Pays de Charlieu-Belmont → Vie locale

CHARLIEU

La Vieille Échoppe ouvre ses portes pour un week-end découverte

Depuis le 1er mars dernier, le centre-ville de Charlieu peut se targuer d'accueillir avec « La vieille échoppe », une nouvelle boutique au concept unique et inédit. Tenue par le passionné Alexis Hamelin, celle-ci propose, à ses visiteurs, du local et du médiéval. Ce week-end, « La vieille échoppe » ouvre grand ses portes avec un programme d'activités et de festivités. Rencontre avec Alexis Hamelin.

■ ***Cette boutique est-elle la concrétisation d'un rêve pour vous ?*** Oui, cela faisait un moment que l'idée me titillait *(rire)*. J'ai travaillé dur pendant plus d'un an pour que tout soit prêt le jour de l'ouverture de la boutique. Que celle-ci soit cohérente, tant au niveau de la décoration que de l'offre de produits qui est variée. Le tout avec un seul maître mot : médiéval. J'ai eu la chance de trouver ce local qui a un côté apothicaire, et qui est idéalement situé, entre la place Saint-Philibert, le cœur historique et l'abbaye, en face de l'office de tourisme et sur le chemin de Saint-Jacques et de la future voie verte.

> « J'ai décidé de jouer à fond sur l'identité médiévale de Charlieu »

■ ***D'où vous est venue l'idée de « La vieille échoppe » ?*** Déjà du constat qu'il manquait selon moi une offre au niveau des articles de souvenirs à Charlieu. Mais malgré tout le potentiel touristique de la ville auquel je crois dur comme fer, je savais qu'il fallait développer une offre complémentaire pour que la boutique ait une chance d'être viable. Étant moi-même passionné d'histoire, j'ai décidé de jouer à fond sur l'identité médiévale de Charlieu et son patrimoine exceptionnel. Enfin, j'ai aussi souhaité offrir avec cette boutique, une sorte de « vitrine » à une dizaine d'artisans talentueux que je connais personnellement, afin de valoriser leurs créations. Mais toujours en gardant cette cohérence du Moyen-Âge en fond.

PASSIONNÉ. Alexis Hamelin pose fièrement avec Siegfried, la mascotte de la boutique.

■ ***Que retrouvent exactement les visiteurs à l'intérieur de votre boutique ?*** Plusieurs familles de produits mais tous médiévaux : de la décoration et des accessoires, des costumes pour enfants et adultes, des jeux de société et des jeux artisanaux en bois et en cuir, de la décoration « chic » pour des idées cadeaux, des savoir-faire locaux avec notamment de l'herboristerie, du vin, de la bière, de la bijouterie et du cuir, et enfin les souvenirs de Charlieu que j'ai personnalisés moi-même. Il y a aussi la partie bureau avec de la lithothérapie, de l'ésotérisme pour le côté magie, du médiéval et de la calligraphie.

Un point d'eau gratuit

Enfin, et j'en suis très fier, j'ai aménagé un point d'eau gratuit à destination de tous, et en particulier des pèlerins de Compostelle. Ils pourront sans aucune obligation se reposer un moment, remplir leur gourde, recharger leurs téléphones et profiter du WiFi.

■ ***Quel est le programme de ce week-end découverte ?*** Ce samedi, la boutique sera ouverte non-stop de 9 heures à 19 heures, avec un concert d'instruments de musique anciens à 11 heures et à 17 heures, du maquillage « médiéval » gratuit de 10 heures à 12 heures et de 16 heures à 18 heures. Dimanche, ouverture de 10 heures à 18 heures avec dégustation de produits médiévaux et chasse aux œufs dans le magasin avec l'aide du « Petit Délice ». ■

Pratique. La vieille échoppe, place Saint-Philibert. Ouverte du mardi au samedi de 10 heures à 19 heures non-stop, puis 7 jours 7 de mai à septembre. Tel : 06.14.33.26.54.

Les Charliendins auront-ils la main verte ?

Mouvement citoyen d'agriculture urbaine participative venu d'Angleterre, les Incroyables comestibles, connaît depuis quelques années un succès retentissant dans le monde. Autonome, totalement apolitique et non marchand, il est animé par l'idéal de nourrir l'humanité de façon saine pour l'homme et pour la planète, localement, en suffisance, dans la joie et la dignité de chacun.

> « Incroyables comestibles » c'est de l'agriculture urbaine participative

DÉVELOPPEMENT DURABLE. Une dernière réunion a pris place avant le lancement, ce samedi, de la démarche « Incroyables comestibles », en présence des élus Bruno Berthelier, Patrice Pavet, Isabelle Dubost, du botaniste Maxime Pelé, de l'enseignant de la classe ULIS Éric Desmaret, et du président du Sou des écoles Anthony Champcenest.

Concrètement dans les villes, cette démarche écocitoyenne vise à reconnecter, par le biais de la nourriture, les habitants entre eux et à les reconnecter à la terre nourricière. Une action éthique et solidaire qui n'a pas manqué de séduire l'enseignante Anne Vocanson, en charge de la classe ULIS de l'école publique primaire. Désireuse de s'inscrire dans ce mouvement avec ses élèves et de le promouvoir plus largement à l'échelle de toute la ville, elle a contacté en septembre dernier la municipalité.

Sensible à cette démarche respectueuse de l'environnement, fédératrice et créatrice de liens, la ville a décidé d'apporter son soutien et son accompagnement. Plusieurs réunions ont pris place ces derniers mois pour mener à bien ce projet auquel se sont associés plusieurs partenaires, dont le Sou des écoles publiques pour une aide financière et le botaniste professionnel Maxime Pelé qui apportera lui son expertise technique et sa connaissance des plantes.

À terme, créer des vergers conservatoires

« L'objectif, ici, est de mettre en place dans un premier temps des espaces de culture partagés dans différents endroits de la ville, puis à terme de créer des vergers conservatoires », explique Patrice Pavet, conseiller municipal en charge de l'environnement.

> Appel aux dons de plants, de graines et de petits matériels de jardinage

Des bacs de culture ont été commandés et installés par les services techniques municipaux. Deux sont prévus à la Petite Provence. Ils seront gérés par les élèves de la classe ULIS avec l'aide des résidents seniors. En complément, quatre espaces de jardinage et quatre jardinières ont trouvé place dans le petit jardin des musées, rue Jean-Morel, à gauche de la chapelle de l'ancien Hôtel-Dieu.

Ce samedi 31 mars à 10 h 30, les Charliendins sont conviés à s'y rendre et à s'impliquer à leur tour dans cette démarche « Incroyables comestibles ». Ils auront pour mission de remplir ces espaces de terre qui seront ensuite plantés par les élèves de la classe ULIS le mercredi 4 avril. À 11 h 30, une visite guidée de l'exposition « Zéro pesticides » mise en place à la mairie est prévue. « Nous sollicitons aussi les administrés et les jardiniers amateurs pour le don de plants, de graines et de petits matériels de jardinage », conclut Patrice Pavet. ■

Fêtes de la soierie : après les grands moments de 2017, place à 2018

TRIO. Les trois animateurs de la soirée, *avec de gauche à droite,* Éric Barberet, Frédéric Lorton et Jean-Paul Dalary.

Le comité de coordination des fêtes de la soierie a organisé au théâtre Saint-Philibert une soirée pour revivre la dernière édition des fêtes de la soierie. Elle a aussi été l'occasion pour le président du comité, Jean-Paul Dalary, de présenter l'édition 2018.

Elle se déroulera du 7 au 10 septembre prochain. Les 5 et 10 km de l'Amicale laïque de Charlieu lanceront les festivités dès le vendredi soir. Tout au long du week-end, des expositions de photos seront proposées à divers endroits de la ville, notamment à l'abbaye, dans les rues, à l'Amicale laïque ou bien encore dans les vitrines des commerçants. Une exposition de peinture est aussi prévue en plein air dans le parc public Dérobert.

Samedi 8 septembre, place à la traditionnelle foire aux livres de la MJC et à la fête enfantine qui se dérouleront, cette année, place Aristide-Briand. La radio locale Cactus FM sera présente pour réaliser des reportages tout au long de l'après-midi. Dans les rues de Charlieu, des danses et de la musique seront aussi proposées pour rendre la ville encore plus festive. Dans les locaux de la mairie, l'atelier des Dames de la tour présentera une exposition de costumes d'enfants, visible également le dimanche. En soirée prendra place après la dernière représentation des Nocturnes de l'abbaye, un feu d'artifices tiré vers 22 h 30 depuis la place de l'abbaye.

Dimanche matin, place aux cérémonies de la Corporation des tisserands avec des royautés qui seront costumées cette année dans le style médiéval. L'après-midi, l'Entente cycliste organisera le 85e grand prix de la soierie sur les boulevards, à l'issue de laquelle partira le grand défilé des associations, sur le thème du tour du monde en 80 minutes.

Enfin, lundi 10 septembre, le concours bouliste des Corporations viendra clôturer cette édition 2018. ■