Orléans Mairie

LA MAIRIE VOUS INFORME

ORLÉANSmag

244



COMMERCES

LES MEILLEURES ADRESSES SONT ICI !

CHÉCY

ESPACE GEORGE SAND

SAISON 26.27



JEUDI 17 DÉCEMBRE • 20H30

MOZES ROSENBERG TRIO

JAZZ MANOUCHE

TOUT PUBLIC

BILLETTERIE

CHEZ GEORGE

CHÉCY

Projet artistique et culturel de territoire (P.A.C.T.) financé par la Région Centre Val de Loire

RÉGION CENTRE VAL DE LOIRE

PACT PROJET ARTISTIQUE ET CULTUREL DE TERRITOIRE

EN SCÈDE!

Centre-Val de Loire

CULTURES DU CŒUR

ÉDITO

SERGE GROUARD
MAIRE D'ORLÉANS



Soutenir nos commerçants, c'est soutenir Orléans

Les manifestations et les troubles qui ont marqué cet automne ont lourdement pesé sur l'activité commerciale de notre centre-ville. Pendant plusieurs semaines, les inquiétudes liées aux risques de débordements, ajoutées aux difficultés de circulation, ont durement pénalisé nos commerçants, avec des conséquences parfois dramatiques sur leur chiffre d'affaires.

Face à ces difficultés, la mairie d'Orléans a décidé d'agir concrètement, en mettant en place **un plan exceptionnel de soutien au commerce local**.

Plusieurs mesures, votées lors du dernier conseil municipal, ont pour but de vous inviter à retrouver le chemin de nos commerces de proximité car sans dynamisme commercial, il n'y a pas de centre-ville vivant et attractif. Ainsi, du 1er décembre 2026 au 31 janvier 2027, une heure de stationnement sera offerte dans les parkings des Chats-Ferrés et de l'Hôtel-de-Ville. Nous mobiliserons également 20 000 euros pour offrir, par l'intermédiaire des commerçants du centre-ville, des titres de transport sur le réseau TAO. L'objectif est simple : **faciliter l'accès au cœur de ville et encourager les déplacements vers nos commerces**. À l'approche des fêtes de fin d'année, nous accompagnerons l'achat des lots de la tombola de Noël. Enfin, parce que notre soutien doit s'inscrire dans la durée, nous avons décidé de geler, pour l'année 2027, les tarifs des redevances d'occupation du domaine public liées aux terrasses, en renonçant à l'augmentation de 2% initialement prévue.

Mais, au-delà de ces dispositions, je veux réaffirmer une conviction que je sais partagée par tous : nos commerces et nos restaurants participent à l'identité de notre ville, à son dynamisme et à son rayonnement.

À quelques semaines des fêtes de Noël, j'invite donc chacune et chacun à privilégier nos commerçants, nos artisans, nos restaurateurs. **Chaque achat réalisé dans un commerce orléanais est un geste concret pour soutenir notre économie locale**, préserver des emplois et faire vivre notre beau centre-ville.

Comme chaque année, notre ville va se parer de ses plus belles couleurs de Noël, pour faire entrer dans nos rues et sur nos places un peu de cette magie si particulière qui accompagne les fêtes de fin d'année. Dans une période où les inquiétudes et les difficultés du quotidien pèsent sur beaucoup d'entre nous, **nous avons plus que jamais besoin de douceur, de chaleur humaine et de moments de joie partagés**.

Je vous souhaite à toutes et tous un très joyeux Noël.

> Pour contacter la rédaction : 02 38 79 22 22
- DIRECTEUR DE PUBLICATION : S. GROUARD
- DIRECTRICE INFORMATION-COMMUNICATION ET RÉDACTRICE EN CHEF : A. DI TOMMASO
- RÉDACTION/SECRÉTARIAT DE RÉDACTION : É. CUCHET, N. SUBIAZ, M. PRÉVOST, L. BOUQUEROT ET M. QASSYM
- PHOTOGRAPHIE : J. GRELET ET J. PUYO
- CRÉATION GRAPHIQUE ET MAQUETTE : L. SCIPION
- RÉGIE PUBLICITAIRE : OUEST EXPANSION
- DISTRIBUTION : BOÎTAUXLETTRES
- IMPRESSION : MAURY IMPRIMEUR - TIRAGE 62 000 EXEMPLAIRES
DÉPÔT LÉGAL À PARUTION

LE TRI FACILE
PROSPECTUS
BAC DE TRI

L'Orléans.mag n°245 (février 2027) sera disponible à partir du 28 janvier.

Suivez la Ville d'Orléans sur Facebook, X, Instagram et sur son site : orleans.fr

Orléans.mag est disponible en version audio auprès de la Bibliothèque sonore, sur inscription au 02 38 53 17 46 ou à 45L@advbs.fr

OUEST EXPANSION

La société Ouest Expansion est notre régisseur publicitaire. Si vous êtes annonceur, contactez **Aurélien Ars au 07 78 82 23 20.**

L'ŒIL DU PHOTO GRAPHE



© JEAN PUYO



Quand les enfants deviennent jardiniers…
Le 20 novembre dernier, 190 élèves des écoles primaires (Maxime-Perrard, Le Renard et la Rose, Saint-Marceau, La Cigogne) ont planté trois arbres - érable commun, érable rouge, chêne vert - dans le parc du Moins-Roux.
Ce rendez-vous, initié par le comité de quartier Orléans - Saint-Marceau avec la ville d'Orléans depuis plus de vingt-cinq ans, s'inscrit dans une démarche de sensibilisation des jeunes générations à l'environnement et à la protection de la nature.

SOMMAIRE

244 DÉCEMBRE 2026 JANVIER 2027

actu

6 > À LA UNE :
Santé : Orléans franchit une nouvelle étape historique

8 > PÊLE-MÊLE

12 > COMMERCES
Les commerçants orléanais en quête de soutien

16 > CITOYENNETÉ
Nouvelle formule pour le Conseil municipal des jeunes

18 > ACTU MÉTRO
Polluez ? Vous êtes filmés !

20 > LÈCHE-VITRINES

on sort !

en central,
tout le programme d'Orléans

Pampilles et papilles

22 > Des rues aux places, Orléans scintille !
24 > Découverte : quand la cantine devient restaurant étoilé
26 > Portrait chinois de Marie Gricourt : une cuisine au beurre et au cœur
28 > MOBE : la saveur des sciences
30 > Jumelage : les fêtes ont le goût du voyage
32 > Le goût de lire

le mag

36 > SANTÉ
40e Téléthon : avec Orléans, une longue histoire

38 > TRIBUNES LIBRES

Photo de couverture : Jérôme Grelet

SANTÉ

ORLÉANS FRANCHIT UNE NOUVELLE ÉTAPE HISTORIQUE



© UNIVERSITÉ D'ORLÉANS

Formation **AVEC L'INAUGURATION DE L'UFR SANTÉ DE L'UNIVERSITÉ D'ORLÉANS, NOTRE TERRITOIRE FRANCHIT UNE NOUVELLE ÉTAPE DÉCISIVE DANS LA LUTTE CONTRE LA DÉSERTIFICATION MÉDICALE. CET ÉVÉNEMENT VIENT COURONNER PLUS DE VINGT ANNÉES DE MOBILISATION POUR FAIRE D'ORLÉANS UN GRAND PÔLE HOSPITALIER, UNIVERSITAIRE ET DE RECHERCHE. RETOUR SUR UN COMBAT DE LONGUE HALEINE QUI PORTE AUJOURD'HUI SES FRUITS.**

Il aura fallu plus de vingt ans de volonté politique et de mobilisation collective. Vingt ans pour inverser une situation qui semblait, sinon désespérée, du moins extrêmement préoccupante. Avec l'inauguration de l'UFR santé de l'université d'Orléans, le 9 novembre dernier, en présence de Stéphanie Rist, ministre de la Santé, de Philippe Baptiste, ministre de l'Enseignement supérieur, de la Recherche et de l'Espace, de Serge Grouard, maire d'Orléans et président d'Orléans Métropole, de François Bonneau, président de la Région Centre-Val de Loire, et d'Éric Blond, président de l'université, c'est une nouvelle page de l'histoire de la santé sur notre territoire qui s'écrit. *« Cette inauguration est bien plus qu'un événement universitaire : elle symbolise l'aboutissement d'un combat engagé il y a plus de deux décennies pour sortir Orléans du désert médical »*, explique Serge Grouard, maire d'Orléans.

Au début des années 2000, le constat est plus qu'alarmant. L'ancien hôpital Porte-Madeleine est vieillissant, vétuste, les difficultés d'accès aux soins s'aggravent et la pénurie de médecins commence à sévir sur notre territoire. Orléans accuse un retard considérable, avec une densité de médecins généralistes très inférieure à la moyenne nationale.

Bien que la santé hospitalière ne relève pas des compétences municipales, la mairie d'Orléans décide de prendre ce défi à bras-le-corps. Une première bataille majeure est engagée : celle de la construction d'un nouvel hôpital, moderne, capable de répondre aux besoins d'une population croissante et d'offrir aux professionnels de santé des conditions d'exercice à la hauteur de leurs missions.

Construit entre 2009 et 2015, puis officiellement inauguré en janvier 2017, le Nouvel Hôpital d'Orléans (NHO) constitue une première victoire. Mais un bâtiment, aussi performant soit-il, ne suffit pas. Encore faut-il attirer des médecins, les former et leur donner envie de s'installer durablement sur le territoire.

> **« Cette inauguration est bien plus qu'un événement universitaire : elle symbolise l'aboutissement d'un combat engagé il y a plus de deux décennies pour sortir Orléans du désert médical »**
>
> **Serge Grouard, maire d'Orléans**



© JEAN PUYO

La naissance d'un véritable pôle universitaire de santé

C'est tout le sens de la deuxième grande bataille : obtenir la transformation du centre hospitalier régional (CHRO) en centre hospitalier universitaire (CHU), condition indispensable pour développer une formation médicale complète à Orléans. Longtemps considéré comme inaccessible, cet objectif devient réalité grâce à une mobilisation sans relâche et au soutien décisif de Jean Castex, alors Premier ministre, qui mesure pleinement les enjeux de cette transformation pour un territoire confronté à la désertification médicale.



© JEAN PUYO

En février 2022, la décision de transformer le CHR d'Orléans en centre hospitalier universitaire a été annoncée par Jean Castex, alors chef du gouvernement. Bien que n'étant plus Premier ministre, ce dernier était présent, en octobre 2024, pour célébrer le 1er anniversaire du CHU.

La création de l'UFR santé, officiellement validée le 10 juillet 2026 par le conseil d'administration de l'université d'Orléans, vient aujourd'hui consolider cette ambition. En quelques années, Orléans est passée d'un département de formation médicale à une véritable faculté de santé, appelée à former les professionnels de demain.

L'UFR rassemble déjà plus de 1 000 étudiants, 74 enseignants et enseignants-chercheurs, 26 personnels administratifs et 6 unités de recherche. Elle regroupe les formations de médecine, de kinésithérapie et de psychomotricité, en lien étroit avec le CHU d'Orléans, principal terrain de formation clinique des étudiants.

Et cette montée en puissance va se poursuivre. Dès 2027, de nouvelles filières doivent progressivement ouvrir en pédicurie-podologie, orthophonie et maïeutique. En septembre 2028, l'ouverture prévue du troisième cycle des études en médecine générale permettra de franchir une nouvelle étape essentielle : former à Orléans des médecins tout au long de leur cursus.

Une victoire pour les habitants

Et puis, en parallèle, l'action menée, avec beaucoup de détermination, pour favoriser l'installation de nouveaux médecins libéraux a également porté ses fruits. « *Depuis 2020, 41 nouveaux médecins sont venus renforcer l'offre de soins à Orléans. Le territoire, qui ne comptait qu'environ 100 médecins généralistes, pour 150 en moyenne nationale, à population comparable, commence à combler son retard* », se réjouit Serge Grouard.

Le chemin reste long, mais la dynamique est désormais engagée. Avec le CHU, l'UFR santé et le développement de la recherche, Orléans dispose enfin des trois piliers indispensables à son avenir sanitaire : soigner, former et chercher.

L'enjeu est majeur : il ne s'agit pas seulement de faire rayonner une université ou un hôpital, mais de permettre à chaque habitant de trouver un médecin, de se soigner dans de bonnes conditions et de bénéficier d'une médecine de qualité, au plus près de chez lui. ■

> Inauguration

THÉÂTRE GÉRARD-PHILIPE: RETROUVAILLES AVEC LE PUBLIC



Après plusieurs mois de travaux, le Théâtre Gérard-Philipe, au cœur du quartier de La Source, rouvre ses portes au public.
Véritable lieu de rencontres, de découvertes artistiques et de soutien à la création, la salle de spectacle écrit depuis près de quarante ans de belles pages de la vie culturelle orléanaise. Fermé au public depuis juin 2025, le théâtre a bénéficié d'un important programme de rénovation, mené sur quatorze mois. Celui-ci a porté sur la consolidation de la structure du bâtiment, l'amélioration de ses performances énergétiques et la modernisation de ses équipements. Des interventions essentielles pour préserver durablement le lieu et améliorer le confort du public comme des artistes.
Après cette parenthèse, place aux retrouvailles ! Le Théâtre Gérard-Philipe fête son grand retour le week-end des 12 et 13 décembre. Petits et grands sont invités à découvrir ou redécouvrir cette salle emblématique à travers une programmation placée sous le signe de la convivialité et du spectacle vivant. Le samedi 12 décembre, les festivités proposées par des associations locales s'adresseront à tous. Au programme, à partir de 20h : grande soirée mêlant théâtre et musique emmenée par le Big Band du Conservatoire, 50 danseurs d'OP 45, les groupes Jeannine et Rock Fever. Le dimanche 13 décembre, cap sur le spectacle *Ça patine à Tokyo*, une comédie réunissant le patineur artistique Philippe Candeloro et le journaliste Nelson Monfort (voir guide *On sort !*).
➲ Billetterie "Ça patine à Tokyo" à l'Office de tourisme.

> Jeunesses musicales de France

UN ANNIVERSAIRE AUPRÈS DES ENFANTS

La délégation orléanaise des Jeunesses musicales de France fête cette année ses 50 ans. Depuis sa création, elle œuvre pour rendre la musique accessible à tous les enfants et les jeunes.
Dans ce cadre, le concert « Si Fou Mi » sera présenté le vendredi 4 décembre à l'Institut, lors de deux séances réservées aux scolaires, à 10h et 14h. Pendant cinquante minutes, les élèves de CE2, CM1 et CM2 de plusieurs établissements, notamment des écoles Maxime-Perrard, Olympia-Cormier, Sainte-Croix-Saint-Euverte et Saint-Charles, pourront découvrir les sonorités et les possibilités techniques de deux instruments : le basson et la flûte. Une initiation musicale préparée en classe grâce au livret pédagogique mis à disposition des enseignants.





> Jeanne d'Arc 2027

À TOI D'ENDOSSER L'ARMURE ?

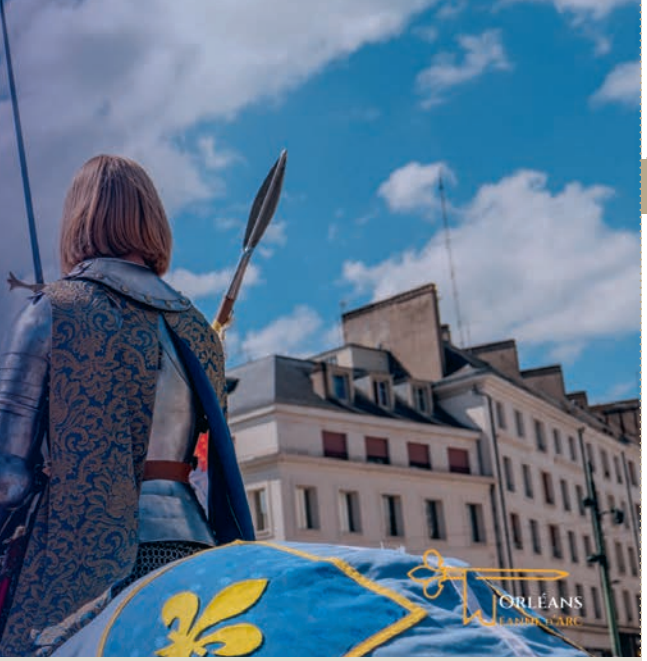
« Chaque année, des lycéennes se demandent si elles oseront. Nous voulons dire à chacune d'elles : "Pourquoi pas vous ?" » L'association Orléans Jeanne d'Arc et sa présidente Bénédicte Baranger ont lancé mercredi 18 novembre, à la Maison Jeanne d'Arc, l'appel à candidatures pour désigner la jeune fille qui figurera Jeanne d'Arc lors des fêtes de 2027. Les lycéennes d'Orléans ont jusqu'au 31 décembre 2026 pour envoyer leur dossier. Les entretiens auront lieu le samedi 30 janvier 2027, et Jeanne 2027 sera présentée à la presse le 8 février.
➲ Dossier de candidature sur orleansjeannedarc.fr

> Art & solidarité

POÉSIE UKRAINIENNE À L'HONNEUR



Dans le cadre d'un cycle de rencontres organisé en Centre-Val de Loire par la compagnie les Fous de bassan !, la poétesse ukrainienne Yuliya Musakovska sera accueillie à Orléans, en partenariat avec la Ville, le samedi 5 décembre, à 15h, à l'amphithéâtre Marcel-Reggui de la médiathèque. Figure importante de la poésie ukrainienne contemporaine, autrice de six recueils traduits en plus de trente langues, Yuliya Musakovska viendra faire découvrir ses textes, encore inédits en français. Cette rencontre sera l'occasion d'entendre sa poésie en langue originale et en français, et d'échanger autour de la littérature, de la traduction, de la langue et de la guerre en Ukraine.
➲ Samedi 5 décembre, à 15h, à la médiathèque d'Orléans (amphithéâtre Marcel-Reggui)
Entrée gratuite - Renseignements : 02 38 44 95 95



> Éducation artistique

TOUT UN CIRQUE...



À l'occasion de l'exposition « Circus », le Frac Centre-Val de Loire invite le public à découvrir *J'peux pas, j'ai Circus !*, une performance participative imaginée par le Collectif ÈS avec deux classes de 5e du collège Alice-et-Jean-Pelletier, dans le cadre du « Jumelage quartier de culture » avec les Blossières. Accompagnés par les chorégraphes Marie Viennot et Adriano Coletta, les élèves ont exploré l'univers du cirque à travers des ateliers de danse et de création menés au Frac, au collège et au CCNO. Le samedi 19 décembre, aux Turbulences du Frac, les collégiens prennent les commandes et transforment le lieu en un espace de danse, de rencontre et de fête, où chacun est invité à participer.

➲ Samedi 19 décembre à 16h (30 à 45 minutes) - Gratuit, sans réservation - Infos sur www.frac-centre.fr

> Télévision

LE TONNELIER À L'HONNEUR SUR M6

Le restaurant bistronomique orléanais Le Tonnelier s'est invité sur le petit écran dans *La Meilleure Cuisine régionale, c'est chez moi !*, l'émission de M6 mettant à l'honneur les restaurateurs du Centre-Val de Loire. Dirigé depuis près de 20 ans par le chef Bruno Sterne, l'établissement défend une cuisine traditionnelle aux accents bistronomiques. À cette occasion, ce passionné a eu l'opportunité de faire découvrir son savoir-faire aux côtés de Norbert Tarayre et Yoann Conte, figures emblématiques de l'émission.



PERMANENCES ET RENCONTRES AVEC VOS ÉLUS DE QUARTIER

CENTRE-VILLE
Mairie de proximité : 02 38 68 31 60
Delphine de Verneuil et Sophie Lahache
• Mercredi 2 décembre, de 18h à 19h distribution de branches de sapin, de 15h à 18h, place de la République) et mercredi 13 janvier, 17h30 à 18h30, sur rendez-vous, en mairie de proximité du centre-ville
• Vendredis 4 décembre et 15 janvier, 17h30 à 18h30, place du Martroi
Violaine Huez et Delphine de Verneuil
• Mercredi 9 décembre, 18h30 à 19h30, 108 rue de Bourgogne

EST
Mairie de proximité : 02 38 68 43 03
Florence Carré
• Vendredi 4 décembre, 10h à 12h, marché de l'Argonne (distribution de branches de sapin)
• Samedi 5 décembre, 10h à 12h, marché, quai du Roi (distribution de branches de sapin)
• Samedi 19 décembre, sur rendez-vous, 10h à 12h, mairie de proximité

LA SOURCE
Mairie de proximité : 02 38 68 44 00
Florent Montillot et Anne-Frédéric Amoa
Prise de rendez-vous auprès de la mairie de proximité
Amal Sayah
• Samedis 12 et 19 décembre (distribution de branches de sapin), 10h à 12h, place Albert-Camus
• Samedi 16 janvier, 9h à 12h, mairie de proximité (prise de rendez-vous possible auprès de la mairie de proximité)

NORD
Mairie de proximité : 02 38 43 94 44
Corine Parayre
• Mardi 8 décembre, 9h30 à 11h30 (distribution de branches de sapin), et mardi 12 janvier, 9h30 à 11h30, marché Blossières
• Mercredi 9 décembre, 9h30 à 11h30 (distribution de branches de sapin) et mercredi 20 janvier, 9h30 à 11h30, marché Gare
• Samedis 12 décembre et 16 janvier, 10h à 12h, sur rendez-vous, en mairie de proximité
• Mardi 15 décembre, rencontre en bas d'immeuble (Blossières), sur la place des Blossières, à 19h
• Mercredi 23 décembre, rencontre en bas d'immeuble (quartier Gare), 5, rue François-Rabelais, à 19h
• Jeudi 14 janvier, rencontre en bas d'immeuble (quartier Acacias), rue de Lutèce, à 19h
• Mercredi 27 janvier, rencontre en bas d'immeuble (quartier Murlins), 230, rue des Murlins, à 19h

OUEST
Mairie de proximité : 02 38 72 56 13
Nadia Labadie
• Jeudi 3 décembre, 16h30 à 18h30, marché Dunois (distribution de branches de sapin)
Nadia Labadie et Mathieu Legrand
• Dimanche 6 décembre, 10h à 12h, marché Madeleine (distribution de branches de sapin)

SAINT-MARCEAU
Mairie de proximité : 02 38 56 54 68
Virginie Marchand
• Jeudi 3 décembre, 10h à 11h30, marché Eugène-Turbat (+ distribution de branches de sapin)
• En janvier, sur rendez-vous, en mairie de proximité

PERMANENCES ANRU 2
Quatre rendez-vous sont prévus en décembre et janvier.
À L'ARGONNE : le mercredi 2 décembre, de 14h30 à 16h30, sur la place Mozart, et le mercredi 20 janvier, de 14h à 16h, sur le parvis de la mairie de proximité Est.
À LA SOURCE : le mercredi 9 décembre, de 14h à 16h, sur le parvis de la médiathèque Maurice-Genevoix, et le mercredi 27 janvier, de 14h à 16h, sur le parvis de la mairie de proximité de La Source. Accès libre.

> Citoyenneté

COMMENT VOTER À LA PRÉSIDENTIELLE 2027 ?



Pour voter, il faut être français, âgé d'au moins 18 ans la veille du scrutin et inscrit sur les listes électorales. En cas de déménagement, **pensez à vous inscrire dans votre nouvelle commune** en ligne ou en mairie (l'inscription est automatique pour les jeunes de 18 ans recensés et pour les personnes ayant obtenu la nationalité française après 2018).

Quel document présenter ? Une pièce d'identité originale avec photo (carte d'identité, passeport, permis de conduire…).

Absent le jour du vote ? Vous pouvez donner procuration à un autre électeur. La démarche s'effectue en ligne (avec une identité numérique France Identité vérifiée), au commissariat, à la gendarmerie ou au consulat. Anticipez pour laisser le temps à votre commune de l'enregistrer.

> Initiative

DU CHOCOLAT POUR LES PETITS PRINCES



Pour la 13e année consécutive, les Compagnons du goût, rassemblant 500 artisans bouchers-charcutiers-traiteurs indépendants, renouvellent leur engagement auprès de l'association Petits Princes. Jusqu'au 20 décembre, ils proposent en boutique un cube de perles de chocolat vendu 3 euros. L'intégralité des recettes sera reversée à l'association Petits Princes afin d'aider à réaliser les rêves d'enfants malades. Un petit cadeau pour réaliser de grands rêves…

À Orléans, rendez-vous chez Thibaut Grillon
18, rue du Faubourg-Bannier - https://compagnonsdugout.fr/

> Solidarité

CHARTE HIVERNALE



Deux fois par an, la mairie d'Orléans publie la « Charte de la solidarité », en lien avec les associations caritatives et humanitaires. Celle de cet hiver vient de sortir. Elle regroupe les informations utiles sur les services proposés aux plus démunis par les différents signataires : associations, services sociaux, structures d'accueil ou d'orientation vers le logement, l'accès aux soins… Un réseau de partenaires mobilisés pour renforcer la solidarité et faciliter l'accès aux aides.

www.orleans.fr



> Jumelage

ÉCHANGE ORLÉANS-MÜNSTER

L'association Orléans-Münster organise en 2027 une nouvelle édition de son échange linguistique destiné aux jeunes de la métropole âgés de 14 à 18 ans, ayant au moins deux ans de pratique de l'allemand. Au programme : accueil d'un correspondant allemand, cours d'allemand dans une école de Münster et nombreuses activités culturelles. Les jeunes Orléanais séjourneront à Münster du 17 au 28 avril 2027, après avoir accueilli leurs correspondants allemands à Orléans du 20 au 31 mars.

Le tarif est de 399€ par personne
Inscriptions sur HelloAsso jusqu'au 8 janvier
Renseignements : orleans.muenster@gmail.com
https://orleansmuenster.wixsite.com/my-site

> Maison de justice et du droit

JOURNÉE PORTES OUVERTES

Dans le cadre de la Journée internationale des personnes en situation de handicap, la Maison de justice et du droit d'Orléans, en partenariat avec le Conseil départemental de l'accès au droit du Loiret (CDAD), organise des portes ouvertes le jeudi 3 décembre. L'objectif est de faire connaître aux citoyens les problématiques juridiques touchant les personnes en situation de handicap ou en état de vulnérabilité. Les usagers seront reçus avec ou sans rendez-vous par différents professionnels (greffiers, avocats, juristes, notaires, intervenants en droit de la famille et en matière de violences conjugales, conciliateurs de justice…). L'accès est libre et gratuit.



Maison de justice et du droit d'Orléans, 1, rue Henri-Poincaré, de 9h à 12h30 et de 13h30 à 17h
Prise de contact en amont conseillée pour s'assurer de la présence d'un intervenant et de ses horaires de permanence, au 02 38 69 01 22, mjdorleans@gmail.com

> Délocalisation

MARCHÉS DU CENTRE-VILLE



En raison des festivités de fin d'année, les marchés de la place de la République et de la place du Martroi sont temporairement déplacés : le mercredi après-midi (marché alimentaire), place du Général-de-Gaulle ; le vendredi (marché aux livres et aux disques anciens), rue Royale, entre la rue Jeanne-d'Arc et la place du Martroi ; le vendredi soir (marché nocturne), place du Général-de-Gaulle.

Les horaires restent inchangés. Les marchés retrouveront leur emplacement habituel à compter du 13 janvier 2027.

Profitez également d'un marché supplémentaire le jeudi 24 décembre, quai du Roi

> 11-Novembre

À SAINT-MARCEAU, LES ENFANTS AU CŒUR DU DEVOIR DE MÉMOIRE

Le mardi 10 novembre, place Domrémy, le comité de quartier Orléans Saint-Marceau a organisé une cérémonie commémorative en hommage aux soldats du quartier morts pour la France durant la Première Guerre mondiale. Un rendez-vous empreint d'émotion et de recueillement auquel ont pris part près de 200 élèves des quatre écoles élémentaires du secteur. Une belle mobilisation des jeunes générations, placée sous le signe du souvenir, de la transmission et de la paix.



© JEAN PUYO

> Aînés

ANIMATIONS ET SPECTACLE DE FIN D'ANNÉE

Prenez date ! Dans le cadre des festivités de fin d'année, le service des aînés du CCAS de la ville d'Orléans propose un riche programme d'animations gratuites, dans les six quartiers de la ville (accès sans inscription).

Renseignements : service des aînés du CCAS, au 02 38 68 46 38
Programme sur www.orleans.fr (lire guide *On sort !*, rubrique seniors)

MAIRIE

- Centre municipal 02 38 79 22 22
- Fourrière 02 38 79 22 27
- Objets trouvés 02 38 79 27 23
- Maison de justice et du droit 02 38 69 01 22
- CCAS 02 38 68 46 64/46 66
- Espace famille 02 38 79 26 82
- Espace infos des aînés 02 38 68 46 36
- Mission santé publique 02 38 79 28 08

URGENCES

- Samu 15
- Police secours 17
- Pompiers 18
- Urgences (sourds et malentendants) 114
- Centre de sécurité orléanais 02 38 79 23 45
- SOS médecins 36 24
- Centre antipoison 02 41 48 21 21
- SOS mains 0 820 000 660
- Urgences psychiatriques 02 38 60 59 29
- Enfance maltraitée 119
- Violences conjugales 39 19
- Dentiste de garde 02 38 81 01 09
- Vétérinaire de garde 02 38 83 12 02

ASSISTANCE

- Service qualité déchets 02 38 56 90 00
- Urgences eau (Orléanaise des eaux) 0 977 429 434
- Allô TAO 0 800 01 2000
- Enedis dépannage électricité 09 72 67 50 45
- GRDF urgence sécurité gaz 0 800 47 33 33
- Taxis 02 38 53 11 11
- Transport personnes à mobilité réduite (dans la métropole orléanaise) 02 38 71 98 85
- Adil 45 02 38 62 47 07

ACTION SOCIALE

CCAS SECTEUR NORD

- cantons Bannier, Bourgogne 02 38 68 46 67/46 48

69, rue Bannier, du lundi au jeudi de 8h30 à 17h30, vendredi de 8h30 à 17h

- cantons Argonne, Saint-Marc 02 38 68 43 20

1, place Mozart, lundi de 14h à 17h, du mardi au vendredi de 8h30 à 12h et de 14h à 17h

CCAS SECTEUR SUD

- cantons Carmes, Madeleine 02 38 68 46 67/46 48

69, rue Bannier, du lundi au jeudi de 8h30 à 17h30, vendredi de 8h30 à 17h

- cantons Saint-Marceau, La Source 02 38 68 44 36

3, rue Édouard-Branly, du mardi au jeudi de 8h30 à 12h et de 13h à 17h, vendredi de 8h30 à 12h et de 13h à 16h

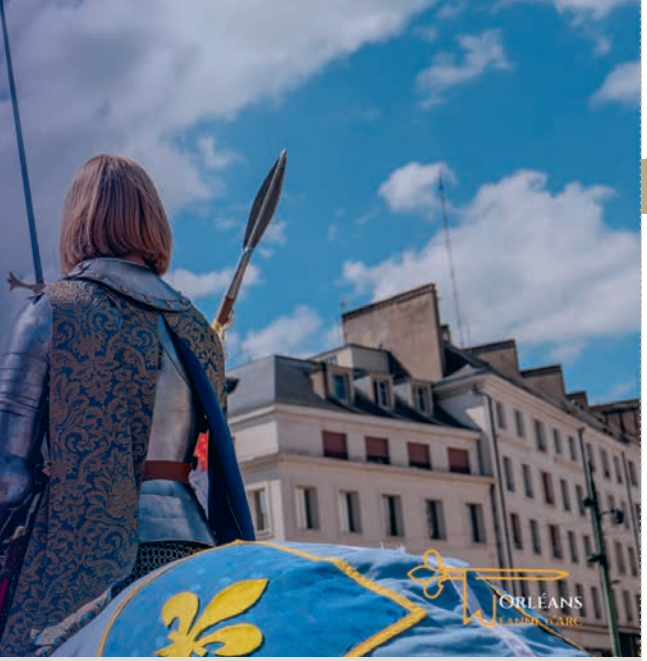
> CONSEIL MUNICIPAL

Jeudi 10 décembre, à 18h, à l'hôtel de ville

Vous ne recevez pas l'Orléans.mag chaque mois :
reclamationorleansmag@ville-orleans.fr

NOUVEAUX ORLÉANAIS

Chaque année, la Mairie organise deux temps d'accueil et d'échange à destination des habitants récemment arrivés dans la commune. Rendez-vous sur orleans-metropole.fr (rubrique « nouveaux Orléanais ») pour vous inscrire via le formulaire dédié. Informations au 02 38 79 23 91.



> Éducation artistique

TOUT UN CIRQUE...



À l'occasion de l'exposition « Circus », le Frac Centre-Val de Loire invite le public à découvrir *J'peux pas, j'ai Circus !*, une performance participative imaginée par le Collectif ÈS avec deux classes de 5e du collège Alice-et-Jean-Pelletier, dans le cadre du « Jumelage quartier de culture » avec les Blossières. Accompagnés par les chorégraphes Marie Viennot et Adriano Coletta, les élèves ont exploré l'univers du cirque à travers des ateliers de danse et de création menés au Frac, au collège et au CCNO. Le samedi 19 décembre, aux Turbulences du Frac, les collégiens prennent les commandes et transforment le lieu en un espace de danse, de rencontre et de fête, où chacun est invité à participer.

➲ Samedi 19 décembre à 16h (30 à 45 minutes) - Gratuit, sans réservation - Infos sur www.frac-centre.fr

> Télévision

LE TONNELIER À L'HONNEUR SUR M6

Le restaurant bistronomique orléanais Le Tonnelier s'est invité sur le petit écran dans *La Meilleure Cuisine régionale, c'est chez moi !*, l'émission de M6 mettant à l'honneur les restaurateurs du Centre-Val de Loire. Dirigé depuis près de 20 ans par le chef Bruno Sterne, l'établissement défend une cuisine traditionnelle aux accents bistronomiques. À cette occasion, ce passionné a eu l'opportunité de faire découvrir son savoir-faire aux côtés de Norbert Tarayre et Yoann Conte, figures emblématiques de l'émission.



PERMANENCES ET RENCONTRES AVEC VOS ÉLUS DE QUARTIER

CENTRE-VILLE
Mairie de proximité : 02 38 68 31 60

Delphine de Verneuil et Sophie Lahache

• Mercredi 2 décembre, de 18h à 19h distribution de branches de sapin, de 15h à 18h, place de la République) et mercredi 13 janvier, 17h30 à 18h30, sur rendez-vous, en mairie de proximité du centre-ville

• Vendredis 4 décembre et 15 janvier, 17h30 à 18h30, place du Martroi

Violaine Huez et Delphine de Verneuil

• Mercredi 9 décembre, 18h30 à 19h30, 108 rue de Bourgogne

EST
Mairie de proximité : 02 38 68 43 03

Florence Carré

• Vendredi 4 décembre, 10h à 12h, marché de l'Argonne (distribution de branches de sapin)

• Samedi 5 décembre, 10h à 12h, marché, quai du Roi (distribution de branches de sapin)

• Samedi 19 décembre, sur rendez-vous, 10h à 12h, mairie de proximité

LA SOURCE
Mairie de proximité : 02 38 68 44 00

Florent Montillot et Anne-Frédéric Amoa

Prise de rendez-vous auprès de la mairie de proximité

Amal Sayah

• Samedis 12 et 19 décembre (distribution de branches de sapin), 10h à 12h, place Albert-Camus

• Samedi 16 janvier, 9h à 12h, mairie de proximité (prise de rendez-vous possible auprès de la mairie de proximité)

NORD
Mairie de proximité : 02 38 43 94 44

Corine Parayre

• Mardi 8 décembre, 9h30 à 11h30 (distribution de branches de sapin), et mardi 12 janvier, 9h30 à 11h30, marché Blossières

• Mercredi 9 décembre, 9h30 à 11h30 (distribution de branches de sapin) et mercredi 20 janvier, 9h30 à 11h30, marché Gare

• Samedis 12 décembre et 16 janvier, 10h à 12h, sur rendez-vous, en mairie de proximité

• Mardi 15 décembre, rencontre en bas d'immeuble (Blossières), sur la place des Blossières, à 19h

• Mercredi 23 décembre, rencontre en bas d'immeuble (quartier Gare), 5, rue François-Rabelais, à 19h

• Jeudi 14 janvier, rencontre en bas d'immeuble (quartier Acacias), rue de Lutèce, à 19h

• Mercredi 27 janvier, rencontre en bas d'immeuble (quartier Murlins), 230, rue des Murlins, à 19h

OUEST
Mairie de proximité : 02 38 72 56 13

Nadia Labadie

• Jeudi 3 décembre, 16h30 à 18h30, marché Dunois (distribution de branches de sapin)

Nadia Labadie et Mathieu Legrand

• Dimanche 6 décembre, 10h à 12h, marché Madeleine (distribution de branches de sapin)

SAINT-MARCEAU
Mairie de proximité : 02 38 56 54 68

Virginie Marchand

• Jeudi 3 décembre, 10h à 11h30, marché Eugène-Turbat (+ distribution de branches de sapin)

• En janvier, sur rendez-vous, en mairie de proximité

PERMANENCES ANRU 2

Quatre rendez-vous sont prévus en décembre et janvier.

À L'ARGONNE : le mercredi 2 décembre, de 14h30 à 16h30, sur la place Mozart, et le mercredi 20 janvier, de 14h à 16h, sur le parvis de la mairie de proximité Est.

À LA SOURCE : le mercredi 9 décembre, de 14h à 16h, sur le parvis de la médiathèque Maurice-Genevoix, et le mercredi 27 janvier, de 14h à 16h, sur le parvis de la mairie de proximité de La Source. Accès libre.

> Citoyenneté

COMMENT VOTER À LA PRÉSIDENTIELLE 2027 ?



Pour voter, il faut être français, âgé d'au moins 18 ans la veille du scrutin et inscrit sur les listes électorales. En cas de déménagement, **pensez à vous inscrire dans votre nouvelle commune** en ligne ou en mairie (l'inscription est automatique pour les jeunes de 18 ans recensés et pour les personnes ayant obtenu la nationalité française après 2018).

Quel document présenter ? Une pièce d'identité originale avec photo (carte d'identité, passeport, permis de conduire…).

Absent le jour du vote ? Vous pouvez donner procuration à un autre électeur. La démarche s'effectue en ligne (avec une identité numérique France Identité vérifiée), au commissariat, à la gendarmerie ou au consulat. Anticipez pour laisser le temps à votre commune de l'enregistrer.

> Initiative

DU CHOCOLAT POUR LES PETITS PRINCES



Pour la 13e année consécutive, les Compagnons du goût, rassemblant 500 artisans bouchers-charcutiers-traiteurs indépendants, renouvellent leur engagement auprès de l'association Petits Princes. Jusqu'au 20 décembre, ils proposent en boutique un cube de perles de chocolat vendu 3 euros. L'intégralité des recettes sera reversée à l'association Petits Princes afin d'aider à réaliser les rêves d'enfants malades. Un petit cadeau pour réaliser de grands rêves…

À Orléans, rendez-vous chez Thibaut Grillon
18, rue du Faubourg-Bannier - https://compagnonsdugout.fr/

> Solidarité

CHARTE HIVERNALE



Deux fois par an, la mairie d'Orléans publie la « Charte de la solidarité », en lien avec les associations caritatives et humanitaires. Celle de cet hiver vient de sortir. Elle regroupe les informations utiles sur les services proposés aux plus démunis par les différents signataires : associations, services sociaux, structures d'accueil ou d'orientation vers le logement, l'accès aux soins… Un réseau de partenaires mobilisés pour renforcer la solidarité et faciliter l'accès aux aides.

www.orleans.fr



> Jumelage

ÉCHANGE ORLÉANS-MÜNSTER

L'association Orléans-Münster organise en 2027 une nouvelle édition de son échange linguistique destiné aux jeunes de la métropole âgés de 14 à 18 ans, ayant au moins deux ans de pratique de l'allemand. Au programme : accueil d'un correspondant allemand, cours d'allemand dans une école de Münster et nombreuses activités culturelles. Les jeunes Orléanais séjourneront à Münster du 17 au 28 avril 2027, après avoir accueilli leurs correspondants allemands à Orléans du 20 au 31 mars.

Le tarif est de 399€ par personne
Inscriptions sur HelloAsso jusqu'au 8 janvier
Renseignements : orleans.muenster@gmail.com
https://orleansmuenster.wixsite.com/my-site

> Maison de justice et du droit

JOURNÉE PORTES OUVERTES

Dans le cadre de la Journée internationale des personnes en situation de handicap, la Maison de justice et du droit d'Orléans, en partenariat avec le Conseil départemental de l'accès au droit du Loiret (CDAD), organise des portes ouvertes le jeudi 3 décembre. L'objectif est de faire connaître aux citoyens les problématiques juridiques touchant les personnes en situation de handicap ou en état de vulnérabilité. Les usagers seront reçus avec ou sans rendez-vous par différents professionnels (greffiers, avocats, juristes, notaires, intervenants en droit de la famille et en matière de violences conjugales, conciliateurs de justice…). L'accès est libre et gratuit.



Maison de justice et du droit d'Orléans, 1, rue Henri-Poincaré, de 9h à 12h30 et de 13h30 à 17h
Prise de contact en amont conseillée pour s'assurer de la présence d'un intervenant et de ses horaires de permanence, au 02 38 69 01 22, mjdorleans@gmail.com

> Délocalisation

MARCHÉS DU CENTRE-VILLE



En raison des festivités de fin d'année, les marchés de la place de la République et de la place du Martroi sont temporairement déplacés : le mercredi après-midi (marché alimentaire), place du Général-de-Gaulle ; le vendredi (marché aux livres et aux disques anciens), rue Royale, entre la rue Jeanne-d'Arc et la place du Martroi ; le vendredi soir (marché nocturne), place du Général-de-Gaulle.

Les horaires restent inchangés. Les marchés retrouveront leur emplacement habituel à compter du 13 janvier 2027.

Profitez également d'un marché supplémentaire le jeudi 24 décembre, quai du Roi

> 11-Novembre

À SAINT-MARCEAU, LES ENFANTS AU CŒUR DU DEVOIR DE MÉMOIRE

Le mardi 10 novembre, place Domrémy, le comité de quartier Orléans Saint-Marceau a organisé une cérémonie commémorative en hommage aux soldats du quartier morts pour la France durant la Première Guerre mondiale. Un rendez-vous empreint d'émotion et de recueillement auquel ont pris part près de 200 élèves des quatre écoles élémentaires du secteur. Une belle mobilisation des jeunes générations, placée sous le signe du souvenir, de la transmission et de la paix.



© JEAN PUYO

> Aînés

ANIMATIONS ET SPECTACLE DE FIN D'ANNÉE

Prenez date ! Dans le cadre des festivités de fin d'année, le service des aînés du CCAS de la ville d'Orléans propose un riche programme d'animations gratuites, dans les six quartiers de la ville (accès sans inscription).

Renseignements : service des aînés du CCAS, au 02 38 68 46 38
Programme sur www.orleans.fr (lire guide *On sort !*, rubrique seniors)

MAIRIE

- Centre municipal 02 38 79 22 22
- Fourrière 02 38 79 22 27
- Objets trouvés 02 38 79 27 23
- Maison de justice et du droit 02 38 69 01 22
- CCAS 02 38 68 46 64/46 66
- Espace famille 02 38 79 26 82
- Espace infos des aînés 02 38 68 46 36
- Mission santé publique 02 38 79 28 08

URGENCES

- Samu 15
- Police secours 17
- Pompiers 18
- Urgences (sourds et malentendants) 114
- Centre de sécurité orléanais 02 38 79 23 45
- SOS médecins 36 24
- Centre antipoison 02 41 48 21 21
- SOS mains 0 820 000 660
- Urgences psychiatriques 02 38 60 59 29
- Enfance maltraitée 119
- Violences conjugales 39 19
- Dentiste de garde 02 38 81 01 09
- Vétérinaire de garde 02 38 83 12 02

ASSISTANCE

- Service qualité déchets 02 38 56 90 00
- Urgences eau (Orléanaise des eaux) 0 977 429 434
- Allô TAO 0 800 01 2000
- Enedis dépannage électricité 09 72 67 50 45
- GRDF urgence sécurité gaz 0 800 47 33 33
- Taxis 02 38 53 11 11
- Transport personnes à mobilité réduite (dans la métropole orléanaise) 02 38 71 98 85
- Adil 45 02 38 62 47 07

ACTION SOCIALE

CCAS SECTEUR NORD

- cantons Bannier, Bourgogne 02 38 68 46 67/46 48

69, rue Bannier, du lundi au jeudi de 8h30 à 17h30, vendredi de 8h30 à 17h

- cantons Argonne, Saint-Marc 02 38 68 43 20

1, place Mozart, lundi de 14h à 17h, du mardi au vendredi de 8h30 à 12h et de 14h à 17h

CCAS SECTEUR SUD

- cantons Carmes, Madeleine 02 38 68 46 67/46 48

69, rue Bannier, du lundi au jeudi de 8h30 à 17h30, vendredi de 8h30 à 17h

- cantons Saint-Marceau, La Source 02 38 68 44 36

3, rue Édouard-Branly, du mardi au jeudi de 8h30 à 12h et de 13h à 17h, vendredi de 8h30 à 12h et de 13h à 16h

> CONSEIL MUNICIPAL

Jeudi 10 décembre, à 18h, à l'hôtel de ville

Vous ne recevez pas l'Orléans.mag chaque mois :
reclamationorleansmag@ville-orleans.fr

NOUVEAUX ORLÉANAIS

Chaque année, la Mairie organise deux temps d'accueil et d'échange à destination des habitants récemment arrivés dans la commune. Rendez-vous sur orleans-metropole.fr (rubrique « nouveaux Orléanais ») pour vous inscrire via le formulaire dédié. Informations au 02 38 79 23 91.

1 h gratuite
tous les jeudis dans les parkings Hôtel de ville et Chats-Ferrés
(jusqu'au 31 janvier 2027)



© JÉRÔME GRELET

LES COMMERÇANTS ORLÉANAIS EN QUÊTE DE SOUTIEN

Commerce **APRÈS PLUSIEURS MOIS DE CRISE ÉCONOMIQUE ET SOCIALE, LES COMMERÇANTS SONT À BOUT DE SOUFFLE. À ORLÉANS, LA MAIRIE A DÉCIDÉ DE LEUR VENIR EN AIDE À TRAVERS UN PLAN D'ACTIONS SPÉCIFIQUES, QUI REPOSE AUSSI SUR LE SOUTIEN DES HABITANTS.**

Ils ont du mal à sortir la tête de l'eau. Les commerçants, à Orléans comme partout en France, ont connu plusieurs mois difficiles. « *Nous avons perdu entre 30% et 40% de chiffre d'affaires par rapport à l'année dernière* », révèle Olivier Millière, président de l'association Stations Carmes. Orléans affichee toujours un taux de vacance des locaux commerciaux de 9,3%, inférieur à la moyenne nationale et ses 11,6%. Ce qui n'a pas empêché plusieurs boutiques de mettre la clef sous la porte à la suite des différentes crises. Déjà, avant l'été, l'inflation avait lourdement pesé sur leurs trésoreries. Puis des vagues de chaleur à répétition ont ralenti la fréquentation. Certains pensaient retomber sur leurs pieds à l'entrée de l'hiver, mais c'était sans compter les week-ends de mobilisation des 17-18 et 24-25 octobre.

Deux week-ends pendant lesquels les rideaux étaient fermés. « *Les conséquences économiques ont été très compliquées pour nos commerçants* », nous confie Stéphane Damiano, président des copropriétaires des Halles-Châtelet.
Les fêtes de fin d'année approchent et, avec elles, l'espoir de remonter un peu la pente ? « *J'ai quelques craintes,* révèle Stéphane Damiano, *les images de pillages ont marqué les gens. J'ai l'impression que, depuis, ils évitent le centre-ville.* » « *Aujourd'hui, il faut rassurer la population,* insiste Jean-Christophe Moreau, vice-président des Vitrines d'Orléans. *Contrairement à d'autres villes, Orléans n'a pas connu de violences.* »

Des mesures pour soutenir le commerce

La Mairie, par la voix de Walid Madiou (lire en p. 15), adjoint au maire délégué au Commerce et à l'Animation commerciale, a bien conscience des difficultés pour faire revenir les Orléanais en ville.
Une série de mesures a été votée en conseil municipal du 12 novembre afin de soutenir les commerçants et faciliter l'accès au centre-ville pour réaliser ses emplettes de fin d'année. Rendre les commerces locaux plus attractifs, c'est d'abord les rendre plus accessibles. **Chaque jeudi, en décembre 2026 et janvier 2027, la première heure de stationnement sera gratuite dans les parkings de l'Hôtel-de-Ville et des Chats-Ferrés. Autre initiative : des titres de transport gratuits du réseau TAO seront mis à disposition des professionnels du centre-ville, qui pourront les distribuer à leur clientèle** sous forme de QR code. Le coût de ces mesures, financées par la Mairie, est estimé à 40 000€.

Un jeu-concours pour les fêtes

Jusqu'au 23 décembre, un « Passeport de Noël » est distribué par les commerçants ou à découper ci-dessous. Dès que le client effectue au moins un achat dans une boutique, il reçoit un coup de tampon. Au bout de dix, il valide son passeport auprès de l'Office de tourisme pour gagner des lots (règlement ci-dessous) et participer au tirage au sort pour tenter de gagner une trottinette électrique, en soutien au magasin Trottinette & Co, pillé le 17 octobre dernier.

Des aides pour les cafés, les bars et les restaurants

Pour aider le monde de la restauration et les débits de boissons, la Mairie a décidé de geler les redevances d'occupation du domaine public pour les terrasses en 2027, qui resteront donc à leur taux de 2026. Elle facilitera aussi les démarches des gérants de bars et de restaurants qui souhaiteraient ouvrir une heure de plus les jeudis, vendredis et samedis soirs pendant la période du marché de Noël (du 27 novembre au 27 décembre).

Les commerces aussi se mobilisent

Des mesures suffisantes ? « *On peut toujours demander plus à la Mairie*, concède Olivier Millière, *mais c'est aussi aux commerçants de faire vivre leurs boutiques.* »
Certains ont décidé de s'organiser collectivement pour attirer la clientèle. Faubourg Bannier, une dizaine de commerces de bouche invitent les Orléanais à des dégustations tous les premiers samedis du mois. Prochaine date : le 5 décembre.

Même le Père Noël a ses bonnes adresses… Et si vous composiez les vôtres ? Cette année, faites vos achats de Noël dans les commerces d'Orléans et collectionnez les tampons au fil de vos emplettes.

Le principe est simple :
- Faites un achat dans un commerce orléanais.
- Faites tamponner votre carnet.
- Recommencez dans 9 autres commerces différents.

Vos 10 tampons réunis ?

Rendez-vous à l'Office de tourisme pour valider votre passeport et profiter d'une des 50 balades duo en bateau sur la Loire !

Vous participerez également au tirage au sort pour tenter de remporter une trottinette électrique et de nombreuses surprises (règlement sur orleans.fr).



PASSEPORT

UN NOËL À ORLÉANS



FAITES COMME LE PÈRE NOËL :

COLLECTIONNEZ LES BONNES ADRESSES !

- DU 20 NOVEMBRE AU 23 DÉCEMBRE 2026 -

Avec le soutien

CCI LOIRET · Union des Entreprises du Loiret

www.orleans.fr

Orléans Mairie

Des titres de transport TAO gratuits

distribués par les commerçants



« *Nous aimerions bien continuer l'année prochaine* », nous confie Florence Arlettaz, à la tête de la Cave Ô fromages, qui participe à l'opération.

Aux Halles-Châtelet, outre la rencontre avec le père Noël et son lutin pour la photo-souvenir (les 12 et 23 décembre), une chasse aux lutins verra le jour le 19 décembre, tout comme une animation « lettre au père Noël », organisée par les Vitrines d'Orléans, les 9 et 19 décembre.

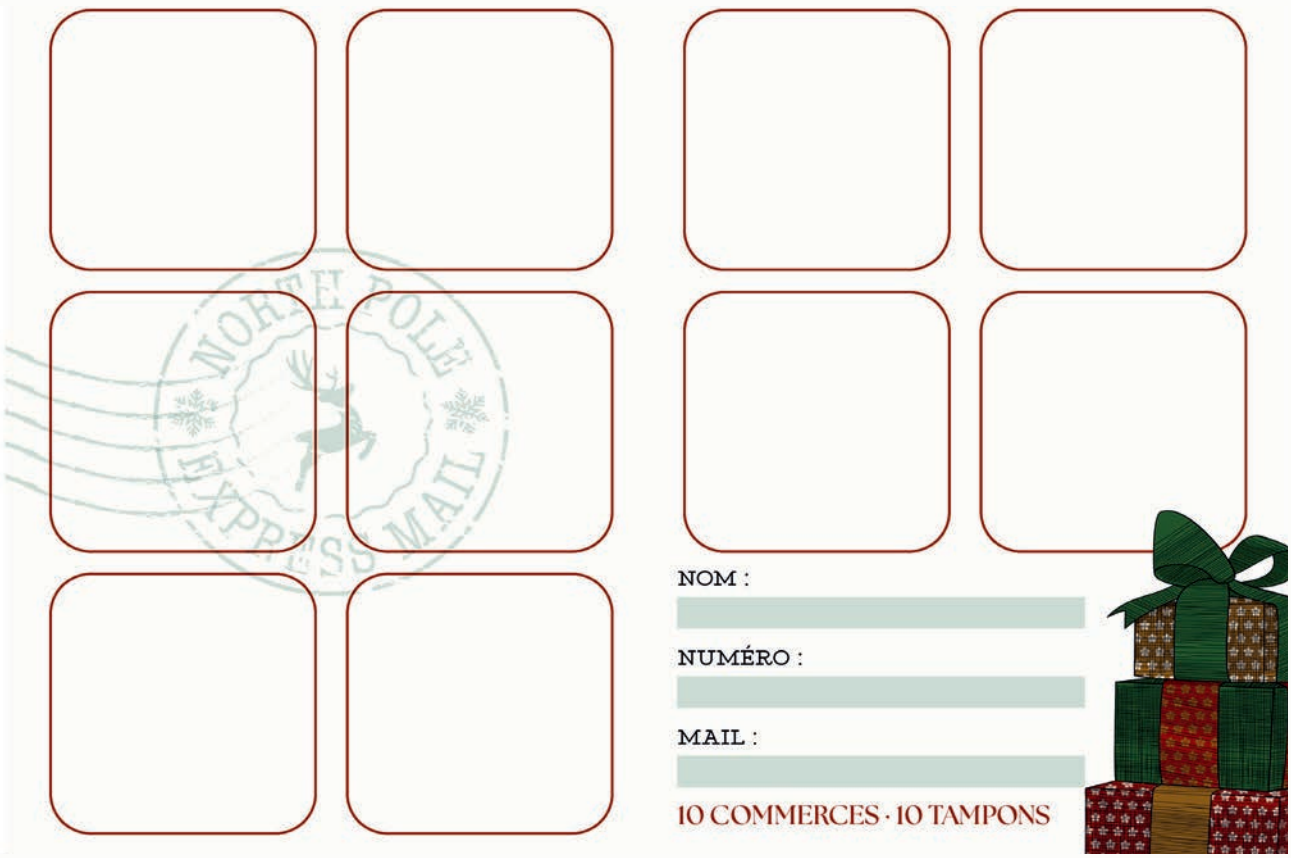
Et puis, il y a les initiatives personnelles des commerçants tout au long de l'année. Ainsi, Laurence Noret, de Zèbre et Compagnie, a organisé un événement pour les 35 ans de son commerce le mois dernier, auquel s'est ajouté un tirage au sort organisé avec 25 autres boutiques d'Orléans. Pour elle,



© JÉRÔME GRELLET

aller voir un commerçant local, c'est avant tout profiter de « *conseils et de choix* », même pour ceux qui viennent avec une idée déjà précise en tête.

C'est aussi ce que pense Laurent Brochard, de La Cave by l'Ange Vins. Venir le voir, c'est « *profiter d'un échange, d'un accueil et de conseils* ». Il organise, d'ailleurs, tous les mois des ateliers de dégustation de spiritueux. « *Nous sommes parfois moins chers que sur Internet*, relève Jean-Christophe Moreau, *et acheter un cadeau en un clic, ce n'est pas pareil que de le tester en boutique.* » Il précise au passage que son magasin, La Factory Store, sera ouvert sept jours sur sept en décembre,





© JÉRÔME GRELET

« *comme beaucoup de commerces* ». Une raison de plus pour aller se promener en ville le dimanche, avant ou après avoir visité le marché de Noël.
Cette année, il est organisé, pour la première fois, sur les quais de Loire, et compose, avec les places animées du Martroi et de la République, un parcours festif en cœur de ville. Alors, pour Noël, suivons les lumières… et poussons les portes des boutiques et des artisans qui font battre le cœur d'Orléans pendant les fêtes et toute l'année. ■

NINO SUBIAZ

Et toujours…

OUVERTURE DOMINICALE

Les commerces sont ouverts les dimanches 6, 13 et 20 décembre.

+ DE TRAM POUR LES FÊTES

Afin de faciliter l'accès au centre-ville, la fréquence est renforcée sur les lignes de tramway, les trois week-ends précédant Noël.

TOUTE L'ANNÉE : BONS PLANS POUR STATIONNER

Sur voirie, toute l'année, 15 minutes offertes une fois par jour, en zone orange (plan du stationnement sur stationnement-orleans.fr).

Le stationnement sur les mails d'Orléans est gratuit le samedi à partir de 12h et jusqu'au lundi à 9h.

Le tarif « soirée » (de 18h à 5h) est à 3 euros dans les parkings Carmes, Cathédrale, Cheval-Rouge, Hôtel-de-Ville, Charpenterie, Halles-Châtelet, Médiathèque et Münster.

Walid Madiou



© JÉRÔME GRELET

adjoint au maire délégué au Commerce et à l'Animation commerciale

« En novembre, les commerçants ont perdu entre 30 et 50% de chiffre d'affaires »

La situation des commerçants vous inquiète-t-elle ?

Beaucoup. Parce qu'ils ont connu une suite de crises, dès 2020, qui les a fortement impactés. Gilets jaunes, Covid-19, inflation, canicule. Et puis, nous sommes entrés dans cette période avec beaucoup de violences urbaines. À Orléans, nous avons eu la chance d'avoir été épargnés, mais le climat national fait que les habitudes de consommation sont différentes. Nous le constatons aujourd'hui, les gens préfèrent épargner plutôt que consommer.
Sur le mois de novembre seulement, on estime la baisse de chiffre d'affaires entre 30% et 50%, sans compter les pertes lors des périodes de grandes chaleurs, autour de 10% à 30%.

Gratuité des parkings, « Passeport de Noël »… Pourquoi avoir choisi ces solutions ?

Nous avons beaucoup échangé avec les commerçants pour trouver des solutions. Nous avons choisi le jeudi pour l'heure de gratuité dans les parkings parce qu'il s'agit d'une période creuse pour eux. Comme la charge est moindre, les clients seront encore mieux reçus et ils pourront faire leurs courses de la manière la plus agréable possible.
Pour le « Passeport de Noël des commerçants », nous avons réussi à obtenir des financements de la chambre de commerce et d'industrie et de l'Union des entreprises du Loiret pour sécuriser des lots attractifs.

Le marché de Noël se déroulera en partie sur les quais de Loire. Un changement important pour les commerçants ?

Avant, le marché de Noël était concentré place du Martroi, et ne permettait donc pas à tous les Orléanais d'en profiter. Nous avons pour ambition de proposer le premier marché de Noël ligérien. C'est dans cette réflexion que nous avons souhaité avoir un cheminement dans la ville.
La place du Martroi ne sera pas vide. Il y aura une zone de loisirs et, avec la collaboration des commerçants, nous allons proposer des animations comme des stands de vin chaud. Et puis, cela n'empêchera pas les gens de descendre vers les quais en passant sous les arcades pour rejoindre la première entrée du marché, au pont Royal, ou en déambulant places de la République et du Châtelet pour rejoindre l'autre entrée, place de Loire. Cela permettra aussi de désengorger une partie du centre-ville. Cette organisation, présentée aux commerçants, a été revue pour répondre au mieux aux questionnements qui nous sont remontés.

NOUVELLE FORMULE POUR LE CONSEIL MUNICIPAL DES JEUNES

Citoyenneté **VINGT ÉLÈVES, ISSUS DE NEUF COLLÈGES D'ORLÉANS, SE SONT RÉUNIS LE 4 NOVEMBRE POUR PARTICIPER À LA PREMIÈRE ASSEMBLÉE DU CMJ, QUI PREND CETTE ANNÉE UNE FORME LÉGÈREMENT DIFFÉRENTE.**

J'étais curieux de savoir à quel point Orléans allait s'investir pour mieux faire vivre les jeunes. » Mohamed, 14 ans, est prêt. Avec quatre autres garçons et quinze filles, il fait sa rentrée au Conseil municipal de jeunes (CMJ), sous le regard bienveillant des élus : Nathalie Kerrien, Première maire-adjointe, Gauthier Dabout, adjoint au maire, et Amal Sayah, conseillère municipale.
Ensemble, ils devront travailler sur trois thématiques : le développement durable et la gestion des déchets, la solidarité intergénérationnelle et l'organisation de l'édition annuelle du Crazy Bubble Day. « *Je veux créer un mini-paradis pour les personnes qui sont touchées par le décès d'un proche, pour que des associations puissent les accompagner* », confie Céleste, 13 ans. Des projets nombreux, ambitieux, à réaliser dans un timing serré.

Car c'est la nouveauté de cette édition : l'assemblée aura un an pour concrétiser ses projets, contre deux précédemment. Nathalie Kerrien est confiante : « *Je pense que ce format va mieux convenir aux jeunes. C'est important qu'ils puissent voir assez rapidement que l'on peut réaliser des choses, si l'on est motivé et si l'on travaille beaucoup.* »


© JEAN PUYO



LE CMJ, QU'EST-CE QUE C'EST ?

Il existe depuis 1983 ! Le Conseil municipal de jeunes permet aux élèves de quatrième de mieux s'impliquer dans la vie de la cité, en réalisant plusieurs projets citoyens et en participant à des rendez-vous officiels. Ses membres se réunissent une à deux fois par mois lors de commissions thématiques ou de séances plénières dans la salle du conseil municipal. Pour participer, les élèves doivent résider à Orléans et être scolarisés dans l'un des 12 collèges publics ou privés de la ville.
L'actualité du CMJ est à retrouver sur sa page Instagram : www.instagram.com/cmjorleans/



© JEAN PUYO

Nathalie Kerrien, première maire-adjointe, Gauthier Dabout, adjoint au maire, et Amal Sayah, conseillère municipale, ont encadré la première assemblée du CMJ, le 4 novembre dernier.

Nul doute qu'ils seront à la hauteur. *« Ils ont un vrai franc-parler,* s'extasie Amal Sayah. *On dirait qu'ils ont fait ça toute leur vie. Cela m'a impressionnée ! »* Les élus n'étaient pas seuls ce jour-là. Rachel Orsingher Putanowicz, ancienne membre du CMJ et actuelle ambassadrice jeunesse, était présente pour les encourager. *« Je leur ai dit de s'accrocher, d'être sérieux, mais surtout de bien profiter de leur mandat ! »* Et qui sait ? Peut-être les retrouverons-nous dans quelques années au sein du conseil municipal. ■

NINO SUBIAZ

Le saviez-vous ?

Elvin-Anthony Dauloir, conseiller municipal délégué, a lui-même été membre du CMJ.

« Cette très belle expérience, particulièrement enrichissante, m'a donné le goût de l'engagement et m'a attiré vers la chose publique. »



© JEAN PUYO

UN FASCICULE POUR DEVENIR CITOYEN EN S'AMUSANT



Former les citoyens de demain, c'est l'une des missions fondamentales de l'école. Dans le cadre d'une série d'ateliers animés par l'Union départementale des Anciens combattants sur les thèmes « La laïcité à l'école », « La cérémonie du 11-Novembre », « Je découvre ma mairie » et « Orléans fête Jeanne d'Arc », la mairie d'Orléans vient de réaliser un petit fascicule intitulé « Graines de citoyens : mon carnet de jeux ». Il se destine aux élèves des cycles 1 à 3, avec l'objectif de leur faire découvrir l'origine et la signification des principaux symboles de la République (drapeau tricolore, devise, hymne national, etc.), mais aussi le déroulement des cérémonies commémoratives. Il propose également un petit quiz « vrai ou faux » et de jeux éducatifs comme des mots mêlés ou des textes à trous.

PLUS DE VISIBILITÉ POUR PLUS DE SÉCURITÉ

À vélo, à trottinette, à pied, être bien éclairé, c'est plus de visibilité, et plus de sécurité ! Orléans Métropole, en partenariat avec les différentes communes et leurs services de police municipale, ainsi que l'association 1-Terre-Actions, organise régulièrement des opérations de sensibilisation à la visibilité, afin de rappeler aux adeptes des déplacements doux les règles de sécurité et de distribuer, le cas échéant, des « kits lumière » et des harnais réfléchissants aux usagers.

Prochain rendez-vous à Orléans le 14 janvier, de 17h à 19h, sur les quais, au niveau du pont George-V

LE FIL DE LOIRE INAUGURÉ

Une promenade de 7 km d'ouest en est, de la levée des Capucins, à Saint-Jean-le-Blanc, à l'extrémité des étangs de pêche, à Saint-Denis-en-Val. Après plusieurs phases d'aménagement, le parcours dit du « Fil de Loire », jalonné de nombreux aménagements (belvédères, points de vue, bancs et banquettes, outils de signalétique…), véritable colonne paysagère du Parc de Loire offrant une vue imprenable sur le paysage ligérien, directement connecté aux itinéraires existants et plus particulièrement à celui de la Loire à Vélo, a été inauguré le jeudi 12 novembre dernier.



© GERMAIN FOURNIER - ORLÉANS MÉTROPOLE

FORUMS DE L'ORIENTATION ET DES MÉTIERS

Collégiens, lycéens, étudiants, apprentis, parents et adultes en recherche d'emploi ou en reconversion, tous à CO'Met ! Trois jours durant, les Forums de l'orientation et des métiers accueillent le public pour présenter l'offre de formations de la 3e à bac + 3, ainsi que les établissements qui les proposent. L'occasion de poser vos questions liées aux cursus, aux diplômes, aux métiers, aux études en Europe… Des spécialistes de l'information et de l'orientation se tiendront à votre disposition pour répondre à vos interrogations.

CO'Met Orléans, jeudi 21 et vendredi 22 janvier, de 9h à 12h et de 13h à 17h, samedi 23 janvier, de 9h à 17h



POLLUEZ ? VOUS ÊTES FILMÉS !

Déchets **UN AN APRÈS LA MISE EN PLACE PAR ORLÉANS MÉTROPOLE DE CAMÉRAS NOMADES INTELLIGENTES AUX ABORDS DE POINTS SENSIBLES OÙ DE NOMBREUSES INCIVILITÉS SONT RÉGULIÈREMENT CONSTATÉES, LES DÉPÔTS SAUVAGES ONT DIMINUÉ DE MOITIÉ SUR LE TERRITOIRE. EXPLICATIONS.**

Un canapé fatigué, un tambour de machine à laver, un bureau à 3 pieds, des cartons éventrés… Sur le papier, un inventaire à la Prévert. Sur le bitume, juste à côté des points d'apport volontaire (PAV), la liste d'objets abandonnés n'a hélas rien de poétique.

En 2024, sur la seule commune d'Orléans, plus de 3500 m³ de déchets sauvages ont été collectés par les services d'Orléans Métropole, un chiffre en hausse de près de 20% par rapport à l'année précédente. Des dépôts qui, selon leur nature et leur quantité, peuvent s'avérer dangereux pour les habitants, dont le cadre de vie se voit par la même occasion dégradé. Alors, en octobre 2025, la collectivité a décidé de franchir une nouvelle étape pour lutter contre ces incivilités, et d'installer neuf caméras intelligentes aux abords de sites identifiés comme « à risque » tels les points d'apport volontaire.

Quel bilan un an après ?

Et force est de constater qu'un an après, même si les mauvaises habitudes ont la vie dure et que les dépôts sauvages n'ont pas disparu du paysage, qu'ils continuent de gâcher, ces derniers ont tout de même diminué en moyenne de moitié sur les différents sites préalablement identifiés.

En un an, la toute nouvelle « Brigade de l'environnement » et ses quatre agents ont en effet pu capturer sur leurs caméras pas moins de 6600 dépôts sur le territoire orléanais, 836 « véhiculés » et, donc, plus de 5700 par des piétons. Et même si tous les contrevenants ne sont pas identifiables, plus de 3600 cas ont pu entraîner une recherche d'identité ou donner suite à une verbalisation – en moyenne, deux sont effectuées chaque jour, d'un montant compris entre 250 et 4000€, selon la volumétrie et la typologie des déchets déposés et le statut des mis en cause, particuliers ou professionnels, pour un montant total de quelque 200 000€ en un an. De quoi en dissuader plus d'un de recommencer.



ORLÉANS MÉTROPOLE © GERMAIN FOURNIER

Sensibilisation des usagers et rappel des bons gestes

Pour autant, la « peur du gendarme » n'explique pas à elle seule la diminution constatée des rebuts aux abords des sites (de - 30% à - 70% selon les lieux), et Orléans Métropole pointe également le rôle important joué par les campagnes de sensibilisation et de communication menées auprès de ses administrés. « *Le volet répressif est le dernier maillon de la chaîne, il participe d'une stratégie globale*, ajoute Thibaut Pain, le vice-président d'Orléans Métropole en charge du dossier. *Par exemple, lorsque nous constatons un dépôt sauvage, il est parfois directement récupéré, parce que le déchet appelle le déchet, mais parfois, avant de nettoyer les lieux, nos équipes déposent juste à côté un panneau inspiré des scènes de crime, pour sensibiliser les riverains.* » Et d'autres outils ont été mis en place en ce sens, notamment en pied d'immeubles (en lien avec les bailleurs sociaux), où les PAV ont pris des airs de buts de foot ou de paniers de basket – des « nudges », dispositifs ludiques qui incitent les citoyens à adopter le bon comportement. Plus généralement, dans plusieurs secteurs stratégiques, ces mêmes points d'apport volontaire ont été renouvelés, et offrent désormais une « bouche » plus large, permettant l'insertion de plus gros sacs de déchets ménagers, et une ouverture à pédale, pour finir de convaincre les usagers qui comptaient parmi leurs arguments le manque d'hygiène des mécanismes manuels.



ORLÉANS MÉTROPOLE © GERMAIN FOURNIER

Et la direction de la réduction, de la collecte et de la valorisation des déchets de la collectivité de rappeler la présence de six déchetteries sur son territoire, ou encore l'existence d'un service gratuit d'enlèvement des encombrants à la demande pour les particuliers, une fois par an et sur rendez-vous. ■

MICHAËL SIMON

VOLLEY : DU LOURD À CO'MET !

Save the date ! La rencontre phare du championnat de première division masculine de volley-ball, le choc de titans opposant Tours (décuple champion de France, où officie notamment Earvin Ngapeth, double champion olympique avec les Bleus) à Poitiers, affiche de la demi-finale du championnat de France la saison dernière, grande finale un an plus tôt, se jouera cette année sur le parquet orléanais de l'Arena de CO'Met !

Mercredi 30 décembre

15h : Match d'ouverture avec l'équipe féminine des Comètes d'Orléans (D2) – adversaire à déterminer

18h : Tours – Poitiers (D1)

UNE PRIME POUR UN CHAUFFAGE AU BOIS PLUS PERFORMANT

Orléans Métropole, dans le cadre de Ma Métro rénov, propose, avec le soutien de l'Ademe, une prime de 1 000€ aux habitants qui souhaitent remplacer un appareil de chauffage au bois non performant comme une cheminée ouverte (peu importe l'année de sa construction), un foyer fermé, un poêle, une cuisinière, une chaudière (installés avant 2002) par du matériel très performant en termes de rendement et de limitation des émissions de particules fines.

Ce dispositif, baptisé « prime air bois », vise à améliorer la qualité de l'air et à réduire les impacts sanitaires et environnementaux liés à l'utilisation du chauffage au bois.

Ma Métro rénov, 1 bis rue Saint-Euverte, 45000 Orléans 02 38 81 37 07

ANTICIPER LES RISQUES LIÉS AUX CAVITÉS

Afin de recenser et de cartographier de manière exhaustive les caves, cavités souterraines et autres risques naturels ou anthropiques (liés à l'activité humaine) sur l'ensemble des 22 communes du territoire, Orléans Métropole vient de lancer auprès des services de l'État une vaste démarche baptisée « Paprica », pour « Programme d'actions pour la prévention des risques cavités ».

La collectivité sollicite ainsi des subventions destinées à financer dès 2027 une phase de concertation et d'élaboration du premier programme d'études préalables pour améliorer la connaissance du sous-sol (inventaire, recensement, bases de données SIG), mener des expérimentations techniques sur le terrain et intégrer le risque cavités dans les documents d'urbanisme (PLUm), dans une logique d'anticipation des crises.

PROCHAINS CONSEILS D'ORLÉANS MÉTROPOLE

Jeudis 17 décembre et 4 février, à 18h, à l'hôtel de ville d'Orléans

> Séance à retrouver également sur notre chaîne YouTube, Orléans Métropole

Nos Commerces en OR lé ans

LÈCHE-VITRINES

TEXTES : MINA QASSYM

vitesse supérieure pour
LE DÉRAILLEUR

Établi rue Porte-Saint-Vincent depuis février 2024, Le Dérailleur prend une autre dimension et s'installe rue Bannier. Antoine Minet, à sa tête, a étoffé son équipe avec deux nouveaux collaborateurs : Valentin, mécanicien, et Louis, jeune alternant. Sur deux niveaux, la nouvelle boutique propose toujours une sélection de vélos neufs, d'accessoires et d'équipements, avec une offre et un showroom nettement agrandis. Vente, réparation et, bientôt, location : Le Dérailleur mise sur le conseil pour accompagner au mieux les cyclistes et encourager les mobilités douces.

15bis rue Bannier - @lederailleur.cc



© JEAN PUYO

UN BAR À FRUITS DE MER ÉPHÉMÈRE
aux Halles-Châtelet

La Capitainerie jette l'ancre aux Halles-Châtelet ! Dès le 1er décembre, Axel Legrand investit l'emplacement de l'ancienne poissonnerie pour y installer un bar à fruits de mer éphémère. Au menu : huîtres, crevettes, vins blancs, cocktails, bières et boissons chaudes, à savourer dans une ambiance inspirée de l'esprit guinguette, bien connue du marinier de Loire. Une nouvelle escale gourmande imaginée pour accompagner les fêtes de fin d'année et animer les halles tout au long du mois de décembre. Et si le succès est au rendez-vous, l'aventure pourrait bien se prolonger au-delà ! Un nouveau lieu de convivialité qui promet de faire souffler un petit air iodé sur le cœur d'Orléans.

Halles-Châtelet - @capitainerieorleans



© JEAN PUYO



© JEAN PUYO

laissez-vous tenter chez
TEMPTATION

Diplômé en pâtisserie, en boulangerie puis en glacerie, Célian Mainaud, 26 ans, est installé à Orléans depuis deux ans. Il y a fait ses armes dans les coulisses de Plaisir pâtisserie, aux côtés de Pierre-Louis Adelle, figure désormais reconnue dans le milieu. Fort de cette expérience, le jeune artisan a décidé de se lancer à son compte, animé par la passion du métier, le goût des pâtisseries aussi élégantes qu'onctueuses et l'envie de travailler des produits locaux de qualité. Inaugurée mi-novembre avec le soutien de son père, Temptation est une nouvelle adresse haut de gamme bienvenue dans le quartier Châtelet. Tartes, cookies, viennoiseries, flans ou encore paris-brest : la carte évolue au fil des saisons et invite à redécouvrir les saveurs d'antan.

44 rue de la Charpenterie - @temptation_patisserie



© JEAN PUYO

MADAME ET MADEMOISELLE QUOI,
le temple de la création

Cathy et Lydia De Oliveira, deux sœurs, viennent d'ouvrir leur première boutique rue des Carmes, pour quelques mois. Ici, leurs univers se mêlent et se démêlent au fil des matières, des envies, des inspirations. Chacune apporte sa sensibilité et son savoir-faire pour donner naissance à des créations singulières. Cathy travaille notamment les fleurs séchées, le plâtre et les compositions associant végétaux et objets anciens. De son côté, Lydia imagine et sculpte des totems conscients, où couleurs et pierres s'associent pour faire rayonner les énergies et les « vertus » de la lithothérapie. Les deux femmes accueillent également des ateliers, sur réservation. Autant d'occasions de laisser libre cours à sa créativité dans ce lieu où se rencontrent artisanat, décoration et poésie.

92 rue des Carmes - @madamequoi_officiel


LA PASSERELLE
Saison 2026/2027
RÊVES
Cirque INSHI
Jeudi 28 janvier
20h30 • Salle Jean Cocteau
https://billetterie.fleurylesaubrais.fr
CIRQUE


LES VITRINES D'ORLÉANS
ENVIE DE FAIRE PLAISIR ?
CHÈQUE CADEAU
10 €
Offrez les chèques cadeaux Vitrines d'Orléans !
D'une VALEUR DE 10 €, ils sont valables dans plus de 300 COMMERCES de votre ville.
Mode & Accessoires • Beauté & Santé • Maison & Décoration • Culture & Loisirs
Goûts & Saveurs • Services & Formations • Hôtels • Restaurants
En vente au Bureau des Vitrines d'Orléans
3 place de la République, 45000 Orléans • 02 38 81 84 05
et sur notre site internet.
www.vitrines-orleans.com


PRIX TOP Santé 2026
nuoma mutuelle
Payez-vous trop cher votre mutuelle santé ?
CAP 68 ans : dès 68 ans, plus d'augmentation liée à votre âge !
Transparence : Près de 90 % des cotisations reversées en prestations
Appelez un conseiller pour un devis gratuit
07.56.27.82.48
Agence NUOMA Orléans
122 rue du Faubourg Bannier
45000 Orléans
www.nuoma-mutuelle.fr
crédits photos : istockphoto
MUTUALITÉ FRANÇAISE
NUOMA, Mutuelle régie par le Livre II du Code de la Mutualité, immatriculée sous le n° SIREN 391 346 236, siège social situé au 122-124 rue du Faubourg Bannier, 45000 Orléans, soumise au contrôle de l'ACPR sise au 4, place de Budapest CS 92459, 75436 Paris Cedex 9.

Des rues aux places

ORLÉANS SCINTILLE !

Doucement mais sûrement, l'esprit de Noël s'installe au cœur de la ville. Et pour ces nouvelles festivités, la Mairie (et ses équipes techniques) réserve quelques jolies surprises entre décorations, guirlandes lumineuses, ruban, mini-forêts… Ainsi, rue de la République, de nouvelles étoiles filantes scintillent (de 17h à 1h du matin), ajoutant féerie au décor. Côté quais de Loire, à l'emplacement du marché de Noël, trois kilomètres de guirlandes lumineuses à l'effet « flûte de champagne » parent quinze platanes du quai du Châtelet pour un effet pétillant garanti ! Sans oublier, toujours sur le marché de Noël, le ciel étoilé sur toute la longueur de la promenade du quai, les arches végétales signant les entrées du site et le fameux ruban rouge, fil conducteur de cette édition 2026 !

Bien sûr, les places du Martroi, de Loire et de la République, ainsi que différents lieux dans les quartiers (rue du Cheval-Rouge, place Croix-Morin…), s'éclairent sous l'effet de guirlandes lumineuses supplémentaires. Sans oublier plus de 1500 motifs accrochés sur les candélabres ou les traversées de chaussées (rues Royale, Jeanne-d'Arc, des Carmes, de l'Argonne, avenue de la Bolière, place Charles-le-Chauve, allées Pierre-Chevallier…) et plus de 50 kilomètres de guirlandes LED mises en place dans toute la ville.

© MESTEP



Antonelli Joseph, responsable du chantier, Jacky Charles, à la tête du service Mestep de la mairie d'Orléans et les électriciens de la Ville ont été sur le pontpendant deux mois pour la mise en place des guirlandes lumineuses du marché de Noël, sur les quais de Loire.

© JEAN PUYO

LA DÉCO EN CHIFFRES

210 épicéas en pot répartis dans les quartiers

1 200 épicéas et Nordmann implantés « en forêt » dans les quartiers, sur le marché de Noël, quai du Châtelet et sur les places du Martroi, de la République, de Loire

2 650 branches de sapin distribuées, gratuitement, du 2 au 19 décembre, dans les quartiers

+ DE 5 000 décorations en bois, fabriquées par une entreprise d'insertion professionnelle locale, disposées dans les sapins

14 agents du centre de production horticole au pilotage de l'opération, en lien, sur place, avec les équipes de jardiniers de la Ville

3 KM de guirlandes lumineuses dans 15 platanes du marché de Noël, sur le quai du Châtelet

50 KM de guirlandes lumineuses dans l'ensemble de la ville

16 électriciens du service maintenance, entretien, signalisation tricolore, éclairage public de la Ville (Mestep)



© JEAN PUYO

Pour parfaire l'ambiance, des espaces végétalisés sous forme de petites forêts sont prévus sur les sites du marché de Noël (quais de Loire, places de la République, du Martroi, de Loire) et dans les quartiers. Ainsi, 1200 épicéas et Nordmann décorés – en plus des épicéas en pot installés en ville – vont joliment agrémenter les places devant les mairies de proximité Est, Nord, Ouest, La Source, au sein du Jardin des plantes Jean-Paul-Imbault, du Vieux-Marché et de Saint-Marceau. Alors, pour replonger dans le monde de l'enfance et des lumières, profiter de l'odeur boisée des sapins, une promenade s'impose ! En solitaire, en famille, entre amis, l'esprit de Noël court, ici, là, là-bas... ■

MARYLINE PRÉVOST

Lire également dans le guide On sort !

Branches aux balcons, Noël à l'horizon...

La Mairie propose une distribution gratuite de branches de sapin dans les six quartiers de la ville, pour décorer ses fenêtres ou son balcon.

Quartier centre-ville : mercredi 2 décembre, de 15h à 18h, sur la place de la République

Quartier Est :

• Jeudi 3 décembre, de 16h à 17h30, sur le parvis de l'école Michel-de-la-Fournière, rue du Docteur-Guy-Civil

• Vendredi 4 décembre, de 10h à 12h, sur le marché de l'Argonne

• Samedi 5 décembre, de 10h à 12h, sur le marché, quai du Roi

Quartier La Source : samedi 19 décembre, de 10h à 12h, sur le marché place Albert-Camus

Quartiers Nord :

• Mardi 8 décembre, de 9h30 à 11h30, sur le marché Blossières

• Mercredi 9 décembre, de 9h30 à 11h30, sur le marché Gare

Quartier Ouest :

• Jeudi 3 décembre, de 16h30 à 18h30, sur le marché Dunois

• Dimanche 6 décembre, de 10h à 12h, sur le marché Madeleine

Quartier Saint-Marceau :

• Jeudi 3 décembre, de 10h à 11h30, sur le marché Eugène-Turbat

• Vendredi 4 décembre, à 17h30, dans la serre du Jardin des plantes Jean-Paul-Imbault



© JEAN PUYO

Et hop, dans l'enclos !

Quand la fête est finie, il faut faire le tri. Aussi la ville d'Orléans met-elle en place, du mercredi 23 décembre au lundi 25 janvier, quatre points de collecte de sapins : **boulevard de Verdun, mail central ; parking place des Chats-Ferrés ; parking boulevard Aristide-Briand (côté bd Saint-Euverte) ; parking de la Tour-Neuve**. Attention, seuls les sapins naturels peuvent être déposés, sans guirlandes, décorations, flocage de neige artificielle ni sac plastique. Il est également possible, si l'on est Orléanais ou habitant d'une commune de la métropole, de déposer son sapin défraîchi dans les Végé'tris de la Métropole. Les arbres collectés seront broyés pour servir de paillage dans les espaces verts de la ville. Car, rappelons-le, abandonner son sapin sur les trottoirs, dans les parcs ou en forêt est interdit et passible d'une amende.



DÉCOUVERTE

Quand la cantine devient un restaurant étoilé

CHAQUE ANNÉE DEPUIS DIX ANS, LE DISPOSITIF « CANTINE CHIC » PERMET AUX ENFANTS DE DÉJEUNER « COMME AU RESTAURANT ». POUR LA PREMIÈRE FOIS, C'EST LE CHEF ÉTOILÉ LOÏS BÉE QUI A COMPOSÉ LE MENU.



© JEAN PUYO

La cantine avait comme un air de restaurant étoilé. Pour cette 10e édition de « Cantine chic », les enfants des écoles primaires orléanaises ont pu savourer un repas préparé par un grand chef : Loïs Bée.

Nous nous sommes rendus le 9 novembre dernier à l'école primaire Pauline-Kergomard, où nous avons retrouvé les élèves autour de tables spécialement décorées pour l'occasion. Nappes immaculées, verres à pied, tout avait été mis en œuvre pour recréer l'atmosphère d'un restaurant prestigieux.

Sur les plateaux des enfants, plusieurs assiettes, dans lesquelles la totalité du repas a été servie d'une traite (menu ci-contre). Une méthode qui a permis aux jeunes gourmands de casser les codes de la gastronomie, à la surprise du chef, et de débuter leurs victuailles… par le dessert.

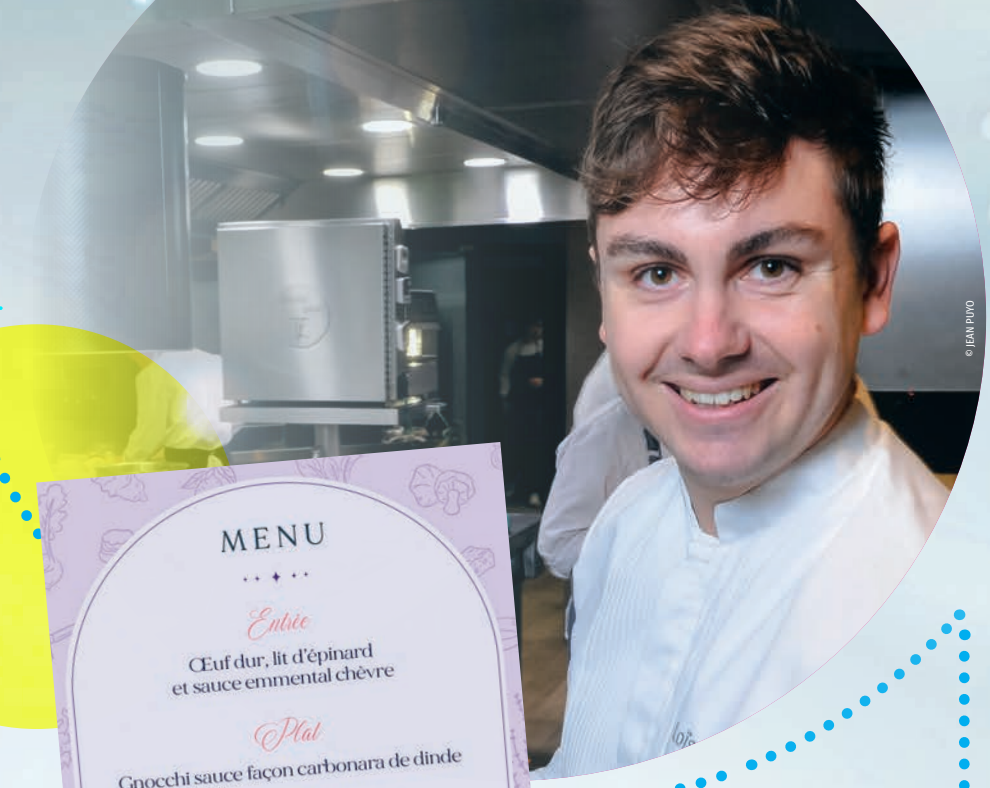
Un dessert qui a connu un véritable succès, au contraire des autres assiettes – notamment les œufs durs – qui, il faut bien le dire, repartaient parfois pleines. « *Certaines tables ont tout dévoré, d'autres ont à peine touché leurs plats* », a remarqué Régine Bréant, adjointe à l'Éducation.

Les enfants s'épiaient, discutaient, débattaient, même. Il a parfois suffi d'un « berk » pour dégoûter toute une table.

Mais si certains mets n'ont pas fait l'unanimité, l'expérience, réalisée en lien avec la diététicienne de la Ville, aura permis aux jeunes de goûter de nouvelles saveurs. « *Notre but est d'éduquer les enfants, mais aussi, peut-être, les parents* », confie l'élue. Pour cela, Sogeres, la société spécialisée dans la restauration collective à l'origine de ce repas, a mis à disposition de ces derniers un petit fascicule où l'on peut retrouver la recette des gnocchis imaginés par le chef. À vos fourneaux ! ■



NINO SUBIAZ


© JEAN PUYO

Loïs Bée,
chef cuisinier

« Si je peux donner un conseil, c'est : osez ! »

Qu'est-ce qui vous a poussé à participer à la « Cantine chic » ?

J'avais envie d'offrir aux enfants un repas dont ils se souviendraient. Je voulais aussi leur faire découvrir des choses, des éléments de la gastronomie française, comme l'œuf aux épinards à la sauce Mornay, un peu gourmand. Je souhaitais aussi travailler un plat qui leur plairait forcément, comme les gnocchis, mais avec cet esprit un petit peu carbonara. Et puis un dessert, l'étang solognot, qui est une spécialité locale. Je voulais vraiment leur faire plaisir, leur faire découvrir des choses et qu'ils s'en souviennent.

Que conseilleriez-vous aux parents qui veulent éduquer leurs enfants à la bonne cuisine ?

Déjà, il faut continuer à leur faire goûter les aliments. Le produit cuit, mais aussi le produit cru, parce que ça n'a pas du tout les mêmes saveurs. Il faut aussi que l'enfant puisse voir un petit peu tous les produits dans l'assiette. Et si je peux donner un conseil, c'est : osez !

Vous êtes vous-même papa d'une petite fille d'un an et demi, ce n'est pas facile de faire manger un enfant…

Je lui fais goûter le plus de produits possible. Au final, on voit qu'elle s'habitue un petit peu à certaines saveurs. Mais elle reste critique ! Lui faire manger la même chose deux repas de suite, ce n'est pas possible. En tant qu'adulte, on est capable de réchauffer un bœuf bourguignon qu'on n'a pas fini la veille. Avec ma fille, ce n'est pas comme ça. C'est là que l'on voit qu'il faut diversifier, que l'enfant est curieux. Si un enfant ne mange pas la même chose un soir et le lendemain, c'est lié, je pense, à la volonté de découvrir des saveurs.



© JEAN PUYO



PORTRAIT CHINOIS DE

MARIE GRICOURT

une cuisine au beurre et au cœur

REINE DES FOURNEAUX ET FRAÎCHEMENT DISTINGUÉE MEILLEURE OUVRIÈRE DE FRANCE, CHEFFE PASSIONNÉE DU RESTAURANT LE GRIC, MARIE CULTIVE LE GOÛT DES CHOSES SIMPLES, DES PRODUITS DU TERROIR ET DE LA FAMILLE. DE SES PREMIERS PAS EN CUISINE À 17 ANS À LA CONSÉCRATION DU TITRE DE MOF, SON PARCOURS EST GUIDÉ PAR LES RENCONTRES, LA TRANSMISSION ET LE SENS DES VALEURS. À L'APPROCHE DES FÊTES, ELLE SE PRÊTE AU JEU DU PORTRAIT CHINOIS ET NOUS OUVRE LES PORTES DE SON UNIVERS, ENTRE SOUVENIRS D'ENFANCE, PLAISIRS GOURMANDS ET TRADITIONS DE NOËL.

Si vous étiez une saveur ?

Sans hésiter, le salé… et surtout le beurre. C'est réconfortant, généreux, gourmand. Une saveur qui me ressemble.

Si vous étiez une épice ?

La coriandre. Elle me rappelle des souvenirs d'enfance, les plats mijotés, toute une cuisine familiale qui a bercé mes premières années.

Si vous étiez un chef, vivant ou disparu, qui seriez-vous ?

Benoît Violier. J'ai eu la chance de faire un stage chez lui au début de ma carrière, alors que j'avais 17 ans. C'était un restaurant trois étoiles, et je voulais découvrir cet univers pour savoir si la gastronomie était vraiment ma vocation. Au contact de ce chef et de sa cuisine, je me suis dit que j'étais à ma place. Cette expérience à son contact a été déterminante.

Si vous étiez un ingrédient qui caractérise votre personnalité ?

Le beurre, encore ! Pour sa douceur et sa générosité. Je suis quelqu'un de doux et de généreux, même si je ne suis pas que ça !

Si vous étiez un vin ?

Un condrieu blanc. J'aime beaucoup les vins blancs, et celui-ci fait partie de mes préférés.

Si vous étiez une qualité indispensable en cuisine ?

La passion, avant tout. C'est un métier que l'on ne peut pas exercer autrement. Je suis aussi quelqu'un d'exigeant, et, pour moi, la passion doit aller de pair avec l'organisation. Ce sont deux valeurs indispensables.

Si vous étiez une musique à écouter en cuisine ?

Bob Dylan ! J'adore l'ambiance que sa musique dégage. J'aime les morceaux intemporels, ceux qui rassemblent toutes les générations. Queen, ou encore *Jolene*, dans les versions de Dolly Parton ou Miley Cyrus… La musique et la cuisine se ressemblent : elles créent du lien et réunissent les gens.

En deux ans à peine, Marie Gricourt a fait évoluer son Gric avec passion et abnégation. En service comme en cuisine, la brigade de Marie s'est étoffée, avec une équipe jeune et motivée.

Si vous étiez une odeur qui vous ramène en enfance ?

L'odeur de la betterave à sucre ! Petite, je ne l'aimais pas du tout. Et puis, avec le temps, elle est devenue un joli souvenir. Il y a aussi l'odeur des croissants que nous préparions parfois en famille, avec mes parents. Ces matins où l'on faisait de la viennoiserie ensemble… L'odeur du beurre et des croissants chauds, c'est irrésistible !

Si vous étiez un plat qui raconte vos souvenirs de famille ?

La langue de bœuf sauce piquante, accompagnée d'une purée de pommes de terre. C'est vraiment l'incontournable des repas de famille et je m'en régale toujours autant. Je suis aussi une grande amatrice de poulet rôti et de vol-au-vent. J'aime cette cuisine classique, ces plats simples qui ont une histoire. Une bonne soupe à l'oignon, par exemple, c'est aussi un vrai bonheur !

Si vous étiez un menu idéal pour Noël ?

Le foie gras, c'est incontournable ! Et nous aimons beaucoup les saint-jacques. Ensuite, selon les années, nous partons sur quelque chose de très traditionnel, comme une belle poularde aux châtaignes ou un cochon de lait. C'est festif, gourmand et convivial.

Si vous étiez un dessert de fêtes ?

Pour le dessert, nous avons nos habitudes : une belle salade de fruits et un panettone. Celui de Franck Collas, chef boulanger au Kiosque à pâtisseries de Christophe Hay, est incroyable ! C'est devenu un incontournable des fêtes pour moi. J'aime aussi beaucoup le savarin à la mandarine ou à la clémentine que prépare ma maman, accompagné d'une petite chantilly à la fleur d'oranger. C'est un dessert parfait pour le lendemain de Noël, quand on a envie d'un peu de fraîcheur après les agapes de la veille.

Si le père Noël réservait une table dans votre restaurant, que lui serviriez-vous ?

Un beau ris de veau ! En ce moment, nous le proposons avec un gratin dauphinois, des petits croûtons et du persil. Un plat gourmand, généreux et copieux. Il faut bien lui donner des forces pour sa tournée !

Si vous étiez un plat signature ?

Le pithiviers ! J'aime beaucoup travailler les préparations feuilletées. Nous avons notamment une version au colvert, foie gras et chou, que nous réinventons régulièrement. Nous travaillons aussi des déclinaisons avec du ris de veau et des champignons. Le feuilletage apporte naturellement de la gourmandise : tout ce qui cuit dans cette pâte généreuse au beurre me plaît !
Mais il y a aussi les œufs mayonnaise… Ils font partie de l'identité du restaurant. J'essaie depuis deux ans de dépasser un peu cette image, parce que nous ne faisons évidemment pas que des œufs mayonnaise ! C'est notre produit d'appel, celui qui attire les amateurs, mais il ouvre surtout la porte à tout le reste du menu. C'est le début des festivités !



© STUDIO 204

Si le titre de Meilleur Ouvrier de France était un plat, quel ingrédient faudrait-il pour le réussir ?

Du canard colvert ! C'est vraiment le produit qui m'a marquée pendant le concours. Nous l'avons travaillé pendant des semaines et nous avons la chance d'en trouver de très beaux dans notre région. C'était important pour moi de défendre un produit de chez nous. Je l'ai presque vu comme un signe.

Si vous étiez une émotion au moment de l'annonce du titre par Alain Ducasse ?

La fierté, bien sûr, mais surtout le sentiment de la transmission, de la famille. Mes parents étaient là lors de l'annonce. J'avais dit à mon papa que, quel que soit le résultat, ce qui comptait avant tout, c'était tout le chemin parcouru ensemble.
Et puis, quand j'ai appris la nouvelle, j'ai eu envie de partager ce moment avec mon compagnon, mon équipe, mon frère et ma sœur. Ce sont les personnes qui sont au plus près de nous. Nous étions 42 candidats, et le niveau était incroyable. Je n'ai jamais abordé ce concours en me disant que j'allais gagner. Je savais simplement que j'avais donné le meilleur de moi-même et que je n'aurais aucun regret sur ce que j'avais présenté. Dans ce métier, on doute beaucoup, même après des heures d'entraînement. Tout va très vite, chaque geste compte, chaque assaisonnement peut faire la différence. C'est une expérience intense, avec des émotions poussées à l'extrême.

Si vous pouviez glisser un mot à la jeune Marie qui faisait ses premiers pas en cuisine ?

Je lui dirais de ne rien changer ! Je ne regrette absolument pas mon parcours ni les rencontres que j'ai faites. J'ai toujours travaillé avec le cœur et choisi mes chefs pour les valeurs qu'ils partageaient avec moi.

Si vous deviez offrir un seul cadeau gourmand aux lecteurs pour Noël, quel conseil de cuisine partageriez-vous avec eux ?

Un conseil tout simple : profitez de votre famille et de vos repas ! Et, surtout, anticipez les préparations pour être pleinement disponible le jour J. Quand j'étais plus jeune, je préparais les menus de Noël avec mon papa et je tenais absolument à réaliser tous les dressages à l'assiette. Résultat, je passais à côté des repas !
Aujourd'hui, nous privilégions les plats mijotés et les préparations que l'on peut anticiper. Le moment venu, il n'y a plus qu'à enfourner ou à réchauffer. On profite enfin de la table et de ceux qui nous entourent. Finalement, le plus beau cadeau de Noël, c'est peut-être simplement de prendre le temps d'être ensemble. ■

PROPOS RECUEILLIS PAR ÉMILIE CUCHET

MOBE
La saveur des sciences

RÉENCHANTER LES SCIENCES. C'EST LE CAP QUE S'EST FIXÉ CETTE ANNÉE LE MUSÉUM D'ORLÉANS POUR LA BIODIVERSITÉ ET L'ENVIRONNEMENT (MOBE). AVEC UN LEITMOTIV : FAIRE DE LA DÉCOUVERTE SCIENTIFIQUE UNE EXPÉRIENCE DE PLAISIR, D'ÉMERVEILLEMENT ET D'ÉMOTION, OÙ L'ON APPREND AUTANT AVEC SA TÊTE QU'AVEC SES YEUX OU SES OREILLES. UNE PHILOSOPHIE QUI PREND TOUT SON SENS AVEC LE LANCEMENT, À PARTIR DU 3 DÉCEMBRE, DU « FABULEUX VOYAGE DE CHARLES DARWIN », UNE EXPÉRIENCE DE RÉALITÉ VIRTUELLE INTERACTIVE ET COLLABORATIVE INÉDITE À ORLÉANS. INVITATION À EMBARQUER POUR UNE AVENTURE EXTRAORDINAIRE, AUX FRONTIÈRES DE LA SCIENCE ET DE L'IMAGINAIRE.

Acte 1 : la visibilité

Un tigre majestueux. Un renard au regard perçant. Un vanneau huppé à la coiffure ébouriffée. Un singe mandrill qui semble avoir beaucoup de choses à raconter… Déclinées dans toute la ville, les nouvelles affiches du MOBE, portraits animaliers pleins de peps, ont fait leur petit effet au mois d'octobre. Une campagne qui ne doit rien au hasard : le Muséum entend affirmer sa présence dans le paysage orléanais, aller à la rencontre des habitants et faire tomber les éventuelles barrières entre le public et les sciences.



© LUCID REALITIES

Acte 2 : Et si les sciences racontaient des histoires

Après avoir travaillé sur sa visibilité, le MOBE souhaite désormais faire évoluer la manière de faire découvrir les sciences. Son credo : rendre ces dernières plus vivantes, plus sensibles, plus proches des préoccupations de chacun. Avec cette volonté de montrer combien les sciences peuvent être des sources d'émerveillement et exercer un pouvoir de fascination, l'équipe menée par Laure Danilo explore plusieurs pistes. D'abord, celle de la proximité et du quotidien. *« Car pour intéresser le plus grand nombre, rien de tel que de partir de ce qui nous concerne directement, comme le réchauffement climatique, les épisodes de canicule ou les transformations de notre environnement »*, explique la directrice.

Autre levier essentiel : le récit. *« On apprend beaucoup par les histoires. Raconter permet d'embarquer les visiteurs dans quelque chose de plaisant. »* Le MOBE exprime la volonté de développer davantage cette approche narrative, déjà expérimentée avec succès dans l'exposition « Odyssée ». L'objectif : faire voyager les publics, éveiller leur curiosité et leur donner envie de pousser les portes de l'inconnu. Ateliers, visites, manipulations, échanges avec les médiateurs présents dans les espaces du musée… En associant expérimentation et participation, le visiteur devient ainsi acteur de sa découverte, libre d'observer, de toucher, d'essayer, de questionner et d'expérimenter par lui-même.

Acte 3 : Darwin, embarquement immédiat pour un voyage fascinant

Comment émerveiller de nouveaux publics ? Comment faire en sorte que les visiteurs ressortent du MOBE des étoiles plein les yeux, avec l'envie d'en savoir plus et de prolonger leur exploration du musée ? C'est là que « Le Fabuleux Voyage de Charles Darwin » entre en scène, point d'orgue de cette volonté de réenchanter les sciences et de pousser le curseur encore plus loin. Cette expérience de réalité virtuelle interactive et coopérative, véritable exclusivité, promet de renouveler les façons de découvrir les sciences, tout en dépoussiérant, au passage, l'image parfois un peu sage des muséums.

« Découvrez le monde à travers les yeux de Darwin ! » Le voyage commence : casque de réalité virtuelle sur la tête, vous voilà



© LUCID REALITIES

embarqués avec cinq autres passagers au 19e siècle. Direction le *Beagle*, le célèbre navire à bord duquel le jeune naturaliste Charles Darwin entreprend une expédition qui va bouleverser notre compréhension du vivant. En immersion totale, le visiteur est invité à se mettre dans la peau de l'explorateur et à vivre l'aventure de l'intérieur.

De la luxuriance tropicale de l'Amazonie aux îles volcaniques des Galápagos, en passant par les récifs coralliens des îles Cocos et les plaines balayées par les vents de Patagonie, les escales s'enchaînent aux quatre coins du monde. Le visiteur se déplace dans ces décors grandioses, observe les paysages, les plantes et les animaux exotiques. Il devient collecteur de spécimens et peut épingler ses découvertes dans son carnet de voyage, tel un véritable aventurier des sciences. Et l'aventure, justement, se joue aussi à plusieurs ! Selon les séquences, les participants doivent coopérer pour récolter des espèces, partager leurs observations ou échanger des informations. Chacun contribue ainsi à faire avancer l'expédition. L'expérience a été pensée pour être sensorielle, ludique et participative. Dans le chapitre final, l'arbre du vivant vient inscrire l'humanité dans la grande histoire du vivant.

Mais le voyage ne s'arrête pas là. Pour prolonger l'immersion virtuelle, le MOBE invite les visiteurs à poursuivre leur exploration au deuxième étage, au cœur du parcours permanent. Un focus consacré à l'évolution permet de revenir sur les notions abordées pendant l'expédition et de les approfondir à travers les collections. Une manière de faire le lien entre aventure virtuelle et découverte concrète des spécimens, tout en associant les familles : accessible à partir de 10 ans, le dispositif n'oublie pas les plus jeunes, qui pourront eux aussi explorer les secrets de l'évolution à leur rythme.
Et si c'était finalement cela, le pari du MOBE : ne plus seulement écouter ou regarder les sciences, mais les vivre, tout simplement ? ■

ÉMILIE CUCHET

L'EXPÉRIENCE EN BREF

Le Fabuleux Voyage de Charles Darwin

3 décembre - 7 mars

Une expérience VR interactive et collaborative, à vivre en famille ou entre amis

Produit par Lucid Realities, distribué par Unframed Collection - Dirigé par Andrés Jarach & Gordon - Conseiller scientifique : Guillaume Lecointre, en collaboration avec Stéphanie Targui

Dès 10 ans

Tarif : enfant 14€ / adulte 18€

Durée : 40 minutes

Lieu : Le Plateau

Réservation : mobe-orleans.fr

LE MOBE EN CHIFFRES : UNE FRÉQUENTATION EN HAUSSE

Nouvelle identité visuelle, nouveau site internet, campagne de communication, animations autour d'Halloween, conférences pour décrypter l'actualité scientifique (notamment autour du phénomène El Niño, la relation entre la Loire et les habitants)… Le MOBE multiplie les initiatives pour attirer de nouveaux publics et donner envie de pousser ses portes. Et les premiers résultats sont visibles : pendant les vacances de la Toussaint, la fréquentation a progressé de plus de 20% par rapport à la même période de l'année dernière. Le Muséum a accueilli 4 175 visiteurs, contre 3 467 en 2025.
Une hausse d'autant plus notable que le MOBE a connu trois jours de fermeture exceptionnelle les 6, 24 et 25 octobre, en raison des manifestations.

JUMELAGE

Les fêtes ont le goût du voyage


Cracovie

QUE MET-ON SUR LA TABLE À CRACOVIE, DUNDEE, MÜNSTER OU LA NOUVELLE-ORLÉANS ? COMMENT CÉLÈBRE-T-ON LA FIN DE L'ANNÉE À SOUMY, KRISTIANSAND, UTSUNOMIYA OU WICHITA ? TOUR D'HORIZON DES TRADITIONS ET GOURMANDISES DANS NOS VILLES JUMELLES.

TEXTE : ARMELLE DI TOMMASO



Cracovie – Pologne

À Cracovie, le réveillon du 24 décembre commence à l'apparition de la première étoile. Les convives partagent l'opłatek, un pain azyme très fin, avant de découvrir les douze plats traditionnels : barszcz à la betterave, carpe, hareng ou pierogi au chou et aux champignons. Dégustation de la Kutia (gâteau), de fruits secs symbolisant l'amour, la santé et la prospérité, et chants de Noël prolongent cette soirée familiale.



La Nouvelle-Orléans États-Unis

Influences françaises, espagnoles, créoles, cajuns et américaines se mêlent dans les fêtes de La Nouvelle-Orléans. Le Réveillon Dinner met à l'honneur gumbo, jambalaya, bread pudding à la sauce whisky et tarte aux noix de pécan. Le 24 décembre, de grands feux illuminent les digues du Mississippi pour, dit-on, guider le père Noël. Et le 31, une fleur de lys lumineuse, symbole de la Nola, descend au-dessus de la ville pour marquer la nouvelle année.

Dundee – Écosse

À Dundee, les coutumes de Noël côtoient celles de Hogmanay, le Nouvel An écossais. Dinde rôtie, cranberry sauce et pigs in blankets (petites saucisses entourées de bacon) composent le repas familial, couronné par le fameux Christmas pudding flambé. À minuit, après Auld Lang Syne, vient le First Footing : le premier visiteur franchissant le seuil apporte du pain ou un gâteau, du charbon et du whisky, symboles d'abondance, de chaleur et de convivialité.





Münster – Allemagne

À Münster, sept marchés de Noël investissent le centre historique. Devant la cathédrale, « Münster singt » rassemble les habitants autour des chants de Noël. Le 24 décembre, salade de pommes de terre et saucisses sont souvent au menu ; les jours de fête, oie ou canard s'accompagnent de chou rouge et de quenelles de pomme de terre. Branches de sapin, étoiles en paille et figurines en bois donnent aux décors une tonalité naturelle. Enfin, chaque année, le Zoo de Münster fait des heureux avec son exposition de lumières « Xmas Lights – Fire and Ice ».



Utsunomiya – Japon



Au Japon, les célébrations se concentrent sur le Nouvel An. À Utsunomiya, le yuzumaki, spécialité locale associant radis blanc et zestes de yuzu marinés dans un vinaigre doux, peut prendre place dans l'osechi, assortiment de mets du Nouvel An. Plus surprenant, le saganbo no nitsuke est un plat de requin mijoté. Loin de la mer, ce poisson pouvait autrefois être transporté et conservé, devenant ainsi un mets d'hiver et de fête.

Kristiansand – Norvège

Dans les longues nuits d'hiver, les habitants de Kristiansand se retrouvent autour du ribbe (côtes de porc), du pinnekjøtt (côtes d'agneau salées et séchées) ou de la morue. Au dessert, une amande cachée dans le riz au lait promet à celui qui la trouve un petit cochon en pâte d'amande. Les pepperkaker, biscuits au gingembre et aux épices, accompagnent l'avent, tandis que marché, patinoire et lumières donnent au centre-ville des airs de fête.



Wichita États-Unis



Après Thanksgiving, Wichita se couvre de lumières. Les habitants parcourent les décorations de Candy Cane Lane ou les illuminations de Botanica. Les biscuits sont préparés en famille puis échangés entre voisins et amis, notamment les peppernuts, petits gâteaux épicés hérités des communautés mennonites. Noël est aussi solidaire : grâce aux Angel Trees, chacun peut choisir le souhait d'un enfant ou d'une personne âgée et déposer le cadeau demandé au pied de l'arbre.

Soumy – Ukraine

À Soumy, dans le contexte de la guerre, Noël porte plus que jamais des vœux de paix, de retour des proches et de retrouvailles. Le repas débute à l'apparition de la première étoile, avec une bougie et une prière. On partage la koutia, préparée avec du blé, du pavot, du miel, des noix et des raisins secs, ainsi que l'ouzvar, boisson aux fruits séchés. Les koliadky, chants de Noël entonnés de maison en maison, perpétuent la tradition.



TEXTES : MARYLINE PRÉVOST
PHOTOS : JÉRÔME GRELET

LE GOÛT DE LIRE

LE GOÛT D'ÉCRIRE, LE GOÛT DE RACONTER DES HISTOIRES, LE GOÛT DE S'ÉVADER… ET, AU FINAL, LE GOÛT DE LIRE. ICI, UNE SÉLECTION D'OUVRAGES D'AUTRICES OU D'AUTEURS ORLÉANAIS, PARUS CHEZ DES ÉDITEURS OU AYANT TRAIT À DES FAITS ET/OU DES PERSONNAGES LOCAUX. BONNE LECTURE !

romans - nouvelles



La Part des lions

Lison Lambert - *Éditions Impact*

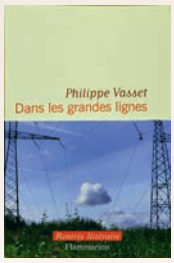
Documentariste, Sam parcourt le monde caméra au poing pour donner une voix à celles qui n'en ont pas. À son retour à Paris, elle retrouve Léo, cadre au sein de Wild Parks, organisation non gouvernementale œuvrant en Angola. Mais le jour où, de retour de mission, ce dernier se défenestre sous ses yeux, la vie de Sam bascule. Pourquoi son compagnon s'est-il tué ? Qui était-il vraiment ? Pour trouver les réponses à ses questions, elle se fait embaucher par l'ONG. Elle va devenir le grain de sable que personne n'attend.



Le Tuyau était percé

Camille Secq - *Éditions Librinova*

Alex est un homme heureux, voué à un bel avenir… Il va tout perdre, très vite. Et comme un danger n'arrive jamais seul, les pièges vont se succéder sans fin. Une chaîne de solidarité se forme, mais la force de l'amitié risque de ne pas réussir à déjouer le drame à l'horizon. Heureusement, la commissaire Josiane Bombardier, avec sa légendaire pugnacité, est là ! En dehors de toutes les règles et procédures habituelles, les chemins empruntés par la célèbre enquêtrice vont se révéler scabreux. Les lecteurs fidèles retrouvent, ici, le 11e tome de la série.



Dans les grandes lignes

Philippe Vasse

Éditions Flammarion

L'auteur s'est mis en tête de suivre, à pied et à travers la France, le tracé des lignes à haute tension. Pendant des mois, il a cheminé sous les câbles qui nervurent la géographie et coupent à travers le bâti, le réel et l'esprit de celui qui les suit. Ce périple électrifié l'a amené à découvrir les panoramas invisibles de l'électricité, et l'a entraîné au-delà des frontières, dans le désordre des échangeurs mondiaux d'énergie. Prix Médicis 2026.

bandes dessinées

Un monde rafistolé

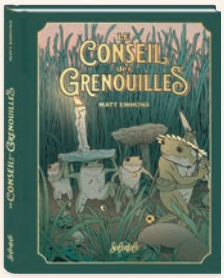
Jean Falala



« Le monde n'est peut-être pas réparable, mais il reste "merveilleusement" dessinable », « Dentiste de rue », « Pédaler, c'est balayer », « Pneu crevé, cœur gonflé », « Vapeur et pédales », « La Maison de Bern », « Équilibre précaire », « Un pas devant l'autre »… 43 dessins, et autant d'invitations à regarder le monde autrement. Santé, mobilité, habitat, objets du quotidien, les thèmes s'entremêlent, se répondent sans se télescoper, pour un effet surprise.

Le Conseil des grenouilles

Matt Emmons (traduit par Bonnie)



Éditions Solodolo

Au cœur d'un marais, un vieux mage que la mort n'a pas tout à fait emporté veille sur une famille de grenouilles. Elles sont ses enfants, et ce petit monde est tout ce qu'elles connaissent. Mais un jour, le plus jeune membre du Conseil doit partir. Son père lui confie un message destiné à un lointain sorcier. De ce voyage dépend la survie des siens. À son échelle, chaque rencontre est une épreuve, chaque prédateur un géant. Et les hommes qui parcourent ces terres ne font guère de différence entre une créature inoffensive et un monstre à abattre.

jeunesse



Langue de piaf

Emmanuel Bourdier, François Ravard (illustrations) - *Éditions Flammarion jeunesse*

Dès que Salomon ouvre la bouche pour parler, les mots se bousculent et se mélangent. Alors, il préfère ne rien dire et se réfugier sur les branches d'un arbre pour lire. Jusqu'au jour où un oiseau, le verdier, lui parle et qu'il réussit à lui répondre, sans bégayer et en « cuicuitant » ! Les leçons d'oiseau ont lieu chaque mercredi, et la communauté volatile ne va avoir de cesse d'en apprendre toujours plus au petit Salomon. Un roman drôle et touchant qui donne des ailes !

Hydra - Le Voyage d'une goutte d'eau

Robin Buisson et François Boggio (illustrations)



Éditions Carnets de sel

Hydra est une goutte d'eau qui voyage à travers le monde au gré de ses changements d'états et de ses péripéties. Amnésique, elle se réveille dans un aquarium, sans souvenir de son passé. Lorsque son petit monde est vidé dans les toilettes, la voilà propulsée dans un voyage épique : des égouts à un fleuve, de l'océan aux nuages, jusqu'aux montagnes enneigées, avant de retrouver, sans le savoir, son point de départ. Une découverte sensible des mécaniques de l'eau dans la nature et de ses usages par les humains. Instructif.

Les Giboulées

Anne-Florence Lemasson & Dominique Ehrhard - *Éditions Les Grandes Personnes*



Pluie fine puis éclaircie, averse puis grand soleil... Les giboulées sont là, annonciatrices d'un printemps radieux. Libellule, grenouille, hirondelle, escargot, lapin : tous s'aventurent à nouveau dehors, heureux de retrouver une nature qui s'éveille doucement, sous un ciel qui devient, peu à peu, plus clément. Mais à quoi rêve donc Petit Lapin ? Après le succès de *La Noisette*, les deux auteurs reviennent avec une nouvelle histoire sur le cycle des saisons. Une production « pop-up », comme toujours, délicate.

Graine de monstre

Marie-Aude Murail et Thomas Baas (illustrations) - *Éditions Bayard jeunesse*



Il aurait fallu se méfier le jour où le papa de Géraldine et de Marc-Antoine a acheté, un peu trop confiant, des graines de *Monsteriosa deliciosa* chez le très louche monsieur Soufressan. Résultat : au lieu d'une jolie plante, voilà qu'un petit monstre vert, très bruyant et extrêmement malodorant, a poussé dans la chambre des enfants ! Bien sûr, impossible de le rapporter : la boutique du pépiniériste a disparu, remplacée par une bonneterie. Comme toujours avec l'autrice, humour, situations cocasses et tendresse un peu déjantée sont au menu.

L'Œil de la presse quotidienne régionale dans le Loiret, janvier 1939 - juin 1940

Sylvie Blanchet

Éditions L'Harmattan, Historiques-Travaux



Début février 1939, 2 500 réfugiés espagnols arrivent dans le Loiret. Juin 1940, les habitants fuient devant l'invasion allemande. Entre ces deux déplacements massifs de population, l'entrée en guerre. On prépare pour les soldats des colis ; dans les champs, les travailleurs belges, espagnols, maghrébins remplacent la main-d'œuvre agricole, et les ressortissants du Reich sont dirigés vers les centres de rassemblement du Loiret. L'entrée en guerre, ce sont aussi des femmes opératrices en radioélectricité, l'apprentissage du masque à gaz...

Léon Zay, journaliste - Une complicité avec son fils Jean

Georges Joumas, préface d'Isabelle Klinka-Ballesteros

Corsaire Éditions



Fils d'un modeste colporteur, juif lorrain émigré à Orléans, Léon Zay connaît une longue carrière de journaliste, de l'Affaire Dreyfus à l'invasion nazie de 1940. Marié à une protestante très pratiquante, engagé au sein de la Ligue des Droits de l'Homme et de la Loge maçonnique Étienne-Dolet, il est l'élément-clé des quotidiens radicaux *Le Progrès du Loiret* et *La France du Centre*. Fort de tous ces engagements, Léon Zay a transmis à son fils Jean de profondes valeurs humanistes, républicaines, laïques et sociales. Malgré les menaces liées à ses origines, il déploiera toute son énergie pour soutenir son fils, emprisonné à Riom.

Le Dernier Piano de Mozart

Jérôme Bloch - *Éditions Infimes*



Au cœur de la Révolution française, Hermès, 20 ans, est chargé par les ultras de la Terreur de rechercher et brûler les instruments de musique, symboles de l'Ancien Régime. La mission d'Hermès se double d'un autre dessein : retrouver le dernier piano de Mozart. Quel combat choisira-t-il ? Défendre la Révolution ou la musique et les plus beaux instruments du 18e siècle ? Le jeune homme met sa vie en danger. À l'ombre de la guillotine, la mort rôde. Un roman d'initiation riche en rebondissements, où l'auteur dévoile les coulisses de l'Histoire en compagnie des acteurs de cette époque, au sein d'un Paris truculent.

Sylvie Formagne

autrice de *Le Cèdre et la Lavande* - Éditions Librinova



© JEAN PUYO

« J'ai écrit ce premier roman en Ariège, où j'avais trouvé refuge au moment de l'effondrement des habitations de la rue de Bourgogne, où je réside. Et, d'une certaine manière, les deux années d'écriture m'ont aussi permis de me reconstruire.
Le point de départ est le souvenir de la découverte, par mon frère et moi, lors de vacances d'été à Aix, d'une petite fille abandonnée. Le sujet m'est apparu comme une évidence, d'autant que, pendant des années, le silence voire la volonté d'oubli avaient prévalu autour de moi. Pour le traiter, j'ai fait de nombreuses recherches afin de retranscrire l'ambiance des années 70, je me suis plongée dans les archives pour saisir ce qu'étaient la condition des femmes à cette époque et les modalités de l'adoption. Ma priorité était d'être au plus près de la réalité, sans jugement aucun pour quelque partie que ce soit, mais aussi de redonner une place à cette enfant, à celle qui lui avait donné vie, à ceux qui l'avaient accompagnée. Pour le récit, j'ai choisi de mêler protagonistes ayant existé et personnages fictionnels. Toujours avec le souci de rendre crédibles les uns et les autres.
Aujourd'hui, je me dis que je suis allée au bout, et je suis fière de cette petite victoire sur moi. Fière, aussi, pour Flore dont je ne sais rien de l'existence aujourd'hui, et qui est âgée de 48 ans. »

L'autrice dédicacera son ouvrage lors de la Dictée du Rotary Orléans-Ouest, le 30 janvier (après-midi) à la salle Eiffel. Une partie des bénéfices de la dictée et de la vente de l'ouvrage sera remise à la Fondation Serenne.



Le Mirage égalitaire - Les marchands d'Orléans entre Cadix et Paris, XVII^e-XVIII^e siècles

Nicolas Lyon-Caen - *Éditions EHESS / En temps & lieux*

À la fin du 17^e siècle, Orléans bénéficie d'une position économique avantageuse dans le royaume de France. Carrefour stratégique entre Paris et les façades maritimes atlantiques et méditerranéennes, la ville profite de l'essor du commerce colonial ibérique. Les grandes familles marchandes investissent avec succès les échanges entre Cadix et l'Amérique espagnole. L'auteur suit, d'une génération à l'autre, les traces de l'argent américain. Un éclairage passionnant sur l'histoire européenne des circulations marchandes et sur les hommes qui les ont tracées.

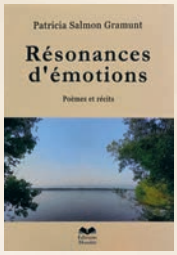


Le Billet doux 1914-1915 Le Lierre et la Rose

Isabelle Picot Ferrero et Alexis Ferrero - *Éditions Moulin*

Ce récit historique et familial relate l'histoire de Kléber Henri Bernard, soldat originaire du village de Simiane-La-Rotonde. Pendant la Première Guerre mondiale, il écrit une lettre d'amour sur une petite feuille de lierre, adressée à son épouse. À travers ce témoignage authentique renaît la voix d'un homme séparé de celle qu'il aime. Dans la tourmente des tranchées, ce fragile billet rappelle que même au cœur de l'une des plus sombres périodes de l'Histoire, l'amour trouvait le chemin des mots.

poésies



Résonances d'émotions

Patricia Salmon

Éditions Moulins

Dans ce recueil, l'autrice fait dialoguer poésie et récit pour saisir ces instants fragiles avant qu'ils ne s'effacent. Les êtres aimés, l'amitié, les voyages, les arts, la Loire et les bouleversements de notre époque composent une mosaïque où l'intime rejoint l'universel.
Sa plume célèbre la nature, la force des liens, la transmission, la mémoire et l'émerveillement, comme une invitation à regarder le monde avec davantage d'attention, de gratitude et d'espérance.

cuisine - jardins



Bali Java Sumatra - Histoire de la cuisine indonésienne en 100 recettes

Cyril Rouquet-Prévost, Restiwi Chotimah

Éditions Hachette pratique

Plus de cent recettes traditionnelles et du quotidien issues des différentes îles de l'archipel (Bali, Java, Sumatra), des plats emblématiques, familiaux, des douceurs, des boissons, des modes de dégustation... Cet ouvrage très complet invite à recréer, chez soi, une cuisine à la fois simple et parfumée. L'occasion de se lancer dans la confection du poulet rendang, des kue, délicieuses pâtisseries, ou encore de la boisson jamu. Un ouvrage pour voyager culinairement et épater la table de ses convives!



André Eve, une vie en roses - Jardinier, collectionneur, créateur de roses et de jardins

Évelyne Sallandre - *Éditions du Jeu de l'oie*

Jardinier écologiste avant l'heure, collectionneur passionné, créateur de roses et de jardins, André Eve a consacré sa vie aux roses. Reconnu pour avoir contribué au renouveau des roses anciennes en France au début des années 80, des rosiers botaniques aux hybrides des siècles passés. Il a eu l'idée de les associer, dans son jardin, à des vivaces, des clématites et des graminées, pour composer un univers d'harmonie. En six chapitres illustrés de plus de deux cents photographies, le livre suit son parcours, de son initiation à ses créations, dévoile ses collections, présente les jardins qu'il a dessinés, réalisés, inspirés, et montre comment ses successeurs font vivre son héritage.

Romain Orgeur
fondateur des éditions orléanaises Solodolo

« Qui va piano, va sano... Mais si l'on m'avait dit, il y a quelques mois, que nous en serions là, j'en aurais été le premier ravi ! J'ai créé Solodolo en septembre 2025, après dix années passées dans le digital et le consulting. Mon souhait était de redevenir curieux et de créer un objet palpable, physique. Amateur de bandes dessinées, et totalement novice dans le métier, je me suis lancé dans l'édition et la traduction de titres étrangers, avec l'achat de licences auprès des éditeurs originaux. Ma volonté était d'accompagner des auteurs, pour la plupart inconnus, dans le respect de leur production initiale. Ceci se traduit par un soin très particulier apporté à la traduction, avec nos traducteurs attitrés en suédois, polonais, anglais, italien..., et à la présentation, notamment sur les couvertures des ouvrages. Cette relation et ce suivi privilégiés avec les créateurs sont vraiment l'un des piliers de la maison. Autre volet, également passionnant, de l'édition indépendante, la construction du lien avec les libraires. Et aujourd'hui, nous commençons à nous faire une petite place, avec, chaque mois, 2 500 livres expédiés en France, en Suisse et en Belgique, entre autres ! Aussi, et même si le marché reste fragile, poursuivons-nous avec enthousiasme sur ce bel élan. D'autant que nous venons de décrocher un appel à candidatures dans le cadre du programme « Europe créative ». Un soutien qui va nous permettre de financer cinq nouveaux projets en 2027-2028. »

Également parus : ***Santos Sisters***, de Greg & Fake (traduit par Bonnie), et ***Le Roi des escargots***, de David Pamies et David Sanchez (traduit par Bonnie)



Merci aux librairies Chantelivre, Jaune citron, La Librairie nouvelle, L'Invitation, Les Temps modernes, ainsi qu'aux éditeurs.

1er RANG présente au ZENITH ORLÉANS

OFFREZ DES PLACES DE SPECTACLES

Locations : 02.31.50.32.30 - Points de vente habituels

www.premier-rang.com

IDÉES CADEAUX NOËL



CHRISTOPHE MAÉ
Mercredi 20 Janvier 2027
ARENA



LE ROI SOLEIL
Les 13 - 14 Février



ALDEBERT
Dimanche 28 Mars



MESSMER 13 Hz
Jeudi 08 Avril
le 10 Avril TOURS



CALEMA
Samedi 17 Avril



BERNARD LAVILLIERS
Samedi 22 Mai



SOPRANO
Samedi 26 Juin
Stade Le MANS



JULIEN CLERC
Vendredi 01 Octobre
CHARTRES



HOSHI
Vendredi 05 Novembre
CHARTRES



CHRISTOPHE WILLEM
Samedi 27 Novembre



INFINIMENT ROBIN
Samedi 22 Janvier 2028



MC SOLAAR
Dimanche 23 Janvier



JOHNNY SYMPHONIQUE
Dimanche 13 Février



MICKAEL GREGORIO
Vendredi 18 Février
le 05 Mars TOURS



ROMEO & JULIETTE
Les 07 - 08 - 09 Avril
2028



©Gaston Bergeret

Sans lui,
ça n'existerait
pas.
Sans vous,
ça n'existerait
plus.

LES RESTAURANTS DU CŒUR
LES RELAIS DU CŒUR

JE FAIS UN DON

LES RENDEZ-VOUS DE LA SANTÉ

Médiathèque, 1, rue Chanzy, à 20h30 - Accès libre et gratuit - Programme 2027 complet (à partir du jeudi 24 décembre) sur www.orleans.fr

« MALADIES RARES : COMPRENDRE, DIAGNOSTIQUER, ACCOMPAGNER »

avec les docteurs Sana Karoui, praticienne associée en génétique médicale au CHU d'Orléans, Sylvain Briault, praticien hospitalier en génétique au CHU d'Orléans, Olivier Perche, maître de conférences des universités, praticien hospitalier en génétique au CHU d'Orléans (en partenariat avec Alliance maladies rares et la plate-forme d'expertise maladies rares Centre-Val de Loire)

➜ Mercredi 2 décembre

DANS LE CADRE DU 40E TÉLÉTHON, « AVANCÉES EN THÉRAPIE GÉNIQUE »

avec le docteur Ana Buj Bello, médecin chirurgienne, docteure en neurosciences, directrice de recherche en maladies neuromusculaires et thérapie génique à l'Inserm-Généthon, lauréate de l'Outstanding New Investigator Award de l'American Society of Gene & Cell Therapy (en partenariat avec l'Association française contre les myopathies et le Lions club Orléans université)

➜ Mercredi 16 décembre

« AVEC LE QI GONG, J'AGIS POUR MA SANTÉ »

avec le docteur Marie-Christine Boutrais, praticienne hospitalière au CHU d'Orléans, coprésidente de l'association Saganô

➜ Mercredi 20 janvier

2E FORUM DES AIDANTS



Prenez date ! Le service d'accompagnement aux aidants familiaux de l'APHL, le service de soins infirmiers à domicile VYV3 et le CCAS d'Orléans organisent le mardi 8 décembre, de 13h à 17h, la 2e édition du Forum des aidants.

Les proches pourront s'informer, échanger avec des professionnels, découvrir les dispositifs d'aide matérielle et les techniques en place sur le territoire, ou encore s'initier au yoga. Un espace gratuit encadré sera proposé pour le proche aidé (sur préinscription, dans la limite des places disponibles).

Accès libre et gratuit.

➜ Salle du complexe de la Fontaine-de-l'Étuvée, 4, rue Georges-Landré - Inscriptions : 06 23 49 83 02, inscription6102026@outlook.fr

40 ans du Téléthon

AVEC ORLÉANS, UNE LONGUE HISTOIRE

Solidarité **C'EST DEVENU UNE INSTITUTION, UN TEMPS FORT DE MOBILISATION. CETTE ANNÉE, LE TÉLÉTHON FÊTE SES 40 ANS ET, UNE FOIS DE PLUS, LA VILLE D'ORLÉANS ET LES ACTEURS ASSOCIATIFS LOCAUX SERONT SUR LE PONT.**


La dictée du Téléthon

Entre les centres d'appels (dernière édition en 2019), la remise régulière de chèques à l'AFM-Téléthon (10 000€ cette année) et le soutien aux associations organisatrices d'événements, la Mairie est engagée depuis de nombreuses années pour la cause. On se souvient, également, de la venue des parrains et marraines (Gérald Dahan en 2008 – Orléans ville ambassadrice –, Cyril Neveu en 2011, Miss France Flora Coquerel en 2014…) ou encore de Philippe Candeloro en 2016, dans le cadre du Défi des 30 ans du Téléthon ! À noter, le jeudi 26 novembre, la Ville a remercié, lors d'une cérémonie officielle, des bénévoles ayant œuvré localement au profit du Téléthon. Pour cette édition des 40 ans, la motivation et la mobilisation générales seront plus que jamais de mise. Dès novembre, associations caritatives, culturelles, de loisirs, sportives, de quartiers, clubs services et partenaires privés ont organisé nombre de manifestations, sans oublier le chalet solidaire sur le marché de Noël. Rendez-vous, bien sûr, pour le temps fort national, le vendredi 4 et le samedi 5 décembre !

MARYLINE PRÉVOST

Programme complet dans l'*Orléans.mag* 243, guide *On sort !*

Stéphanie Oser, maman de Clément, 2 ans

« Notre fils est atteint d'une amyotrophie spinale infantile de type 1. Cette maladie génétique neuromusculaire, rare et grave, conduit à la dégénérescence progressive des cellules, entraînant une faiblesse musculaire importante.

Dans les faits, son corps ne permet pas à Clément de toujours faire ce qu'il veut. Tout a basculé le 29 novembre 2025, lorsque nous avons dû l'emmener aux urgences du CHU d'Orléans pour une détresse respiratoire. Une neuropédiatre de garde a rapidement suspecté une amyotrophie spinale infantile, et le diagnostic a été confirmé quelques jours plus tard, pendant la période du Téléthon, à l'hôpital Clocheville de Tours.

Après la batterie d'examens nécessaires, on nous a annoncé que Clément pouvait bénéficier d'une thérapie génique. À 13 mois, il a reçu une injection de Zolgensma, une copie fonctionnelle du gène SMN1, permettant de produire une protéine indispensable à la survie des motoneurones. Aujourd'hui, une fois par mois, nous allons faire les visites de contrôle à Tours, mais nous constatons des progrès encourageants, Clément commence progressivement à retrouver des mouvements et à se renforcer musculairement. Bien sûr, le quotidien est rythmé par les rendez-vous médicaux, les séances de rééducation, les hospitalisations, les démarches administratives et la recherche permanente de solutions pour améliorer son autonomie. Matériel médical, équipements adaptés, aménagements du domicile, déplacements, future scolarisation, il faut constamment anticiper. Mais je mesure combien le Téléthon est ancré dans notre histoire, puisque la thérapie génique de Clément s'inscrit dans les travaux scientifiques menés au Généthon, le laboratoire créé et soutenu par l'AFM-Téléthon. Et quand nous regardons évoluer notre fils, nous prenons conscience de tout ce que ces avancées représentent concrètement.

Aujourd'hui, notre priorité est de préserver l'enfance de Clément, car il ne se résume pas à sa maladie. Clément est avant tout un petit garçon de 2 ans qui a envie de jouer, de rire et de découvrir le monde, comme tous les enfants de son âge. »

➜ Entretien complet sur www.orleans.fr



© JEAN PUYO

© PHOTO STÉPHANIE OSER



© JEAN PUYO

INAUGURATION DE L'ESPACE MONIQUE-OUTIN

Un nouvel espace santé vient d'ouvrir au 1, rue Monique-Outin (quartier de l'Argonne), avec deux cabinets de praticiens libéraux, un médecin généraliste et une pédiatre. Le bâtiment – ancienne extension de la maison de santé pluridisciplinaire Liliane-Coupez – a bénéficié d'un programme de réaménagement, mené en 2025-2026 par la Semdo-Sempat, à la demande de la ville d'Orléans. Coût de l'opération : 8 700€ HT.

DONS DE SANG



L'Établissement français du sang organise quatre collectes de sang, en décembre et janvier : les lundis 7 décembre et 4 janvier, de 12h15 à 16h30, au Musée des beaux-arts (1, rue Fernand-Rabier) ; le mardi 8 décembre, de 9h à 13h30, au CHU d'Orléans (grand hall niveau -1, près de la salle de conférences) ; le mercredi 23 décembre, de 14h à 17h30, à l'espace Olympe-de-Gouges, à La Source.

➜ Inscription : dondesang.efs.sante.fr

LE SAVIEZ-VOUS ?

116 117

C'est le numéro à appeler, du lundi au vendredi, de 8h à 20h, pour accéder aux « soins non programmés ». Si vous êtes malade et n'avez pas de médecin traitant, ou si ce dernier est indisponible, vous serez mis en relation avec un médecin pour un conseil médical ou une consultation.

Le service SOS Médecins Loiret est joignable au 02 38 54 44 44, pour les consultations à partir de 20h en semaine, de 12h le samedi, et de 8h le dimanche et les jours fériés. En cas d'urgence vitale, composez le 15.

UN NOUVEAU MARCHÉ DE NOËL À ORLÉANS !

Les élus de la majorité « Ici c'est Orléans »

Comme annoncé dans notre programme, le marché de Noël évolue dès cet hiver pour s'installer sur les quais de Loire. Pendant un mois, du 27 novembre au 27 décembre, les quais de Loire seront investis par les chalets et boutiques éphémères de Noël.

Cela ne signifie pas que le reste du centre-ville sera dépourvu d'animations. Bien au contraire, l'installation le long de la Loire a pour objectif d'étendre le marché et de dynamiser l'ensemble du quartier, tout en replaçant la Loire au cœur des festivités.

Aussi, les traditionnelles animations telles que la grande roue et la Maison du père Noël resteront sur les places du Martroi et de la République. La place Sainte-Croix continuera de s'illuminer tous les soirs grâce au spectacle de sons et lumières sur la cathédrale.

Autant d'animations qui permettront à chacun de flâner dans le centre ancien d'Orléans et ainsi de profiter des commerces et restaurants répartis sur l'ensemble du quartier.

En effet, cette année tout particulièrement, nous sommes attentifs à la situation des commerçants et restaurateurs. Après des semaines mouvementées marquées par une baisse de la fréquentation et en raison d'une consommation en berne chez les Français, nous devons les soutenir.

Nous avons la chance à Orléans d'avoir un centre-ville dynamique avec, notamment, une vacance des commerces plus faible que le reste de la France. Afin que notre ville reste attractive et vivante, nous vous invitons à venir consommer en centre-ville et dans vos quartiers, dans nos commerces de proximité.

C'est pour cela, enfin, que nous avons adopté pour cette fin d'année des mesures exceptionnelles de soutien aux commerçants et restaurateurs. C'est un petit coup de pouce afin que chacun d'entre nous puisse fêter Noël avec des produits locaux issus de nos commerces Orléanais.

Nous vous souhaitons à tous un très joyeux Noël et une très belle année 2027. Et rendez-vous sur les quais de Loire pour découvrir ce marché de Noël ligérien !

RACISME : NOUS SERONS JUGÉS SUR NOS ACTES

Jean-Philippe Grand, conseiller municipal, groupe « Rassembler pour une nouvelle majorité solidaire et écologique »

Une fois n'est pas coutume mais cette tribune n'est pas destinée exclusivement aux Orléanais et Orléanaises mais à tous ceux qui banalisent les propos racistes.

Politiciens, chroniqueurs politiques ou simples citoyens, il faut que vous preniez conscience que le racisme tue.

Nous avons pu le constater une nouvelle fois il y a quelques semaines avec les attentats racistes de Trappes et La Verrière.

Les personnes dont l'origine étrangère est supposée sont trop souvent victimes d'actes et de paroles racistes. Trop peu de ces actes sont condamnés, trop souvent l'impunité règne.

Ils et elles sont de plus en plus à être victimes au quotidien de mots ou actes abjectes. « Rentre à Bamako » a-t-on ainsi pu entendre dans la bouche d'un manifestant lors du rassemblement du 6 novembre devant la mairie d'Orléans.

Alors, quand perd-on son statut d'immigré indésirable en France parce que supposé différent par sa culture ou sa religion ? Après une, deux, trois générations ?

Il se trouve que mon arrière-grand-père était polonais. Est-ce que cela fait de moi un immigré ?

Selon certains, oui, puisqu'il faudrait 4 générations pour être considéré comme « français de souche ». Pourtant, personne ne songerait, je crois, à me demander de « rentrer en Pologne » !

Pourquoi ce qui semblerait absurde pour certains serait-il acceptable pour d'autres ?

Ce que j'ai pu constater, c'est que certains respectent plus les valeurs de la République française alors qu'ils ont rejoint la France depuis quelques années seulement. Qu'ils ont le plus grand respect pour notre culture et nos coutumes et s'attachent à les partager et à les faire rayonner.

Être français, ça n'est ni une origine, ni une religion, mais l'adhésion aux valeurs de notre République.

Chaque fois qu'on tait un acte raciste, on lui donne de la légitimité.

Chaque fois que l'on se tait face à un acte raciste, on n'est pas à la hauteur de la République.

Je lance donc ici un appel à la modération, bien conscient que l'heure est à l'excès et à la stigmatisation. Être modéré, ça n'est pas faire preuve de faiblesse : c'est refuser autant l'indifférence que la surenchère.

Ne tombons pas dans le piège du bruit et de la fureur qui ne feront qu'envenimer le débat public dans les mois qui viennent.

Nous sommes responsables en tant qu'élus de la République, acteurs de la vie publique ou simples citoyens, et nous serons jugés sur nos actes par l'ensemble de nos concitoyens.

Pour nous suivre : rse.orleans@gmail.com

GROUP NORIAL Les notaires

Notaires de France

Jean-Paul BLACHIER • Yvan LOUESSARD
Christophe HATTON • Miguel MERCIER
Thomas CATANÈS • Cécile BANNERY



ORLÉANS - 405 000 € - Réf : 45007-2683

Honoraires 3,85% TTC inclus à la charge de l'acquéreur (Prix 390 000 € hors honoraires)

Près de la Place Dunois, maison avec extension sur jardin. Entrée avec placard, séjour - salon donnant sur jardin, cuisine équipée, bureau, chambre, salle d'eau, WC. A l'étage : 3 chambres, salle de bains avec WC, grenier Cave - Jardin d'environ 550m² avec son garage. Possibilité d'également d'acquérir un box à quelques mètres de la maison.

Consommation Energétique : CLASSE ÉNERGIE : D. CLASSE CLIMAT : D.

Consultez nos tarifs : https://norial.notaires.fr/tarifs-office-NORIAL-ORLEANS.html
Les informations sur les risques auxquels ce bien est exposé sont disponibles sur le site Géorisques : www. georisques. gouv. fr









SAINT-JEAN-LE-BLANC - 109 200 € - Réf : 45007-2676

Honoraires 4% TTC inclus à la charge de l'acquéreur (Prix 105 000€ hors honoraires)

Près Orléans Saint Marceau : appartement au 2ème et dernier étage comprenant : entrée, salon-séjour, cuisine, 2 chambres, salle d'eau, WC, rangements. Cave - Place de parking privative sous sol.

Consultez nos tarifs : https://norial.notaires.fr/tarifs-office-NORIAL-ORLEANS.html
Les informations sur les risques auxquels ce bien est exposé sont disponibles sur le site Géorisques : www. georisques. gouv. fr
Consommation Energétique : D. CLASSE CLIMAT : D.

SAINT-JEAN-LE-BLANC - 63 600 € - Réf : 45007-2682

Honoraires 6% TTC inclus à la charge de l'acquéreur (Prix 60 000€ hors honoraires)

À 800 mètres du bourg : appartement vendu libre, double exposition au 2ème étage rénové comprenant entrée, cuisine ouverte équipée sur séjour avec placard, salle d'eau avec WC. Place de parking privative - Cave.

Consultez nos tarifs : https://norial.notaires.fr/tarifs-office-NORIAL-ORLEANS.html
Les informations sur les risques auxquels ce bien est exposé sont disponibles sur le site Géorisques : www. georisques. gouv. fr
Consommation Energétique : G. CLASSE CLIMAT : D.

ORLEANS - 279 000 € - Réf : 45007-2689

Honoraires 3,33% TTC inclus à la charge de l'acquéreur (Prix 270 000€ hors honoraires)

Limite Orléans - Située à Saint-Jean-de-Braye, découvrez cette lumineuse maison ancienne de 125,33 m², ayant bénéficié de nombreux travaux d'amélioration énergétique, notamment d'une isolation thermique par l'extérieur. Au rez-de-chaussée, elle se compose d'une entrée avec placard, d'un agréable séjour-salon agrémenté d'un poêle à bois, d'une cuisine aménagée et équipée, d'un WC indépendant ainsi que d'une chambre avec placard. À l'étage, un palier dessert trois chambres, dont deux avec mezzanines, une salle d'eau, une salle de bains ainsi qu'un second WC indépendant. Une maison familiale pleine de charme, offrant de beaux volumes et un agencement fonctionnel ! Jardin clos et arboré.

Consultez nos tarifs : https://norial.notaires.fr/tarifs-office-NORIAL-ORLEANS.html. Les informations sur les risques auxquels ce bien est exposé sont disponibles sur le site Géorisques : www. georisques. gouv. fr

Consommation Energétique : C. CLASSE CLIMAT : C.

CHANTEAU - 192 400 € - Réf : 45007-2684

Honoraires 4% TTC inclus à la charge de l'acquéreur (Prix 185 00€ hors honoraires)

Découvrez cette maison d'habitation de plain-pied offrant un beau potentiel. Elle se compose d'une cuisine, d'un séjour, de trois chambres, d'une salle de bains, d'un WC. Vous profiterez également d'une agréable véranda ouverte sur le jardin, idéale pour savourer les beaux jours. Un sous-sol complet vient compléter ce bien et offre de nombreuses possibilités de rangement. Située dans un environnement agréable, cette maison dispose d'un jardin arboré qui saura séduire les amateurs de tranquillité.

Consultez nos tarifs : https://norial.notaires.fr/tarifs-office-NORIAL-ORLEANS.html. Les informations sur les risques auxquels ce bien est exposé sont disponibles sur le site Géorisques : www. georisques. gouv. fr
Consommation Energétique : D. CLASSE CLIMAT : B.

Notaires

Service Négociaton
1 rue Royale - 45000 ORLÉANS - 02 38 65 49 45
negociation-immobiliere@norial.notaires.fr

Négociateurs
Arnaud DE SOUZA
Justine DEVERS

Notaires

Université d'ORLÉANS

JOURNÉE PORTES OUVERTES

06 février 2027

Orléans
Blois
Bourges
Chartres
Châteauroux
Tours Fondettes
Issoudun

VENEZ DÉCOUVRIR LES CAMPUS

univ-orleans.fr/jpo

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité

Crous Orléans Tours

RÉGION CENTRE VAL DE LOIRE

ORLÉANS MÉTROPOLE

TAO le Réseau de l'Agglo

Rémi

SNCF

4 € le tarif A/R en train Rémi

Rémi RENFORCE SA DESSERTE EN TRAINS, AU PLUS PRÈS DE VOS BESOINS !

Parce que vos besoins de mobilité évoluent, l'offre Rémi évolue aussi en 2027

Découvrez les nouveautés en flashant ce QR CODE !

2 500 TRAINS RÉMI SUPPLÉMENTAIRES EN 2027



SNCF VOYAGEURS R.C.S BOBIGNY 519 037 584 - Conception Agence 90c - Octobre 2026 - Ne pas jeter sur la voie publique.

REMI-CENTREVALDELOIRE.FR

LA RÉGION VOUS TRANSPORTE AU QUOTIDIEN

RÉGION CENTRE VAL DE LOIRE

Rémi
RÉSEAU DE MOBILITÉ INTERURBAINE DE LA RÉGION CENTRE VAL DE LOIRE

SNCF VOYAGEURS