

La maison de la nature ferme pour deux ans

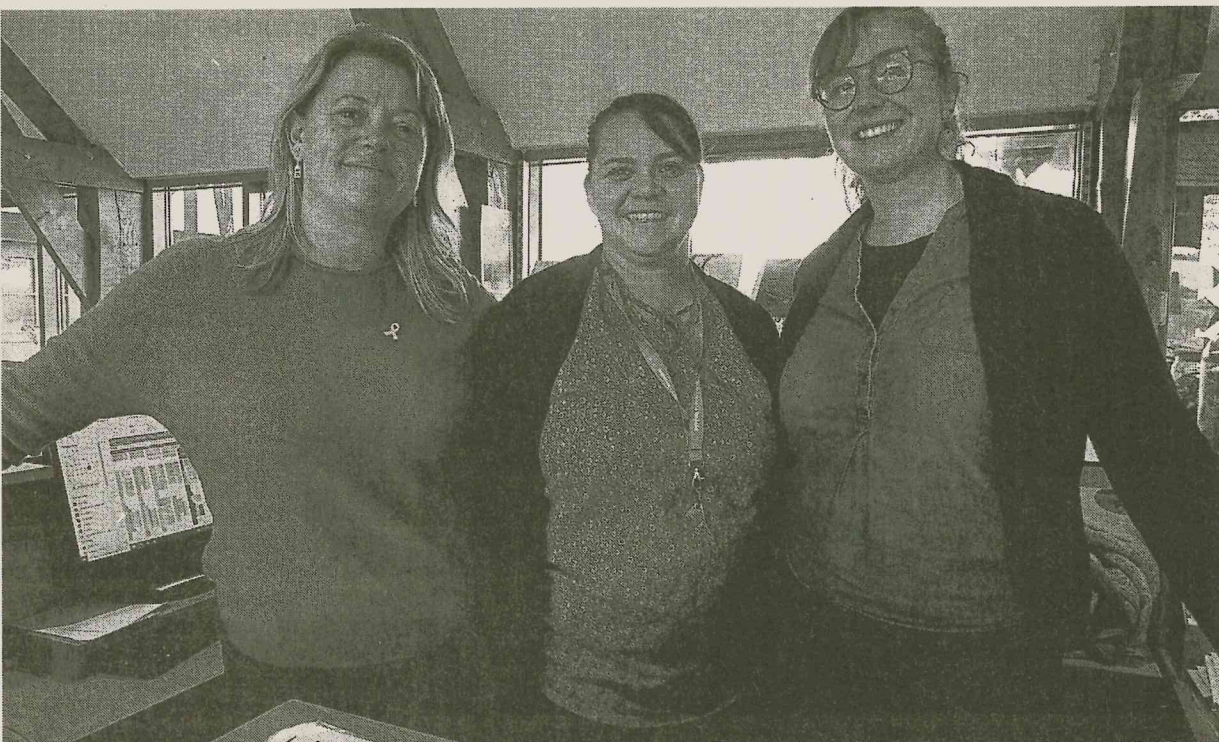
Sallenelles — Dimanche, la maison de la nature fermera ses portes pour les rouvrir dans deux ans. Elle deviendra la « maison départementale de la nature ».

C'est dans une pinède qu'a été édi-
fiée en 1927, en style normand, la
célèbre bâtisse de la maison de la
nature. C'était un hôtel de luxe où la
riche clientèle parisienne venait goû-
ter aux plaisirs de la table et de la
chasse au gibier dans les gabions de
l'estuaire. Cela durera jusqu'aux
années 1970. En 1974, Michel
d'Ornano crée la base de nature et de
loisir de la baie de l'Orne et c'est en
1980 que la bâtisse est achetée par le
Conseil Général.

Découverte du site par le grand public

La gestion du site est confiée au Cen-
tre Permanent d'Initiatives pour l'Envi-
ronnement (CPIE). Élodie Pailleux,
directrice actuelle, en retrace les
objectifs : « **découverte de ce milieu
naturel avec ses spécificités, son
originalité, mais aussi la protection
de la faune et la flore. Nous
accueillons des scolaires en classe
de mer pour une semaine etc.** »

Très régulièrement, les expos tem-
poraires, tant pédagogiques que ludi-
ques permettent de découvrir l'actua-
lité du site. Les animations pour les
familles sont nombreuses. On décou-
vre ce qu'est le pré-salé, l'estran (cet
espace de biodiversité laissé par les
flots quand la mer redescend), la
dune fossile avec ses orchidées, sa



Dans quelques jours, la maison de la nature baissera le rideau pour une parenthèse de deux ans, avant de revenir sous un nouveau format.

PHOTO : OUEST-FRANCE

vipérine ou la salicorne, ainsi que la
lavande de mer ou l'aubione.

Dimanche, l'établissement fermera
ses portes pour entamer une période
de travaux de deux ans. « **Il est nor-**

mal que la structure se renouvelle,
souligne la directrice, **le département
va engager de gros travaux afin de
développer la future Maison départe-**

alors un nouveau concept, certes,
mais dans la continuité de ce que
l'on propose actuellement. » Débute-
ra alors une nouvelle aventure avec
une nouvelle équipe.

Dives-sur-Mer

L'ancien adjoint au maire, Robert Ledorze est décédé

Nécrologie

Robert Ledorze est décédé le vendre-
di 25 octobre, à l'âge de 96 ans. Impli-
qué dans la vie municipale, durant un
siècle, d'abord aux côtés de



Touques

Les artistes exposent « leur » Normandie à Saint-Pierre

L'exposition *Les artistes exposent
leur Normandie* est à découvrir à
l'église Saint-Pierre jusqu'au
2 novembre. Alain Pierre Kahn,
ex-chef du service de neurochirurgie
cardiovasculaire à l'hôpital de Saint-Pierre.

apppris ces techniques de fabrication
avec deux artistes, Olga Ezhova et
Véronique Dolemieux. Ils ont aussi
confectionné quatre fresques qui
seront affichées au fond de la nef de
l'église Saint-Pierre.

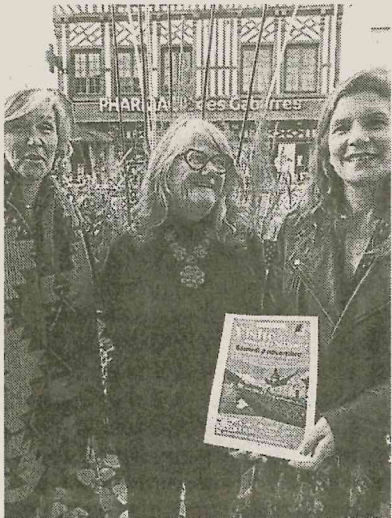
Pont-l'Évêque

Une visite contée de Saint-Hymer est organisée samedi

« C'est la seconde fois que nous tra-
vaillons avec l'association Contes
Vallée d'Auge », indique Lisa Cora-
dello, conseillère en séjour au sein de
l'office de tourisme Terre d'Auge.
« Avec les deux conteuses Mathilde
Trouvé et Nadine Grammare, nous
proposons une visite inédite Contes
d'automne pour sourire et avoir
peur, à faire en famille. »

« Nous remonterons sur la place
pour admirer le panorama et le villa-
ge », détaille Lisa conseillère en
séjour.

Samedi 2 novembre, à 15 h, ren-
dez-vous sur le parking de la mairie
de Saint-Hymer. Tarifs : 7 € adultes ;
3 € enfants. Visite pour tout public à
partir de 7 ans. Renseignements et
inscriptions conseillées, on peut le
faire en ligne ! contact@terredauge-tourisme.fr – www.terredauge-tourisme.fr tél. : 02 31 64 12 77.



Stéphanie Legendre directrice générale déléguée ; Nadine Grammare conteuse et Lisa Coradello, conseillère en séjour au sein de Terre d'Auge.

PHOTO : OUEST-FRANCE

Pont l'Evêque

Touques

La nouvelle émission culinaire « La meilleure
cuisine régionale, c'est chez moi » a sélection-
né l'Auberge de la Touques pour représenter
la Normandie. L'émission enregistrée en avril
sera diffusée mercredi 30 octobre à 17h30 sur M6. Une belle expérience pour
Béatrice Libralato et son chef de cuisine, Sébastien Bellargent.

Cinémas de la Côte fleurie

Cabourg - Le Normandie, 9, ave-
nue Alfred-Piat
Angelo dans la forêt mystérieuse:
16 h 15.
Juré n°2: 14 h; VO: 21 h.
Le robot sauvage: 14 h.
Miséricorde: 18 h 45.

Houlgate - Le Casino, 41, rue Henri-
Dobert
C'est le monde à l'envers !: 13 h 45.
L'amour ouf: 20 h 40.
Le robot sauvage: 16 h.
Monsieur Aznavour: 18 h 05.