

BREST

Pourquoi cette rue a été inondée et fermée

Vendredi et lundi, la rue Général-Paulet s'est retrouvée sous les eaux, au niveau de la maison d'arrêt. La métropole dit avoir identifié la cause du problème et une intervention est prévue ce mercredi. Elle pourrait conduire à des perturbations.



Vendredi soir, l'affluent du Spernot qui coule en amont de la prison s'est déversé, en partie, sur la route, alors qu'un conduit sous-terrain lui permet normalement de passer en dessous.

Frédéric Jacq

Un petit étang s'est constitué au pied de la maison d'arrêt, vendredi soir et lundi, encore, au moment où de fortes pluies se sont abattues sur Brest. Rien de bucolique, toutefois, puisque cette petite portion de la rue Général-Paulet a dû être fermée à la circulation, entraînant la mise en place de déviations, toujours en cours. La Maison bleue, qui permet l'accueil des familles de détenus, s'est retrouvée avec une vingtaine de centimètres d'eau dans l'un de ses bureaux. La pièce de jeux des enfants a aussi été touchée. Le personnel de la prison a, lui, dû entrer et sortir par un autre accès, du côté de la gendarmerie. Des opérations de pompage ont été réalisées. La raison de ce déversement soudain d'eau sur la route ? « Le système de

gestion de l'affluent du Spernot qui coule en amont de la prison et passe ensuite sous la voie express, a été bouché par des végétaux. On a retrouvé dans les collecteurs des branchages et des petites bûchettes qui se sont déversés dans le cours d'eau. C'est la première fois qu'on observe ce phénomène », renseigne-t-on chez Brest métropole.

Une intervention nécessaire durant au moins deux jours

Ce porte-parole évacue l'idée qu'une trop grande imperméabilisation des terrains de la zone d'activités de l'Hermitage en soit à l'origine : « La zone autour du ruisseau n'est pas imperméabilisée. Son écoulement est géré, en souterrain, tout à fait normalement. On a déjà connu des pluies plus violentes, ces dix dernière

années, sans jamais avoir d'inondation à cet endroit. De manière générale, le système de gestion de ce cours d'eau en milieu urbain n'a jamais posé de problème depuis qu'il a été installé, il y a une trentaine d'années. »

Ce bouchage par des végétaux va nécessiter une intervention technique. En fonction de la météo et du volume à retirer, elle devrait durer a minima deux jours. Le conseil départemental, qui gère la portion de la voie express sous laquelle passe ce ruisseau, travaille sur un plan qui pourrait nécessiter la pose d'un affichage et, peut-être, la fermeture partielle de voies. La rue Général-Paulet, elle, devrait « vraisemblablement » rester fermée durant cette intervention, rendant nécessaire le maintien de déviations routières.

Au Handi-créathon, ils créent des dispositifs vraiment accessibles

Manon Fontaine

« Ici, on fabrique deux choses : des objets très onéreux que l'on n'a pas la possibilité d'acquérir sans le soutien des institutions, ou des solutions qui n'existent pas du tout », résume Matthieu Pichelin, responsable recherche et innovation de la Fondation Ildys. Jusqu'à ce mercredi, l'Université de Bretagne occidentale (UBO) accueille, dans son Open factory, la huitième édition du Handi-créathon, un événement ouvert à tous. « Les dispositifs créés pourront, à terme, profiter aux étudiants en situation de handicap », précise Yves Quéré, vice-président de l'UBO en charge des transitions. Comme ces cubes sensoriels, réalisés à partir d'anciennes cuves à lait, des sortes de cocons qui permettront aux étudiants autistes, entre autres, d'atténuer leur stress grâce à des lumières et musiques apaisantes. Le dispositif sera testé en 2026, à l'occasion du festival Ressac.

Le projet sur lequel travaillent Julia Fougère et Adamou Souleye devrait aussi être opérationnel l'an prochain. « On planche sur un projet qui vise à rendre le kayak accessible à tous en prévision d'un événement au printemps. Des dispositifs existent mais avec des infrastructures solides, alors que nous utiliserons

une cale partagée », explique l'ancienne salariée de l'Open factory. « Souvent, des solutions existent, mais elles ne couvrent pas tous les besoins. »

Des dispositifs « accessibles, dans tous les sens »

En peaufinant son prototype de fauteuil tout terrain « de mise à l'eau pour personnes à roulettes », Xavier Bodiguel, chercheur en biologie marine et tétraplégique, expose : « Dans le commerce, c'est trop cher et ça ne correspond pas à mon

usage global. Ici, on a souvent beaucoup de bonnes idées, avec des réalisations plus ou moins heureuses, mais il faut voir qui y a accès. Il y a plein de belles choses qui existent mais qui ne sont pas sur le marché. » C'est (aussi) là que la fondation Ildys intervient : « On essaye d'accompagner ces projets jusqu'au prototype ultime. À partir de là, on peut envisager la mise sur le marché. On cherche des partenariats pour produire en petites séries, sans aucun but lucratif. Il faut que le résultat soit accessible, dans tous les sens. »



Alice Ng et Mélanie Vilnat, respectivement ergothérapeute et ingénieure pédagogique chargée de mission accessibilité à l'Université d'Angers, ont travaillé avec Benoît Quemeneur, informaticien pour la fondation Ildys, sur un projet de surf accessible.

Le vieux remorqueur World Trader a trouvé refuge dans le port de Brest

Après son remorquage, dimanche 7 décembre, par le Sapeur, de la baie de Douarnenez, où il a laissé une de ses ancrs, au mouillage sur un coffre en baie de Roscanvel, le vieux remorqueur World Trader a rejoint le quai ouest du cinquième bassin du port de Brest, lundi 8 décembre, vers 21 h. Un transfert effectué dans le cadre de la procédure « port refuge ».

Mardi 9 décembre, les services de l'État, entre autres le centre de sécurité des navires (CSN), le commandant et son adjoint ont poursuivi les vérifications sur le navire, la sécurité de celui-ci et de son équipage étant préservés.

Les investigations ont fait apparaître un niveau très limité en eau douce et en vivres à bord. L'inspection réalisée par le CSN permettra de déterminer si d'autres déficiences sont relevées.



Le remorqueur World Trader, ici amarré au quai ouest du cinquième bassin du port de Brest, va maintenant faire l'objet d'inspections afin de déterminer s'il est en état de naviger.

Sortir

RESTAURANT

La Maison de Kerdiès

Saint-Samson - Plougasnou
02 98 72 40 66
kerdies@wanadoo.fr
www.maisonkerdies.com



Les fêtes approchent, pensez à commander vos cartes cadeaux avant le 20 décembre, par téléphone ou par mail. Venez profitez d'une belle table dans un cadre chaleureux avant nos congés, nous serons ravis de vous recevoir en cette fin d'année. Complet pour le réveillon de la Saint-Sylvestre. Ouvert le premier janvier à midi. Congés du 22 au 30 décembre. Réservation au 02 98 72 40 66. À bientôt !

▼ Renseignements

Associations : 0800 879 925.
(appel gratuit depuis un fixe).

Professionnels : 02 98 43 22 44.

Pour parution le samedi, transmettre vos annonces avant le mercredi, 12 h.
Pour parution le mercredi, transmettre vos annonces avant le vendredi, 17 h.

Retrouvez notre rubrique RECETTES

sur letelegramme.fr/recettes

Préparez les fêtes !

LE GRAND PAVOIS

BAR - BRASSERIE - GLACIERE

297, rue Eugène-Bérest
BREST
02 98 02 76 30

★ ★ Menu de la Saint-Sylvestre 2026 110€ ★ ★ par personne

Boules 2026 et mises en bouche

Entrée
Mi-cuit et foie gras breton mariné au porto et cognac.
Chutney de poire au poivre de Sichuan

Plats au choix
Filet de saint-pierre nacré à l'unilatérale d'agrumes
OU
Pavé de veau en juste cuisson jus réduit et morilles gourmandes

Accompagnements : mille-feuille de pommes de terre safranée, mousseline de panais aux quatre épices et légumes glacés au beurre
Pause givrée : sorbet pomme et pommeau de Bretagne

Pour les gourmands
Assortiment de fromages

Dessert
Rocher chocolat-pécan : texture croquante et cœur coulant

2026 MENU SAINT-SYLVESTRE 95€ par personne

Animation musicale et cotillons !

Apéritif
Kir impérial à la griotte et ses mignardises
• Blinis au saumon fumé, crème montée à l'aneth, perles de yuzu
• Tartelette griotte mi-cuit de foie gras
• Tatakis de thon, moutarde Savora citronnée, herbes fraîches

Entrée
Tartare de noix de Saint-Jacques au kiwi et agrumes, huile végétale

Arrivée entre 19 h 30 et 20 h début du repas 20 h 30
Info réservations au Moulin-Blanc 02 98 30 91 23

Plats au choix
Magret de canard servi rosé jus de porto rouge truffé
Purée de butternut, poêlée de girolles pleurotes et châtaignes
ou
Filet de bar snacké, beurre de pétoncles aux agrumes
Purée de pomme de terre au beurre noisette poêlée champêtre

Petit trou breton
Glace palet breton, liqueur de caramel au beurre salé, crêpes dentelle

Dessert
Finger mandarine et spéculoos
Crunchy spéculoos, mousse mandarine, insert crèmeux spéculoos, chantilly mandarine impériale, caramel aux écorces

▼ Renseignements

Associations : 0800 879 925 (appel gratuit depuis un fixe). Professionnels : 02 98 43 22 44.
Pour parution le samedi, transmettre vos annonces avant le mercredi, 12 h.
Pour parution le mercredi, transmettre vos annonces avant le vendredi, 17 h.