

# ANGERS

## Jeunes Pousses gourmandes

Tiffany Ganahoa en salle et son compagnon Clément Paillard en cuisine ont ouvert, rue d'Anjou, Aux Jeunes Pousses, un restaurant gastronomique mais accessible.



Angers, le 9 janvier. Tiffany Ganahoa et Clément Paillard sont aux commandes du restaurant Aux Jeunes Pousses.

L'aventure gastronomique et culinaire est née d'un CAP pâtisserie manqué. Dans une autre vie. Et il y a bien longtemps que Clément Paillard, 36 ans, ne manque plus une pâtisserie ni un plat. Formé par Franck Houdebine, le chef du Cavier, à Avrillé, passé par le Luculus et le traiteur Bon Bétend, à Angers, « bonifié » par l'Impérial Palace d'Ancey, le Chabichou de Courchevel, l'Eden Rock de Saint-Barthélemy (pas d'Anjou mais aux Caraïbes), l'Hôtelierie Bérard sur la Côte d'Azur ou encore Le Petit cop aux champs, en Normandie, Clément Paillard est de retour aux sources à la tête de son propre établissement. Avec sa compagne, Tiffany

Ganahoa, qui a fait ses armes dans l'hôtellerie de luxe, et le petit Eliott, 2 ans, sans qui rien ne serait arrivé. Aux Jeunes Pousses, c'est eux.

« Une cuisine simple mais pas simpliste »

« Je bossais 17 heures par jour et je ne voyais plus ni mon fils, ni ma compagne. J'étais à deux doigts de tout arrêter. J'ai eu envie de travailler pour moi et de donner du bonheur au client », confie le « boss » du tout nouveau restaurant gastronomique de la ville. « On ne va pas se cacher, on est un gastro, mais un gastro pour tous les budgets », assume la jeune femme originaire de l'Ain dans un discours qui rappelle celui tenu par le couple

du restaurant étoilé Lait Thym Sel lors de son installation dans la Doure il y a deux ans. Clément Paillard et Gaétan Morvan, le chef de Lait Thym Sel, ont d'ailleurs œuvré dans les mêmes cuisines de palace durant trois ans. « Attention, je n'ouvre pas mon restaurant pour faire la course aux étoiles », prévient toutefois le chef angevin dont le passage à l'Auberge de Concasty, au cœur du Cantal, fut comme une révolution qu'il entend bien perpétuer rue d'Anjou : du frais, du local, beaucoup de bio et de la proximité avec les producteurs comme avec les clients. « Que les clients deviennent quasiment des amis », insiste Tiffany Ganahoa. « Une cuisine simple mais

pas simpliste qui suivra le temps et la nature », résume Clément Paillard. A l'image du lieu rénové avec goût grâce à l'ami Nicolas Macoin de la société Nuance Bois et du service de la céramiste Sylvie Coquet. Dans les assiettes, justement, Aux Jeunes Pousses présente un menu unique entrée, plat, dessert du midi à 22,90 euros avec un velouté de poireaux au céleri, du paleron braisé et une île flottante à la pomme. Dit comme ça, c'est effectivement simple mais les assiettes sont sublimes. Le soir, la maison propose un menu découverte à 38 euros (trois plats sans les amuse-bouche) et un menu dégustation de six plats à 55 euros.

François LACROIX

## Commerces : ils ouvrent, ils ferment

### Au repaire des héros déménage rue de la Roë

Le célèbre magasin de BD, qui était situé rue de l'Aiguillerie, a déménagé et rouvert hier après-midi pour un local plus vaste au 19, rue de La Roë.

### Gueuleton régale rue de La Roë, également

Le restaurant Au goût du jour ne sera finalement pas resté si longtemps vacant en bas de la rue de La Roë. Créé par deux copains du Sud-Ouest, le concept de restaurant dédié à la bonne chère traditionnelle et aux vins sains - « du bon gras dans nos assiettes » - a ouvert hier.

### Des pizzas chez Basilic & Co à partir du 22 janvier

L'enseigne de pizzas de terroir 100 % maison à base de produits locaux et bio (pour beaucoup) ouvrira le 22 janvier au 46, boulevard Ayrault.

### Daddy remplace les Clarines rue Parcheminerie

Jeune chef, Clément Garnier a ouvert Daddy, rue Parcheminerie, un restaurant proposant une cuisine de produits frais et de proximité ainsi qu'un concept de pâtes flambées dans la meule de parmesan et un brunch le samedi. Daddy succède au restaurant savoyard les Clarines.

## CULTURE

### Le nouveau président de l'UATL répond aux critiques de son prédécesseur

Président de l'UATL de 2010 à 2018, Alain Jacobzone n'a pas mâché ses mots (notre édition d'hier) à l'évocation de l'affaire qui a concerné son successeur direct, Michel Landelle cette semaine. Il en profitait pour épingler au passage le « caractère trop peu démocratique et insuffisamment rigoureux du fonctionnement des associations », s'appuyant pour cela sur « la dernière assemblée générale de l'UATL » en décembre.

Des propos qui font réagir Eric Henry, le nouveau président de l'association élu précisément en décembre en remplacement de Michel Landelle, qui venait de s'engager derrière Christophe Béchu en vue des prochaines élections municipales. « Cette affaire ne concerne absolument pas l'UATL. Alain Jacobzone fait un amalgame malvenu entre le Michel Landelle écrivain et celui qui fut président de l'UATL. Et ça me choque vraiment ».

Eric Henry se refuse à tout commentaire sur l'affaire qui concerne son prédécesseur et reste centré sur son sujet : l'UATL. « Alain Jacobzone a présidé cette association pendant 8 ans, c'est lui qui a mis en place le système d'assemblée générale. Et aujourd'hui, il dit que le fonctionnement n'est pas assez démocratique ? Je ne sais pas quelles sont ses références. Nous avons plus de 1 000 personnes qui donnent un pouvoir pour les assemblées générales et lorsque le conseil d'administration se renouvelle, tous les deux ans, c'est par moitié pour assurer la continuité dans le renouvellement. Et on applique le



Eric Henry est président de l'UATL depuis décembre dernier. PHOTO : UATL

non-cumul des mandats, pas plus de deux mandats de quatre ans successifs. Nous examinerons ses propos lors d'une prochaine réunion du conseil d'administration. ». Eric Henry n'en dit pas plus sur les conséquences éventuelles pour l'intéressé, qu'on imagine limitées. Il ajoute juste : « Alain Jacobzone est quelqu'un de respecté à l'UATL, il donne des cours intéressants et son épouse aussi. Il semble attaché à l'UATL et il la critique d'une manière surprenante ». L'Université angevine du temps libre est la plus grosse association angevine, elle compte dans ses rangs 3 300 adhérents. « C'est une association culturelle et d'échange des savoirs. C'est aussi un rempart contre l'isolement. Nous, on ne veut apparaître que dans les pages culture, plus dans les pages politiques ».

Yves TRÉCA-DURAND

**Vendredi 17 janvier**  
17 h - 20 h  
**Samedi 7 mars**  
9 h - 13 h

**Journées portes ouvertes**

**Collège La Cathédrale La Salle**  
Frères des Écoles Chrétiennes Angers

Septembre 2020 : ouverture Ste-Cécile - Quartier St-Serge

● **FORMATION CLASSIQUE DE LA 6<sup>e</sup> À LA 3<sup>e</sup>**  
En 6<sup>e</sup>, un projet d'accueil personnalisé en Français, Maths, Langues et Méthodologie.

● **LES PLUS**  
Classes bilingues anglais-allemand dès la 6<sup>e</sup>.  
Maîtrise des Pays de la Loire, Petits Chanteurs de la Cité, Théâtre, Ateliers cinéma...

2 rue des Jacobins - 49100 ANGERS - Tél. 02 41 87 48 42  
college@lacathedrale-lasalle.fr - www.lacathedrale-lasalle.fr

## INFOS SERVICE

### VIE QUOTIDIENNE

**Afterwork de l'Innovation.**  
Comment développer son entreprise et trouver des idées innovantes ? Comment proposer de nouvelles offres pour rester visible sur le marché ? Comment montrer sa différence et trouver de nouveaux clients ? Échange autour d'un cocktail entre dirigeantes d'entreprises ou porteuses de projets. Mardi 14 janvier, 20 h à 22 h 30, Burro Club, 19, place du Président-Kennedy. Réservation avant le 13 janvier : 06 88 88 64 60, talentsaufeminin49@gmail.com

### JARDINERIE MARIONNEAU

Consultez nos offres sur [www.marionneau.com](http://www.marionneau.com)

**Dimanche 12 janvier 2020**

**VIDE-GRENIER sous serre**

Votre prochain RDV des chineurs

Inscription possible le jour même

**Pommes** cat. 2, 10€ les 11 kg

**Panier économique** 5 fruits et légumes 1,30€ le kg

**2 Salades 1€**

02 41 78 60 83 - ANGERS SUD - CD 112

**LA CAVERNE**  
DES PARTICULIERS  
BROCANTE / OCCASION / DESTOCKAGE / NEUF

**SOLDÉS**  
À LA CAVERNE  
SUR PRODUITS NEUFS SIGNALÉS EN MAGASIN

**DU 8 JANVIER AU 4 FÉVRIER**

**-30%**

**-40%**

**-60%**

ÇA DONNE ENVIE DE FLAMBER !

[www.lacaverne.com](http://www.lacaverne.com) /la caverne des particuliers Angers

SALONS • MEUBLES • ÉLECTROMÉNAGER • DÉCORATION • LITERIE • JOUETS • SPORT • CULTURE • SON/VIDÉO

JUSQU'AU 31 JANVIER 2020

**DESTOCKAGE**  
CUISINES D'EXPOSITIONS

**TOUT À -50%**

mise aux dimensions et réimplantation possible  
Livraison et pose

**CUISINES LESAGE**  
Cuisine - Salle de bain - Dressing - Aménagement

Artisan depuis 1963

Plan et devis gratuits • cuisines sur mesure

**CANDÉ • 02 41 92 03 68**  
[www.cuisines49-lesage.com](http://www.cuisines49-lesage.com)