

# “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**

”  
**NOVEMBRE EN REVUE**



# Quoi de neuf ?



TOURISME

Côté LOISIRS...





# La saison des marchés de Noël est lancée

Alors que Noël pointe déjà le bout de son nez, nous avons rassemblé les marchés de Noël à venir, autour de La Ferté-Bernard

À peine l'esprit d'Halloween passé, que celui de Noël 2025 pointe déjà son nez. Et avec lui, le retour des marchés de Noël et leurs douces odeurs de vin chaud et autres crêpes. Top départ ce dimanche 16 novembre, dans le petit village de Vouvray-sur-Huisne, qui lance les festivités de fin d'année.

- **dimanche 16 novembre** : Vouvray-sur-Huisne, 10h à 18h à l'espace de loisirs, Allée Louis Aragon. Exposants, vin et jus de fruits chauds, crêpes. Gratuit. Contact : assolvouvray@gmail.com

- **vendredi 21 novembre** : Cormes, de 17h30 à 21h, dans la cour de l'école, et organisé par l'Association des parents d'élèves. Artisans, restauration, buvette sur place. Contacts : 06 89 64 88 90 ou 07 86 40 59 81

- **samedi 29 novembre** : Grézy-sur-Roc, de 12h à 20h à la salle des fêtes. Organisé par la Fondation Jean Jousse. Restauration sur place avec Tutti Quanti, Aux délices gourmands, séance photo avec décor, chorale des enfants à 16h, avec le Centre musical de Roussigny, venue du père Noël

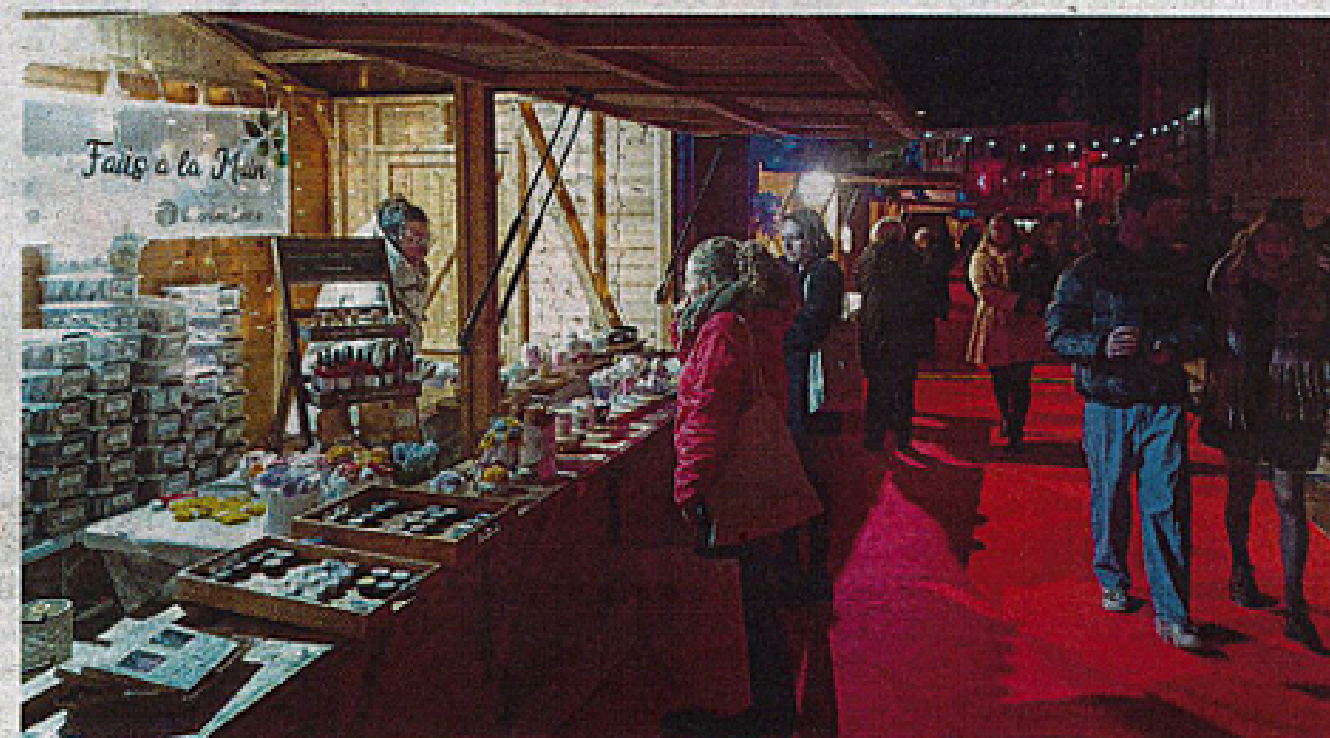
à 17h, tombola, concours de couronnes de Noël. Renseignements au 06 25 79 40 22.

## Parfois couplés à une bourse aux jouets

- **samedi 29 et dimanche 30 novembre** : La Chapelle-du-Bois, couplé à une bourse aux jouets, et organisé par l'association Jeunesse Chelloise à la salle des fêtes, de 8h à 18h. Buvette et restauration sur place. Renseignements au 06 11 86 48 04 ou 06 19 73 19 42. Tarifs journée : table, 1,80 m + 2 chaises, 6 euros ; table 2,40 m + 2 chaises, 8 euros ; tarif week-end, 10 euros.

- **dimanche 30 novembre** : Tuffé Val de la Chéronne, marché de l'Avent des Amis de l'abbaye, de 10h à 18h. 30 artisans, créateurs et démonstrations de savoir-faire. Entrée libre. Buvette, soupes et crêpes sur place. Informations à amis. abbaye.tuffe@orange.fr ou 06 41 82 50 93.

- **dimanche 30 novembre** : Sceaux-sur-Huisne, marché de Noël (sous barnum et en extérieur) et bourse aux jouets (en salle) de 10h à 18h. Bourse



La saison des marchés de Noël 2025 est officiellement lancée dans les environs de La Ferté-Bernard. Nombreuses sont les communes du Perche Émeraude à accueillir une telle manifestation.

Photo d'illustration / Carole Latouche

aux jouets : 3 € la table (maxi deux tables) ; marché de Noël : 3 € la table sous barnum (maxi deux tables) et 5 € l'emplacement extérieur. Arrivée du père Noël à 15h30. Buvette et restauration sur place. Arrivée des exposants entre 8h et 9h30. Réservation obligatoire avant le 27 novembre au 06 37 10 95 39.

- **samedi 6 décembre** : Saint-Aubin-des-Coudrais, marché de Noël - artisans et commerçants - associations communales, à la salle polyvalente de 10h à 18h. Artisanat, associations, vin chaud, chocolat chaud, viennoiseries, restauration sur place. Arrivée du père Noël à 16h. Inscription gratuite au 06 42 16 25 31.

- **dimanche 7 décembre** : Saint-Maixent, marché de produits de Noël et producteurs, couplé à une bourse aux jouets, de 10h à 17h30. Animations, restauration et boissons chaudes. Arrivée du Père Noël vers 15h. Contact : 02 43 71 77 56

- **vendredi 12 décembre** : Le Luart, marché de Noël orga-

nisé par Le Luart Anim, de 16h30 à 21h30 à la salle des fêtes. Avec feu d'artifice offert par la municipalité à 19h. Contacts : 06 46 39 63 13 ou leluartanim@gmail.com

- **samedi 13 décembre** : Duneau, marché de Noël de 15h à 20h à la salle Le Chatelier. Tombola, exposants, produits artisanaux, photos avec le Père Noël. Restauration sur place (crêpes, croque-monsieurs) et buvette (vin et chocolat chaud). Organisé par le Comité des fêtes. Contact : 06 34 61 02 93

- **samedi 13 et dimanche 14 décembre** : Cherré, organisé par l'Association des fêtes et animations de Cherré sur le site de la Maison des associations de la Borde. Exposants, produits du terroir, artisanat, manège. Ouvert le samedi de 10h30 à 20h et le dimanche de 10h30 à 18h. Arrivée du père Noël samedi et dimanche à 15h30. Restauration sur place ou à emporter. Les animaux ne sont pas admis dans l'enceinte du marché de Noël. Contact : 02 43 93 16 11.

• Carine ROBINAULT



# L'office de tourisme prépare ses étrennes

Dès l'avant-veille de la trêve des confiseurs, l'office du tourisme de La Ferté-Bernard a tenu à l'anticiper en proposant, dès ce mois de novembre, une nouveauté : un calendrier 2026 illustré de photographies relatives aux paysages ou monuments emblématiques du Perche Émeraude et réalisées au fil des saisons.

Cet éphéméride, expressément imprimé dans la Sarthe, vient ainsi à l'appui des paniers garnis que l'office propose non sans succès depuis trois ans déjà.

Hormis les incontournables rillettes et autres cidres, on peut y dénombrier des produits locaux moins attendus : de la bière de Montmirail, de la terrine de cerf en provenance de Villaines-la-Gonais, ou encore,



**Pierre-Louis Cornilleau présentant calendrier et paniers garnis à l'instar du Perche émeraude** [ca]

des plaquettes de chocolat élaborées à La Ferté...

Parmi ces victuailles, on peut également trouver des mugs,

calepins et autres magnets à l'effigie de sites typiques de la région, à titre de souvenirs. L'objectif est de promouvoir les pro-

ducteurs du territoire.

Autre nouveauté, l'installation début décembre et devant l'office du tourisme, d'une machine qui distribuera contre 2 €, des médailles en métal doré à l'effigie d'un nouveau visuel de La Velue : « une Velue toute mignonne », tient à préciser Pierre-Louis Cornilleau, conseiller en séjour et chargé de communication dudit office. Celle-ci comportera à l'avvers la porte Saint-Julien fertoise. Enfin, des ascendances de nuit du clocher de Notre-Dame-des-Marais sont prévues dès début décembre...

■ **Pratique : renseignements auprès de l'office de tourisme Perche Émeraude au 02 43 71 21 21, 16, place de la Lice, à La Ferté-Bernard.**



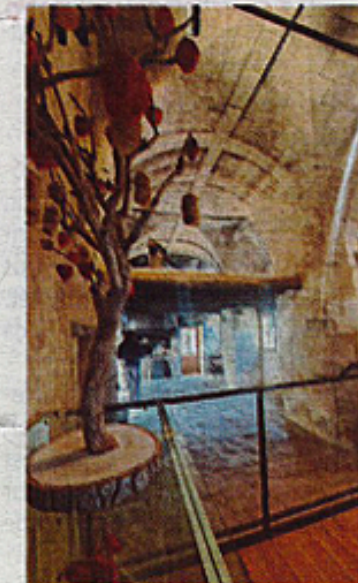
# Patrimoine: un nouvel espace d'accueil s'accroche à l'abbaye, joyau du village

L'abbaye de Tuffé Val de la Chéronne est dotée d'un bâtiment d'accueil; ils étaient 9000 visiteurs à la fréquenter l'an passé. Qui peuvent aussi admirer son cloître, sauvegardé.

Depuis quelques semaines, les habitants de Tuffé Val de la Chéronne qui empruntent l'allée Sylvia Jakubovitch, depuis la place du général Leclerc ou l'Ehpad, se heurtent à un nouveau bâtiment; un espace accueil vient de «s'accrocher» aux murs de l'abbaye du village. Un chantier de plus de 600000 euros avec un reste à charge de 147336 euros pour la commune, a révélé le maire, Régis Bourneuf, tout en évoquant un dossier largement suivi par son adjoint, Xavier Terrier. Et une commune qui continue-là, comme les précédentes municipalités, depuis cinquante ans, d'entretenir le joyau du village.

## 1400 ans d'histoire

Un joyau qui vient donc de se



Les bénévoles des Amis de l'abbaye ont dépensé 9000 heures sur la maçonnerie des voûtes, le réaménagement du cloître ou encore la réfection du four à pain.

doter d'un bâtiment d'accueil flambant-neuf, couplé à la sauvegarde et la mise en valeur de son cloître.

Comme le rappelait Julien Hardy, ancien salarié de l'association des Amis de l'abbaye, pendant quatre ans, et désormais bénévole, «1400 ans d'histoire se cachent ici sous nos pieds». L'abbaye tufféenne, ce fut un monastère, probablement fondé sur une villa gallo romaine. Devenue abbaye, puis prieuré, puis ferme, mais qui a aussi hébergé une manufacture de faïence avant de devenir maison bourgeoise ou encore d'accueillir la mairie, et la maison de justice.

«Ce lieu a évolué en fonction de ce qu'on en a fait.» Et sur place, les visiteurs peuvent voir des traces des 17<sup>e</sup>, 18<sup>e</sup>, mais aussi 19<sup>e</sup> siècle, comme sa grange et son étable, et du 20<sup>e</sup> siècle, avec la maison de retraite et la base de loisirs, installées sur ses terres.

## De 6000 à 9000 visiteurs

Le site, devenu communal en 2008, date à laquelle l'association qui le gère a été créée, garde toutes les traces des époques qu'il a traversées, même si son abbaye a été détruite aux trois quarts. «Vous verrez une cheminée du 17<sup>e</sup> siècle près d'un tableau de Louis XIV et d'une tapisserie du 19<sup>e</sup>. C'est étonnant, mais c'est son histoire», a-t-il éclairé la centaine de personnes venues inaugurer la fin d'un grand chantier, qui vise à accueillir les 9000 visi-



Une architecture contemporaine, mais avec une technique ancienne de terre crue: l'abbaye a un bâtiment d'accueil, à Tuffé Val de la Chéronne. Carine ROBINAULT

teurs annuels, dans de bonnes conditions. «Nous sommes passés de 6000 à 9000 visiteurs l'an passé. Nous avons trouvé notre place dans le Département en termes d'offre culturelle avec les nombreux concerts, pièces de théâtre, spectacle de cirque et expositions que nous accueillons. C'est un tiers-lieu dans un site chouette, avec un beau jardin. Mais il fallait, même prosaïquement, avec des sanitaires, mieux accueillir les visiteurs, tout en s'inscrivant dans l'histoire du lieu», convient le bénévole. Qui résume: «il fallait être respec-

teux du lieu, mais aussi créer un bâtiment avec une architecture actuelle, et pourquoi pas, de demain.»

Un défi que l'homme estime relevé avec un bâtiment à l'architecture contemporaine, mais réalisé à base de technique ancienne, avec de la terre. Le premier construit en terre cuite dans la Sarthe depuis 150 ans. Ici, la structure est en béton, et les murs en pisé (une technique qui consiste à couler de la terre argileuse entre deux planches de bois, ndr) et vient s'appuyer sur les bâtiments existants, «là où les enduits étaient déjà abîmés». De quoi donner nais-

sance à «trois belles salles d'exposition» et ceci, «sans faire du faux-vieux», ou «du pastiche», estime Julien Hardy.

## 9000 heures de bénévolat pour le cloître

Qui n'a pas manqué d'évoquer, en marge de ce gros chantier, le travail important réalisé par les bénévoles de l'association; pas moins de 9000 heures de travail consacrées à la maçonnerie des voûtes, au réaménagement du cloître et à la réfection du four à pain, rallumé voilà cinq ans et aujourd'hui enfin restauré.

Et si le pari est réussi, l'homme

est conscient qu'il reste encore du travail, notamment avec «le pavillon, dans le jardin». Mais estime qu'une dynamique est enclenchée. «J'espère qu'on passera les 10000 visiteurs, l'an prochain, ou dans deux ans.»

En attendant, pour ce projet la collecte mise en place en partenariat avec la Fondation du patrimoine, et qui a déjà permis de collecter plus de 12000 euros, se poursuit. Un montant qui prouve déjà, selon le sous-préfet Quentin Spooner, «l'attachement des Français à leur patrimoine».

Carine ROBINAULT



## AVEZÉ

### La commune labellisée village fleuri après près de dix ans d'efforts

En ce mois de novembre, la commune d'Avezé a décroché sa première fleur au label des Villes et villages fleuris. Le résultat de près de 10 ans d'efforts mené par la municipalité et ses deux agents techniques, Arnaud et Benoît.

C'est la concrétisation de nombreuses années de travail. Mercredi 12 novembre, la mairie d'Avezé s'est vue remettre le label des villes et villages fleuris. Doté d'une fleur, le village déploie des efforts depuis de nombreuses années pour rendre la gestion des espaces verts plus vertueuse. À la tête des opérations, Arnaud Epineau et Benoît Simon, agents techniques au sein de la commune. « En 2022, nous nous sommes inscrits au concours départemental et nous avons obtenu trois pétales, en 2023, nous en avons eu cinq et nous avons été sélectionnés pour présenter notre candidature au concours national des Villes et villages fleuris », retrace Pierre Boulard, le maire d'Avezé.

#### Vers une gestion différenciée des espaces

Après une première tentative en 2024 et quelques aménagements supplémentaires, il faudra attendre ce mois de novembre 2025 pour que les efforts entrepris depuis 2014 soient récompensés. « Depuis 2014, nous n'utilisons plus de produits phytosanitaires », pointe Arnaud. « Nous récupérons

l'eau de pluie et nous optons pour la gestion différenciée des espaces », complète Benoît.

Concrètement : selon leur emplacement, les espaces verts ne sont pas entretenus de la même manière. Ainsi, si en plein centre-bourg, les massifs sont régulièrement débroussaillés, en périphérie, la tonte se fait plus rare. Une façon de soutenir la biodiversité. « Au lieu de tondre toute la prairie comme on pouvait le faire avant, on crée des allées pour permettre aux gens de circuler et on laisse des espaces plus sauvages », indique Benoît.

#### Les enfants impliqués

Une politique qui nécessite une certaine pédagogie. « En 2019, nous avons pris la décision d'engazonner le cimetière, l'idée n'a pas tout de suite été acceptée, mais aujourd'hui c'est plus naturel et nous avons semé des plantes vivaces pour éviter que les mauvaises herbes ne poussent entre les tombes », explique Pierre Boulard.

Pour sensibiliser à la biodiversité dès le plus jeune âge, les élèves de l'école ont pu participer à la création d'un jardin derrière l'église. « Les enfants ont fabriqué des cages à hérissons », détaille l'édile. Une série de décisions qui paye : d'ici quelques jours, le panneau du label des villes et villages fleuris sera installé à l'entrée de la commune.

Amandine HIVERT LAVIGNE



La commune d'Avezé a décroché sa première fleur au label des Villes et villages fleuris.

PHOTO : LE MAIRE LIBRE



# Du nouveau à l'abbaye de Tuffé

Après plusieurs mois de travaux, l'abbaye a inauguré son nouveau bâtiment d'accueil. Conçu pour accueillir le public dans de meilleures conditions, il réaffirme le site comme un lieu vivant.



Cette construction s'inscrit dans un vaste programme de restauration et de mise en valeur du cloître. La cérémonie, organisée samedi 22 novembre, a réuni plusieurs représentants du département et du territoire - sous-préfet, sénateur et député - venus saluer l'aboutissement de ce projet ambitieux.

## Concilier ancien et moderne

Lancé en 2018 avec l'appui du CAUE (Conseil d'architecture, d'urbanisme et de l'environnement), le projet poursuit un double objectif : améliorer les conditions d'accueil tout en respectant l'héritage architectural du lieu. Pour Julien Harty, administrateur de l'association Les Amis de l'abbaye, la priorité était de « dialoguer avec l'architecture passée sous une forme moderne ».

## Défi architectural

À première vue, l'extension affirme son caractère contemporain : grande baie vitrée, bureau et sanitaires flambant neufs, comptoir d'accueil et étagères garnies de produits locaux. Mais tout le défi réside dans l'intégration extérieure, rendue possible grâce à une technique ancienne utilisée pour la première fois en Sarthe depuis 150 ans : la terre crue. La structure finale, mêlant pisé et béton, crée un contraste audacieux qui semble convaincre les visiteurs. Comme le souligne Bertrand, un homme présent à la cérémonie, il s'agit « d'un bâtiment plus fonctionnel, sans pour autant entacher l'harmonie visuelle du lieu ». La restauration du site impose un défi particu-



L'année dernière, l'abbaye de Tuffé a accueilli près de 9 000 visiteurs.

PHOTO : LE MAINE LIBRE

lier : concilier des siècles d'histoire dans un même espace. Monastère, abbaye, prieuré, ferme ou maison bourgeoise... depuis le XVII<sup>e</sup> siècle, le site a connu de multiples usages et architectures différentes. « Il fallait garder les traces de l'histoire du lieu dans son intégralité », rappelle Julien Harty.

## Un lieu culturel et vivant

Le nouveau bâtiment, implanté sur l'emplacement de l'ancienne étable du XVIII<sup>e</sup> siècle, recrée visuellement

la cour de ferme d'origine tout en s'adaptant au bâti existant. Son raccordement préserve au maximum les enduits historiques, l'extension s'appuyant sur une partie plus moderne de la structure. Les travaux de restauration du cloître ont, quant à eux, permis de mettre en valeur des éléments emblématiques du site, comme la voûte restaurée et le four à pain. L'ouverture du bâtiment d'accueil permet d'affirmer davantage l'abbaye de Tuffé comme un lieu patrimonial et culturel.

## Marché de l'Avent aujourd'hui

Aujourd'hui, l'abbaye accueille le marché artisanal de l'Avent de 10 h à 18 h. Près de 35 exposants d'art et d'artisanat, pour la plupart locaux, seront présents. Ce temps fort offrira non seule-

ment l'occasion de rencontrer les créateurs de la région, mais aussi celle de redécouvrir les lieux fraîchement restaurés et de mesurer la nouvelle dynamique culturelle du site.

Les travaux de restauration du cloître ont permis l'ouverture de trois salles d'exposition, destinées à accueillir une offre artistique variée : art, théâtre, concerts ou cirque. « L'ambition est claire : faire de cet endroit un lieu culturel et vivant », souligne l'association, forte d'une trentaine de bénévoles engagés depuis 2008. Comme le rappelle le maire de la commune, la restauration du lieu est au cœur des préoccupations municipales depuis plus de 50 ans. Le budget total des travaux s'élève à 602 583 €, financé par le Département, la commune de Tuffé, la Fondation du patrimoine et 37 donateurs, la commune apportant 146 166 €. Véritable emblème patrimonial pour la commune, l'abbaye a accueilli près de 9 000 visiteurs l'an dernier. Grâce aux nouveaux aménagements, l'objectif est désormais de dépasser la barre des 10 000.



“ Quoi de neuf ?



... Côté Culture ”



# Passation du passeport civique aux CM<sup>2</sup>



128 élèves de CM<sup>2</sup> des écoles publiques et privées ont reçu leur passeport du civisme.

En soirée du 3 novembre, la municipalité de La Ferté-Berbard a procédé, à l'auditorium de la salle Athéna à la remise du passeport dit civique aux 128 élèves de CM2 des écoles publiques et privées de la ville.

Comme depuis son lancement en janvier 2024, il s'agit d'un mode d'emploi imprimé invitant les élèves à se livrer, individuellement ou collectivement, à certaines activités civiques, tels que le devoir de mémoire, la protection de l'environnement, la visite des lieux patrimoniaux locaux.

Mais encore, l'expression de la solidarité à l'égard des aînés comme des personnes porteuses d'un handicap, l'apprentissage des premiers secours à l'égard d'autrui et de soi-même, en matière de cyberharcèlement notamment.

Cette année, le parcours civique incluant la visite d'un centre de tri à Parçay-Meslay est une première qui se déroulera en 2026.

La soirée fut aussi l'occasion d'apprendre que cinq centaines de communes françaises ont

adopté ledit passeport. Didier Reveau, le maire, devait remercier entre autres les « ambassadeurs », autrement dit les agents de la collectivité en charge de l'accompagnement des élèves dans leurs diverses démarches civiques.

Et ce, « autour de valeurs de solidarité dont ils ont fait l'expérience avant vous afin de vous la transmettre ; car c'est un passeport de la vie que ce document »

Selon l'édile, « ces personnes ressources vous aideront donc à vous y orienter avec le soutien de vos parents et professeurs bien entendu. Bon passeport donc à chacune et à chacun d'entre vous et rendez-vous avec l'ensemble de mes collègues, à la remise des médailles en fin d'année scolaire ! »

Les médailles d'or seront en effet remises à ceux des élèves qui auront réalisé 9 et 8 actions ; 6 et 7 actions leur vaudront l'argent, tandis que le bronze échoira à ceux qui se contenteront de 5 actions...

## LA FERTÉ-BERNARD

### Ils entament leur parcours citoyen



Les élèves citoyens.

PHOTO : LE MAINE LIBRE

Lundi, la salle Athéna de La Ferté-Bernard a résonné des voix enthousiastes de 148 enfants. Ils étaient réunis pour la cérémonie officielle de lancement du Passeport du civisme. Cette nouvelle promotion 2025-2026 rassemble les élèves des écoles primaires publiques et privées de la ville, invités à s'engager sur la voie du civisme à travers un parcours éducatif.

#### Neuf défis à relever

Mis en place en 2024 dans la commune, le Passeport du civisme, dispositif national adopté par près de 500 communes, propose un livret thématique où chaque action validée individuellement ou en classe, est récompensée par un tampon.

Les jeunes Fertois sont invités à relever jusqu'à neuf défis tout au long de l'année : devoir de mémoire lors des commémorations, solidarité intergénérationnelle à l'Ehpad du Foulon, gestes de premiers secours, découverte de leur ville grâce à une chasse au trésor, actions en faveur de l'environnement, sensibilisation au handicap et à la prévention du cyberharcèlement.

#### Des ambassadeurs pour accompagner les élèves

L'ouverture de la cérémonie par le coordinateur des services scolaires et du passeport du civisme, Jean Le Moal, a permis de rappeler les modalités du dispositif : « Les enfants pourront décrocher une médaille de bronze, d'argent ou d'or selon le nombre d'actions menées. La remise des distinctions est prévue en fin d'année scolaire ».

Le maire, Didier Reveau a salué l'implication des familles, enseignants, partenaires locaux et « ambassadeurs », soulignant l'importance de l'accompagnement bienveillant et de la transmission des valeurs citoyennes.

Le moment fort de la soirée a été l'appel sur scène des ambassadeurs, suivi de la distribution officielle des passeports, sous les applaudissements des parents et partenaires. « Profitez de ce Passeport, tirez-en le maximum, et transmettez ce que vous aurez appris », a lancé le maire à l'adresse des enfants. Au-delà des tampons et des médailles, cette initiative trace un chemin d'engagement pour une génération citoyenne, prête à transformer durablement son territoire.

L'ACTION ECHO – 7 NOVEMBRE

LE MAINE LIBRE – 10 NOVEMBRE



# Un événement dédié aux familles

Le Perche Émeraude organise la 2<sup>e</sup> édition de la Journée des Tout-Petits le 15 novembre, un événement dédié aux enfants de 0 à 6 ans et à leurs parents.

La Journée des Tout-Petits, organisée par la Communauté de communes du Perche Émeraude, se déroulera le samedi 15 novembre. Cet événement, qui fait partie des Rendez-vous de la Parentalité, s'adresse aux parents, futurs parents, professionnels de la petite enfance et à tous ceux qui contribuent à l'éveil des tout-petits.

Avec plus de 700 enfants de moins de 3 ans et plus de 1400 enfants de moins de 6 ans dans la communauté, cette journée est une occasion unique de renforcer les liens parent-enfant et de sensibiliser aux enjeux du développement dès les premières années.

## Un thème central : la communication

Cette édition 2025 mettra l'accent sur la communication, un pilier essentiel des relations familiales et du développement de l'enfant. Des

ateliers, animations et jeux seront proposés pour aider les participants à mieux interagir, écouter, exprimer et comprendre dès le plus jeune âge.

« Chaque moment partagé, chaque histoire racontée, chaque jeu pratiqué contribue au développement de l'enfant », souligne l'organisateur.

## Animations variées pour tous

Le programme de la journée, détaillé dans le flyer joint, proposera de nombreuses animations animées par des professionnels de la petite enfance et de la parentalité. Voici un aperçu des espaces qui seront disponibles : espace créatif, espace de jeu, espace photofresque participative sur la communication, espace de rencontres, espace des histoires, espace musicale, espace découverte et espace théâtre spectacle « boom ».



Des animations variées autour de la petite-enfance lors de la journée des tout-petits du Perche émeraude, samedi 15 novembre. Photo d'illustration / Rémi CHAMPOMIER

Trois représentations du spectacle « BoOm » auront lieu à 10h, 11h30 et 16h. Destiné aux jeunes spectateurs à partir de 18 mois, ce spectacle aborde des thèmes tels que l'équilibre et la construction à travers le jeu et l'interaction.

« BoOm parle de cet équilibre, si fragile, qui nous fait tenir debout et qui compose le monde auquel

nous appartenons », explique l'équipe de production.

■ **Pratique : « Journée des tout-petits », samedi 15 novembre de 9h à 13h et de 14h à 18h, au centre culturel Athéna, La Ferté-Bernard. Entrée gratuite et ouverte à tous. Contact : Relais Petite Enfance, 02 43 93 07 07**





## SAINT-ULPHACE

### Soirée swing aux automneles de Roussigny

Dans le cadre de sa programmation Les Automnales, le centre musical international de Roussigny, à Saint-Ulphace organise une soirée swing, vendredi. Dès 20 heures, les spectateurs pourront assister à un concert réunissant Dany Doriz, au vibraphone, Philippe Duchemin, au clavier, Patricia Lebeugle, à la contrebasse et Jean-Pierre Derouard à la batterie. Tarif: 13 €. Renseignements et réservations: 06 59 29 34 27.



# La journée des tout-petits cartonne

La deuxième édition de la journée dédiée aux tout-petits a dépassé toutes les attentes hier au centre culturel Athéna. Des centaines de familles ont participé aux animations proposées.

**M**ission accomplie. Hier, le Relais petite enfance (RPE) de la communauté de communes du Perche émeraude (CDCPE) organisait la journée des tout-petits à La Ferté-Bernard. Une deuxième édition qui a attiré beaucoup plus de monde que l'an dernier, notamment grâce à une meilleure communication en amont de l'événement.

**1 400 enfants de moins de 6 ans dans le Perche émeraude**

Vers 11 heures, plus de 300 personnes avaient déjà franchi les portes du centre culturel Athéna. « C'est super, il y a beaucoup de monde, se réjouissait Vanessa Leroux, responsable de l'action sociale à la CDCPE. Cette journée dédiée à la petite enfance a notamment pour but de réunir les familles et les professionnels de santé du territoire. Il y a 1 400 enfants de moins de 6 ans sur le territoire, dont 700 de moins de 3 ans. Les différentes animations, organisées à plusieurs moments de la journée, sont complètes à chaque fois. Pour créer du lien, c'est l'idéal. »

Forcément, l'atmosphère était animée. Mettez des dizaines d'enfants dans une même salle avec (entre autres) des jeux, secouez le tout et vous obtiendrez une belle joie de vivre et des décibels élevés. À l'espace des histoires, animé par Marie, une psychomotricienne, Jessica et son petit Timothé, bientôt 3 ans, étaient ravis d'être là. « Nous venons de Val-au-Perche. Les stands sont hyper-intéressants, Timothé est content et c'est vraiment chouette. »

**« Un événement convivial, local et familial »**

Juste en face, Sabrina et Geoffrey tenaient sur leurs genoux leur petit



**La Ferté-Bernard, hier.** La journée des tout-petits a attiré des centaines de familles, à l'image de Sabrina et Théo et de leur petit Tao venus de Dollon.

PHOTO : LE MAINE LIBRE

Tao qui ne lâchait pas son doudou des mains. Venus de Dollon, ils participaient eux aussi à l'atelier, tout comme huit autres enfants et leurs parents. Marie leur narrait l'histoire du contre intitulé Les Blipoux. Les enfants étaient captivés.

Juste à côté, Arielle, de Saint-Martin-des-Monts, profitait d'un petit temps mort pour confier son sentiment. « Je suis là car c'est un événement convivial, local et familial. » Maman de deux enfants – Paul, 4 ans et demi, et Alix, 18 mois – elle a loué la bonne tenue de l'organisation. « Il y a des animations, des histoires pour

les enfants... Je suis venue aussi par curiosité. L'an dernier, je n'avais pas été mise au courant qu'il y avait cette journée. »

**L'attente au shooting photo**

Quelques mètres plus loin, une grande file d'attente s'est formée au fil des minutes. Sabrina Avrillon, photographe installée dans la rue d'Huisne et bien connue des Fertois, proposait un petit shoot photo en 5 minutes chrono pour les familles. « Ça me fera un beau souvenir avec Liam, souriait Myriam, une habitante de Cherré-Au. Mon mari est avec

notre petite fille dans la salle pour le théâtre. C'est top cette journée. Les enfants s'éclatent et nous aussi. »

La Compagnie Entre deux rives a effectivement fait le plein pour le théâtre. La petite Firdaous, 9 ans, n'en a pas raté une miette, tout comme sa petite sœur âgée de 4 ans devant les yeux attendris de leur mère. Car oui, les mamans ont largement gagné le match quant à leur présence à l'événement face aux papas. Il y a des choses qui évoluent certainement trop lentement.

Thomas NÉGRIER



# Un nouveau format pour la Nuit des couleurs

L'événement 'la Nuit des couleurs' s'étalera sur tout le mois de décembre. Une nouveauté imaginée par la municipalité pour Noël.

La municipalité de La Ferté-Bernard organise la cinquième édition de la Nuit des couleurs dans son centre-ville, samedi 6 décembre à partir de 17 h. Un événement qui lance les festivités de Noël et prend de l'ampleur. C'est bien plus qu'un « simple » lancement des illuminations de Noël.

## Un jardin des couleurs inauguré...

Face aux intempéries survenues en 2024, Sophie Dollon, conseillère municipale déléguée aux animations, a annoncé une grande nouveauté : « nous étions frustrés après la dernière édition. On se disait que c'était dommage tout cet investissement pour que la météo gâche tout. Alors, nous prenons le parti de s'inscrire sur tout le mois de décembre. »

Cette année, le thème sera le « orange ». « C'est vitaminé, c'est le fruit de Noël. » L'organisation invite d'ailleurs le public à se parer de cette couleur.

Jérôme Côme, fondateur de la compagnie des Tombés de la Lune, est encore à la baguette artistique de l'événement.

“ Nous allons inaugurer le jardin des couleurs derrière l'Hôtel Courtin de Torsay. Il accueillera une scénographie lumineuse pendant tout le mois. Un mapping qui s'inspire de l'affiche et créé spécialement pour l'occasion. ”

JÉRÔME CÔME, ARTISTE

## Trois spectacles en déambulation

Les services de la ville propo-

seront également des aménagements paysagers pour garnir ce jardin. Des lanternes et dessins seront réalisés par les écoles.

Le café associatif Le Bienvenue propose d'ailleurs un atelier pour fabriquer vos lanternes, mercredi 19 novembre 2025, entre 15 h 30 et 18 h 30.

Trois spectacles déambuleront dans le centre-ville, samedi 6 décembre : une fanfare parisienne (Les Rillettes de Belleville), une quinzaine de musiciens prête à faire danser la foule dans le froid ; Les gardiens des rêves de la compagnie Zizanie, « un spectacle féérique » (Jérôme Côme) ; et Moustache Productions vient

pour présenter « Dans sa bulle », un spectacle lumineux... avec une baignoire volante.

Un marché des créateurs est également organisé au centre culturel de La Laverie.

## DJ, sieste sonore...

Pour rediriger le public vers les animations, l'organisation a prévu un chalet d'accueil sur la place Carnot, « il sera tenu par des lycéens », confie Jérôme. À ce même endroit, un DJ assurera l'animation musicale en continu.

Dans les halles Denis-Béalet - rouvertes au public -, l'Escal et l'école de musique s'associent

pour proposer une petite forme dansée et musicale... sur le thème du « orange ».

Louise Gravez, musicienne originaire de La Ferté-Bernard, aura « une carte blanche » par l'organisation dans la chapelle Saint-Lyphard. Elle emmènera le public dans son univers avec une « sieste sonore ». La pianiste est également à la composition musicale du mapping vidéo de Jérôme Côme diffusé dans le jardin des couleurs.

## Le jardin ouvert tout le mois

Un jardin qui restera donc ou-

vert dimanche 7 décembre, puis les 12, 13 et 14... 19, 20 et 21... et 26, 27 et 28 décembre entre 17 h et 20 h.

“ Cela pousse jusqu'aux vacances de Noël, nous aurons aussi quelques résidents secondaires en famille. ”

JÉRÔME CÔME

Avec le même budget habituel (près de 15 000 euros), La Ferté-Bernard étend ses animations sur le mois entier. « On est content de pouvoir proposer ça aux Fertois », conclut Sophie Dollon.

Valentin MAUDUIT



La compagnie Moustache Productions sera présente à la Nuit des couleurs avec Dans sa bulle à La Ferté-Bernard. Sandphotography



“Quoi de neuf ?



”  
... Côté Patrimoine



## L'église et ses trésors vont être restaurés : la Fondation du patrimoine lance une souscription

L'église Saint-Germain de Sceaux-sur-Huisne est dans un état inquiétant. La commune, avec l'appui de la Fondation du patrimoine et de l'association de sauvegarde locale, lance un vaste chantier de restauration. Et une collecte à destination des particuliers.

L'église de Sceaux-sur-Huisne est un patrimoine unique. « Sans être chauvin », assure Léo Cary, Scelléen d'adoption, et architecte du patrimoine en charge du dossier de restauration de l'église Saint-Germain, présent mardi pour la signature d'une convention de la municipalité avec la Fondation du patrimoine pour le lancement d'une souscription publique.

### Jamais restaurée depuis le 17<sup>e</sup> siècle

« Cette église nous apprend plus de choses que toutes les autres sur l'architecture des 16<sup>e</sup> et 17<sup>e</sup> siècles. Nous pourrions y faire de très belles découvertes, notamment dans la nef, ou dans la voûte lambrissée. La nef a été peinte au 17<sup>e</sup> siècle, sous Louis XIV et n'a jamais été retouchée. Cela va être un travail authentique, et de haute couture de révéler les décors peints », s'impatiente-t-il déjà. Des décors peints qu'on aperçoit déjà. Et que le professionnel se languit de découvrir, dans quelques semaines.



Sceaux-sur-Huisne lance une souscription pour la restauration de son église, en partenariat avec la Fondation du patrimoine. Carine ROBINAULT

### Plus de 810 000 euros de travaux

Les travaux, portés par la commune, avec l'appui de la Fondation du patrimoine et de la toute jeune association de sauvegarde du patrimoine scelléen, seront lancés début janvier. L'échafaudage doit être livré le 19 décembre. Et il y a du travail : l'état de cette église romane du XI<sup>e</sup>, inscrite au titre des monuments historiques depuis 1926, est jugé inquiétant. Infiltration, charpente fragilisée,

decors peints dégradés... La tâche s'annonce importante, qui sera réalisée en deux tranches. La première, qui se chiffre à 410 000 euros, concernera le clos et le couvert. Des travaux d'extérieur avant une seconde tranche de 400 000 euros environ, également, comme le soulignait le maire, Eric Descombes, pour la restauration des voûtes lambrissées, du retable et des peintures.

« La Direction régionale des affaires culturelles doit

financer 40 % des travaux. Une aide à laquelle doivent s'ajouter celles de la Région et du Département, de 30 000 euros chacun. Et que la souscription, autrement dit les dons de particuliers et d'entreprises, et déductibles des impôts, compléteront. » Pas de fonds européens pour cette restauration. « Lancer des travaux sans savoir combien d'aides on touchera, ce n'est pas ma politique. Ces fonds, nous les recevons cinq ans

après les travaux. Nous, nous avons prévu de les payer », a lâché Eric Descombes.

### Une collecte de fonds

Couverture, charpente, maçonnerie, pierres de taille, vitraux, menuiseries, décors peints, sécurité, les corps de métiers seront nombreux à intervenir.

Et l'aide de la Fondation du patrimoine ne sera pas négligeable qui vise 30 000 euros pour sa collecte. « Et en général, la Fondation abonde la même somme que celle collectée, voire parfois plus via son club des mécènes », note Philippe Galland, un de ses représentants.

Par ailleurs ravi d'évoquer cet édifice construit « sur une villa gallo romaine, et qui appartenait, voilà plus de 2 000 ans, à quelqu'un de très riche. Cela valait une fortune à l'époque. Aujourd'hui, on le chiffrerait en millions d'euros. Il faut valoriser ce lieu ».

### Un chantier ouvert au public

Forcé de constater qu'au-

jourd'hui, « nous sommes plus sensibles au patrimoine. À l'époque, quand Bahier a été construit, ce n'était pas le cas. Et nous avons peut-être détruit des choses qu'on n'aurait pas dues », admet-il.

Mais il faudra un peu de temps pour que l'église Saint-Germain retrouve de sa superbe. Le chantier doit durer un an. « Mais nous l'ouvrirons au public, avec des moments clefs », note Léo Cary.

Qui rêve déjà, comme la municipalité de voir revivre le monument à travers des concerts et autres rendez-vous.

● Carine ROBINAULT

■ **Pratique :** pour participer à la souscription publique, rendez-vous sur le site de la Fondation du patrimoine, projet, « église Saint-Germain de Sceaux-sur-Huisne » : <https://www.fondation-patrimoine.org/> L'association de sauvegarde locale en fera également la promotion lors des manifestations locales tel que le marché de Noël, le dimanche 30 novembre, 10h à 18h, salle des fêtes



“ Quoi de neuf ?





SAINT-MAIXENT

# Matinée immersive pour les apprentis fermiers

La ferme des Petites oisonnières a accueilli mercredi un groupe de 14 enfants pour une séance de découverte des animaux et de la vie rurale. Sur place, l'ambiance était bon enfant et pédagogique. « Les apprentis fermiers », comme les appelait Bryan, l'animateur, ont enfilé leurs plus belles bottes avant de partir « au boulot », en commençant par la basse-cour. Avec l'objectif d'approcher les animaux, comprendre leurs besoins et apprendre les bons gestes.

Les enfants, principalement du coin mais aussi quelques Parisiens de passage, étaient guidés pas à pas. On observait les chèvres. « Elles ont de grandes cornes », on comparait les dents des ânes et on apprenait à nourrir en sécurité. « La carotte, on la prend bien et on la présente. »

Une mascotte s'invitait : Roméo, un petit âne gourmand. « Il adore les doigts des enfants », rappelait Antoine, second animateur. Les consignes étaient simples : partager, ne pas entrer dans tous les enclos, caresser

sans brusquer et veiller au bien-être des bêtes.

L'équipe encadrante, composée de trois personnes, ajustait les activités selon l'âge et l'enthousiasme du groupe. « Souvent, on s'arrête à dix, là on est quatorze parce que ma maman est là, elle nous aide », expliquait Bryan.

## Reconnecter les enfants au vivant

Le format est rodé : ateliers de brossage des poneys, jeux autour des animaux, observation des cochons d'Inde qui vivent dehors... « Cet été, les cochons ont mangé des fruits, des oranges » précisait-il, montrant que la visite est aussi l'occasion d'aborder l'alimentation, les soins et les rythmes de la ferme.

Au-delà de l'activité ludique, l'objectif était de reconnecter les enfants au vivant. « Découvrir ou redécouvrir certaines races d'animaux », insistait Antoine, qui constatait que beaucoup ne connaissaient pas ces espèces ou leurs comportements. La



Les enfants ont rencontré des alpagas.

PHOTO : LE MAINE LIBRE

proximité avec les animaux tel Roberta, le cochon Kunkune qui se couche pour se faire caresser, permettait d'aborder le respect des besoins et la sécurité.

La ferme organise ces journées régulièrement. Après une reprise en septembre un peu calme, les deux dernières sessions ont affiché complet.



 **SAINT-MARTIN-DES-MONTS**

# La potière met son atelier sur pause

Pauline Bourlier, installée comme céramiste depuis 2023 dans l'atelier de la maison familiale, à Saint-Martin-des-Monts, a décidé d'ouvrir une dernière fois son atelier-boutique, les samedi 15 et dimanche 16 novembre.

Une dernière ouverture avant « une pause bien méritée », estime la gérante de Pause céramique, le nom qu'elle a donné à son entreprise.

C'est donc l'occasion de venir découvrir ou re-découvrir ses céramiques, qu'il s'agisse de pièces de vaisselle, comme



Pauline Bourlier est installée à Saint-Martin-des-Monts. dr

des assiettes, tasses et autres bols, saladiers et plats. Mais

aussi, des bijoux puisque la jeune femme crée aussi des boucles d'oreilles, bagues, colliers, bracelets, broches...

Pauline Bourlier fabrique également des pièces décoratives, telles que des coupes et des vases.

■ **Pratique : ouverture de l'atelier Pause céramique, 6 rue de l'Église à Saint-Martin-des-Monts, les samedi 15 et dimanche 16 novembre, de 10h à 12h et de 15h à 18h. Plus de renseignements sur <https://pause-ceramique.sumupstore.com/>**



“ Quoi de neuf ?

”

Côté RESTAURATION



# Nouvelle gérante au Chalet du lac

Gérants du Chalet du lac depuis mai, Katia Madelenat et Stéphane Chesneau passent la main. La nouvelle gérante n'est autre que Nathalie Lusseau, jusqu'ici commise de cuisine.



Il y a cinq mois, presque jour pour jour, Katia Madelenat et Stéphane Chesneau reprenaient la gestion du Chalet du lac, restaurant situé au bord du lac de Tuffé-Val-de-la-Chéronne. Hier, ils effectuaient leur dernier service. Et pour l'occasion, les gérants ont mis les petits plats dans les grands avec une soirée Halloween. « On finit en beauté », sourit Katia.

« Notre projet, c'est de se poser et de nous retrouver »

KATIA MADELENAT

Ancienne co-gérante du bar-restaurant

Atablée dans la véranda, elle affirme avec une certaine émotion ne pas avoir de regrets. « On a vécu une très belle saison, de très beaux moments », confie Katia. Malgré tout, Katia et Stéphane ont décidé, à la mi-septembre, de passer la main. « Ça a été un choix commun pris avec mon associé », explique Katia. « Nous ne sommes pas appelés vers de nouveaux horizons, ce sont des choix personnels qui nous motivent », poursuit-elle. « Nous avons beaucoup donné, nous nous sommes beaucoup investis. Là, notre projet, c'est de se poser et de nous retrouver. »

## S'inscrire dans la continuité

Le restaurant, dont les murs appartiennent à la commune, ne fermera pas ses portes pour autant : c'est Nathalie Lusseau, jusqu'ici commise



Katia, gérante du Chalet du lac à Tuffé, passe la main à Nathalie, jusqu'ici commise de cuisine.

PHOTO : LE MAINE LIBRE

de cuisine, qui en reprend la gestion à compter d'aujourd'hui samedi 1<sup>er</sup> novembre. Arrivée dans l'entreprise au mois de juin, elle en connaît les rouages et voit le potentiel de l'établissement. « Pour la petite histoire, en juin, l'activité commençait à décoller et Stéphane était seul en cuisine. Puis un jour, Nathalie est venue manger. Au moment de régler sa note, elle nous a demandé si nous cherchions du personnel, ni une ni deux elle a passé un entretien et elle a commencé à travailler avec nous », raconte Katia, avec un sourire complice pour son ancienne employée. Nathalie, qui aura 40 ans d'ici quelques jours, cherchait depuis longtemps à reprendre un restaurant. Alors, lorsque Katia et Stéphane lui ont fait part de leur souhait d'arrê-

ter, elle n'a pas hésité une seconde : « J'aime beaucoup ce lieu qui ne demande qu'à vivre », affirme-t-elle. Si elle souhaite s'inscrire dans la lignée de ce que proposaient ses anciens patrons, Nathalie proposera tout de même quelques nouveautés. « J'aimerais varier le buffet des entrées proposé dans le menu ouvrier », annonce-t-elle. De quoi répondre à la demande des clients. « Le menu restera au même tarif, mais sera plus diversifié. »

## Des problèmes d'internet persistants

Côté animations, là encore, Nathalie reste dans le sillage des anciens gérants. « Je vais continuer les soirées à thème », affirme-t-elle. Seule ombre au tableau : les problèmes de

fibres qui persistent. « J'aimerais pouvoir faire de la retransmission de matchs, j'ai prévu les abonnements pour, mais sans la fibre, ce n'est pas possible », regrette la nouvelle gérante. Une difficulté loin d'être nouvelle. « Ça a été un gros manque à gagner pour nous de ne pas pouvoir diffuser les matchs », estime Katia. À quelques heures de laisser les clés, Katia se disait heureuse. « Je suis très contente que Nathalie reprenne, elle connaît la maison, elle sait ce qui existe et ce qu'il est possible de faire », lance-t-elle, non sans émotion. Depuis ce matin, une nouvelle équipe a pris place entre les murs que Stéphane et Katia ont fait vibrer ces derniers mois. À Nathalie d'écrire la suite de l'histoire.

Amandine HIVERT LAVIGNE



## Le Chalet ne ferme pas mais...

Début octobre, les gérants du Chalet du Lac assuraient que leur restaurant n'allait pas fermer. S'ils ont quitté les murs, un repreneur assure la continuité.

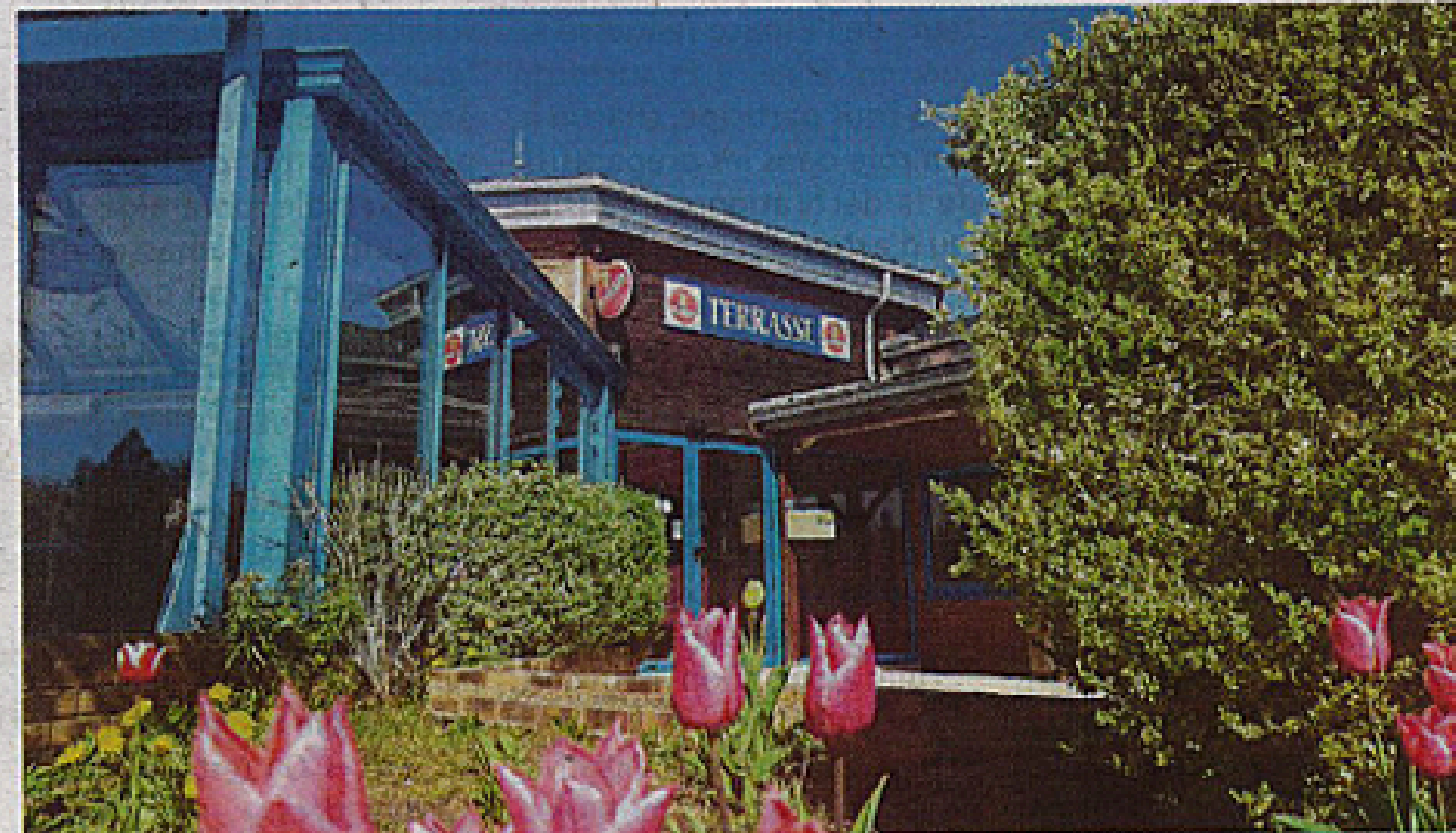
Katia Madelenat et Stéphane Chesneau l'assuraient mordicus lors de notre rencontre, début octobre, face à une rumeur qui gonflait dans les rues du bourg de Tuffé-Val de la Chéronne: non, le restaurant qu'ils géraient depuis cinq mois, Le Chalet du Lac, n'allait pas fermer.

### « Ça fait parler de nous »

Ils mettaient fin à cette rumeur qui courait sur la fermeture éventuelle de leur commerce, tout en évoquant leur difficulté à travailler sans la fibre, qu'ils espéraient « avoir d'ici décembre ». Stéphane plaisantait même, au sujet de leur fermeture: « Ça nous fait sourire. Au moins, ça fait parler de nous. Les gens viennent voir si on est fermés, et ils restent pour consommer ensuite. »

### Un courrier fin septembre

Les anciens gérants n'ont pas menti: le restaurant du bord du lac poursuit son aventure. Mais depuis



À Tuffé Val de la Chéronne (Sarthe), le restaurant Le Chalet du Lac vient de changer de mains; mais ne ferme pas. Photo d'illustration / Valentin MAUDUIT

le samedi 1<sup>er</sup> novembre, ils ne sont plus à la barre. Puisqu'ils ont, eux, décidé de stopper leur aventure tufféenne.

Ils avaient d'ailleurs fait parvenir un courrier en mairie, le 22 septembre dernier, présenté lors du conseil municipal du 3 octobre, pour mettre fin à leur bail, en

proposant un repreneur au 1<sup>er</sup> novembre. Lequel conseil a reçu celle qui allait leur succéder deux jours plus tard, avant de retenir sa candidature.

### Leur ancienne commis, à la reprise

Et cette candidate n'est autre

que Nathalie Lusseau, une voisine du village de Beillé, et leur ancienne commis de cuisine. Celle qui avait déjà postulé pour reprendre le restaurant de son village, se retrouve à 40 ans, gérante de celui de Tuffé.

Ne dit-on pas qu'il n'y a pas de fumée sans feu?

● Carine ROBINAULT



# Les habitants se retroussent les manches pour rouvrir le restaurant du village

Conseillers municipaux, artisan ou simples habitants; à Beillé (Sarthe) ils se mobilisent pour rouvrir le restaurant, leur seul commerce, fermé depuis un mois.

Il y a Frédéric à l'initiative de la manœuvre, et la municipalité, derrière. Depuis des semaines, plusieurs habitants du petit village de Beillé, qu'ils soient conseillers comme Frédéric, celui que tout le monde surnomme « Fred » ou Jean-Christien, artisan comme Maxime, le plombier-électricien qui ne compte pas toutes ses heures, ou simples habitants, comme Jean-Pierre, Héroll ou Tony, tout le monde a mis la main à la pâte.

## « On veut que ça rouvre vite »

Et pour cause, à Beillé, le restaurant est le seul commerce du village. Nombreux sont ceux qui se languissent de le voir revivre. Et par la même occasion, de voir le centre-bourg reprendre vie.

« On veut que ça rouvre vite alors on donne tous des coups de main », commente rapidement Fred, en pleine discussion avec la future gérante des lieux

sur les vins à servir dans le futur commerce, rebaptisé « Aux saveurs ».

Il faut dire que l'ouverture était proche. Imminente même: mardi 4 novembre 2025, à 7h30.

« Ça sera prêt », lance Valérie Grondin, optimiste et tout sourire, tout en balayant le commerce d'un regard. À l'entrée, Maxime s'affaire du côté électrique quand, à quelques mètres, l'une de ses quatre enfants, Gwendoline, active son pinceau sur les murs.

Avec Gilles, son mari, en tant que collaborateur, celle que certains surnomment « Valou », se languit déjà d'accueillir ses clients. Le couple de quinquagénaire arrive de Soullitré. « Mon mari travaille chez Pigeon, mais nous sommes aussi traiteur traditionnel réunionnais -l'île de leurs origines- depuis un an. On a fait le marché d'été nocturne, ici à Beillé, et la fête du



Des habitants du village ont retroussé leurs manches pour permettre au restaurant de Beillé (Sarthe) de rouvrir au plus vite, entre les mains de Valérie Grondin, et son époux Gilles, collaborateur. Carine ROBINAULT

village, le 14 juillet », rembobine l'ancienne aide-soignante. « La mairie nous a proposés de reprendre le restaurant, et on a accepté », sourit largement celle qui continuera, avec son époux, l'activité de traiteur iti-

nérant.

« Ici, on proposera des repas ouvriers, en semaine. Et les week-ends, nous aurons un menu créole, et un menu métropolitain. Nous ouvrirons les samedis soirs

et dimanche midis », annonce la gérante, qui sera cependant fermée chaque mercredi.

## Boutique, tabac, colis, jeux...

Et si la commerçante préfère

« aller doucement », dans un premier temps, pour se concentrer sur son activité de bar-restaurant, elle envisage déjà de développer une boutique de produits de première nécessité, une activité de dépannage de tabac, ou encore de colis, et autres Française des jeux et ventes à emporter. En attendant, cap sur l'inauguration de son commerce, ce vendredi 7 novembre, à 18 heures, à laquelle les habitants, et amis bricoleurs ne manqueront pas d'assister.

Carine ROBINAULT

■ **Pratique :** restaurant Aux saveurs, 15, rue de Tuffé, à Beillé, ouverture les lundis de 7h30 à 14h, mardi, jeudi et vendredis, de 7h30 à 21h; samedi et dimanche de 8h à 22h. Fermeture le mercredi. Inauguration ce vendredi 7 novembre à 18h. Contact: 07 88 51 98 90.



“ Quoi de neuf ?

”  
Côté COMMERCE



BEILLÉ

# Ce couple a rouvert l'unique commerce du petit village

Traiteurs depuis plus d'un an, Valérie et Gilles Grondin viennent de reprendre la gérance du restaurant, unique commerce du village. Ils proposent une cuisine traditionnelle et de la Réunion.



Mardi, 14 h 30. Les verres à bière s'accumulent sur le bar, des clients attendent pour régler. Face à eux, Valérie Grondin, nouvelle gérante du restaurant de Beillé. Pour l'ouverture, l'unique commerce de la commune affiche complet. De quoi donner le sourire à Valérie et son mari Gilles.

Traiteur depuis plus d'un an, le couple s'est lancé un défi de taille en acceptant de prendre, cet été, la suite des anciens locataires. « À l'origine, nous cherchions un labo pour notre activité de traiteur », commence Gilles. « Le 14 juillet, nous avons fait le repas pour la commune et le maire nous a proposé de reprendre le restaurant qui s'appropriait à fermer », poursuit Valérie. Ni une ni deux, le couple accepte et récupère, quelques semaines plus tard, les clés de leur futur restaurant. Entre les murs, propriété de la mairie, de nombreux travaux sont à prévoir.

## L'aide précieuse des habitants et des agents

« Tous les jours, après le travail, je venais faire les travaux du restaurant », explique Gilles, agent d'exploitation. Heureusement, les nouveaux gérants peuvent compter sur l'aide des employés communaux et d'habitants du village. « Sans eux, nous n'aurions pas pu ouvrir aujourd'hui », souligne Gilles, sourire aux lèvres. Un dévouement qui illustre l'esprit du village. « À Beillé règne un grand esprit d'entraide », affirme Arnault De Calonne, maire de la commune, ravi de voir le restaurant



Beillé, mardi. Valérie et Gilles Grondin ont repris l'unique restaurant de Beillé.

PHOTO: LE MAINE LIBRE

de nouveau ouvert. « Le café au centre du village est un lieu indispensable, ça apporte un côté chaleureux et permet aux habitants de se retrouver », estime-t-il.

Si en ce début de mois de novembre, Valérie et Gilles accueillent des clients au cœur de Beillé, ils n'arrêteront pas pour autant leur activité de traiteur. « L'été, nous serons peut-être amenés à fermer certains week-ends en fonction des prestations qu'on a à côté », avance Gilles.

## Un menu ouvrier le midi

Côté cuisine, le couple reste dans le sillage de ce qu'ils proposent depuis plus d'un an. « La semaine, nous proposerons un menu ouvrier avec un buffet d'entrée, un plat traditionnel de la cuisine française, un dessert et

un quart de vin », annonce Valérie. « Le week-end, nous proposerons des formules un peu plus élaborées avec des plats réunionnais », poursuit-elle.

## Attirer les routiers

La semaine, c'est Valérie qui sera aux manettes. En cuisine et en salle, elle accueillera les clients dès 7 h 30. Le week-end, elle sera rejointe par Gilles qui proposera une cuisine à son image. Pour le lancement de l'établissement, sobrement baptisé Aux Saveurs, Gilles, en vacances, épaulera sa femme. « L'idée est de voir si je peux gérer seule, sinon, il faudra que j'embauche une serveuse », confie Valérie.

Idéalement situés, Gilles et Valérie espèrent répondre à une demande

et attirer une clientèle bien particulière : les routiers. « Nous avons une salle de bains, j'aimerais la rénover et ouvrir la douche aux routiers », avance Gilles. « Il n'y a plus beaucoup de restaurants routiers dans les environs et pas mal de camions passent par là, puis nous sommes à côté de l'autoroute », poursuit-il. L'occasion pour les chauffeurs, et les clients de passage, de goûter le cassoulet revisité de Gilles.

## Pratique

Aux saveurs, 15, rue de Tuffé, 72160 Beillé. Ouvert le lundi de 7 h 30 à 15 h, le mardi, jeudi et vendredi de 7 h 30 à 21 h, le samedi de 7 h 30 à 22 h et le dimanche de 8 h à 17 h. Renseignements : 07 88 51 98 90.

Amandine HIVERT LAVIGNE



TUFFÉ-VAL-DE-LA-CHÉRONNE

# « S'inspirer des codes ruraux pour créer des vêtements »

Styliste, graphiste, couturière... Holly Adriana vient d'installer son atelier boutique dans les locaux de l'ancienne pharmacie. Son objectif : créer une mode à l'image de ses clientes.

C'est un visage connu des Sarthois qui vient de poser ses valises dans l'ancienne pharmacie de Tuffé-Val-de-la-Chéronne. Son nom : Holly Adriana. Auparavant installée à Sceaux-sur-Huisne, elle offrait ses services de couturière aux clients de passage dans un local partagé avec Cathy Besseaux, coiffeuse.

“ Je veux créer une mode qui convient aux habitants de la commune, à mes clientes »

HOLLY ADRIANA  
Créatrice

Problème : ce commerce d'un nouveau genre baptisé Coi-Cou a rapidement battu de l'aile et, très vite, Holly s'est retrouvée seule dans le local. Cantonnée aux retouches de vêtements, l'envie de créer la rattrape, et elle se met en quête d'un nouvel endroit pour revenir à sa passion : la création.

« J'ai pesé le pour et le contre et quand une repreneuse pour le local de Sceaux s'est manifestée, j'ai décidé de partir », confie Holly. Sa destination : Tuffé-Val-de-la-Chéronne. « J'avais déjà fait quelques expositions à l'abbaye et j'avais envie de m'implanter dans une commune axée sur l'artisanat », explique-t-elle. C'est par le biais d'une cliente qu'elle découvre les locaux, autrefois occupés par la pharmacie. Le coup de cœur est immédiat. En moins d'une semaine, la boutique est aménagée et accueille ses premières clientes. Designer, graphiste, styliste et modéliste en habillement, Holly souhaite renouer avec la création tout en poursuivant les retouches de vêtement afin de « rendre service » à ses clientes. « Je ne lâche pas ma clientèle qui a besoin d'une couturière pour des retouches, mais j'ai vraiment envie de me concentrer sur la



Tuffé-Val-de-la-Chéronne, mercredi 29 octobre. Créatrice dans l'âme, Holly Adriana vient d'ouvrir son atelier boutique en plein cœur de Tuffé-Val-de-la-Chéronne.

création », résume-t-elle.

## Casser les codes de la mode

Arrivée en Sarthe il y a près de six ans, Holly a tenu pendant une dizaine d'années un atelier boutique dans le sud de la France et travaillé pour de grande marque de mode. Aujourd'hui, elle veut casser les codes de la mode en ramenant la mode là où on ne l'attend pas. « Mon idée c'est de s'inspirer des codes ruraux pour créer des vêtements », explique-t-elle. Cette envie lui a déjà permis d'organiser un défilé en juin dernier. Particularité : les mannequins, âgés de 8 à 85 ans, étaient tous des habitants de Sceaux-sur-Huisne. « Ce défilé illustre bien ce que je veux faire », estime-t-elle. « Je veux créer une mode qui convient aux habitants de la commune, à mes clientes. » Un objectif inatteignable sans communication. Alors, pour favoriser l'échange, Hol-

ly travaille à la vue et au su de tous. « Je pourrais aménager mon atelier au sous-sol, mais je veux être accessible, pouvoir échanger avec mes clientes qui ont plein de choses à m'apprendre », affirme-t-elle.

## « Je fais un métier passion »

Sur les étagères de la boutique : des sacs, des bijoux, des accessoires et des vêtements, tous imaginés par Holly. « Je désigne tout, je réalise la plupart des choses, mais quand je ne maîtrise pas, je me tourne vers d'autres artisans. Il y a les idées, puis il y a les contraintes techniques », explique la créatrice. Dans tous les cas, Holly a à cœur de travailler avec des matières les plus respectueuses de l'environnement possible. Dans cette veine, elle propose à ses clients d'upcycler (valoriser des produits usagés en leur donnant une nouvelle vie) les vêtements qu'elles ne por-

tent plus.

À peine les portes de l'atelier boutique ouvertes, Holly pense déjà à l'avenir. « J'aimerais bien ouvrir le sous-sol aux clientes et y aménager une sorte de caverne que je baptiserais la caverne d'Holly Baba », annonce la créatrice, sourire aux lèvres. Ouverte une fois par semaine, cette dernière permettrait aux clients de découvrir et d'acquérir des objets en tous genres chinés ça et là.

Dans un souci de transmission, la propriétaire des lieux songe également à mettre en place des cours de couture. « Je fais un métier passion. Tant que j'aurais toute ma tête et cette envie de créer, je continuerai de rouler ma bosse », affirme Holly, rayonnante.

Amandine HIVERT LAVIGNE

SAINT-MAIXENT

## Ce marché a attiré les curieux



Une petite vingtaine d'exposants ont ravi les visiteurs.

PHOTO : LE MAINE LIBRE

Un air de fête a soufflé sur le marché artisanal local, organisé par l'association Générations mouvement de Saint-Maixent où bénévoles et exposants se sont retrouvés pour une journée placée sous le signe du partage, des métiers manuels et des rencontres.

## De la diversité

Entre stands de création, gourmandises et une exposition photo à l'humour décalé, l'événement a confirmé son ancrage dans la vie du territoire. Difficiles de dire combien d'éditions se sont déjà succédé : « C'est une énième », sourit Martine Pitard, l'une des organisatrices, mais l'esprit demeure, valoriser l'artisanat sous toutes ses formes et rassembler habitants, curieux et passionnés. Ce marché était porté par une

équipe d'environ 18 à 20 bénévoles. La diversité était au rendez-vous entre peinture, couture, dentelle de carton, Quisling, macramé, cartonnage, sans oublier les épices et l'artisanat venus de Madagascar. Les propositions honoraient le fait main dans une grande originalité.

Côté fleurs, les étals mêlaient cyclamen, primevères et choux décoratifs. L'origine du marché, elle, tient à une impulsion simple et sincère. « Au départ, c'est parti parce que je faisais plein de marchés quand j'étais encore en activité. Je me suis dit, tiens, on ferait bien un marché artisanal, comme ça, ça permet de voir », raconte Martine Pitard l'une des piliers de l'organisation. Une logique de transmission et de visibilité qui se lit aussi dans les contenus proposés.

LE MAINE LIBRE – 12 ET 20  
NOVEMBRE



📍 LA FERTÉ-BERNARD

## Nouveau commerce : Pauline a ouvert son salon de coiffure

Depuis le 10 novembre, Pauline Siegler a lancé un nouveau salon de coiffure à La Ferté-Bernard. Mais la coiffeuse était déjà installée dans les Bouches-du-Rhône.

Depuis quelques jours, les habitants de La Ferté-Bernard, ont une nouvelle possibilité pour se faire couper les cheveux. Pauline Siegler, 33 ans, a ouvert son salon de coiffure au 12, de la rue Jean-Courtois, juste à côté du restaurant asiatique Fleur de Lotus. Une création ? Pas vraiment, pour celle qui a lancé son commerce voilà près de cinq ans... à Salon-de-Provence, dans les Bouches-du-Rhône.

### Elle déménage son salon depuis Salon-de-Provence

« J'ai grandi dans l'Orne et j'étais partie dans le Sud pendant douze ans. Et puis, nous sommes revenus pour me rapprocher de ma famille », confie celle qui a ramené mari et enfants dans sa valise.

Elle a ainsi repris le local d'une prothésiste onguilaire, dans lequel son époux a réalisé quelques travaux. « J'ai ramené tout mon mobilier de Salon, un camion entier pour le salon de coiffure », sourit la professionnelle, « mais il a fallu, par exemple, faire des travaux pour les sorties de bacs à shampoing ».

Depuis une semaine, la trentenaire est opérationnelle. Et a déjà



Pauline Siegler, 33 ans, a ouvert un nouveau salon de coiffure, début novembre 2025, à La Ferté-Bernard (Sarthe) Carine ROBINAULT

accueilli de nombreux riverains de la rue. « Maintenant, il faut que je me fasse connaître », admet-elle.

Coupes hommes, femmes, enfants, mais aussi couleurs, balayages et autres ombragés, sont des prestations que Pauline propose. « J'ai plusieurs spécialités dans les blonds. Je faisais des formations tous les six mois à Aix-en-Provence. Et je continuerai à me perfectionner ici, car je suis passionnée par mon métier. »

### Bar à chignons, coupe simplifiée, domicile...

Et la coiffeuse propose des prestations différentes de certains salons, comme le déplacement à domicile, sur les départements de la Sarthe, l'Orne et l'Eure-et-Loir, pour les mariages.

Ou encore, un service ce bar à... chignons. « Je propose des prestations de vingt à quarante-cinq minutes, entre 15 et 45 euros, grâce à un service d'attache rapide ».

Autre offre proposée : le tarif spécial cheveux secs. « C'est la coupe femme simplifiée, sans shampoing ni séchage, que je pratique à 23 euros. »

● Carine ROBINAULT

■ Pratique : P.S. coiffure, lundi 10h-18h ; mardi, jeudi et vendredi 9h-18h ; samedi, 9h-17h30. Contact : 02 56 09 36 96 (pas de paiement CB ; chèques et espèces uniquement) Prise de rendez-vous possible via Planity



TUFFÉ-VAL-DE-LA-CHÉRONNE

# Un atelier de réparation itinérant qui vient aux cyclistes

Installés depuis à peine plus d'un an à Tuffé-Val-de-la-Chéronne, Jennifer et Djamel Mamouri, propriétaires de la boutique High Project, viennent de créer leur atelier de réparation itinérant.



Proposer les mêmes services qu'à l'atelier, depuis la remorque d'un camion : tel est le pari que s'est lancé Djamel Mamouri, propriétaire de la boutique de vélos High Project, à Tuffé-Val-de-la-Chéronne. Depuis plus d'un an, Djamel et sa compagne Jennifer proposent à la vente des vélos neufs et d'occasion, mais offrent aussi un service de réparation de cycles. Partenaires de quatre clubs de cyclisme aux alentours de Tuffé, ils sont régulièrement amenés à se déplacer sur des compétitions à travers le département. Une réalité qui fait naître chez Djamel une idée : celle de créer un atelier de réparation itinérant.

**Pensé comme une capsule que l'on peut détacher du magasin »**

**DJAMEL MAMOURI**  
Gérant de la boutique High Project

« Nous y pensions depuis longtemps et pour notre première année d'installation, nous avions une camionnette pour faire des interventions aux domiciles des personnes en situation de handicap », explique Djamel Mamouri. Problème : l'utilitaire ne permet pas aux propriétaires de la boutique, et leurs deux salariés, de proposer une gamme élargie de services, lors de compétitions par exemple. « Ce nouvel outil nous permet de nous installer où on veut et de proposer les mêmes services qu'en boutique », explique Djamel Mamouri.



Djamel Mamouri et ses deux salariés, Thomas et Eddy, peuvent désormais réparer des vélos en dehors de l'atelier.

PHOTO : LE MAINE LIBRE

ri, face au camion aménagé en un mois à peine.

## Un aménagement fruit de 200 heures de travail

Pour créer cet atelier de réparation itinérant, Djamel et Jennifer se sont mis en quête d'un camion. Seule condition : ne pas faire de crédit pour financer ce projet et donc opter pour un véhicule d'occasion. Et c'est à Poitiers que le couple a trouvé son bonheur. « À l'origine, le camion appartenait à un brocanteur qui s'en servait pour stocker ses trouvailles », explique Djamel. « Nous avons tout aménagé de A à Z. » Un chantier d'envergure. Au total, 200 heures de travail ont été nécessaires pour transformer le camion, devenu un véritable atelier ambulant. « Nous l'avons vraiment pensé comme une capsule que l'on peut détacher du magasin », résume son

créateur. En ce mois de novembre, le camion est prêt à sillonner les routes. Dans la ligne de mire des entrepreneurs : les courses et randonnées cyclistes organisées dans les environs. Sur place, le ou les mécaniciens à bord du camion peuvent réaliser toute opération d'entretien sur les vélos que les cyclistes amèneront. En parallèle, des ventes de vélos, chaussures, casques et autres accessoires pourront être réalisées.

## Vers l'entretien de parcs de vélos en entreprise ?

Si aujourd'hui, le camion est surtout mobilisé sur des événements sportifs locaux, Djamel Mamouri espère s'en servir, dans un futur proche, pour assurer la maintenance de parcs de vélos électriques en entreprise. « Nous avons signé un contrat avec le groupe Tandem qui permet la location longue durée de vélos élec-

triques en entreprise. Le camion nous permettra de réceptionner, livrer puis d'assurer la maintenance des parcs directement au sein des entreprises », développe le patron d'High Project.

Financé uniquement par des fonds propres, cet atelier itinérant marque un tournant dans le développement de l'entreprise, créée il y a un peu plus d'un an. « Lorsque nous sommes arrivés, nous étions deux. Aujourd'hui, nous sommes cinq et nous ne cessons d'évoluer. Jamais nous n'aurions imaginé ça lorsque nous nous sommes installés », confie Djamel Mamouri, sourire aux lèvres. Soucieux de répondre à un réel besoin, Djamel et Jennifer attendent, avec impatience, le retour des premiers clients qui verront leur vélo bichonné au sein de l'atelier.

Amandine HIVERT LAVIGNE





OFFICE DE TOURISME  
**PERCHEMERAUDE**

“  
Quoi de neuf ?

# A VOS AGENDAS ...

*Quelques animations de Décembre  
en revue*

”  
DECEMBRE...



**SAMEDI 6 DÉCEMBRE**  
DE 9H00 À 17H00

accueil des exposants dès 8h00  
Salle polyvalente

**DE LAMNAY**

4 € la table de 1.40 m  
5 € la table de 1.80 m  
Restauration sur place

**VIDE TA CHAMBRE**

VÊTEMENTS - JOUETS - LIVRES - JEUX - MEUBLES

Renseignements et réservations au  
Tél : 02 43 93 53 89  
mail : manhautcomme3pommes@outlook.fr  
Facebook : Man "Haut Comme 3 Pommes"  
date limite le 25 novembre 2025

Organisée par la Man  
Haut comme trois pommes





**BEILLÉ**  
- A PARTIR DE 16H -

**Marché de Noël nocturne**

SAMEDI 6 DÉCEMBRE

Buvette de Noël,  
Bar à huîtres  
Galette bretonnes

18H - CHORAL'IN (EGLISE)  
MANÈGE - ARRIVÉE DU PÈRE NOËL

06-82-29-12-35



**Noël à la ferme**  
Sam 6 et 13 / Dim 7 et 14  
Décembre 2025

Grande Chasse au trésor à la ferme

Ateliers Créatifs

Ho ho ho!

Le Père Noël attend ta liste dans sa boîte aux lettres enchantée!

5€/pers  
Gratuit -2ans

Sur place :  
Grêpes - Biscuits -  
Chocolat Chaud - Café

16h00 - 19h00

Illuminations de La ferme à 18h !!  
Sur réservations au : 06-15-56-31-91

Ferme Pédagogique  
Les Petites Oisonnières




**CONCERTS DE NOËL**  
PIANO/VOIX

Mathilde Fachin - pianiste  
&  
Marina VB - chanteuse accompagnée de ses élèves

29/11 : ÉGLISE  
Mansigné

07/12 : MARCHÉ DE NOËL  
en EXTÉRIEUR  
Saint-Maixent

14/12 : FAMILY VILLAGE  
Ruaudin (15h)

21/12 : FAMILY VILLAGE  
Ruaudin (12h - 15h)



**Moulin de la Ronce**

**MARCHÉ DE NOËL**

6 décembre  
de 10h à 18h

le moulin de la ronce  
72320 CHAMPROND  
artisanats & gourmandises



- La Ferté-Bernard -

**LA NUIT DES COULEURS**  
Samedi 6 décembre 2025

DANSE  
CHORALE

THÉÂTRE  
FANFARE

GRATUIT

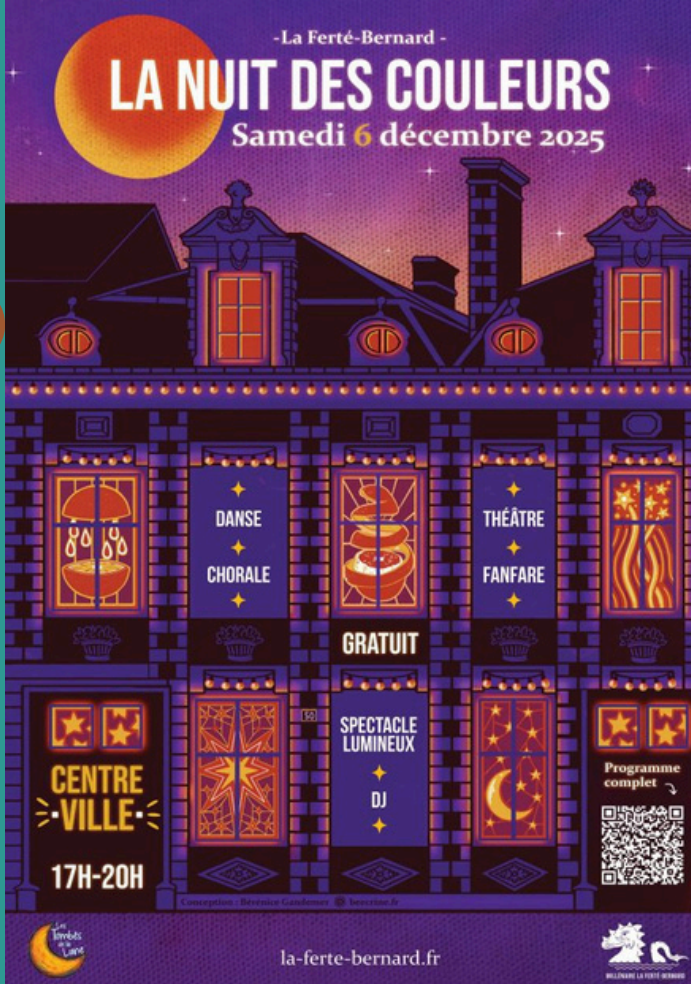
SPECTACLE LUMINEUX  
DJ

Programme complet

CENTRE VILLE

17H-20H

la-ferte-bernard.fr



**SALON des MÉTIERS d'Art**

6-7 et 13-14 Décembre  
11h00-18h00

Salle patrimoine

15 place de la lice  
72400 La Ferté-Bernard




**MARCHÉ DE NOËL**  
& BOURSE AUX JOUETS  
ST MAIXENT

DIMANCHE 07 DÉCEMBRE 2025  
10H00 - 17H30








Petites Cités de Caractère

Sarthe

# CITÉS EN LUMIÈRE

**MONTMIRAIL**  
Samedi 6 décembre

**6 DÉCEMBRE**  
LE LODÉ  
LUCHE-PRINGÉ  
MONTMIRAIL

**6 & 7 DÉCEMBRE**  
PRESNAY-SUR-SARTHE  
SAINT-CALAIS

**13 & 14 DÉCEMBRE**  
MAMERS

**14 DÉCEMBRE**  
ST-LÉONARD-DES-BOIS  
SILÉ-LE-GUILLAUME

**20 DÉCEMBRE**  
PARCÉ-SUR-SARTHE

**11-19h** Marché de Noël dans les rues de la cité. Restauration sur place / **17h** Jeu de piste collaboratif "À la recherche du trésor perdu de Montmirail". Rdv place du Château / **17h30** mise en lumière de la cité avec des bougies et illumination des vitraux de l'église / **PROGRAMME COMPLET >**  
[WWW.PETITESCITESDECARACTERE.COM](http://WWW.PETITESCITESDECARACTERE.COM)



Sarthe



**VENDREDI 12 DÉCEMBRE 25**   
16H30 À 21H30

**OH OH OH**   
 **MARCHÉ**   
 **DE NOËL**

**LE LUART**   
SALLE DES FÊTES

**DÉCOUVREZ LA FÉERIE DE NOËL**

Organisé par Le Luart'Anim  
Info / Jessica GUITON 06.46.39.63.13

FEU D'ARTIFICE 19H  
(OFFERT PAR LA MAIRIE)

LE LUART'ANIM

1/1



# MARCHÉ DE NOËL DUNEAU

SALLE LE CHATELIER

**SAMEDI 13 DÉCEMBRE 2025 DE 15H À 20H**

Exposants  
Tombola

Crêpes - Croque Monsieur

Buvette  
Vins et chocolats chauds

Présence du Père Noël



2025

**CONCERT DE NOËL**

Vendredi 12/12 à 20H30 Eglise de DUNEAU

Direction Michel Guillaume

Noëls français et du monde

Entrée Libre

Association Saint Cyr Sainte Julitte



Il n'y a pas de lien entre la ville et le festival.



**ROUSSIGNY**  
Saint-Ulphace

**Conte ? Raconte !**  
**Soirée contes & Musique**  
*Etranges Voyages....*

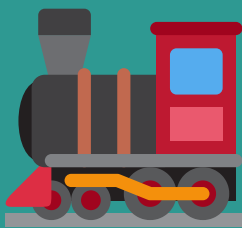
Laure URGIN, conteuse  
Louise & Patrick MARTY, musiciens

Participation Libre  
Réservation : 06 59 29 34 27 (Louise) / [www.roussigny.fr](http://www.roussigny.fr)

**12 dec**  
**20h15**

Centre Musical de Roussigny Lieu dit Roussigny 72320 St-Ulphace

Sarthe



# TRAIN DU PÈRE NOËL

TRANSVAP

**SAMEDI 13**  
**DIMANCHE 14**  
**DÉCEMBRE 2025**

Le train sifflera le départ à 14 h 30 pour un voyage fabuleux à la rencontre du Père Noël. Au retour, un goûter attend petits et grands !

Infos & Réservations  
TRANSVAP - Dépôt gare - 5 route de Montfort - 72160 BEILLE  
02 43 89 00 37 - HelloAsso - [transvap72@wanadoo.fr](mailto:transvap72@wanadoo.fr) - @transvapbeille  
Tarif : Enfant de 4 à 12 ans : 7 € / Adulte : 13 €









# HARMONIE & ENERGIE POUR LES ENFANTS

Une journée découverte d'art-thérapie,  
massage énergétique et Reiki



**Art-thérapie :**  
l'enfant explore ses émotions  
à travers la création artistique avec MAUD



**Massage énergétique :**  
pour favoriser détente, confiance  
et vitalité avec VANESSA



**Reiki :**  
un moment de calme et de recentrage  
tout en douceur avec VERONIQUE

**Samedi 13 décembre**

9h à 12h : enfants de 6 à 9ans  
14h à 18h : enfants 10 ans et plus

Salle Maurice Loiseau  
72400 La Ferté Bernard  
Tarif Unique : 39€

Sur réservation uniquement :  
MAUD 06 70 10 85 29 - VANESSA 06 50 56 32 55 - VERONIQUE 06 19 81 65 06

**SAMEDI 13 DÉCEMBRE**

DE 16h à 20h  
SALLE DES FÊTES  
LA CHAPELLE  
SAINT RÉMY

**Magie de Noël**

TARTIFLETTE  
5€ LA PART  
SUR RÉSERVATION  
BUVETTE  
CRÊPES

ACTIVITÉS DIVERSES  
CHANTS DE NOËL PAR LES  
ENFANTS DE L'ÉCOLE  
ARRIVÉE DU PÈRE NOËL  
PHOTO AVEC LE PÈRE NOËL  
19H30  
SPECTACLE  
PYROTECHNIQUE

La Magie de Noël 06.60.52.57.15 Organisé par toutes les associations de la commune  
N'hésitez pas à en parler autour de vous - Merci de votre soutien !



# MARCHÉ DE NOËL

**SAMEDI 13 DÉCEMBRE** de 10h30 à 20h00  
**DIMANCHE 14 DÉCEMBRE** de 10h30 à 18h00

ARTISANAT  
PRODUITS DU TERROIR  
RESTAURATION  
sur place ou à emporter.  
Jambon grillé (samedi midi & soir).

ARRIVÉE DU  
PÈRE NOËL  
samedi et dimanche  
à 15h30

Les animaux ne sont pas admis dans  
l'enceinte du Marché de Noël.

**CHERRÉ** **MAISON DES ASSOCIATIONS LA BORDE**



Saison 2025 - 2026

**13 décembre**  
**à La Ferté-Bernard**  
**CONCERT**  
Ciné-Classique

Orchestre d'Harmonie de La Ferté Bernard



**PORTES OUVERTES**  
Samedi 13 & dimanche 14 décembre  
de 10h à 17h



6 Place de l'Eglise  
(à droite du St Jacques)  
LA BOSSE  
Contacts 0752487635 / 0671559538

La Ferté-Bernard

# Noël Magique

**19 & 20 décembre 2025**

Gourmandises & maquillage  
Spectacle jeune public  
Père-Noël & Balade en calèche  
Animations enfants

**CENTRE-VILLE**  
Vendredi - 17 h à 18 h 30 | Samedi - 14 h 30 à 18 h

Programme  
  
**GRATUIT**  
la-ferte-bernard.fr



CHÂTEAU DE MONTMIRAIL  
SITE D'EXCEPTION

# NOËL AU FIL DES SIÈCLES

20 - 21 - 27 - 28 décembre 2025

Départs en visites : 14h30 | 15h30 | 16h30 | 17h30  
Salon de thé : 14h00 à 18h30

Réservations fortement conseillées :  
www.chateaudemontmirail.com




L'association Octavius propose

# 60' avec BACH

Liviu BADIU, violon

**Dimanche 21 Décembre à 15h**  
**Église de la Ferté Bernard**  
Entrée libre, participation au chapeau

Infos/contact : asso.octavius@gmail.com 06 30 73 07 71 - Facebook : Octavius Asso



**MENU DU  
RÉVEILLON DE LA  
SAINT SYLVESTRE 2025**

Kir pétillant et ses amuses bouches  
Foie gras maison et son chutney  
Cassolette de la mer, torsade feuilletée  
Trou Normand  
Suprême de pintade aux pleurotes, gratin dauphinois, tarte tatin à la patate douce  
Assiette de fromages / salade  
La Douceur Chocolat - Clémentine de la Cheffe et son sorbet champagne  
Coupe de pétillant  
Café

**SOIRÉE ANIMÉE PAR UN DJ**

**89 €**

Bar & Restaurant L'Evasion Gourmande  
15 place de l'église Saint Martin 72320 Courgenard  
Réservez vite au 09 83 62 11 73 / 07 71 81 93 75







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

*Sources :  
Maine Libre, Ouest France  
et L'Action Echo*