ASSOCIATION

Les Bretons de Reims ont un nouveau site internet

Lors de son assemblée générale, la Kevrenn Ker Ar Roue, l'association des Bretons du Pays Rémois, a lancé son nouveau site internet qui remplace désormais son blog.
Véritable vitrine de l'association, il y présente toutes ses activités : la danse et le bagad (cornemuses et bombardes) qui se déroulent à Reims ainsi que la broderie et le groupe de musique traditionnelle qui ont lieu à Tinqueux.
Le visiteur y trouvera également les différents types de prestations assurées par l'association pour des festivités privées (associations, collectivités,entreprises).

▶ www.kevrennkerarroue.fr

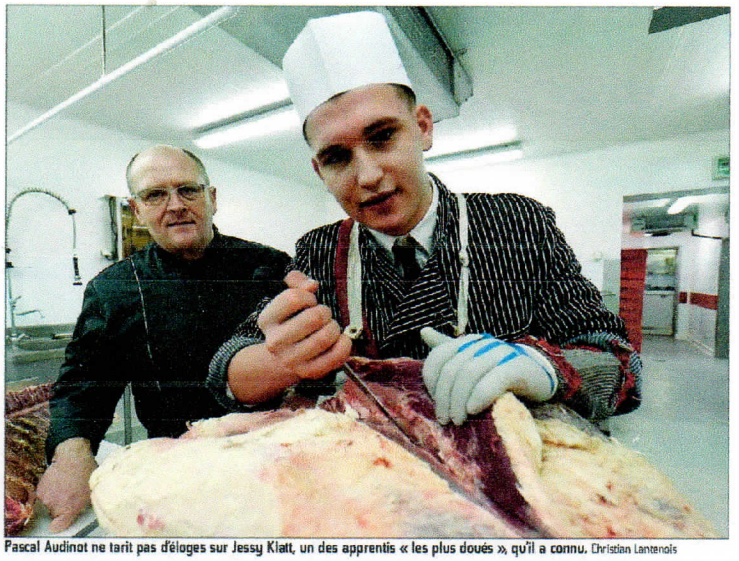
CONSEIL MUNICIPAL

Excellence côté mécénat

« L'année 2015 a été celle du record : Nous avons réussi à collecter 1,3M €, c'est trois fois plus qu'en 2014 et ce, grâce à la générosité d'entreprises comme de particuliers, ce qui montre à quel point les Rémois sont attachés à leur patrimoine », s'est exclamé le maire Arnaud Robinet, lors du conseil municipal de lundi. La Ville semble être un modèle en matière de mécénat en France. Elle sait actionner tous les leviers dans ce domaine – mécénat financier de particuliers comme d'entreprises, mécénat en nature ou de compétences d'entreprises – pour développer son attractivité. Une liste d'opérations bénéficiaires de mécénat en 2016 a été votée. On trouve ainsi la conservation, valorisation et restauration de l'église Saint-Maurice ou encore la conservation et restauration du Luchrone, ainsi que le projet de valorisation du patrimoine Unesco (et notamment sa mise en lumière).

L'église Saint-Maurice va être rénovée.

Mais aussi des manifestations estivales (Un été à Reims, Place aux Jeux, Reims Vital Été) ou thématiques, (la Semaine Bleue, les journées du Patrimoine, la Welcome Week, les Fêtes Johanniques, tournoi de dessins à la Maison Commune du Chemin Vert). Sans oublier, le jardin Coup de Pousse et les ateliers de la culture et du patrimoine.



Pascal Audinot ne tarit pas d'éloges sur Jessy Klatt, un des apprentis « les plus doués », qu'il a connu. Christian Lantenois

CONCOURS

Jessy Klatt vise le concours de meilleur apprenti de France

Ce rémois apprenti boucher à la Maison Audinot va participer à la finale régionale le 23 février. Avec l'envie de se qualifier pour le concours national.

Quand il s'agit d'évoquer les chances de Jessy Klatt au concours régional de meilleur apprenti boucher de France, qui de mieux que son maître d'apprentissage, Pascal Audinot, pour le décrire. Le boucher, charcutier, volailler et traiteur qui gère la Maison Audinot père et fils fondée en 1942, encense d'ailleurs son boucher en herbe. *« Dès les premières heures qu'il a passées chez nous, j'ai vu qu'il était bon. Il a clairement quelque chose. Notamment un très bon coup de couteau »*.

> « C'est vraiment le meilleur apprenti que j'ai connu. Il est fait pour ce métier et son parcours est tout tracé »
> Pascal Audinot

Pour le professionnel, aucun doute, *« Jessy a toutes ses chances à Épinal. Ses professeurs du CFA interpro de Châlons-en-Champagne disent de lui qu'il est le meilleur de son école. Il est fait pour ça. Son parcours est tout tracé. C'est vraiment le meilleur apprenti que j'ai connu »*. Un apprenti qui a commencé par un stage découverte qui s'est ensuite transformé en contrat d'apprentissage de deux ans. *« Les études, ce n'était pas trop pour moi. J'ai pu faire des stages au collège. J'ai d'abord commencé à la Maison Audinot avant de faire un stage d'ébéniste. Mais la boucherie me plaisait davantage »*, se souvient Jessy, qui aura 18 ans en avril.

Pour qu'il ait toute ses chances au concours, Pascal Audinot lui a offert la possibilité de se former pendant trois jours à Paris, du 17 au 19 février, lui permettant ainsi d'accumuler de l'expérience et de la confiance. *« C'est très sympa pour moi. Je vais pouvoir apprendre des nouvelles choses. Ces marques de confiances me font plaisir et m'encouragent »*. Il compte donc bien donner raison à ses formateurs et c'est avec l'esprit conquérant qu'il attend le début de l'épreuve. *« J'ai une carte à jouer. J'y crois vraiment et j'y vais clairement pour gagner »*.

Sportif – il pratique le football – il a également un autre objectif dans cette année bien chargée pour lui : *« Je dois passer mon CAP et puis je compte faire un CAP de charcuterie puis un bac professionnel de boucher »*.

Pascal Audinot voit grand pour lui et le pousse même à quitter la cité des sacres. *« Il doit aller vers d'autres horizons. L'idéal serait qu'il exerce à Paris ou Lyon ou dans n'importe quelle grande ville. Reims est trop petite »*.

Un avenir qui, s'il se réalise, serait évidemment *« une grande fierté »*, pour l'entreprise familiale. *« Je choisi un apprenti en boucherie, un autre en charcuterie et je fais tout pour qu'ils obtiennent le CAP au bout. Alors le voir assidu, ponctuel et à l'écoute, cela ne peut qu'être satisfaisant pour nous »*.

JEAN-MARIE CORNUAILLE

Douze candidats en lice

Le concours régional du meilleur apprenti de France se déroulera le 23 février à Épinal. Il opposera 12 apprentis de la Grande région durant quatre heures d'épreuve, entre 8h et 12h. Il faudra désosser une pièce de viande, réaliser la séparation et le parage de cette dernière, son ficelage pour enfin la présenter et la décorer. Chaque étape ayant un coefficient plus ou moins important. *« Le plus dur sera de bien désosser et de parfaitement réaliser le parage, qui consiste à retirer les parties non-comestibles de la viande »*, indique Pascal Audinot. Deux candidats seront sélectionnés pour la finale nationale qui aura lieu à Eschau, dans le Bas-Rhin, les 10 et 11 avril.