

“ Le territoire du Perche Emeraude...

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

Bonne lecture !



OFFICE DE TOURISME
PERCHEMERAUDE

”

JANVIER - FEVRIER 2025 EN REVUE

Quoi de neuf ?




OFFICE DE TOURISME
PERCHEMERAUDE



TOURISME
... Côté LOISIRS -



Millénaire : parade, villages, banquet...

Le 28 juin 2025, La Ferté-Bernard fêtera ses 1 000 ans. Les festivités sont arrêtées et la municipalité en dévoile déjà quelques-unes...

Le conseil municipal l'avait annoncé début juillet, le 28 juin 2025, La Ferté-Bernard fêtera son millénaire, au cœur du centre-ville piétonnier. Et avait alors, pour l'occasion, dévoilé un logo spécial pour l'événement qui vise à retracer l'histoire de la cité et de ses habitants.

5 000 euros de subvention ?

Fin décembre, à six mois de la date fatidique, Laurent Philibert, adjoint à la culture et au patrimoine, profitait d'une délibération sur une demande de subvention, à hauteur de 5 000 euros, à destination du Conseil départemental, pour faire un point d'étape sur cette journée de fête à ses collègues élus. Ne manquant pas de saluer, au passage, « le travail des membres de la commission mais aussi des agents », sur le dossier.

Un dossier qui vise à développer « un sentiment d'appartenance » mais aussi à faire « un clin d'œil à l'histoire de la Ville », mettre en place « une journée festive pour tous, et où tout sera gratuit », et enfin, l'occasion de montrer « le reflet de ce qu'est La Ferté-Bernard aujourd'hui, avec une densité d'associations, de structures, sociales, de santé, scolaires », etc. estime l'adjoint.

De 14 h à minuit

Comme déjà annoncé, la fête aura lieu de 14 h à minuit envi-



Le millénaire de La Ferté-Bernard sera célébré le samedi 28 juin 2025, de 14h à 23h. Carine ROBINAULT

ron. Et sera lancée par « une grande parade. Et nous lançons un appel à la population pour y participer ». Ce temps fort de la journée se distinguera par la participation active des associations et des établissements scolaires, de la maternelle au lycée. « Chaque structure sera invitée à représenter son identité en défilant avec une bannière en tissu illustrée librement, pour montrer que la ville est dotée de beaucoup d'associations, et autres, pour

y vivre confortablement. »

Plusieurs villages et animations

Un défilé qui circulera auprès des principaux monuments ferroviaires. « Leur passage déclenchera des saynètes en rapport avec ces monuments incontournables du centre-ville. »

L'après-midi, plusieurs villages seront reconstitués et proposeront des animations. Laurent Philibert énumère : « village médiéval, village

des 19^e et 20^e siècles, village des arts, etc. permettant aux visiteurs de s'immerger dans l'histoire de manière ludique et interactive ».

La journée se clôturera par un grand banquet de 19h à 22h30, suivi d'un spectacle nocturne de 23h à minuit. Et si Laurent Philibert assure « que la journée est construite à 98 % », il tait certains aspects de cette dernière, « pour garder des surprises, et du suspense ».

● Carine ROBINAULT

La Ferté prépare son millénaire

La Ferté-Bernard va fêter ses 1 000 ans d'existence lors d'une journée festive dans toute la ville samedi 28 juin. Les élus ont déjà bien avancé sur le programme qui est presque bouclé.



Fin juin 2024, les élus de La Ferté-Bernard avaient dévoilé le logo de cette fête du millénaire.

PHOTO: LE MAINE LIBRE

Ce n'est pas tous les jours que l'on fête ses 1 000 ans. Alors les élus de La Ferté-Bernard mettent les petits plats dans les grands pour cette grande journée festive du samedi 28 juin. L'annonce avait été faite fin juin dernier, à l'occasion de l'ultime conseil municipal avant la trêve estivale.

« Pas seulement une fête tournée vers le passé »

LAURENT PHILIBERT
Adjoint à la Culture et au Patrimoine

Mardi 17 décembre 2024, les élus s'étaient de nouveau réunis lors d'un conseil municipal fleuve. Parmi les points abordés, une délibération concernant une demande de subvention de 5 000 € au conseil départemental pour cette fête du millénaire

a été votée à l'unanimité. C'est alors que Laurent Philibert, adjoint à la Culture et au Patrimoine, en a profité pour exposer les préparatifs. L'homme, qui ne lisait pas une éventuelle fiche, s'est exprimé avec enthousiasme. « Tout sera gratuit pour les spectateurs, a-t-il précisé d'emblée. Nous voulons que les Fertois ressentent ce sentiment d'appartenance. Ce sera l'opportunité de faire de nombreux clin d'œil à l'histoire de notre ville. Nous voulons réunir tout le monde, des plus jeunes aux plus anciens. »

Laurent Philibert lance déjà un grand appel à la population pour participer à ces festivités. « L'ambition est de montrer aussi le reflet de ce qu'est La Ferté-Bernard aujourd'hui à travers ses nombreuses structures sociales, scolaires, sportives et associatives. La ville est dotée de beau-

coup de choses, ce n'est pas seulement une fête tournée vers le passé. »

Le programme s'annonce riche de 14 h à minuit. Tout débutera par une grande parade dans les rues de La Ferté-Bernard. De nombreuses associations, ainsi que les établissements scolaires de la maternelle au lycée, sont invitées à y participer. Tous auront pour mission de défiler avec une bannière en tissu illustrée selon leur choix pour montrer leur identité.

Banquet et spectacle nocturne

Le cortège passera auprès de tous les monuments fertois importants. « Il y aura des comédiens qui joueront des saynètes en rapport avec ces monuments incontournables, devant l'église Notre-Dame des Marais, la halle Béaet, etc. », précise Laurent Philibert.

Afin de plonger la ville dans sa riche histoire, des villages seront reconstitués à travers les époques : époque médiévale, village des XIX^e et XX^e siècles, village des arts, etc. « Des artistes proposeront de nombreuses animations sur ces villages. » Puis, Laurent Philibert promet « un grand banquet de 19 h à 22 h 30 et un beau spectacle nocturne à partir de 23 h, qui devrait se prolonger aux alentours de minuit. »

Mais l'élu n'a pas souhaité dévoiler le programme précis de la journée. « On veut maintenir le suspense et quelques surprises, sourit-il devant les autres membres du conseil municipal. La journée est construite à 98 %. Le reste ne représente que des détails mais l'ensemble du travail est déjà prêt. »

Thomas NÉGRIER

TUFFÉ VAL DE LA CHÉRONNE

Goldman Mania et The Voice Summer Tour

Le comité des fêtes de Tuffé Val de la Chéronne a dévoilé les têtes d'affiche des Tufféeries 2025 lors des vœux du maire.

Après une édition 2024 marquée par le mauvais temps, mais qui a malgré tout réuni 5 000 spectateurs devant les groupes Boney M et Magic system, le cru 2025 du festival estival des Tufféeries, à Tuffé Val de la Chéronne, devrait ravir les amateurs de musique de tous âges.

Du Goldman et des candidats de The Voice

En effet, le 16 août prochain, sur la grande scène, au bord du lac, les lauréats du concours de la chanson française de Tuffé (lire par ailleurs), qui aura lieu en mars prochain, ouvriront le bal avant de laisser la place au groupe Goldman Mania et ses sept chanteurs et musiciens qui reprendront en live les plus grands succès de Jean-Jacques Goldman.

Puis, viendront les chanteurs de « The Voice Summer tour » où le gagnant de l'édition 2025 du célèbre télé crochet The



5 000 spectateurs ont assisté aux Tufféeries 2024. DR

Voice partagera la scène avec sept autres candidats emblématiques du show. La soirée se terminera, comme à son habitude, par un grand spectacle pyrotechnique.

En présence de Bruno Berberes

« Chaque année, nous essayons de faire en sorte

de plaire à tous, aux plus jeunes comme aux plus anciens. Je pense que le relais entre Goldman Mania et The Voice devrait satisfaire tous les publics », souligne Patrice Lemay, président du comité des fêtes tufféen.

Avant de revenir sur une des particularités de cette édition : « comme nous recevons The

Voice, et qu'ils sont toujours à la recherche de nouveaux talents, ce soir-là Bruno Berberes sera présent, c'est un directeur de casting sur l'émission et peut-être que parmi nos lauréats du concours de la chanson il trouvera des talents... » Rendez-vous dès le mois de mars pour les préventes.

Goldmanmania et la tournée The Voice aux Tufféeries

C'est officiel : Goldmanmania et les chanteurs de la tournée The Voice seront les têtes d'affiche de la 38^e édition du festival des Tufféeries. 10 000 spectateurs sont attendus.

Après une édition 2024 gâchée par la pluie, le comité des fêtes de Tuffé-Val-de-la-Chéronne planche activement sur la 38^e édition du festival des Tufféeries. Si la date est arrêtée depuis de nombreux mois, les groupes qui animeront la base de loisirs samedi 16 août viennent d'être dévoilés. Les chanteurs du spectacle Goldmanmania et de la tournée The Voice 2025 succéderont à Boney M System et Magic System sur la scène des Tufféeries.

Bruno Berberes, directeur de casting pour l'émission The Voice, sera dans le public

Pour Patrice Lemay, cette programmation coulait de source. « L'objectif des Tufféeries est de proposer quelque chose de festif et populaire », affirme-t-il. « Tous les ans nous souhaitons avoir un plateau qui nous permette de toucher un public de tous les âges et cette programmation semble correspondre à l'ensemble de nos critères », poursuit-il.

« Niveau organisation, nous sommes à peu près rodés »

Après une augmentation du billet l'an passé, peu de nouveautés sont en vue pour cette 38^e édition. « Niveau organisation, nous sommes à peu près rodés », sourit le président du comité des fêtes qui espère, cette année, tenir la pluie éloignée. Comme chaque année, les lauréats du concours régional de la chanson française, organisé samedi 8 mars, auront la chance d'ouvrir la soirée. Une responsabilité qui revêt un enjeu particulier cette année : Bruno Berberes, directeur de casting pour l'émission The Voice, sera dans le public. « Certains des lauréats du



Après une année 2024 marquée par la pluie, les Tufféeries reviennent pour une 38^e édition. PHOTO: ARCHIVES LE MAINE LIBRE

concours régional de la chanson française pourraient être repérés pour participer à la future saison de The Voice », affirme Patrice Lemay.

Un concours qui va démarrer plus tôt

L'organisation du concours est, cette année, quelque peu modifiée. Contrairement aux autres années, les chanteurs amateurs monteront sur la scène de la salle des fêtes dès 18 heures, contre 20 h 30 habituellement. « C'est une demande qui a été faite pour les enfants », souligne le

président du comité des fêtes. « Avec cette organisation, les candidats juniors pourront passer à 18 heures, puis nous ferons une pause repas avant de reprendre avec les autres catégories », détaille-t-il.

Ouverture de la billetterie fin mars

Une façon aussi de terminer la soirée plus tôt. À un peu plus d'un mois du concours, les inscriptions sont toujours possibles. « Au total, nous retiendrons 40 personnes. Une trentaine sont inscrites pour le moment »,

précise Patrice Lemay.

La billetterie pour la soirée des Tufféeries, elle, devrait ouvrir à la fin du mois de mars. « Nous sommes toujours en attente de la validation de l'affiche par les deux groupes pour pouvoir ouvrir la billetterie », confie le président du comité des fêtes. « Normalement, ce devrait être réglé à la fin du mois de mars. » Une date à noter, pour faire partie des quelque 10 000 spectateurs attendus.

Amandine HIVERT

Renseignements : 06 37 75 96 08

Tout ce qu'il faut savoir sur l'ouverture du centre aquatique

Avenue de la République, le futur centre aquatique communautaire devrait ouvrir ses portes d'ici à quelques semaines. Le point sur ce qu'il faut savoir avant de plonger dans le grand bain.



Le bassin ludique pourra être transformé en bassin de plein air l'été.

À quelques semaines de l'ouverture au public, le futur centre aquatique communautaire, situé à proximité du centre-ville de La Ferté-Bernard, entre dans sa dernière phase de travaux. Les bassins sont remplis, les plongeurs installés, les casiers opérationnels, seuls restent de légers travaux d'aménagement et de finition. Si l'ouverture n'a lieu que le mercredi 9 avril 2025, du côté de Récréa, société à laquelle a été confiée la gestion du site, les choses se précisent. À l'occasion d'une visite, élus et membres du groupe ont donné un aperçu de ce qui sera proposé au sein du futur centre aquatique intercommunal.

Aquasports et cours de natation proposés

Surchaussures aux pieds, Xavier Brouard, responsable technique auprès de la communauté de communes et en charge du dossier, s'y

voit déjà : « Une fois passés par les vestiaires, les visiteurs arriveront face au bassin ludique tandis que les scolaires et les groupes arriveront face au bassin sportif », affirme-t-il. Face à lui, l'eau attend, inerte, les premières brasses de ces visiteurs qui ne tarderont pas à arriver. Après avoir parcouru le hall d'entrée, être passé devant la boutique proposant maillots de bain, bonnets et lunettes de plongée, les nageurs pourront acheter leur ticket d'entrée. Plusieurs options s'offrent alors à eux : une entrée classique à 6,50 €, un abonnement mensuel à 25 € ou un abonnement annuel à 280 €. « Il est possible d'ajouter à son abonnement une option permettant d'accéder à deux ou cinq activités par semaine », indique Pia de Saint Martin, responsable communication pour Récréa. Parmi les activités proposées : le bodypalm. Pratiqué dans un bassin profond, cet aquasport se pratique

en totale flottaison. « Pour les enfants, nous proposons des cours de natation ludique et les adultes pourront aussi faire un stage s'ils ne sont pas du tout à l'aise avec l'eau, ou suivre des cours de perfectionnement », explique Pia de Saint Martin. Des activités qui ont un coût : 310 € pour un pass annuel à l'académie du savoir nager, destinée aux enfants et 260 € à 280 € pour les modules Impulse'O destinés aux adultes. Des séances bébé nageurs seront aussi proposées aux prix 36 € la séance et 214 € les 10 séances.

Un espace bien-être à l'étage

Entourés de baies vitrées, les bassins sportifs et ludiques donnent sur l'Huisne. Face à la rivière, un espace de verdure est en cours d'aménagement. « Il y aura également des jeux d'eau », indique Xavier Brouard. L'été, pour plus de confort, il sera possible d'ouvrir la toiture au-dessus du bassin ludique. En plus des deux bassins situés au rez-de-chaussée, les visiteurs du centre aquatique pourront profiter d'un espace bien-être, situé à l'étage. Au programme : lits hydromassants, grotte

de sel, sauna et hammam. « Nous sommes également en train d'aménager un solarium sur la terrasse », souligne Xavier Brouard. « Nous proposerons également un bar à tisane et de l'aromathérapie », ajoute de son côté Pia de Saint Martin. Pour accéder à cet espace, il faudra déboursier 18 € et réserver un créneau en ligne avant de se déplacer. D'ici à quelques semaines, il sera possible de pousser les portes du centre aquatique. Des journées portes ouvertes seront ainsi organisées samedi 5 et dimanche 6 avril de 10 heures à 18 heures, mais aucune baignade ne sera possible. Il faudra attendre mercredi 9 avril pour sauter dans le grand bain. Le centre aquatique sera dès lors ouvert sept jours sur sept. Des matinales réservées aux nageurs seront organisées tous les mardis matin dès 7 h 30 et des nocturnes auront lieu chaque vendredi jusqu'à 22 heures. Dans un premier temps, la piscine municipale de La Ferté-Bernard restera également ouverte.

Amandine HIVERT



Face aux bassins, un espace extérieur est en train d'être aménagé.

À SAVOIR

Job dating pour une quinzaine de postes à pourvoir

Pour permettre au centre aquatique de fonctionner correctement, une quinzaine de postes sont à pourvoir. « Nous recherchons des conseillers d'accueil, des surveillants de bassin, des maîtres nageurs sauveteurs et des personnes pour entretenir

les locaux », explique David Lagache, directeur régional de Récréa. Afin de recruter des personnes installées sur le territoire, un job dating sera organisé jeudi 27 février 2025 de 17 heures à 19 heures au centre culturel La Laverie, à La Ferté-Bernard.

Ouverture, job dating, portes ouvertes ; toutes les dates du centre aquatique

Le centre aquatique de La Ferté-Bernard ouvrira aux baigneurs le mercredi 9 avril, en pleines vacances scolaires. Mais avant cela, un job dating et des portes ouvertes sont programmés. On vous dit tout.

La date est désormais officielle : le centre aquatique de La Ferté-Bernard accueillera ses premiers baigneurs le mercredi 9 avril prochain, en pleine période de vacances scolaires.

Et c'est Récréa, qui gère plus de cent équipements en délégation de service, dont le centre aquatique voisin Sittella, à Montfort-le-Gesnois, qui aura la charge de son exploitation, comme décidé par les élus de la communauté de communes Perche Émeraude en fin d'année dernière.

Bassins remplis, vestiaires opérationnels

En fin de semaine passée, les représentants du groupe, mais aussi les élus locaux, sur chaussés, ont arpenté les vestiaires, en passant devant les casiers électroniques, mais aussi les bords des bassins, désormais remplis d'une eau presque propre mais toujours en cours de filtration, admiré les plongeurs de compétition pour faire un point sur le chantier, qui avance à grands battements de jambes !

Et au jeu du maître de visite, Xavier Brouard, responsable technique au sein de la communauté de communes Perche Émeraude, qui connaît les lieux sur le bout des doigts.

« Vous venez de passer l'accueil, vous arrivez dans les vestiaires et vous arrivez directement devant le bassin ludique », image-t-il, comme si les visiteurs du jour s'apprêtaient



Finis les pièces ou jetons, les casiers seront électroniques et fonctionneront par code.



A l'entrée de l'espace bien-être, deux lits hydromassants.



Le centre aquatique de La Ferté-Bernard doit ouvrir le 9 avril prochain ; il dispose d'un bassin sport de 12,5 x 25 mètres, un bassin multifonctions, une pataugeoire, et un espace bien-être à l'étage. Carine ROBINAULT

déjà à plonger.

Des activités en option

Pia de Saint-Martin, responsable marketing et communication chez Récréa, complète le technicien. « Le port du bonnet de bain sera préconisé, à la différence de la douche qui, elle, sera obligatoire, savonnée, et avant de rejoindre l'eau, pour des questions de réaction au chlore », apprend-elle à bon nombre de personnes présentes.

Les baigneurs, à partir de 16 ans, auront dû s'acquitter d'un droit d'entrée à 5,50 euros, pour les résidents du territoire

(6,50 euros pour les extérieurs). Mais des formules abonnement seront également possibles : 25 euros pour le mois ; 280 euros pour l'année.

« Auxquels on pourra ajouter des activités, deux ou cinq par semaine. » Ainsi, pour deux activités, il en coûtera 15 euros supplémentaires (175 euros à l'année). Et 23 euros pour les cinq activités (205 euros annuels).

46 heures d'ouverture en période scolaire

Bodypalm, académie du savoir nager, cours de natation ludiques, cours de perfectionnement, ou encore séances bébé nageurs le samedi, avec une eau chauffée à 32°. Les activités seront nombreuses et ce, grâce à une forte amplitude d'ouverture ; jusqu'à 46 heures en période scolaire. « Nous serons ouverts sept jours sur sept, avec des périodes scolaires, de petites vacances », renseigne David Lagache, directeur régional chez Récréa. Et de préciser : « Nous avons l'habitude d'animer toute l'année nos établissements avec des temps forts, comme des instants ludiques avec des structures dans les bassins. »

Nocturnes tous les vendredis, matinales pour les nageurs chaque mardi à partir de 7h30, « parce que l'adolescent bai-

gneur et le nageur adulte s'entendent rarement bien », sourit le directeur régional.

Sans oublier des créneaux réservés aux associations, « qui auront toute leur place chez nous parce qu'elles sont nos premiers clients avec les scolaires », assure Pia Saint-Martin.

Le bien-être sur réservation

Mais aussi des animations spécifiques avec de l'aromathérapie à l'espace bien-être « où nous mettrons en place des créneaux à la réservation pour améliorer le confort des usagers ». Un espace avec vue plongeante sur la rivière et un espace engazonné, avec espace petite restauration et jeux d'eau. « Pour l'instant, il faut avoir beaucoup d'imagination », s'amuse Xavier Brouard en jetant un œil à un extérieur terreux, depuis le futur solarium et son coin tisanderie.

Avant de poursuivre la visite de l'étage... Lits hydromassants, grotte de sel, sauna, hammam, « et pour les courageux, un seau d'eau froide à la sortie ».

La piscine d'hiver toujours en fonction

Encore quelques jours de patience pour accéder à ce tout nouvel équipement, « le plus gros investissement jamais réalisé depuis l'existence de la

communauté de communes ».



A la sortie du hammam ou du sauna, un seau d'eau froide attendra les courageux...

aime à répéter son président, Didier Reveau, avec un projet qui se chiffre à 17 millions d'euros TTC. Mais un équipement nécessaire qui vient « remplacer », les deux précédents équipements disponibles à La Ferté-Bernard. À savoir, la piscine dite d'été, qui datait de 1962, et qui a disparu au profit du centre aquatique. Mais aussi la piscine d'hiver, datant, elle, de 1978, et qui est toujours en cours de fonctionnement. « Elle restera ouverte encore un peu », lâche l'élu, le temps de s'assurer du bon fonctionnement du complexe. Quant à son devenir, il reste encore secret. L'homme n'en dira pas plus.

Carine ROBINAULT

Job dating et portes ouvertes

Pour assurer le fonctionnement du futur centre aquatique, le groupe Récréa est à la recherche d'une quinzaine de collaborateurs pour le conseil, l'accueil, la surveillance des bassins, mais aussi l'entretien

et l'hygiène des locaux, tout comme il recherche des maîtres nageurs. Et organise dans ce sens, via son service ressources humaines, un job dating, le jeudi 27 février au centre culturel de La Laverie de La Ferté-Ber-

nard. Rendez-vous de 17h à 19h au 3, rue du Moulin à Tan.

En attendant les portes ouvertes de l'établissement, qui se dérouleront les samedi 5 et dimanche 6 avril, de 10h à 18h.

Que faire ce dernier week-end de vacances ?

Visites, balades, expositions : il y a plusieurs activités à découvrir ou redécouvrir sur ce dernier week-end de vacances scolaires. Quelques propositions de Pierre-Louis Cornilleau, responsable communication de l'office de tourisme de La Ferté-Bernard.

Les animations du festival Tout feu tout flamme

De nombreuses animations sont proposées dans tout le Perche, jusqu'au 7 mars, à l'occasion de cette manifestation basée sur le thème du feu. À La Ferté-Bernard, « on organise des montées au clocher à la bougie, c'est une visite panoramique de l'église Notre-Dame-des-Marais, c'est 4 € », explique Pierre-Louis Cornilleau. « Elles sont complètes jusqu'au 7 mars mais on peut en ouvrir d'autres en cas de demande d'un groupe constitué d'au moins sept ou huit personnes. »

Programme complet du festival, commune par commune, sur le site internet toutfeutoutflamme.info

La fête de la Poterie

À Saint-Cyr-la-Rosière, dimanche, l'écomusée du Perche accueille la fête de la Poterie, de 11 h à 17 h 30. « Il



Pierre-Louis Cornilleau, responsable communication de l'office de tourisme. PHOTO: LE MAINE LIBRE

ya un marché de potiers, des démonstrations, un spectacle pyrotechnique », présente Pierre-Louis Cornilleau.

Gratuit, buvette et restauration sur place. Contact : 02 33 73 48 06.

Visite guidée du château de Montmirail

Le château de Montmirail organise des visites guidées à la bougie, dimanche. Quatre créneaux d'une heure sont proposés, pour des départs de 14 h 30 à 17 h 30.

9 € pour les adultes, 6 € tarif réduit, gratuit pour les moins de 8 ans. Réservation en ligne via le site du château : chateaudemontmirail.com

Exposition interactive à la médiathèque

La médiathèque Jean-d'Ormesson propose Lux in Tenebris, une enquête interactive et immersive dans un univers médiéval. « C'est avec un casque audio et une tablette, pendant une heure », précise Pierre-Louis Cornilleau.

À partir de 12 ans, gratuit. Contact : 02 43 93 24 44.

Balades et randonnées

Pour les plus jeunes, l'office de tourisme propose gratuitement un jeu de piste pour découvrir le centre historique. « Il y a des questions auxquelles répondre, ça permet de s'attarder sur certains monuments, il faut parfois chercher une date, compter des éléments... », décrit Pierre-Louis Cornilleau. Pour les adultes, des livrets « parcours découverte » édités par Le Pays d'art et d'histoire du Perche sarthois sont aussi disponibles gratuitement, pour La Ferté-Bernard mais aussi d'autres communes. « Ça permet de découvrir des vil-

lages dans lesquels on ne penserait pas forcément à aller », souligne le responsable communication de l'office de tourisme. Un guide rando du Perche sarthois y est également en vente à 6 €.

Marchés et producteurs locaux

À Cherré-Au, au lieu-dit Les Rieux, Cidrerie et Ruchers sarthois propose des ventes directes tous les mercredis et samedis de 9 h 30 à 12 h 30 et de 14 h à 19 h, et les vendredis de 14 h à 19 h. Contact : 06 33 86 53 71 ou cidrerie.ruchers72@gmail.com.

À La Ferté-Bernard, il y a trois marchés par semaine : le marché fermier le vendredi, place du Général de Gaulle (9 h-13 h 30 et 14 h 30-19 h), le marché du samedi matin, places Voltaire et Victor-Hugo et celui du lundi matin, place de la République et Promenades des Petit et Grand Mails.

Y.P.

Office de tourisme de La Ferté-Bernard : ouvert les lundi, mercredi, jeudi et vendredi de 10 h à 12 h 30 et de 14 h 30 à 17 h 30, ainsi que le samedi de 10 h à 12 h 30 et de 14 h 30 à 16 h. Fermé les mardi et dimanche. Contact : 02 43 71 21 21.

Printemps des poètes : parole aux enfants

Le printemps des poètes, c'est pour bientôt. Et, à l'Abbaye de Tuffé, il se prépare dès maintenant, en invitant les enfants à laisser parler leur âme d'artiste.

Le printemps des poètes s'emparera bientôt de Tuffé Val de la Chéronne avec pour thème, cette année, « La poésie volcanique ». Une poésie qui résonne d'autant plus dans le village en raison de sa célèbre Velue, créature qui vivait sur les bords de l'Huisne.

Et un thème qui a donné une idée aux « Amis de l'abbaye » pour faire de cette occasion un véritable partage intergénérationnel.

« Cette année, nous donnons la parole aux enfants du village et des alentours en leur posant une question enflammée : 'Et si la Velue crachait des poèmes ou des dessins ?' L'enfant peut donc imaginer ce qu'il se passerait et retranscrire le fruit de son imagination sur papier », explique Sophie Lesiourd, médiatrice de l'Abbaye.

Et de préciser : « Leurs œuvres – poèmes et dessins – seront à déposer dans la boîte aux lettres de l'abbaye, juste après le porche, jusqu'au 20 mars. Puis elles seront exposées autour de la Velue, au centre du village, créant un véritable brasier artistique et poétique. Une



L'abbaye de Tuffé célèbrera le printemps de poètes, au coin du feu, le 30 mars prochain VMF

explosion de créativité à ne pas manquer ! »

Exposés autour de la velue

Quant au traditionnel « Bistrot des poètes », il se tiendra le dimanche 30 mars, de 15h à 17h, à l'abbaye. « Cette année, la poésie sera volcanique. Un volcan, c'est fort, impétueux, ça crache, ça fume, ça couve et ça palpite, ça fait peur mais ça fascine. La poésie volcanique est

ardente, flamboyante, passionnée, elle peut être faite de colère ou d'allégresse. Aux poètes amateurs de transformer les machines infernales en explosions de couleurs ou de rires », présente l'association des Amis de l'abbaye.

Et au programme du rendez-vous : « Au coin du feu et d'un petit goûter, hommage au poète Jacques Roubaud, poèmes ou textes poétiques à partager, créations poétiques collectives, toutes vol-

caniques... »

■ **Pratique : dessins et poèmes sur le thème « Et si la velue crachait des dessins ou des poèmes ? » à déposer dans la boîte aux lettres de l'abbaye de Tuffé, juste après le porche, jusqu'au 20 mars. Bistrot des poètes : dimanche 30 mars, de 15h à 17h, à l'abbaye, 2, Allée Sylvia Jakubowicz. Contact : 02 44 32 17 56, 06 41 82 50 93 ou amis.abbaye.tuffe@orange.fr**

Quoi de neuf ?



OFFICE DE TOURISME
PERCHEMERAUDE



... Côté Patrimoine

Loto du patrimoine : 210 000 euros pour restaurer église et presbytère

Beillé est la seule commune de Sarthe à figurer dans la Mission patrimoine de Stéphane Bern. Elle va toucher 210 000 € pour restaurer son centre historique.



Le futur presbytère, actuellement en friche, accueillera, à l'avenir, la mairie. dr

La commune de Beillé a gagné au loto ! Mais pas n'importe lequel : celui de la Mission patrimoine menée par l'animateur Stéphane Bern. Le village va pouvoir bénéficier de 210 000 euros pour aider à la restauration de son centre historique. Et c'est un Arnault de Calonne tout sourire, qui rappelle le projet « global » initié lors de son arrivée à la mairie...

« Il s'agit du réaménagement du centre-bourg historique de Beillé dans son ensemble, avec la restauration de l'église, qui tombe complètement en ruines à l'extérieur, qui a été touchée par un camion et dont des pans de pierres et d'enduit tombent régulièrement sur la chaussée. C'est très dangereux. Tout le clos couvert, c'est à dire les pierres, les vitraux, sont à changer. L'intérieur, lui, est en bon état. »

Mais le projet ne s'arrête pas à cet édifice... Dans la foulée, l' élu prévoit de restaurer le presbytère du village. « Une véritable ruine ! » Dont l'intérieur ne pourra être conservé. « Il faut tout casser », admet Arnault de Calonne. Qui a proposé à son conseil d'y installer, à l'avenir, la mairie. « Avec un espace pour recevoir les associations, et un espace de travail. »

900 000 euros au total

Et l' élu va encore plus loin puisque les extérieurs font également partie du projet. « Nous voulons repenser les jardins en déplaçant le monument aux Morts dans un jardin avec une belle esplanade, un lieu digne de ce qu'ils ont donné pour la France. »

Si la première estimation portait le projet à 1,2 million d'euros, le maire a revu ses objectifs à la baisse. « Nous tablons sur

900 000 euros, avec des financements publics et privés à hauteur de 70 voire 80 %. En 2027, Beillé sera totalement libre d'emprunts donc nous allons combler le pourcentage restant avec un emprunt sur vingt ans, avec l'objectif de ne pas augmenter les impôts de nos administrés, et ainsi tenir l'engagement pris il y a trois ans. Ce projet ne coûtera pas au contribuable », affirme le premier édile.

Quatre phases jusqu'en 2028

Qui est ravi de pouvoir compter sur l'aide de la Fondation du patrimoine. « J'admire l'idée de ce loto pour aider les communes à sauver leur patrimoine et qui ne coûte rien à personne. Tout comme la Fondation, très active pour coordonner tout cela, un organisme indispensable, et qui nous aide aussi pour la première phase des travaux. » Une première phase estimée à 230 000 euros, pour l'église, et dont le financement « est bouclé », assure Arnault de Calonne. Qui, sur l'enveloppe globale des travaux, sait également d'ores et déjà pouvoir compter sur une aide de 18 000 euros de la Fondation du patrimoine, 8000 euros de la Sauvegarde de l'art français, et espère les aides de l'Etat, la Région, et le Département. « C'est en cours. »

En 2025, l'église et son clos devraient être terminés. La phase 3, celle qui concerne le presbytère, devrait démarrer ensuite. « On peut l'envisager pour 2027 puis la quatrième phase,

celle des aménagements extérieurs, pour 2028. »

Attirer de nouveaux habitants

Et il tarde à l' élu de « redonner vie au centre-bourg, pour apporter de l'attractivité au village ». S'il se satisfait d'être passé de 530 à 546 habitants au dernier recensement, il veut continuer d'attirer de nouvelles âmes. « C'est l'assurance de sauver notre école. » Cela passe, entre autres, « par la plantation d'arbres, nous en avons mis quasiment 150 en terre, mais aussi le développement de notre petit parc de jeux, et du lotissement en cours, avec un cahier des charges qui inclue des dimensions environnementales avec la présence de bois sur les maisons par exemple ».

Quid de la future ancienne mairie ?

Une vision d'ensemble qui ne s'arrête pas là... « Si on veut quelque chose d'harmonieux, il faudra repenser tous les espaces autour de l'église et du presbytère comme le parking, et les terrains de pétanque. Mais ce sera la cinquième phase, le travail du prochain conseil municipal », sourit Arnault de Calonne.

Qui, en attendant, pense déjà au devenir de sa mairie actuelle... « J'ai un grand rêve, c'est d'en faire un espace santé. Nous avons un bâti qui pourrait servir à cela, ou à d'autres services divers à apporter à la population ».

Carine ROBINAULT



L'église de Beillé devrait être entièrement restaurée en 2025. dr



Photo : Association La Maison Lorraine

VISITES

Monter de nuit en haut de Notre-Dame des Marais

Dans le cadre du festival Tout feu tout flamme, l'office de tourisme de La Ferté propose des montées en haut de l'église Notre-Dame des Marais. Du samedi 8 février au dimanche 9 mars, il sera possible de découvrir, les mercredis et vendredis à 18 h 30, le clocher éclairé à la bougie. Neuf personnes à la fois. Inscription : 02 43 71 21 21 ou accueil@tourisme-lafertebernard.fr. Tarif : 4 € par personne.

MONTMIRAIL

Une nouvelle visite à thème au château

Après huit semaines de fermeture, le château du XII^e siècle de Montmirail a repris ses visites individuelles le dimanche 9 février.

Des visites sensorielles

En début d'après-midi, le public pouvait s'immerger dans l'histoire du château à l'aide d'une bougie. Bien que les intérieurs soient actuellement éclairés pour rendre chaque détail visible, l'équipe du château de Montmirail propose une visite à la lumière des bougies.

Cette approche met en évidence le rôle de l'éclairage et de l'ombre dans la perception des espaces. « *En parcourant les salles du château, les visiteurs peuvent ressentir l'atmosphère créée par les bougies, découvrant ainsi des détails architecturaux et artistiques moins perceptibles en pleine lumière* », indiquent les organisateurs.

Un autre type de visite est également proposé en ce début d'année :

l'exploration du château en utilisant les cinq sens. Le parcours commence par des échos musicaux dans le salon, les arômes des cuisines anciennes, les récits de la salle à manger, la sensation des pierres fraîches dans les salles d'armes et les contrastes entre la lumière du rez-de-chaussée et l'obscurité des cachots.

Énigmes et chocolats

Au printemps, le parc du château de Montmirail se transformera en un terrain d'aventure. Des œufs en chocolat seront déposés par le lapin de Pâques. Pour les trouver, il faudra résoudre les énigmes laissées derrière lui. Petits et grands détectives devront chercher des indices sous les arbres centenaires, derrière les haies et peut-être même sur la grande esplanade.

Plus d'informations sur le site chateaudemontmirail.com



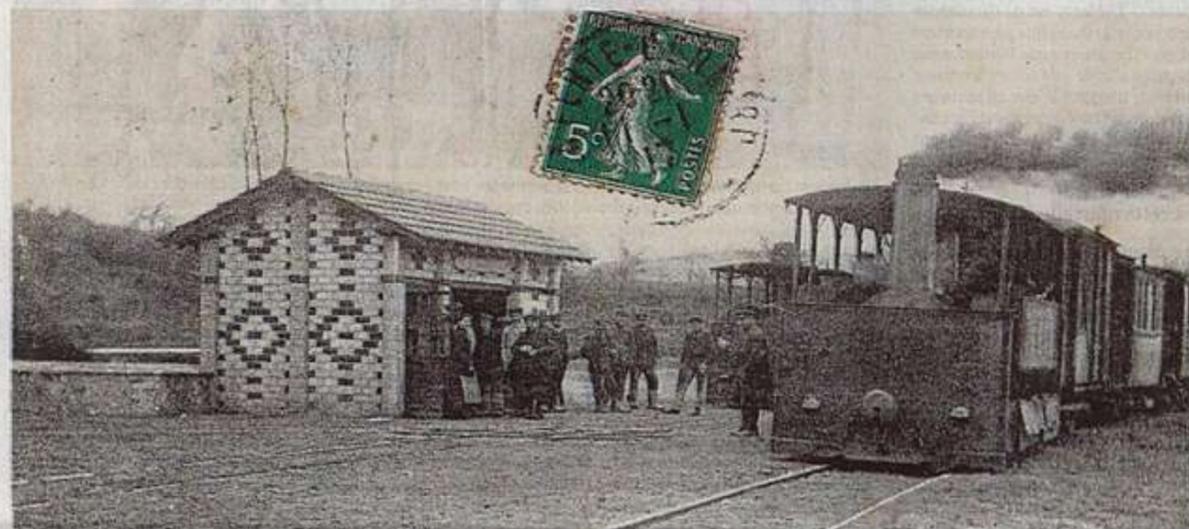
Des visites à la bougie pour remonter le temps.

PHOTO : LE MAINE LIBRE

MONTMIRAIL

100 ans de train en Sarthe

Le chemin de fer en Sarthe, c'est une histoire de plus de cent ans qui mêle essor économique et histoire. Voyage en des temps où Le Mans comptait quatre gares et Montmirail, deux.



La gare de Saint-Ulphace dans les années 1920.

PHOTO : COLLECTION PRIVÉE

Le samedi 15 février, Alain Gossart, président de la fondation Jean-Jousse, et Dominique Couallier, maire de Champrond, ont animé une conférence dans le cadre des rencontres de l'université rurale du Val de Braye (URVB) portant sur l'histoire et l'impact du chemin de fer dans la région. Dans la salle du château de Montmirail, cent vingt personnes ont assisté à cette présentation pendant deux heures.

Au XIX^e siècle, la Sarthe, comme d'autres régions françaises, recherchait des moyens de transport plus efficaces. « La locomotive à vapeur trouve son origine en Angleterre avec les inventions de Richard Trevithick et Georges Stephenson en 1804. En France, Denis Papin et Marc Seguin ont contribué au développement du chemin de fer national avec des innovations concernant les systèmes de cylindres et pistons et la chaudière tubulaire », indique Dominique Couallier.

En 1870, des locomotives robustes et puissantes nécessitant une maintenance régulière et des infrastructures spécifiques telles que des réservoirs d'eau et des dépôts de charbon sont apparus. L'étoile ferroviaire est illustration de ce développement technologique. L'étoile à cinq branches permet de relier plusieurs

grandes villes sans passer par la gare centrale. Le lieu comprend des installations d'entretien et de stockage.

LA POPULATION DU MANS MULTIPLIÉE PAR TROIS

Ce réseau a eu un impact notable sur le développement économique et social du département. « La population au Mans est passée de 27 000 à 72 000 habitants entre 1854 et 1925 », reprend le maire de Champrond. Le temps de trajet entre Paris et Le Mans, autrefois de quatre jours, est passé à cinq heures, facilitant les échanges commerciaux entre producteurs ruraux et marchés urbains, contribuant ainsi à la croissance économique de la région.

Ce nouveau moyen de transport était également accessible à tous, permettant aux Sarthois de se déplacer plus facilement.

LA LIGNE DES DUCS

La ligne ferroviaire reliant Mamers à Saint-Calais, connue sous le nom de « ligne des ducs », est un exemple notable de train à vapeur. Ouverte en 1872, cette ligne, soutenue par le duc de la Rochefoucauld et d'autres notables, reliait deux sous-préfectures. À l'image de la ligne Connerré, Beillé à Courtalain, ou encore de la ligne de Thorigné-sur-Dué à Mont-

mirail, celle-ci est conçue par le réseau d'état pour faciliter le transport des personnes et des marchandises entre les villages ruraux de la Sarthe et les centres urbains plus développés. Elle suivait des chemins sinueux à travers les campagnes, reliant des villages auparavant isolés. Dès son ouverture, elle a permis aux agriculteurs et artisans de transporter leurs produits vers les marchés urbains de manière plus efficace.

Elle a créé également des emplois, non seulement comme moyen de transport mais aussi dans les secteurs connexes tels que l'entretien des locomotives et des infrastructures.

Avec l'arrivée de l'électricité à la fin du XIX^e siècle, la ligne a fait face à la nécessité de modernisation. Les trains électriques, plus rapides et confortables, ont commencé à remplacer les locomotives à vapeur. Cependant, « la ligne a continué à fonctionner pendant plusieurs décennies malgré la concurrence croissante des automobiles et des chemins de fer traditionnels, avant de cesser ses activités dans les années 1930 en raison de sa non-viabilité économique », ajoute Dominique Couallier.

LE TRAMWAY RELIE LA FERTÉ-BERNARD À MONTMIRAIL EN 1 H 15

Dans cette course folle à la vitesse et au rendement, la Compagnie des Tramways de la Sarthe lance le tramway entre La Ferté-Bernard et Montmirail. Cette voie fait partie des dix-sept autres installées dans la Sarthe et est inaugurée en 1868.

Bien que le terrain accidenté et les conditions météo rendent les trajets difficiles, « l'ingéniosité des ingénieurs et ouvriers a permis de construire une infrastructure robuste avec ses petites gares à l'architecture identique qui ont vu le jour à Cormes Courgenard, Théligny ou Grées-sur-Roc. La voie longue de 25,8 km créée par des prisonniers allemands fermée en 1933 », explique Alain Gossart. Cette ligne au rythme d'un train par jour, a stimulé l'économie locale en améliorant les échanges économiques et les conditions de vie des habitants.

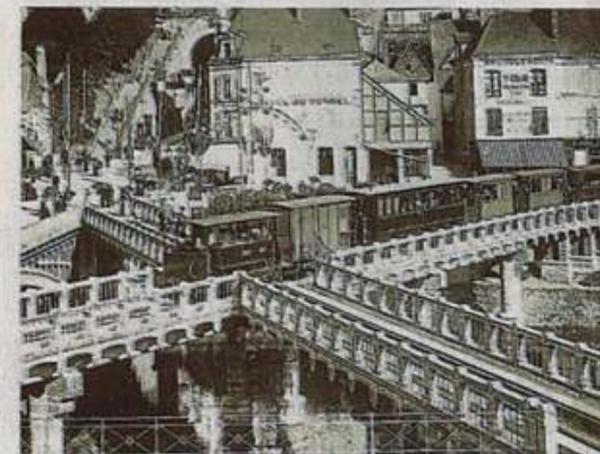
La gare de Saint-Ulphace, dont on peut encore aujourd'hui voir ses murs, illustre l'évolution des infrastructures de transport de l'époque. Ainsi Montmirail était doté de deux gares, l'une d'État et l'autre de la Compagnie des tramways de la Sarthe.

5 - Gare du Tramway



La gare de tramways de Mamers.

PHOTO : COLLECTION PRIVÉE



Le pont en X du Mans.

PHOTO : COLLECTION PRIVÉE

Il prend ses quartiers dans la résidence d'artistes

Originaire de Picardie, le céramiste Simon Barraud de Lagerie occupe la résidence d'artistes de Prévelles depuis le 10 janvier. D'ici le mois d'avril, il y sera rejoint par un potier angevin.



Quelques boules d'argile sèchent au-dessus du poêle, une petite masse de terre décante, immergée dans une bassine au pied du feu crépitant. C'est ici qu'est établi Simon Barraud de Lagerie depuis le 10 janvier 2025. Le céramiste de 25 ans a pris la suite de Lou François-Eugène en s'installant dans la résidence d'artistes de la Pucelle à Prévelles, où il devrait rester pour les quatre années à venir.

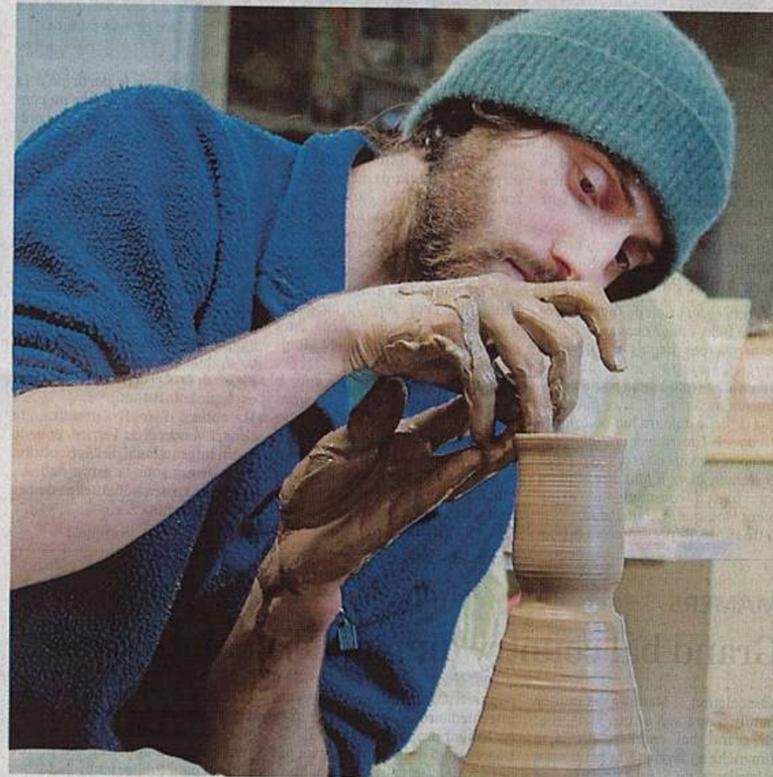
« En ce moment, je cherche des argiles. Je n'ai pas envie d'en acheter de toutes faites »
SIMON BARRAUD DE LAGERIE
Céramiste

Il arrive de la côte Picarde, dont il est originaire, après avoir vécu à Bruxelles et Antibes (Alpes-Maritimes). Étudiant en architecture dans la capitale belge, il y avait découvert la poterie à l'occasion d'un stage d'initiation avant de « tout plaquer sans trop réfléchir », lassé par les cours à distance dispensés lors du confinement lié à la pandémie de Covid-19, pour suivre une formation de tournage en céramique sur la Côte d'Azur puis de la compléter par deux années à La Cambre, une école supérieure d'arts bruxelloise.

« J'ai mis du temps à réaliser que j'aimais travailler avec les mains, raconte le nouveau Prévellois. Ce que j'aime, c'est que tout le corps doit s'y mettre quand on pétrit la pâte. On fait travailler beaucoup plus le toucher, poursuit-il. Un peu plus tardivement, j'ai aussi découvert la cuisson au four à bois. J'aime beaucoup le



Un atelier jouxte la maison de la résidence d'artistes de Prévelles.



Simon Barraud de Lagerie est arrivé à la résidence d'artiste de Prévelles le 10 janvier.

PHOTO: LI MAINE LIBRE

fait de confronter les pièces à la flamme, c'est un autre truc qui me fascine.

Travailler avec de l'argile locale

De la Sarthe, Simon Barraud de Lagerie ne connaissait que « les rillettes et les 24 Heures du Mans » avant de s'y fixer, mais il compte s'imprégner de la tradition locale pour nourrir son travail : « Il y a un très gros patrimoine et une histoire de la céramique que je commence à apprendre. C'était une terre de

potiers et j'ai envie de bosser avec les terres du coin, affirme-t-il. En ce moment, je cherche des argiles. Je n'ai pas envie d'en acheter de toutes faites, j'ai envie de bosser avec de la matière un peu brute. J'ai envie de contrôler les étapes du début à la fin, j'ai l'impression de comprendre ce que je fais. »

« J'ai envie de transmettre des émotions simples »

Dans l'atelier qui jouxte la maison, des jarres, des bols ou des assiettes reposent sur les étagères, parfois par dizaines, en attendant la prochaine cuisson. « J'essaie de me trouver parce que pour le moment, je n'ai pas trop de style. Je n'ai pas encore trouvé mon langage plastique, estime celui qui affectionne l'art de l'Extrême-Orient, notamment coréen. J'ai envie de transmettre des émotions simples. J'aimerais faire des pièces simples, qui n'ont pas vocation à refaire le monde mais qui, en même temps, font plaisir aux gens qui vont manger dedans tous les jours. Ce qui me plairait, c'est de savoir que la pièce vit. Je serais ravi de savoir un peu plus tard que j'ai des pièces un peu partout en France, à l'étranger, que les gens s'en servent. » L'artiste aimerait également profiter de ces quatre années pour « trouver le moyen » de gagner sa vie grâce

à ses créations. « Je suis très mauvais commercial, sourit-il. Quand tu es en école d'art, tu ne te poses pas la question de vendre. C'est bien de produire, tu te retrouves avec des caisses de céramique, mais va savoir si ça se vend. »

Un autre céramiste arrive en mars

Celui qui avait découvert la résidence par l'intermédiaire des céramistes bosséennes Lucie Becuwe et Patricia Pérez s'est déjà rapproché d'autres homologues du secteur, exposant notamment avec certains d'entre eux dans l'église de La Bosse, du 7 au 9 février. Un potier angevin le rejoindra dans la structure de Prévelles d'ici la fin du mois de mars ou au début du mois d'avril.

Yvain PRAUD

À SAVOIR

De l'argile du coin

Simon Barraud de Lagerie est toujours à la recherche d'argiles autour de Prévelles. Contact : simonbarrauddelagerie@yahoo.fr. Instagram : @simon_barraud.

MONTMIRAIL

Le château ouvert tous les dimanches



Des visites guidées sont organisées les dimanches après-midi.

PHOTO : ARCHIVES LE MAINE LIBRE

C'est une grande première : le château de Montmirail ouvrira ses portes au public chaque dimanche du mois de mars.

Au programme de ces après-midi : des visites guidées chaque dimanche pour suivre et partir à la découverte de l'histoire du château et de son architecture.

Avant ou après les visites, l'expérience aura lieu au salon de thé du château. Un moment de détente en dégustant une boisson chaude, accompagnée de pâtisseries maison. Pour des questions de sécuri-

té, le nombre de personnes au départ de chaque visite guidée est limité, aussi, l'équipe du château vous recommande de réserver vos billets en avance sur le site.

Pratique

Départs en visites guidées : 14 h 30, 15 h 30, 16 h 30 et 17 h 30.

Tarifs : de 6 à 8 €. Enfant de moins de 8 ans : gratuit. Durée : 1 h. Contact : 02 43 93 72 71 ou contact@chateaudemontmirail.com ou www.chateaudemontmirail.com

Quoi de neuf ?



... Côté Culture ”



SAINT-ULPHACE **Un récital pour voix et piano à Roussigny**

Les amoureux de la chanson auront certainement déjà noté le passage de Geraldine Casey et Philippe Barbey-Lallia, pour un récital voix et piano au centre musical international de Roussigny à Saint-Ulphace. Thème abordé : « De Broadway à Hollywood, petite histoire de la comédie musicale ». Une soirée magique en perspective. Samedi 18 janvier à 20 h 15. Tarif : participation libre, buvette solidaire.

À RETENIR

La créatrice Pertisfil expose à La Ferté

Jusqu'au mardi 11 février, l'office de tourisme de La Ferté-Bernard accueille la créatrice Pertisfil. Pendant quelques jours, cette dernière exposera, dans la salle d'exposition, différentes pierres naturelles. Ces dernières seront également disponibles à la vente. Renseignements : 02 43 71 21 21. Ouvert tous les jours de 10h 30 à 18 h 30.

Ancienne enseignante, elle crée sa marque de bijoux

Laurence Gossart, 53 ans, a décidé de changer de vie. Il y a quelques mois, elle a quitté la région parisienne pour s'installer au cœur de Montmirail en tant que bijoutière.

Il y a de cela quelques mois, Laurence Gossart s'est lancée dans une aventure aux multiples rebondissements. Jusqu'alors enseignante au sein de collèges et d'universités, la plasticienne installée en région parisienne depuis des décennies décide de tout quitter pour s'installer en Sarthe. « J'ai de la famille à Grézy-sur-Roc, mais je ne suis pas du tout du coin. Je venais régulièrement en vacances ici et j'ai eu un véritable coup de cœur pour la région », raconte-t-elle. Alors, comme de nombreuses personnes originaires de la région parisienne, Laurence se met en quête d'un pied à terre dans le Perche.

« Au départ, j'avais pour projet d'acheter une petite maison à Grézy-sur-Roc, mais je suis passé à côté. » Un mal pour un bien : quelques jours plus tard elle tombe sur une annonce qui attise sa curiosité. « C'était une maison à Montmirail, en vente depuis longtemps. J'ai eu un coup de cœur », sourit-elle près d'un an plus tard, installée à côté de la cheminée. Située au 1, rue du Docteur-Castaing, la maison que Laurence vient d'acheter n'est autre que l'ancien relais de poste de la petite cité de caractère, construit au XVII^e siècle.

La bijouterie : un métier découvert il y a trois ans

À l'origine, la quinquagénaire a pour projet de continuer d'enseigner en région parisienne et de venir ponctuellement à Montmirail pour laisser libre cours à sa créativité. Un plan qui tombe à l'eau : « Sitôt que les travaux ont été terminés, j'ai décidé de m'installer ici à temps plein. » L'occasion de se consacrer à 100 % à sa marque de bijoux.

Plasticienne de formation, Laurence Gossart a toujours eu une âme créatrice. « Pendant 25 ans, j'ai combiné la création artistique et mon travail de recherche à l'université », explique-t-elle. « Il y a trois ans, je

travillais sur un projet d'exposition et j'ai eu envie de faire des bijoux pour accompagner mes dessins. » Une envie qui fait sens : « Déjà, quand j'ai soutenu ma thèse, un membre du jury m'avait dit que mon travail était lié à la décoration et à l'ornement. De même, ma mère et ma tante m'ont toujours dit « Tes dessins, on les verrait bien en bijoux », se souvient Laurence.

« Je voulais maîtriser mon art de A à Z »

C'est toutefois sans aucune attente que la plasticienne confectionne ses premiers bijoux et tout de suite, la magie opère. « Dès que j'ai commencé, j'ai eu un coup de foudre, c'était comme une évidence », se souvient-elle. Pour en apprendre davantage et se professionnaliser, Laurence décide alors de suivre plusieurs formations en bijouterie. « Vu que j'ai appris le métier sur le tard, je voulais maîtriser mon art de A à Z », confie-t-elle. Une philosophie toujours d'actualité : aujourd'hui l'artisane ne délègue que le travail de fonderie et souhaite que les pièces qu'elle reçoit soient les plus grossières possible pour les retravailler et les assembler à sa guise.

Depuis son installation à Montmirail, en juillet 2024, Laurence fait donc connaître son travail et tisse des liens avec ses clients, qu'elle reçoit dans son salon. « Je préfère rencontrer les gens. C'est tellement physique ce qui se passe avec un bijou, j'aime voir comment ils s'éclairent une fois portés ou comment ils illuminent la personne qui les porte », glisse-t-elle. Attachée à la transmission, la créatrice a à cœur d'expliquer son métier. « C'est important de montrer comment je travaille, souvent les gens voient le produit fini et ne s'imaginent pas le travail qu'il y a derrière. C'est important de montrer que ça demande du temps », estime-t-elle.



Récemment installée dans l'ancien relais postal de Montmirail, Laurence Gossart, alias Gabrielle d'Or, confectionne des bijoux quasi sur mesure.

Photo : U. Morel-Lane

Faire revivre l'ancien relais postal

Attachée, du fait de ses années d'enseignement, à la question de la transmission, Laurence espère renouer avec celle-ci. Parmi les projets qu'elle a en tête : faire de sa maison et de ses jardins un lieu d'accueil et d'exposition l'été. Une façon aussi de refaire de l'ancien relais postal un lieu vivant. « À ma manière, j'aimerais permettre à ce lieu de revivre »,

avoue-t-elle. En attendant de pouvoir réaliser ce souhait, elle continue de laisser libre cours à sa créativité, en toute discrétion, et ouvrira les portes de son atelier samedi 1^{er} et dimanche 2 mars 2025 dans le cadre du festival Tout feu tout flamme organisé dans le Perche.

Amandine HIVERTE

Pratique : Laurence Gossart alias Gabrielle d'Or, 06 33 23 32 02, laurencegossart@gmail.com.

MONTMIRAIL

Une excellente année pour l'association Montmirabilis



L'assistance lors de l'assemblée.

Photo: La Maine Libre

Samedi 25 janvier, l'association Montmirabilis, qui compte quarante-sept adhérents, tenait au sein du château de Montmirail son assemblée générale.

« Sur l'année 2024 il a été comptabilisé environ 1 900 heures de bénévolat réalisées par l'ensemble des personnes s'étant impliquées. Cela représente 30 400 € d'heures de travail. Nous remercions chaleureusement tous nos bénévoles pour leur implication constante », indiquait en préambule Philippe Herbelin, président par intérim devant des élus du secteur.

Dans ce rapport moral, Philippe Herbelin s'attardait sur le succès de la 19^e édition de la fête médiévale qui a obtenu un énorme succès.

« Le nombre de visiteurs est de 2 568 adultes, 528 enfants de 6 à 15 ans, et 315 non payants, soit environ 4 000 visiteurs pour le week-end, en comptant ceux qui sont revenus gratuitement le second jour. Nous avons perçu 22 909 € d'entrées payantes », annonçait-il. Bien évidemment les finances sont à la hauteur de cette édition

exceptionnelle avec un budget global montrant des dépenses à hauteur de 26 915,14 € et des recettes à 33 985,55 € soit un résultat bénéficiaire de 7 070,41 €.

Subventions du Département et de la Région

Quarante bénévoles présents pendant le week-end ont chacun contribué à la réussite de cette fête.

« La participation financière de la commune de Montmirail et du Département, le dossier de la subvention régionale est encore en attente, a permis cet événement, qui sera renouvelé à l'été 2025 sur deux jours, les 2 et 3 août », poursuivait le président.

Michel Calvet, trésorier, présentait les comptes de l'exercice 2024. Ceux-ci montraient des recettes à 33 985,00 € et des dépenses à 26 915 € soit un excédent d'exploitation de 7 070 €.

Le budget primitif 2025 s'équilibre à hauteur de 32 270 €. Les animations pour 2025 vont être reconduites et précisées plus tard.

📍 LA BOSSE

Une soirée à la bougie

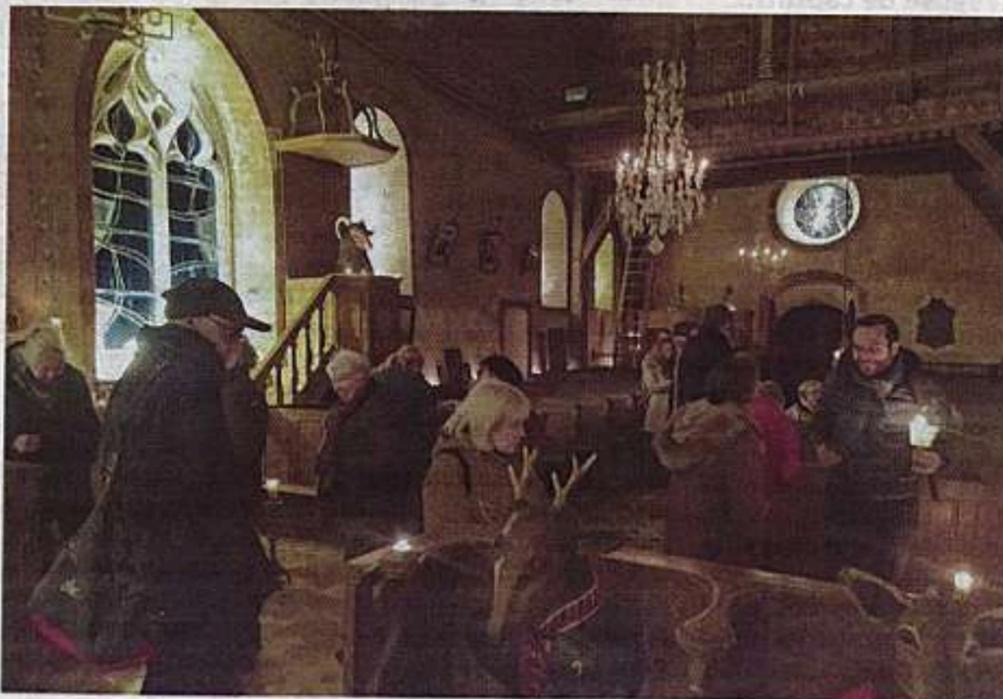
Du 7 au 9 février, le village de La Bosse accueille le festival Tout feu tout flamme avec, entre autres, une exposition à la lueur d'une bougie...

Pour la quatrième fois, du 7 au 9 février, le village de La Bosse accueille le festival « Tout feu tout flamme » et propose, durant tout un week-end expositions, concert et spectacle dans un cadre onirique.

« Ne laissez pas la bougie toute seule », c'est le nom de cette animation autour du feu et de la terre qui, chaque année, attire un peu plus de curieux dans le tout petit village de l'Huisne sarthoise.

Il est vrai que le pitch est mystérieux et intrigant : « 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 ? »

Vendredi 7 février, au soir, les visiteurs pourront ainsi découvrir une exposition à la lueur d'une bougie, avant d'assister à 20 h à un spectacle déambulation « La terre dans tous ses états », de se régaler d'un bol de soupe et de terminer la soirée devant un



Une exposition qui se visite à la lueur des bougies ce vendredi à La Bosse vmf

concert de Linka, en trio intimiste et dansant. après-midi.

Et pour ceux qui auraient manqué cette soirée, l'exposition restera visible tout le week-end, samedi 8 et dimanche 9 février

■ Pratique : vendredi 7 février à partir de 19h, au niveau de la place de l'Église. Entrée gratuite. Soupe et bol : 8 €

; Spectacle et concert : au chapeau. Samedi 8 et dimanche 9 février, exposition visible de 15h à 19h. Contact : Association Terre de Potiers, 06 71 55 95 38 ou 07 52 48 76 35.

La fantaisie médiévale s'abat sur le festival

La 15^e édition du festival du livre jeunesse aura lieu les 7 et 8 mars, sur le thème « Fantaisie médiévale ». De quoi rallier l'événement phare de cette année 2025 : le millénaire de la cité.

La municipalité de La Ferté-Bernard l'a annoncé comme l'événement phare de l'année 2025 : la Ville fête cette année son millénaire. Et le festival du livre jeunesse a décidé de lui faire écho en plaçant cette quinzième édition sous le thème de la « Fantaisie médiévale ».

Un thème qui devrait « captiver les enfants tout autant que les adolescents », estime la municipalité, qui prévoit de nouveau une multitude d'animations entièrement gratuites, au centre culturel Athéna, les vendredi 7 et samedi 8 mars prochains.

Téhem et Erroc en invités d'honneur

Au total, une cinquantaine d'auteurs sera présente pour faire la promotion de la lecture auprès de la jeunesse, objectif phare du festival depuis son lancement en 2010. Et parmi eux, deux invités d'honneur, que sont Erroc, le dessinateur de la bande dessinée Les profs, et Téhem, dessinateur et scénariste de La drôle de guerre de Papi et Lucien ou encore Zap collège.

Autre objectif de l'événement, « créer un espace convivial, ludique et éducatif avec des animations gratuites accessibles à tous. En accueillant des écrivains, des



Dès le vendredi, les habitants pourront venir se faire dédicacer leurs ouvrages à la salle Athéna, à La Ferté-Bernard, pour la 15^e édition du festival du livre jeunesse.

illustrateurs, ou encore des scénaristes de renom, le festival encourage les enfants et adolescents à découvrir de nouveaux univers littéraires, à lire avec plaisir, et à s'épanouir », explique-t-on du côté de la municipalité.

Cottes de maille et autres joutes

Qui, après avoir permis aux

visiteurs de découvrir un camp médiéval, croisé des chevaliers armés, équipés de cottes de mailles, aperçu des manuscrits anciens, propose cette année,

un nouveau « pôle geek ». Enfants, adolescents et parents pourront aussi assister à des joutes, s'initier - sans risque - au combat, jouer au tir à l'arc

virtuel, s'amuser dans un mini château-fort ou encore admirer danseurs et autres musiciens.

Et comme chaque année, cet événement organise et finance par la Ville, piloté par la médiathèque-ludothèque Jean-d'Ormesson donnera toute sa place aux écoliers du secteur. Ainsi, les communes de Saint-Aubin-des-Coudrais, Cherré-Au, et Montmirail accueilleront des écrivains et illustrateurs qui interviendront dans les écoles.

« L'équipe de la médiathèque contacte et invite les auteurs jeunesse puis travaille en relation avec les enseignants lors de la mise en place des plannings de rencontres auteurs-élèves. Les organisateurs rencontrent à plusieurs reprises les enseignants et documentalistes au cours de l'année scolaire », note l'équipe de la médiathèque, qui sait compter sur l'appui d'une vingtaine de bénévoles adultes et d'une douzaine d'autres, membres du club ados, ainsi que sur les services de la Ville.

Carine ROBINAULT

En prélude

• **Le prix Jean Thoreau - Prix du public**
Depuis 2022, le prix Jean Thoreau célèbre la littérature jeunesse. Ainsi, jusqu'au 1^{er} mars, les visiteurs de la médiathèque-ludothèque de La Ferté-Bernard peuvent voter pour l'un des quatre albums jeunesse sélectionnés par l'équipe sur place, tous écrits ou illustrés par des auteurs invités au festival. Ce prix du public, doté de 200 euros, sera remis au lauréat à 12 heures, samedi 8 mars, lors du festival. Les quatre ouvrages sélectionnés : L'imagier qui tourne pas rond, Le corps - Elo ; Imagier des pays nordiques - Magali Attiogbé ; Cléo & Apo, des souris au musée - Bastien Quignon ; L'abeille de Saint-Simon - Alice Brière-Haquet / Mai Li Bernard

• Exposition interactive

Jusqu'au 8 mars, plongez au cœur d'un thriller médiéval captivant via une exposition interactive d'environ 1 heure, pour les plus de 13

ans. En route pour la cour de Gaston III de Foix-Béarn, Jehan Froissart et son page (vous-même), sont surpris par une violente tempête. Contraints de s'arrêter, ils trouvent refuge dans un village sombre et mystérieux, où plane une atmosphère lourde de secrets. L'abbé Causas leur offre gîte et couvert, mais leur confie un sombre fardeau : la veille, deux villageois ont été assassinés. Froissart décide alors de mener l'enquête. Entre le bourreau Colas, l'ensorcelante Anna, le troubadour énigmatique Garin de Balun et Philémon, le tenancier à la langue bien pendue, qui dira la vérité ? Si vous avez aimé Le nom de la rose, vous serez fasciné par Lux in Tenebris, promet l'équipe de la médiathèque, une expérience immersive où vous devenez le héros. Muni d'une tablette, et d'un casque audio, arpentez les ruelles du village et explorez chaque panneau pour recueillir les indices nécessaires à la résolution du mystère.



Comme l'an passé, deux dessinateurs, Alice Picard et Davy Mourrier, vont créer une fresque en direct, sur le thème du festival.

Quoi de neuf ?





Il y a un peu plus d'un an, Sophie Ammann reprenait la ferme du Chêne, à Cormes. Succédant à Gilles Michaudel, elle devenait néo-cidricultrice. En ce mois de janvier 2025, elle propose ses premières cuvées. Les deux cidres et trois jus de pommes qu'elle propose sont réalisés à partir d'un assemblage savant de différentes pommes à cidre : de quoi surprendre les consommateurs.

Cidre à l'équilibre parfait

Entrepreneuse déterminée, Sophie, diplômée d'un brevet professionnel responsable d'entreprise agricole (BP REA), a pu dès son installation travailler à la conception de ses premières cuvées. Une façon de « mettre rapidement le pied à l'étrier et de découvrir le terroir », souligne-t-elle fière de proposer des produits salués par plusieurs œnologues. Une satisfaction pour celle qui a fait ses armes auprès de trois producteurs de l'Orne reconnus pour leurs cidres haut de gamme et naturels. Avant de réussir à produire un cidre conforme à ses exigences, Sophie Ammann a dû jeter deux cuvées. Une perte qui s'explique par le choix assumé « d'une fermentation sans ajout de sulfites pour les contrôler et avec un minimum de filtration ».

L'enjeu de son installation dans le Perche est clair : « Revaloriser le cidre pour le voir prendre la place qu'il mérite sur les tables de la gastronomie française », s'exclame Sophie. Pour ce faire, la cidricultrice a créé deux cidres. Le premier, baptisé « L'intention » accorde une grande importance au respect du vivant. Une attention qui séduit, ce dernier est en effet qualifié de « cidre à l'équilibre parfait », par l'œnologue du site Cidrea.

Le second, baptisé « Le Tranquille » est, lui, un cidre épuisé en azote « étonnant par sa complexité et sa gourmandise ».

Ancienne professionnelle du marketing, Sophie ne laisse rien au hasard. Les bouteilles et étiquettes sont étudiées et donnent une information claire et pédagogique pour expliquer la sucrosité, l'amertume ou l'acidité des cidres.

Investissements importants

« Je ne fais qu'accompagner mon produit », assure la productrice. Humble, elle affirme haut et fort : « Je fais avec mes pommes, mon terroir et pour le reste je laisse la fermentation agir naturellement ». Attention tou-

CORMES

Sophie Ammann produit un cidre vivant, à son image

Installée depuis un an à Cormes, Sophie Ammann produit un cidre le plus naturel possible. Elle a pour principal objectif de valoriser le cidre à quelques kilomètres de la Normandie.

« Parfois, laisser faire le vivant ne signifie pas ne rien faire. Ainsi, la première étape a été d'aménager différents espaces de travail pour avoir de bonnes conditions d'hygiène. Installation de dalles de béton dans la cuverie, électrification de l'espace, achat de matériel dont sept nouvelles cuves : de nombreux investissements ont été faits.

Perte de pommes

Comme toute entreprise agricole, la production du cidre et du jus de pomme est liée à la météo avec en plus pour les pommiers, l'alternance d'une saison haute et d'une saison basse. Pour sa première année, l'exploitante a eu à composer avec le

gel tardif, mais aussi les pluies diluviennes qui ont empêché le ramassage mécanique des parcelles détrempées. « Une grande leçon de lâcher prise » souffle Sophie.

« Je vis de mes économies »

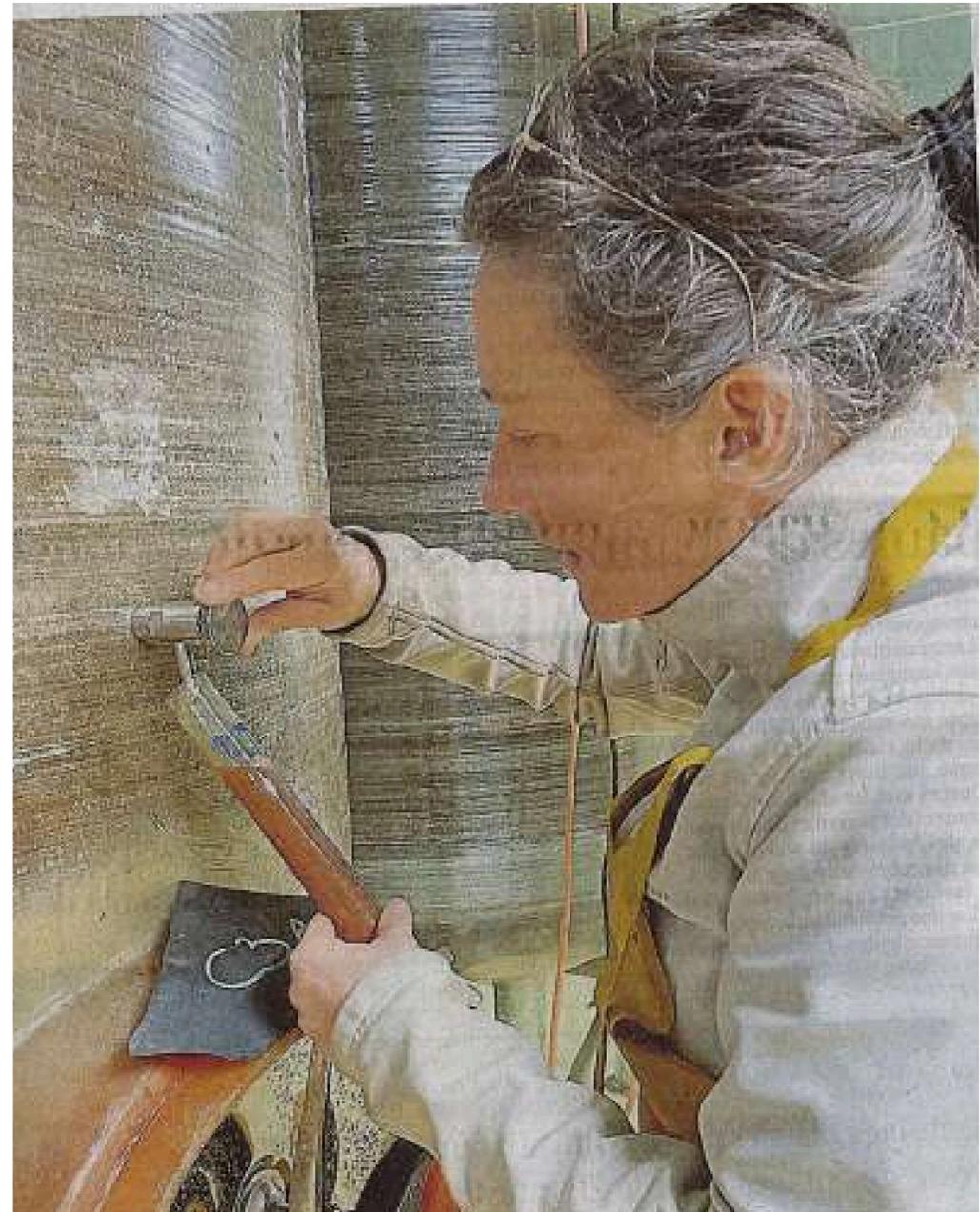
Dès la récolte des pommes, la productrice a décidé la proportion de pommes amères, acides et douces qui composeront le mélange à l'origine du cidre. Une façon de donner des arômes plus forts et plus développés qu'avec un assemblage fait en aval. Aujourd'hui au chevet de ses cuves pour surveiller le travail de fermentation, Sophie sait que chaque année est un nouvel apprentissage qui s'ouvre à elle.

Tout juste quinquagénaire, la cidricultrice a foi en son métier, bien qu'elle vive pour le moment sur ses économies. Si en s'installant en Normandie elle aurait pu bénéficier d'aides au titre de la valorisation du cidre normand, c'est sans regret qu'elle s'est installée en Sarthe. « Ça qui m'a amené ici, c'est la joie de vivre auprès des arbres et d'héberger de nombreuses espèces animales comme les chouettes effraies et chenèches ou les hiboux moyens duc dont je me sens responsable », confie Sophie Ammann réfléchissant à des solutions pour donner un autre gîte à ses animaux au moment des rénovations prévues sur les bâtiments de l'exploitation. Et en attendant de pouvoir se rémunérer avec le fruit de son travail, cette ex-directrice du salon Cidrexpo de mars 2023 promeut ses cidres sur les salons alentour. Ainsi, elle sera le 4 et 5 février au salon la levée de la Loire à Angers, un salon organisé par Loire Vin Bio.

PRATIQUE

Distributeurs : Biocoop les Iris, marché fermier sur les semaines paires et Création pâtisserie à Cormes,

<https://cidrea.fr/portfolio/sophie-ammann/>
Le vinaigre de cidre sera disponible dès février



La dynamique Chèvre-Rie de Coralie

La Chèvre-Rie de Théligny est une habituée des médailles pour la qualité de ses produits. Mais Coralie Habert cumule aussi les prix. Depuis quelques jours, elle affiche un nouveau et premier prix à son tableau, celui de la dynamique agricole départementale de la Sarthe, qui récompense, depuis plus de trente ans, les exploitants agricoles pour les initiatives qu'ils mènent sur leurs exploitations, à l'échelle régionale, puis au niveau national.

Eleveuse de caprins... et de volailles

Non sans fierté pour la jeune exploitante ! Un prix reçu pour l'année 2024, dix années exactement après avoir reçu celui de la première installation, en 2014.

Eleveuse de caprins de race alpine, mais aussi de volailles de Label rouge, aux côtés de son conjoint David Pollet, elle affiche une récompense dans la catégorie « Valorisation et innovation ».

« Il existe quatre catégories pour lesquelles nous sélectionnons deux lauréats sur chacun de ses départements. Ils sont indifféremment clients ou non de la banque », renseigne-t-on au sein de la Banque populaire Grand ouest.

Création d'entreprise, performance technique, performance entrepreneuriale et valorisation et innovation, celle décrochée par les exploitants de Théligny.

« Il s'agit là de récompenser les exploitants agricoles qui apportent à leurs



Coralie Habert Chèvre-rie fromage chèvre théligny Carine ROBINAULT

produits une valeur ajoutée grâce à une innovation technique, ou un savoir-faire améliorant les conditions de production, la performance globale, la traçabilité et la qualité des produits. »

« Partis de zéro en 2014 »

Et chez Coralie et David, l'une des valeurs ajoutées, c'est l'arrivée d'un gîte à la ferme pouvant loger jusqu'à douze personnes, depuis mars 2024, « pour permettre aux personnes de venir en famille et de leur faire découvrir notre façon de travailler, découvrir nos

animaux », commente l'agricultrice.

Ravie de cette nouvelle distinction. « Notre conseiller bancaire nous suit, il nous a représentés, et cela montre qu'il porte de l'intérêt à nos projets, réalisés ou en cours ». Une motivation supplémentaire, pour la jeune femme, et une reconnaissance du travail accompli dans cette exploitation vouée à rester à taille humaine.

« Nous sommes partis de zéro en 2014, sans cadre familial », rembobine la mère de famille. « Aujourd'hui, en agriculture, ce n'est pas facile de s'intégrer quand une

exploitation n'est pas transmise de génération en génération. » Mais être primée, à dix ans d'écart, au-delà de la fierté, c'est pour Coralie « incroyable. Cela montre qu'il faut croire en ses projets, même les plus fous », s'amuse-t-elle.

Plus concrètement, le premier prix permettra à la Chèvre-Rie de montrer les coulisses de son exploitation via un reportage vidéo. « Je vais le diffuser pour permettre aux personnes à mobilité réduite de découvrir tout de même notre exploitation avec ses différents ateliers. »

● Carine ROBINAULT

Plat-dessert-café à 8 € : leur menu anti-crise fait un carton

À Tuffé-Val-de-la-Chéronne, David et Christophe Smith ont lancé une formule imbattable le mercredi midi : un menu plat-dessert-café à 8 €. Les retours des clients sont excellents.



Tuffé-Val-de-la-Chéronne, janvier 2025. Au Bistrot de l'abbaye, les frères David et Christophe Smith proposent un menu anti-crise à 8 € tous les mercredis midi.

Photo: LE MAINE LIBRE - YVES LOUË



Il y a foule ce mercredi 22 janvier au Bistrot de l'abbaye de Tuffé-Val-de-la-Chéronne. À 8 € le menu plat-dessert-café, difficile de résister. La formule anti-crise imaginée par les frères Smith, David et Christophe, fait un carton. Dans le coin, tout le monde est au courant ou presque.

« Le mercredi, je prie pour être dans le coin »

C'est le cas d'Alain, 55 ans. Agent territorial à la communauté de communes du Perche émeraude, cet homme à la longue barbe blanchie par les années mange tous les midis où il peut en fonction de son planning. « Le mercredi, je prie pour être dans le coin, dit-il avec conviction. Mon budget est énorme pour manger le midi. Alors j'en profite. » En effet, sa dépense est conséquente. « Je paie environ 300 € par mois pour manger au déjeuner. » Comment est-ce possible ? « Je mange

tous les jours au restaurant ou presque. Je ne sais jamais où je vais être à midi. Je n'ai pas de frigo et encore moins de tickets-restaurant. Donc tout de suite, ça fait mal. »

« Je me suis toujours régalé »

Avec un salaire légèrement supérieur au Smic, manger pour 8 € est une bénédiction. « C'est un très bon rapport qualité-prix. Dans l'assiette, c'est copieux et excellent. » Avec même une petite confiance au passage : « Faut pas leur dire, mais même pour 2 € de plus, je viendrais tous les mercredis ! Je me suis toujours régalé. Bravo à eux et à la cuisinière. » Elle s'appelle Léa.

Et justement, en cuisine, elle ne fais-

se rien au hasard. Au menu ce mercredi pour 8 € : roulé de dinde-frites ou émincé de bœuf et jus de carottes accompagné de son hachis façon liégeoise. « J'ai décidé du menu au dernier moment, comme d'habitude, dit la professionnelle au large sourire. Je cuisine en fonction des denrées qui sont à ma disposition. C'est stimulant, il n'y a pas de routine. »

Retour en salle. Martine, Gisèle et Marie-Thérèse viennent tout juste de s'asseoir. Elles habitent Tuffé. « C'est la première fois pour nous, disent les trois copines. On vient par curiosité. En tout cas, ça sent bon. » À la table d'à côté, une famille attend son plat. Jérôme et Valérie sont venus de La Chapelle-Saint-Rémy en

famille avec leur fils Thomas. « Nous sommes venus plusieurs fois, indique le père qui travaille à son compte depuis chez lui. « C'est super cette formule. Les gens modestes peuvent sortir et se retrouver ici. Ça permet aussi à des familles comme nous de profiter d'un bon resto pour pas cher. » Le calcul est vite fait. « À trois, on va en avoir pour 24 €, c'est pas beau ça ? »

Restaurant bondé

La curiosité a aussi attiré Isabelle et Didier. Le couple a pris sa voiture pour effectuer le trajet de Fatines. « On s'est dit que ce serait intéressant de voir à quoi ça ressemble, confie l'homme. Nous sommes de jeunes retraités. Même si on ne regarde pas vraiment à la dépense, on se demande ce que l'on va pouvoir manger pour 8 €. » Quelques minutes plus tard, leur verdict est sans appel : « C'est très bon ! »

Pendant ce temps-là, David et Christophe Smith font des allées et venues incessantes avec Coco, leur serveur qui fait la bise aux habitués. Après 30 minutes, le restaurant est plein. Plus de 60 personnes sont venues découvrir leur menu anti-crise ce 22 janvier. David est ravi. « C'est un menu militant à la base et il y a de plus en plus de monde. La semaine prochaine, TF1 sera là pour filmer. C'est génial. »

Thomas NÉGRIER

Leur recette pour afficher un tel prix

À première vue, un menu plat-dessert-café à 8 € ne laisse que peu de marge au restaurateur.

« Je passe énormément de temps avec mes fournisseurs au téléphone, reconnaît David Smith, le patron du Bistrot de l'abbaye de Tuffé. J'achète les denrées avec une date limite de consommation très courte. »

Résultat : des prix complètement bradés qui permettent au professionnel de baisser drastiquement ses prix. « La base, c'est 30 % de marge environ

pour être rentable. Là, avec le menu à 8 €, le bénéfice vient du nombre. »

Car avec plus de 60 couverts le midi le restaurant parvient à dégager de l'argent. « On s'en sort comme ça. Et surtout, ça nous fait très plaisir de voir au restaurant des salariés avec des petits salaires, des retraités ou des familles qui ont peu de moyens. C'est gratifiant et c'est aussi notre rôle en zone rurale. » Une formule aux allures de mesure sociale.

📍 LA FERTÉ-BERNARD

Un nouveau snack et futur restaurant

Muhammed a ouvert un snack qu'il entend bien faire évoluer vers un restaurant, quartier de la gare, à La Ferté-Bernard.

Depuis samedi dernier, un nouveau commerce a ouvert en face de la gare SNCF, à La Ferté-Bernard : le snack dit « L'Anatolie ». A la place de l'Etoile orientale, fermée depuis la fin de l'année 2024, et dont la gérante est aussi dirigeante du nouveau commerce.

D'origine kurde et Fertois en provenance d'Alençon depuis cinq ans, Muhammed Okcu, 40 ans, préfère le terme de snack ou de restauration rapide à celui de kebab, comme l'atteste sa carte comportant certes le sandwich à la mode turque, mais aussi des assiettes ou autres tacos et burgers variés qui ne proviennent pas, bien entendu, d'Asie mineure.

D'autant que le restaurateur prévoit de proposer, à terme des plats du jour et même, de rester ouvert les week-ends jusqu'à 23 heures : « le but est de faire de la restaura-



Muhammed et son fils voient grand, mais petit à petit...

tion tout court »

L'optimisme du nouveau ténancier tient à son expérience dans son domaine, puisqu'il gère depuis 2008, quatre éta-

blissements et qu'il a entamé sa carrière dès ses 13 ans, bien avant donc d'arriver en France en 2003.

Muhammed se dit confiant,

non seulement de l'emplacement du snack, mais aussi des quelque 100 m² dont il y dispose, par comparaison avec les locaux du centre-ville qui n'excèdent pas les 20-40 m².

« Ce qui m'importe, dit-il, c'est qu'on fasse bien ce qu'on sait faire ; si on fait n'importe quoi, on ferme demain ; pour moi, nous ne sommes qu'au début de l'entreprise, puisque nous attendons encore la licence pour débit d'alcool, la pose de l'enseigne extérieure ainsi que la publicité que nous avons limitée pour le moment aux réseaux sociaux ».

Bref, petit poisson (pilote) deviendra grand pourvu que...

■ **Pratique : L'Anatolie, 11, rue Voltaire. Ouverture en semaine, 11 h 30-14 h 30 et 18 h-22 h ; le week-end, ouverture à partir de 11 h.**

Théo Gourbeyre, 24 ans, est le nouveau chef du restaurant

Théo Gourbeyre est le nouveau gérant du restaurant sur la place du Château de Montmirail qui ouvrira d'ici à mai. À 24 ans, le jeune prodige de la cuisine ouvre sa première affaire.

Théo Gourbeyre est le nouveau chef des cuisines du restaurant de Montmirail qui avait subi un important incendie en juin 2024. À 24 ans, ce cuisinier sortant de l'école Ferrandi est passionné de cuisine depuis l'âge de cinq ans où il a vu sa grand-mère préparer une omelette. Un sourire ravageur et la tête bien faite, à quelques semaines de l'ouverture de son établissement, Théo répond aux questions du Maine Libre.

Le Maine Libre : Théo, votre nom est peut-être inconnu pour les lecteurs, pouvez-vous vous présenter ?

Théo Gourbeyre : « J'ai 24 ans, je suis né à Paris. Mes parents, qui résident dans l'Orne, sont du milieu artistique. Papa est réalisateur et maman est directrice du théâtre Mogador de Paris. J'ai fait en alternance l'école de cuisine Ferrandi. Je travaille dans le milieu de la restauration ou de l'hôtellerie depuis l'âge de 14 ans. J'ai effectué mon apprentissage chez Christian Etchebest (NDLR : aucun lien de parenté avec Philippe Etchebest), dans son établissement du XIV^e arrondissement. »

Où avez-vous travaillé ensuite ?

« J'ai ensuite parfait mes gammes dans divers établissements prestigieux, notamment au côté de Guy Martin qui possède de nombreux établissements. J'ai également travaillé dans des restaurants où j'ai appris à gérer le personnel et tout ce qui était administratif. »

Vous allez ouvrir votre premier restaurant ici à Montmirail. Pouvez-



Théo Gourbeyre se lance un premier défi.

vous préciser votre projet ?

« Tout de suite, j'ai eu un coup de cœur pour le village. Ma sœur Gabrielle, avec qui j'ai une relation fusionnelle, y réside. Je cherchais un établissement à reprendre et l'opportunité s'est présentée lorsque j'ai contacté la mairie. Le restaurant dont je ne préfère pas encore dévoiler le nom, sera positionné dans un premier temps comme un établissement gastronomique avec une attention particulière apportée à l'expérience du client. Bien que l'ambiance soit haut de gamme, les prix

resteront abordables pour attirer une clientèle variée. Je resterai à l'écoute de la clientèle. Ouvert du mercredi au dimanche, midi et soir, le restaurant propose deux ambiances. »

Quels seront les tarifs ?

« J'aurai une formule du midi à 16 €. À la carte, les entrées varieront entre 7 et 12 €, le plat le plus cher comprenant du filet de bœuf à 26 € et des desserts entre 7 et 11 €. Ma cuisine met en valeur des produits frais de saison. La carte sera régulièrement

renouvelée. »

Comment allez-vous gérer votre établissement ?

« Dans cette belle aventure, je ne suis pas seul. Un ami d'enfance résidant aux États-Unis est mon principal financeur. Pour livrer un service de qualité, je vais engager un responsable de salles, un chef de partie et une personne pour la plonge. J'ai pris des contacts avec certaines écoles. Plus tard, j'ai l'intention de valoriser l'apprentissage. »

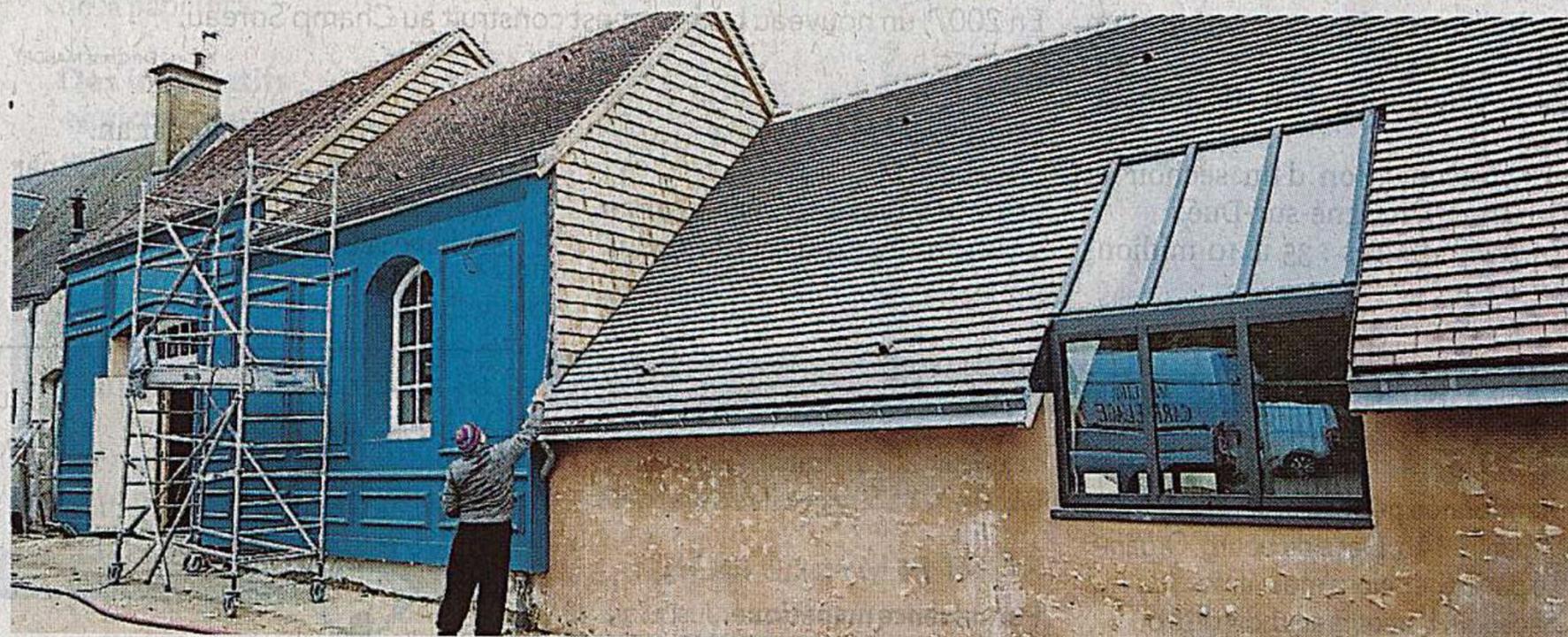
PHOTO : LE MAINE LIBRE

Les travaux du restaurant touchent à leur fin

C'est une énième visite de chantier qui s'est déroulé le jeudi 20 février 2025, pour Jean Dumur et son équipe municipale. Les travaux du restaurant, ravagé par un gigantesque incendie dans la nuit du 13 avril 2024, avance à grand pas. « *Tout est fait pour que la livraison du bâtiment soit faite fin et que le restaurant ouvre ses portes en mai prochain* », s'empresse Jean Dumur.

Cette réhabilitation ne passe pas inaperçue, et des badauds défilant sur la place du château constate une façade entièrement refaite revêt un bleu Comores. Une large ouverture laisse place à un local neuf de 250 mètres carrés comprenant un bar, une salle de restauration, une cuisine qui sera entièrement équipée de matériel professionnel dernier cri, d'une salle de plonge, d'un espace de bureau et de sanitaire, douche pour le personnel. « *Nous avons respecté l'authenticité des lieux en utilisant au maximum la pierre et le bois* », décrit le maire.

En témoigne en façade l'habillage



La façade du restaurant.

PHOTO: ML

d'essences de châtaigniers sur les pignons. « *Nous sommes sur une maîtrise d'œuvre du conseil départemental de la Sarthe. Le choix des artisans s'est porté sur des entreprises sarthoises* », ajoute Jean Dumur, alors que quelques ouvriers font les dernières découpes du carrelage.

Si quelques câbles pendent encore,

les finitions, « *les tâches les plus longues* » s'accumulent. Parallèlement à ses gigantesques travaux, une bibliothèque municipale attenante au bâtiment voit le jour.

Juste devant son entrée, un magnifique patio est en cours de réalisation. C'est donc un maire ravi qui annonce le nom du repreneur de l'établis-

sement. « *Nous sommes ravis de l'investissement de Théo Goubeyre dans ce projet et ravi de la réouverture l'établissement en mai prochain. Le jeune chef proposera un lieu convivial, chaleureux, un peu haut de gamme. Il réunit actuellement à la recherche de personnel* », conclut Jean Dumur.



OFFICE DE TOURISME
PERCHEMERAUDE

“
Quoi de neuf ?

A VOS AGENDAS ...

*Quelques animations de MARS
en revue*

”
JANVIER...

Les Musicales d'Hiver

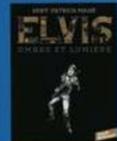


Elvis, Ombres et Lumières
Vendredi 7 mars à 20h15
KENT
Alice ANIMAL

Le célèbre chanteur Kent présente l'album BD qu'il a consacré au "King"

Lieu dit Roussigny - 72320 Saint-Ulphace
Participation libre au chapeau, buvette associative
Réservations sur le site ou 06 59 29 34 27 (Louise)

En vente sur place
Librairie Papyrus

Lieu dit Roussigny - 72320 Saint-Ulphace
Participation libre au chapeau
Réservations sur le site ou 06 59 29 34 27 (Louise)
www.theligny.fr




CONCOURS DE LA CHANSON FRANÇAISE TUFFÉ

6€ L'ENTRÉE
(GRATUIT POUR LES MOINS DE 12 ANS)



SAMEDI 8 MARS 2025

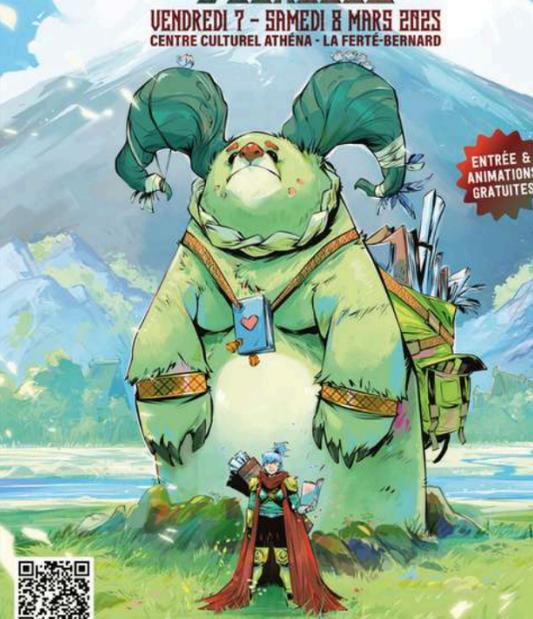
SALLE POLYVALENTE
À PARTIR DE 20H30

Rendez-vous sur
tuffecomitédesfetes.com



15^e FESTIVAL DU LIVRE JEUNESSE

VENDREDI 7 - SAMEDI 8 MARS 2025
CENTRE CULTUREL ATHENA - LA FERTÉ-BERNARD



ENTRÉE & ANIMATIONS GRATUITES

festivaldulivre.la-ferte-bernard.fr




LE THÉÂTRE DE THÉLIGNY présente :



L'HÉRITAGE DIABOLIQUE DE Tata ODETTE
UNE COMÉDIE DIABOLIQUEMENT DRÔLE
EN 4 ACTES DE JÉRÔME DUBOIS

LES **8** ET **9** MARS
ainsi que
LES **14, 15** ET **16** MARS
vendredi, samedi 20h30 et dimanche 14h30
au foyer rural de Théligny (72)

DIMANCHE 9 MARS

CHERRÉ

Commune de **CHERRÉ-AU**
SALLE BEAUREGARD
THE DANSANT
de Carnaval

Animé par l'orchestre « *Royal Musette* »

Tarifs : 8,00€
7,00€ pour les danseurs déguisés.
Une brioche sera offerte à chaque participant.
Le soir possibilité de plateau repas pour 18€ sur réservation au : 06.51.69.54.75
Date limite de réservation le : 25 février

AFAC CHERRÉ-AU

Ouverture des portes à 13h30.
Renseignements et réservations tél : 06.51.69.54.75

LE LUART 09 MARS 25

RDV
AU COIN DU CHÊNE À
14H30

Crêpes
Chans
Vélos fleuris

Embrassement et sa surprise !
de Mr Carnaval

Présence :
Harmonic de Dollon
Gais Larons de St Jamme s/ Sarthe

100 ANS ! ÇA SE FÊTE

Tartiflette à la suite de Carnaval : 8 € / part
Commandez en ligne en scannant ce QR Code



Pour tout renseignement : Jessica au 06 46 39 63 13




AVEZE 72400
BOURSE AUX VETEMENTS
LE 09 MARS 2025

Vente De 9 heures 30 à 17 heures 30

Salle des fêtes

Buvette, Crêpes, casse -croûte
Parking gratuit (exposants et visiteurs)

Pour tous renseignements et réservations – tél 07 67 16 52 46
2,50 € la table ou le portant
ouverture des portes dès 8 heures 30 pour exposants

Organisé par le comité des fêtes & union sportive AVEZEENNE

Imprimé par nos soins

Cinéma la Ferté-Bernard
Mardi 11 mars 2025 à 20 h
AVANT-PREMIÈRES EXCEPTIONNELLES
Pour faire avancer la recherche sur le cerveau





 Districts de France
 www.espoir-en-tête.org

Tarif : 15 €

VALÉRIE BONNETON MICHÈLE LAROQUE SABRINA OUAZANI CLOVIS CORNILLAC

DES JOURS MEILLEURS



ELSA BENNETT et HIPPOLYTE DARD
 avec LOUIS-JULIEN PETIT

SORTIE NATIONALE LE 23 AVRIL 2025



Mon Printemps DES RILLETTES

La Transvap: le train des rillettes

La Transvap aime les rillettes et vous propose son train des rillettes.
 Voyage train - repas: 20€ (boissons non comprises)



 Départ gare de Beillé
 5 route de Montfort

Samedi 15 Mars 2025
 Rendez-vous dès 12h pour le repas
 14h départ du train de Beillé
 14h30 arrivée Tuffé plan d'eau
 15h30 retour gare de Beillé

MENU
 Toasts de rillettes
 Trompe-goule
 Tarte aux pommes

Réservation et règlement obligatoires par Helloasso ou
 0243890037 ou contact@transvap.fr ou www.transvap.fr

Venez nous rejoindre!...


www.printempsdesrillettes.fr

avec le concours de :



SAMEDI 15 MARS



24H NATATION

DÉBUT DES ÉPREUVES À PARTIR DE 14H








Piscine la Ferté Bernard
 5€ l'entrée - Au profit de la jeunesse en difficulté



TOURNOI NATIONAL SENIORS
 SIMPLES ET DOUBLES HOMMES ET DAMES
 DOUBLES MIXTES
 CATÉGORIES D9 À N2 / 14 TERRAINS

15 et 16 MARS 2025
LA FERTE BERNARD
 SALLE OLYMPE ET SALLE DUTERTRE

Inscriptions :
 1 Tableau : 15€ - 2 Tableaux : 20 €
 (Combinaison Simples/Mixtes interdite)

BADMINTON

Informations :
<http://www.bad-lafertebernard.fr>
 Contact :
contact@bad-lafertebernard.fr



DÉCOUVREZ LES MISSIONS DE L'OFFICE DE TOURISME
 OFFICE DE TOURISME PERCHEMERAUDE

Dans le cadre de la semaine des métiers du tourisme

Ouvert à tous !

MERCREDI 19 MARS
 10h - 12h30
 14h30 - 17h30



Office de Tourisme du Perche Emeraude
 15 place de la Lice
 72400 La Ferté-Bernard

La Grande Lessive
 Installation éphémère faite par tou.te.s autour de la terre



Jeudi 20 mars 2025, de 9h à 18h, ce sera le jour de la "Grande Lessive"

L'association des Éclairés du Bocage propose à tous de réaliser selon la technique de son choix (dessin, collage ou photo-montage...) sur un format 21x29,7 cm, une production sur le thème :

"du papier, des papiers, vos papiers"

Venir l'accrocher sur le fils tendus à Montmirail espace de la boulangerie et à Melleray dans le petit parc public à coté de l'église.

Nul besoin d'être artiste. Seul importe le désir de donner à voir une réalisation plastique. Cette initiative sollicite la créativité et rassemble les générations, en toute simplicité et en toute convivialité. À bientôt

Jeudi 20 mars 2025
Montmirail et Melleray

O.H.F.B.
SAISON 2024 - 2025

Voyage autour du monde

Orchestre d'Harmonie de La Ferté Bernard
en Concert

20H30
Entrée Gratuite
Concert au Chapeau

22 Mars 2025
Salle Athéna - La Ferté Bernard

Organisé par l'association de l'école de Sceaux sur Huisne

SOIREE TARTIFLETTE ET SOIRÉE DANSANTE

LE 22 MARS
A 19H30

A LA SALLE DES
FÊTES
DE SCEAUX / HUISNE

Menu

Enfants
6 Nuggets Frites ou Tartiflette / Boisson
Dessert + Surprise

Adultes
Apéritif
Tartiflette & Salade
ou
Sauté de porc à la provençale gratin dauphinois
Dessert

ADULTES
20€
ENFANTS
8€
Gratuit pour les enfants de l'école

RESERVATIONS AU
06.22.86.38.31

MARCHE & DE PRODUCTEURS

BROC APICULTURE

Venez échanger:
- du matériel apicole
- des livres
- du savoir...

**DIMANCHE
23 MARS 2025
9H-13H**

- Fromage
- Viande
- Confitures
- Légumes
- Cidre & Miel

CIDRERIE & RUCHERS SARTHOIS
LES RIEUX-72400 CHERRE

Dimanche 23 mars 2025

LAMNAY

BROCANTE

de 6h à 19h

organisée par le Comité des Fêtes
Arrêté n° 10/2025 du 17/02/2025

SANS RÉSERVATION
2€ le mètre en extérieur
5€ la table d'1,80m en intérieur (salle polyvalente)
- Route de St-Jean-des-Echelles -

Buvette et Casse-Croûtes sur place.

Renseignements au 06 47 06 63 69 ou 06 44 83 41 31

LA CONTESSIERE
SAINT-AUBIN-DES-COUDRAIS

ALL'HERBE BALADE GOURMANDE

SAMEDI 29 MARS 2025

GRATUIT
SUR INSCRIPTION

JPO.ALLHERBE@GMAIL.COM
06 67 78 42 23

- VISITE DE LA FERME
- DÉGUSTATION DES PRODUITS
- BOUTIQUE EPHEMERE
- VENTE SOLIDAIRE

J'PEUX PAS J'AI TARTIFLETTE

SOIRÉE TARTIFLETTE

Samedi 29 mars 2025

22€ par personne

Salle des fêtes de CORMES

Organisé par le comité des fêtes de CORMES

Ambiance assurée par Patrice Animation 72

Réservation au café de l'Étoile



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

Sources : Maine Libre et L'Action Echo