

“ Le territoire de l'Huisne Sarthoise...

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

Bonne lecture !



”
MARS 2023 EN REVUE

Quoi de neuf ?



... Côté CULTURE ”

Entre chien et loup, l'art s'expose

Ce week-end, à La Bosse, le festival percheron « Tout feu Tout flamme » a mis en lumière des artistes par le biais d'expositions, déambulation, spectacle... Et les visiteurs ont été conquis.

Une bonne odeur de feu de bois flottait dans l'air vendredi soir, dans le petit village de La Bosse.

Dans le jardin de la potière, entre ombre et lumière, des créations en céramiques se découvraient au gré de la lueur des flammes.

Dans l'église, statues mi-humains mi-animaux peuplaient les lieux tandis que les visiteurs, venus nombreux, admiraient les œuvres des céramistes exposées et mises en scène, se dévoilant çà et là à la lueur des bougies.

Et dans un autre bâtiment, une exposition enflammait elle aussi l'imaginaire.

Une soirée toute en poésie et en mystère dont la magie s'est poursuivie tout le week-end grâce aux expositions.

Le public est venu en nombre pour admirer les œuvres exposées, à la lueur des bougies



TUFFÉ-VAL DE LA CHÉRONNE

Keen'V et un karaoké des années 80 à l'affiche des Tufféeries en août

Le contrat était signé en 2020, il devait se produire sur la scène des Tufféeries, avant que la pandémie de Covid-19 ne l'en empêche. C'est désormais officiel : Keen'V sera la tête d'affiche de l'édition 2023 du festival, comme le révélait l'Écho Sarthois. Parmi les dernières chansons de l'artiste français, « Outété » dont le clip totalise à ce jour 29 millions de vues sur YouTube.

Après un passage à vide en 2020 et l'annulation de concerts faute de spectateurs assez nombreux, le chanteur a regagné en popularité sur les réseaux sociaux depuis le 1^{er} confinement, jusqu'à être récemment sollicité par les élèves de l'école AgroParisTech pour un concert gratuit remporté grâce à un concours lancé sur Tiktok.

Karaoké des années 1980

Rendez-vous donc le samedi 19 août au plan d'eau de Tuffé-Val-de-la-Chéronne pour cette nouvelle édition des Tufféeries, la première depuis le départ de l'organisation de l'ancien président du comité des fêtes, Jean-Pierre Royer. « Nous avons envie de relever le défi », explique Patrice Lemay, président actuel.



Annoncé en 2020, le chanteur Keen'V est attendu sur la scène des Tufféeries le 19 août.

Photo : ARCHIVES LE MAINE LIBRE

Au-delà de Keen'V, les gagnants du concours de la chanson française organisé ce samedi 11 mars se produiront aussi sur scène. Ainsi qu'un karaoké des années 80, animé par Sloane (Besoin de rien, envie de toi), Jean-Pierre Morgand (Nuit Sauvage), Pedro Castano (Macarena), Raft (Yaka Dansé) et Ottawan (D.I.S.C.O.). Un feu d'artifice conclura la soirée.

Les préventes ouvriront en ligne sur le site HelloAsso dès que les affiches officielles seront prêtes, « d'ici quelques jours », assurent les organisateurs. Tarif : 10 €, puis 15 € sur place.

Célia GENEST

Keen'V à l'affiche des Tufféeries

Le comité des fêtes de Tuffé Val de la Chéronne dévoile le nom de la tête d'affiche de ses Tufféeries ; le chanteur Keen'V, qui n'avait pu se produire en 2020.

Il devait se produire en 2020, sur la scène des Tufféeries, mais la crise sanitaire en avait décidé autrement.

De rendez-vous manqué en incompatibilité d'emploi du temps, c'est finalement en 2023 que le chanteur Keen'V se produira à Tuffé Val de la Chéronne, le 19 août, pour le plus grand plaisir des fans qui n'avaient pas manqué de faire part de leur enthousiasme, sur les réseaux sociaux, à l'annonce de la venue du chanteur voilà trois ans.

Outre Keen'V, ce sont les années 80 qui seront encore une fois à l'honneur en début de la soirée organisée par le Comité des fêtes du village, après le passage des lauréats du concours de la chanson française (lire par ailleurs), avec un plateau savoureux rassemblant Sloane, Jean-Pierre Morgand et sa nuit sauvage, Pedro Castano et sa macarena, Raft, ou encore Ottawan, qui entonneront leurs plus gros succès sous forme d'un karaoké géant.

Et bien sûr, un grand spectacle pyrotechnique viendra clore, en beauté, la soirée. **Pratique : Samedi 19 août, sur le site du plan d'eau de Tuffé**

■ Prévente à 10€, puis 15€ le jour J



Keen'v s'est récemment illustré dans une autre émission de TF1, Mask Singer. Ludovic AMEUNE/La Presse de la Manche

Le festival a fait carton plein

Record de fréquentation, auteurs ravis, animations en tous genres : le Festival du livre jeunesse, organisé les 3 et 4 mars 2023, a livré une partition parfaite pour sa 13^e édition.

Il fallait se frayer un chemin ce samedi 4 mars 2023 dans les allées du centre culturel Athéna. Les organisateurs de cette 13^e édition du Festival du livre jeunesse de La Ferté-Bernard avaient pris un pari : celui d'attirer davantage les adolescents en mettant l'accent sur la pop culture et le manga. Bingo.

Car ces jeunes de 12 à 18 ans ne viennent pas seuls. Ils font le déplacement en famille, bien souvent avec leurs frères et sœurs. « C'est notre fils aîné Lucas, qui a 16 ans, qui voulait absolument venir », confirme Mathieu, 41 ans, qui est venu avec sa femme Angélique et leurs trois enfants de Villaines-la-Gonais où ils sont installés depuis cinq ans. Pourtant, c'est bien tout seul, avec son dernier-né Logan sur les genoux, que le père de famille se trouve à l'étage du centre culturel. « Il y avait trop de monde en bas », explique-t-il.

« On joue à Mario Kart ! »

Face à lui, une télévision est installée. Une console aussi. C'est l'espace rétrogaming. « On joue à Mario Kart sur Nintendo Game Cube ! J'ai vu ça alors je me suis installé. » Logan a la manette dans les mains devant le jeu qui date de 2003. « Je l'aide à jouer », sourit le père de famille. « Mais il connaît déjà. On y joue à la maison sur la Wii et sur la Switch. »

Car Mathieu et les jeux vidéo, c'est une grande histoire. « J'ai eu la Master System, la Mega Drive, et ensuite la Playstation 1, puis la 2, puis la 3... » Les souvenirs d'enfance remontent. « J'en ai passé des soirées à jouer avec les potes... » À quels jeux ? « Oh, il y a eu Sonic, des jeux de foot. Et Double Dragon ! » Autant dire qu'à l'espace rétrogaming, il se sent comme chez lui. « Je suis bien là, c'est vrai », sourit-il. « Il fait un peu chaud par contre. »

Fans de mangas

Lilou, 12 ans, rejoint la troupe en compagnie d'Angélique. « Je suis venue pour les mangas », dit-elle. « J'ai découvert ça il n'y a pas longtemps. Bon, c'est pas simple de lire à l'envers quand même au début. » A-t-elle trouvé son bonheur au Festival du livre jeunesse ? « Oui, c'est super. J'ai regardé des romans aussi. Et puis des histoires d'horreur. » Elle regarde en contrebas vers le rez-de-chaussée. « Il est où Lucas ? », demande-t-elle. « Il est parti s'acheter un manga et il arrive », répond sa



Mathieu, le papa, a pris du plaisir à jouer à Mario Kart avec son fils Logan (3 ans), tandis qu'Angélique, la maman, veillait sur ses deux ados Lilou (12 ans) et Lucas (16 ans), fans de mangas.

PHOTO : LE MAINE LIBRE

maman.

En bas justement, les auteurs multiplient les dédicaces. À l'image de Ludovic Lecomte, le papa de la série Oscar et Carabosse, qui a reçu la visi-

te de Jennifer. « Nous sommes venues de Berd'huis dans l'Orne », explique la jeune maman dans un grand sourire, accompagnée de ses enfants Louna, 7 ans, et Maël, 4 ans.

Plus de 3 600 visiteurs, un record

Quelques minutes après l'attribution du prix Jean-Thoreau à l'autrice Kotimi pour son oeuvre « Les vacances de Momoko », les organisateurs, sous l'impulsion de Loïc Leborgne et Violaine Colin, avaient la mine des très bons jours devant l'engouement populaire.

« Nous avons déjà eu 332 personnes vendredi soir », indiquait Laurent Philibert, maire-adjoint de La Ferté-Bernard chargé de

la culture et du patrimoine.

« C'est une très bonne chose d'avoir misé sur la pop culture et le manga. On voit que l'on touche un public plus varié. Cette édition est un très bel opus. »

À la clôture du Festival, l'affluence, calculée selon un système de comptage effectué en permanence à l'entrée, a été communiquée : 3 606 visiteurs ont franchi la porte d'Athéna. Une réussite sur toute la ligne.

Le cosplay plaît

Puis, quelques mètres plus loin, l'auteur fertois Sylvain Gâche, qui avait sorti sa bande dessinée historique Croke Park en 2020, retourne vers sa table. « Je n'ai pas arrêté depuis ce matin. Il y a tout le temps du monde ! »

Et au milieu des allées, de drôles de personnages déambulent. Il s'agit de manga cosplay. L'objectif : ressembler le plus possible à son personnage de manga préféré en s'habillant presque de la même façon. C'est le cas de Ryo et Laura, 14 ans. « On est venues en train de Brou (Eure-et-Loir) pour l'événement. C'est super ! » À en croire les nombreuses demandes de photos des visiteurs, les adolescentes ont tapé dans la mille.

Thomas NÉGRER

TUFFÉ-VAL DE LA CHÉRONNE

Le printemps des poètes de retour à l'abbaye

Depuis 2015, l'association des Amis de l'abbaye de Tuffé fête le Printemps des Poètes. L'édition 2023 aura pour thème le mot « frontières ». « Aujourd'hui hélas, le terme évoque surtout une ligne sanglante en pointillé sur une carte, le fracas des armes, les destructions, les exils, les souffrances. Comme pour conjurer ces images morbides, le Printemps des poètes à Tuffé a choisi de célébrer les moyens d'abolir ces frontières : Musique et chansons, tous les arts, la cuisine. »

L'association organise un Bistrot des Poètes le samedi 11 mars 2023, à partir de 15 heures à l'abbaye. Entrée et prix libres.

Des poèmes et des sablés

Le Bistrot des Poètes revient après deux années d'un Printemps des Poètes aménagé aux restrictions



Le printemps des poètes est célébré à l'abbaye de Tuffé depuis 2015.

PHOTO : ARCHIVES AMIS DE L'ABBAYE DE TUFFÉ

sanitaires. « Pour cet instant de poésie partagée, choisissez le texte d'un

livre, d'un poème, une chanson, une recette de cuisine « sans frontières » »,

précise l'association dans un communiqué. Des sablés cuiront dans le four à pain, des boissons « sans frontières » seront proposées et chacun pourra partager son poème choisi, le lire soi-même ou le faire lire ou écouter.

Ensuite, le Printemps des Poètes se poursuivra dans Tuffé jusqu'à mi-avril, sur les vitrines des commerçants, sur des ardoises dans les jardins de l'abbaye avec des extraits des textes partagés pendant « Le Bistrot des Poètes ».

Pratique

Site officiel du Printemps des Poètes : www.printempsdespoetes.com/Le-Printemps-des-Poetes
Informations : amis.abbaye.tuffe@orange.fr, 02 44 32 17 56 ou 06 41 82 50 93. www.abbaye-tuffe.org.

Un 3^e salon dédié aux femmes

Ce dimanche 12 mars, l'association Inner wheel du Perche organise la troisième édition de son salon entièrement dédié aux femmes.

La troisième édition du Salon des femmes se prépare, à La Ferté-Bernard. Le club Inner Wheel du Perche accueillera la gente féminine à partir de 9h30 pour un moment cocooning entre femmes aux halles Denis-Béalet, ce dimanche 12 mars. Une action mise en place dans le cadre de la jour-

née internationale des droits des femmes qui se veut caritative puisque les bénéfices de la journée seront reversés à deux structures qui œuvrent pour soulager les violences faites aux femmes dans des contextes divers. Une association locale, d'abord, le centre social Lares, basé à Montfort-le-Gesnois, dont le rôle est de soutenir, accueillir et réinsérer les femmes victimes de violences conjugales. Et une structure internationale, la fondation Panzi, située en République démocratique du Congo, qui soigne des femmes prises comme cibles de guerre dans les conflits armés du Kivu, où elles subissent d'atroces mutilations.

Concrètement, dimanche, les femmes seront à l'honneur. Sur place, après s'être acquittées d'un pass à 10 euros, elles pourront se faire chouchouter : coiffure, maquillage, massage, manucure, tatouage éphémère, pilates, yoga, Qi gong, conférences, et salon de thé leur seront réservés.

Une tombola leur permettra également de remporter un séjour en Vendée, à la résidence Romaric, un yoga du visage Pause citron ou un repas pour deux personnes au



Boudoir géant et ateliers bien-être attendant les femmes, dimanche 12 mars, aux halles Denis-Béalet de La Ferté-Bernard.

→ Programme

Espace Zen

• 10h-11h : cours de Hatha yoga

• 11h15-12h : atelier conférences cycle féminin

• 12h15-12h45 : séance de yoga du visage

• 14h30-15h15 : cours de QiGong

• 15h30-16h15 : atelier conférence ménopause

• 16h30-17h15 : cours de Belly pilates

• 17h30-18h15 : séance de bain sonore

Espace boudoir

conseils en image ; tatouages sourcils ; massage Shiatsu ; coiffage ; soins visage en madérotérapie ; coiffage, massage du dos ; access bar ; beauté des mains ; massage facial et assis ; tatouage éphémère ; l'oracle des couleurs

repas le Dauphin.

● Carine ROBINAULT

■ Pratique : Salon des femmes, ce dimanche 12 mars de 9h30 à 18h30 aux halles Denis-Béalet de La Ferté-Bernard. Accessible

aux plus de 18 ans. Le pass 10 € permet d'assister à un cours ou une séance de son choix, et de suivre un atelier conférence. Nombre de place limité (15 à 25 personnes) selon les activités.

Soleil levant au salon du livre jeunesse

55 auteurs et une quinzaine d'éditeurs, ainsi que plusieurs associations commises à l'animation du Salon du livre jeunesse, placé cette année sous le vocable de la Pop culture et du manga, ont répondu présents les 3 et 4 mars derniers, à La Ferté-Bernard.

D'où des ateliers consacrés au dessin manga, à la cérémonie du thé, à l'origami et même à la dégustation de boissons et de mets nippons.

Des consoles de jeux vintage et la réalisation de décors par des collectionneurs Kacchanosuké Team où évoluent des figurines, sont accessibles aux jeunes visiteurs comme à leurs parents, etc. Mais les animateurs les plus repérables, de visu, dans la cohue de la salle Athéna, sont incontestablement les cosplay, c'est-à-dire des personnages non seulement déguisés en héros de manga et autres BD, mais jouant leur rôle.

À cet égard, on croise deux jeunes Mancelles costumées comme il se doit, membres de



Les deux Mancelles de l'association Japan Zone posant à l'entrée du Salon.

l'association Japan Zone qui promeut la culture nipponne traditionnelle et actuelle, via des défilés, des jeux vidéo et les réseaux sociaux...

Ce qui ne les dispense pas d'être actuellement à la

recherche d'un local. Ravies d'avoir été invitées, elles tiennent à saluer l'accueil que leur ont réservé les bénévoles de la médiathèque fertoise : « c'est tip top » concluent-elles de l'organisation du salon. C'est la

première fois que celui-ci invite des auteurs de manga, soit des mangaka en japonais, même s'ils sont tous français, car la France est le deuxième producteur dans ce genre après le pays du Soleil levant.

Les triples portraits de Bruno Clergue

Dans le cadre des Photographiques 2023, le centre culturel de La Laverie, à La Ferté-Bernard, présente, du 9 mars au 28 avril, une exposition signée Bruno Clergue et baptisée « Trois générations ».

Dans ces triples portraits, le photographe réunit trois personnes d'une génération différente, assises chez elles, côte à côte.

« Peut-on voir à l'œil nu les liens de proximité et d'intimité, parfois ténus, parfois discrets, qui relient trois personnes d'une même famille ? Raconter la transmission, la ressemblance innée ou pas, acquise au fil de la vie qui passe et des moments partagés.

Qu'est ce qui fait lien dans



Janoé, Alain et Yvette, dans l'objectif de Bruno Clergue, jusqu'au 28 avril à La Laverie. Bruno Clergue

cette simplicité frontale et apaisée, ce moment de confiance ? Qu'y a-t-il de commun

entre toutes ces familles différentes... entre toutes nos familles ? » interroge le com-

muniqué de presse qui présente ladite exposition.

● C.R.

Le bistrot des poètes reprend vie à l'abbaye

Samedi 11 mars, l'Abbaye de Tuffé accueillera le bistrot des poètes pour débiter les animations du Printemps des poètes sur le thème de l'année : « frontières ».

La situation sanitaire avait obligé à repenser l'évènement ces deux dernières années : rencontres poétiques en virtuel, cheminement de poèmes le long de l'allée. A Tuffé Val de la Chéronne, le printemps des poètes était célébré, mais il manquait un petit quelque chose...

Cette année enfin, les poètes vont pouvoir se retrouver pour célébrer, « en présentiel », la beauté de la poésie.

« Après deux années aménagées, le Bistrot des Poètes peut enfin reprendre vie à l'abbaye. Pour cet instant de poésie partagée, choisissez le texte d'un livre, d'un poème, une chanson, une recette de cuisine « sans frontières ». Pendant que les petits sablés cuisent dans le four à pain et en savourant des bois-

sons « sans frontières », venez le partager, le lire vous-même ou le faire lire, le faire écouter », expliquent les bénévoles de l'Abbaye, en plein préparatifs.

« Frontières ». C'est justement le thème de cette nouvelle édition. Des frontières qui évoquent surtout, selon eux, « une ligne sanglante, en pointillés sur une carte, le fracas des armes, les destructions, les exils, les souffrances ».

Alors, comme pour « conjurer ces images morbides », ils ont décidé de célébrer « les moyens d'abolir ces frontières », que sont la musique, les chansons. Tous les arts, en somme. Même la cuisine.

« Il est aussi d'autres frontières, entre le rêve et le réel, entre la nuit et le jour, entre

hommes et femmes, entre l'enfance et l'âge adulte, etc. Car qui dit frontières dit passages. Brassens chantait « il suffit de passer le pont ». Les Amis de l'abbaye proposent de le passer ensemble en organisant un Bistrot des Poètes ».

Et ça n'est pas terminé, car les animations se poursuivront ensuite dans le village jusqu'à la mi-avril. « Dans les vitrines des commerçants, sur les ardoises des jardins, nous mettrons des extraits des textes partagés durant ce bistrot des poètes ».

Alors n'hésitez pas à « passer le pont » et à rejoindre le bistrot des poètes, derrière le porche de la place du Général Leclerc, avec le texte d'un livre, une chanson, une recette, un poème pour partager un vrai moment en



Le printemps des poètes peut reprendre vie à l'Abbaye de Tuffé. Archives des amis de l'Abbaye

douceur et abolir durant deux heures, les frontières qui écartèlent le monde.

■ Pratique : Bistrot des Poètes, le samedi 11 mars à partir de 15h à l'Abbaye de

Tuffé Val de la Chéronne, place du Général Leclerc. Entrée et prix libres.

La poésie sans frontières, au coin du feu



Les poètes étaient nombreux ce samedi à l'Abbaye

C'est dans l'ambiance douce et feutrée du fournil de l'abbaye de Tuffé Val de la Chéronne que s'est tenu, samedi dernier, le bistrot des poètes, enfin de retour après plusieurs années d'interruption.

Avec un plaisir certain, une petite trentaine d'amoureux des mots s'est retrouvée pour partager des écrits, des idées et s'élever au-delà des frontières. Car comme le soulignait Edith Boulen, bénévole des Amis de l'Abbaye, « passer une frontière c'est partager ».

Poésie, musique, poème partagé, relaxation guidée, boissons d'ici et d'ailleurs et petits sablés cuits au feu de bois, la

recette de ce bistrot des poètes était un parfait équilibre.

« La notion de frontières nous paraissait trop sinistre alors on s'est dit qu'on allait passer au-delà, se dire que c'est un passage, pas une barrière, qu'on peut la franchir et qu'il y a plein de moyens pour cela : la poésie, la musique, la cuisine etc. »

L'Abbaye de Tuffé débutera sa saison dès le début du mois d'avril et donne rendez-vous aux amateurs du jardinage le 15 avril, pour son traditionnel –et attendu– troc plantes. « Il est temps de préparer les semis, boutures etc. » prévient l'association.

“ Quoi de neuf ?



... Côté PATRIMOINE ”

Architecture, histoire et éducation artistique au programme des écoliers

Des élèves de l'école Fernand Lorient ont débuté, à l'Abbaye de Tuffé, un beau projet qui mêle architecture, découverte du patrimoine local, histoire et art.

Ils étaient 51 écoliers à se presser, à l'Abbaye de Tuffé Val de la Chéronne, jeudi et vendredi derniers, découvrant leur patrimoine local grâce à des médiateurs du Perche sarthois et de l'Abbaye.

Le projet CLEAC (Contrat local éducation artistique et culturel), porté par l'association des amis de l'Abbaye, avec le soutien du Pays d'art et d'histoire du Perche sarthois et le financement de la DRAC (Direction régionale des affaires culturelles) des Pays de la Loire, va se poursuivre jusqu'au mois de juin, avec diverses phases.

Fabrication de tuiles, découverte du patrimoine

Mais revenons sur cette première, à l'issue de laquelle les élèves ont pu fabriquer des tuiles qui trouveront leur place, une fois terminées, sur le nouveau bâtiment d'accueil de l'Abbaye.

« Le projet est découpé en plusieurs séances », détaille Julien Hardy, médiateur de l'Abbaye et historien.

« Hier et aujourd'hui, les enfants étudient les bâtiments anciens de l'abbaye : découverte de l'abbaye, des bâtiments existants, des bâtiments disparus, de son histoire, de ses matériaux de construction. Ils observent des maquettes de voûtes, avec le Service éducatif du Perche sarthois et l'association. Ils préparent ensuite la terre pour procéder au



Les élèves de l'école Fernand Lorient ont réalisé des tuiles dans le cadre d'un projet CLEAC Abbaye de Tuffé.

moulage de tuiles avec Lucie Becuwe et Patricia Perez, potières à La Bosse. Les tuiles sont inspirées des trois tuiles retrouvées sur la toiture du pavillon de l'abbaye lors de la restauration, portant la date de 1799, le nom du potier et des dessins. »

Travail autour de l'architecture

Quant aux prochaines phases, elles vont emmener les élèves dans d'autres univers, tout aussi intéressants... En mars et avril, deux séances auront lieu, avec

un architecte du CAUE (conseil d'architecture, d'urbanisme et de l'environnement) de la Sarthe, autour du projet d'extension. « Comment insérer un nouveau bâtiment dans l'ensemble ancien, quelles contraintes, quelles formes possibles ? Les enfants réaliseront des maquettes de projets qu'ils auront imaginés. Ces dernières seront intégrées à la petite expo que j'envisage pendant la saison pour informer le public sur le projet d'extension », commente Julien Hardy.

Cuisson des tuiles en public

Enfin, en juin, viendra le moment de mettre la touche finale au projet. « Les élèves participeront à un atelier torchis, pour évoquer le matériau terre du futur bâtiment et à la construction d'un four pour cuire les tuiles. Les cuissons seront réalisées en public. » Une belle expérience pour ces jeunes qui pourront fièrement expliquer à leurs parents, quand le nouveau bâtiment sera terminé, tout ce qu'ils auront appris durant ces quatre mois.

THÉLIGNY

Un rallye auto-touristique pour les 100 ans des 24h

À l'occasion du centenaire des 24h du Mans, le club des aînés ruraux de Théligny organise, samedi 15 avril, le premier rallye auto-touristique. Un parcours réalisé sur les 13 communes de l'ancien canton fertois.

Depuis 2011, le club des aînés ruraux de Théligny organise, chaque été, un jeu de piste pédestre dans lequel se mêlent course et énigmes. L'édition de cette année est prévue pour le 10 juin.

Mais dans le but « de parler et faire parler de Théligny » et dans le cadre du centenaire des 24h du Mans, le club s'attèle cette année à un second événement, samedi 15 avril : un rallye automobile.

Dans une commune qui « n'a plus d'école, ni de commerce, ni d'association, ni d'artisan, énumère le maire Willy Pauvert, « l'objectif de cet événement est de faire venir les gens à Théligny, qui ne doit pas être une commune de passage ».

Dans l'ancien canton fertois

Concernant le rallye, les ins-

criptions sont toujours ouvertes et vont se refermer le 31 mars pour laisser du temps aux organisateurs. Prévoyez 2 € et votre après-midi pour y participer.

Le rendez-vous est prévu à 13h30 au foyer rural pour le briefing d'avant-course, avant les premiers départs à partir de 14h. Ensuite, chaque voiture s'élancera à trois minutes d'intervalle.

Ce rallye touristique, ouvert à tous, passera dans les treize communes de l'ancien canton fertois, avec Théligny comme ville de départ.

Chaque véhicule devra récupérer une enveloppe dans un commerce ou auprès de bénévoles postés dans les villes, puis répondre à trois énigmes/questions/rébus sur la ville pour atteindre la suivante. Jacques Martin compte environ 15 minutes par commune, ce qui



Willy Pauvert, maire de Théligny, et Jacques Martin, président des aînés ruraux, organisent le premier rallye automobile de Théligny. Mathis LAUNAY

amène à la remise des lots et au podium vers 18h.

Un bourg aux couleurs des 24h du Mans

Pour égayer le bourg aux couleurs des 24h du Mans, Willy Pauvert prévoit d'accrocher des drapeaux à damier et autres oriflammes. Outre celles disposées sur les trottoirs le jour du rallye, certaines décorations pourraient rester dans le village jusqu'aux 24h du Mans, les 10 et 11 juin.

Pour l'heure, club et municipalité peaufinent les derniers détails. «faire le plan du bourg, régler les dernières autorisations, enregistrer les inscriptions...»

Tout doit être parfait pour cette première édition ; le maire porte beaucoup d'espoir sur le fait que ce nouvel événement puisse faire parler de Théligny.

Le jour du rallye, une expo-

sition sera à découvrir au foyer rural. Willy Pauvert promet «des affiches, des voitures en reproduction miniature, des photos inédites, mise à disposition par des passionnés». Pour terminer cette journée, une soirée est prévue avec un buffet froid.

À noter que, hasard du calendrier, ce rallye auto-touristique tombe en même temps que la course moto des 24h du Mans.

● Mathis LAUNAY

■ Rallye le 15 avril, rendez-vous à Théligny à 13h30 pour un départ à 14h. Inscription avant le 31 mars au 0243710051 et à jackarletta72@orange.fr ; 2€ par personne. Inscription pour le repas du soir, 18€ par personne et 10€ pour les moins de 12 ans.

En lançant son premier rallye, la commune se bat pour exister

Habité par à peine plus de 200 âmes, Théligny ne dispose ni de commerces, ni d'entreprises. Pour ne pas mourir à petit feu, élus et habitants organisent un rallye automobile touristique.

À la frontière entre la Sarthe, l'Orne et l'Eure-et-Loir, Théligny fait office de Petit Poucet. Au milieu des vastes prairies et terres agricoles qui les entourent, les 215 habitants se connaissent tous. Mais ici, pas de bar pour se retrouver, ou de boulangerie pour papoter cinq minutes en achetant sa baguette. La commune en est démunie.

Événement dans le cadre des 24 Heures du Mans

Alors, pour exister et se faire connaître, les élus et les habitants se montrent ingénieux. À commencer par les Aînés ruraux qui avaient l'idée de lancer un rallye automobile touristique au départ de la commune. « Nous avions appuyé sur le projet en complément de notre jeu de piste pédestre annuel, indique Jacques Martin, le président de l'association. Et puis nous avons été avisés d'un mail reçu par la commune à propos du Centenaire des 24 Heures du Mans ».

Et c'est là que tout s'accroche. « La Région et le Département demandent si des événements aillent être organisés dans notre commune au titre des 24 Heures du Mans, explique Willy Pauvert, le maire de Théligny. Nous aurions alors la possibilité d'établir un partenariat et d'être répertoriés. On a dit « oui » tout de suite ».

Le samedi 15 avril, Théligny accueillera ainsi le premier rallye automobile touristique de son histoire, le jour des 24 Heures du



Willy Pauvert, le maire de Théligny, et Jacques Martin, le président des Aînés ruraux, font tout leur possible pour faire vivre leur commune.

Mans... motos. Une dizaine de voitures - minimum - devrait être au départ. « Nous décorerons la commune avec des drapeaux à damier et des oriflammes », assure Willy Pauvert. Direction ensuite en direction des 12 communes de l'ancien canton fertelois. « Les participants devront répondre à des questions et résoudre des rébus, qui leur donneront la destination de la commune suivante. » Des commerçants joueront notamment le jeu dans les villages traversés.

Qui pourra participer ? Tout le monde. Si les voitures anciennes seront

soigneusement plébiscitées, un certain nombre fera le déplacement avec leurs voitures plus récentes. « Les participants viendront principalement des communes alentour, comme Prévalles », précise l'élu. Le parcours durera environ 3 h 30, avant un retour à Théligny.

« Faire vivre Théligny »

Mais au-delà de l'événement, l'essentiel est bien sûr ailleurs. Willy Pauvert ne s'en cache pas : « On veut faire venir les gens à Théligny. » Car pour la commune, il s'agit d'une

mise en valeur précieuse. « On veut montrer que l'on n'est pas simplement un village où l'on passe. On veut que les personnes s'y intéressent. C'est mon rôle en tant que maire. » La commune n'a pas beaucoup de moments pour faire parler d'elle. « Nous n'avons même pas d'association sportive. Le foot, le handball féminin, ça n'existe pas ici. Nous avons très peu de leviers pour faire vivre Théligny. » Presque une question de survie pour le monde rural.

Thomas NÉGRE

“ Quoi de neuf ?



... Côté Loisirs”

Des séances de sport gratuites « pour faire bouger les gens »

Evan Sugranes et Lauryne Audebert animent des séances « fit » ouvertes à tous, en plein air. Leur objectif premier est de « faire bouger » et d'inciter à la pratique du sport.

Alors que certains coureurs multiplient les tours du plan d'eau et que d'autres profitent des équipements mis à disposition par la ville, à l'entrée de la base de loisirs, une cinquantaine de personnes ont décidé de combattre la morosité d'un dimanche matin gris et humide en ce mois de mars 2023. « La Ferté, vous êtes chauds ? », lance plein d'entrain Evan Sugranes avant d'inviter les participants à se rapprocher. Deux lignes se font face, tout le monde en position de la chaîne, une gourde est lancée de main en main. « Celui qui la fait tomber, c'est main. » « Celui qui la fait tomber, c'est dix squats ! » La musique, les cris et les applaudissements entraînent le groupe.

Des adolescents côtoient des retraités

Les séances sont gratuites et ouvertes à tous. Ce jour-là, des adolescents s'entraînent à côté de retraités. Certains enchaînent les exercices quand d'autres font des pauses. « Chacun fait à son niveau », précise Evan Sugranes. Lui et Lauryne Audebert ont créé le groupe Facebook « Deviens Fit dans la Sarthe » en avril 2022, à leur installation dans la région. À 24 et 28 ans, ils sont ostéopathes installés à Ceton et Belême mais aussi anciens sportifs de haut niveau.

Ce qui les a lancés ? Leur expérience d'utilisation de produits nutritionnels. Les séances « fit » leur permettent de raconter leur histoire et de partager celle d'autres utilisateurs. « Pour la chorégraphie, on accueille Christelle ! », introduit Lauryne au milieu du cercle de sportifs. « Moi, j'ai rencontré Evan et Lauryne en septembre dernier, enchaîne l'habituee. Je voulais retrouver ma forme et perdre les kilos que j'avais pris après un traitement. Depuis, je ne les ai pas repris ! » Après quelques mots, elle entraîne tout le monde dans des mouvements coordonnés et rythmés par la musique. La séance sert de tribune « mais rien n'est obligatoire ». Lauryne et Evan proposent à



Au programme de chaque séance : exercices de cardio et de renforcement musculaire en musique. « Chacun fait à son niveau », indique Evan Sugranes

PHOTO : LE MINE LANE

chaque nouveau participant un « bilan bien-être » au Ferté Fit Club qu'ils ont ouvert rue d'Huisne. « Mais certains ne le font pas et ce n'est pas un problème ! »

De 7 à 80 personnes

« Est-ce qu'il y en a qui ont mal aux cuisses maintenant ? Ça tombe bien, vous allez pouvoir travailler les bras ! » Accessoires fluo ajoutés à leur tenue, tous les participants se mettent en cercle et se tiennent par les coudes. « Si le copain craque, tu le soulèves ! » Chacun s'encourage et félicite les autres à la fin de la séance. « À la première séance, on était sept, se souvient Evan Sugranes. Deux mois et demi après on était 80. » Le groupe se réunit tous les lundis et

les jeudis soir à 19 heures en plein air ou dans la salle du bowling. Toutes les séances se feront au bord du lac à l'arrivée des beaux jours.

« C'est mieux que de rester dans le canapé »

Les deux ostéopathes ne sont pas coach sportif mais « fit motivators ». Ils balaient d'un revers de main toute accusation de concurrence avec des salles de sport : « Notre but c'est de faire bouger les gens. On les incite même à s'inscrire en club parce que ce qu'on fait, ça ne remplace pas la salle. Ceux qui s'inquiètent ne savent pas ce qu'on fait. Ils peuvent venir voir. »

Ils sont partis d'un constat réalisé auprès de leurs patients : « Les gens

sont de plus en plus sédentaires et pas en bonne santé, on veut juste qu'ils se remettent à bouger. Et c'est toujours mieux que de rester dans le canapé. » Mais Evan et Lauryne le précisent : « On n'est pas coach et on n'a pas vocation à l'être. » Leur initiative tiendrait plus du groupe de connaissances qui se retrouve pour travailler le cardio et le renforcement musculaire ensemble. « Quand je fais à manger à mes potes, je n'ai pas de diplôme de cuisinier. C'est pareil quand je fais du sport avec eux. »

Les séances ont inspiré deux participants qui ont décidé d'en organiser de nouvelles près de chez eux, à Trangé, tous les mercredis à 19 heures, sur le parking devant l'école.

Célia GENEST

“ Quoi de neuf ?



” Côté Artisanat - Terroir

...

On a fabriqué les meilleures rillettes de la Sarthe

Mathieu Pissot, boucher-charcutier-traiteur installé depuis dix ans à Saint-Aubin-des-Coudrais -il a repris le commerce familial créé en 1948- fabrique les meilleures rillettes de la Sarthe. On a assisté et participé -un peu- à leur création.

Il ne s'y attendait pas. Et c'est une immense fierté. Depuis mardi 21 février, d'ailleurs, les clients défilent encore plus nombreux dans sa boutique, dans le petit bourg de Saint-Aubin-des-Coudrais, à base de « félicitations ». Et pour cause, le boucher-charcutier-traiteur, qui a repris le commerce familial en 2013, vient d'être décoré de la médaille d'or de la 55^e édition du concours national des rillettes de Mamers. A tout juste 40 ans, Mathieu Pissot avoue avoir toujours assuré une certaine régularité.

« Je n'ai pas changé ma recette »

« Je me présente à ce concours depuis le début. Mon père n'aimait pas ça mais pour moi, la rillettes, en Sarthe, c'est culturel. Et on a toujours terminé dans les quinze premiers sur entre 60 et 80 participants », lâche-t-il dans son laboratoire, dans l'arrière boutique.

Aujourd'hui, c'est jour de fabrication de rillettes. L'occasion, pour nous, de participer à la fabrication. Parce qu'il s'il termine cette année premier, l'artisan l'assure, « je n'ai pas changé ma recette ».

Travailler localement

A quoi doit-il cette décoration ? « A la chance, au fait que les autres ont peut-être fait moins bien et aux goûts du jury, aussi », sourit-il, tout en débitant un cochon, arrivé entier, tout droit de Saint-Georges-du-Rosay. Le

boucher aime travailler localement. « Tous les morceaux du cochon sont indispensables pour une bonne rillettes ». Le professionnel alterne entre la scie et les couteaux bien affûtés, pour découper sa carcasse.

60 kilos de rillettes

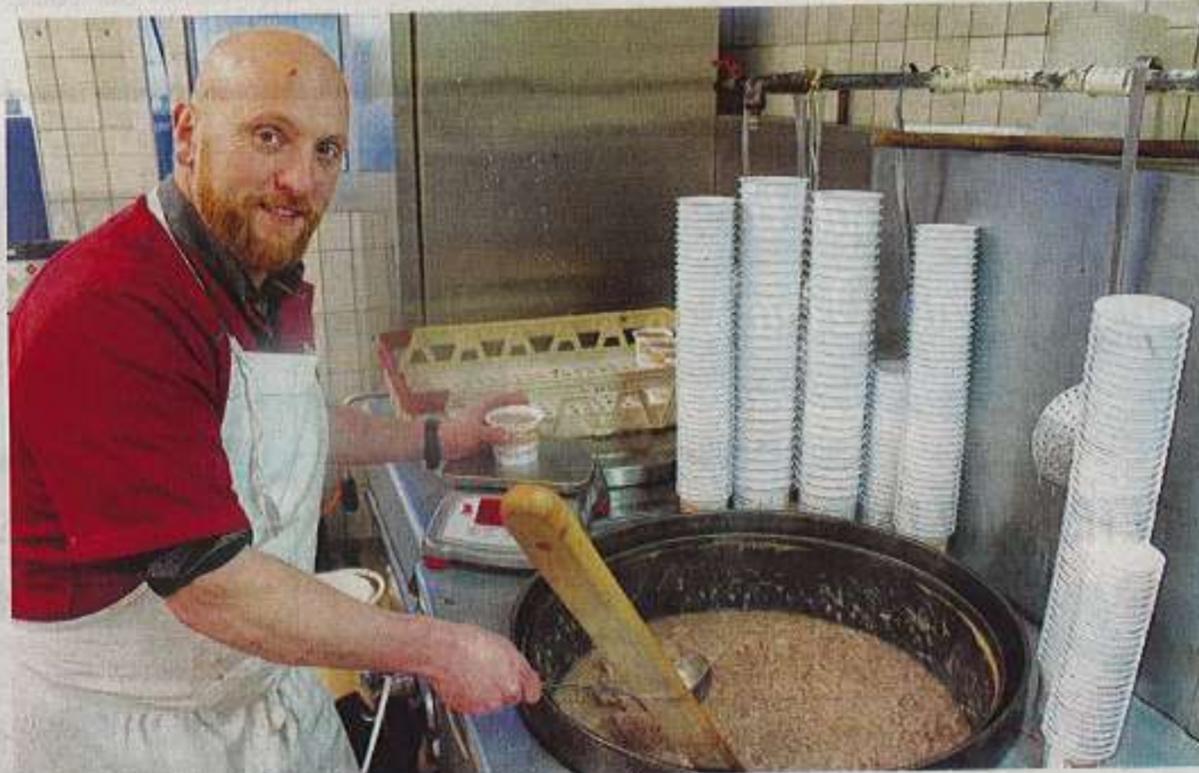
C'est le moment de la découpe de la viande. L'expertise du boucher est nécessaire. C'est le moment de s'effacer, avant de couper le gras en lanières. Après avoir allumé la marmite, à feu tout doux dans le laboratoire « chaud », nous voici de retour dans le laboratoire dit froid, pour passer le gras au hachoir. Pour ensuite filer l'incorporer dans la marmite chaude, petit-à-petit.

Une fois bien fondu, on booste le feu et on saisit le maigre, qu'on a préalablement découpé en gros morceaux, au fur et à mesure également.

Cette fois, 60 kilos de rillettes seront fabriqués. De quoi remplir environ 150 pots de taille moyenne, 70 de grande taille et une vingtaine de petits, sans compter quatre terrines de 2,5 kilos. Une production hebdomadaire moyenne.

Une cuisson au feu de bois

Mais qui tend à progresser. « Ce matin, un monsieur s'est arrêté au magasin. Il m'a dit qu'il venait chercher des rillettes parce qu'il venait d'entendre à la radio que c'était les meilleures et il passait justement par là », s'amuse Mathieu, tandis qu'autour de lui, ses sept salariés -dont deux apprentis- enchaînent les préparations,



Mathieu Pissot a obtenu la médaille d'or au 55^e concours national des rillettes de Mamers. Carine ROBINAULT

entre deux allers-retours en boutique. C'est l'heure de s'éclipser, pour mieux revenir dans douze heures, une fois la cuisson terminée. Une cuisson au feu de bois que l'artisan surveillera, tout en remuant régulièrement sa préparation.

L'œil de l'expert

Elle a pris de la couleur. La graisse, liquide, est enlevée. « On la reconnaît parce qu'elle est claire. » Une couleur caramel compareront les non-initiés. L'homme retire aussi un peu de maigre, avant

de s'attaquer au jus de cuisson. « Lui, n'est pas de la même couleur, il est plus foncé que la graisse. » C'est l'œil de l'expert qui parle, quand les novices n'y verront que du feu.

L'heure de « coller » les rillettes

Mathieu s'approche de la phase finale. « Là, je colle les rillettes pour que ça fasse comme une pâte dans la marmite », commente-t-il à grands coups de spatule en bois. Un énième appel téléphonique plus tard, il réincorpore de la graisse à sa préparation. Puis du maigre. En alternance.

Tout en mélangeant. Vient alors le moment de garnir ses pots. Qu'il entposera au réfrigérateur, sans couvercle « sinon l'humidité se colle dessus et les rillettes ne se conservent pas ». Enfin,

pour certains seulement parce que, déjà, son employé est en rupture au magasin. Et multiplie les allers-retours pour lui subtiliser les rillettes à peine terminées !

Carine ROBINAULT

→ Une institution

La boucherie-charcuterie Pissot a été créée par le grand-père de Mathieu Pissot, en 1948 à Saint-Aubin-des-Coudrais, avant que son père ne reprenne le flambeau en 1978. Mathieu, lui, a pris les rênes en 2013 et agrandi la partie magasin au début de l'année 2020 pour développer la partie traiteur. En rachetant l'ancien café du bourg, qui jouxtait sa boutique, il a ainsi pu offrir 30m² supplémentaires à sa clientèle. A noter que l'artisan possède également la boucherie de Cherré-Au.

L'éleveur plante des arbres pour changer sa pratique

Éleveur de vaches allaitantes et producteur de céréales à Saint-Jean-des-Échelles, Loïc Lecomte a planté 200 arbres fruitiers dans une parcelle « test » qu'il va convertir au bio.



Pommiers groseille, rainettes du buisson, poiriers beurré hardy ou louise bonne d'Avranches... Ces variétés anciennes d'arbres fruitiers ont trouvé leur place dans une des parcelles de Loïc Lecomte, exploitant agricole à Saint-Jean-des-Échelles. Le 16 février 2023, c'est entouré d'une dizaine d'ouvriers d'un jour, tous membres du groupe Gambetta, mécène de l'opération, qu'il a planté 200 pieds, comme une première étape vers le bio en remettant la nature au cœur de son champ.

Davantage de rendements

Sur les 120 hectares qu'il exploite, cette parcelle d'un peu plus de 12 hectares est réservée à l'expérimentation. « Ici, j'ai un faible rendement, explique le propriétaire. La terre est trop humide en hiver et trop sèche en été. Ces arbres vont commencer par amener de l'ombrage. » Avant de les planter, Loïc Lecomte a préparé le terrain et creusé des fossés qui lui ont déjà permis d'augmenter sa productivité en 2022.

Le champ accueille alternativement des légumineuses, du maïs ou des céréales dont une partie est commercialisée mais l'essentiel lui permet de nourrir ses 140 veaux et vaches allaitantes en toute autonomie. Lui produit environ 5,5 tonnes par an et grâce à cette rotation, il



Loïc Lecomte a repris, seul, l'exploitation familiale de « La Chauvelière » en 2016. Il y travaillait depuis 2007.

PHOTO: LE MAINE LIBRE

peut « diminuer l'utilisation de pesticides en baissant les résistances des plantations ». « On a eu tendance à vouloir trop pousser nos sols, mais à force d'utiliser trop de produits, on intoxique la terre », explique-t-il.

La conversion totale, « trop risquée économiquement »

Loïc Lecomte a repris en 2016 la ferme familiale dans laquelle il travaillait depuis 2007. Une exploitation en agriculture conventionnelle,

mais qu'il tend à faire évoluer : sa parcelle d'expérimentation lui servira de test pour, éventuellement, se tourner vers le bio. « On se dirige de plus en plus vers ces modes de cultures. Si on ne s'y met pas, on perd du temps ! », commente celui qui veut quand même rester prudent : « J'attends de voir quelles aides à la conversion prévoit la prochaine PAC. Je ne peux pas tout transformer en bio d'un coup, ce sera trop risqué économiquement. »

Quand il s'est formé, il y a 20 ans, le bio n'était pas au programme. Alors, aujourd'hui, il « apprend sur le tas » et veut « trouver l'agriculture de demain ». Les arbres qu'il a plantés ne donneront pleinement des fruits que dans une dizaine d'années, mais, à 38 ans, Loïc Lecomte en est persuadé, il faut tester : « C'est pas à 60 ans que je pourrai lancer de tels projets. »

Célia GENEST.

Des petits chevreaux à adopter

Branle-bas de combat pour Ombeline Duval et Roman Pavisse de la chèvrerie des Huppés, avec les mises bas de leurs chevrettes saillies en automne dernier par les boucs de la ferme.



Samedi dernier, on ne savait plus où donner de la tête avec les 12 chevreaux nés dans la même journée, les mères ne trouvaient plus leurs petits et vice versa ! », raconte d'emblée Ombeline Duval, encore sous le coup de l'émotion. Et pour couronner le tout, il y a eu de nombreux jumeaux, « cas plus rares pour des chevrettes », précise Roman tout en surveillant du coin de l'œil Trafic, une future mère qui s'est isolée au fond du hangar, signe de sa mise bas imminente.

Le couple voyant et entendant la mère en difficulté va à son aide. Roman a dû ramener une des gaites antérieure coincée, geste qui a permis au chevreau de sortir tout seul. « Il doit passer 5,5 kg ! », s'exclame-t-il en le voyant ! La majorité des chevreaux dépasse la moyenne des 3,5 kg à la naissance, ceci grâce à une alimentation issue de la ferme faite d'herbe riche, de foin et de céréales. « Avec ce poids de naissance, les mères ont plus facilement besoin de notre aide pour mettre bas », poursuit Roman tout en glissant le collier avec le nom de la mère autour du cou du dernier-né pour le reconnaître.

Mais que deviendront les chevreaux ?

Dès les premières naissances, les éleveurs ont commencé la traite des chèvres pour démarrer leur production de fromages, tout en réglant



Ombeline et Roman aident trafic à faire naître son chevreau.

Photo : L. MAISON

l'avenir des chevreaux. Trente sont partis chez des engraisseurs pour être exportés, à terme, vers l'Europe de sud et l'Afrique du nord. Ils comptent en garder quelques-uns pour développer un nouveau produit de rillettes « car nous préférons les voir bien élevés chez nous » confie Ombeline, très attachée à ses animaux. Pour cette première année d'élevage, l'expérimentation est de mise avec l'élevage de certains petits sous la mère avec, si possible, une traite de celle-ci. « Et pourquoi ne pas nourrir les chevreaux avec du lait de vache bio de la ferme voisine d'Aude et Philippe Leraux, ce lait étant meilleur marché ? » s'interrogent les éleveurs.

Autre piste d'orientation des chevreaux : l'adoption par des particuliers. « Les chamois sont de bons animaux de compagnie, une fois castrés, ce de crêtes tonduees aimant

les ronces et les petits arbustes », souligne Roman qui aimerait les vendre à un prix raisonnable à des particuliers, avec l'assurance qu'ils soient bien traités.

Le couple a aussi été en contact avec des propriétaires qui aimeraient avoir une chèvre afin de consommer son lait.

Une lactation longue ?

Une fois le placement des chevreaux réglé, les chevreries réfléchissent aux perspectives de leur exploitation. « Nous élevons un troupeau de 80 chèvres », affirment-ils. Dans ce but, ils étudient différentes solutions, gardant à l'esprit l'éthique du bien-être animal.

Inscrits au contrôle ils auront des données chiffrées qui leur permettront de décider les adoptions à opérer avec leurs races alpines et poitevines et la stratégie à suivre pour

réduire les gestations. Une idée émerge déjà avec la lactation longue : une technique qui permet d'avoir du lait une à deux années sans gestation pour la chèvre. Chloé jeune stagiaire en alternance à la chèvrerie et en formation à la MFR de Beaumont-les-Autels en CGEA (Conduite et gestion en entreprise agricole) suit les événements avec attention et curiosité. « Je ne sais pas encore vers quel élevage je m'orienterai » signale-t-elle tout en reconnaissant les bonnes conditions de vie pour les animaux, dans le hangar où règne une agréable odeur de foin. D'ici deux à trois semaines, Ombeline et Roman espèrent pouvoir proposer leur fromage sur le marché du lundi à La Ferté-Bernard et sur celui du samedi à Mortagne-au-Perche. Mais aussi dans leur ferme à raison de trois après-midi qui restent encore à déterminer.

Un ferronnier d'art s'installe

Léo Coutant, ferronnier d'art, a posé ses valises en Sarthe après avoir vadrouillé en Italie ou en Roumanie. Il sera présent aux Journées des Métiers d'Art organisées des 1^{er} et 2 avril.



Léo Coutant devant son atelier nouvellement aménagé à Montmirail.

PHOTO: La Voix Sarthe



La trentaine tout juste, Léo Coutant, ferronnier d'art, a pourtant déjà pas mal « roulé sa bosse ». Son cursus de formation chez les Compagnons du Devoir et le Tour de France qui l'accompagne dans le domaine de la métallerie lui ont déjà

fait faire plusieurs voyages, en Italie et en Roumanie, entre autres. Mais aujourd'hui, ce jeune artisan d'art, passionné d'archéologie et de patrimoine a décidé de poser ses valises dans le Perche Sarthois. « C'est une région magnifique, avec ses collines à perte de vue et des paysages plutôt bien préservés », commente-t-il depuis son atelier nouvellement aménagé dans le bourg de Montmirail. « C'est un petit village qui me plaît beaucoup, avec son histoire et son patrimoine », avoue l'artisan, le regard porté sur le château voisin.

Des animations au château

Léo Coutant s'est lancé dans l'aventure de l'entreprise et vient donc dénicher un petit local à Montmirail, sous la salle Maurice-Loutrel. Il

pour y installer son atelier de ferronnerie. Celui-là même était auparavant tenu par Pascal Turpin, taillandier d'armes qui a décidé de quitter le village pour aller s'installer à Fresnay à la mi-février 2023.

« Rester dans cette petite cité de caractère »

Un partenariat est prévu entre Léo Coutant et le château pour faire des animations de forge pendant des visites organisées. « ce qui en soit fait partie de mon ADN », raconte l'artisan, qui rappelle son parcours chez les Compagnons : « C'est une philosophie de vie que j'ai gardée, partager son expérience, son savoir-faire. » Il sera d'ailleurs l'un des nombreux artisans présents aux prochaines Journées des Métiers d'Art qui se

tiendront au château le samedi 1^{er} et dimanche 2 avril 2023.

Son travail de prédilection porte principalement sur la restauration d'objets métalliques, du mobilier, des portails, etc., mais son esprit imaginaire lui permet aussi de concevoir tout type de pièce.

Léo Coutant travaille avec des pièces métalliques longues parfois de 6 mètres, et la configuration de l'atelier actuel ne se prête pas vraiment à cette logistique. « Je suis en pourparlers avec la mairie de Montmirail pour trouver un autre local plus grand, parce qu'il est clair pour moi : je veux rester dans cette petite cité de caractère. »

Contact : LC Serrurerie d'Art ;
lc.serrurerie@protonmail.com.

“ Quoi de neuf ?



”

... Côté Commerces

L'Auberge de l'abbaye cherche un repreneur

Les époux Blot ont procédé à une cessation d'activité. Mais les murs du bar - hôtel - restaurant l'Auberge de l'abbaye sont toujours en vente, à Tuffé Val de la Chéronne.

« J'ai beaucoup pleuré. » En toute franchise, comme à son habitude, Odile Blot évoque la fermeture de son commerce, l'Auberge de l'Abbaye, à Tuffé Val de la Chéronne.

La cessation d'activité du bar - hôtel - restaurant qu'elle tenait avec son époux, Jacky, depuis quatorze ans et leur arrivée dans le village, a été prononcée le 21 février, faute de repreneur. Et comme pour faire taire les mauvaises rumeurs, la sexagénaire balale : « ce n'est pas parce que je ne peux plus payer. Mais parce que je veux prendre ma retraite. »

« Dans un an (...) je vendrai tout »

Une retraite qu'elle perçoit déjà depuis plusieurs années, comme son mari. Tout en continuant à œuvrer dans leur commerce, en espérant le revendre. « Nous l'avions mis en vente voilà trois ans, pour préparer notre retraite. »

Mais, malgré quelques touches, aucune affaire

n'a été conclue. Pour le moment du moins. Parce qu'Odile ne désespère pas. « Je laisse tout en place. La vaisselle, les meubles, la cuisine... Au cas où des jeunes veulent créer une activité. »

Tout en continuant le chambres d'hôtes, « parce que j'ai des réservations et puis, cela couvrira mes frais ». Mais foi d'entrepreneuse, « dans un an, si je n'ai personne, je vendrai tout ».

« Nous avons acheté (...) par hasard »

Tout ce qu'elle a créé, pendant cette décennie dépassée. « Nous avons tout refait à notre arrivée. » Des travaux qui ont duré des mois. Et par étapes. Le bar d'abord, puis le restaurant, et enfin les chambres de l'hôtel, au nombre de huit. « Nous avons acheté les murs et le fond par hasard. On était venus voir une connaissance et mon mari a vu que c'était en vente. On a visité... »

Si, alors, Odile ne s'y voyait pas du tout Jacky, lui, qui rêvait de quitter la région parisienne où ils vivaient, en devine facilement le potentiel.

Remise aux normes, décoration, tout passe entre les mains du bricoleur né, aidé de nombreux amis. Quatorze ans plus tard, leur commerce affiche un chiffre d'affaires de 250 000 euros, le restaurant totalise chaque midi en moyenne cinquante clients, et l'hôtel affiche un taux d'occupation de 70 %.

Les trois salariés licenciés

Alors oui, ce commerce historique, situé au cœur du village, en bordure de la place du Général-Leclerc, dite place de l'Eglise, le couple Blot aimerait le voir continuer à vivre... En attendant, ils ont dû licencier leurs trois salariés -dont un officiant à mi-temps. « Mais nous partons la tête haute, sans rien devoir à personne », sourit Odile.

● Carine ROBINAULT



Odile Blot, et son époux Jacky, tenaient l'Auberge de l'Abbaye -anciennement l'Oiseau couronné- depuis quatorze ans. Faute de repreneur, ils baissent rideau ; la cessation d'activités a été prononcée le 21 février. Carine ROBINAULT

Sébastien, votre chauffeur pour une course

A 44 ans, Sébastien Cahu vient de lancer son activité à Cherré-Au : il est chauffeur VTC (véhicule de transport avec chauffeur), après vingt-cinq années passées dans le secteur du transport.

Costume. BMW break avec intérieur cuir. Bonbons, gâteaux, bouteilles d'eau et autres magazines et presse à bord. Connexion internet, multichargeur de téléphone, et même paiement par carte de crédit.

Voilà ce que propose Sébastien Cahu, chauffeur de VTC (voiture de transport avec chauffeur) qui vient de créer Call driver. A 44 ans, cet habitant de Cherré-Au a décidé de changer de vie professionnelle. « J'ai travaillé pendant vingt-cinq ans dans les transport routier, dont dix dans les bureaux, au service exploitation et affrètement, pour terminer responsable du service route. Mais j'ai eu l'impression d'avoir fait le tour. Le Covid, comme pour beaucoup de personnes, a joué. Mes enfants sont grands,

j'avais du temps. »

Particuliers, professionnels, personnes connues

Alors, le quadragénaire saute le pas et suit une formation de trois semaines à Blois pour obtenir son agrément. Une habilitation renouvelable tous les cinq ans, apposée fièrement sur le pare-brise de son véhicule.

Qu'il dédie aussi bien aux particuliers, pour une petite course au Mans, à la gare, ou plus grande, jusqu'à un aéroport par exemple, qu'aux professionnels, « pour des transferts aéroport de clients ou collaborateurs » par exemple, voire même, pourquoi pas, « à des grands noms. On est juste à côté du péage d'autoroute, pas loin du circuit des 24 heures du Mans... »



Depuis le 1er mars, Sébastien Cahu a créé Call driver, à Cherré-Au ; il propose ses services de véhicule de transport avec chauffeur.

24 heures sur 24,

sept jours sur sept

Sébastien précise : « ce n'est pas le même métier

que chauffeur de taxi. Je n'ai pas de compteur, ou de surplus de kilomètres, ou de valises. Mais il y a du travail pour tout le monde, on peut même travailler ensemble ».

Pour lui, pas de transport sécurité social possible, ni d'autorisation à la maraude. « C'est très encadré. Mes courses ne peuvent se faire que sur réservation. »

A noter que pour ses courses, qu'il propose 24 heures sur 24, et sept jours sur sept, Sébastien dispose de l'habilitation de transport de personnes à mobilité réduite, même avec un petit fauteuil roulant.

● **Carine ROBINAULT**

■ **Pratique : Call driver, 06 07 64 33 81. Plus d'informations sur www.call-driver-vtc.fr**

Son entreprise a fermé : elle est devenue écrivain public

Martine Thimond travaillait depuis 18 ans chez Mecachrome quand le site a fermé. Elle en a profité pour se reconverter et a lancé « Au Grées de ma plume », un service d'aide à l'écriture.

Écrire pour tous, avec tous, chez vous », c'est ainsi que Martine Thimond décrit sa nouvelle activité d'écrivain public et de conseils en écriture. Sa petite entreprise s'appelle « Au Grées de ma plume » et est, pour elle, « la suite logique » de son parcours personnel mais aussi professionnel.

Une passion d'enfance

« De plus loin que je me souviens, j'ai toujours aimé écrire. Mes jeux d'enfant consistaient bien souvent à jouer à la secrétaire en remplissant les petits formulaires dénichés dans quelques administrations de l'époque », se souvient-elle. De fil en aiguille, après ses études de secrétaire, elle occupe plusieurs postes administratifs dans des entreprises aux activités diverses.

Sa dernière expérience en date était chez Mecachrome, à Vibraye. Pendant 18 ans, elle y a occupé un poste dans les ressources humaines. « Un métier dédié aux autres, accueillir des nouveaux collaborateurs, les former, veiller à leur bien-être au travail... », explique Martine Thimond. En parallèle, depuis 2008, la cinquanteenaire officie en tant que deuxième adjointe dans sa commune de Grées-sur-Roc, dédiée à la jeunesse, au social et au tourisme.

CV, lettre de motivation, courrier administratif...

Le site Mecachrome de Vibraye a fermé en 2021, malgré une forte opposition du personnel. Martine Thimond décrit cette période comme « un tsunami qui a balayé tous les salariés ». Des décennies de petites habitudes prises, d'une usine devenue une seconde maison pour beaucoup. Il fallait tout recommencer ailleurs : « Ma petite idée d'écrivain public, ancrée dans ma tête depuis



Martine Thimond a lancé « Au Grées de ma plume », son activité d'écrivain public.

longtemps est ressortie illico et j'en ai profité ». « C'est l'occasion ou jamais ! », raconte la Gréessoise.

Un écrivain public écrit pour les autres et leur donne la voix qu'ils ne peuvent exprimer par écrit. « Un vieux métier, mal connu, voire peu connu du tout, mais qui a de l'avenir. À l'ère de tout numérique ou presque, l'écrit reste indispensable », commente la professionnelle avant de citer des exemples : « Nous avons tous rédigé un CV, une lettre de motivation, mais aussi un courrier ou un mail pour réclamer un dû, un titre pour solliciter une aide financière,

faire valoir ses droits dans une administration... Tout cela doit être argumenté, expliqué. Et même si on sait écrire, les mots ne viennent pas toujours facilement. »

Un an de formation

Martine Thimond s'est lancée dans son projet d'ouvrir son cabinet d'écrivain public en milieu rural, chez elle. Après une année passée à se former et à certifier ses acquis via l'Académie des écrivains publics de France (AEPF), elle a lancé « Au Grées de ma plume » début 2023.

Ses prestations de rédaction, de cor-

rection, de relecture, d'assistance administrative valent pour tous les publics : les particuliers comme les entreprises, les associations, ou les institutions. « Je privilégie les rendez-vous à domicile pour les particuliers », précise-t-elle quand même. « Ils sont chez eux, dans leur environnement, l'entretien est confidentiel et leurs soucis sont réglés. » À noter que les prestations d'aide administrative à domicile sont déductibles des impôts à hauteur de 50 %.

Contact : 06 14 31 79 41

“

Quoi de neuf ?



A VOS AGENDAS ...

*Quelques animations d'Avril
en revue*

”

Avril ...

V.S. FERTOIS FOOTBALL

Stade du Pré du Château

44^{ème} TOURNOI INTERNATIONAL
SAMEDI 8 ET DIMANCHE 9 AVRIL 2023

Week-end de Pâques de 9h à 17h

1.500 ENFANTS

ENTRÉE GRATUITE
Tombola, restauration, buvette.

TOURNOI MASCULIN U9 DIMANCHE 9
TOURNOI MASCULIN U11 DIMANCHE 9
TOURNOI MASCULIN U15 DIMANCHE 9
TOURNOI FÉMININ U9 SAMEDI 8
TOURNOI FÉMININ U11 SAMEDI 8
TOURNOI FÉMININ U13 SAMEDI 8

https://vsf-football.footeo.com



FABRIQUE TA CLOCHE DE PÂQUES

ATELIER CÉRAMIQUE À L'ABBAYE DE TUFFÉ

Samedi 8 avril, 14h 30.

Réalisation d'une clochette en terre cuite avec Patricia Perez, association Terre de Potiers.

Tarif : 8 € / adulte ; gratuit -18 ans ; 5 € adulte accompagnateur.

Atelier à partir de 6 ans.

Places limitées. Réservation indispensable

au 06 41 82 50 93 ou amis.abbaye.tuffe@orange.fr

ONPL ORCHESTRE NATIONAL DES PAYS DE LA LOIRE

FONDATION DU PATRIMOINE

Festival Musique et Patrimoine en Pays de la Loire

Concert de l'ONPL
Quintette à deux altos

Benjamin Charmot, Pierre Baldassare, Pascale Pergaix, Hélène Malle et Ulysse Aragau

Église Saint-Pierre-et-Saint-Paul de Cherré
Commune de Cherré-Au
SAMEDI 15 AVRIL - 18h

Concert GRATUIT en faveur de la restauration du château du Haut-Buisson.

Renseignements : Mairie de Cherré-Au : 02 43 93 16 11

onpl.fr

La Ferté

SALON DU VIN
ET DES SPIRITUEUX

DU VENDREDI 14 AVRIL / DÉGUSTATION GRATUITE
AU DIMANCHE 16 AVRIL

HALLES DENIS BÉALET - 72400 LA FERTÉ-BERNARD

La Transva P fête Pâques

Dimanche 9 Avril 2023

Réservation
02 43 89 00 37 - contact@transvap.fr - Hello.Asso
Entrée à 13€ pour les adultes
8€ pour les enfants de 4-12 ans

Rendez-vous à 14h pour un départ à 14h30

Une chasse aux œufs est organisée

Retrouvez-nous sur
www.transvap.fr ou 5 route de Montfort 72100 Beillé

Rallye auto-touristique
Centenaire des 24 heures du Mans
Véhicules d'hier et d'aujourd'hui

THÉLIGNY

15 Avril 2023

Inscription et repas le soir
20€ / personne [-12 ans: 10€]

Buffet froid (entrée-plat-dessert)
Boissons non comprises

Réservation avant le 31 mars
02 43 71 00 51
jackarlette72@orange.fr

Départ à 14 h 30
Parking foyer rural

Organisation club des Aînés-Ruraux en partenariat avec la Municipalité

"CIEL MON DIAMANT"

- 28, 29 AVRIL À 20H30
ET 30 AVRIL À 15H00 (LA FERTÉ BERNARD) ;
- 14 MAI À 15H00 (VIBRAYE)

VIDE-GRENJER ET MARCHÉ DE PRODUCTEURS SAINT MAIXENT 16 AVRIL 2023

COUR DU LOGIS
DE 6H À 17H

Restauration et boisson sur place

Sans réservation 2€/ml

Renseignements
06.16.35.31.10 ou 06.86.92.57.41

Organisé par Saint Maix'en Fête



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

*Sources :
Maine Libre et L'Action Echo*