







Restaurant : après les flammes, les travaux ont débuté

Le 13 avril 2014 restera une date gravée dans l'histoire de la commune de Montmirail. Le restaurant « L'ancienne forge » était en proie aux flammes. Cet incendie scellera l'histoire de Sébastien et Marie-Christine qui avait repris le commerce seulement un an auparavant.

Les stigmates de ce feu étaient encore visibles ces dernières semaines. Mais ça y est ! Enfin, pourrait-on presque dire. « Les habitants n'attendaient que ça », souffle Jean Dumur. Oui, le restaurant de Montmirail va renaître de ses cendres. Ce n'est pas pour tout de suite, les fourneaux ne sont pas encore installés, mais les travaux ont commencé le 27 octobre. « Pour l'instant, c'est une partie déblayage de ce qu'il reste ». Même s'il y a déjà eu deux ans de nettoyage après l'incendie...

millions d'euros

C'est le coût total du projet de réhabilitation de l'ancien restaurant qui a brûlé en 2014. Jean Dumur se bat pour obtenir un maximum de subventions sur ce projet.



Une ébauche du futur restaurant dans le décor actuel. Cabinet Delaroux

A la recherche d'un gérant

C'est donc pour cette activité d'envergure qu'une grue a été installée au pied du château. Une mise en place qui contraste avec le patrimoine habituelle de la petite cité de caractère... mais qu'importe il faut passer par-là.

Après le déblayage, « il faudra que les maçons renforcent les murs ». Pour ensuite passer à la toiture. « Au soirées à thème. Il devrait printemps », espère le maire.

Une question brûle les lèvres de tout le monde ? « Quand va-t-il rouvrir ? » C'est presque trop tôt pour le dire tant le chantier ne fait que débuter et que les mauvaises sur-

le calendrier, mais Jean Dumur se risque « A la fin du printemps 2025, je pense qu'il faut 18 mois de travaux. »

temps pour trouver un gérant à ce restaurant. Avec un concept classique : « un plat du jour en semaines. Dans nos villages, la viabilité d'une affaire passe par là. Et le weekavoir le nécessaire pour faire des crêpes et des pizzas. »

Avec la bibliothèque

plans du futur lieu qui n'abri- vous à l'été 2025! tera pas que le restaurant.

prises peuvent venir perturber « Nous allons aussi avoir la bibliothèque qui sera rapatriée dans ces nouveaux locaux. » Son accès se fera plutôt par la rue du Docteur Castaing Une durée qui laisse du et elle sera vendu au Conseil Départemental.

Quant au restaurant, c'est un projet ambitieux avec 70 couverts. « Nous avons la salle avec le bar qui peut accueillir quelques tables, mais aussi end, de l'amélioré avec des une plus grande salle pour le restaurant. » Mais ce n'est pas tout... Sur le parvis, une terrasse en bois de 50 m² sera installée pour boire un verre face au château ou même déguster L'édile déplie ensuite les de bons petits plats. Rendez-

Valentin MAUDUIT

L'ACTION ECHO - 7 DECEMBRE





THÉLIGNY

Ses fromages et ses yaourts au lait de chèvre médaillés

Coralie Habert est éleveuse de chèvres à Théligny. Dix ans après son installation, elle vient de remporter plusieurs médailles récompensant la qualité de ses fromages et de ses yaourts.

Il y a tout juste 10 ans, Coralie Habert et son compagnon David Pollet se sont'installés sur l'exploitation de la Grande Bordé à Théligny.

J'avais toujours dit que je participerais à un concours pour célébrer le dixième anniversaire de notre installation »

CORALIE HABERT

Éleveuse de chèvres

Le couple acquiert une exploitation d'une centaine d'hectares suite au départ en retraite des anciens propriétaires. « Mon mari s'occupe de l'atelier volaille et des cultures de céréales et moi de l'atelier de production de lait et de fromage de chèvre. Je m'occupe seule de la traite et de la transformation du lait », explique la trentenaire. Coralie Habert a créé son élevage après l'obtention de son BTS agricole et une année de spécialisation dans un élevage. Aujourd'hui le couple produit des volailles de Loué dans trois bâtiments, des Coralie Habert, avec ses fromages de chèvres, savoure sa belle réussite. céréales de vente (orge, colza, blé) et des produits au lait de chèvre.

Des journées qui débutent à 4 h 30

mentation du bétail et neuf à la pro- veulent et elles sont nourries avec un che, décroche la médaille de bronze ne femme. duction de fourrage pour l'alimenta- bon fourrage, » tion des soixante chèvres de race alpine. Chaque année 50 000 litres Un premier concours de lait sont produits. Toute la pro- pour le dixième anniversaire duction est transformée sur place, « Comme j'ai de bons retours de mes dans un laboratoire et vendu en cir- clients sur le goût de mes fromages et cuit court sur les marchés locaux, de mes yaourts, j'avais toujours dit chez les restaurateurs et certaines que je participerais à un concours international de Niort supérettes. « Avant de partir sur les pour célébrer le dixième anniversai- La reconnaissance de son savoir-fai-



transformé. Les journées sont lon- maman de deux enfants. C'est ce se propage par le bouche-à-oreille Coralie Habert.

parmi plus de 250 échantillons. « La Dernièrement, c'est au concours l'aspect. L'aspect, je l'obtiens avec un bon affinage » détaille l'exploitante

Carton plein au concours

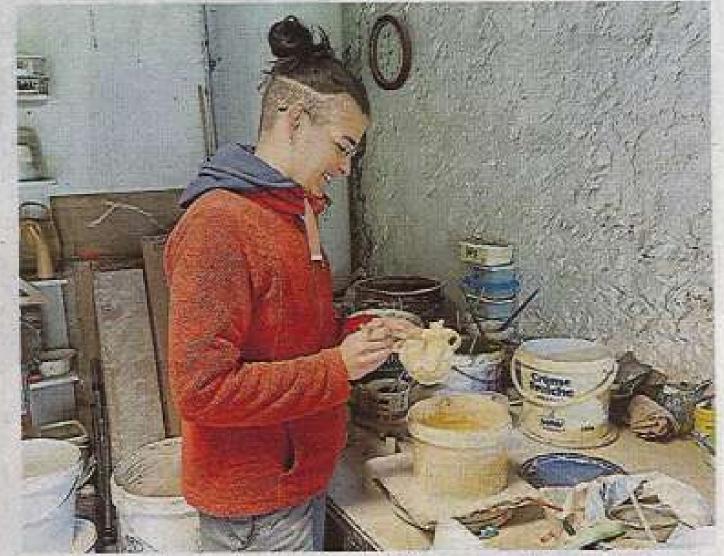
gues. Elles débutent à 4 h 30 les jours qu'elle a fait, début novembre en des 400 clients fidèles « Mes fromade marché » indique Coralie Habert. s'inscrivant au concours régional de ges se conservent très bien. Ce pre-La traite est mécanisée et 120 che- fromages chèvre-brebis-vache, à mier concours valorise mon travail vreaux naissent à l'année à la ferme. Selles-sur-Cher où son trèfle du Per- mais aussi le produit lui-même. Je Sept hectares sont destinés à l'ali- « Mes chèvres sortent comme elles le che, carré, cendré et doux en bou- suis très heureuse » reconnaît la jeu-

note c'est 30 % pour le goût et 70 % sur international de Niort que ses produits ont été récompensés. Sur cinq produits proposés, quatre sont revenus médaillés. De l'or pour ses yaourts aux fruits, de l'argent pour sa bûche demi-sèche et du bronze pour le trèfle du Perche et ses yaourts nature. « C'est une belle façon marchés, tout le lait recueilli est re de notre installation » confie la re et de sa passion pour son métier de terminer la saison ! » conclut

LE MAINE LIBRE - 5 DECEMBRE

LA BOSSE

Elles ouvrent les portes de leur atelier



Lucie Becuwe (sur la photo) et Patricia Pérez, ouvrent les portes de leurs ateliers, samedi et dimanche. PHOTO: LE MANE LENE

À l'occasion des fêtes de fin régulièrement exposés au centre d'année, Patricia Pérez et Lucie culturel La Laverie, à La Ferté-Ber-Becuwe, deux céramistes installées à La Bosse, ouvrent les portes la-Chéronne, les deux céramistes de leurs ateliers samedi 9 et dimanche 10 décembre de 10 heu- nement, faire découvrir leurs res à 17 heures.

Implantées sur la place de l'Église depuis de nombreuses années et

nard, ou à l'abbaye de Tuffé-Val-desouhaitent, par le biais de cet évèœuvres et leurs façons de travailler.

Entrée gratuite.

LE MAINE LIBRE - 6 DECEMBRE

Le boulanger crée des fèves à l'effigie des monuments fertois

Installé depuis 18 ans à La Ferté-Bernard, Gaylord Benoit a imaginé, en partenariat avec l'Office de Tourisme, des fèves, produites en France, à l'effigie de monuments locaux.

T'idée, c'est de représenter la ville », Lannonce d'emblée Gaylord Benoît, propriétaire de la boulangerie Benoit située rue de Paris. Depuis 18 ans, il élabore, pétrit et cuit baguette et pâtisserie en tous

Pourquoi ne pas retourner vers des fèves artisanales, fabriquées en France et à l'ima-ge de notre ville? » GAYLORD BENOIT

Boulanger

Chaque année, à l'approche des fêtes, les bûches s'invitent dans les vitrines, rapidement chassées par les galettes des rois quelques jours avant L'Épiphanie. En ce mois de février, soufflera toutefois un vent de nouveauté sur les traditionnelles frangipanes et autres galettes briochées : leurs fèves seront à l'effigie de monuments fertois. L'objectif : « Représenter la ville et l'artisanat français.»

Retourner vers des fèves artisanales, fabriquées en France

Une initiative qui s'inscrit dans la continuité d'un jeu organisé par l'Office de tourisme, en janvier 2022. Cette année-là, vingt fèves créées par la céramiste Lucie Becuwe et représentant la Velue avaient été cachées dans les galettes de certains boulangers de la communauté de communes de l'Huisne Sarthoise. Séduit par le concept, Gaylord Benoit décide alors de créer des fèves fertoises : « Nous nous sommes dit : pourquoi ne pas retourner vers des fèves artisanales, fabriquées en France et à l'image de notre ville ? » Deux ans plus tard, le questionnement est devenu réalité et le boulan-



Liliane et Gaylord Benoit sont propriétaires de la boulangerie Benoit depuis 18 ans. Ils ont créé des fèves à l'ima-

ger présente les six fèves qui rejoindront prochainement les foyers de ses clients. Réalisées en partenariat et à partir de photos prises par l'Office de Tourisme, toutes représentent certaines des spécificités de la petite Venise de l'Ouest. « On a la Porte Saint-Julien, l'église Notre-Damedes-Marais, la rue d'Huisne, la Médiathèque et le blason de la ville », détaille Gaylord Benoit.

700 fèves dissimulées dans les galettes

Carrées, les fines plaques de porcelaine ont été produites par une entreprise française, basée près de

boulanger : « D'habitude, on passe par nos fournisseurs pour acheter les fèves, mais cette année, nous voulions revenir vers des producteurs français. » C'est ainsi que le couple propriétaire de la boulangerie rue de Paris s'est tourné vers la société Panessiel spécialisée dans la personnalisation de fèves en porcelaine. Un engagement en faveur du Made in France et de l'artisanat qui n'est pas sans coût : « Une fève classique coûte entre 0,90 € et 1,20 €. Cellesci coûtent un peu plus de 2 € », confie Gaylord Benoit. Le prix à payer pour « un savoir-faire qui disparaît ».

En tout, le boulanger compte Grenoble. Une première pour le 700 fèves fertoises. « En principe,

nous vendons environ 700 galettes chaque année », précise-t-il. De quoi satisfaire l'ensemble de ses clients habituels, donc. Si pour l'instant, le prix de ces pâtisseries hivernales n'est pas fixé, Gaylord Benoit l'affirme : « Les galettes seront en vente à partir du 27 décembre. » Au menu : des frangipanes, des galettes aux pommes, des briochées ainsi qu'une création. « Je vais proposer la galette au citron et à la clémentine que j'ai présentée au concours de la galette organisé jeudi 30 novembre au Mans », indique le boulanger.

Amandine HIVERT

Pour l'Epiphanie cette année, la boulangerie Benoit fait le show

Cela fera dix-huit ans à la fin de l'année que Liliane et Gaylord Benoît tiennent la boulangerie éponyme, rue de Paris, à La Ferté-Bernard. Mais la toute première fais au'ils innovent pour l'épiphanie, avec des fèves à l'efficie de leur ville d'adoption. « On yeut représenter notre belle ville parce que nous sommes fiers d'être Fertois, et surtout, mettre en avant les artisans français. »

Mettre en avant l'artisanat français

L'artisanat, ces raiseurs de pièces uniques, ce sont eux que Gaylord veut défendre. Lui, qui propose des baquettes ordinaires « toutes différentes », ou encore ces croissants, « issus du même pâton mais qui ne se ressemblent pas totalement », mais aussi les fabricants des fèves qu'il présente fièrement sur le comptoir de son magasin. « Avant, on avait un fournisseur lambda, mais là, Panessiel, ce sont des Francais », sourit-il largement.

Derrière cette opération, « pour faire plaisir à nos clients, et les fidéliser », grâce à une collection de six fèves qui représentent, la porte Saint-Julien, l'éalise Notre-Dame-des-Marais, la médiathèque, le blason de la ville, la rue d'Huisne et la Velue, il veut que les futurs



Liliane et Gaylord Benoît sont installés rue de Paris, à La Ferté-Bernard, depuis dix-huit ans, Carne ROBINADUT

gourmands aient à l'esprit « au cas où »... Des galettes, « que lorsqu'ils poussent la porte d'un artisan, ils pérennisent un savoir-faire. Nous ne sommes pas des ouvreurs de cartons », lâche celui qui prône le local, en fabriquant, par exemple, ses croissants avec du miel de Bouër.

700 fèves disponibles

Au total, 700 exemplaires ont été commandés, pour un investissement de plus de 1 700 euros. Un peu plus que de galettes écoulées chaque année, au nombre de 500,

et des fèves locales donc, grâce à la participation de l'Office de tourisme de La Ferté-Bernard, « qui nous a fourni les photos » que les clients pourront. retrouver dès le 27 décembre. « toujours après Noël, parce que nous fermons les 25 et 26 » dans des galettes briochées, frangipane, aux pommes ou, petite nouveauté présentée au concours de la galette organisé par la Fédération de la boulangerie-pătisserie de la Sarthe, le 30 novembre dernier.

Carine ROBINAULT

SAINT-MARTIN-DES-MONTS

Reconversion: à 27 ans, Pauline devient céramiste

Pauline Bourlier était ingénieur en agriculture. A 27 ans, elle s'est reconvertie pour devenir céramiste ; elle est installée depuis quelque semaines à Saint-Martin-des-Monts. La terre est toujours au cœur de son métier, mais d'une autre manière...

la fin de l'année 2022, elle est sionnelle. L'ingénieur en agri- des initiations. culture, qui œuvrait dans un petit village de Saint-Martin-des-Monts, où le garage familial est devenu son atelier de potière...

« Si je bougeais, c'était maintenant »

Travailler la terre, oui. Mais pas comme elle l'avait imaginé. Aujourd'hui, elle la tourne, chauffe, décore et vend. « Ily a eu le Covid, et la partie relationnelle, dans mon précédent emploi, finalement, je ne l'ai jamais connue. Et puis, sur les marchés, depuis son je me suis dit que si je bougeais, c'était maintenant! »

qui est issue d'une famille d'agriculteurs - ses parents, Chantal et Valéry Bourlier, étaient les marchés de créateurs aux gérants des Glaces du Perche sarthois, à Cherreau, avant la disparition brutale de ce dernierse dirigeait vers les plantes aromatiques et médicinales.

La terre oui, mais sous une autre forme

« J'ai fait des stages, des formations, mais de fil en aiquille, je sentais que l'installation allait être compliquée.

Travailler la terre. Pauline Je suis fille d'agriculteurs, je a toujours su, ou presque, le sais ce qu'il en est dans ce métier qu'elle exercerait plus secteur d'activité. Puis, la tard. .. Mais finalement, depuis céramique est revenue pour la troisième fois sur la table. » en pleine reconversion profes- La jeune femme avait déjà fait

« J'ai contacté Pôle emploi cabinet de conseils en Bretagne, pour suivre un stage validant, est de retour en Sarthe, dans le avant de reprendre une formation de préparation au CAP de tournage, en Normandie, que j'ai passé en candidat libre. »

Une volonté de légitimer son nouveau métier, en quelque sorte. « Et puis, j'ai appris l'histoire de l'art, les arts appliqués, la technologie de l'argile, je connais mon domaine, et je sais l'expliquer aux clients. »

Des clients qu'elle découvre installation officielle, le 1er octobre. Et notamment sur les Dans un premier temps, celle , marchés de Noël. « Celui de Tuffé, et de La Laverie, à La Ferté, étaient mes premiers côtés d'autres céramistes, et c'est challengeant », sourit Pauline.

Des émaux qu'elle crée elle-même

Qui se plaît à évoquer son métier : « Je reçois ma terre, noire ou blanche, en pains de 10 kilos. » Se met alors en place un gros travail de pétrissage. « Pour enlever les bulles



A 27 ans, Pauline Bourlier s'est reconvertie. Elle travaille toujours la terre, mais d'une autre manière, dans le garage de la maison familiale, à Saint-Martin-des-Monts...

d'air. C'est fastidieux, mais indispensable si on veut éviter que les pièces cassent à la cuisson. »

tourner ses pièces, pour la potière, qui attendra ensuite qu'elles sèchent, avant une mière cuisson, à 980°, pen-

Vient alors le moment de étape de « tournassage », puis de re-séchage.

« Ensuite, il y a une pre-

dant onze à douze heure, puis une pause de 24 h avant d'ouvrir le four. C'est là que j'applique mes émaux, ma teinte en fait, que je crée moi-même puis il y a la seconde cuisson, à 1280°, sur la même durée, puis de nouveau 24 heure d'attente pour que la température du four retombe. » Enfin, la céramiste ponce ses pièces, avant de les stocker.

Marchés de Noël, des potiers...

Bols repas, assiettes, tasses et autre mugs tournés en petites séries, pour le côté utile. Mais aussi des vases, pour le décoratif, ou des boucles d'oreilles et broches, côté bijoux. Pauline a emmagasiné les pièces, depuis la réception de son tour, en

Bien lui en a pris puisque dans son atelier, non chauffé, la production est à l'arrêt. Pourtant, Pauline s'apprête à enchaîner les ventes, en cette période de fêtes, avec le marché des potiers, au Mans, du 15 au 17, ou encore la boutique éphémère de Bellême, du 14 au 24 éga-

Carine ROBINAULT

Pratique. Pause céramique, Pauline Bourlier, sur Facebook et Instagram. Contact: 06 42 51 52 55 ou bourlier.64@gmail.com

V LA FERTÉ-BERNARD

Trouverez-vous une fève à l'effigie de « La Velue » ?

L'Office de tourisme de La Ferté-Bernard relance son opération menée en partenariat avec les boulangers présents sur le territoire de la communauté de communes de l'Huisne sarthoise : le jeu de l'Epiphanie.

semaine au lieu de trois les années précédentes, les artisans du territoire dissimuleront dans les galettes qu'ils fabriqueront, une fève à l'effigie de la Velue.

valoriser les boulangers du secteur mais aussi de faire la promotion du territoire avec des lots touristiques à gagner », brosse Pierre-Louis Cornilleau, responsable communication de la structure et conseiller en séjours, depuis le mois de juillet.

Le jeune homme déroule : « Chaque commerce ne dispose que d'une fève, que le boulanger cache comme bon lui semble. La personne qui trouvera celle de la Velue devra la rapporter à l'Office Du 4 au 10 janvier, sur une en échange de lots comme des entrées au domaine zoologique de Pescheray, à la Commanderie d'Arville, à l'Ecomusée du Perche ou encore des quides randonnées « L'idée est toujours de dans le Perche sarthois, des montées au clocher de l'église Notre-Dame-des-Marais (ndlr. ; lire par ailleurs). »

12 boulangeries participantes

Et comme aros lot, l'affice finance également un bon d'achat d'une valeur de 30 euros à valoir



Pierre-Louis Cornilleau est conseiller en séjours à l'Office de tourisme de La Ferté-Bernard.

(à savoir boulangerie Benoit, Le Moulir à pain, La Caisse à pain, le Fournil de Saint-Antoine, La pause pourmande. Aux délices fertois ainsi que le chocolatier l'Instant chocolat), mais également et Les gourmandises de Ninie, à Saint-Aubin-des-Coudrais, la boulangerie Garcia, à Sceaux-sur-Huisne, la boulan-

gerie Chandou, à Lamnay, ou

encore Création pătisserie, à

dans l'une des douze boulange-

ries : sept de La Ferté-Bernard

Cormes et La Gourmandise, à Tuffé Val de la Chéronne.

Si, les années précédentes, certains lots n'ont pas été réclamés, l'Office réitère cette opération qui reste bénéfique pour les artisans. Et Pierre-Louis précise « Si les gens veulent garder leur fève, une fois leur lot récupéré, c'est possible! » Des fèves créées par une céramiste locale. Lucie Becuwe, installée dans le petit village de La Bosse.

Carine ROBINAULT

→ Les montées au clocher sont de retour

Dans le cadre des animations du Noël magique, organisé par la municipalité de La Ferté-Bernard les vendredi 15 et samedi 16 décembre, l'Office de tourisme propose des montées au clocher de l'église Notre-Dame-des-Marais à la bougie. Une animation gratuite, mais sur réservation obligatoire au 02 43 71 21 21 ou directement à l'Office de Tourisme (3 personnes max par montée).

ANIMATION

La fève de la Velue de retour pour une troisième édition



Pour la troisième année consécutive, 12 fèves seront cachées dans les galettes des boulangers de La Ferté-Bernard et des alentours.

Printed to Montage

Créature légendaire devenue au fil Parmi les lots à gagner : un bon du temps emblème de La Ferté- d'achat de 30 € à dépenser dans Bernard et de la communauté de une boulangerie partenaire, une communes de l'Huisne Sarthoise, entrée au 200 de Pescheray, une la Velue s'affiche jusque sur les balade sonore, une montée au cloféves cachées dans les galettes des cher de l'édise Notre-Dame des rois confectionnées par certains Marais ou encore un guide rando boulangers locaux. Pour la truisié- et véla. me année consécutive, l'office de « Nous expérons que ce concours tourisme de La Ferté-Bernard créero de l'engovement », glisse s'allie avec douze boulangeries du Pierre-Louis Cornilleau. « L'an territoire. Dobjectif : cacher dou- dernier, ou avait bien fonctionne, ze fèves à l'effigie de la Velue entre mois pas mai de personnes n'étaient le 4 et le 10 janvier 2024.

Des bons d'achat et des entrées au zoo mis en ieu

« Les fêves ont été créées par Lucie. Becure, oéraminte à La Bosse et seront ouchées dans une des gulettes des boulangers partenaires. Les En tout, des boulangeries de La personnes qui trouvent les fêves Ferté-Bernard, Lamnay, Sceauxsont impitées à les rumener à l'affice sur-Huisne. Tuffé, Cormes et de tourisme et gagneront un lot ». Saint-Aubin-des-Coudrais partiesexplique Pierre Louis Cornilleau. conseiller en sejour et charge de communication auprès de l'Office de tourisme de La Ferté-Bernard

pas venuse chercher leur cadeou. Alors, cette année nous ne faisons l'événement que sur une semaine pour évêter que les fêces se perdent ou que les personnes cublient quelles ant gagné quelque chose »,

pent à la chasse à la Velue.

Amandina HIVERT

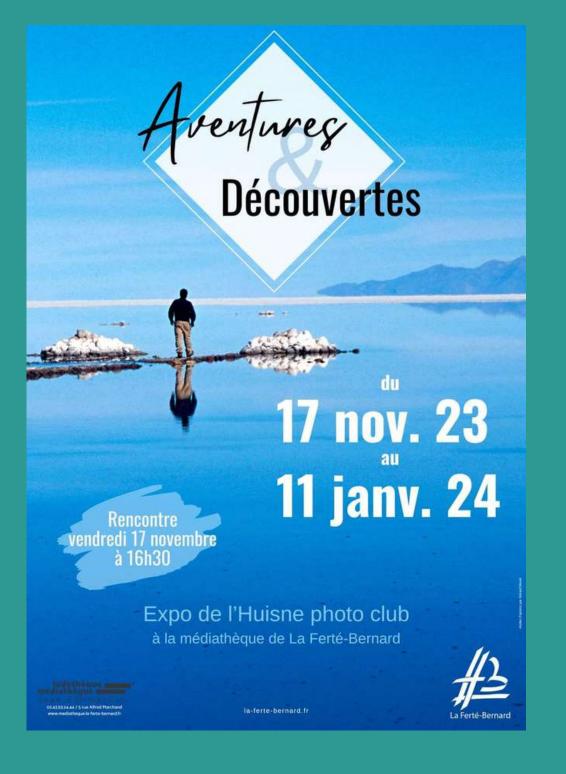
Renseignements: www.tourisme-Infertabemend.fr

LE MAINE LIBRE - 23 DECEMBRE



A VOS AGENDAS ...

Quelques animations de JANVIER en revue





Samedi 13 janvier, à 20h Concert récital de piano avec ELISE RICHARD (Canada) au Centre Musical de Roussigny à St Ulphace

Stage de chant

Avec Marie-Laure Thébault & Jasmin Martorell
« La pluie »



Samedi 20 et dimanche 21 janvier 2024

la-ferte-bernard.fr







Du 11 janvier au 1er mars Exposition Izabella ORTIZ au Centre Culturel La Laverie – La Ferté-Bernard

Samedi 27 janvier Concert de Musique classique à la salle Athéna – La Ferté-Bernard







Merci d'avoir consulté notre revue de presse de DECEMBRE