

Ongles, Soins Corps et Visages



4, rue du Centre - TYROSSE - Tél. 05 58 47 96 82

OPTIQUE TYROSSE



Benoît Dufregne

Idées Cadeaux !!!

Lunettes Astro. Jumelles Rando. Loupes

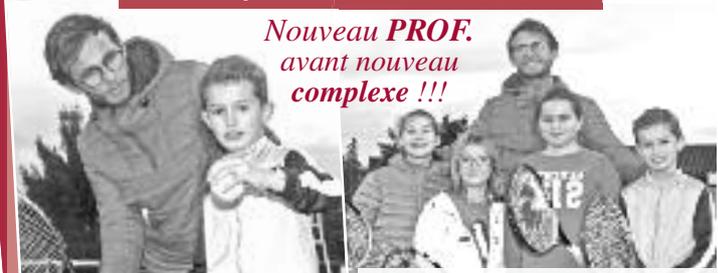
Pour ces fêtes, Optique Tyrosse propose des idées cadeaux pratiques et ludiques. Pour voir très loin, avec des lunettes astro-

nomiques, jumelles de randonnée, de chasse, etc. ou pour voir très près, avec des loupes de lecture. Optique Tyrosse, à vous de voir !!!



10, Avenue Nationale
TYROSSE
Tél. 05 58 77 06 65

U.S. Tyrosse - TENNIS



Nouveau PROF. avant nouveau complexe !!!

Christophe Engel (Professeur de tennis U.S. Tyrosse) et Julien

Christophe Engel (Cours enfants du lundi soir)



Christophe - Cours adultes (Christophe, Mémet et Olivier)



Anne-Sophie et Manu UST Tennis en réunion



Vincent (Président UST Tennis) avec Sylvie et Maylis en réunion



Sylvie et Julie (UST Tennis)

Agence FONTAGNÉ ASSURANCES

Complémentaire
Santé

Offre



Michel Fontagné

Étude gratuite avant renouvellement Janvier 2018

Par ses conseils, ses produits, son adaptabilité au cas par cas, son accompagnement, son suivi, depuis presque 30 ans l'agence Fontagné Assurances à Soustons, dont la devise est : "on assure mieux quand on connaît bien", joue la carte de la proximité et de la disponibilité. Malgré l'émergence d'assureurs internautes invisibles,

les clients ne s'y trompent pas et lui restent fidèles, un assureur devant être avant tout "rassurant". En cette fin d'année, où les contrats doivent se renouveler, l'agence Fontagné vous propose une étude gratuite comparative en matière de complémentaire santé.

"On assure mieux quand on connaît bien"

Bien placée, suivant vos besoins et votre budget, particuliers, professionnels, ils vous conseilleront sur la meilleure solution. Pas de questionnaire médical, pas de délai de carence, des garanties immédiates, un réseau de partenaires (opticien, chirurgien-dentiste et audioprothésiste) pour des avantages permanents, une assistance étendue pour le retour après hos-

pitalisation, enfin des forfaits en ostéopathie, optique et dentaire. A voir avant le 31 décembre 2017.



3, rue Émile Nougaro
SOUSTONS
Tél. 05 58 41 21 03

Camping Le Vieux Port - Messanges Marche du Cœur au profit de l'Association "Au Cœur des Jumeaux"



Yves Berhonde (Kiné maladie cardiaque - Biarritz) et Michel Campistron (Président Association Au Cœur des Jumeaux)



Guy Barsacq (Fondateur Pachys d'Herm) et Christophe Labeyrie (Tennis Soustons)



Benôit, Émilie et Estelle (Au Cœur des Jumeaux)



Les Pompiers de Messanges
Démonstration Défibrillateur



Éric Darrière (Ex-Arbre Rugby International) et Christian Garcia (Anglet Olympique)



Carole Durand Laurier (Ex-Pachy d'Herm) et Max Godemet (CD 40)



Danielle Irazu (Manager Rugby France Féminine -20), Maurice Buzy (FFR - CD 64) et Pierre Campistron (Au Cœur des Jumeaux)

OPTIC 2000 Réagencement !!!



Optic 2000

François Dayet

Diana

Ariane

Optic 2000
KIDS

Offres "KIDS" - Montures "SPORTS"

Après quelques semaines de travaux et de "bungalow"... Optic 2000 Soustons vous accueille dans un nouvel agencement plus fonctionnel, pensé pour plus de confort et de visibilité : tables de vente dispersées en îlots pour plus de confidentialité, signalétiques en lettrage relief, bandeaux photos, rappels des marques afin de vous repérer facilement, coin cosy attente, atelier semi-ouvert, etc. Côté produits, découvrez 2 offres Optic 2000 Kids, réservées aux enfants de 2 à 8 ans. Offre d'attaque à 119 € : monture Whaoo + verres Essilor. Offre pluri-équipements : pour l'achat d'une 1ère paire de lunettes

... *Nouvel Agencement pensé pour plus de confort, confidentialité et visibilité pour mieux vous repérer ...*

de vue équipée de verres unifocaux anti-reflets, d'un montant minimum de 150 €, la 2ème paire de vue pour 1€ de plus avec le supplément protection lumière bleue offert. Plus la 3ème paire solaire pour 29 € seulement. Optic 2000 pense aussi aux sportifs à lunettes !!! Pelote basque, basket, tennis, sport de glisse, plein air, offrez-vous un véritable confort avec la marque spécialisée "Demetz". Anti-buée, anti-choc, anti-lumière, nez branches ajustable, adaptable à la vue. Ces montures à la fois robustes et légères acceptent tout type de verre. Sur-mesure, voir en magasin avec François Dayet, Diana, Laura ou Ariane d'Optic 2000 Soustons.



Îlots "confidentiels"



Offre Pluri-Équipement



3 PAIRES de Lunettes



Tous les SPORTS à Votre VUE

- Pelote Basque
- Basket
- Tennis

- Ski
- Jet Ski,
etc.

Natation

... anti-buée, anti-choc, anti-lumière, adaptable à la vue ... SUR MESURE

OPTIC 2000 - Place Robert Lassalle - SOUSTONS - Tél. 05 58 41 50 84



AGEO Poêle à Granules Pompe à Chaleur Photovoltaïque



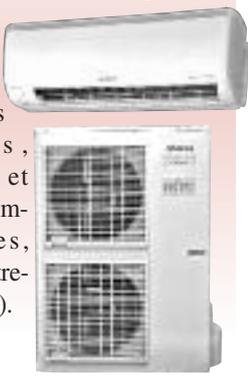
Wilfried
Wirmann



2 Solutions Chauffage Économiques

Agéo vous propose 2 solutions chauffage économiques. Le poêle à granules, facile à installer, il permet de diviser vos factures de chauffage par deux et ce pour un investissement abordable. Pratique, l'allumage, l'extinction et l'acheminement sont automatiques. Deuxièmement, la pompe à chaleur, puisant son énergie dans l'air extérieur, diffusé par des

convecteurs réversibles intérieurs (chaud ou froid) suivant la température désirée, vous ne paierez qu'un cinquième de l'énergie utilisée. Points forts Agéo Soustons : respect des normes, chantiers et finitions impeccables, SAV (entretien, panne).

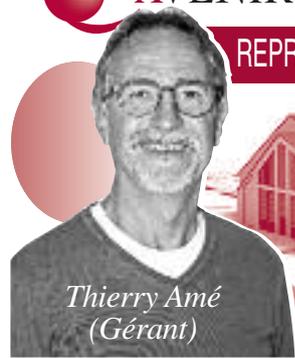


Z.A. de CRAMAT - 9, rue d'Aquitaine
SOUSTONS - Tél. 09 65 37 97 45

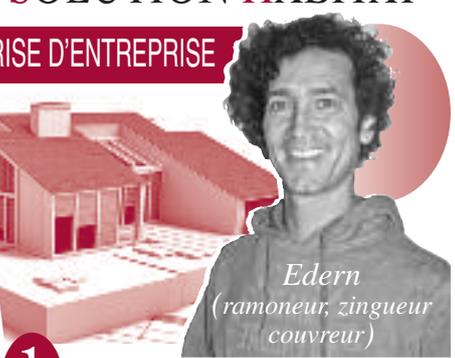


AVENIR SOLUTION HABITAT

REPRISE D'ENTREPRISE



Thierry Amé
(Gérant)



Edern
(ramoneur, zingueur
couvreur)

Tous Travaux 1 seul Interlocuteur !!!

Depuis juin 2017, Thierry Amé a repris Avenir Solution Habitat à Soustons. Originaire du Limousin, après 35 ans dans le bâtiment dont 10 comme maître d'œuvre coordinateur d'importants chantiers, Thierry, séduit par la région, met ses compétences au service d'une PME. Avantages : vous désirez réaliser divers

travaux extérieurs ou intérieurs, particuliers ou professionnels (maçonnerie, peinture, carrelage, toiture, zinguerie, ramonage, menuiserie, électricité, etc.), adressez-vous à un seul interlocuteur, Thierry Amé réalisera une expertise détaillée de vos travaux (1 seul devis). Une équipe de professionnels diplômés, expérimentés et complémentaires, coordonnée par Thierry, réalisera votre projet en toute sérénité.



Z.A. de CRAMAT
9, rue d'Aquitaine
SOUSTONS
Tél. 06 08 98 89 80

CAMPING CAR Rent



Marilyne Florence Karine Cédric

Vente - Location - Atelier

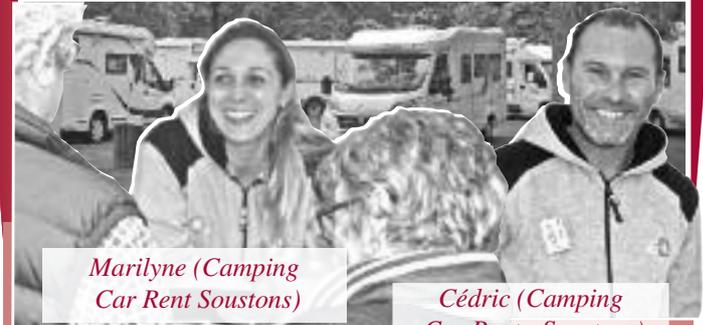
Magasin d'Accessoires - Rachat & Dépot Vente



Voyagez Nomade !!!

2, rue d'Aquitaine - SOUSTONS - Tél. 05 58 73 36 70

Salon du Camping-Cars - Mont-de-Marsan

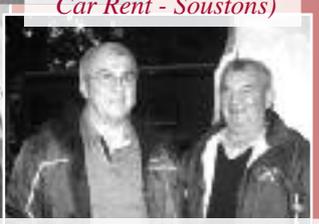


Marilyne (Camping
Car Rent Soustons)

Cédric (Camping
Car Rent - Soustons)



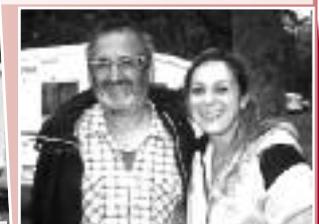
Annie, Jean-Pierre et Denise
(Pyrénées Atlantiques)



Pierrot (Pyrénées Atlantiques)
et Jean-Jacques (Tosse)



Marilyne avec Sandra (En Tête à
Tête - Coiffure à Domicile)



M. Soulard (Léon)
et Marilyne



DEN'S

SUSHI À EMPORTER

NOUVEAUTÉ

DEN'S SUSHI à EMPORTER



COMPOSEZ VOTRE PLATEAU "SUSHI" À EMPORTER

Après "Chez Denis", buffet à volonté, traiteur dans la zone artisanale, Denis Huck a ouvert le 1er décembre une seconde enseigne appelée "Den's" - Sushi à emporter" face à l'église à Soustons. Particularité : uniquement à emporter, sans passer commande, comme quand vous allez à la boulangerie. Sur place Denis vous servira ce plat emblématique de

la cuisine japonaise sous forme de plateau (6, 12 ou 24) à composer vous-mêmes. Au

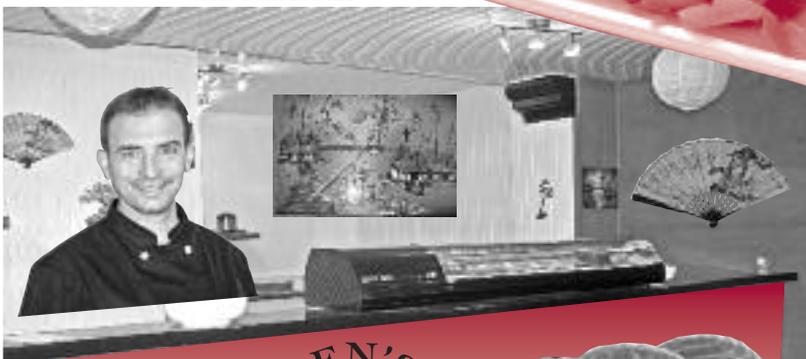
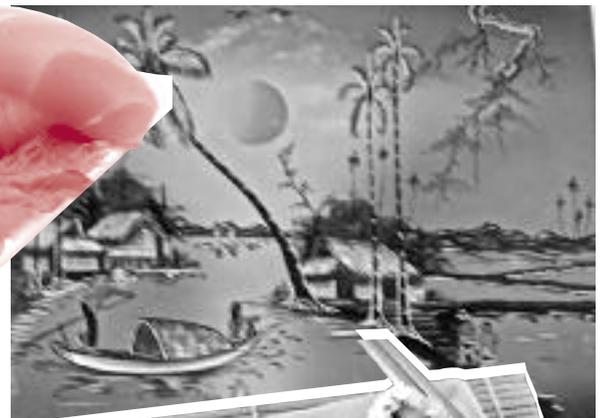
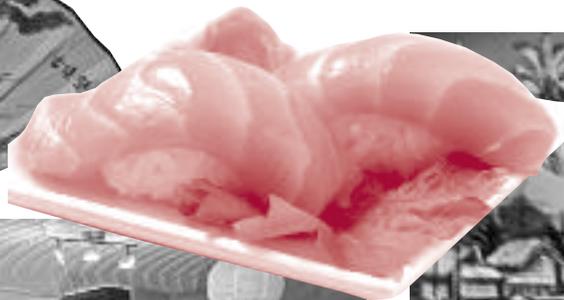
... 11 spécialités de sushi parmi les 3 plus célèbres (Maki, California ou Nigiri) combiné avec diverses sauces : soja, gingembre, wasabi etc...

choix : 11 spécialités de sushi parmi les 3 plus célèbres (Maki, California ou Nigiri),

combinés avec diverses sauces : soja, gingembre, wasabi, etc. En cours d'année, régulièrement, d'autres spécialités de sushi créées par Denis vous seront proposées. Ouvert uniquement le soir de 16h à 21h30.



... OUVERT LE SOIR DE 16H À 21H 30...



CHEZ DENIS "SUSHI À EMPORTER" - Face à l'ÉGLISE - SOUSTONS



LA CAVE DE PIERRE



Pierre
Doussy



Pour ces fêtes **les conseils d'un véritable CAVISTE CADEAUX**

Pour ces fêtes, au choix, mettez de la teneur, du gouléant, de l'enjoué, du velouté dans vos cadeaux. Pour choisir juste, offrez-vous les conseils d'un véritable caviste, c'est cadeau. Suivant vos goûts, mieux partager !!!

Pierre vous orientera, mieux vous initiera humblement. Vin (toutes régions), armagnac, gin, rhum, champagne, accessoires. La Cave de Pierre, enivrez-vous de connaissances sans modération pour mieux partager !!!

ceux des personnes à qui vous offrez, votre budget,



Armagnacs, Gins, Rhums



23, av. du M^{al}
de Lattre de Tassigny
SOUSTONS
Tél. 05 58 41 28 90

Dégustation "Improvisée" CAVE de PIERRE - Soustons



Alain, "Coco" (Soustons) avec Pierre (La Cave de Pierre - Soustons)



Marylène (Bouton & Cie - Soustons) et Pierre (La Cave de Pierre - Soustons)



Lucas, Rémy (ACZP - Soustons), Milie (Institut Milie - Soustons) et Pierre



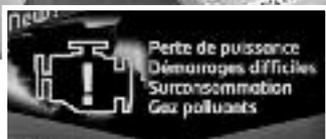
Thierry (MACS - Tyrosse), Dominique (Literie, Décoration, Store Pontneau - Soustons) et Arnaud (Soustons)

GARAGE DE MÉCANIQUE À DOMICILE



"Pilout"

Yannick



Perte de puissance
Démarrages difficiles
Surconsommation
Gaz polluants

Nettoyage moteur

59€
90

Évitez les réparations coûteuses !

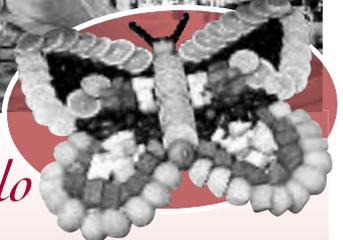
38, rte d'Azur - SOUSTONS
Tél. 06 78 96 42 10



CHEZ FLO FRUITS & LÉGUMES



Idées Cadeaux... Idées Déco signées Flo



Outre sa grande expérience en matière de fruits et légumes, accompagnée de ses précieux conseils qui vous seront bien utiles, pour ces fêtes Flo revêt aussi son costume d'artiste. Envie de surprendre par des créations originales composées de fruits, légumes, épicerie fine, etc. Commandez au

plus tôt ses corbeilles et ses plateaux de table à thèmes. A noter : nouveau, un rayon de fruits secs en vrac (moelleux ou déshydratés).



Route de Tosse
SOUSTONS
Tél. 05 58 42 90 13

LHOSPITAL POISSONNERIE

Chantal

Philippe

Nathalie

Jean Pierre

Rocio



Huîtres "toutes régions"



Plateau de Fruits de Mer



Ris de Veau façon "Louison"

Depuis des décennies la poissonnerie "gastro-nomique" Lhospital à Soustons régale. Particularité : les produits et les plats sont élaborés et cuisinés sur place, suivant des recettes "Maison" transmises et respectées au fil des ans. Pour ces énièmes fêtes, Chantal, Roccio, accompagnées de Philippe, Nathalie et Jean-Pierre, vous prépareront façon

Des Mets raffinés cuisinés sur place... façon "LHOSPITAL"

"Lhospital" les traditionnels bigorneaux, bulots, langoustines, en plat individuel ou en plateau de fruits de mer, coquilles St-Jacques, soupe de poisson, etc., mais aussi exceptionnellement pour l'occasion des plats de la terre savoureux avec entre autres les fameux ris

de veau "façon Louison". Dans une atmosphère chaleureuse et conviviale, retrouvez également sur les étals des huîtres (Cap Ferret, Arguin, Marennes, Quiberon, l'Irlandaise et la brillante "Gillardeau"), des homards et crustacés à déguster avec mayonnaise ou aioli "Maison",

ainsi que du saumon fumé de chez "Barthouil". Ouvert les dimanches 24 et 31 toute la journée, et les lundis 25 et 1er le matin.

Place du Commerce
SOUSTONS
Tél. 05 58 41 59 91



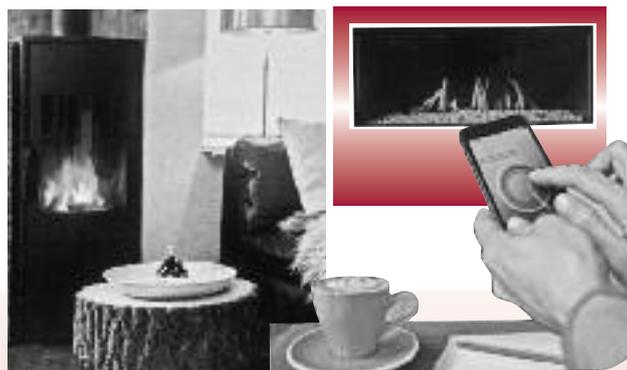
SANIT CONFORT

POÊLES ET INSERTS

NOUVEAUTÉ



GAZ NATUREL



Une Nouvelle Manière de Vivre la FLAMME !!!

En permanence... et sans contrainte

www.sanitconfort.fr

Piloté à distance avec tablette ou smartphone.

Nouveauté : chauffage, Sanit Confort vous propose une nouvelle manière de vivre la flamme avec les cheminées, poêles ou inserts au gaz naturel. Par rapport aux autres combustibles comme par exemple le bois, ce procédé présente de nombreux avantages : toujours disponible, de jour comme de nuit (régulateur), ne nécessitant pas

d'espace de stockage donc pas de corvée de bois, propre ne générant ni poussière de cendre, ni de nettoyage de vitre, écologique, moins polluant avec 50% d'émissions de ... pas de corvée de bois, sans entretien, toujours disponible de jour comme de nuit, moins polluant, piloté à distance, avec une flamme présente en permanence ...

CO2 en moins dans l'atmosphère. Pratique et ludique depuis votre tablette ou smartphone, piloter la flamme à distance reste en permanence attrayant. Standard ou sur-mesure, la cheminée ou l'insert reçoivent des décors de type "bûches céramiques" ou "lit de pierres" imaginés et conçus comme des objets de décoration pour un spectacle permanent. De nom-

breuses personnes ont pu croire qu'il s'agissait d'un poêle à bois. La flamme à gaz n'a pas fini de vous réchauffer et vous émerveiller en permanence. A noter : voir en exposition dans le show-room Sanit Confort du lundi au samedi.

40, av. de la Résistance
Saint-Paul-lès-Dax
Tél. 05 58 91 76 17



Arnaud Laborde
SAUBUSSE THERMAL

SAUBUSSE THERMAL

REMISE EN FORME



Nouveau Soin THALADOUR : AQUAROLL

À l'écoute de ses clients Saubusse Thermal optimise continuellement son espace "remise en forme" Thaladour. Cette année, découvrez le tout nouveau appareil Aquaroll, en remplacement de

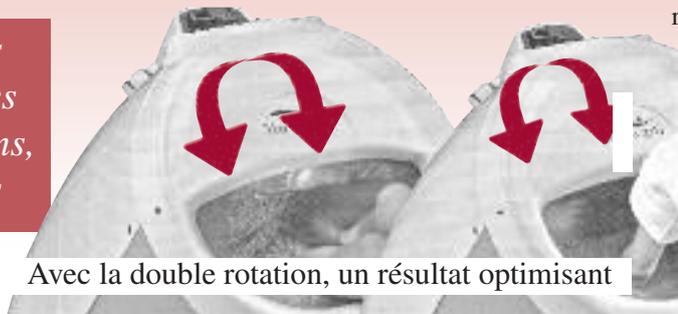
celui existant. Aquaroll, un massage dynamique provenant du brassage de billes de verre associé au flux et au reflux de l'eau, accélérateur de résultats pour les kinésithérapeutes dans les traitements des mains, pieds,

"Double Rotation"

chevilles et poignets. Jusque-là le brassage s'exerçait dans un seul sens, grâce au ressenti des clients et en corrélation avec le concepteur, ce nouvel Aquaroll fonctionne en double rotation afin d'accélérer encore plus rapidement les bienfaits. A noter :

après une saison, l'excellent docteur Dehés, très apprécié de la clientèle sera accompagné du docteur Flori en 2018.

Accélérateur de résultats pour les kinésithérapeutes dans le traitement des mains, pieds, chevilles, poignets



Avec la double rotation, un résultat optimisant

150 av des Bains
SAUBUSSE
Tél. 05 58 57 40 00

SAUBUSSE THERMAL

Cocktail Dinatoire de fin de Saison concocté par Francis Gabarrus Chef du restaurant "Lou Touping" Saubusse Thermal

Arnaud Laborde (Directeur Saubusse Thermal) avec Francis Gabarrus (Chef Restaurant Lou Touping - Saubusse Thermal)



Arthur Laborde, Céline et Julie (Saubusse Thermal)



Chantal, Annie et Céline (Saubusse Thermal)



Mireille, Natacha et Sylvie (Saubusse Thermal)



Marine, Carine et Pauline (Saubusse Thermal)



Céline, Isabelle, Anaïs et Sylvie (Saubusse Thermal)



Julie, Docteur Dehés et Angélique (Saubusse Thermal)



Jessica, Arthur et Chloé (Saubusse Thermal)



Anaëlle, Amandine et Lætitia (Saubusse Thermal)

SALON de COIFFURE NATHALIE



Sa Motivation principale : le Plaisir !!!

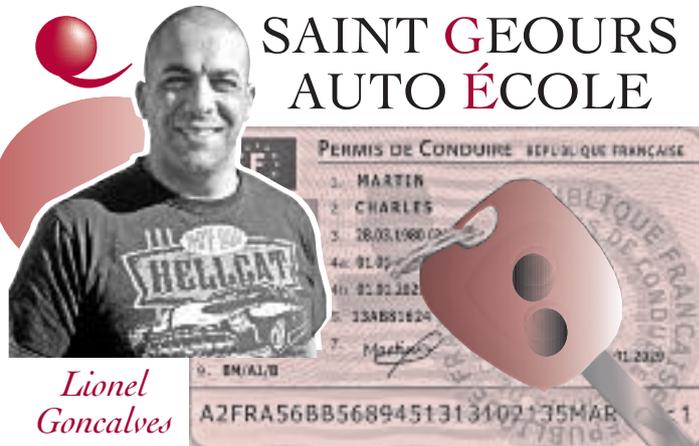
Originaire du Lot-et-Garonne, après 30 ans de coiffure dans ce département dont 17 à son compte entourée d'une équipe, Nathalie éprouve le besoin de faire une pause. Séduite par la région elle se régénère et le désir pour son mé-

tier réapparu. "C'est ma passion depuis adolescence, je ne peux pas vivre sans". En juillet dernier, elle reprend le salon de Saubusse avec comme seule ambition le plaisir de faire plaisir. "Prendre mon temps, bien diagnostiquer le désir de chacun et chacune, partager, conseiller, réaliser pour sentir la personne heureuse de ma prestation, c'est désormais ma motivation principale". Femmes, hommes, enfants, profitez-en !!!

61, rue de La Battère SAUBUSSE
Tél. 05 58 57 78 97



SAINT GEOURS AUTO ÉCOLE



*Lionel
Goncalves*

REPASSER LE PERMIS... En 1 mois c'est OK, Un Jeu d'enfant !!!

Repasser le permis dans une atmosphère bon enfant, c'est moins contraignant. Avec l'évolution technologique (internet, tablette numérique) vous permettant d'évoluer plus rapidement qu'avant, Lionel

Goncalves de St Geours Auto-École a su conserver l'aspect ludique et humain de son métier. Résultat en un mois c'est ok. Un jeu d'enfant !!!



13, rte de Dax - St GEOURS de Mne - Tél. 09 67 41 89 87

La BOUTIQUE du NÉGUS



*En direct
Producteurs*

Ghislain

Michèle

Éric

Huîtres Marennes Oléron

Éric Dandonneau, producteur-affineur d'huîtres labellisées Marennes-Oléron met en œuvre, avec Ghislain et Michèle, la vente de ses huîtres à St-Geours-de-Marenne depuis plus de 10 ans maintenant. La vente en direct de la production les a amenés à partir à la rencontre de nombreux producteurs (tous produits confondus) de différentes régions françaises puis de développer un rayon épicerie fine à la

Boutique du Négus. Vous y trouverez des produits de la mer réalisés de manière artisanale en Charente Maritime, Bretagne, Pays Basque (moutarde aux algues, chapons basquaise, tapas de bulots, etc.). Horaires d'ouverture : du mardi au samedi de 9h à 12h30 et de 16h à 19h, dimanche 9h à 12h30. Pour les fêtes ouvert les dimanches 24 et 31 décembre toute la journée.

... Coffrets Épicerie Fines

6, route de Dax
St GEOURS de Mne
Tél. 06 50 11 89 14



FERM'ÉCO



Corinne

Jérôme

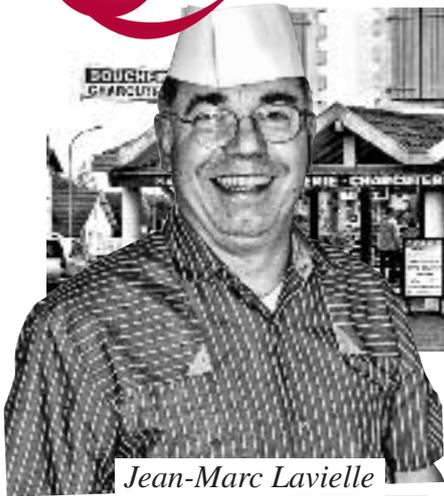
Achetez LOCAL Frais, Authentiques, Savoureux

En direct de la ferme, achetez local (Landes, Pays basque) et régalez-vous. Retrouvez les véritables saveurs des produits du terroirs sélectionnés par Corinne et Jérôme de chez Ferm'Éco à St

Geours : fruits, légumes de saison, œufs, pâtés, rillettes, graissérons, foies gras, charcuterie, fromages, jus, nectars, miels, vins, etc. A noter : poulet rôti le dimanche, poulet frais, dépôt de gaz, épicerie de dépannage. Pour les fêtes, paniers garnis avec composition de votre choix. Ferm'Éco, frais, authentique, savoureux.

17, rue de la Gare
ST GEOURS DE MNE
Tél. 09 83 64 47 60





Jean-Marc Lavielle



Marie-Carmen Lavielle



... Pour les 20 ans ...

“Le Retour du “Canard” sur vos tables festives

Les Landes en habit de fêtes dans vos assiettes pour les 20 ans de la Boucherie-Charcuterie Lavielle à St Geours. À cette occasion, les agapes de fin d’année 2017 marqueront le retour du canard sur vos tables festives. Découvrez entre autres une nouveauté qui surprendra vos convives avec les “gigolettes de cuisses de canard gras farcies aux cèpes”. Puis, plus traditionnellement, optez pour les volailles telles que le chapon, l’oie, la dinde, la pintade, la poularde, farcies à la demande, avec au choix une farce fine aux marrons ou fruits secs ou cèpes. D’autres produits festifs compléteront le choix de vos menus, comme le boudin blanc, le saumon fumé, les terrines maison et le civet de gibier. N’hésitez pas à venir découvrir leurs propositions de mets aux couleurs de la gastronomie. La Boucherie-Charcuterie Lavielle, depuis 20 ans la garantie de repas réussis. A noter : ouvert du mardi au dimanche 24 déc. toute la journée et du mardi au dimanche 31 déc., jusqu’à 13 heures pour la St-Sylvestre.

Nouveauté



Risotto aux Noix de St Jacques



“Gigolettes de cuisse de Canard gras farcies aux Cèpes”

2, route de Bayonne
ST GEOURS DE MNE
Tél. 05 58 57 30 22

St Geours : La Boucherie Charcuterie LAVIELLE fête ses 20 ans



Michel Penne (Maire de St Geours) avec Jean-Marc et Marie-Carmen Lavielle (Boucherie Lavielle - St Geours)



Jean, Damien, Marie-Carmen, Jean-Marc, Tony, Arnaud et Méline (Boucherie Lavielle - St Geours)



François et Pierre (Dupuy Embalage - Montaut) autour de Jean-Marc



Élus et Collaborateurs (CMA Chambre de Métiers et de l'Artisanat - Landes)



Mme et M. Lafourcade (Ets Lafourcade - Hossegor) autour de Jean-Marc et Marie-Carmen



Chantal et Agnès (CBLEC - Dax) et Pierre (HSBC - Dax) avec Marie-Carmen et Jean-Marc



Francis et Josy (St Geours) autour de Marie-Carmen et Jean-Marc (Boucherie Lavielle - St Geours)



Sandra, Célia et Nathalie (Banque Inchauspé - Dax) avec Marie-Carmen



SPAR MAGESCQ

ÉPICERIE - BOUCHERIE - TRAITEUR - PRESSE - FDJ



Amélie



Kévin

NOUVEAUTÉS : PRESSE ET JEUX GRATTEGE-TIRAGE

Quand malheureusement certains villages se vident de leurs commerces de proximité, Magescq résiste encore en s'adaptant et en faisant preuve d'intelligence et d'audace, des qualités propres aux gens de cette cité, de tout temps... Profitant d'un espace linéaire important, Amélie et Kévin de SPAR Magescq ont bien analysé le marché du commerce alimentaire de proximité pour en établir les besoins et les réunir en un seul lieu. Pratique. Profitez d'abord des produits de consommation courante aux prix forts concurrentiels dus au rattachement à l'enseigne SPAR (Géant Casino) avec des opérations promotionnelles régulières. Un espace boucherie-traiteur

avec un spécialiste, Christophe, proposant des produits locaux ou régionaux (volaille, canard de Chalosse, agneau, etc.), avec tous les mois le fameux "Colis Viandes", 4 kg pour 26 €. Un coin caviste important (vins, ... *SPAR Magescq, un commerce de proximité complet ; alimentation, boucherie-traiteur, cave, presse, jeux...*

whisky rhum, bières) car le Magescquois comme tout bon landais aime se désaltérer... puis suivant les saisons, asperges, plantes, accessoires, etc. Enfin depuis début octobre un rayon presse important avec près de 250 références, une seconde bibliothèque !!! Quotidiens nationaux (l'Équipe, Figaro,

etc.), hebdomadaires (Canard enchaîné, Charlie, mensuels (people, sportifs, actualité cuisine, jeunesse, etc.). Deuxièmement, le "Mayescot" étant aussi joueur, pour cela Amélie et Kévin proposent de tenter sa chance au grattage comme au tirage : Jackpot, Cash, Solitaire, Euromillion, Kéno, Parions Sport et accessoirement gagner le gros lot !!! Pour cela suivez le proverbe des anciens suite à certains épisodes singuliers de la vie locale : "Coex queu n'ant pas pis Mayeus n'ant pas bis areuil", "Ceux qui n'ont pas vu Magescq, n'ont jamais rien vu", alors pourquoi pas le Jackpot à Magescq Spar : des services complets à proximité. A noter : pour les fêtes le rayon boucherie-traiteur vous réglera, pensez à passer commande à temps.

JACKPOT

500 000 €





LES VINS & FROMAGES DE FLO



Florian Lamiel

L'Authenticité des Vins & Fromages de Producteurs Indépendants !!!

Après 15 années "à faire la route" des caves en tant que représentant pour une grande maison (Rémy Martin), Florian Lamiel, établi dans la région depuis 18 ans, pose ses valises à Léon où il fut en son temps joueur de rugby à l'E.S.L. En avril dernier, il ouvre une cave appelée "Les Vins & Fromages de Flo" proche de la mairie. "J'avais envie que les gens viennent à moi, recevoir, partager et faire découvrir mes connaissances directement aux particuliers". Ce long chemin à travers toutes les régions viticoles de France lui a révélé une chose, que les vignerons indépendants, hors des circuits traditionnels par manque de production, sortent

des produits tout autant valeureux. L'ouverture de son commerce lui permet de nous les faire découvrir avec un bon rapport "prix-plaisir". Rebelle ? "C'est de famille, épicurien, naturellement passionné par les plaisirs simples de la vie". Petit-fils de fromager Au-

Un Bon rapport PRIX-PLAISIR

vergnat, on comprend mieux que Flo ait voulu associer à sa cave sa première passion : le fromage. En provenance directe de bergers indépendants, redécouvrez les vraies saveurs des "fromages de paysans" au lait cru !!! Pyrénées, fromages d'Auvergne (St-Nectaire, Cantal, Salers, Fourme d'Ambert, Tome de Montagne, etc.). Les Vins & Fromages de Flo, l'authenticité du terroir français à Léon. A noter : bières, limonades, colas régionaux, pour les fêtes ouvert 7 jours/7, tous les mois After Work voir FB.

72, place Abbé Dulons
LÉON

Tél. 06 64 12 17 38



Coffrets Cadeaux

AFTER-WORK - VINS & FROMAGES DE FLO - LÉON



Stéphanie (Les Belles de l'Océan - Léon), Stéphanie (Le Pignon Léon), Véronique (Boucl'in Léon), Delphine (Opti'Léon), Sandrine (Tosse) autour de Flo



Patrice (La Cave de la Nasse Léon), Marie-Lys (Mini-Golf Léon), Olivier (Antana - Léon) et Charlotte (Léon)



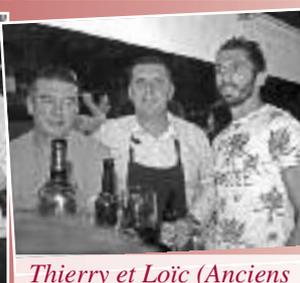
JP (Le Pignon - Léon), Jacques (ESL - Léon) et Arnaud (Centre Culturel - Léon)



Doudou et Guy (ESL - Léon) autour de Flo (Vins & Fromages de Flo - Léon)



Flo, Cédric, Julie, Marion et Louisa



Thierry et Loïc (Anciens ESLéon) autour de Flo



Virginie et Laurent (Village sous les pins - Léon), Geneviève (Mairie - Léon) et Sylvie (Village sous les pins - Léon)

À gauche Melyssa (Le Fair Play - Léon) et des amis



Valérie et Gaëlle (Le Fair Play Léon)



WINTER

IS COMING



JUSQU'À **-45 %**
SUR VOTRE HÉBERGEMENT !!

SOYEZ AU RENDEZ-VOUS POUR
L'OUVERTURE DES STATIONS DE SKI !

www.resasol.com

Tél. 05 58 48 22 00

RESASOL com Holidays



L'ARENA
du Vieux Port

Soirée CARITATIVE

Au profit de l'Association
"AU CŒUR DES JUMENTS"



Michel Campistron (Président Au Cœur des Juments), Jean-Claude Lafitte (L'ARENA du Vieux Port) et Imanol Harinordoquy



Pierre Albaladejo et Gilbert Labarbe (MMA - St Paul lès Dax)



Jean-Louis Coulon (Sté Défibril) et Francis Lafargue (Ancien Manager Cycliste)



Christian Sarramagna (A.S.St Etienne 1976) et Yves Campistron (Au Cœur des Juments)



Julien Lescarret (Matador de Toro) et Pierre Campistron (Au Cœur des Juments)



Jean-Yves Lafitte (L'ARENA du Vieux Port) et Gigi Canicas



Christophe Crés (Dir. Territorial ENEDIS) et Richard Desbieys (Lieutenant Colonel Pompier - Dax)



Sté Ideverde (Messanges), au centre Anne Bouyrie



Pampi Laduche (Pelote Basque) et Pascal Ondarts (BO)



Kévin DUPÉRÉ

NOUVEL ESPOIR LANDAIS DE MOTOCROSS



RIVALISE, GRÂCE AU SOUTIEN FINANCIER D'ENTREPRISES PARTENAIRES

Quand votre enfant souhaite faire comme sport du motocross, inscrivez-le dans un club, il sera pris en grande partie en charge au niveau matériel. Quand celui-ci fait un podium lors de sa deuxième course et entrevoit un avenir prometteur en compétition, sa passion demande un engagement important de la part des parents. Financer d'abord autour de 20 000 euros par an et une grande disponibilité avec des voyages aux 4 coins de la France. C'est l'histoire de Kévin Dupéré, jeune homme de 16 ans doué pour cette discipline. Issu d'une famille dont le papa pratique le motocross, le virus le prend dès l'âge de 3 ans lors d'un Noël avec comme cadeau une Yamaha

"Piwi50". A 14 ans, il intègre le moto-club de St-Pée-sur-Nivelle sous les conseils d'un ex-pilote (Serge Nuque) entrevoyant chez lui



... 3 fois par semaine à Léon sur la piste d'entraînement personnelle ... certaines capacités. Il s'inscrit à ses premières courses régionales et obtient des résultats probants (2 podiums sur 4 courses).

La machine est lancée, sa vista, son goût pour la course et le soutien du milieu convainquent ses parents de le soutenir. Une course parallèle s'engage alors pour son papa : la recherche de partenaires financiers. Novice dans cette activité, il se lance corps et âme dans cette démarche afin de réunir les fonds nécessaires pour que Kévin puisse rivaliser sur le plan matériel face à certains pilotes de son âge encadrés par des teams d'usine. Au bout d'un long périple, avec détermination, il arrive à ses fins. La générosité d'une trentaine d'entreprises et institutions font que son pilote de fils soit "dans la course" avec une moto compétitive, en l'entretenant correctement (pièces défectueuses), en s'entraînant



Kévin DUPÉRÉ

4^{ème} à son premier "TOUQUET"

Catégorie Cadet



plus souvent et en faisant face aux frais inhérents à la compétition (déplacements, camion assistance, gasoil, frais d'hébergement, etc.). De son côté Kévin assure, pour son premier Touquet en catégorie cadet il finit 4ème. Animé par cette aventure familiale et afin de mettre plus de chance de son côté, son père, avec l'aide d'un ami propriétaire forestier (Sébastien Porte), lui confectionne une véritable piste d'entraînement personnelle qu'ils mettront 5 ans à modeler sur le village de Léon où Kévin se perfectionne 3 fois par se-

maine. Grâce à tous ces éléments réunis, entouré d'une équipe, la "Team Chachou Racing" composée de Philippe "Bijoux" Dupéré, Thierry Lagain (responsable Team) et Didier Mardel (mécano), Kika (partenariat communication), Serge Nuque (entraîneur) et Gilles Hiton (accompagnateur courses), ce champion en herbe vit sa passion et peut entrevoir un bel avenir. Retrouvez-le sur la course de la "Ronde des Sables" le 9 et 10 décembre à Hossegor. Un grand merci à tous les partenaires et accompagnateurs du projet.

RENDEZ-VOUS RONDE DES SABLES HOSSEGOR - 9/10 DÉCEMBRE 2017

TEAM CHACHOU RACING - Tél 06 04 45 10 60

du VIEUX PORT *Arena* SALLE DE SPECTACLES

RESA
SOL
Events 

Nuit de la Saint-Sylvestre 2017



En Exclusivité Traiteur

Moulin
DE POUSTAGNACQ

**DINER CABARET
SHOW LIVE
7 ARTISTES
SOIRÉE DANSANTE**

Menu Enfant

(-12 ans)

"Hamburger" de Foie Gras
façon Mac Do Landes

Grenadin de veau cuit
lentement au beurre salé
Gratin de pommes de terre

Gâteau coulant au chocolat,
une glace vanille

15 €

Menu Adulte

L'assiette de Tapas
Champagne NICOLAS GUESQUIN Grand Cru

"Mille feuilles" de Foie Gras à l'anguille fumée
Confiture d'oignons doux à la grenadine
Château Saint Michel - Sauternes Millésime 2013

Homard Sauvage cuit à la nage
Wok de légumes au parmesan
Oseille Vanille
Chablis Chauverson

"Entrecôte" de veau cuite lentement au beurre salé
Sauces morilles

Pomme Miette et petits légumes de saison
Château Tessendey 2011

Brie affiné aux Truffes, endives aux Noix
Château Tessendey 2011

Pavlova aux fruits exotiques
Champagne NICOLAS GUESQUIN 1^{er} Grand Cru

Café, Mignardises

150 €

*Possibilité d'Hébergement
Sur Place*



L'ARENA - Camping le Vieux Port - 850, route de la Plage Sud - MESSANGES
Tél. 05 58 48 22 00 - www.resasol.com