

# Éric-Emmanuel Schmitt déshabille les cœurs

Le dramaturge et auteur à succès était, hier, à l'Espace Ouest-France, pour parler de son nouveau roman *Le poison d'amour* (Albin Michel), une plongée dans l'adolescence.

« Je voulais écrire sur l'adolescence éternelle, sur ce que j'avais éprouvé à ce moment où l'on comprend que l'enfant roi que l'on était est envahi par les désirs, les pulsions... Fichues hormones ! Tout change et c'est pour la vie. » *Le poison d'amour*, le nouveau roman d'Éric-Emmanuel Schmitt rassemble des extraits du journal intime de quatre adolescentes de 16 ans, liées par un pacte d'amitié éternelle. Avec la pièce *Roméo et Juliette* en toile de fond, qui se répète dans leur lycée, on y découvre leurs désirs, leurs conquêtes, leurs rêves, leur impatience.

« Ma belle-fille de 16 ans m'a offert son journal intime et celui de ses amies, les SMS qu'elles s'échangent. C'était un cadeau, non au beau-père, mais à l'écrivain. » Éric-Emmanuel Schmitt y découvre que l'époque a changé. « Vie sentimentale et vie sexuelle sont autonomes, même si le rêve de ces jeunes filles est de les réunir », a dit l'écrivain, hier, à l'Espace Ouest-France.

## « Suggérer sans décrire »

Le modèle aussi a évolué. « Les adolescentes sont entourées d'adultes décomplexés, qui ont divorcé, vivent dans des familles recomposées et qui leur disent que l'amour dure le temps que ça dure. Et ça ne leur plaît pas ! Elles voient le feu de l'éternité dans les yeux de leur premier amour. »

Ses quatre héroïnes apprennent



Éric-Emmanuel Schmitt, hier soir, à l'Espace Ouest-France, était invité par la librairie Le Faillier.

l'amour et l'amitié, « qu'il ne suffit pas d'être amoureux pour être capable d'aimer. L'amour, il faut le faire exister. Il peut être bénéfique ou toxique, selon la place qu'on lui accorde. »

L'adolescence, c'est aussi l'âge des premières fois, le tiraillement entre abandon et maîtrise. « Les filles dessinent l'univers dans lequel les garçons rentreront quand ils seront prêts. Les garçons sont souvent moins synchrones et pudiques, fi-

nalement. Je me souviens d'un atelier théâtre dans mon lycée. Jouer un amoureux de 16 ans ? Plutôt crever ! J'ai préféré interpréter un ivrogne de 50 ans. »

Dramaturge, romancier, nouvelliste, essayiste, cinéaste, Éric-Emmanuel Schmitt, qui aime « suggérer sans décrire », plusieurs fois récompensé, est traduit en 50 langues et joué dans autant de pays. Joie de vivre et humour sont les recettes de ses succès. « Je suis un intellectuel de



Agnès LE MORVAN.

formation, agrégé de philosophie, mais ce qui me plaît, c'est de faire vivre l'intelligence du cœur, le déshabiller pour qu'il batte. »

*Le poison d'amour* (Albin Michel), 165 pages, 15 € et le livre-disque *Le carnaval des animaux* (Albin-Michel), 71 pages, 22,90 €.

## Il cultive les cultures basque et celte

Avec son nouvel album, le chanteur Peio Serbielle, séjourne à Rennes pour tisser des liens entre la Bretagne et le Pays basque.



Peio Serbielle chante « Zara », avec les très belles voix de Karen Matheson et de Gilles Servat, accompagnés d'enfants bretons et basques.

À l'occasion de la sortie de son nouvel album *Zara*, Peio Serbielle, chanteur basque, est à Rennes pendant plusieurs mois. Il présente ce travail original, qui réunit Gilles Servat, la chanteuse écossaise, Karen Matheson, le pianiste-arrangeur Patrick Bebey et le sonneur quimpérois, Koganog An Habask. Cet album à plusieurs voix est en cinq langues : français, anglais, breton, basque, gaélique.

Les élèves du collège Diwan de Vannes et ceux de l'Ikastola Zurriola, de Saint-Sébastien, ont joint leurs voix à celles de leurs aînés. « Ce projet est né du désir d'échanges entre les cultures et les langues au travers de la musique, mais également pour susciter débats et rencontres sur la thématique de l'identité culturelle, économique ou touristique. »

## Album à acheter en ligne

Le projet de Peio Serbielle, qui rapproche cultures basque et celte, est vaste. « Des rencontres croisées sont envisagées avec Produit en Bretagne, qui a son équivalent en Pays basque, et avec la région Bretagne sur le thème « Identité et

communication ». Le fil de ses rencontres permettra de mettre en lumière et en perspective des initiatives analogues et de s'en nourrir. »

L'album *Zara* (Tu es), lui, explore avec poésie, dans ces langues différentes, les domaines de l'amour et de l'espoir. « Chantons maintenant les couleurs de la terre, elles sont enfants de l'humanité entière », disent les enfants, témoins de leur époque et porteurs du futur.

« N'oublie jamais que tu es breton ! » : cette phrase, reprise par Peio en ouverture de l'album, est celle prononcée par le père de Jack Kerouac, l'écrivain américain, comme si être de quelque part confèrait aussi l'assurance d'habiter le monde. L'album est déjà à vendre en ligne. Il sera disponible dans les commerces prochainement.

La réalisation d'un documentaire sur le déroulement du projet est en cours. Et des concerts sont prévus à partir de l'été 2015.

Contact. [www.peioserbielle.com/acueil.php](http://www.peioserbielle.com/acueil.php) ou [www.facebook.com/zaralalbum](http://www.facebook.com/zaralalbum)

## Rennes en bref

### Entreprendre Bretagne : 45 000 € à Mimi Gwastell

Le réseau Entreprendre Bretagne a remis un prêt d'honneur de 45 000 € à Brieg Olivier, créateur de la biscuiterie Mimi Gwastell. Deux dirigeants, membres du réseau, accompagnent ce nouvel entrepreneur qui bénéficie également d'un club d'entreprise, Le Club des lauréats. Brieg Olivier, amateur du « bien manger », a créé Mimi Gwastell, une pâtisserie en ligne.

Sa spécialité ? Des petits gâteaux bretons sans conservateurs chimiques. « Nous n'utilisons que des produits naturels et nous nous inspirons des techniques de conservation de nos grands-mères », précise le chef d'entreprise de 40 ans. Ses produits sont à déguster au magasin situé dans les halles centrales.

### Vins et gastronomie dès aujourd'hui au Parc-expo

C'est devenu le rendez-vous de la Toussaint pour les amateurs de bonne chère. Pendant quatre jours, les producteurs de vins de toute la France font goûter leurs spécialités aux visiteurs du parc-expo. Près des grands crus, on trouve tous les produits les plus raffinés de la gastronomie. Cette année, c'est la région de la Champagne qui est à l'honneur.

Le salon présente aussi une nouveauté : les fermiers locaux. Un flot de producteurs locaux propose foie gras, cailles, pigeonneaux, escargots... Le but, c'est surtout de faire découvrir les produits de toutes les régions de France. Fromage, charcuterie, foie gras de tous les coins du pays se mesurent à chaque stand. Pour la première fois, Les Macarons de Camargue sont également sur les étals.



Les Macarons de Camargue participent à la foire.

**Vendredi 31 octobre**, samedi 1<sup>er</sup>, dimanche 2 et lundi 3 novembre, au parc des expositions de Rennes Saint-Jacques. Ouvert de 10 h à 20 h, jusqu'à 18 h le lundi. Tarifs : 6 €, gratuit pour les moins de 16 ans.

### Développement du numérique pour les entrepreneurs

La Cantine numérique rennaise et Sellsy, créateur de solutions numériques, s'associent afin d'accompagner les entrepreneurs dans le développement de leurs projets, pour optimiser la gestion commerciale. Lundi 3 novembre, la Cantine et Sellsy

proposent une séance de formation offerte, afin de présenter leur partenariat.

**Lundi 3 novembre**, de 12 h 30 à 14 h, à la Cantine numérique rennaise : 46, boulevard Magenta

## Affaires à faire

**CARRELAGES PALMIERI**

CARRELAGES - FAIENCES - MOSAIQUES

[www.carrelages-palmieri.com](http://www.carrelages-palmieri.com)

*Rénovez votre salle de bains*

**Qualité - Originalité - Design**  
**Conseils décoration**

**SHOW ROOM 500 m<sup>2</sup>**

**2, rue Newton - MONTGERMONT**  
**02 99 68 73 37**

Annonceurs, cette rubrique vous intéresse, contactez Precom au 0 820 856 212 (0.12€/mn)

## Où déjeuner, où dîner ?

### Banquets

#### La Rotisserie

3 rue de Brocéliande  
SAINT-GRÉGOIRE  
02 99 68 97 64

Spécialisé exclusivement dans les repas de groupe, la famille GUILLOUX est heureuse de vous accueillir en mettant à votre disposition son expérience, son savoir-faire et 3 salles de 20, 60 et 250 places pour toutes vos réceptions de famille, anniversaires, banquets, séminaires...

Renseignements sur [www.larotisserie.com](http://www.larotisserie.com)

### Brasserie - Pizzeria

#### La Favola

35, rue de Bray  
CESSON-SÉVIGNÉ  
02 23 30 00 29  
[www.restaurant-lafavola.fr](http://www.restaurant-lafavola.fr)

Aux portes de Rennes, la Favola vous accueille avec le sourire et tout son savoir-faire. La carte offre un large choix de plats et menus. Les gourmands pourront déguster le foie gras maison ainsi que le saumon fumé label rouge. **Le restaurant La Favola vous propose un menu « express du midi » et un menu complet à 24,90€ tous les soirs de la semaine et le week-end.** ouvert tous les jours sauf le dimanche.

### Couscous - Spécialités orientales

#### Le Marrakech

75 boulevard  
de la Tour d'Auvergne  
RENNES  
02 99 30 84 70

Le Marrakech, le plus vieux restaurant de spécialités marocaines rennaises vous accueille dans un cadre typiquement oriental /marocain. Offrez vous l'évasion et découvrez nos couscous, tajines, brochettes et nos pâtisseries orientales. Ouvert tous les jours sauf le dimanche soir. Couscous à emporter. Nouveauté : plat du jour à 8,90 €. 3 salles à votre disposition et groupes acceptés.

### Crêperie

#### LA POMMERAIE

16 rue Baudrairie  
(Quartier Saint Germain)  
RENNES  
02 99 78 25 11

Située dans le centre de Rennes entre la Mairie et la place de la République. Nous vous invitons à venir déguster nos galettes, crêpes et pizzas dans un cadre chaleureux. Nous possédons une grande capacité d'accueil avec une salle privative de 15 couverts pour vos événements. Nos galettes, crêpes et pizzas sont fabriquées avec des produits locaux. Ouvert du Mardi midi au Samedi soir, nous appelons pour vos réservations. Un apéritif maison vous sera offert à vous ainsi qu'à votre table sur présentation de cette annonce.

### Cuisine moderne

#### Restaurant Les 7 Mers

64, Chaussée du Sillon  
35400 Saint-Malo  
Tél : 02 99 20 81 41  
[www.lenouveaumonde.fr](http://www.lenouveaumonde.fr)

Face à la baie de Saint-Malo, le restaurant gastronomique Les 7 Mers vous transporte dans d'autres lieux à la découverte de parfums d'ailleurs. Au menu : Ravioles de tourteau fouetté citron-gingembre mariné, Dorade royale nacrée aux feuilles de laurier, Coque de chocolat blanc aux pamplemousses roses...Menus à partir de 22€ le midi (2 plats) et 42€ le soir.

### Cuisine traditionnelle

#### Le Quatre B

4, place de Bretagne,  
35000 Rennes  
tel. 02 99 30 42 01  
[www.quatreb.fr](http://www.quatreb.fr)

Dans son style unique sur Rennes, chic et décontracté, le restaurant renouvelle son BIB gourmand au Michelin 2014. Le Quatre B vous ouvre désormais ses portes tous les dimanches midi et vous propose sa nouvelle carte et toujours ses menus à 25€ et à 31€.

Retrouvez tous les Mardis, les soirées Open Bottle. Venez avec votre bouteille de vin et dégustez-la autour du menu Quatre B (31€). Ouvert tous les jours sauf le samedi midi et dimanche soir.

### Cuisine traditionnelle (suite)

#### L'Amiral

1 rue de la Motte Picquet  
RENNES  
02 99 35 03 91

Installée depuis 10 ans, la brasserie l'Amiral vous accueille tous les jours midi et soir (service jusqu'à minuit le week-end et 23h30 la semaine). Venez déguster nos plateaux de fruits de mer et notre cuisine du monde créative et moderne. Le restaurant dispose d'une grande salle et de 3 salles privatives de 25 à 75 couverts pour vos réunions, repas d'affaires et séminaires.

### Hôtel-restaurant

#### Ar Milin'

Moulin-Hôtel Restaurant  
30, rue de Paris  
CHÂTEAUBOURG  
02 99 00 30 91  
[www.armilin.com](http://www.armilin.com)

Osez une escapade à Châteaubourg ! Deux Restaurants, deux styles vous attendent ! **Le Panoramique** au 1<sup>er</sup> étage du Moulin pour déguster une cuisine traditionnelle fine et inventive. **Le Bistrot** est ouvert tous les midis du lundi au samedi et propose lui aussi une cuisine entièrement « fait maison ». Ar Milin' organise également vos réunions et séminaires de travail tout au long de l'année.

### Restaurant gastronomique

#### Le Sarmet de Vigne

54 route de Fougères  
35510 Cesson Sévigné  
02 99 62 00 13  
[www.lesarmetdevigne.com](http://www.lesarmetdevigne.com)  
contact@lesarmetdevigne.com

15 ans déjà de "Cuisine Plaisir, Gourmande" de Saison. La Nature locale en direct sans fioriture dans l'assiette. Les nouveaux produits de saison réapparaissent petit à petit dans les assiettes tout au long du mois; **coquilles st Jacques, champignons, châtaignes, gibiers, topinambours, panais, potimarron...** de nouvelles saveurs automnales. Venez fêter cette anniversaire ; 10 % sur l'addition le soir sur présentation de cette article en Octobre. Repas d'affaires, familles, amoureux, ... **Parking assuré.**