

Rois de la crevette

ouvelle aire de jeux

PIERRE-SUR-MER Le maire Pierre-sur-Mer, David Caron, nombreux enfants accompagnés de leurs parents ou grands parents ont participé mercredi dernier, toute la journée, à l'inauguration de la nouvelle aire de jeux située à Chagnolet. Après la traditionnelle découpe du ruban, les élus ont pu tester les différents équipements et respectueux de l'environnement : tables de jeu, bancs, tables de ping-pong, etc. L'aire de jeux est grande (290 m²) : l'architecture est moderne, jeux à ressorts, jeux à eau, aire panier, etc. Il y en avait pour tout le monde et tous les âges. Les élus, certains que tout est installé, ont partagé le traditionnel verre de l'amitié en compagnie des élus et des riverains invités d'honneur. Cette structure a coûté 787 euros.



Les enfants bénéficient d'un nouvel espace. PHOTO NOËL BELY



Sébastien Villeneuve, Tony Loisel, Éric Thibaut et Tanguy Le Roux ont conçu une friteuse très spéciale. PHOTO O. G.

Tony Loisel fabrique des machines à cuire les crevettes avec deux autres chefs d'entreprises rochelais. Elles ressemblent à des friteuses géantes à deux bacs pouvant contenir jusqu'à huit kilos de crevettes par cuisson. Le fondateur de TL Froid et élu d'opposition à Aytré ne quitte pas son métier de frigoriste.

Remise aux normes

« La machine sert à cuire vite, bien et en grand volume les crevettes ou tout autre crustacé, explique-t-il. Mais elle est aussi équipée d'un bac pour les refroidir selon le temps imposé par les normes sanitaires. » Pourtant avec Sébastien Villeneuve, gérant d'AIS Elec, spécialisé dans l'électricité industrielle et marine, et le duo Éric Thibaut et Tanguy Le Roux, qui ont racheté la chaudronnerie CSI il y a deux ans, Tony Loisel n'a rien inventé. « L'idée est née en 1998, quand une grande enseigne

de la distribution a demandé aux dirigeants de CSI de l'époque d'imaginer une machine à cuire les crevettes devant les clients, raconte Éric Thibaut. Cela apportait de la valeur ajoutée au produit et permettait de limiter les invendus. Mais le modèle de 1998 n'est plus aux normes, notamment au niveau du refroidissement. Cette enseigne m'a demandé d'adapter la machine. » Alors les trois entrepreneurs ont apporté leur savoir-faire respectif et ont présenté un prototype début 2015. Depuis ils en ont vendu une trentaine d'exemplaires et plusieurs enseignes nationales ont manifesté leur intérêt.

« Nous en avons cinq en construction et en octobre, 15 à 20 autres seront commandées » indique Sébastien Villeneuve. Il ne reste qu'aux poissonneries locales de pourquoi pas s'équiper aussi.

Olivier Guérin

