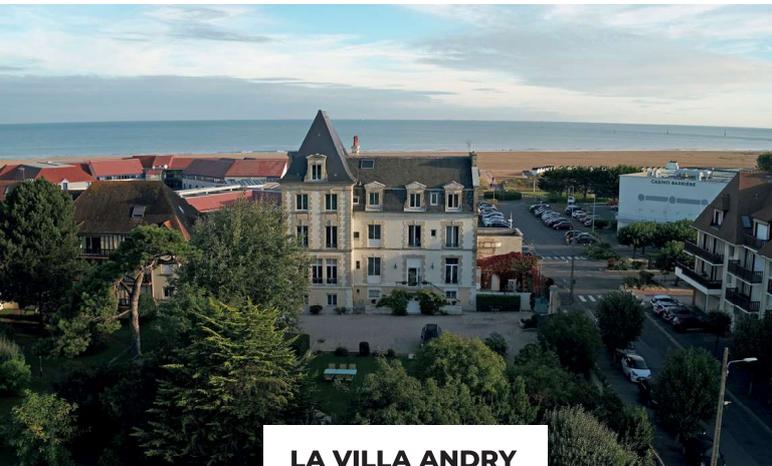


## Les entreprises de la ville s'engagent pour l'environnement



**LA VILLA ANDRY**

Actrice du tourisme Normand, la Villa Andry s'engage et prend sa part de responsabilité pour accompagner l'évolution du tourisme vers un tourisme plus durable.

Notre sensibilité aux questions environnementales fait partie de notre ADN. Dès notre arrivée fin 2017, nous avons entrepris beaucoup d'actions en complément du tri des déchets que nous avons mis en place. En voici quelques exemples :

- Formalisation d'une charte environnementale, politique d'achat durable, plan de sobriété de gestion de l'énergie et de l'eau ;
  - Installation de mousseurs et pommeaux de douche économes en eau et de radiateurs à inertie avec gestion de température ;
  - Utilisation de produits d'entretien éco-labellisés, du vinaigre blanc et bicarbonate et percarbonate de sodium ;
  - Suppression quasi-totale des déchets individuels au petit-déjeuner, en chambre shampooing et gel douche en distributeur, verres réutilisables ;
  - Promotion des circuits courts avec des partenaires locaux et/ou bio ;
  - Rénovation de la tapisserie des fauteuils par nos soins avec du tissu Oeko-Tex ;
  - Sensibilisation de nos clients aux éco-gestes, information sur les transports et activités ayant un impact carbone neutre voir très faible. Communication sur notre flore et faune environnante à préserver ;
  - Obtention du label "Accueil vélo" et promotion du tourisme vert ;
  - Installation de 3 hôtels à insectes répartis dans notre jardin (forficules, coccinelles, abeilles du printemps) et prairie pour les butineurs ;
  - À venir en septembre : installation d'un récupérateur d'eau de pluie pour l'entretien du jardin.
- Et bien d'autres à venir.*

Méline Pouchin et Julien Moser  
Gérants



**LE CASINO BARRIERE OUISTREHAM**

Le Groupe Barrière attache une grande importance à l'environnement depuis 2011.

Au sein du Casino Barrière Ouistreham, il existe un comité réunissant une dizaine de collaborateurs. Ce comité se rassemble 3 à 4 fois par an pour définir les plans d'actions RSE pour l'année en cours. Leurs actions au quotidien :

- Collecte des bouchons en plastique pour les "bouchons d'amour" et des bouchons de liège pour les "bouchons du cœur" ;
  - Mise à disposition de palettes non consignées pour le personnel ;
  - Tri de tous les déchets : papiers, déchets ménagers,... ;
  - Suppression progressive de la vaisselle plastique (plus de bouteille d'eau en plastique) ;
  - Achat d'agitateurs en bois pour le Café Barrière ;
  - Achat de gobelets en carton pour remplacer les nombreux gobelets plastiques ;
  - Changement des sanitaires clients et collaborateurs (chasse d'eau double touche) ;
  - Remplacement des ampoules par des leds ;
  - Mise en place de détecteur de présence dans tous les couloirs, permettant un allumage raisonné.
  - Temps des illuminations de Noël réduits de 5 semaines à 3 semaines sur 2022 ;
  - Utilisation de produits locaux quand cela est possible. Stop au gâchis. Les chefs de cuisine Barrière sont challengés sur l'élaboration de plats avec des fins de stocks (cromesqui camembert et son mesclun)
- Le Casino soutient volontiers les initiatives locales qui œuvrent pour la cause environnementale notamment avec des partenariats avec Abeill'Aire, l'association Océanoplastic et la SNSM.

Le Casino Barrière Ouistreham



## LES LAURÉATS DE "J'ENTREPRENDS À OUISTREHAM RIVA-BELLA"

Le 12 juin 2023, la Ville de Ouistreham Riva-Bella a dévoilé le palmarès du dispositif "J'entreprends à Ouistreham Riva-Bella". Installés dans la station balnéaire, les lauréats sont deux artisans et un commerçant qui se partagent la somme de 10 000€ destinées à soutenir leurs projets.

### LE DISPOSITIF

La Ville a créé une enveloppe de 10 000€ destinée à soutenir le développement économique et l'innovation des entreprises dans la station balnéaire. Un coup de pouce financier qui permet aux entreprises de se lancer.

### TOUT COMMENCE EN MARS 2023

Pour participer, il fallait être en phase de création, de reprise ou de développement d'une activité commerciale, artisanale ou libérale, à Ouistreham Riva-Bella et avoir un chiffre d'affaires de moins de 2 millions d'euros par an. Le jury, composé d'élus, de commerçants, artisans et entrepreneurs retraités ou en activité se sont réunis en avril pour auditionner les neuf candidats.

### 3 LAURÉATS

9 projets ont été déposés dans le cadre de ce dispositif et 3 ont été retenus :

#### ■ 1<sup>er</sup> prix : Aurélien Anjou

Il a créé son entreprise de couverture en avril 2023, place Georges Lebrun. Les 5.000€ lui permettront d'améliorer son équipement en matériel.

📍 SARL Anjou Couverture  
1 Pl. Georges Lebrun  
07 82 12 03 66

#### ■ 2<sup>ème</sup> prix : Andrei Negara

Il a créé le restaurant "Au Cheval-Blanc" au 13, avenue de la Mer, en mars 2023. Il travaille avec trois salariés et propose une cuisine française élaborée avec des produits frais de style brasserie parisienne et des produits régionaux, cuisinés "maison". Les

3 000€ lui permettront d'installer une contre-terrasse en face de son commerce et ainsi accueillir plus de clients.

📍 Restaurant "Au Cheval Blanc"  
13, avenue de la mer  
07 53 99 23 03

#### ■ 3<sup>ème</sup> prix Chantal Maurencia

En juillet 2022, elle a créé son studio photo intitulé "Une fille au studio". Situé au 97, route de Lion, elle immortalise les plus beaux moments de la vie à travers ses photos : portrait de couples, familles, enfants, anniversaires... Les 2.000€ obtenus vont lui permettre d'acheter une imprimante professionnelle.

📍 Studio photo "Une fille au studio"  
97, route de Lion  
06 06 70 77 74



## AMANDINE LEMIÈRE PSYCHOLOGUE CLINICIENNE

Après avoir exercé en EPHAD pendant 8 ans, Amandine Lemièrre a décidé d'ouvrir un cabinet afin d'être indépendante tout en continuant d'offrir des services à l'EPHAD d'Epron et pourquoi pas à ceux de Ouistreham Riva-Bella.

Dans le but d'aider les personnes à comprendre leur psychisme par le biais de souvenirs ou de ressentis, elle **organise des entretiens psychologiques qui permettent de sortir d'une situation de souffrance et de mal-être** : dépression, anxiété, difficultés relationnelles, deuils, questionnements autour de la parentalité, vieillissement... Chaque séance individuelle, ou en couple, peut avoir lieu aussi bien au cabinet qu'à domicile. D'une durée de 45mn, elle s'adresse aux jeunes adultes jusqu'aux personnes âgées. Installée à Ouistreham Riva-Bella depuis cette année, Amandine Lemièrre est titulaire d'un master obtenu en 2015 à l'Université de Caen.

📍 11, place Albert Lemarignier - 07 66 48 01 66 - amandinelemierepsy@gmail.com  
Sur rendez-vous

## LELO LELO DES PIZZAS À LA FAÇON NAPOLITAINE



Route de Caen - 06 66 71 82 16  
lelolo.fr  
LELO LELO  
lelolo.ouistreham

Alors qu'il était étudiant et préparait un BTS banque et une licence en gestion de patrimoine, Jean-Christophe Montes travaillait dans un restaurant asiatique. Là, il découvre la restauration dont il tombera amoureux. Son diplôme en poche, il exerce pendant 7 ans dans le domaine bancaire mais rapidement il s'aperçoit que l'ambiance ne lui convient pas. Il décide donc de retrouver le secteur de la restauration et intègre le Risotto en région bordelaise où il découvre qu'on pouvait réaliser des pizzas prestigieuses. Puis, il apprend la cuisine italienne en particulier la pizza napolitaine avec Ludovic Bicchierai, une légende vivante de la pizza sacré champion du monde. Il s'installe le 18 juillet 2023 sur le parking du centre commercial Carrefour market à Ouistreham Riva-Bella où il ouvre **un kiosque à pizzas à emporter, le Lelo Lelo.**

Ses spécialités : un choix de 14 pizzas à pâte légère, base rouge et blanche façon napolitaine, et 3 pizzas "signatures", mais aussi une offre de lasagnes traditionnelles et salades italiennes composées.

## LA MAISON DES SAVEURS UN VŒU DEVENU RÉALITÉ

Il manquait dans l'avenue de la mer **une épicerie-boucherie-charcuterie**, c'est aujourd'hui un problème résolu, depuis le 21 avril dernier, à la grande satisfaction des clients, grâce à Virginie Grégoire Desloges qui a décidé d'ouvrir une boutique.

Dans cette épicerie boucherie charcuterie sont proposés des produits pour l'essentiel issus du terroir, les porcs sont achetés localement pour être transformés en saucisses, saucissons, andouillettes, andouilles, boudins, tripes, terrines de pâtés, rillettes... Toutes les viandes sont issues d'élevages locaux comme le bœuf qui vient de Putot-en-Auge. Les salaisons sont des montagnes de Haute-Savoie. L'offre est complétée par un choix de produits fermiers, de salades composées, de galettes de pommes de terre, de quiches, de bouchées à la reine, de cidre et de pommeau de Cambremer.

Son mari est présent sur le marché du vendredi sous le nom "Aux Saveurs du Pré", depuis plusieurs années.



47, avenue de la Mer - 06 72 11 12 04  
lamaisondessaveurs14150@gmail.com  
Ouvert du mardi au samedi de 9h à 13h30 et de 15h30 à 19h, le dimanche de 9h à 13h

## LB BEAUTÉ VOTRE INSTITUT



Depuis la fermeture du commerce Passion Beauté dans l'avenue de la Mer, Laëtitia Bréhier souhaitait **ouvrir son propre institut de beauté**. Un souhait exaucé depuis le 1<sup>er</sup> juillet 2023 à Ouistreham Riva-Bella.

Forte d'une expérience professionnelle de 16 années et de relations très proches avec d'anciennes clientes chez Passion Beauté, elle a pu très rapidement développer son activité.

C'est un large éventail de prestations qui sont proposées : épilation avec ou sans forfait, soins du corps ou spécifiques énergisant, purifiant ou liftant, beauté des mains et des pieds, teinture cils et sourcils, maquillage... Deux produits de grande réputation et de qualité sont proposés et utilisés pour les soins : Algologie et Guinot.

12, quai Charcot - 09 55 23 26 69 - lbbeaute14@free.fr  
Ouvert de 10h à 12h et de 13h à 19h - Fermé le mercredi et le dimanche



## LES LUNEL ENTRE TRADITION ET MODERNITÉ

Après une carrière dans la grande distribution, Muriel et Michel Martin ont décidé de se reconvertir dans la restauration. En 2015, ils ouvrent alors leur premier restaurant, une pizzeria, à Douvres-la-Délivrande. En 2023, il se lance dans une aventure en duo et ouvre **un nouveau restaurant "Les Lunel"**, anciennement Sarrazin et Fromentine à Ouistreham Riva-Bella.

En dehors des traditionnelles crêpes et galettes, vous pourrez y déguster plusieurs spécialités : gaufres salées, burgers de crêpes faits maison salé et sucré "Le Palet", préparations à base de saucisse, d'andouille, de fromage le tout dans un décor sympathique et un accueil chaleureux. Pour parfaire sa connaissance dans la préparation des galettes, Muriel Martin a suivi une formation pendant trois semaines à l'école de maître crêpier à Rennes.

📍 81, avenue Michel Cabieu - 02 31 77 02 95 - leslunel@orange.fr  
Ouvert le mercredi, jeudi, vendredi et samedi de 11h30 à 15h et de 19h à 21h30 et le dimanche de 11h30 à 15h

## MILO LE CONCEPT-STORE DU VÉGÉTAL

Ouvert depuis avril 2023, Christine Merlaud vous accueille dans sa boutique "Milo" tournée vers le végétal : vente de décorations artistiques originales, vaisselles en amidon de végétaux, capsules de fleurs séchées, etc. Une offre complétée par des cosmétiques de fabrication locale, savons, déodorants, shampoings, crèmes bio fabriquées à partir de l'eau des fleurs, des bijoux de créateurs, des vêtements en lin ou coton et de sublimes tisanes dont la "pluie d'été". Différents ateliers sont proposés tout au long de l'année, ouverts à tous comme le crochet, les couronnes de fleurs séchées, les attrape-rêves...

Pour la fin de l'année, elle envisage de proposer un atelier de décoration de sapins en carton ondulé et, pour début 2024, un stage pour une formation sur le travail du cuir et la réalisation d'une ceinture en cuir.



📍 Place du Général de Gaulle  
06 31 29 85 35 - milo.conceptstore@gmail.com  
Fermé le mardi et dimanche

## LE TERMINAL UN SELF, UN BAR ET UNE BRASSERIE



Avant de prendre le ferry ou simplement pour passer un moment qui vous fera rêver de voyages, **le terminal est une halte qui vous ne décevra pas.**

Repris depuis le 2 août 2023 par Damien Menke, initiateur du Cri du radis, le bar-brasserie a été entièrement repensé afin de proposer au choix des ventes à emporter, une restauration réalisée avec des produits de qualité dans un bon rapport qualité/prix à l'image de ce qui est proposé au cri du radis : bar à fromages, deux à trois plats et une vitrine self-service...

Pour ce faire Damien Menke envisage d'y installer un jeu de fléchettes (en particulier pour nos amis anglais), un baby-foot et un flipper. Des distributeurs automatiques devraient également être mis en place. Une fois passé la douane, un espace de restauration a été mis en place et un choix de produits « made in Normandy » sera prochainement disponible à la vente : fromages, cidre, calvados, vins, biscuiterie, conserves... À terme Le Terminal devrait créer une dizaine d'emplois.

📍 02 31 96 88 96 - leterminal@wanadoo.fr  
Ouvert de 6h30 à 22h30 sans interruption 363 jours par an