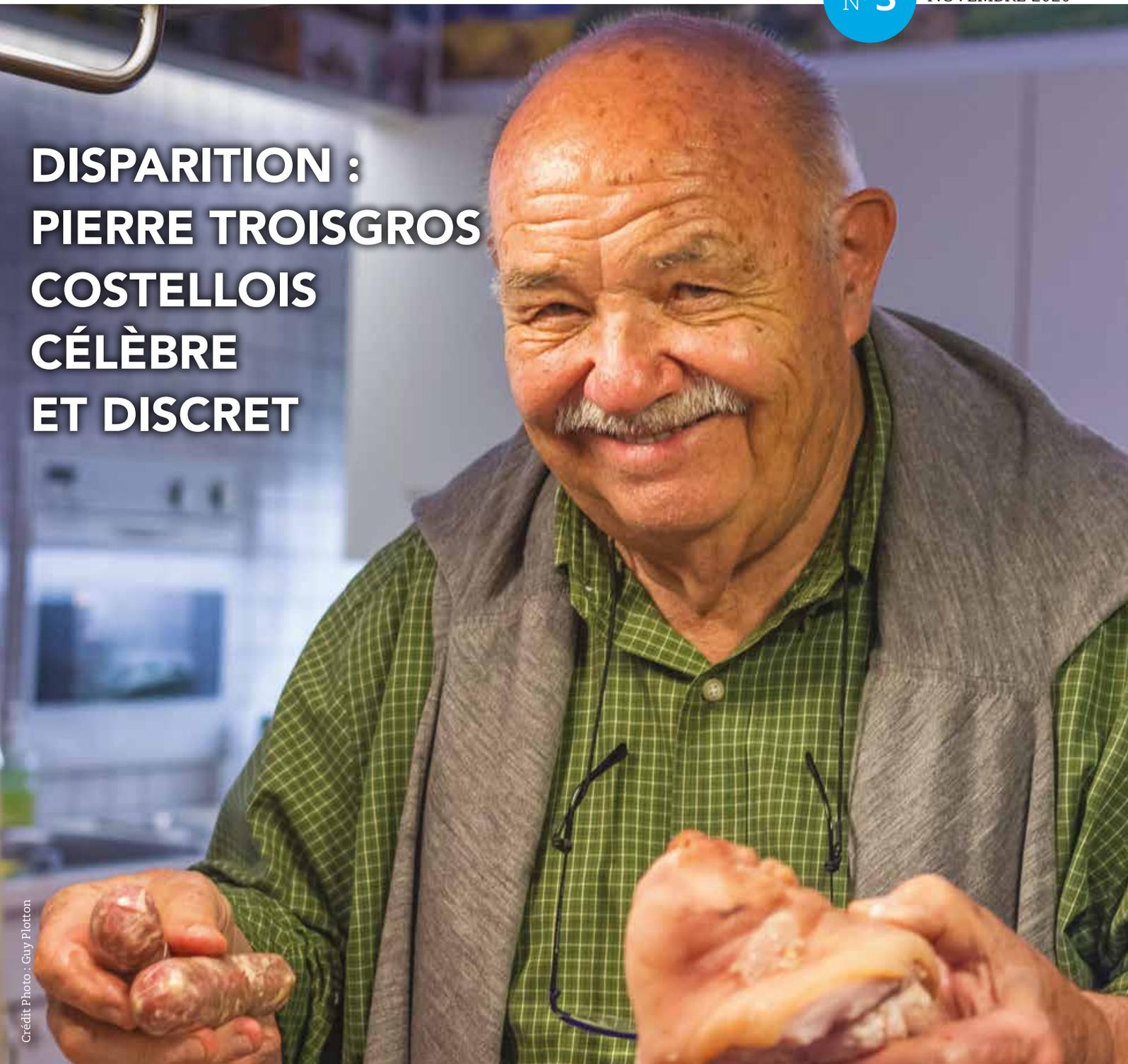


DISPARITION : PIERRE TROISGROS COSTELLOIS CÉLÈBRE ET DISCRET



4-5 ACTUALITÉ

Les amis costellois de Pierre Troisgros



Crédit Photo : Guy Ploton

7 MUNICIPALITÉ

Bientôt les fêtes



8 COMMERCES

De nouvelles enseignes

10 ÉCONOMIE

Le transporteur Pihen roule au Colza



13 ASSOCIATIONS

Une aide Covid

HISTOIRE •

RÉCIT DE VIE



L'historien roannais, ancien proviseur du lycée Jean-Puy Jean-Paul Nomade (en photo), prépare un ouvrage sur Jean Gilbert, Costellois d'adoption, un des derniers survivants de la 1^{ère} Division française libre (DFL). « *Un homme extraordinaire* », dit-il. Au moment de l'invasion allemande en 1940, Jean Gilbert a 15 ans lorsqu'il décide d'aller se battre pour la France. Au début de cette année, la médaille de la Ville lui a été remise. Le livre à paraître en avril prochain apportera de nombreux témoignages sur l'homme et son parcours. Il sera préfacé par Sandra Creuzet.

COVID-19 •

UN CENTRE DE DÉPISTAGE

Le centre de santé La SEMAD vient d'ouvrir dans ses locaux rue Auguste Bousson un centre de prélèvement Covid-19. Avec trois infirmières dédiées et selon un protocole établi avec le laboratoire d'analyses Bouvier. Sont prioritaires, les patients symptomatiques avec de la fièvre, de la toux, des céphalées, les plus de 80 ans, les cas « contact », les personnes nécessitant un bilan pré-opératoire ou préparant un voyage.



Le centre est ouvert du lundi au vendredi de 8 h 15 à 11 h 15 et de 14 h 30 à 16 h 15. Les dépistages sont pratiqués uniquement sur rendez-vous en appelant le 04 77 68 84 44.

CANCER •

LA MAIRIE SE PARE DE ROSE



Le mois dernier, la mairie s'est illuminée afin de soutenir l'opération nationale « Octobre rose » de lutte contre le cancer du sein. Certes, il y a le Covid, mais il faut quand même se faire dépister, tel était le message de la campagne 2020. Pour se renseigner vous disposez du site internet du Centre régional du dépistage des cancers (www.depistagecanceraura.fr). Les femmes entre 50 et 74 ans qui n'ont pas reçu d'invitation au dépistage peuvent appeler dans la Loire le 04 77 01 09 93.

EN 2021, CÔTÉ COUR FAIT SON SHOW

Après nous avoir servi le meilleur de ses spectacles l'an dernier pour son 20^e anniversaire, la compagnie Côté Cour revient avec une comédie musicale inspirée de *The Greatest Showman*, écrit pour le cinéma.

Si le monde du spectacle vit des moments difficiles, Aurélien Kremer, l'un des membres historiques de Côté Cour se veut résolument optimiste. Il en veut pour preuve le succès de *Thé à la menthe ou t'es citron*, pièce rejouée il y a deux mois devant des spectateurs « qui ont fini par oublier pendant la séance qu'ils portaient un masque ».

Fin avril 2021 Côté Cour présentera *The Greatest Show*, dans lequel le duo Kremer - Fabrice Raboutot pour la partie musicale, ont choisi d'inclure des titres du groupe de rock légendaire Queen. « *Les styles musicaux se marient parfaitement* », explique le premier. Quant au scénario, il se situe en 1895 à New York et suit l'histoire de P. T. Barnum, le fondateur du cirque ambulante. Il est l'inventeur du freak show, qui faisait tourner des femmes à barbe, des hommes à trois jambes et tout ceux que la société rejetait.

Les répétitions ont commencé et l'école du cirque de Roanne prête son concours pour les acrobaties, les jeux de tissu aérien et la jonglerie. On parle aussi d'effets spéciaux.

La compagnie Côté Cour est habituée à remplir l'Espace des Marronniers, il est donc préférable de réserver sa place. La billetterie a débuté le 1^{er} novembre.



INFO +

En 2021 les 23, 24, 30 avril et 1^{er} mai à 20 h 30, les 25 avril et 2 mai à 14 h 30 - Tarif unique 20 € - Réservations dans les points de vente habituels et au 06 13 01 00 81

AGENDA

En raison de la crise sanitaire suivez les mises à jour de l'agenda des sorties sur www.mairie-lecoteau.fr

Du samedi 14 novembre au dimanche 22 novembre

EXPOSITION

(nouvelles dates sous réserves)

Salon d'automne des Artistes Costellois (Peinture)

Tous les jours de 14 h 15 à 18 h 15, salle de l'Orangerie du Parc Bécot - 07 82 69 02 32

lesartistescostellois.fr

Jusqu'au 28 novembre

EXPOSITION

CHARLES LE PETIT DRAGON

Illustrations en grand format de Philippe-Henri Turin

Médiathèque du Coteau

Entrée libre - 04 77 67 83 93



Philippe-Henri Turin est un illustrateur lyonnais formé aux Beaux-Arts, puis à l'école Émile Cohl. Dans la presse jeunesse il collabore à différentes revues et depuis dix ans dessine les aventures de Charles le dragon. Une créature pas comme les autres puisqu'elle décline des vers et se prend les pieds dans ses ailes. L'exposition consacrée à cet animal mythique présente les 36 planches originales de l'album « Charles à l'école des dragons ». Chaque dessin déborde de vie et fourmille de détails pour le plaisir des plus jeunes.

Suivez-nous sur internet



NOVEMBRE 2020

Mensuel d'information édité par la Ville du Coteau, Parc Antoine Bécot, CS 80093 - 42125 LE COTEAU CEDEX
Tél : 04 77 68 87 70

Rédaction et publicité :
lesechosducoteau@mairie-lecoteau.fr
mairie-lecoteau.fr

Directrice de publication :
Sandra Creuzet

Chef de rédaction et photos
(sauf avis contraire) : Jean-Marc Poux

Réalisation : Xtreme Com - Civeness

Impression : Valmy - Le Coteau

Distribution : Adrexo

ISSN : 2729-1138 (en ligne)
ISSN : 2739-4662 (imprimé)



PIERRE TROISGROS : SES AMIS DU COTEAU TÉMOIGNENT

Pierre Troisgros le chef aux trois étoiles s'est éteint chez lui le 23 septembre. Partout en France et même au delà, beaucoup ont salué ce pape de la gastronomie. Après le temps de l'émotion *Les échos du Coteau* ont recueilli le témoignage de ses amis costellois.

« Chef Pierre », comme ses proches l'appelaient était le citoyen le plus célèbre de la ville. De nombreuses personnalités jusqu'à son Altesse Sérénissime le Prince de Monaco ont fleuri sa dernière demeure. Mais dans la vie de tous les jours, le créateur du saumon à l'oseille cultivait la discrétion.

Daniel Alex a tenu l'Auberge Costelloise de 1978 à 2000. La disparition soudaine de son ami a été un choc. Aujourd'hui il se confie sur une relation de plus de 40 ans.



Crédit Photo : Guy Plotton

« Un bon souvenir, la préparation de la soupe au caillou pour le Téléthon en 2015. Pendant que les légumes cuisaient on a joué à la belote à côté d'un verre de Côte Roannaise » - Frédéric Stalport entre Pierre Troisgros et Daniel Alex.

duit tripiers. Il aimait aussi beaucoup la viande. C'était un homme curieux et en cuisine il achetait de tout, du Charolais, du Simmental...

Quelle anecdote gardez-vous à l'esprit ?

Ces dernières années je l'ai pas mal véhiculé, je l'accompagnais dans des restaurants, sur des salons. Au retour il ne fallait jamais prendre le même chemin qu'à l'aller. Là encore il voulait découvrir sans cesse.

D'après vous, pourquoi cette réussite ?

Je crois qu'il aurait pu réussir partout. Cependant dès son enfance il a baigné dans le métier et ça lui a plu. Son papa l'a également bien

aiguillé en l'envoyant dans des maisons prestigieuses. Mais il y a autre chose dans la famille Troisgros, c'est l'imagination et la rapidité d'esprit que l'on retrouve encore aujourd'hui.

Le 3 septembre dernier il fêtait chez vous ses 92 ans, racontez-nous.

Nous avons partagé un homard à la nage. Je savais qu'il avait raté une occasion récemment et il se désespérait de ne pas en voir dans son assiette cette année. Dernièrement il parlait souvent de ses parents et il aurait voulu participer à l'inauguration des bords de Loire à Roanne. Il disait que ça lui rappelait beaucoup les quais de Saône à Chalon, la ville qu'il avait quittée à huit ans pour venir ici.

Dans quelles conditions vous êtes-vous rencontrés ?

Juste avant de nous installer ma femme et moi, nous avons été invités par un ami à prendre l'apéritif dans le restaurant face à la gare. À cette occasion nous nous sommes présentés à lui. Deux semaines plus tard, Pierre et Olympe son épouse sont venus chez nous en clients pour nous encourager. Ils avaient pris de la raie. Ce jour-là c'était un peu la panique je l'avoue et ça n'a pas été mon meilleur service. Puis plus tard Pierre et son frère Jean nous ont annoncé notre étoile au Michelin.

La retraite vous a rapproché, quel homme était-il en privé ?

Malgré son parcours il ne voulait en imposer à personne. On se recevait assez souvent et nous cuisinions tous les deux. Lorsqu'il venait à la maison il avait le don de vous mettre à l'aise. Il appréciait les plats simples, les pro

« AU SERVICE DE M. TROISGROS »



Denise Doné

Denise Doné est costelloise. Pendant trente ans, elle a travaillé au sein de la maison familiale. C'est avec émotion qu'elle raconte aujourd'hui quelques souvenirs.

« Chez lui Monsieur Troisgros cuisinait toujours et je l'aidais seulement pour les grandes tablées familiales le mardi quand le restaurant était fermé. Il

ne m'a jamais fait le moindre reproche sous prétexte que je n'étais pas capable de faire aussi bien que lui. Il était toujours au-dessus des casseroles en train de renifler. Il cherchait sans arrêt à améliorer une recette quitte à rajouter du chocolat dans une sauce marcassin pour la rendre plus crémeuse.

En retraite sa grande occupation a été le tarot avec ses amis, une fois par

semaine chez les uns ou chez les autres. Généralement ça commençait à 13 h 30. Puis il y avait le petit en-cas du milieu d'après-midi et à 19 h 30 il faisait un repas de chef et la partie reprenait jusqu'à minuit. Quand il gagnait il était content d'avoir pris quelques sous comme il disait. C'était un homme doux. Ces dernières années il avait découvert les fleurs. Il est parti comme il l'a souhaité, dans sa cuisine. »

UNE FRESQUE EN PRÉPARATION



Corinne Coquelin est adjointe au maire. Comme Daniel Alex et Denise Doné elle faisait partie du proche entourage costellois de « Chef Pierre ». L'idée d'une fresque pour le mettre à l'honneur c'est elle et Sandra Creuzet qui l'ont imaginée avant même d'être élues.

Pierre Troisgros a choisi lui-même la fresque qui le représentera et que réalisera le graffeur roannais Gabriel Girerd, ici en compagnie de Corinne Coquelin

Un ami commun est à l'origine de la rencontre entre Corinne Coquelin et Pierre Troisgros. De cette amitié il reste de nombreux souvenirs et parmi eux l'histoire d'une soupe à l'oignons : « À la suite d'un déjeuner à la maison qui avait duré, j'avais proposé de finir la journée par une soupe à l'oignons. Pierre me dit "très bien mais je vais

en cuisine avec toi". Pendant que la soupe mijotait il a trouvé dans un tiroir de la fleur d'anis qu'il a aussitôt jetée dans la casserole. Sur le coup j'ai été estomaquée et je lui ai demandé s'il l'avait déjà fait. Il m'a répondu : "Non, mais ça ne peut être que bon". « C'était ça Pierre, quelqu'un de pas formaté et avec une grande ouverture d'esprit.

Chef Pierre aimait beaucoup le Coteau où il vivait depuis très longtemps. La fresque qui verra le jour dans quelques semaines près de l'Esplanade des Marronniers, sera comme un clin d'œil et une reconnaissance de la ville. »

ENVIRONNEMENT



NOUVEAUX POTS D'ORNEMENT

Pour embellir la ville, de nouveaux pots d'ornement ont fait leur apparition au carrefour de la Bascule pour remplacer les bacs en graviers des années 1990. Ils accueillent des plantes vivaces, fusains, pervenches, etc

CAMION BENNE

Acquisition d'un nouveau camion benne pour le service voirie. Le véhicule beaucoup plus propre que celui qu'il remplace est dédié au suivi de l'enrobé sur la chaussée, au suivi des corbeilles à papier, des distributeurs de sacs pour chiens, etc..



SQUARE FERNIER

Pose d'une barrière en bois pour éviter le passage des vélos et des piétons dans les massifs. Dans le quartier de Varennes, un aménagement similaire a été installé pour empêcher l'intrusion de véhicules dans l'espace vert à l'angle des rues Louis Armand et Jean-de-la-Fontaine.



CARNOT - PINCOURT

Réparation du système de mise en lumière du chêne en bac.

LA MAIRIE RECRUTE

RECENSEMENT DE LA POPULATION

Le prochain recensement de la population au Coteau aura lieu du 21 janvier au 20 février 2021. À cette occasion, la Ville recrute 19 agents recenseurs. Le chiffre publié par l'INSEE le 1^{er} janvier 2020 faisait état d'une population de 7 053 habitants en 2017, un chiffre en progression depuis 2014.



UN AGENT DE

POLICE MUNICIPALE

Afin de renforcer l'effectif de sa police municipale, la Ville du Coteau recrute un gardien de police.



Les candidats peuvent consulter les profils de poste à la page [recrutement](https://www.mairie-lecoteau.fr/recrutement) du site internet [mairie-lecoteau.fr](https://www.mairie-lecoteau.fr).

LE MOIS PROCHAIN C'EST NOËL

Malgré la crise sanitaire qui oblige la municipalité à reporter le lancement de la saison culturelle, n'oublions pas que décembre c'est le mois des fêtes qui entourent Noël. Plusieurs temps forts sont déjà à retenir.

- Le concours de décoration de la plus belle maison et du plus beau



ÉLUS. Ils préparent un mois de festivités

balcon. Les modalités seront en ligne sur www.mairie-lecoteau.fr à partir du lundi 16 novembre et détaillées dans Les échos du Coteau de décembre.

- Ouverture de chalets en bois avenue de la Libération, pour une ambiance "Marché de Noël", du 5 au 28 décembre. Les modalités et le dossier d'inscription sont disponibles sur le site internet de la mairie (04 77 67 80 32).

Les illuminations de Noël débuteront le samedi 8 décembre à 17 heures au cours d'une cérémonie avenue de la Libération.

Quant à la fête des Lumières avec concerts, chants de Noël et animations, elle est organisée le samedi 12 décembre dans le Parc Bécot à partir de 14 heures.

COVID-19 • 45 DOSSIERS INDEMNISÉS

L'Office de commerce et de l'artisanat créé par la nouvelle municipalité a pour sa première action géré et réparti un fonds de solidarité communale Covid-19 doté de 53 000 €.

« La répartition a été effectuée de la façon la plus équitable possible et proportionnellement au niveau de l'impact subi par le commerçant ou l'artisan. Les critères ont été établis de façon à aider les acteurs des plus modestes », explique l'Office.

Au total, 48 demandes ont été reçues et 45 dossiers ont recueilli un avis favorable. Trois ne rentraient pas dans les critères du cahier des charges : avoir un chiffre d'affaires inférieur à 800 000 € et avoir subi une perte de

50 % sur les mois de mars, avril et mai 2019/2020.

« Ce premier travail de l'Office a permis d'apprécier la volonté de la municipalité de porter le commerce et l'artisanat. D'autres projets propres à l'Office et en concertation avec la mairie sont en genèse à la faveur du commerce et de l'artisanat costellois. C'est le cas des animations de Noël 2020 en préparation et de l'année 2021. »

Les responsables ont fait le point sur l'aide Covid-19

CONSEILS DE QUARTIER • CALENDRIER DES SÉANCES D'INSTALLATION



L'annonce de la mise en place des conseils de quartier en septembre a été un succès. Près de 80 costellois se sont inscrits pour être des acteurs de leur quartier. Par ailleurs 55 noms de Costellois parmi la liste électorale ont été tirés pour rejoindre s'ils le souhaitent les futurs conseils.

Les élections des présidents et l'installation des conseillers auront lieu exceptionnellement salle Marc-Louis-de-Tardy :

- QUARTIER BALMES - PINCOURT**
Mardi 17 novembre 2020 à 18 heures
- QUARTIER CENTRE**
Mardi 17 novembre 2020 à 19 heures
- QUARTIER ÉTINES - GUÉRINS**
Jeudi 19 novembre 2020 à 18 heures
- QUARTIER PLAINES - VARENNES**
Jeudi 19 novembre 2020 à 19 heures



M'TA DIET : PREMIÈRE FRANCHISE AU COTEAU

La nouvelle enseigne *M'Ta Diet*, avenue de la Libération, n'est pas seulement un centre de rééducation alimentaire, c'est aussi avec Firminy les premières adresses d'un nouveau réseau de franchise.

L'idée c'est celle de Magid Telli un entrepreneur ligérien qui a travaillé 15 ans dans le domaine de la diététique et qui a décidé de développer son concept. Choisir de s'implanter au Coteau va lui permettre de couvrir le territoire roannais. L'ambiance des centres se veut jeune et moderne avec « M' » pour la contraction du verbe aimer et

« Ta Diet » pour signifier « ton diététicien » ou plutôt « ta diététicienne ». En l'occurrence Justine Taillandier assure l'accueil et la prise en charge. « Notre cœur de cible, c'est la perte de poids, explique-t-elle, mais pas que. C'est aussi le rééquilibrage alimentaire pour des personnes atteintes de diabète et de cholestérol par exemple ».



Justine Taillandier

Après un bilan nutritionnel complet, un suivi est mis en place pour permettre au client d'atteindre son objectif, sans compléments alimentaires.

CONTACT
56 avenue de la Libération
09 52 29 47 58

« B » COMME BISTROT ET BUFFET



Dans le quartier de la gare, le café-restaurant *Le Sporting* a laissé place depuis septembre au *Bistrot Gourmand*. Le nouveau propriétaire qui a cédé sa précédente affaire arrive de Montbrison, mais il connaît bien la région.

Séverine et Pascal Jacquet

Naissance au Coteau, formation au CFA de Mably, apprentissage aux Remparts à Roanne et 1^{er} prix au Salon de la Gastronomie en 1983, c'est presque un retour aux sources pour Pascal Jacquet. « Je connais bien Alain Chizelle qui a tenu les lieux jusqu'en 2018. C'est lui qui m'a dit vient au Coteau, c'est une belle affaire. »

CONTACT
127 avenue de la Libération
04 77 69 91 62

En deux mois d'ouverture les débuts sont une réussite. La maison ouvre à l'heure du café à 6 h 30. Puis au moment du service, les habitués retrouvent le traditionnel buffet à volonté. Au choix : soit la formule, soit l'ardoise où les clients pourront retrouver les spécialités de Pascal, les ris de veau aux morilles, les grenouilles et le tournedos Rossini. « Nous avons une clientèle vraiment sympathique et le bouche-à-oreille fonctionne bien », assure le cuisinier costellois.

NOUVEAU BOULANGER



Nouvelle adresse pour Mickaël Bonnefoy

Depuis la rentrée près de la gare un nouveau boulanger a pris la succession d'Alain Troncy, c'est Mickaël Bonnefoy. Le jeune artisan il y a quelques années avait fait son apprentissage au Coteau. Aujourd'hui il est de retour après avoir ouvert et conservé une première boulangerie à Riorges, avenue Charles-de-Gaulle.

CONTACT
125 avenue de la Libération
Ouvert du lundi au samedi

FNACA • PERMANENCE



Malgré la crise sanitaire qui perdure, le Comité FNACA du Coteau poursuit ses activités. La fin d'année approchant, le retrait des cartes et des calendriers est en cours. Une permanence aura lieu le samedi 14 novembre au local 12 avenue de la République entre 10 et 12 heures. En raison de la pandémie seules deux personnes en simultané sont autorisées. Par ailleurs le Comité participera le 11 novembre au cimetière, route de Perreux, à la commémoration du 102^e anniversaire de l'Armistice du 11 novembre 1918.

CIRCULATION • PLACE AUCEY



Désormais, la place Aucey comprise entre la rue Jules Massenet et la rue des Écoles est accessible par ses deux accès.

Les sens interdits ont été déposés, la signalétique « Stop » renforcée et des bandes d'arrêt au sol matérialisées. Plus simple, plus lisible !

EHPAD DU PARC UN ORDINATEUR POUR LES AÎNÉS

Grâce à l'action « Tous avec nos aînés » des Caisses locales du Crédit Agricole Loire-Haute-Loire, un ordinateur a été remis dernièrement à la Maison de retraite du Parc à l'animatrice Pascale Montabrun. Le matériel servira aux animations mais aussi à renforcer les liens des résidents avec leurs proches. De nouvelles mesures concernant les visites ont été mises en place suite au passage du département en zone d'alerte maximale fin septembre.



RESTAURATION SCOLAIRE • NOUVELLE ORGANISATION

Pour respecter le protocole sanitaire qui recommande d'éviter les croisements de groupes, les élèves demi-pensionnaires des écoles du Centre déjeunent dans la salle de l'Avant-Scène, à l'arrière de l'Espace des Marronniers.



Ils sont environ 80 à s'y rendre à pied, accompagnés par du personnel municipal. Les enfants de Charles-Gallet continuent eux de prendre leur repas sur place, c'est à dire au restaurant scolaire, où chaque jour ils sont en moyenne 70. Cette organisation offre l'avantage de supprimer les trajets en bus entre les écoles du Centre et le restaurant des Étines.

ENVIRONNEMENT • EFFAROUCHEMENT

La campagne d'effarouchement des étourneaux entamée cet été se poursuit sur plusieurs secteurs : Domaine Berger, parking avenue Parmentier et médiathèque, Parc Bécot, le Margalet-Les Étines, l'école du Centre, avenue de la Libération et rue Nouvelle. Les opérations sont menées généralement aux alentours de 20 heures à l'aide de fusées détonantes et par des émissions de cris du geai. « Cette action réclamée par les riverains est absolument nécessaire si nous voulons limiter l'impact des étourneaux », explique Thierry Collet, adjoint délégué à l'Environnement. L'arrêté municipal autorisant la campagne 2020 est en vigueur jusqu'au 31 décembre.



LE TRANSPORTEUR PIHEN CHOISIT LE BIOCARBURANT

Pihen l'entreprise de transport et logistique s'est installée il y a cinq ans dans la zone économique du Coteau. Aujourd'hui elle s'inscrit dans un haut niveau de performance environnementale en utilisant pour ses poids-lourds du biocarburant 100 % colza français.

Il y a deux ans, le transporteur routier s'interrogeait sur sa consommation de carburant et les gaz à effet de serre émis par ses véhicules. Face à l'hydrogène qui ne sera pas opérationnel avant dix ans et l'électricité dont l'autonomie reste limitée, il se tourne vers une plante : le colza. « C'est tout bénéfique car la tendance c'est toujours de dire un camion c'est pollueur. Ça va l'être beaucoup moins maintenant », sourit Pascal Pihen le président du groupe.

Afin de mesurer la réduction de son empreinte carbone, l'entreprise est inscrite dans un programme piloté par l'ADEME(*). Sur les 100 camions de la flotte Pihen, 40 sont éligibles et circulent déjà au colza. Dans un an

son dirigeant espère décrocher le label "Transport-éco-responsable". « Nous serons parmi les premiers du Roannais ainsi reconnus », confiait-il en octobre aux élus de l'Agglomération.

Pour participer à cette transition énergétique qui lui permet de réduire de 60 % ses émissions polluantes, l'entreprise s'est tournée vers la coopérative Avril. Elle produit des marques célèbres comme les huiles Puget et Lesieur dans l'alimentaire et plus discrètement Oléo 100, une énergie parfaitement comestible, issue à 100 % de graines de colza français. François de Baillenx est responsable commercial chez Avril. Il souligne : « Il y a en France 50 000 agriculteurs qui produisent du colza, une culture



nécessaire pour enrichir les sols tous les 5 ans ».

Avec un prix du litre équivalent au gazole, le coût mais aussi la consommation ne bougent pas. Pour tous les acteurs de la filière c'est une équation gagnant-gagnant. Mais Pascal Pihen voit plus loin. Dans un environnement politique qui évolue, il n'exclut pas des discussions avec Bercy pour obtenir le passage de ses véhicules en Crit'Air 1 et leur ouvrir ainsi la porte des villes.

* Agence de l'Environnement et de la Maîtrise de l'Energie

INFO +

L'entreprise familiale Pihen a été créée en 1955. C'est aujourd'hui 120 collaborateurs, 100 moteurs, 180 remorques, un chiffre d'affaires de 20 millions d'euros, 2 sites à Compiègne dont 33 000 m² de stockage et depuis 2015 un site au Coteau avec 30 collaborateurs et 6 000 m² d'entrepôts logistiques.



CUVE. Yves Nicolin président de Roannais Agglomération et Sandra Creuzet, vice-présidente et maire du Coteau ont visité le site Pihen

RESTRUCTURATION À ÉTIENNE-LEGRAND



Un bâtiment modulaire en extérieur pour la continuité pédagogique

Les travaux de restructuration du lycée professionnel se poursuivent et malgré le confinement de printemps le calendrier a peu souffert.

La mise en accessibilité de l'internat est terminée. Les classes provisoires sur le parking adjacent sont entrées en service le 1^{er} septembre pour permettre la rénovation de l'externat et le regroupement des filières sanitaire et sociale et bioservices. Après la phase de désamiantage et les démolitions, le bâtiment de 7 logements est en cours de réhabilitation. Après l'incidence Covid-19, les travaux ont été recalés et seront achevés à l'automne 2021. Le parking occupé par les bâtiments modulaires sera rendu à l'état neuf.

Ces travaux d'un montant de 7,3 millions d'euros financés par la Région Auvergne-Rhône-Alpes constituent la dernière tranche d'une restructuration globale en plusieurs tranches débutée en 2003.

UN LYCÉE DE LA DEUXIÈME CHANCE

La Région propose au Coteau un outil qui permet d'aller plus loin en matière d'enseignement, avec des projets personnalisés d'orientation qui commencent en troisième. À la rentrée 2021 la proviseure Lydie Grandclement, envisage d'ouvrir au Coteau un lycée de la 2^e chance.

« LA DÉMOCRATIE ET SON EXERCICE »

Le 9 octobre dernier, Sandra Creuzet, maire du Coteau, vice-présidente communautaire et conseillère régionale était invitée à rencontrer des élèves de terminale du lycée Jean-Puy dans le cours de philosophie de Jacqueline Grimaud.

Ce temps d'échange fut l'occasion d'aborder le parcours scolaire d'une élue, son rôle dans la vie démocratique et républicaine, ainsi que la notion d'engagement et d'action politique.



Rencontre entre le maire et des lycéens de Jean-Puy à Roanne

UN VILLAGE PROVENÇAL XXL



Afin d'accompagner les manifestations et les festivités de Noël, la municipalité ouvrira en décembre les portes de l'Orangerie au village provençal d'un costellois passionné par le sujet depuis l'enfance.

Dans la vie Pierre-Olivier David a plusieurs passions : son activité au lycée de Ressins qui lui permet d'être au contact des chevaux et cet enthousiasme qui renaît chaque année à l'approche des fêtes. Il fait partie des adeptes de la crèche de Noël, dans la tradition provençale, celle qui montre la vie d'un village et de ses habitants au XVIII^e siècle.

Au fil des ans Pierre-Olivier s'est constitué une solide collection de personnages, des rois mages au porteur d'eau et d'animaux, du mouton au cheval bien-sûr. Ensuite, il faut organiser la scénographie et accorder un soin particulier à la lumière, à l'ambiance et aux décors. Il faut

donc être un peu bricoleur et technicien pour imaginer une rivière et son moulin à eau, aller chiner là où il faut pour trouver une belle végétation.

Il y a quelques années Pierre-Olivier avait eu l'occasion d'exposer son village à la maison de retraite *La Providence*. L'an dernier, ses voisins et ses amis étaient venus chez lui pour admirer son œuvre. En décembre ce sera dans la salle de l'Orangerie : « C'est plus grand », sourit-il sans autre ambition que de partager avec les visiteurs un moment de bonheur.

A VOIR

Samedi 12 décembre à l'Orangerie du Parc Bécot – Entrée libre



La passion provençale de Pierre-Olivier David

COMMUNIQUEZ DANS LES ÉCHOS DU COTEAU



PREMIER MENSUEL d'information costellois

DISTRIBUTION dans toutes les boîtes aux lettres du Coteau

INSERTION PUBLICITAIRE à partir de 65 €

Commerçants, artisans, indépendants, chefs d'entreprise **VOUS SOUHAITEZ COMMUNIQUER ET VOUS FAIRE CONNAÎTRE AUPRÈS DE LA POPULATION COSTELLOISE,** choisissez comme support *Les échos du Coteau* le premier magazine d'information édité par la Ville.



Philippe Cramoisian et Sandra Creuzet



L'Olympique football a fait imprimer un masque à ses couleurs.

COUP DE POUCE COVID AUX ASSOCIATIONS

Pour faire face à plusieurs mois d'activités perturbées en raison de la crise sanitaire, le Conseil municipal a voté une aide exceptionnelle en faveur des associations qui en ont fait la demande.

NOUVEAUX MATÉRIELS POUR L'HOPITAL

L'association costelloise *Espoir Santé Harmonie* qui œuvre aux côtés des établissements de santé du Roannais recevant des personnes atteintes d'un cancer, a remis en septembre à l'hôpital de Roanne, au service oncologie, 12 pompes de chimiothérapie. Valeur : 17 000 €.



En plein confinement, la nouvelle équipe majoritaire avait pris l'engagement de réaffecter dans un fonds de soutien Covid-19, les 50 000 euros prévus sous l'ancienne mandature pour la maison de santé de *Commelle-Vernay* et les 18 000 euros destinés aux Vitrines de Roanne dont la convention s'est arrêtée. Une partie a été octroyée aux commerçants et artisans (53 000 euros) et l'autre au tissu associatif (15 000 euros).

Un dossier de demande d'aide a été adressé à l'ensemble des associations costelloises afin qu'elles déclarent leurs pertes. Au final 16 ont répondu. Après étude elles ont été indemnisées au prorata de leur nombre d'adhérents et des recettes prévues et non perçues (annulations de manifestations sportives,

d'expositions, etc.). Les montants attribués varient de 300 à 1 500 € pour un montant global de 12 000 €. Ils comprenaient deux seuils intermédiaires de 500 et 1 200 €.

« Comme la crise n'est pas terminée, c'est volontairement que nous n'avons pas consommé toute l'enveloppe. Des associations peuvent avoir de nouveaux besoins », explique Philippe Cramoisian, adjoint au maire qui a géré le dossier pour l'ensemble des associations qu'elles soient sportives, culturelles, scolaires ou à caractère social. « Nous sommes conscients que cette aide ne couvre pas l'intégralité des manques à gagner, ce n'est pas non plus une subvention de fonctionnement, c'est un coup de pouce très apprécié », ajoute Sandra Creuzet, maire du Coteau.

ARTISTES COSTELLOIS

Le salon des Artistes Costellois prévu en octobre, ayant été reporté, le recueil de dessins inspirés du confinement de printemps est en vente au Coteau, au kiosque de presse Althi, 132 avenue de la Libération au Coteau.



**LE COTEAU, EN ACTION
TOUS ENSEMBLE**

GROUPE DE LA MAJORITÉ 24 ÉLUS

Quel avenir pour Diva ?

Comme je m'y suis engagée, j'ai reçu en mairie le président de Market Maker, repreneur de Diva Salon. Autour de la table nous avons des représentants du personnel, des représentants de Roannais Agglomération, de la députée Nathalie Sarles et par mon entremise, de la Région.

Gabriel Dahan, le nouveau dirigeant de Diva, vend à travers Market Maker environ 80 000 canapés par an et depuis une quinzaine d'années ce chiffre est en progression. Ses clients sont des enseignants de magasins qui vendent principalement en ligne. Cette production, le responsable veut aujourd'hui la relocaliser au Coteau.

Diva avant la reprise c'était 122 emplois, dont 108 sur le site costellois. Avec 18 départs volontaires la base s'établit maintenant à 90, plus très loin donc de l'offre de reprise de 63 postes qui sera sans doute plus proche de 70. Le discours se veut optimiste, d'autant que Diva veut adapter son marketing et pour cela recruter dans les métiers de l'internet et former localement.

Mais pour se développer, l'entreprise doit moderniser son outil de travail : la production, l'informatique et l'entrepôt plus du tout adapté aux besoins actuels. 20 000 m² sont nécessaires. C'est pour cela qu'aujourd'hui avec Roannais Agglomération et la Région nous travaillons pour accompagner l'avenir de Diva sur la question du foncier et sur celle de la formation des métiers du numérique.

Sandra Creuzet
lecoteaueinaction@gmail.com

**UNIS POUR LES
COSTELLOIS 2020**

3 ÉLUS

Nous souhaitons rendre hommage à Monsieur Pierre Troisgros, résident costellois, qui nous a quittés le 23 septembre. Ce chef triplement étoilé, monument de la gastronomie, a été et demeurera la fierté de notre territoire, ayant su faire de la cuisine un art et du Roannais son écrin.

Le tribunal de commerce de Paris a acté début octobre l'offre du groupe Market Maker pour Diva Salon. La reprise du fabricant de canapés au savoir-faire de plus de 50 ans, installé aux Étines, est un soulagement mais également une déception. Seule la moitié des 127 emplois sera maintenue. Cette casse sociale dans un contexte économique en crise n'est pas un bon signal et la Région, compétente sur ces questions, s'est montrée trop passive. Toutefois la « fabrication française » va perdurer sur notre commune, évitant ainsi les effets néfastes des délocalisations. Cet exemple montre qu'il est urgent de changer de modèle pour une économie plus vertueuse et pérenne, dans le respect des travailleurs.

Lors des questions diverses du Conseil municipal du 17 septembre, Madame la Maire a refusé au groupe UPLC de prendre la parole et a demandé de couper les micros... après sa tirade de plus de 29 minutes ! Nous souhaitons pourtant apporter des précisions quant à la situation d'enfants sans-abris scolarisés à l'école Charles Gallet. Cette méthode non démocratique nous a choqués.

J-L. Desbenoit, F. Fréchet,
D-M. Vailhé

Nous contacter :
www.facebook.com/unispourlescostonois / dmvailhe@mairie-lecoteau.fr

**LE COTEAU NOUS
L'AIMONS, AGISSONS !**

2 ÉLUS

Vous venez de recevoir le 3^e exemplaire de la revue municipale. Nous nous interrogeons encore sur la pertinence d'une édition mensuelle en regard du coût de cette parution (impression, parution, distribution...) et le salaire du chargé de communication embauché par Mme. le Maire qui demeurent top secret.

Le contenu de cette publication est destiné avant tout à valoriser l'image de Mme Le Maire, qui multiplie les séances photos dans des entreprises déjà médiatisées.

Le Coteau continue à souffrir de l'absence d'un projet pour sortir de sa léthargie et pour préparer la ville à l'avenir.

Les articles publiés sont déjà parus dans la presse locale et on pourrait s'amuser de cette présentation hyper médiatisée de quelques mesurette : si vous ne savez pas que 3 moutons broutent l'herbe du Coteau depuis cet été c'est que vous étiez sur une autre planète.

Pendant ce temps, les problèmes du Coteau ne trouvent pas même l'ébauche d'une solution, le cadre de vie des habitants se dégrade, la ville se paupérise, la pollution engendrée par la circulation augmente, et Le Coteau perd chaque jour un peu plus d'attractivité.

Pourtant, les autres villes de l'agglomération se modernisent, que se passe-t-il ?

Le Coteau est parait-il « dans l'action », à vous d'en juger !

Notre DROIT D'EXPRESSION dans ce bulletin est limité à 1500 caractères espaces compris. C'est pour cette raison que notre article dans le bulletin de septembre a été censuré sans que nous en soyons informés.

Ecrivez-nous.
B.Gabert F.Raffin
bgabert@mairie-lecoteau.fr

NAISSANCES



Louise Mollon, le 28 août
Juliette Vericel, le 5 septembre
Olivia Bonnardel, le 8 septembre
Selyan Ahamed Mari, le 11 septembre

ILS SE SONT DIT "OUI"



Thibault Nayrolles, technicien d'études et Éléonore Chaboud, infirmière, le 15 août



Damien Becouze, chargé de clientèle et Laura Goninet, éducatrice de jeunes enfants, le 29 août

DÉCÈS

Janine Alliot vve Duc, 92 ans,
Monique Bessat vve Vachot, 91 ans
Giuseppe Cannillo, 85 ans
Léon Carboni, 86 ans
André Cordier, 80 ans
Daniel Félix, 68 ans
Jonathan Garson, 33 ans
Monique Genet/Urbanak, 87 ans
Claude Labrosse, 69 ans
Jeannine Mamessier vve Lechere, 93 ans
Henri Meunier, 85 ans
Pierre Troisgros, 92 ans
Pierre Tuloup, 55 ans
André Vénard, 85 ans



Raymond Villeret, magasinier cariste et Nadine Fabre, aide-soignante, le 10 octobre

Domenico Bradascio, ingénieur superviseur et Claire Jacquemin, professeur des écoles, le 10 octobre

Salim Belkacem, éducateur et Lucie Grisiglione, télé-conseillère, le 17 octobre

MANNES PERPÉTUE LA TRADITION ALLEMANDE

Juste avant l'été, *Mannes Group*, spécialisé depuis 40 ans dans l'entretien des voitures allemandes a ouvert son dixième garage en France. Il se situe à l'entrée de la zone industrielle du Coteau.

À l'origine, le cœur de métier de Mannes, c'était la distribution de pièces détachées. Aujourd'hui, c'est principalement l'entretien et la réparation. Jérôme Mercier, Roannais de 42 ans, formé au lycée Carnot et diplômé de chez Mercedes a effectué une grande partie de sa carrière au sein de Mannes. Le patriarche du groupe (*) ne tarit pas d'éloges à son égard : « Jérôme c'est chez nous le meilleur technicien », expliquait-il récemment lors de son passage au Coteau. Dans cette aventure, Jérôme a aussi entraîné José Afonso au parcours tout aussi brillant chez Audi-Volkswagen.

Au prix de travaux importants les deux associés ont entièrement transformé l'ancien bâtiment des transports Fernandez. Les bureaux offrent une large ouverture sur l'atelier. « Nous ne sommes pas une concession, nous sommes indépendants. Nous intervenons sur l'après-vente, de la révision jusqu'à la grosse mécanique », détaillent-ils. Les outils qu'ils utilisent sont les mêmes que ceux des constructeurs. « On peut reprogrammer un boîtier et enregistrer une révision sur le portail de la marque », poursuivent-ils.

José et Jérôme voient ainsi défiler de beaux modèles allant de la BMW de Monsieur Tout-le-Monde au coupé Bentley équipé d'un moteur germanique. Mais derrière la mécanique les deux hommes affichent une philosophie à toute épreuve : « Être simple, savoir écouter, répondre et conseiller ».

(*) L'histoire de Mannes

Vous ne verrez presque jamais en photo, le fondateur Jacques Mannes. L'homme préfère l'ombre à la lumière, d'autant plus qu'il a transmis les clefs du groupe à ses deux fils. « Il y a 40 ans je suis arrivé de Belgique et j'ai commencé dans une cave en montant des moteurs pour les taxis et les étrangers. C'était la Mercedes du pauvre. Une pompe à eau qui valait 50 francs était proposée par le constructeur 220 francs. Je me suis dit si je la vends 100 francs je pourrais gagner ma vie. Voilà comment j'ai commencé.»

INFO +

MJ Mannes
18 bd Charles de Gaulle
42120 LE COTEAU



Jérôme Mercier et José Afonso