

“ Le territoire de l'Huisne Sarthoise...

au travers d'articles parus dans la presse et
autour de thématiques touristiques,
patrimoniales, culturelles, sportives...

Bonne lecture !



”
FEVRIER 2023 EN REVUE

Quoi de neuf ?



... Côté CULTURE ”

Philippe Ménard expose

Le céramiste de Saint-Denis-des-Coudrais est de retour à la Laverie de La Ferté-Bernard.

Philippe Ménard s'est installé par hasard à Saint-Denis-des-Coudrais il y a 45 ans, sans se douter qu'il mettrait les pieds dans un pays de potiers ! Mais cette information a influencé son travail d'artiste-céramiste et lui a donné l'envie de relancer le centre nord des potiers de la Sarthe avec la création de la Biennale de Tuffé. Sa vocation de céramiste est née de la rencontre avec un vieil artiste potier russe dont les œuvres lui ont insufflé l'étincelle pour conduire sa recherche et sa création. « J'ai été épaulé toute ma jeunesse par des artistes expérimentés ou des personnes qui croyaient en mon art comme l'abbé Bidault du Mans qui m'a permis de faire ma première exposition à Viroin », se souvient l'artiste qui transmet ou accompagne, lui aussi, les plus jeunes.

Des œuvres humoristiques

« Le joueur de flûte de Hamelin sort tout juste du four ! » Dans cette œuvre monumentale réalisée spécialement pour l'exposition, les petits personnages émaillés suivent le joueur à la grotte. Elle prend place avec l'Arche de Noé au centre de l'exposition. Six mois de travail sans relâche ont été nécessaires pour fournir des pièces nouvelles « je refais l'Arche de Noé pour la 3^e et la dernière fois », poursuit l'artiste « et sans vouloir être pessimiste c'est ce qui nous guette d'ailleurs on évoque souvent ce mythe en ce moment ».

S'il s'inspire des mythes et légendes, de la nature et du jardin, c'est une façon pour lui d'exprimer « que la réalité, ça va ! ». « Des thèmes qui donnent à l'exposition un air joyeux et humoristique avec des notes d'absurdité » apprécie Julien Rullier, l'animateur artistique de la Laverie. Le sacré côtoie allègrement le profane et le visiteur pourra admirer la céramique « Naissance de Vénus »



Philippe Ménard présente sa pièce « le joueur de flûte de Hamelin »

installée près de « Saint Martin » et, non loin, une autre œuvre de la mythologie « Baccus et Ariane » partage l'espace avec saint François d'Assises.

Une œuvre achetée par la communauté de communes

Dans la première salle, on retrouve des pièces plus courantes avec les poteries décoratives et utilitaires comme les pichets animaux et les épis de faïence qui ont fait connaître l'artiste à ses débuts dans la Sarthe sans oublier « les embouts d'ajustage » que l'on pose sur les lucarnes

ou les maisons à la toiture basse.

Pour cette deuxième exposition à la Laverie, Philippe Ménard va entrer dans la petite collection grâce à l'achat d'une de ses œuvres dans le cadre de la politique d'acquisition de la communauté de communes. « Nous faisons vivre toutes les œuvres acquises en les sortant par exemple dans les collèges pour rendre l'art accessible à tous surtout quand les artistes sont locaux et vivants », explique Julien. Une belle récompense pour le céramiste qui a à cœur de transmettre son art à la jeunesse. « Ma fierté, c'est d'avoir réussi à

redonner vie au centre de potiers de Prévelles » se réjouit-il. Cinq potiers sont installés sur le sol qui a vu naître Louis-Léopold Thilant. À noter que le week-end des 24 et 25 février célébrera les potiers à La Bosse, « une façon de ne pas laisser la bougie s'éteindre ».

Pratique

À la Laverie, n°3, rue du Moulin à Tan, jusqu'au 24 février. Ouvert le lundi de 10h à 17h, mardi de 13h à 18h, mercredi et jeudi de 10h à 18h, vendredi de 13h à 17h et samedi de 10h à 12h30 et de 14h à 17h.

Laissez-vous guider par la flamme

Après deux d'absence, le festival « Tout feu Tout flamme » revient à La Bosse pour la troisième édition de « Ne laissez pas la bougie toute seule ». Et c'est dès vendredi 24 février, avec des animations tout le week-end.

Laissez-vous d'abord séduire par l'invitation lancée : « Un village, La Bosse. Un atelier, celui de la potière. Un soir de février, guidés par la vibration du feu, venez découvrir l'univers de la terre et la vie qui s'agite autour d'elle. Que se trame-t-il derrière cette porte ? »

Ce vendredi donc, les participants sont conviés à partir de 19 heures pour partager

une soirée au coin du feu, avec exposition d'art, spectacle-performance Keramos de Régis Dudé & Co., soupe et concert du Hot Club du Mans

Un programme intrigant et intéressant ? Pour en savoir plus, rendez-vous dès vendredi, place de l'église, à la Bosse.

■ **Pratique** : vendredi 24 février dès 19h : expositions à la bougie (céramique, peinture, sculpture et photo), à 20h, spectacle déambulation, puis soupe et concert au coin du feu à 21h. Samedi 25 et dimanche 26 de 15h à 20h : expositions. Entrée Gratuite.



Expositions, déambulations et concert ce week-end à La Bosse

Soupe et bol : 7 €. Spectacles et concert au chapeau.

SAINT-ULPHACE

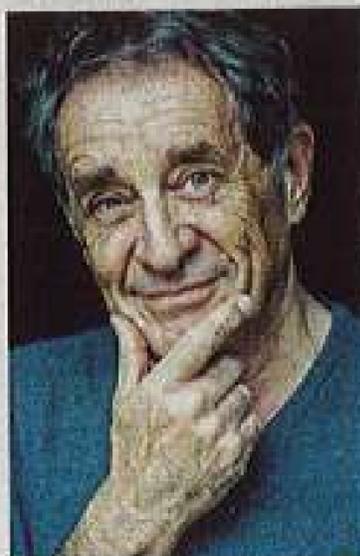
Le gratin de la chanson francophone au festival

La troisième édition du festival de la chanson francophone se profile à Saint-Ulphace les 9, 10 et 11 juin. Louise et Patrick Marty dévoilent la programmation.

Après une édition « mi-flûte mi-clavecín » en 2022, Louise et Patrick Marty du Centre Musical International de Roussigny veulent se rattraper. Le samedi après-midi n'avait pas rassemblé autant de monde que prévu, pas de souci, le couple organisateur rectifie le tir pour cette troisième édition. Exit la scène ouverte. Ou plutôt, elle sera sur une autre forme.

Kent, Waldden, Morissette

Le vendredi soir, le festival



Romain Didier sera une des têtes d'affiche. Photo fournie par le CMIR

ouvrira à 21 h avec Kent. « C'est un super artiste basé sur des super textes », commente Patrick. Le chanteur « Kent » avait connu la gloire dans les années 1990 avec notamment un duo avec Enzo Enzo et le titre « Juste quelqu'un de bien ». Durant la soirée, il y aura une première partie : Frédéric Bobin. « C'est un ami de Kent, ils sont tous le temps ensemble », sourit l'organisateur. Une première soirée dans le chapiteau. « Les gens aiment bien, et dedans il y a un super son », précise Louise.

Le samedi midi, la formule ne change pas. Le restaurant du village 'La Brasserie du Midi' proposera un repas avec un concert sur la terrasse. L'artiste qui accompagnera les gourmands attablés sera Waldden. « C'est un chanteur assez complet qui propose des morceaux avec un looper (une pédale qui enregistre les sons et les reproduit, NDLR) », présentent Louise et Patrick.

Les écoliers à l'honneur

C'est le moment d'après qui va connaître un petit lifting. « Ce sera une scène ou-



La Morissette a enflammé l'Olympia. Photo fournie par le CMIR

verte mais pour les enfants. » Ils s'expliquent. « Nous préparons des chansons avec toutes les classes du Sivos. On va inviter également d'autres écoles, comme celle de Soizé qui travaille sur une comédie musicale... » Entre les morceaux des élèves, il y aura le groupe Mobil'Hommes, deux gars armés

d'une guitare qui font chanter parents et enfants en déambulations. Ils reprennent des comptines de façon rock... Un coup de cœur des organisateurs qui animera tout le week-end. L'après-midi dans le village sera conclue par un concert général rassemblant tous les enfants.

Le samedi soir, concert à

Roussigny avec Philippe D'Avilla, un Belge, notamment connu pour son rôle de Mercutio dans Roméo & Juliette. Une première partie suivie de Geneviève Morissette. Une artiste québécoise en pleine explosion. « Elle a fait la Cigale, l'Olympia, elle est déjantée, c'est tout ce qu'on adore. On peut remplir (elle

se reprend), on va remplir le chapiteau avec elle », espère Louise.

Une programmation élitiste ?

Pour terminer ce week-end, le dimanche matin ouvrira par la traditionnelle brocante de vinyles qui n'aura plus lieu dans le village mais à Roussigny. A 12 h, c'est une guinguette musicale qui prendra le relais. Et à 15 h, pour clôturer ce week-end de festivités. « Nous aurons Romain Didier, un grand de la chanson française, un vieux de la vieille. C'est une chance de l'avoir. Il sera avec un guitariste. Il a été parolier pour de nombreux chanteurs. » Pour l'apprécier, il faut « écouter les textes, c'est presque de la poésie », glisse Louise.

Certains diront que la programmation est élitiste. « Mais tout le monde a droit à l'élite. Même en campagne. C'est génial d'avoir ces noms. Alors, ce n'est que la troisième année du festival, il faut que l'on soit encore plus connu pour attirer encore plus grand. » Mais le couple Marty rêve, et ne désespère jamais.

● Valentin MAUDUIT

“ Quoi de neuf ?



... Côté PATRIMOINE”

Voir la ville de nuit du haut du clocher

Dans le cadre du festival Tout feu tout flamme, l'office de tourisme propose la montée au clocher de l'église Notre-Dame des Marais à la bougie pour voir la ville la nuit, et ce, jusqu'au 3 mars.

Les visiteurs traverseront l'église à la lueur de leur bougie, « *histoire de se mettre dans l'ambiance nocturne* », prévient Sophie, chargée de la communication à l'office de tourisme. Les visiteurs habitués à la pénombre, la montée au clocher faiblement éclairé sera plus aisée. Les visiteurs devront faire confiance à leurs pieds pour ressentir l'usure différente des 164 marches. Une belle expérience de concentration ! Chacun pourra monter à son rythme. Une fois là-haut, une pause de quelques secondes est la bienvenue pour reprendre son souffle afin de profi-



Vue sur la médiathèque et l'ombre du plan d'eau du haut de la tour de l'église Notre Dame des Marais éclairée à la bougie.

PHOTO | LE MAINE LIBRE

ter du panorama de la ville !

Voir les gargouilles

« *Le centre-ville est bien éclairé, ce*

qui nous permet de voir la partie médiévale et les zones d'ombre formées par les arbres », décrit Sophie. Et au-delà, c'est une vue d'ensemble

plus large qui attend le visiteur qui pourra voir la médiathèque encore plus brillante de nuit alors que le plan d'eau apparaît comme un trou d'ombre. C'est aussi l'occasion, durant les travaux en cours, de voir de près les gargouilles remises à neuf et les différentes inscriptions laissées par les ouvriers lors de leur passage. Plein d'autres détails n'échapperont pas aux visiteurs !

Pratique

Prêt des bougies (led) au moment du rendez-vous fixé sur la place Carnot à 18 h 30 les mercredi et vendredi jusqu'au vendredi 3 mars. La visite dure entre 45mn et 1 h. Inscriptions obligatoires. Jauge de 9 personnes par visite. 4 € par personne, y compris pour les enfants à partir de 8-9 ans.

“ Quoi de neuf ?



” Côté Artisanat - Terroir

...

Des couteaux haut de gamme : c'est signé l'Astelle

L'Astelle, fabricant de couteaux sur Montmirail, a conquis les tables de quelques restaurants locaux. De nombreux particuliers ont aussi leur « Montmirail ».

Ils avaient l'ambition de rivaliser avec Opinel. Pascal Turpin, taillandier, avait de grands projets pour Montmirail. Il a créé plusieurs modèles avec Cassie Châtel, son apprentie. Nous les avons rencontrés en 2021 quand la société l'Astelle avait été officiellement créée. Depuis, ce couteau est-il du côté droit de l'assiette de palaces, de restaurants, de grands chefs ? Des personnalités ont-elles leur couteau de Montmirail ? Rencontre avec Pierre Herbelin, directeur de l'Astelle.

Entre 600 et 700 couteaux produits

Pour les restaurants, deux restaurants locaux ont misé sur l'Astelle pour leurs couteaux de tables. « Nous sommes présents aux Sittelles à Montfort-le-Gesnois et à Osma à Sargé-sur-Braye, un restaurant bistrannique. »

Et surtout, le couteau pliant a conquis la grande franchise Natures & Découvertes.

Depuis la création de la société, ce sont entre 600 et 700 couteaux qui ont quitté l'atelier de Montmirail.

De bonnes nouvelles, les cou-



L'Astelle de Montmirail, un couteau haut de gamme fait dans la petite cité de caractère. Valentin MAUDUIT

teaux sarthois ont fait leur bonhomme de chemin. Concernant des tables de chefs reconnus, « c'est un marché compliqué à pénétrer. Mais si on peut le faire, on va le faire », reconnaît Pierre Herbelin.

Il se satisfait néanmoins d'avoir vendu « ses » productions dans toute la France. « Nous avons de bons retours, nous avons des modèles atypiques, un côté historique. Et surtout, l'aspect 100 %

sarthois fait la différence. »

Changement de concept

Malgré ces bons résultats, l'Astelle effectue un changement à 180°. Elle passe du

statut de producteur à celui de revendeur. C'est une annonce que Pierre Herbelin nous fait. Pascal Turpin a quitté l'atelier de Montmirail pour aller s'installer à Fresnay-sur-Sarthe. Ainsi, la boutique Montmirailaise va

changer de concept. « On va devenir une boutique d'artisans avec du fait main. On privilégiera le local, mais il n'y aura pas que ça. Il y aura des bijoux, des vases, du verre soufflé, des vêtements... » Mais les couteaux garderont une part centrale tout de même dans le projet. « On aura encore quelques exemplaires du Montmirail et de la dizaine de modèles produite jusqu'ici par Pascal Turpin ; lequel agira en sous-traitant pour nous. Mais on sera aussi revendeur de plein d'autres marques. » Pierre Herbelin veut une chose : « si un client veut un couteau, qu'il soit à pain, à fromage, à champignons... Il faut qu'il trouve ce qu'il souhaite. » En confection artisanale, ce souhait ne pouvant pas être exaucé, c'est vers la revente que l'Astelle s'est tournée. « On a voulu élargir le spectre », insiste le jeune homme.

La version 2 de l'Astelle devrait voir le jour au mois de juin 2023 avec « une ouverture maximale lorsque le château ouvrira ses portes pour la saison estivale ».

● Valentin MAUDUIT

Un panier de produits bios, et de saison à l'aveugle, mais au même prix chaque semaine, ça vous dit ?

Des producteurs et citoyens veulent lancer une Association pour le maintien de l'agriculture paysanne (Amap) à La Ferté-Bernard. Ils organisent une réunion d'information publique pour présenter leur projet de paniers de produits hebdomadaires le 24 février.

Un projet similaire avait été lancé en 2016, en vain. Après la Ruche qui dit oui -concept qui propose des paniers en fonction de produits, pas forcément bios, disponibles à la vente- c'est cette fois une Amap, association pour le maintien de l'agriculture paysanne, qui pointe le bout de son nez à La Ferté-Bernard.

À l'orchestration, un collectif de citoyens emmené par Franck Rolland. « Nous sommes plusieurs Fertois à rechercher une Amap et cela n'existe pas sur le secteur. Nous avons des propositions, comme le marché fermier du vendredi, ou la biocoop mais rien d'autre pour jouer notre rôle de consommateurs responsables », sourit-il.

« Tout le monde y trouve son compte »

Il s'en étonne : « Toutes les villes de la taille de La Ferté ont leur Amap qui fonctionne bien. Tout le monde y trouve son compte, consommateurs comme producteurs. Nous sommes en 2023, il y a une population sensible à ces questions. »

Parce qu'une Amap, c'est l'occasion de manger bio, équitable, local et de saison. Le principe est simple : chaque semaine, des paniers sont proposés aux consommateurs, avec un prix fixe, mais remplis au gré des récoltes des producteurs adhérents.

Fromages de chèvre, fruits, pâté

Et de producteurs, il y en a déjà deux -voire trois- qui sont déjà partants. Les chevriers bios, Ombeline Duval et Romain Pavisse en cours d'installation à la ferme de la Hupetière, à



Marailleurs, chevriers et un petit groupe de citoyens fertois, espèrent que leur projet d'Amap intéressera de nouveaux producteurs, et surtout, des consommateurs. *Carine ROBINAULT*

Cherré-Au.

« Nous aurons les premières lactations de nos soixante chèvres, alpines et poitevines, en mars. Nous proposerons donc du fromage de chèvre frais, affiné, de la tome, de la faisselle, du fromage frais, ou à tartiner, quelques fruits, du jus de pomme et des produits transformés à base de viande de chèvre, pour valoriser nos chevreaux, essentiellement du pâté », énumère la jeune femme.

À quelques kilomètres de la Chèvrerie des Huppées, à Ceton, dans l'Orne, ce sont les marailleurs Aurore Mary et Jean-Baptiste Louy, installés depuis un an en maraichage bio sous le nom Délicieux jardin, qui garniront

eux aussi les paniers de légumes, fleurs comestibles et autres plantes aromatiques. « Et cette année, nous devrions avoir quelques poules pondeuses. »

Mais aussi légumes, fleurs, œufs et pain

Ombeline précise : « Il y a aussi du pain. Mais le choix du boulanger se fera en fonction du jour que nous définirons pour la livraison des paniers. »

« Valoriser notre production »

Et c'est sur les consommateurs, les futurs Amapiens comme ils les appellent, que le petit groupe compte. « Nous

organisons une réunion d'information, le 24 février, pour les personnes intéressées », signale Franck Rolland.

Parce qu'une Amap, ce n'est pas simplement faire son marché. « C'est un moyen de fidéliser des adhérents, qui deviennent clients. C'est pour nous la sécurité des prix justes, et un moyen éthique et responsable de valoriser notre production », commente Romain.

Un procédé gagnant-gagnant

Un procédé gagnant-gagnant, en somme. Un engagement d'un an de la part des clients, qui permettent une certaine visibilité économique pour les producteurs avec des formats de paniers définis selon

la composition des foyers, et la possibilité, pour le consommateur, selon Aurore, « de ne plus réfléchir à quel légume est de saison, mais aussi de découvrir de nouvelles choses, de nouvelles recettes, parce qu'on leur déposera des fiches dans leurs paniers ».

Un volet social

Des consommateurs qui pourront aussi devenir acteurs. « Ils peuvent se déplacer parce qu'on crée des événements, des chantiers participatifs. Il y a ce volet social avec des liens qui se tissent entre des gens du territoire et des producteurs mais aussi entre les habitants entre eux, ce qui n'est pas rien dans la période que nous vivons », s'enthousiasme Franck Rolland.

Pas un drive

Pour toucher un large public, le collectif entend privilégier le nombre d'Amapiens à la grosseur des paniers. « Nous allons nous adapter pour créer des paniers qui leur correspondent. Et définir le prix avec eux. Sachant que parfois, il y en a peut-être moins mais à l'inverse, en période de surproduction, quand c'est celle des tomates par exemple, la possibilité de garnir plus les paniers. »

Premiers paniers courant mai ?

En clair, il ne s'agit pas là d'un drive. « Il faut accepter que le panier soit moins fourni parfois, ou qu'il y ait des produits qu'on n'attendait pas forcément dedans », préviennent-ils.

Du sur-mesure, en somme, qu'ils aimeraient mettre en œuvre dans le courant du mois de mai. « Nous aimerions commencer avec une vingtaine de clients. » Quant au lieu de retrait, il n'est pas encore fixé. Mais rien n'inquiète Franck Rolland. « Cela peut être la grange d'un particulier, une salle de café, ou une salle associative. L'essentiel, c'est qu'il soit central, à La Ferté. »

● Carine ROBINAULT

■ **Pratique** : réunion d'information pour la création d'une Amap, à La Ferté-Bernard, le vendredi 24 février à 18h30 à la salle de loisirs du foyer Closeau, 17, rue Hoche à La Ferté-Bernard. Suivie d'un apéro-dégustation vers 20h. Renseignements : contact@chevrierieshuppées.fr ou delicieuxjardin@gmail.com

Un projet d'Amap est lancé : « Un moyen d'agir facilement ! »

Les producteurs et des bénévoles s'associent pour lancer un projet d'Amap et organiser une réunion d'information. Leur objectif : fédérer pour proposer des produits bio locaux à tous.

Autour de la table ce jour-là, Ombeline Duval et Romain Pavisse, producteurs de fromage de chèvre fermier bio à Cherré-Au, Aurore Mary, maraichère bio à Ceton, Franck Rolland, engagé dans le projet, et Thierry Barré, représentant local de la Coopérative d'installation en agriculture paysanne (Ciap 72). Tous partagent un objectif : voir une Amap (Association pour le maintien d'une agriculture paysanne) ouvrir à La Ferté-Bernard d'ici ce printemps. L'Amap permettrait à ses adhérents d'obtenir chaque semaine un panier de produits frais et locaux pour un prix fixe.

Dessinée par les adhérents

« On propose une coquille avec un embryon, aux adhérents de la remplir ! ». Les porteurs de projet veulent seulement initier le mouvement, et espèrent fédérer au moins une vingtaine d'adhérents pour préciser ce à quoi ressemblera cette Amap. « Mais plus on est de fous... ». Le nom, le lieu de retrait des paniers, le prix, tout sera évoqué lors de la réunion publique, et débattu entre les personnes intéressées. « C'est un format valorisant. Les consommateurs deviennent acteurs. On pourra aussi organiser des rencontres avec des producteurs aux pratiques écologiques et environnementales vertueuses, des portes ouvertes, des événements... ». Toutes les propositions sont les bienvenues.

« Complémentaire, pas concurrentiel »

Selon eux, ce fonctionnement est « gagnant-gagnant » : « Pour les producteurs, c'est une façon de fidéliser les adhérents qui deviennent des clients acteurs, et pour eux, c'est l'assurance d'un prix juste. » Les paniers



Producteurs et citoyens, ils lancent ce projet d'Amap, qui devra être façonné par les adhérents. *Photo: LaMainLibre*

varieront en fonction des saisons, mais le prix, lui, restera le même. Comme un abonnement pris sur six mois ou un an.

Tous ont bon espoir de voir leur idée se concrétiser. « Le plus difficile est souvent de trouver des producteurs, là on en a déjà deux ! ». Leur projet est né d'un constat : « Nous étions plusieurs à chercher une Amap à La Ferté-Bernard, et à nous rendre compte qu'il n'y en avait pas. » Seule initiative de ce type. « La Ruche qui dit oui » s'était installée en 2016 à la Jardinerie d'Avezé puis à la gare de La Ferté-Bernard, et permettait de passer commande directement aux producteurs. Mais elle avait dû arrêter son activité en 2019, faute de clients suffisants. Des propositions bio, elles, sont bien installées, mais

« nous voulions voir émerger un collectif citoyen pour le maintien de l'agriculture paysanne ». Une structure qu'ils veulent « complémentaire et non concurrentielle » de celles déjà existantes.

Dans les paniers proposés pour commencer : des fruits et légumes de saison, du pain et des produits laitiers de chèvre. Et des fiches-reçette pour les accompagner. Le tout

pour un prix d'entrée qui se voudra « raisonnable » pour atteindre toutes les bourses, même les plus petites. « C'est un moyen d'agir facilement alors qu'on se sent quelquefois un peu démunis », lancent-ils. « Et puis les consommateurs sont parfois un peu perdus dans le bio. Là, on pourra tisser du lien. »

Cécilia GENEST

Réunion publique le 24 février

Une réunion publique est organisée pour parler du projet et en dessiner les contours. Elle aura lieu le vendredi 24 février à 18 h 30 dans la salle de loisirs du

foyer du Closeau, 17, rue Hoche, à La Ferté-Bernard.

Informations : franckrolland@yahoo.fr

Pascal Turpin, taillandier d'armes, quitte Montmirail

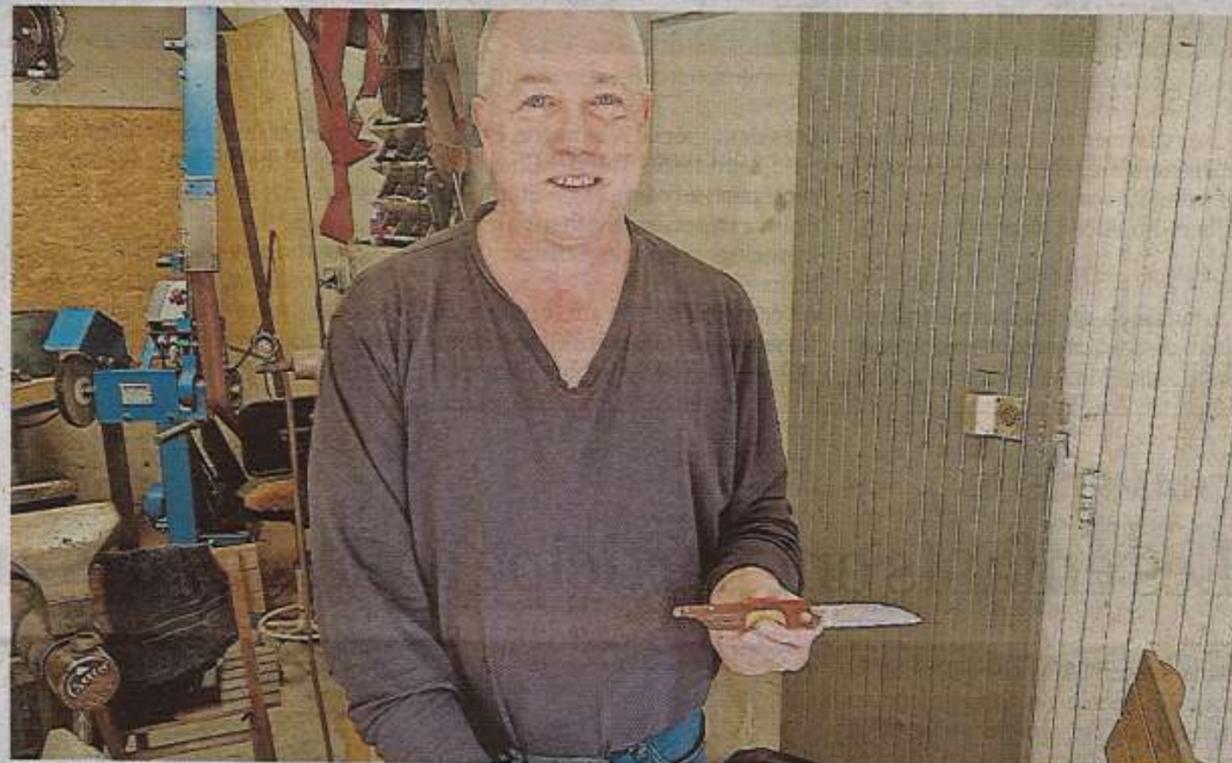
Surprise dans la Petite Cité de caractère : celui qui a créé un couteau au nom de Montmirail s'en va, suivi par la relieuse de livres Marina Villenave, avec qui il s'installe à Fresnay-sur-Sarthe.

Eu égard à sa popularité qui s'étend bien au-delà du département de la Sarthe, son départ en surprend plus d'un ! Pascal Turpin, l'un des quatre derniers taillandiers d'armes français, et le créateur du couteau « Le Montmirail », quitte la petite cité de caractère dans laquelle il avait installé son atelier, ce samedi 18 février. Il part pour de nouvelles aventures à Fresnay-sur-Sarthe, accompagné de son épouse Marina Villenave, relieuse et restauratrice de livres. « *La Ville de Fresnay-sur-Sarthe vient d'être labélisée Ville et métiers d'art. Comme je suis un artisan d'art, j'ai choisi de m'installer là-bas* » justifie l'artisan d'art, qui était installé au pied du château depuis 2019.

Un désaccord entre le taillandier d'art et l'Astelle

Le taillandier d'armes était salarié de l'Astelle Montmirail, l'entreprise de coutellerie artisanale pour laquelle il fabriquait plusieurs types de couteaux, allant du couteau pliant de poche au couteau de table. Une entreprise gérée par Philippe Herbelin, propriétaire du château de Montmirail.

Ne voulant pas s'attarder sur les raisons de son départ, Pascal Turpin concède un désaccord entre l'Astelle et la municipalité, il confie : « *Je n'ai plus la possibilité d'avoir un nouvel atelier à Montmirail, après différentes rencontres avec la mairie de Fresnay-sur-Sarthe et la volonté m'accueillir dans un local. J'ai pris ma décision.* » La petite cité de caractères perd ainsi deux artisans d'arts : le coutelier installé dans l'ancienne agence Crédit Agricole récemment rénovée au 26, rue du Dr Castaing, et



Pascal Turpin s'était installé à Montmirail en 2019.

PHOTO: LE MAINE LIBRE

la relieuse et restauratrice de livres qui travaillait dans les anciens locaux de la perception.

Un divorce à l'amiable

Ce départ inattendu ne devrait avoir aucune incidence sur la labellisation Petite Cité de caractère. Le divorce à l'amiable semble consommé, et chacun repart avec des nouveaux projets d'envergure : « *L'Astelle de Montmirail continue d'être présente, et le couteau de Montmirail continue d'être fabriqué par Pascal Turpin et commercialisé par l'Astelle. Il n'y a pas d'impact !* », confirme Philippe Herbelin, admettant aisément que Pascal Turpin a largement con-

tribué à la visibilité médiatique de la commune et du château. « *Il s'agit maintenant de valoriser les métiers d'arts, mais il est encore trop précoce d'annoncer des actions précises. Le château en haut, le restaurant au centre, et l'Astelle en bas, tout cela a du sens.* »

Deux nouveaux brevets

À Fresnay-sur-Sarthe, celui qui est taillandier d'armes depuis 26 ans occupera les anciens locaux de la radio Alpes Mancelles. Et il lance déjà deux nouveaux couteaux. D'abord, « le 1906 », rend hommage à Georges Durand, né à Fresnay-sur-Sarthe et ancien secrétaire général

de l'Automobile Club de l'Ouest, à l'origine des 24 Heures du Mans ; ce nouveau modèle au manche en bois et en laiton, fermant à mécanisme cran forcé en acier carbone venant d'anciennes lames de ressort d'une voiture datant des années 20, sera numéroté à la main « *pour garder la méthode traditionnelle de numérations des moteurs* », explique le concepteur ; une centaine d'exemplaires seront fabriqués et le premier sera présenté à Saint-Mars-la-Brière lors des festivités des 100 ans des 24 Heures du Mans.

L'autre modèle sera un hommage aux tisserands fresnois des siècles derniers.

Le boucher-charcutier local fait les meilleures rillettes

À la tête de la boucherie-charcuterie familiale et historique depuis dix ans, Mathieu Pissot a remporté pour la première fois la médaille d'or du très réputé concours national de Mamers.

Il y a des semaines dont on se souvient toute sa vie. Ce mardi 21 février, Mathieu Pissot fêtait ses 40 ans. Le lendemain, un collègue l'appelle. « J'étais pas disponible, il m'a laissé un message sur le répondeur », raconte l'homme, tout souriant. Il m'a dit : « Toutes mes félicitations ! ». Je l'ai rappelé pour le remercier de m'avoir fêté mon anniversaire. Erreur. « Il m'a dit : « Bah, t'as pas vu sur le Facebook de Porc fermier Cénomans ? T'as gagné le concours ! ». Je ne savais pas, je l'ai appris comme ça. Je ne m'y attendais pas du tout. »

« Une belle surprise »

Cette médaille d'or de la 55^e édition du concours national des rillettes de Mamers, annoncée tardivement en raison d'un bug informatique, Mathieu l'accueille avec le sentiment du travail bien accompli. « C'est une belle surprise et une grande fierté », dit-il, enthousiaste. D'autant qu'il est le seul à être sur la première marche du podium. « Parfois, il peut y avoir des égalités avec le système de notes. Donc, là c'est vraiment super. »

Comment explique-t-il cette victoire, lui qui avait déjà obtenu deux médailles d'argent par le passé, et une médaille d'or dans la catégorie rilette créative ? À des détails. « Le temps de cuisson a peut-être joué un rôle, avance-t-il. Chez nous, on cuit pendant huit heures. Parfois, à une ou deux minutes près, le goût peut changer. » Le secret reste bien gardé. « C'est une question de feeling... »

Un enfant de la commune

Ancrée dans son territoire, la famille Pissot est une institution à Saint-Aubin-des-Coudrais. Le grand-père, Louis, avait ouvert la boutique en 1948 avant que son fils, Didier, ne la reprenne en 1978. « J'ai



Mathieu Pissot a remporté la médaille d'or du concours des meilleures rillettes de Mamers, la semaine de son 40^e anniversaire.

Photo: La Presse Libre

récupéré le flambeau en 2013 », indique Mathieu. L'homme est un enfant de la commune. « J'ai grandi ici. Reprendre la boucherie-charcuterie était une évidence pour moi. » Un héritage familial très fort. « Je suis tombé dans la marmite quand j'étais petit », sourit l'artisan.

Aujourd'hui, l'enseigne Pissot emploie six ouvriers et deux apprentis. La croissance est linéaire. « Honnêtement, l'évolution est très positive, se réjouit le néo-quarantenaire. On a agrandi la boutique en 2019 pour avoir plus de place et se mettre aux

normes. Cela nous a permis de développer la partie traiteur. » Avec un leitmotiv affiché : le circuit court. « On va chercher nos bêtes à Saint-Georges-du-Rosay. Le commerce de proximité, c'est capital. À Saint-Aubin-des-Coudrais, nous nous sentons parfaitement bien. D'autant que les relations avec la municipalité de Michèle Legesne sont excellentes. »

Une bonne nouvelle commerciale

Avec cette distinction, Mathieu s'attend forcément à une hausse des

ventes de ses rillettes. « Sur le court terme, c'est forcément une bonne nouvelle sur le plan commercial. Tout le monde va vouloir goûter aux meilleures rillettes du coin », glisse-t-il dans un grand sourire. Mais l'homme tient à insister sur la nécessité du commerce de proximité. « C'est la base de la ruralité. On a récupéré un boulanger à Saint-Aubin-des-Coudrais. Ça fait du bien à tout le monde. » Notamment au dynamisme de la commune.

Thomas NÉGRIER

MONTMIRAIL

Pascal Turpin va fabriquer épées et couteaux à Fresnay

Pascal Turpin, l'un des quatre taillandiers d'armes blanches reconnus en France, s'installe à Fresnay-sur-Sarthe. Il quitte ainsi son atelier de Montmirail. Tout comme sa femme, restauratrice et relieuse de livres.

« La ville de Fresnay vient d'être labélisée Ville et Métiers d'Art. Comme je suis un artisan d'art, j'ai choisi de m'installer ici », explique Pascal Turpin qui était installé, à Montmirail, depuis 2019.

« Les vents m'ont mené à Fresnay », note simplement celui qui pratique un métier qui est, c'est un doux euphémisme, très peu répandu. « Je suis taillandier d'armes blanches. On est quatre taillandiers d'armes en France. Et il y en a six autres en Europe », informe l'homme âgé de 60 ans.

« Avant de devenir taillandier d'armes, j'étais secrétaire privé pour des milliardaires et chef de protocole pour des présidents et des ministres », retrace Pascal Turpin. Pour des raisons personnelles, il a dû changer de métier et en tant que passionné d'histoire, il s'est tourné vers la taillanderie.

Fabrication d'épées et de couteaux

Mais alors qu'est ce que fait un taillandier d'armes blanches ?

Pascal Turpin forge notamment des épées qui peuvent être destinées à des chevaliers ou à des personnes qui souhaitent simplement posséder une épée. La détention de ce type d'arme est libre. Par contre, le port et le transport de l'épée sont réglementés.

Mais l'épée, ce n'est pas ce que Pascal Turpin vend le plus. « Ce qu'on fabrique le plus ce sont les couteaux que ce soit les pliants ou les couteaux de chasse. »

Comme Montmirail, Fresnay aura son couteau

Celui qui est taillandier d'armes depuis vingt-six ans, a créé sa propre marque de couteau : le Coutel sarthois. « Dans cette marque il y aura plusieurs modèles. Il existera encore le Montmirail, qui est le couteau officiel de la commune de Montmirail. »

Un nouveau couteau sera prochainement créé. « Il s'appellera le Fresnois », informe Pascal Turpin qui détaille :

« comme la ville avait une vocation de tisserands, on va utiliser d'anciens tissus pour faire les plaquettes du manche du couteau pour véhiculer l'histoire culturelle et patrimoniale de Fresnay par rapport aux tissus. »

L'artisan va également fabriquer, en 2023, un couteau pour le centenaire des 24 Heures du Mans.

Par le passé, Pascal Turpin a notamment fabriqué des couteaux pour Tom Hanks à l'occasion de la série Band of Brothers, des fourchettes pour un film de Ridley Scott ou encore un couteau pour le président américain Georges W. Bush dans le cadre du Memorial Day.

En plus de la fabrication, Pascal Turpin proposera également dans son atelier, l'affutage de couteaux et la restauration de sabres anciens. L'artisan mettra en place un showroom où seront proposés ses différents produits.

Des animations proposées

Pascal Turpin va prochainement



Pascal Turpin en tenue « civile » de capitaine des cent-gardes.

nement emménager, rue Saint-Sauveur, dans les locaux anciennement occupés par la radio Alpes Mancelles. L'objectif affiché est d'être totalement installé d'ici la fin du mois de février. Dans un premier temps

Pascal Turpin sera tout seul, mais devrait être accompagné dans le futur par deux collaborateurs...

Et une autre artiste de Montmirail, Marina Villenave, restauratrice de livres et relieuse le rejoindra prochainement.

chainement.

● Thomas CHERBONNEL

■ Pascal Turpin Taillanderie.
Contact : pascal.turpin2@orange.fr ou 07 45 07 83 33. Ouverture prévue début mars.

“ Quoi de neuf ?



” Côté HEBERGEMENTS

Le camping devrait rouvrir mais qui mènera le projet ?

Un nouveau repeneur s'était manifesté pour le camping fertois, mais il s'est désisté. Cependant les candidats sont suffisamment nombreux pour que le lieu finisse par rouvrir ses portes.



Une séance photo avait été organisée en septembre 2021 pour la promotion du camping avec le porteur de projet positionné à cette époque sur son rachat.

PHOTO: ARCHIVES LE MAINE LIBRE

Reprise du camping municipal, épisode 3 : « Qui finira par le rouvrir ? ». Le 19 décembre 2022, le conseil municipal de La Ferté-Bernard semblait avoir son vainqueur. Les élus autorisaient le maire, Didier Reveau, à signer un compromis de vente avec un acquéreur intéressé par les plus de deux hectares, pour la somme de 120 000 €. Le projet précis n'est alors pas dévoilé mais une chose est sûre : il s'agira d'un camping. Un peu plus d'un mois plus tard, l'entrepreneur s'est rétracté « jusqu'en 2024 », invoquant notamment « le coût de l'énergie ».

Un porteur de projet intéressé
« Ce n'est pas bien grave, tempère d'emblée le maire. Nous avions d'autres demandes que nous avons mis sur pause. » Des sollicitations relancées depuis.

Habitué à la discrétion dans l'avancée des dossiers, Didier Reveau aurait préféré ne pas avoir à communiquer tant que l'acte de vente n'était pas signé. Mais ce compromis évoqué en conseil municipal l'oblige. « Nous avons visité le camping avec un nouveau porteur de projet la semaine dernière, il devrait être capable de revenir rapidement vers nous pour nous dire s'il est intéressé », explique-t-il. Son identité, elle, restera secrète tant que rien n'est conclu. « Vous me connaissez... », lance l' élu dans un sourire. Seul indice : c'est un professionnel du tourisme.

Un autre candidat s'était manifesté en 2021, pour une réouverture prévue en avril 2022, mais la guerre en Ukraine et la flambée des prix des matières premières avaient eu raison de son projet. Ces revirements

de situation, Didier Reveau les « comprend » : « Le monde économique a ses contraintes. Nous, nous faisons attention à ce qu'on valorise le site. Et il doit être suffisamment attractif parce que d'autres sont intéressés. » Attestant que plusieurs candidats se sont fait connaître s'il y avait un nouveau désistement.

Important pour le tourisme

Le camping municipal fertois a été construit au début des années 1990 en même temps que le plan d'eau et le tir à l'arc. Il a ouvert en 1993 et a fermé en 2010. Les élus ne misaient alors pas sur sa réouverture, d'autres offres s'étant développées dans le secteur, comme à Tuffé-Val-de-la-Chéronne. Mais la demande actuelle est forte et Didier Reveau en est persuadé : « Nous avons un environnement de qualité, le lieu est pro-

che du centre-ville, de la base de loisirs et de Paris. Sa vocation restera donc la même ! Je crois que La Ferté-Bernard a suffisamment d'atouts pour plaire à des investisseurs. »

Des travaux ont été engagés pour délimiter la parcelle du camping et celle du centre de loisirs « Le Valmer », le bornage est fait, les réseaux bien séparés. « C'est opérationnel », assure l' élu. Si l'affaire est conclue, l'ouverture pourrait intervenir en 2024, 2023 étant davantage propice à des travaux. « Et sinon, on a d'autres contacts actifs », rappelle Didier Reveau. Dans tous les cas, la décision sera prise en conseil municipal, avec un espoir : « Ça ne sera peut-être pas un compromis cette fois-ci, mais directement un acte de vente. »

Célia GENEST

“ Quoi de neuf ?



... Côté RESTAURATION ”



SAINT-JEAN-DES-ÉCHELLES

Un nouveau gérant au restaurant « l'Entrecôte »

Après avoir été salarié pendant sept ans au sein de l'établissement, Jordan Leroy a racheté le restaurant de « l'Entrecôte » situé en plein cœur du bourg.

Jordan avait été recruté après que Sébastien Daillière a repris le restaurant en 2015, et tout au long de ces années il a participé au développement de la clientèle de l'établissement, jusqu'à en faire une des tables les plus appréciées du secteur pour les artisans et les familles.

Comme une évidence

« Après mon bac pro en cuisine et mon CAP en pâtisserie, j'ai effectué des saisons dans une station balnéaire à La Tranche-sur-Mer et à la montagne au Grand-Bornant. J'ai rejoint ensuite la région d'où je suis originaire, Melleray » explique le jeune père de famille. Pour lui c'était une évidence de reprendre le fonds de commerce, et quand Sébastien lui a proposé il a dit « oui » tout de suite. « J'avais envie en plus d'avoir mon propre res-



L'équipe de l'Entrecôte devant Jordan Leroy.

PHOTO : LE MAINE LIBRE

taurent depuis longtemps » confie le jeune chef d'entreprise, qui doit maintenant, en plus du service en

salle et au bar, gérer tout ce qui est administratif. « Avant, quand je faisais les commandes je ne m'attardais

pas trop sur les prix » sourit-il.

Pour assurer le service d'une soixantaine de couverts à l'intérieur et d'une quarantaine sur la terrasse extérieure, disponible l'été, Jordan Leroy s'est entouré d'une équipe solide composée d'un cuisinier, Jérôme Gouhier, et deux serveuses, Laura Augé et Pauline Le Pan qui est sa conjointe. « Tout cela se fait dans la continuité de Sébastien. Je continue de proposer la formule du midi à 15 €, avec buffet d'entrées, trois plats au choix, fromage, dessert, café et un quart de vin » ajoute le Melleraysien, même s'il entend « faire plus de plats maison ». Le gérant assure également des prestations traiteur événementiels et des ventes à emporter. Et le vendredi soir, il sert un menu à la carte.

« L'Entrecôte », 7, place du Souvenir, Saint-Jean-des-Échelles. Ouvert tous les midis du lundi au vendredi, et vendredi soir. Réservations et informations : 02 43 71 11 78

“ Quoi de neuf ?



”

... Côté TOURISME

Le tourisme toujours plus haut

Les indicateurs sont au vert dans la région : le secteur a réalisé une saison estivale 2022 record.

L'Insee a publié au début du mois de février une étude portant sur le bilan de la saison touristique 2022 en Pays de la Loire. Les indicateurs sont largement au vert avec une fréquentation qui a augmenté de 4,8 % par rapport à la saison estivale de 2019.

Près de 21 millions de nuitées

Dans les Pays de la Loire, entre avril et septembre 2022, les hébergements collectifs touristiques ont enregistré 20,9 millions de nuitées, soit + 4,8 % par rapport à la même période de 2019. Cette hausse de fréquentation est supérieure à la moyenne nationale (+ 2,3 %) et est la quatrième plus élevée. L'Insee avance deux hypothèses pour expliquer ces bons chiffres : « Les littoraux du nord et du nord-ouest peuvent notamment bénéficier d'une clientèle française en quête d'une relative fraîcheur face aux épisodes caniculaires. La hausse notable du prix de l'essence peut également inciter la clientèle résidente à privilégier un tourisme de proximité ».

À noter que la hausse de fréquentation (+ 7,2 % entre avril et septembre 2022 par rapport à 2019) a surtout profité aux campings qui totalisent à l'échelle de la région 64 % des nuitées (13,4 millions). La fréquentation d'une clientèle locale contribue principalement à cette hausse.

Un mois de mai très favorable

Le Brexit pénalise notamment l'activité des tour-opérateurs anglais. Les Britanniques ne retrouvent pas leur niveau de fréquentation d'avant-crise (- 16,3 % par rapport à 2019) et cèdent la première place aux Néerlandais qui retrouvent une fréquentation équivalente à 2019. Les Allemands sont nettement plus présents qu'en 2019 (+ 44,4 % sur la sai-

son), comme au niveau national, et prennent la troisième place. Les Belges sont au même niveau de fréquentation qu'avant la crise sanitaire, et se classent en quatrième position. Le mois de mai a été particulièrement favorable avec une progression de la fréquentation des campings de 37 %. Enfin, comme avant la crise sanitaire, la croissance profite davantage aux campings haut de gamme.

La fréquentation des hôtels de la région se porte également mieux que la moyenne nationale. Les Pays de la Loire sont la seule région où le nombre de nuitées des non-résidents augmente (+ 3,3 %), alors qu'il reste loin de son niveau d'avant-crise au niveau national (- 7,6 %). Les Britanniques sont de retour dans les hôtels ligériens. Plus présents qu'en 2019 (+ 4,3 %), ils occupent la première place. Ils ont notamment pri-

vilégié les hôtels du Maine-et-Loire, de la Loire à Velo.

Des retombées sur l'emploi

Globalement, entre avril et septembre 2022, 4,8 millions de nuitées sont enregistrées dans les hôtels ligériens, soit + 1,2 % par rapport à la saison estivale 2019, alors que la fréquentation en France métropolitaine est légèrement inférieure à l'avant-crise (- 1,0 %).



Le camping haut de gamme sedit de plus en plus et constitue une belle carte à jouer dans la région.

Ce dynamisme touristique se traduit sur l'emploi. En septembre 2022, dans les Pays de la Loire, le secteur de l'hébergement et de la restauration comptait quelque 54 120 emplois salariés, soit un niveau record, nettement supérieur à fin septembre 2019 (+ 8,5 %), comme en France métropolitaine (+ 8,3 %). Tous les départements enregistrent une hausse de l'emploi salarié dans ce secteur par rapport au 3e trimestre 2019, mais celle-ci est plus conséquente en Vendée (+ 12,3 %) et en Maine-et-Loire (+ 10,1 %) et est moindre dans la Sarthe (+ 3,3 %).

Florent CHARTIER

Voies vertes, rivière : cap sur le tourisme itinérant

80 000 €, c'est le prix moyen de l'aménagement d'un kilomètre de voie verte en Sarthe, selon le président du conseil départemental, Dominique Le Méner (droite). Les élus, réunis pendant deux jours pour le vote du budget 2023 de la collectivité (671,40 M€) le 9 février dernier, ont validé une enveloppe de 15 M€ pour la commission vie associative, culture, sport, tourisme et patrimoine. 3,10 M€ seront consacrés à « l'amélioration de la qualité de l'offre et de l'attractivité touristique de la destination sarthoise », vue comme un enjeu économique. Il s'agit notamment de « structurer une offre avec les filières dans une approche multidisciplinaire : patrimoine, culture, sports et loisirs de nature, itinérance à vélo, randonnée, équestre, nautisme fluvial, boîtes à outils fluviales, agritourisme, ornithologie, affaires... » et spécifiquement de continuer le développement du tourisme itinérant, notamment à travers les voies vertes.

La Flèche - La Suze en 2025

Concernant ce dernier point, le département va concrétiser son

projet entre La Suze-sur-Sarthe et La Flèche, une ancienne voie ferrée longue de 29 kilomètres. Le démantèlement des rails et du ballast est prévu au dernier trimestre 2023, de même que le début des travaux de débroussaillage. Coût minimum : 4,50 M€.

Un million d'euros sera consacré à la rénovation d'un pont maçonné de 90 mètres de long, aux abords de La Flèche, qui enjambe le Loir. Les travaux d'aménagement du tronçon entre La Suze et Malicorne seront réalisés en 2024. Le département annonce « l'ouverture de la totalité du parcours en 2025 ».

Raccorder les voies vertes aux itinéraires régionaux

Le département a l'objectif de raccorder le plus de voies vertes aux itinéraires régionaux et nationaux, comme la Vélobussomière. « On veut des itinéraires en sécurité et en continuité », souligne Dominique Le Méner, qui entend continuer de « développer les voies vertes et les pistes cyclables ».

Benjamin NOLÈBE



Le développement des voies vertes fait partie de la stratégie du Département pour booster l'attractivité touristique.

À SAVOIR

Près de 10 M€
pour 90 km

L'investissement prévisionnel du Département est de près de 10 M€ pour la création de 90 km supplémentaires de voies vertes sur d'anciennes voies ferrées.

La première voie verte relie Basse-sur-Braye et Montbrail-sur-Loir (33 km) avec liaison vers Montabon. Projet : continuité de parcours en direction de Chemu avec rénovation du viaduc en cours d'évaluation.

En plus du futur aménagement entre La Suze-sur-Sarthe et La Flèche, d'autres projets seront concrétisés plus tard : entre Frasnay-sur-Sarthe et Sillé-le-Guillaume (19 km) et entre Vion et Louailles (4 km).

“

Quoi de neuf ?



A VOS AGENDAS ...

*Quelques animations de Mars
en revue*

”

MARS...

L'association PEMM organise le

Carnaval à Montmirail

SAMEDI 4 MARS 2023

14h30 RDV au terrain sous l'école
15h30 départ du défilé

19 h RDV salle des fêtes pour une soirée crêpes sur réservation

10 €

Menu Adulte
Kir
Crêpe lasagne /salade
2 crêpes dessert
café

5 €

Menu enfant
1 bolsson au choix
Crêpe jambon fromage/salade
1 crêpe dessert

Règlement à la réservation au 08.88.00.62.83

SARTHE ORIENT TOUR #8

CHERRÉ-AU

10 MARS 2023

Les Musicales de Roussigny



Concert Musique Ancienne

Samedi 11 Mars 2023 à 20h30

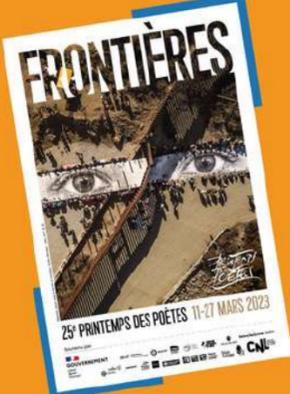
Musique Française et Italienne XVIème et XVIIème siècles

Flûte à bec et Luth Théorbe
Lena Franchini / Bruno Allen

Participation libre / Réservation conseillée, places limitées

ABBAYE DE TUFFÉ
TUFFE-VAL-DE-LA-CHÉRONNE (72)

Il suffit de passer le pont...



Bistrot des poètes

Samedi 11 mars 2023
15h - 17h
Réservation conseillée

Association des Amis de l'Abbaye de Tuffé - Patrimoine vivant de la Sarthe
02 44 32 17 36 - 06 82 50 91
amis.abbaye.tuffe@orange.fr
www.abbaye-tuffe.org - @abbayetuffe

AU SALON des femmes

Boudoir géant et ateliers bien-être pour vous faire chouchouter !

TOMBOLA

- 1 séjour en Vendée Résidence Romarie
- 1 yoga du visage Pause Citron
- 1 repas 2 pers. Le Dauphin

Pass : 10€
Au profit du CIDFF et LARES, associations locales d'aide aux femmes victimes de violences, et de la fondation Pansi du Dr Mukwege (RDCongo)



- coiffure
- maquillage
- massage
- manucure
- tatouage éphémère
- Pilates, yoga, Qi Gong
- conférences
- salon de thé
- ...

12 MARS 2023 9h30-18h30

Plus d'infos : Inner Wheel Club du Perche

Aux Halles Denis Béalet, La Ferté-Bernard

Événement proposé à l'occasion de la journée internationale des droits de la Femme par Le Club Inner Wheel du Perche avec le soutien de la Ville de La Ferté-Bernard

THEATRE A CORMES

Samedi 11 mars 2023 à 20h30
Dimanche 12 mars 2023 à 14h30

à la Salle polyvalente

LA COMPAGNIE DE VAIR

présente

Rien ne sert de tout dire, il faut mentir à point !



Comédie en 3 actes d'Olivier TOURANCHEAU

Organisé par Le Comité du Patrimoine de Cormes
Tarif : 7 € (gratuit - 12 ans)

Imprimé par nos soins - ne pas jeter sur la voie publique

Café LITTÉRAIRE CITOYEN

THÈME: LA FEMME

DIMANCHE 12 MARS 16:30

JARDIN DE JANE
EMPORTE LE VENT
ROUTE DE LA FERTE BERNARD
LA CHAPELLE DU BOIS

PLUS D'INFOS
CAMILLE
07.82.80.62.16
KALY7222@GMAIL.COM

LIONS INTERNATIONAL

Avant Première

Mercredi 8 mars 20H00
Cinéma le Palace La Ferté Bernard

Dimanche 19 mars 15H00
Cinéma Saint-Louis Le Theil



TARIF UNIQUE 10 €

Présence d'un représentant de l'association « Rêves de gosse »

https://lions-lafertebernard.myassoc.org/

Sortie nationale le 05 avril



***Merci
d'avoir consulté
notre revue de
presse de
FEVRIER***

*Sources :
Maine Libre et L'Action Echo*