

**On parle de la Brie des Rivières et Châteaux et des communes de notre territoire !
Retrouvez chaque semaine, la revue de presse de la CCBRC.**

• **La République de Seine-et-Marne 29 Janvier 2024 – n°8135**

> Economie. Entreprise. *Coubert : leurs rhums arrangés collectionnent les récompenses.*

ENTREPRISE. Leurs rhums arrangés collectionnent les récompenses

Kévin Bègue et Valentin Jarillo ont créé en 2021 leur entreprise à Coubert. Baptisée Kevas, cette dernière est spécialisée dans la confection de rhums arrangés. Et il faut dire que le succès est déjà au rendez-vous, avec trois prix obtenus en 2023. Présentation.

COUBERT
Trois prix en l'espace d'une année. Voilà ce qui arrive quand deux ingénieurs travaillant pour les fleurons de l'aéronautique française décident de tout plaquer pour se consacrer à leur passion. Cette « success story », c'est l'histoire de Kévin Bègue et de Valentin Jarillo. Amis de longue date - ils se sont rencontrés sur les bancs de l'École des Mines - ceux-ci ont fait le pari de lancer leur marque de rhums arrangés.

Contraction de leurs prénoms, la marque Kevas a vu le jour en août 2021 après plusieurs années de réflexions. « Pendant nos études, nous nous sommes rendu compte que nous aimions le rhum arrangé et les produits du territoire, récapitule Kévin. On a laissé mûrir cette idée en nous l'espace de quelques années, puis en 2018, on a décidé de s'investir dans ce projet ».

Un rhum venant de la Réunion

Durant les mois qui ont suivi, les deux acolytes ont commencé la création de leurs premières recettes et se sont mis à la recherche d'un local. Après quelques semaines de recherches, ils ont fini par poser leurs bagages et leurs fûts, à Coubert.

Alors que le Covid-19 et les confinements se succédaient, ils ont profité de ces instants pour peaufiner leurs mixtures, tout en respectant des maîtres-mots : « puissance », « arômes » et « pas trop sucrés ».

Et il faut dire que le résultat est plutôt fidèle à leur espérance. Une réussite qui peut s'expliquer grâce aux ingrédients qu'ils ont choisis. « On travaille exclusivement avec du rhum venant de la Réunion, poursuit Kévin, par ailleurs Réunionnais. Ça nous démarque de nom-



Les co-fondateurs de Kevas, Valentin et Kévin, accompagnés d'Emeline, leur alternante Kevas

breux autres producteurs qui utilisent d'autres types de rhum ».

Rapidement, cinq breuvages vont sortir de leur imagination aux parfums qui vous transportent directement dans l'Océan Indien. Mangue-vanille, passion-curcuma, framboise-passion, gingembre-clitron vert et combava ont fait partie des premières cuvées. « Nos gammes de rhum sont

comprises entre 37 et 46% d'alcool, précise Valentin, qui rappelle que toutes les étapes de la confection des rhums arrangés sont effectuées à Coubert.

Selon les recettes, la macération dure entre 3 à 6 mois ». « A l'inverse de nombreux arrangés où les fruits figurent dans les bouteilles, nous avons choisi de les retirer une fois l'étape de la macération terminée. Grâce à ce

Arrangés, punchs et confitures

Désireux de générer le moins de déchets possible, le binôme, secondé par Emeline, une jeune alternante, a eu l'idée de se servir de ces fruits évacués des

préparations après la macération pour en faire des confitures. « Il y a le goût du rhum arrangé, sans le côté alcoolisé », assure Valentin.

En plus des rhums et donc des confitures, le duo ne manque pas d'idées pour la suite. Après une cuvée spéciale Noël faite avec des pommes des exploitants locaux, les deux amis s'appêtent à commercialiser des punchs compris entre 12 et 15%

d'alcool. « Les convives d'un repas peuvent prendre un punch en apéro et un rhum arrangé en digestif. Bref, ils commencent et finissent leur repas avec nos produits », s'amuse les concepteurs de la marque Kevas.

Bien que récente sur le marché, la marque est déjà présente dans de nombreuses métropoles françaises. Lyon, Nantes, Nice, Rouen accueillent déjà leurs bouteilles. D'un point de vue plus local, vous pouvez les retrouver à Chaumes-en-Brie, Coulommiers, Brie-Comte-Robert, Grisy-Suisnes ou encore en vente directe au sein de leurs locaux, à Coubert. « Il est possible de faire des achats sur notre site Internet et de faire du click and collect », renseigne Valentin.

« C'est une belle entrée en matière pour nous. »
KÉVIN ET VALENTIN

De quoi vous permettre de découvrir l'étendue de la créativité et du talent du duo qui enchaine les récompenses. « Nous avons déjà reçu trois prix, rien que sur l'année 2023, se félicitent-ils. On a obtenu la médaille de bronze au concours général agricole d'Île-de-France. C'est une belle entrée en matière pour nous, d'autant plus qu'il s'agissait de notre première participation ».

Si vous avez envie de découvrir leurs créations, vous savez où les retrouver. D'autant plus que le *Dry January*^(*) est désormais terminé. Alors bonne dégustation, avec modération !
(*) Janvier sans alcool.

• Jérôme LEMONNIER

■ Renseignements
Kevas : 3 rue Constantine à Coubert.
Téléphone : 06 21 67 20 16.
Site Internet : www.kevas.fr



En plus des bouteilles, ils ont imaginé une confiture. L.6.9477



La macération est de minimum 3 mois. L.055477



Découvrez la gamme de Kevas sur le site Internet. L.9.5477



• La République de Seine-et-Marne 29 Janvier 2024 – n°8135

> Fontaine-le-Port. Vœux du Maire. *Un bel élan sportif pour le village.*

FONTAINE-LE-PORT

VŒUX DU MAIRE. Un bel élan sportif pour le village

Lors de ses vœux, la maire de Fontaine-le-Port a rappelé que son village mise sur l'environnement et le sport. Les travaux à la gare vont débiter cette année.

C'est le vendredi 26 janvier, dans la salle Jean-Moulin, que la maire de Fontaine-le-Port, Béatrice Mothré, a prononcé ses vœux pour l'année 2024.

Sur le plan environnemental, le village a renouvelé la charte Aqual-Brie, signée en 2007, pour rester dans l'objectif Zéro Phyto afin d'entretenir les espaces extérieurs sans utiliser de produits phytosanitaires de synthèse. Dans le même thème, des plantations de plantes et les espaces verts ont été repensés pour diminuer la consommation d'eau.

Pour réaliser des économies d'énergie, des poses de panneaux photovoltaïques auront lieu sur la toiture du gymnase. Et un programme est en cours pour une reprise de l'éclairage en Led.



Gare, écluse, liaison douce

En 2024, la municipalité va se concentrer sur des travaux urbains. Un projet en lien avec la commune du Châtel-en-Brie est de continuer la construction d'une liaison douce qui devrait relier le collège Rosa-Bonheur à la gare de Fontaine-le-Port. Concernant cette gare, des travaux importants vont débiter afin de rallonger les quais pour faire venir un train semi-direct pour Paris. Le chantier devrait être terminé au milieu de l'année 2025.

De nombreux autres projets sont prévus, tels que la réhabilitation de l'ex-cantine qui a été transformée pour devenir un espace de vie sociale, selon le programme de l'association Fontaine aux jeunes, en partenariat avec les Foyers ruraux 77. Enfin, une écluse va être installée en bord de Seine, afin d'améliorer la sécurité des riverains.

Terre de jeux 2024

En vue des Jeux olympiques, la commune a bénéficié d'un bel élan sportif l'année dernière. « Elle a été la première à avoir obtenu le label "Terre de jeux 2024" dans la communauté de communes de la Brie des rivières et châteaux, rappelle l'élue. Avec notre journée inter-sports, en avril dernier, nos associations ont été enthousiastes pour organiser de belles épreuves. »

Fontaine-le-Port a aussi beaucoup investi en installant deux terrains de beach-volley et de beach-tennis, un terrain de touch-tennis et un autre de street-ball. Sans oublier deux terrains de pétanque. Par ailleurs, une nouvelle association sportive a vu le jour avec le club de boxing-thaï : elle compte déjà 30 membres.

Béatrice Mothré, maire de Fontaine-le-Port, salue l'engouement sportif dans le village E.L.RISM77

• La République de Seine-et-Marne 29 Janvier 2024 – n°8135

> Guignes. Véhicules électriques. *Une borne installée.*

GUIGNES

VÉHICULES ÉLECTRIQUES. Une borne installée



Place Denis-Cadas, une borne de recharge électrique est désormais disponible à Guignes

La mairie de Guignes s'est engagée aux côtés du Syndicat départemental des énergies de Seine-et-Marne (Sdesm) et de son réseau public Ecocharge77 pour faciliter l'accès des véhicules électriques et hybrides aux bornes rechargeables sur son territoire. « Une borne de recharge, accessible à tous, a ainsi été installée place Denis-Cadas, devant l'entrée de la mairie, explique la municipalité. Elle permet à deux voitures de se recharger en moins de 3 h environ. » Pour vous permettre de bénéficier du service, plusieurs moyens d'accès sont possibles : créer un compte sur le site www.ecocharge77.fr et commander un badge ; installer l'application Ecocharge77 sur Android et IOS et lancer une charge avec son smartphone ; ou encore utiliser sa carte bleue avec paiement sans contact sur les bornes compatibles (indiqué sur la face avant des bornes).

■ Tarifs en vigueur sur www.ecocharge77.fr/tarifs/ ou contacter le service client au 01 87 52 13 19.

• La République de Seine-et-Marne 29 Janvier 2024 – n°8135

> En bref. Champeaux. *Repas et thé dansant.*

CHAMPEAUX

Repas et thé dansant. Le dimanche 11 février, l'association la Campélienne organise un repas dansant à 12 h 30, suivi d'un thé dansant à 15h à la Campélienne. Animé par le Duo Saphir. Journée au profit des enfants traités contre le cancer. Tarifs : 44 € le repas, 17 € le thé dansant. Réservation obligatoire au 01 60 66 92 54.



• La République de Seine-et-Marne 5 Février 2024 – n°8136

> Sivry-Courtry. Vœux. Ce qui attend les Sivryens en 2024.

SIVRY-COURTRY

VŒUX. Ce qui attend les Sivryens en 2024

Lors de ses vœux, la maire de Sivry-Courtry, Aline Hellias, a salué l'ouverture de la boulangerie et a annoncé les projets à venir. Elle présentera un projet pour répondre à la hausse de la démographie.

Le vendredi 12 janvier, dans la salle polyvalente de Sivry-Courtry, la maire Aline Hellias a prononcé ses vœux aux habitants.

« L'année 2023, se résume essentiellement, sur un chantier titanesque, qui nous a pris un temps considérable, je parle bien de celui de la boulangerie », rappelle-t-elle. Le village a en effet été marqué par la rénovation de l'ancienne boulangerie dans la rue de la mairie. Fermée depuis 2019, la municipalité avait racheté les locaux pour la rouvrir. Après plusieurs mois de travaux, le Fournil de Sivry a ainsi pu ouvrir ses portes le 30 septembre dernier, avec un couple de boulangers-pâtisseries.

Du côté des écoles, l'élémentaire a bénéficié de travaux d'isolation. A la maternelle, les radiateurs électriques ont été supprimés et ont été remplacés par un nouveau système de chauffage et de climatisation, via une pompe à chaleur.

En projet

« En 2024, nous allons poursuivre nos efforts pour rendre notre commune plus agréable, plus plaisante et plus sécuritaire. Pour ce dernier point difficile à maîtriser, nous essayons de faire au mieux et il s'agira probablement de travaux de rénovation ou d'entretien », poursuit l'élue.

Des travaux sur la voirie sont prévus avec la mise en place d'un nouveau carrefour avec feu rouge à l'entrée de la commune, situé entre la rue RN 105 et la ZA de La Meule. En prévision également : l'enfouissement des réseaux et la remise en état complète de nouveaux trottoirs dans la rue du Bois-Carré, qui appartient à l'agence Nexity, la municipalité souhaite une rétrocession, ou se porter garante pour la rénovation de la chaussée en échange de la gestion des eaux.

La salle polyvalente, qui bénéficie désormais de fenêtres à double vitrage, subit de nombreuses fuites d'eau, via la toiture, endommageant les murs, et sa réhabilitation va se poursuivre.

Démographie

Face à la hausse démographique de la Région d'Île-de-France ces dernières années, qui impacte aussi les petites communes, les élus de Sivry-Courtry (1 250 habitants) souhaitent revoir le Plan local d'urbanisme afin d'agrandir les espaces habitables. Ne pouvant pas étendre la commune sur les terrains agricoles, il faudrait réduire les jardins privés pour répondre à cette demande.



La maire de Sivry-Courtry, Aline Hellias, a présenté ses vœux à la salle polyvalente Maire de Sivry-Courtry

Cependant, la maire souhaite préserver sa commune et a posé son veto. Elle souhaite retravailler le projet dans le but de le présenter à ses habitants à la fin du premier semestre.

• La République de Seine-et-Marne 29 Janvier 2024 – n°8135

> En bref. Champeaux. Repas et thés dansants

CHAMPEAUX

Repas et thé dansant. Le dimanche 11 février, l'association la Campélienne organise un repas dansant à 12 h 30, suivi d'un thé dansant à 15h à la Campélienne. Animé par le Duo Saphir. Journée au profit des enfants traités contre le cancer. Tarifs : 44 € le repas, 17 € le thé dansant. Réservation obligatoire au 01 60 66 92 54.

