

“ Le territoire de l'Huisne Sarthoise...

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

Bonne lecture !



JANVIER 2023 EN REVUE

”

Quoi de neuf ?



... Côté Culture »

Pop culture et manga au cœur du Festival du livre jeunesse

Véritable succès populaire, le Festival du livre jeunesse de La Ferté-Bernard repartira pour une treizième édition les 3 et 4 mars. Avec un thème populaire : la pop culture et le manga.

Pokémon, Hulk, Astérix, Sonic, Mario, Batman, Miraculous : autant de personnages qui ont bercé la jeunesse de millions d'enfants (et de parents) à travers le monde. Tous présents sur l'affiche – absolument magnifique réalisée par Christophe Cointault et Céline Morissonnaud – du 13^e Festival du livre jeunesse de La Ferté-Bernard, ces héros témoignent d'un virage assumé par les organisateurs pour cette édition 2023. Place à la pop culture et au manga. « C'est très populaire chez les jeunes mais aussi chez les adultes », explique Loïc Leborgne, coordinateur du festival et écrivain bien connu des Fertois. « Le thème est dynamique. Et nous sommes impatients que le public découvre cet univers. »

Passion de la culture manga

Passionnés, les Français sont notamment les deuxièmes plus gros consommateurs de mangas au monde, juste derrière les Japonais. « Il y a un réel intérêt pour cette culture », souligne Violaine Colin, médiathécaire à la ludothèque Jean-d'Ormesson. « De nombreux mangakas (auteurs de mangas) seront présents. Toutes les animations tourneront autour de ce thème et de la pop culture à la salle Athéna. »

En effet, les visiteurs pourront n'auront pas le temps de s'ennuyer. Origami, blind-test sur les musiques de dessins animés, cosplay (l'art de se déguiser en héros manga), danse, cérémonie du thé, retrograming, dessins en direct : il y en aura pour tous les goûts. « Et même culinaires », poursuit Laurent Philibert, maire-adjoint de La Ferté-Bernard chargé de la culture et du patrimoine. « Nous aurons pour la première fois une partie restauration avec des boissons et des gâteaux japonais. » De



L'équipe de la médiathèque et les élus sont ravis du programme du Festival du livre 2023.

PHOTO : LE MAINE LIBRE

quoi rassasier les plus affamés.

3 000 visiteurs espérés

Bridé par le Covid et les mesures sanitaires depuis 2020, le Festival compte cette année sur une fréquentation nettement plus élevée. « On espère atteindre les 3 000 visiteurs », estime Loïc Leborgne. Et au-delà du thème choisi, la qualité des auteurs invités est clairement un atout. À commencer par la dessinatrice Jenny, autrice notamment des séries Comme un garçon, La Rose écarlate, Missions et Les

Légendaires résistance. « Nous aurons en tout 55 écrivains, illustrateurs et scénaristes, et 25 d'entre eux seront présents sur leurs stands d'éditeurs pour dédicacer leurs ouvrages », précise Violaine.

Direction l'école d'Avezé

D'ailleurs, le Festival commence finalement ce mardi 24 janvier 2023 avec le prix du public Jean-Thoreau. Jusqu'au 25 février, il est possible de voter pour son album jeunesse préféré à la médiathèque. L'un des temps forts de l'événement, tout

comme les dédicaces des auteurs directement dans les écoles en partenariat avec l'Éducation nationale. « Mais cette fois-ci, nous irons à l'école d'Avezé », indique le maire de La Ferté-Bernard, Didier Reveau. « Il est important pour nous d'élargir le Festival à l'ensemble de la communauté de communes. C'est un événement populaire et rassembleur. »

Pratique : Samedi 4 mars, de 10 h à 18 h, centre culturel Athéna.

Thomas NÉGRIER

Photo : Archives Le Maine Libre - Yves LOUE



MONTMIRAIL

Le château se visite pendant le festival

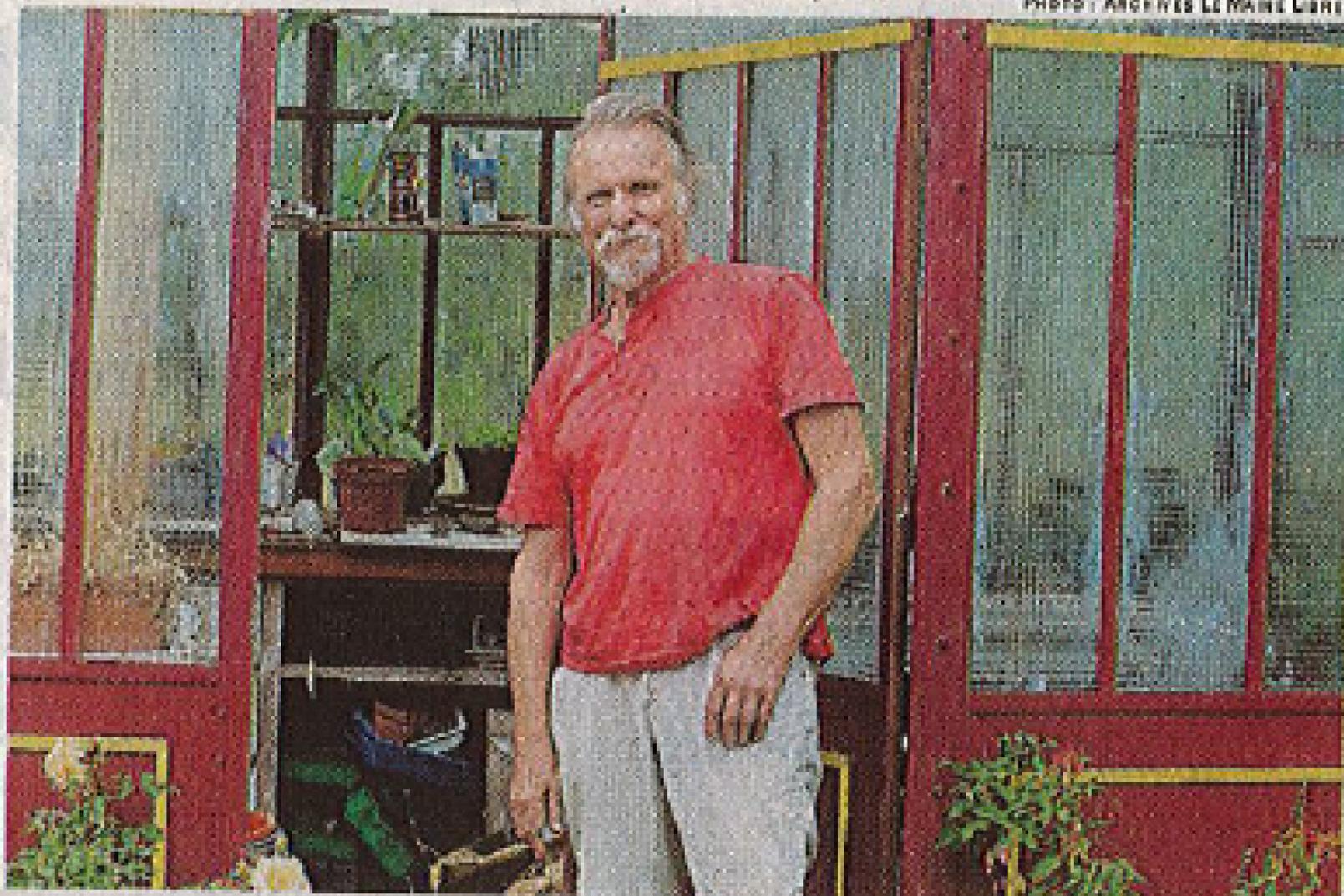
Dans le cadre du festival « Tout feu tout flamme » 2023, le château de Montmirail ouvre ses portes tous les dimanches du 12 février au 5 mars, de 14 h à 18 h 30 (dernière entrée à 18 h). Le château se visite uniquement avec un guide à 14 h 30, 15 h 30, 16 h 30 et 17 h 30. Réservations conseillées sur : chateaudemontmirail.com/reservation. Salon de thé ouvert de 14 h à 18 h 30 (dernier service à 18 h).

“ Quoi de neuf ?



” Côté Artisanat - Terroir

PHOTO : ARCHIVES LE MAINE LIBRE



LA LAVERIE

Philippe Ménard expose

Philippe Ménard est installé à Saint-Denis-des-Coudrais depuis plus de 40 ans. Céramiste, il est connu pour ses œuvres qui s'inspirent d'un environnement réputé pour ses ateliers de poterie depuis le XIV^e siècle et crée des sculptures volontairement populaires. Il allie le modelage et le travail au tour pour créer des pièces qui racontent des scènes de vie.

Il exposera son travail au centre culturel de La Laverie du 12 janvier au 24 février. Vernissage le jeudi 12 janvier à 18 h 30.

“ Quoi de neuf ?



”

... Côté Restauration



Ils reprennent le restaurant dans lequel ils étaient salariés

Véronique et Thomas Legay rouvrent le restaurant les Deux Chandelles à Cherré-Au ce mardi, après une fermeture d'une semaine pendant les fêtes. Ils y étaient salariés depuis un an.

Cela fait plusieurs années que nous cherchions à nous installer ensemble. » Forts d'une expérience de vingt ans dans la restauration et après un an de salariat aux Deux Chandelles de Cherré-Au, Véronique et Thomas Legay rouvrent les portes du restaurant, désormais le leur, ce mardi 3 janvier 2022.

Après une formation commerciale et de droit, Véronique Legay a réalisé un vrai parcours dans le management. « Je suis partie du service en salle, et petit à petit j'ai grimpé les échelons comme à Courte-Paille où j'étais responsable de la logistique et de la gestion d'équipe », poursuit-elle. Quant à Thomas, diplômé CAP cuisinier et confiseur chocolatier, c'est en tant que chef cuisinier qu'il prend sa place dans le restaurant. « Nous sommes complémentaires et aimons travailler ensemble », disent-ils en chœur.

Un poste à pourvoir

Petit à petit, ils apporteront leur touche personnelle à ce restaurant qu'ils connaissent si bien, « mais dans le fond, les clients ne verront pas trop de changements, car nous gardons le concept de base : galettes grillades ». Sachant qu'ils avaient déjà commencé à proposer un plat du jour pour le midi, et les desserts réalisés complètement par Thomas. Laurent Vernon, l'ancien patron restera en tant que salarié au poste de grillardin tant que les restaurateurs ne lui auront pas trouvé de remplaçant. « Une annonce a été publiée ».

Ils vont poursuivre les grillades en gardant la qualité de viande avec des races comme l'Aubrac ou le bœuf Angus aux labels AOC et IGP (Indication géographique protégée). Véronique, en tant que fille d'agriculteurs, reconnaît son attachement aux producteurs avec qui elle travaille aux Deux chandelles depuis qu'elle a pris, voilà un an, le poste de directrice adjointe : « Nous connaissons tous nos producteurs aussi bien



Véronique et Thomas Legay, les nouveaux patrons du restaurant les Deux Chandelles.

PHOTO: LE MAINE LIBRE

celui du foie gras des Landes que nos fournisseurs de viande pour des grillades et nous travaillons aussi avec les producteurs sarthois du marché fermier de La Ferté-Bernard ».

Développer le créneau du midi

Pour eux, le lieu est en accord avec leur projet, « nous avons à cœur que les clients soient contents de leur sortie au restaurant en leur faisant découvrir une cuisine traditionnelle réalisée avec de bons produits de base ». Et déjà émergent des projets d'amélioration pour l'insonorisation de la salle et pour l'installation d'une hotte plus puissante dans la salle du grill. « Si c'est possible pour

l'été, nous aimerions aussi aménager la terrasse pour l'isoler de la rue ».

Depuis son ouverture en 2017, le restaurant de Cherré a étendu sa clientèle. « Des clients viennent du Theil ou de Nogent-le-Rotrou, et les week-ends nous accueillons des Parisiens qui prennent la sortie de l'autoroute », raconte la nouvelle propriétaire des lieux. Tout en ajoutant « des parents et des grands-parents se donnent rendez-vous aux Deux Chandelles pour faire le transfert des enfants au moment des vacances ».

Le restaurant peut accueillir 60 clients dans les deux salles du rez-de-chaussée et une dizaine de convives dans la petite salle voûtée en bas. Le couple a déjà installé dans la 2^e salle

voûtée une cave à vins.

Les nouveaux restaurateurs envisagent de développer le créneau du midi avec une formule à 15,20 € ne sachant pas encore comment ils vont répercuter toutes les hausses des matières premières et de l'énergie. « Je fais moi-même mon pain depuis la fermeture de la boulangerie » sourit Thomas pour qui cette tâche supplémentaire est une question d'organisation.

Pratique. Les Deux Chandelles,
n°12 rue François-Avice.
Tél : 02 43 60 55 80.
Ouvert du mardi au samedi.
Réservation recommandée.

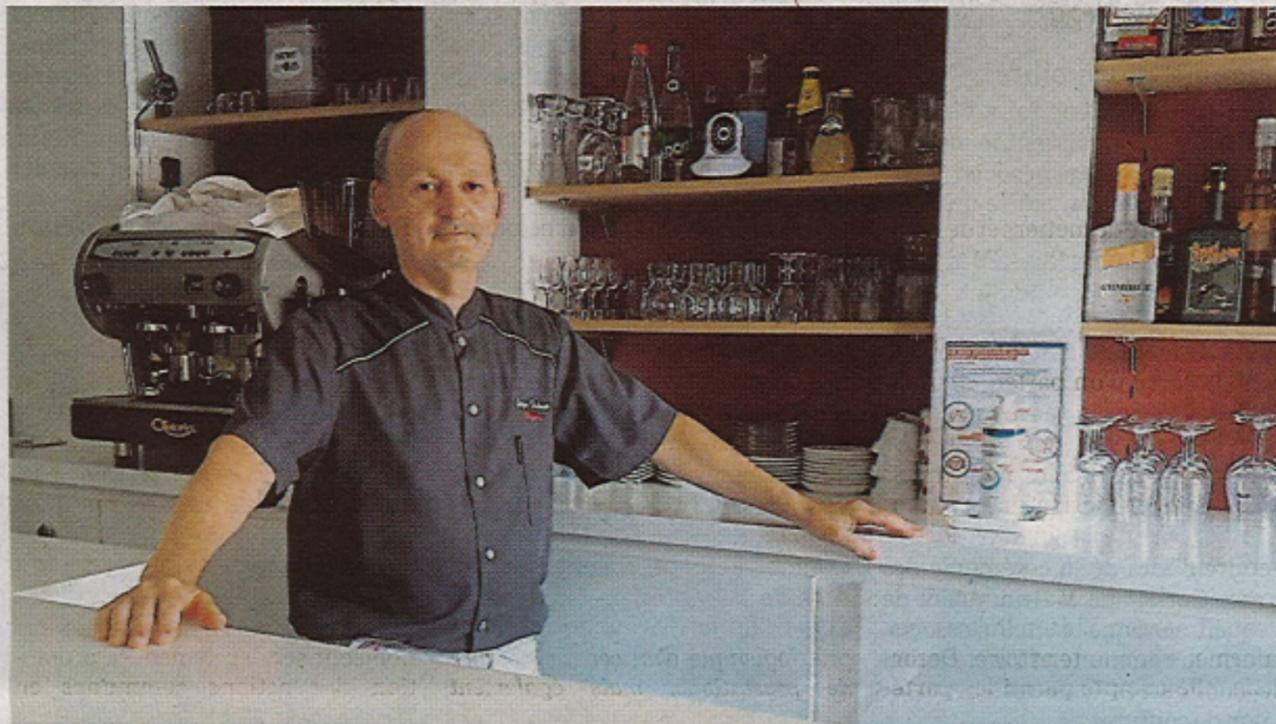
«L'inscription au Gault et Millau attire la clientèle»

Serge Thibaut est à la tête du restaurant La Perdrix depuis 1985 et est un habitué des inscriptions au célèbre guide. Pour lui, cette reconnaissance est une récompense qui attire la clientèle.

Belle table en ville, elle est le rendez-vous prisé des locaux qui apprécient la sagesse de la maison, une atmosphère légèrement bourgeoise et provinciale qui respire le sens de la communauté et du partage. Les assiettes font dans la tradition et le marché, à des prix justifiés. Bon service. » C'est ainsi que le restaurant La Perdrix, installé 2, rue de Paris à La Ferté-Bernard, est présenté dans le guide du Gault et Millau. En 2023, comme depuis une quinzaine d'années, il y figure de nouveau au côté de 18 autres établissements sarthois. Sa note : 12/20. « Du positif » pour Serge Thibaut, le chef, qui se souvient des conditions de sa première nomination : « Je ne savais pas que je servais un testeur du guide, il ne s'est présenté qu'après. Dès la première apparition, ça a fait venir beaucoup de monde ! ».

Une distinction qui « fait plaisir »

Depuis qu'il a ouvert en 1985, son restaurant ne désemplit pas. Parmi sa clientèle, les professionnels en déplacement dans le secteur, qui ont pris l'habitude de s'arrêter à La Perdrix pour des déjeuners d'affaires. « Le week-end, des clients viennent exprès à La Ferté-Bernard pour manger ici », raconte le chef. Et les mentions sur les différents guides ou les avis en ligne n'y sont pas étrangers : « Les gens regardent plus facilement les avis sur Google ou sur TripAdvisor. Les plus motivés, eux, jettent un œil aux guides papier. Mais on le fait tous quand on va dans une ville qu'on ne connaît pas... ». Les clients suivent les guides jusqu'à



Le chef Serge Thibaut est à la tête de La Perdrix depuis 1985, et y propose une cuisine semi-gastronomique à base de produits frais..

PHOTO - ARCHIVES LE MAINE LIBRE

l'établissement, mais aussi dans leur choix de menu : « L'été dernier, une personne a écrit sur internet que la raie qu'il avait mangée chez nous était très bonne. J'en ai vendu toute la semaine », se souvient Serge Thibaut en souriant. Une façon de « donner une appréciation » à sa cuisine, qui « fait plaisir » surtout lorsqu'il s'agit d'une distinction dans un guide prestigieux.

Plus de 35 ans de métier passion

Une chose est sûre pour le professionnel, avis des clients ou non, il continuera à travailler des produits

frais pour proposer une cuisine semi-gastronomique comme il aime le faire depuis plus de 35 ans. « Quand vous êtes au plus tard à 6 h 30 en cuisine le matin, et jusqu'à minuit le soir, hors déplacements, on peut dire que c'est un métier passion ! ». Et il continue à l'exercer en s'adaptant au contexte actuel : « Le prix du Saint-Pierre, par exemple, n'a fait qu'augmenter, alors je ne peux plus en proposer à la carte. » Au menu en ce moment : des noix de Saint-Jacques. Lorsqu'il s'est installé à La Ferté-Bernard, cela devait lui laisser du temps, entre novembre et avril, pour

continuer des activités en parallèle. Et puis « l'évolution s'est faite à grande vitesse ». « Quand on travaille de bons produits, il n'est pas difficile de bien les cuisiner », lance celui qui s'est formé auprès d'Émile Ricordeau ou en côtoyant des chefs du George V, du Ritz ou de La Marée à Paris. À 65 ans, pas question pour lui d'arrêter. Il continuera à servir jusqu'à 50 personnes par repas, avec toujours le même plaisir : « Ce qui nous intéresse, c'est que les gens repartent contents après avoir mangé le repas qu'on leur a préparé ! ».

Célia GENEST

“ Quoi de neuf ?



”
... Côté Commerces

LA FERTÉ-BERNARD

Les lingots d'or de retour dans ses galettes

L'an passé, l'opération lancée par Jérémy Naudon, gérant de la boulangerie La Pause gourmande, quartier de La Liberté, à La Ferté-Bernard, n'avait pas laissé les Fertois et voisins insensibles. Il la reconduit donc cette année : le boulanger-pâtissier a caché deux lingots d'or dans ses galettes des rois. Victime de son succès, en quelque sorte.

« Je voulais changer mais les gens m'ont beaucoup sollicité donc je mène l'opération pour la deuxième fois », avoue le commerçant.

Même jeu, et mêmes règles donc avec des lingots d'argent cachés dans une galette -ceux en



À La Ferté-Bernard, Jérémy Naudon a de nouveau caché des lingots d'or dans ses galettes. Photo d'archives - Carine Robinault

Neuf fèves La Velue

L'Office de tourisme de La Ferté-Bernard a lui aussi décidé de réitérer son opération galettes des rois, en ce mois de janvier.

En partenariat avec neuf boulangeries fertoises ou du territoire de la communauté de communes, neuf fèves à l'effigie de la Velue seront dissimulées dans neuf galettes, du 1^{er} au 30 janvier. Les gourmands qui auront la chance d'en trouver une pourront donc se présenter à l'Office de tourisme en échange d'un super lot. « Les clients pourront même garder les

fèves », précise-t-on à l'Office.

Les boulangeries participantes : Aux délices fertois, Boul'Ange, La Pause gourmande, Le Fournil de Saint-Antoine et l'Instant chocolat à La Ferté-Bernard ; la Boulangerie Chandou, de Lamnay ; Création pâtisserie à Cormes ; La Gourmandise, à Tuffé Val de la Chéronne.

Pratique : pour plus de renseignements, contactez l'office de tourisme de La Ferté-Bernard au 02 43 71 21 21.

or étant certifiés, numérotés et donc emballés. Des lingots de 5 grammes chacun, avec un message avertissant le gourmand de son gain d'un côté. Et de l'autre, une invitation à se rendre à la boulangerie pour retirer le lingot d'or, d'une valeur de 350 euros environ.

● Carine ROBINAULT

Une nouvelle agence immobilière en centre-ville



L'agence est installée dans le centre-ville de La Ferté-Bernard. PHOTO | LE MAINE LIBRE

Les affiches l'annonçaient depuis quelques semaines sur les vitres du commerce au 18, place Sadi-Carnot à La Ferté-Bernard, à deux pas de l'église Notre-Dame-des-Marais : « Prochainement, ouverture d'une 4^e agence ! ». C'est désormais chose faite : ACBI Immobilier est prête à accueillir ses premiers clients fertois. À sa tête, Christine Boyer travaille dans le milieu depuis 18 ans.

« J'ai commencé chez un notaire du Loir-et-Cher pendant dix ans. Quand il a vendu son étude, j'ai ouvert ma première agence à Oucques-la-Nouvelle (41), six mois après une deuxième à Vendôme, puis une autre à Ouzouer-le-Marché », toujours dans le département voisin.

Une forte demande parisienne
L'enseigne emploie neuf collabora-

teurs et a décidé de s'installer à La Ferté-Bernard pour continuer à se développer. « Tout fonctionne bien, nous vendons énormément à une clientèle parisienne qui est très intéressée par le Perche », explique la professionnelle. Ils travailleront à trois dans l'agence fertoise, et rayonneront à 40 km autour de la ville, pour toucher le Perche sarthois mais aussi normand. « Nous sommes à la recherche de biens », ajoute-t-elle.

Si la demande est en légère baisse dernièrement, elle reste très forte depuis la fin du premier confinement, à l'été 2020. « La Ferté-Bernard est une ville très dynamique, proche de l'autoroute, avec des paysages aux alentours très agréables et des commerces qui fonctionnent bien, cela correspond à notre clientèle. »

Mais l'agence n'est pas fermée à tout autre type de clients et proposera des appartements, des terrains et des maisons à tous les budgets, « de la petite maison de pays, au bien de charme et d'exception ».

ACBI Immobilier, 18, place Sadi-Carnot à La Ferté-Bernard. Contact : 06 60 54 94 95.

C.G.

“
Quoi de neuf ?



A VOS AGENDAS ...

*Quelques animations de février
en revue*

”
FÉVRIER ...

MONTÉES AU CLOCHER À LA BOUGIE



Du 4 février au 5 mars
 A l'occasion du Festival Tout Feu Tout Flamme, l'Office de Tourisme vous propose des montées au clocher de l'église Notre-Dame des Marais à la lueur de la bougie

Sur réservation
 Les mercredis et vendredis à 18h30
 Chaque montée est limitée à 9 personnes
 Rendez-vous au pied de l'église (Place Carnot)
 4€/personne - Réservation auprès de l'Office de Tourisme




Office de Tourisme de La Ferté-Bernard - en Perche Emeraude
 15, place de la Lice - 72400 LA FERTE-BERNARD
 02.43.71.21.21 - www.tourisme-lafertebernard.fr




Tout feu Tout flamme

du 4 février au 5 mars 2023
 Rendez-vous d'hiver au coin du Perche

Renseignements et programme de ville en ville sur www.toutfeutoutflamme.info




SOIRÉE CONCERT

SAMEDI 4 FÉVRIER à 21h

Avec **Aliance**



Salle le Chatelier à **DUNEAU**

CAROLINE MOREAU en première partie

3 € l'entrée gratuit pour les moins de 12 ans.
 200 PLACES DISPONIBLES

Buvette et restauration sur place.

Organisée par l'Association des Petites Mains (Association des parents d'élèves des écoles de Beillé/Duneau)
 Association des petites mains - 6, rue de la mairie - 72160 Duneau - 095 - Ne pas jeter sur la voie publique

Orchestre Symphonique du Perche Sarthois

(direction : Pierre LEDRU)



LA FERTE BERNARD Salle Athéna
 Samedi 8 Février 2020 17h00

Ouverture des portes 16h30
 Entrée gratuite, libre participation

Pas de réservations







INVIAGGIO

UN FILM DE GIANFRANCO ROSTI

Vendredi 10 février à 20h00
 au cinéma Le Palace de La Ferté Bernard



Ciné-rencontre avec le journaliste Pascal Verdeau
 Animée en partenariat avec Signis Cinéma

EXPOSITIONS

en prélude au festival du livre jeunesse

"JEUX DE MÔMES" du 28/01 au 08/03
 Exposition ludique et interactive créée autour de l'univers gai et coloré de Dawid (dessinateur invité au festival), à partir de 4 ans

"PAR LE POUVOIR DU MANGA !" du 11/02 au 08/03
 Découverte du manga des origines à nos jours. Avec un livret jeux ! à partir de 10 ans

À LA MÉDIATHÈQUE DE LA FERTE-BERNARD accès gratuit




Les Musicales de Roussigny



GWEN SOLI & MONSIEUR G.
 CHANSON FRANÇAISE

CONCERT AU COIN DU FEU

11 FÉVRIER 20H30

PARTICIPATION LIBRE, RÉSERVATION CONSEILLÉE / 06 59 29 34 27
 CENTRE MUSICAL INTERNATIONAL DE ROUSSIGNY ST ULPHACE





Stage de cirque

SPECIAL Aérien

20, 21 ET 23, 24 FÉVRIER
 14H30-17H



Au Chap' Théligny Réservations: 0624470445
 A partir de 8 ans. 20€/jour-15€ pour les élèves



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

*Sources :
Maine Libre et L'Action Echo*