

## ■ PORNIC

# COMMERCE. À la place du casino est né Marius

Le lieu est transformé. Il y a cinq mois, ce bâtiment situé sur le quai Leray, en face de la place du Môle, abritait encore le casino. Depuis jeudi 2 mai, c'est un restaurant lumineux et très élégant qui a ouvert ses portes.

### Des produits locaux

« Marius », au style art déco contemporain, aux murs bleu paon et luminaires en laiton ambiance années 20, est le « bébé » de Solenn et Gildas Sibiril. « Si nous avions eu un fils, c'est comme ça que nous l'aurions appelé. C'est un prénom positif qui évoque le soleil et aussi la mer. »

Le couple de Pornicais a fait le pari osé d'investir 1,6 million d'euros dans ce restaurant brasserie amené à évoluer. 1 350 m<sup>2</sup> de surface rénovés en quatre mois et demi, un exploit réalisé par une centaine d'artisans et ouvriers issus des entreprises locales. Car ces Pornicais, depuis onze générations, misent sur le local.

« 90 % de nos produits travaillés sont issus du pays de Retz. 90 % d'entre eux sont bios ou issus de l'agriculture raisonnée. Nous sommes dans une démarche éco-respon-



Ambiance années 20 pour le nouveau restaurant de Solenn et Gildas Sibiril.

(© Manuella Aubin Photographies)

sable », assure Solenn Sibiril. Par exemple, les poissons viendront de la Poissonnerie du Môle, bien sûr (1) et le bœuf bio du Clion.

Chez Marius, vous ne trouverez pas de congélateurs. « Nous ne travaillons que des produits frais ! » La part belle sera donnée aux fruits de mer avec un banc d'écailler installé, dès cet été, à l'entrée du restaurant, comme dans les brasseries parisiennes. La carte propose aussi des plats vegans. Une offre peu

fréquente à Pornic.

### Casser les codes

Dans la restauration, Marius casse les codes. Dans cette ambiance cosy au mobilier confortable, le service sera continu de 11 h 30 à 23 h, sept jours sur sept et 364 jours par an.

On pourra manger entrée, plat et dessert pour moins de 15 € et entrée et plat pour moins de 10 €. « Il sera possible de choisir une entrée à moins de

3 €, souligne Solenn Sibiril. Les formules seront servies midi et soir, week-ends et jours fériés compris. Et les prix n'augmentent pas le soir. »

L'amplitude horaire impose une équipe importante. Solenn et Gildas Sibiril ont recruté 48 personnes : 24 en cuisine et 24 en salle. Soit trois équipes de 16 personnes qui se relaient toute la journée. « Nous proposons à nos équipes des journées continues, sans coupure, et

des semaines à 35 heures. C'est une qualité de vie. »

Motivés par le projet, sa philosophie et les conditions de travail proposées, ces professionnels, dont beaucoup ont travaillé dans des restaurants étoilés, ont fait un effort sur leur salaire. Et il a fallu faire un choix car 200 personnes se sont présentées, en trois mois, pour travailler chez Marius !

### Marius va grandir

Pour le moment, seuls le rez-de-chaussée et ses 110 couverts sont ouverts. C'est une première étape. Car Marius va évoluer et grandir. Le 1<sup>er</sup> étage, voué à accueillir un restaurant gastronomique dans trois ans, ouvrira le 1<sup>er</sup> juillet. On y trouvera une salle de jeux pour les enfants et

une salle de 30 couverts. Le 2<sup>e</sup> étage sera dédié à des événements pouvant accueillir jusqu'à 160 personnes : thé dansant, séminaires, fêtes de famille...

Dès le 1<sup>er</sup> juillet, dès 17 h, on pourra aussi aller boire un verre sur la terrasse de 50 places, située sur le toit de l'établissement, avec sa vue imprenable sur le port de Pornic.

Marion Vallée

■ Marius, 50, quai Leray, 44210 Pornic. Réservations via le site web : [www.marius-pornic.fr](http://www.marius-pornic.fr) et par téléphone au 02 51 18 18 00.

(1) Le bâtiment de cette poissonnerie, ouverte le 1<sup>er</sup> avril, abritait le restaurant éponyme de Solenn et Gildas Sibiril.

## L'info en plus

Le parrain du restaurant Marius est l'humoriste Jean-Luc Lemoine. « Il y a deux ans, il avait joué son spectacle à Pornic et était venu dîner à la Poissonnerie du Môle. Nous avons gardé des liens. » Un choix qui s'explique aussi par le fait que, tous les vendredis soir, à partir du mois de septembre, seront organisées des soirées comédie. L'inauguration officielle du restaurant se fera le 31 août, place du Môle, avec les Tambours du Bronx.

## PAYEZ VOTRE MAISON\* à la remise des clés

Une nouvelle équipe commerciale pour étudier votre projet personnalisé et 17 métiers intégrés pour le réaliser



CONSTRUCTEUR  
DE MAISONS  
INDIVIDUELLES

\*voir conditions en agence

3, boulevard de Linz  
44210 PORNIC  
Tél. 02 40 82 94 43



La Griffe  
**Milcendeau**  
ENTREPRISE GÉNÉRALE DE BÂTIMENT ★★★★★

[www.milcendeau.fr](http://www.milcendeau.fr)

## NAVIGATION. 41 jeunes sur le Saint Michel et le Matroger

Opération Grand largue samedi 4 mai et dimanche 5 mai ! Depuis plus de dix ans, l'association éponyme organise une traversée en voilier de Pornic à Noirmoutier pour 41 jeunes, avec une initiation à la navigation, des jeux, un concours, une grande soirée sur l'île, de la pêche et des chansons.

L'objectif de l'association Grand largue est de contribuer à favoriser, par des activités nautiques, l'adaptation à la vie sociale de jeunes en situation de protection administrative ou judiciaire.

Samedi 4 mai, le *Saint Michel II* et le *Matroger III* seront au port de la Noëveillard pour embarquer des jeunes pour l'île de Noirmoutier. Ils navigueront aux côtés de 18 autres voiliers et vedettes.

Tous les propriétaires de ces bateaux sont bénévoles pour



Chaque année, ce week-end organisé par l'association Grand largue permet à des jeunes de découvrir le monde de la voile.

participer à cette opération. Les jeunes, accompagnés de leurs éducateurs, viennent de différents centres de toute la France.

Ils dormiront vendredi soir et samedi soir dans les bateaux au mouillage à Pornic puis à Noirmoutier et reviendront dimanche en fin d'après-midi à la Noëveillard après une journée

de navigation en baie de Bourgneuf.

La SNSM assure la sécurité de la navigation de la flotte durant tout le week-end. Une soirée festive est prévue samedi soir pour ces jeunes sur l'île de Noirmoutier. Il reste à souhaiter que la météo soit favorable ce week-end pour la navigation.

## ■ Infocale

**Fnac.** Fédération nationale des anciens combattants d'Algérie, Maroc et Tunisie. Informations sur la vie du comité Fnac Pornic-Côte-de-Jade. Mardi 7 mai, 14 h, Maison des Associations, 3e étage, 4, rue de Lorraine. Contact : 02 40 82 44 32, 06 84 37 45 47, [mercure44210@gmail.com](mailto:mercure44210@gmail.com)

**8 Mai.** Mercredi 8 mai, 9 h, cimetière français, rue du Val-Saint-Martin. Le comité Fnac Pornic se rassemble à 9 h avec ses drapeaux aux cimetières français et

anglais de Pornic, du Clion et de Sainte-Marie puis à 10 h office religieuse à l'église Saint-Gilles suivi à 11 h de la cérémonie officielle place du Môle avec dépôts de gerbe. Contact : 02 40 82 44 32, 06 84 37 45 47, [mercure44210@gmail.com](mailto:mercure44210@gmail.com)

**Débat.** Quels enjeux pour les prochaines élections européennes. Vendredi 3 mai, 19 h 30, Casabouou, place des Halles. Échanges notamment autour de l'Europe, des élections, du Brexit.