

“ Le territoire du Perche Emeraude...

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

Bonne lecture !



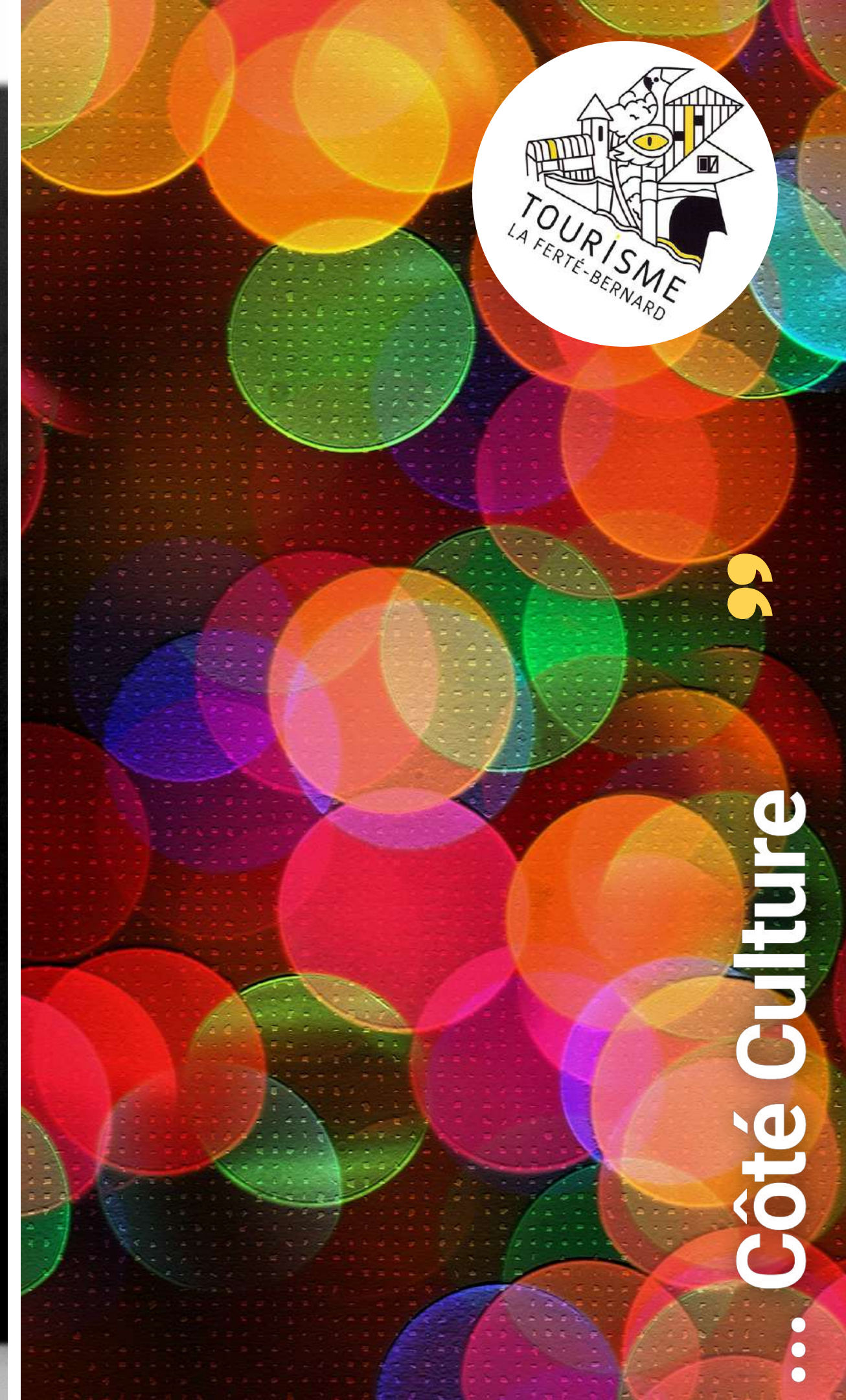
”
NOVEMBRE 2023 EN REVUE

“ Quoi de neuf ?



”

... Côté Culture



« Expression 2023 » confirme son succès

Ils étaient dix-sept artistes locaux à présenter dans la salle des fêtes de Lamnay leurs œuvres à l'occasion de la troisième édition de l'exposition « Expression 2023 ».

Tout au long du week-end, un record de visiteurs a assuré le succès de cet événement culturel organisé par la municipalité sous la coordination de Didier Marteau, auteur.

Les écrivains, sculpteurs, dessinateur venant de la Sarthe et des départements voisins ont transformé la salle polyvalente en galerie d'art où tous les vecteurs de l'expression artistique étaient présents. Samedi soir, à l'heure du vernissage, Nadège Pioget, maire, en présence de Jean-Claude Grelier, député de la circonscription, de Françoise Lelong, conseillère départementale, de Didier Reveau, président de la communauté de communes de l'Huisne sarthoise, d'André Roullier, maire honoraire de Lamnay, a remercié chaleureusement tous les artistes créateurs présents. Laurie-Anne Moreau, invitée d'honneur, exposait ses talents d'artistes, photographe et vidéaste.



Le public est venu nombreux pour découvrir les artistes locaux.

Photo: Le Maine Libre

La photo à l'honneur

Lam – ce sont ses initiales – est une photographe tout terrain qui a commencé par le paysage pendant les grandes randonnées aux quatre coins de France. Puis l'appareil lui a servi à immortaliser la vie : les soirées et sorties entre amis, les ami-

versaires et les grands événements festifs et culturels auxquels elle assistait. « Depuis mes 11 ans, je vois le monde à travers l'objectif. Photographier, c'est ressentir et traduire les émotions, les instants, la vie », explique la jeune femme.

L'expression artistique peut com-

mencer dès les plus jeunes âges, elle est intergénérationnelle.

Le public pouvait également apprécier le travail effectué en classe, des enfants de l'école primaire Georges-Vallée, sur le thème des 24 Heures du Mans et d'Halloween.

SAINT-MAIXENT

Des artisans encore nombreux au marché artisanal

L'événement devient incontournable sur le territoire ! Dimanche, le marché artisanal organisé par l'association des aînés de Générations mouvement de Saint-Maixent s'est assuré un beau succès.

D'abord, pour cette sixième édition, le nombre d'exposants sur le thème des loisirs créatifs était beaucoup plus nombreux que les autres éditions.

Un barnum à l'extérieur avait dû être déployé dans la cour de la salle des fêtes. « J'ai reçu beaucoup plus de demande cette année. Les reportages

de l'équipe de LMTV de l'année dernière nous ont été très profitables », explique Martine Pitard à l'initiative de l'organisation.

Effectivement, le public pouvait déjà faire quelques emplettes pour les cadeaux de Noël. Bijoux, broderie, tableau, photographie, livres : il y en avait pour tous les goûts et les bourses. Les plus gourmands pouvaient acquérir le traditionnel boudin noir. Une vingtaine de bénévoles ont œuvré pour l'accueil du public, à la préparation et à la belle réussite de cette édition.



Les visiteurs ont été très nombreux toute la journée à déambuler dans les allées.

Photo: Le Maine Libre

MONTMIRAIL

Le premier marché de Noël se prépare



Depuis des semaines une vingtaine de bénévoles préparent le marché de Noël du samedi 2 décembre.

PHOTO : LE MAINE LIBRE

Lundi dernier, le comité des fêtes de Montmirail tenait une nouvelle réunion. L'objectif : organiser la première édition du marché de Noël qui se déroulera le samedi 2 décembre en centre-bourg, au pied du château. « Le comité des fêtes se doit d'animer le village et nous avons eu spontanément l'envie d'organiser un marché de Noël. Tout de suite de nombreux bénévoles nous ont rejoints » explique Magali Paumier, présidente du comité des fêtes.

Deux mille bougies déposées

La date du 2 décembre, elle, n'a pas été retenue par hasard : ce même jour Montmirail s'illuminera à l'occasion de la troisième édition de l'opération Cité en lumière menée par le Perche sarthois. « Deux mille bougies seront déposées tous les mètres sur les rebords de fenêtres » annonce Magali Paumier.

Une trentaine d'exposants ont déjà réservé leur place et seront installés sous des barnums, place de l'église, rues du docteur Castaing et de la Chatillonnerie. « Nous avons lancé un appel sur les

réseaux sociaux pour trouver des exposants et rapidement la liste s'est allongée. Aujourd'hui, il nous reste quelques places. C'est gratuit », précise Magali Paumier.

La plupart des exposants viennent des communes alentour. Parmi eux, des producteurs de miel, fromage de chèvre et légumes. Non loin, des artisans d'art seront présents. « Tous les commerçants et artisans du village sont à nos côtés et seront mobilisés pour la journée », se réjouit la présidente. Un coutelier et un ferronnier d'art effectueront des démonstrations.

Les visiteurs pourront assister à partir de 17 heures à la déambulation du Père Noël. Une tombola sera proposée (tirage le 20 décembre) : « Le premier lot est composé de deux tables fabriquées par un artisan d'art d'une valeur de 500 € » précisent les bénévoles.

Pratique

Marché de Noël à Montmirail le samedi 2 décembre de 10 heures à 19 heures. Entrée gratuite. Arrivée du Père Noël à 17 heures. Tombola. Restauration sur place ou à emporter. Buvette, crêpes.

TUFFÉ VAL DE LA CHÉRONNE

Le marché de l'Avent, c'est ce dimanche

Chaque année la saison des fêtes débute à Tuffé avec le traditionnel marché de l'Avent de l'Abbaye. Rendez-vous ce dimanche 26 novembre, de 10h à 18h.

Cette année encore, dans le cadre exceptionnel de l'Abbaye de Tuffé Val de la Chéronne, ce sera une trentaine d'exposants d'art et d'artisanat, sans oublier quelques associations locales, qui seront présents pour proposer aux visiteurs de quoi gâter les uns et les autres lors des fêtes de fin d'année.

Tous les ingrédients qui font du marché de l'Avent de l'abbaye son succès seront de nouveau au rendez-vous, promettent les organisateurs.

« Son lieu insolite, sa trentaine d'artisans locaux, ses produits de qualité, son ambiance inimitable. Céramique, artisanat du cuir, du verre, du bois et du métal, savons artisanaux, bijoux... Sans oublier le plaisir des papilles avec les confitures



Le marché de l'Avent, c'est ce dimanche 25 novembre, à l'Abbaye de Tuffé Val de la Chéronne.

de l'abbaye et les gâteaux et soupes chaudes vendus sur place. »

Et comme chaque année, le marché sera animé, en musique,

et des balades en calèche seront proposées, dans le village.

Pratique : Dimanche 26 novembre, marché de l'Avent

à l'abbaye de Tuffé Val de la Chéronne, 3 ter place du Général Leclerc, de 10h à 18h. Entrée libre et gratuite, petite restauration sur place.

Le marché de Noël voit grand

Samedi, Vouvray-sur-Huisne a accueilli son deuxième marché de Noël proposé conjointement par les deux associations du village.

Si l'année dernière, le marché de Noël de Vouvray-sur-Huisne avait étonné par la diversité des exposants et l'ambiance si chaleureuse, cette année, les organisateurs avaient mis les bouchées doubles et les barnums étaient de sortie !

Le double d'exposants

« Nous avons une quinzaine d'exposants, le double de l'année dernière, d'où la présence des barnums, et l'idée est de nous agrandir encore plus l'année prochaine pour nous installer même devant la mairie », confient les organisateurs.

Les exposants, uniquement locaux, proposant des créations à la main de doudous, d'objets de décoration, de bijoux mais aussi des épices, des biscuits, des boissons etc., semblaient ravis d'être là, même si le public tardait à venir en nombre, contrairement à l'édition précédente.

Pour ce qui était de la buvette, pas de temps mort, un vrai succès avec plus de 200 crêpes vendues et bien sûr le vin chaud pour réchauffer tout le monde.

Deux associations unies

Pour cette deuxième édi-



Le marché de Noël du petit village de Vouvray-sur-Huisne accueillait quinze exposants.

tion, tout avait donc été vu en double, à commencer par l'organisation : « ce sont les deux associations du village, qui compte moins de 130 habitants, qui organisent conjointement ce marché de Noël », précisent Fabrice Simon et Norberto Lourenco, respectivement présidents des associations « Aloïsia SCS » et « Loisirs et sport de Vouvray ».

Et de poursuivre : « se mettre à deux associations, c'est plus sympa car ça permet se soulager mutuellement pour l'organisation. »

Animer le village

Si l'association Aloïsia SCS vient de fêter ses six ans d'existence et rythme le village depuis quelques années avec des animations, tout en continuant ses actions pour faire connaître la maladie de la petite Aloïsia, atteinte du syndrome de Coffin Siris, l'association Loisirs et sport de Vouvray est quant à elle sortie de son sommeil cet été, après trois ans d'inactivité.

« Nous avons constaté que sur 124 habitants, il y avait une vingtaine de jeunes. Donc nous voulons organiser des événements et faire vivre le village tout en gagnant de l'argent

pour faire des actions à destination des jeunes », rapporte Norberto Lourenco.

« Ils ont déjà une salle avec un babyfoot, ils auront le city stade et nous voulons organiser une journée du sport. Pour cela, nous organiserons un bric-à-brac, sur le terrain de loisirs, pour l'inauguration du city stade, le 5 mai prochain. Avec deux à trois manifestation par an, nous espérons animer le village et financer les projets ».

Une belle synergie et une belle énergie pour un petit village rural !



TUFFÉ-VAL DE LA CHÉRONNE Marché de Noël dimanche

La 14^e édition du marché de l'Avent de Tuffé a lieu ce dimanche de 10 heures à 18 heures. Entre 1 500 et 2 000 personnes sont attendues. Le marché de l'Avent réunira 30 artisans et producteurs locaux, installés dans l'abbaye, son jardin et sa cour de ferme. Céramique, artisans du cuir, savons artisanaux, bijoux... ce marché est le lieu idéal pour dénicher le cadeau inhabituel produit localement. Entrée libre et gratuite.

LA FERTÉ-BERNARD

La Nuit des couleurs, c'est ce week-end

Le rendez-vous est désormais encre dans le calendrier des fêtes de La Ferté-Bernard : ce samedi 2 décembre, la municipalité organise sa traditionnelle Nuit des couleurs.

Des animations en centre-ville, gratuites avec, en point d'orgue l'allumage officiel des illuminations de Noël.

Le jaune et le bleu

Cette troisième édition arborera deux couleurs : le jaune et le bleu, avec, entre autres, la mise en lumière des dessins des élèves fertois, sur les fenêtres de l'Hôtel Courtin de Torsay, rue d'Huisne.

« Jules-Ferry va aussi créer des lanternes qui seront mises en lumière et scénographiées par la lumière, dans le jardin de l'espace

jeunesse. Ce sera très interactif avec le public. »

Quant au jaune et bleu, ces couleurs se sont imposées. Comme une évidence. « Ce sont les couleurs de la solidarité avec le peuple ukrainien, évidemment. Mais ce sont aussi des couleurs avec de belles symboliques. Le bleu, la couleur de la paix. Le jaune, celle de la lumière », commente Jérôme Côme, de la compagnie locale « Les Tombés de la Lune », partenaire de l'événement aux côtés de la Ville. Dans cet esprit, le groupe de danse folklorique ukrainienne Malva, composé exclusivement de femmes réfugiées à Alençon depuis le début du conflit, créé en 2022 seront présents, « dans des costumes colorés ».



Les Goules, des maquilleuses chanteuses, iront à la rencontre des passants, au gré de leurs envies. Photo transmise à la rédaction

Début des animations à 17h30

Jérôme Côme note : « il

y aura beaucoup de danse cette année ». En effet, l'Escal sera de nouveau de la fête avec

deux propositions : le groupe de Julia Tec et l'école municipale de musique revisiteront le folklore breton, aux Halles Denis-Béalet, tandis que ceux de Jules Pasteau déambuleront de la Chapelle Saint-Lyphard au jardin de l'Office de tourisme.

Dès 17h30 donc, le centre-ville s'animera avec l'allumage officiel des illuminations dans toute la ville mais aussi la présence des Goules, un collectif de maquilleuses chanteuses qui chantent a capella le folklore du monde. Elles maquilleront le public au gré du hasard et de leurs rencontres.

Les gentlemen du Swing assureront l'ambiance aux côtés des comédiens de la Compagnie des Tombés de la Lune...

En amont, un marché de

Noël réunira créateurs et artistes locaux, de 10h à 18h, au centre culturel de La Laverie, où des ateliers de création de dessins rétroéclairés ouverts à tous seront également proposés, de 14h à 17h, en vue de créer une œuvre collective. « Les commerçants doivent aussi jouer le jeu, en décalant leurs fermetures à 19h30 et ceux de la rue d'Huisne proposeront des vitrines allumées, avec pour certains, des filtres de couleurs pour coller au thème », note Sophie Dollon

● Carine ROBINAULT

■ Pratique : à noter qu'à l'occasion de la Nuit des Couleurs, des rues du centre-ville seront fermées à la circulation.

“ Quoi de neuf ?



Côté Loisirs”

TUFFÉ-VAL DE LA CHÉRONNE

Après 2024, les Chéronneries auront lieu tous les deux ans



Organisées depuis deux ans, les Chéronneries connaissent une fréquentation impressionnante.

PHOTO: ARCHIVES LE MAINE LIBRE

Les représentants de chaque équipe, les bénévoles et les partenaires des Chéronneries 2023 se sont réunis à la salle polyvalente de Tuffé-Val-de-la-Chéronne dernièrement.

Après avoir projeté des photos témoignant des meilleurs moments de l'événement, l'équipe organisatrice a procédé au débriefing.

Deux cents participants et dix-sept équipages

Cette deuxième édition a rassemblé 200 participants répartis en 17 équipes. Trois engins de levage, mis à disposition par des partenaires, ont été mobilisés pour la mise à l'eau des OFNI (objet flottant non identifié) qui s'est faite en 45 minutes, contre deux heures l'an passé. Les bénévoles mobilisés pour la restauration des équipes et de leurs accompagnants ont, quant à eux, servi 300 repas en moins d'une heure.

Quelques bémols

Quelques points faibles ont cependant été relevés notamment des débordements quant à l'arrosage du public au moment de la parade dans les rues de Tuffé. En effet, certaines personnes âgées étaient trempées des appareils photos noyés. Autres points soulevés :

quelques ancres d'embarcations trop légères et un manque d'animation sur la plage lors du concours de châteaux de sable. Du côté des bénévoles, certains ont relevé un manque d'organisation dans l'espace restauration et déploré une tendance au gaspillage.

Changement de rythme

Le centre nautique tufféen, organisateur des Chéronneries, a tenu à souligner l'ampleur du travail réalisé sur neuf mois pour mettre en place un tel événement. Il s'interroge donc sur la poursuite ou non à ce rythme annuel et a proposé de le transformer en événement bi annuel. Une suggestion parfaitement comprise par les participants qui fournissent également un travail de longue haleine pour la construction de leurs embarcations.

Prochaine édition le 15 septembre 2024

Cependant, si la périodicité est modifiée, elle ne se fera qu'après l'édition 2024 dont la date a été fixée au dimanche 15 septembre 2024 et dont le thème sera les Superhéros et leurs univers. L'ouverture des inscriptions se fera en début d'année avec priorité aux premiers inscrits pour le choix de leurs héros.

Bientôt une guinguette au bord du lac ?

Didier Reveau a annoncé ce projet lors du conseil municipal de mardi 21 novembre. Il souhaite une offre de restauration présente toute l'année autour du lac, avec l'installation d'une guinguette.

Lors du conseil municipal du mardi 21 novembre, Didier Reveau n'avait qu'un mot à la bouche : l'attractivité de sa commune. Le maire de La Ferté-Bernard a présenté un projet d'offre de restauration toute l'année autour du lac « afin de valoriser la base de loisirs ».

Que ce soit pour des touristes de passage ou même la clientèle locale, ce projet est une nécessité à en croire les dires de l'édile. « Nous voulons lutter contre l'évasion de la clientèle. Nous voulons lui donner envie de manger et de séjourner sur place. »

Esprit guinguette avec spécialités régionales

A l'instant T, la municipalité n'en est qu'aux balbutiements du dossier. « Nous allons lancer un appel d'offres pour recevoir des candidatures. »

Mais, elle a déjà bien en tête ce qu'elle désire comme concept. « Nous voulons une offre qualitative et complémentaire à l'offre actuelle. On pourrait penser à un esprit guinguette avec des spécialités régionales... Ou autre chose, mais avec un maître-mot : la qualité. » Didier Reveau a insisté sur cet aspect.

Alors qu'un food-truck semblait couler de source à la lecture



Une guinguette en projet au lac de La Ferté-Bernard.

de l'ordre du jour, et l'arrivée d'une « offre de restauration sur les bords du plan d'eau de La Ferté-Bernard », c'est finalement un vrai projet immobilier « en dur » qui se dessine !

« La construction du bâti-

ment doit s'inscrire dans un projet immobilier soigné. » Autour d'un espace naturel comme celui du plan d'eau, il est important de ne pas gâcher l'endroit. Sa tranquillité, son paysage, ...

A la place des camping-cars

Cécile Knittel, première adjointe au maire en charge du Cadre de vie, de l'Environnement et de l'Urbanisme, a ensuite développé le sujet, et notamment le lieu d'implantation.

« Nous ne pouvions pas mettre ce projet n'importe où car il y a de nombreuses zones inondables. »

Alors, c'est l'espace actuel des camping-cars qui a été choisi. « Il y aura de par la construction, une modification du chemin piétonnier et un arasement de la butte actuelle. Des frais qui seront à la charge du porteur de projet. »

Mais où iront se poser les vacanciers ? « C'était une solution provisoire pour eux... Il y aura prochainement le camping qui sera

bien plus adapté à une pause », précise la première adjointe.

Quant au bâtiment, son emprise foncière constructible ne devra pas dépasser les 1 400 m² et le potentiel maximum du projet fera 2 300 m².

Et ce ne sera pas une cession du terrain, « il restera la propriété de la Ville. On aura un degré d'exigence sur le bâtiment. La collectivité ne prendra aucun risque », rassurent le maire et Cécile Knittel. Propriétaire, la Ville recevra une redevance fixe de la part du candidat.

● Valentin MAUDUIT

« Afin que les candidats puissent appréhender les caractéristiques et contraintes du site, une visite est prévue ce jeudi 23 novembre à 16 h, sur le site avec la municipalité.

Un projet pour l'hôtel Courtin de Torsay ?

L'hôtel Courtin de Torsay, bâtiment emblématique de la ville de La Ferté-Bernard, est vide depuis le départ de la bibliothèque vers la médiathèque Jean-d'Ormesson.

Si son parc, très fréquenté, reste apprécié des visiteurs, la municipalité veut rouvrir l'intérieur au public. « Mais son utilité reste à trouver », souffle Didier Reveau.

Une chose est sûre, « elle sera culturelle », poursuit le maire. Il en est certain : « ce patrimoine est compatible avec une pertinence culturelle ».

Grâce au dispositif Petites Villes de Demain, La Ferté-Bernard espère pouvoir s'appuyer sur l'expertise de cabinets pour dégoter le meilleur projet pour cet endroit. « Nous avons comme idée un centre de formation musicale. Mais c'est amené à se réorienter en fonction des études. »

Le parc étant fréquemment visité, « nous réfléchissons à y faire plus d'animations ». Qu'importe le projet, « Il faut redonner de la vie à ce lieu », martèle Didier Reveau.

Une guinguette permanente au lac ?

Surprise au conseil municipal ce mardi : le maire, Didier Reveau, a annoncé un projet de construction d'un nouvel espace de restauration au bord du lac, et de créer une guinguette.

L'ordre du jour d'un conseil municipal est parfois trompeur. Du moins, il peut réserver de belles surprises. Ce mardi 21 novembre, les élus fertois avaient notamment à statuer sur le point 4 des affaires générales, intitulé « Appel à projet : offre de restauration sur les bords du plan d'eau. »

Mais ce qui ressemblait au départ à l'installation d'un food-truck saisonnier durant l'été, se transformera en un véritable projet immobilier. Face au lac, le futur espace se situerait précisément sur la butte entre le McDonald's et le Mail de la liberté. Actuellement, ce sont les camping-cars qui profitent de cet endroit. La butte serait alors rasée pour permettre les travaux.

« Un site idéalement placé »

Didier Reveau, le maire de la cité fertoise, s'est félicité d'un tel projet : « Le site retenu est idéalement placé, pour à la fois répondre à l'attente des touristes de passage, mais aussi à ceux qui fréquentent la base de loisirs à la journée l'été, ou bien encore répondre aux attentes d'une clientèle locale, familiale et d'affaires. »

Quant au type de restauration souhaité, Didier Reveau et les élus ont déjà leur petite idée. « Nous souhaitons une restauration qualitative et complémentaire à l'offre actuelle, dans un esprit par exemple de guinguette, voire avec des spécialités régionales. » Le membre de l'UDI (Union des démocrates et indépendants) entend ainsi « valoriser la base de loisirs avec une offre de restauration qualitative ouverte à l'année. »

Une guinguette même en hiver ?

Car oui, la future guinguette potentielle serait bien ouverte de janvier à décembre dans l'esprit des élus. Si, en été, son succès ne fait absolument aucun doute eu égard au potentiel et à la forte fréquentation de la base de loisirs, il reste à déterminer si le professionnel espéré proposera le même concept en plein hiver.

Ainsi, un appel à projet a été lancé.



La guinguette pourrait se situer entre le McDonald's et le Mail de la liberté.

PHOTO : ARCHIVES LE COURRIER DE L'OUEST LAURENT COMBET

« Nous espérons véritablement conforter l'envie de venir à La Ferté-Bernard, et éviter une évasion dans le secteur de la restauration » a ajouté le premier édile, qui insiste sur la qualité du projet que les candidats devront présenter.

Insistance sur la qualité du projet

D'autant plus que la Ville conservera la propriété du foncier de cet espace constructible compris entre 1 400 et 2 300 m². Le futur locataire paiera une redevance fixe à la Ville. « Il s'agit de profiter d'une organisation

exceptionnelle de la Ville avec son harmonieuse proximité entre le centre ancien, les espaces culturels et sportifs, la base de loisirs, puis l'espace naturel sensible des Ajeux. Pour autant, elle entend s'adresser à des professionnels qui candidateront avec un projet immobilier soigné face au plan d'eau. »

Le chemin piétonnier modifié

Cécile Knittel, adjointe au maire, a ensuite précisé que le lieu choisi l'avait été après une étude approfondie du terrain. Autour du plan d'eau et de la rivière qui passe juste à côté,

une large surface se situe en zone inondable. Les camping-cars seront amenés à déménager, certainement sur le futur camping. « C'était une solution provisoire pour eux » a-t-elle précisé. Le chemin piétonnier autour du lac sera par ailleurs modifié avec la future implantation de ce nouveau restaurant.

À travers ce nouveau projet, la municipalité prouve qu'elle veut clairement faire du plan d'eau un futur axe de développement économique. Les candidats peuvent se manifester dès maintenant.

Thomas NÉGRIER

Quoi de neuf ?



... Côté Hébergement

Le camping est de nouveau vendu !

Après les faux-départs, enfin le bout du tunnel pour le camping de La Ferté-Bernard ? Si Didier Reveau s'est montré vague sur le dossier promettant une conférence de presse à venir avec les porteurs de projet, l'annonce a tout de même été faite lors du conseil municipal, mardi soir : le camping fertois est de nouveau vendu pour la somme de 120 000 €.

Deux projets ont été entendus par le conseil municipal, « un plus familial et l'autre collaboratif ». C'est le deuxième qui a été retenu. Même si pour l'heure, nous ne savons pas ce

qui se cache derrière le « collaboratif ».

« Une offre d'hébergement originale »

Quelques précisions tout de même : « le projet est porté par trois personnes. Deux jeunes diplômés dans le tourisme et une personne d'expérience. »

Leur dossier a également été retenu « dans la perspective de proposer une offre d'hébergement originale ». Concernant l'ouverture, « elle aura lieu le plus tôt possible, mais nous devons tenir compte des



Le camping de La Ferté-Bernard est vendu : un projet collaboratif s'y dessine... Photo d'archives Carine ROBINIAULT

travaux ».

Comme pour la future offre de restauration autour du lac (lire ci-dessus), Didier Reveau insiste sur une « prestation de qualité qui se démarquera pour donner une notoriété forte » à la base de loisirs et par-delà, à la Ville de La Ferté-Bernard.

Le maire l'avoue : « Nous ne disposons pas des atouts comme la mer et la montagne, nous avons une clientèle passagère. Il faudra veiller à l'étoffer et allonger ses séjours ».

● Valentin MAUDUIT

Le camping à nouveau vendu pour 120 000 €

Réunis en conseil municipal mardi dernier, les élus de La Ferté-Bernard ont annoncé la vente du terrain situé près du plan d'eau pour l'installation de nouveaux entrepreneurs pour le camping. En espérant que, cette fois-ci, le projet aille au bout.

Le feuilleton de la reprise du camping arrive, semble-t-il, enfin à son dénouement. Après trois échecs – dont le dernier en février 2023 lié à une rétractation de l'acheteur – le conseil municipal fertois a acté, le mardi dernier, la vente du terrain d'un peu plus de deux hectares près du plan d'eau pour la somme de 120 000 €, soit le même montant

qu'évoqué par le passé.

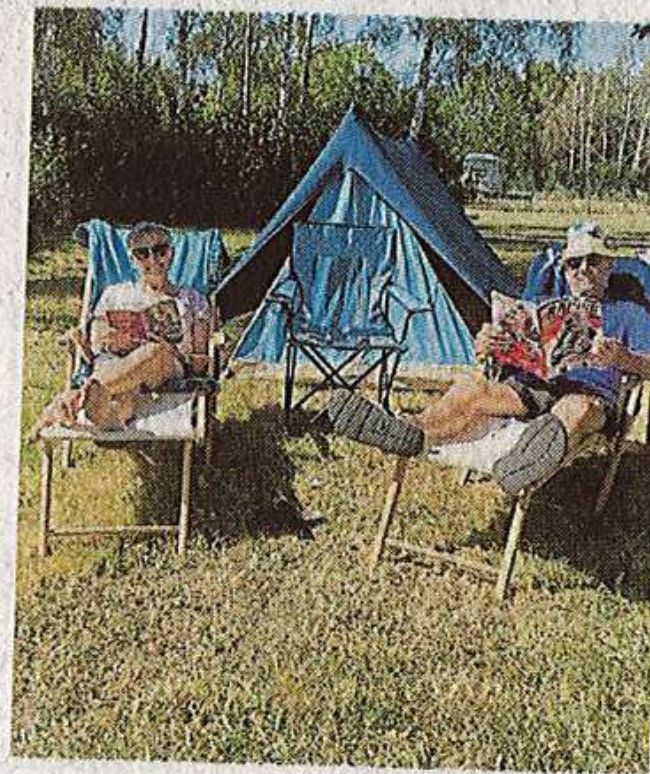
Se démarquer de la concurrence

Fidèle à ses principes, Didier Reveau, le maire de la cité fertoise depuis 2017, n'a pas dévoilé le nom de l'acheteur. Mais il a tout de même lâché quelques bribes d'informations sur le projet. « Nous avons deux propositions : l'une venait d'un projet familial, et l'autre s'appuyait sur un projet collaboratif. » La seconde option a été retenue par les élus. Sans que l'on sache pour l'instant les contours précis de celle-ci, si ce n'est que trois personnes sont engagées : deux jeunes diplômés dans le tourisme et une autre personne au profil

plus expérimenté.

La volonté de Didier Reveau est bien sûr « que le camping ouvre le plus tôt possible à travers une offre d'hébergement originale. Cette ouverture sera progressive afin de mesurer l'attente de la clientèle sur des offres diversifiées. » Et ce, bien que La Ferté-Bernard ne dispose pas « d'atouts comme la mer ou bien la montagne. » Le maire tient surtout à ce que le camping se démarque de la concurrence locale. « Ce sera important pour donner de la notoriété à l'établissement, ce qui permettra d'allonger le nombre de nuitées. Notre clientèle touristique est actuellement plus passagère. »

Thomas NÉGRIER



Le camping fertois devrait bien accueillir de nouveaux campeurs dans les mois à venir.

PHOTO : ARCHIVES LE MAINE LIBRE

Quoi de neuf ?



... Côté Restauration ”

COMMERCE

Ouverture d'un nouveau restaurant : il se lance avec des spécialités indiennes



Imran Khan vient d'ouvrir un restaurant indien rue Ledru-Rollin, à La Ferté

Photo : L. Mouton

« Ça fait 20 ans que je voulais ouvrir mon restaurant », confie Imran Khan. Un rêve aujourd'hui devenu réalité : vendredi 3 novembre 2023, l'homme originaire de la région parisienne a ouvert le Fast Biryani, un restaurant indien, au 8, rue Ledru-Rollin à La Ferté-Bernard (Sarthe). C'est en 2000 qu'Imran Khan quitte Paris au profit de la Sarthe. « Je connaissais La Ferté-Bernard parce que j'y passais et allais au Mans, c'est là que j'ai voulu réaliser mon projet », explique-t-il.

Naans, samossas, biryanis...

L'idée : « avoir un restaurant qui propose des choses différentes de ce qui existe déjà ». Son oncle gérant un restaurant indien à Paris, c'est naturellement que Imran Khan emprunte le même chemin.

Un concept qui peut plaire : « certaines personnes m'ont déjà dit qu'elles allaient jusqu'à Paris pour manger indien », témoigne le désormais gérant.

En cuisine, il s'entoure d'un coéquipier avec une expérience de plus de 27 ans : « il a travaillé dans beaucoup de restaurants indiens,

notamment sur les Champs-Élysées », pointe le gérant.

Le menu propose ainsi différentes spécialités indiennes : naans, samossas, poulet au tandoori ou encore biryanis. « Tout est fait maison, sur place, avec des produits bios et locaux », précise Imran Khan.

Vente à emporter, livraison et service en salle

Les prix eux, oscillent entre 3,90 € et 29,90 € pour les entrées et les plats à la carte. Les menus sont accessibles à partir de 9,90 € et un menu « grande famille » composé de trois biryanis et de naans est proposé au prix de 27,50 €. « Je voulais des prix raisonnables, on n'est pas sur les champs », glisse Imran Khan.

En plus de faire de la vente à emporter, de la livraison et du service en salle, le restaurateur a dans l'idée de proposer, d'ici quelque temps, un service de traiteur.

Ouvert du mardi au dimanche de 11 h 30 à 15 heures et de 17 h 30 à 23 heures. Contact : 0987 36 11 04.

A. H.

Ils ouvrent un restaurant-épicerie

Après une première visite en 2021, Moulay Belbaraka et Céline Leraisnier ont décidé d'ouvrir un concept inédit à La Ferté : un restaurant-épicerie. Lancement prévu fin novembre.

À la fin du mois, une nouvelle enseigne de restauration verra le jour à La Ferté-Bernard au 16 de la rue Ledru-Rollin, juste à côté du restaurant indien qui vient d'ouvrir ses portes.

« J'aime les petites villes où tout le monde se connaît et se côtoie »

MOULAY BELBARAKA

Mais celle-ci ne sera pas comme les autres et proposera un concept inédit dans la ville : un restaurant-épicerie qui ouvrira jusque tard dans la soirée.

Des tacos... et du lait pour bébés

Moulay Belbaraka et Céline Leraisnier sont à l'origine du projet. Originaires de Forges-les-Bains dans l'Essonne, ils finalisent les travaux au sein de leur local qui avait accueilli auparavant l'enseigne Fast Pizza Deliciosa. « Nous allons proposer de la sandwicherie, présente l'homme, avenant et souriant. Je me suis inspiré au départ du concept de KFC. Il y aura des burgers, des kebabs, des tacos et des buckets dans un premier temps. »

Mais pas seulement. Et c'est bien là la nouveauté du concept en terre fertoise. « Derrière, nous aurons une épicerie. » Que pourra-t-on y trouver ? « Un peu de tout. De la nourriture bien sûr comme des conserves, mais aussi des couches et du lait pour bébés. Nous allons aussi vendre de l'alcool car il n'y a aucun endroit à La Ferté-Bernard qui propose cela une fois passée une certaine heure. »

Ce projet aurait pu aboutir il y a déjà deux ans. Moulay était venu à La Fer-



Moulay Belbaraka et Céline Leraisnier devraient ouvrir leur nouveau commerce fin novembre 2023. PHOTO: LE MAINE LIBRE

té-Bernard, où habite son cousin depuis une dizaine d'années, pour étudier la reprise du restaurant L'Olivier, situé 50 mètres plus haut. C'est à ce moment précis qu'il a eu un coup de foudre... pour la ville.

« On n'a rien sans rien dans la vie »

« On vient de Forges-les-Bains qui ressemble beaucoup à La Ferté-Bernard. J'aime les petites villes où tout le monde se connaît et se côtoie. C'est parfait ici pour construire quelque chose, c'est calme. On s'y sent bien. »

Finalement, l'opportunité d'ouvrir leur commerce s'est présentée con-

crètement à la rentrée. « C'est un projet familial, dit Céline. On sait que tout le monde va se plaisir ici. »

Moulay a quatre bambins issus d'une première union, et Céline en a deux. « On veut leur enseigner que l'on n'a rien sans rien dans la vie. Il faut travailler dur pour réussir et obtenir quelque chose. Ils doivent connaître la valeur des choses, c'est très important pour nous », clame l'entrepreneur dont la famille baigne dans le commerce depuis des générations.

À La Ferté-Bernard, le duo a trouvé son bonheur et nourrit de belles ambitions. « Si ça marche, pourquoi

pas ouvrir un autre concept ici ? On proposera des bons produits et surtout moins chers que la concurrence. Car ici, on trouve que les enseignes qui peuvent nous ressembler ont des tarifs trop élevés. »

Moulay et Céline, qui n'ont pas encore définitivement acté le nom de leur boutique, envisagent aussi d'ajouter des pizzas à leur carte dans les prochaines semaines. Parallèlement, le commerçant fera certainement les marchés en proposant du couscous fait maison. Une belle histoire entrepreneuriale qui est en train de naître en terre fertoise.

Thomas NÉGRIER

Le crêpier du Hellfest débarque aux Ajeux en mars

Traiteur-crêpier, Martin Perdreau ouvrira un Amour de crêpe zone des Ajeux en mars 2024. Le concept de cet entrepreneur est simple : « Se déplacer là où les gens ont besoin de crêpes ».

En 2008, c'est à bord d'un Citroën Jumper « tout cabossé » que Martin Perdreau, alors étudiant en psychologie, s'est lancé dans l'aventure de l'entrepreneuriat. « Il me restait un peu de sous de mon prêt étudiant alors j'ai acheté un camion, une crêpière et je me suis lancé », se souvient-il.

« Faire travailler des entreprises locales, employer des personnes du coin et devenir Fertois »

MATHIEU PERDREAU
Entrepreneur

Au fil des années, le concept évolue. En 2012, Martin quitte son camion au profit de locaux situés près de Nantes et Un Amour de crêpe devient, en 2016, crêpier officiel du Hellfest, un festival organisé chaque été à Clisson (Loire-Atlantique). 15 ans après sa création, l'entreprise franchie une nouvelle étape et posera, en 2024, ses crêpières dans la zone industrielle des Ajeux, à La Ferté-Bernard.

Un service de traiteur qui se déplace

À l'origine de ce projet : une passion pour les crêpes et l'envie de découvrir autre chose. « Je travaillais en tant que crêpier en parallèle de mes études de psychologie. J'ai toujours eu un goût pour l'aventure et me lancer dans l'entrepreneuriat c'est quelque chose qui résonnait en moi. J'ai commencé sur les marchés et de bidons d'huile de coude en bidons d'huile de coude, j'ai réussi à créer Un amour de crêpe », raconte Martin Perdreau.

L'objectif est clair : créer un service de traiteur en mesure de se déplacer « là où les gens ont besoin de crêpes ». Du séminaire, à l'anniversaire, au mariage en passant par les divorces, Martin Perdreau et son équipe interviennent dans un rayon de 2 h 30



Mathieu Perdreau, 39 ans, implante son entreprise, Un amour de crêpe, à La Ferté-Bernard.

PHOTO : MATHIEU PERDREAU

autour des locaux de Nantes et bientôt de La Ferté-Bernard. « On intervient pour des événements qui n'ont lieu qu'une fois dans une vie alors on veut offrir des moments d'exceptions », promet le chef d'entreprise qui a à cœur de cuisiner devant ses clients.

Un processus de recrutement lancé en février 2024

Ainsi, c'est depuis quatre containers aménagés et disposés zone des Ajeux, que Martin Perdreau va proposer son service de traiteur aux Fertois. Une implantation qui ne doit rien au hasard : en s'installant à La Ferté-Bernard, le traiteur rend son service accessible aux habitants de la région parisienne. Pas question cependant de s'y implanter : « On

préfère éviter les grandes villes et s'installer à la campagne pour être vraiment connectés aux gens », assure Martin Perdreau.

Recrutements en février 2024

Pour assurer les prestations sur lesquelles il s'engage, Martin Perdreau a dû, au fil des années, s'entourer. Aujourd'hui, il emploie une dizaine de personnes à temps plein, dont deux crêpiers. En plus, une vingtaine de crêpiers formés par l'entreprise sont mobilisés pour certains événements. « Nos événements ont surtout lieu le week-end, on fait appel à eux à ce moment-là », précise le chef d'entreprise.

Pour animer sa nouvelle boutique fertoise, Martin Perdreau doit constituer une nouvelle équipe. « Nous

allons recruter et former des personnes de La Ferté-Bernard et des alentours », assure-t-il. Responsable du site, David Billard devrait lancer le processus de recrutement au mois de février 2024.

Ouverture prévue le 31 mars

Si l'ouverture est prévue le 31 mars 2024, l'entreprise a d'ores et déjà lancé les premiers travaux. « Pour l'instant on a acquis le terrain et nous sommes en relation avec une entreprise locale pour réaliser un terrassement », pointe Martin Perdreau. « L'idée pour nous, c'est de faire travailler des entreprises locales, d'employer des personnes du coin et de devenir Fertois », ajoute-t-il.

Amandine HIVERT

Épicerie restaurants : Ledru-Rollin s'étoffe

Après une supérette en juin, deux nouveaux commerces étoffent le quartier Ledru-Rollin, à La Ferté-Bernard : un restaurant indien, et un restaurant-épicerie.

Après l'installation d'une épicerie orientale Market plus, avant l'été, à la place de l'ancien salon de coiffure, qui a migré sur la commune voisine de Cormes en début d'année, ce sont deux nouveaux commerces qui vient et va fleurir, dans le quartier Ledru-Rollin, à La Ferté-Bernard. Deux restaurants.

Le premier est ouvert, il s'agit d'un restaurant indien. Celui-ci émet d'ailleurs des odeurs épicées, qui font voyager, dans les rues fertétoises. Le responsable de ces senteurs se nomme Imran Khan. Il a ouvert « Fast Biryani » le 3 novembre. « Toute la famille est dans la restauration », sourit l'homme originaire du Pendjab (un petit État entre Inde et Pakistan).

Un cuisinier venu des Champs-Élysées

Originaire de Malakoff (92), comment cet homme s'est retrouvé à ouvrir une affaire à La Ferté-Bernard ? « Depuis le Covid, nous avons acheté une résidence secondaire à Ceton (61). Je venais régulièrement à La Ferté. Et la ville m'a plu. » Imran a aussi été motivé pour amener une offre introuvable sur le secteur. Si l'on peut manger des spécialités chinoises chez Haochi, ou créoles chez Mo la Case, la nourriture indienne n'était pas



Imran Khan dirige Fast Biryani à La Ferté-Bernard.

encore représentée. C'est maintenant chose faite !

Et Imran était semble-t-il attendu... Pendant notre passage, le petit restaurant n'a jamais désempilé et le téléphone n'arrêtait pas de sonner. « Le lancement est bon, les gens aiment trop », glisse le timide gérant. Un nouveau client vient de franchir la porte et se laisse guider pour découvrir ces nouvelles saveurs. « Si c'est bon, je reviendrai avec plaisir », lance-t-il au chef.

En cuisine, le restaurateur a débouché un cuisinier au prestigieux CV, « il travaillait dans un restaurant indien sur les Champs-Élysées ». Le menu met l'eau à la bouche, biryani, naans, poulet au tandoori « Et on propose un



Moulay Belbaraka ouvre un restaurant épicerie avec sa compagne, Céline Leraisnier et le fils de celle-ci.

menu grande famille à un prix très attractif. On veut que tout le monde puisse y goûter ».

Si la salle du bas - décorée par les soins du patron - peut accueillir une quinzaine de couverts, une petite salle se cache à l'étage pour en accueillir tout autant. « C'est quand même un peu petit, et il n'y a pas de terrasse, regrette Imran. Mais on démarre, on présente notre nourriture, on fait découvrir aux gens, et s'il faut déménager ils nous suivront. »

Pour le moment, beaucoup de clients ont fait le choix de la formule à emporter pour découvrir la cuisine d'Imran et de son chef.

Un peu plus haut dans la rue, un autre restaurant s'apprête à ouvrir, fin novembre. Une sandwi-

cherie plus exactement. Familiale puisque c'est Moulay Belbaraka et sa compagne Céline Leraisnier et son fils Kengi qui seront à la barre.

Débarqués de l'Essonne, le couple pensait reprendre l'Olivier dans un premier temps (l'ancienne pizzeria en vente place Ledru-Rollin). Finalement, ils jeteront leur dévolu sur l'ancien local Fast pizza deliciosa. « Nous allons proposer des sandwiches, hamburgers, kebabs, tacos, buckets, dans un premier temps, et peut-être des pizzas également. Je ferai des boxes, un

peu comme le concept KFC ». Mais ce n'est pas tout. Au fond du commerce, le couple proposera un coin épicerie « à la française » avec des couches, du lait pour bébé, de l'alcool, des conserves, etc. Parce que passé une certaine heure, ou le dimanche, il n'y a plus rien d'ouvert à La Ferté ».

La Ferté, une « petite ville où tout le monde se côtoie », et c'est ce qui a séduit la famille. « Je venais voir mon cousin, qui y habite depuis une dizaine d'années. J'ai quatre enfants,

Céline deux, on veut les élever au calme. »

Et si tout fonctionne bien, le couple pourrait ouvrir un autre concept. Tout comme il envisage d'écumer les marchés locaux, pour proposer du couscous fait maison.

● Carine ROBINault et Valentin MAUDUIT

■ Fast Biryani, 8 rue Ledru-Rollin, La Ferté-Bernard.
Contact au 09 87 36 11 04.
Horaires : 11 h 30 - 15 h et 17 h 30 - 23 h. Fermé le lundi.

Après le gigantesque incendie, le restaurant s'apprête à revivre

En avril 2014, un gigantesque incendie détruisait l'unique restaurant du village. Près de dix ans plus tard, d'importants travaux de reconstruction ont débuté. Ils devraient durer au moins un an.

Une imposante grue, dont la flèche déployée passe à trois mètres de la façade du château de Montmirail, montre que de gros travaux sont engagés. La nuit du 13 avril 2014, un spectaculaire incendie avait entièrement détruit le restaurant-pizzeria de « l'Ancienne forge ». Accidentel, le feu avait également ravagé la maison du Bailli, personnage représentant le seigneur, qui se décomposait en trois logements et la tour attenante, datant du XVI^e siècle.

Un bar restaurant et une bibliothèque

Au pied du château, en plein cœur de la petite cité de caractères, les façades sinistrées ont été cachées par une bâche plastique recouverte d'une fresque dessinée et peinte. Neuf ans après, le 27 octobre dernier, les travaux de reconstruction ont débuté, en témoigne l'imposante grue installée au pied du château.

« Nous avons obtenu le permis de construire le 13 février 2022 », explique Jean Dumur, maire de Montmirail. Le Covid et l'épaisseur du dossier ont ralenti toutes les autorisations. En effet, les lieux et notamment la maison du bailli ainsi que sa tour ont un intérêt historique et patrimonial pour la commune labellisée Petite cité de caractères.

Un bar restaurant et une bibliothèque municipale

Sous la maîtrise d'œuvre du cabinet d'architecte Delaroux, les appels d'offres aux entreprises ont été lancés au cours du premier semestre 2023 et toutes les entreprises choisies sont du secteur, assure Jean Dumur. Tout est à reconstruire et les travaux pourraient durer 12 à 18 mois.

Une fois rénovés, les locaux accueilleront « un bar restaurant comprenant une salle de 70 couverts,



Une projection des travaux terminés.

PHOTO : CABINET DELAROUX

une cuisine professionnelle, une salle de repos et une salle de plonge », détaille le maire de la commune, les yeux rivés sur les plans. Une bibliothèque comprenant une salle de lecture de 75 m² verra également le jour. Le fond de livre de l'actuelle bibliothèque municipal y sera transféré.

Montant des travaux : 1,7 million d'euros

La tour, qui servait autrefois de point de vigie, sera quant à elle reconstruite à l'identique. Sa superficie, inférieure à 5 m², ne permettra aucun aménagement. Elle gardera toutefois son intérêt architectural. « Nous espérons que les travaux seront protégés des pluies au printemps prochain et qu'ils seront terminés au printemps 2025 », confie Jean Dumur.

Le montant global des travaux s'élève à 1,7 M€. Dans cette somme : un

million d'euros sont alloués au restaurant et 700 000 € à la bibliothèque et la tour. Face à ces coûts, la municipalité s'est mise en quête de subvention : « Aujourd'hui, nous avons obtenu des subventions à hauteur de 35 % de par la DETR octroyée par l'État, la Région et le Conseil

départemental.

D'autres demandes sont en cours d'instruction et nous pourrions obtenir jusqu'à 50 % d'aides financières », se réjouit le maire.

Le reste à charge sera budgétisé par la municipalité qui contractera un emprunt.



Le restaurant, ainsi que deux habitations mitoyennes, avaient été touchés par un incendie en avril 2014.

PHOTO : ARCHIVES LE MAINE LIBRE

“ Quoi de neuf ?



... Côté Terroir - Artisanat ”



La serrurerie d'art Léo Coutant inaugurée

Vendredi dernier, Léo Coutant, dirigeant de la serrurerie d'art Léo Coutant avait invité partenaires et élus à l'occasion de l'inauguration des locaux de l'ancienne caserne de pompiers au pied du château.

Installé depuis le printemps dernier pour avoir plus d'espace et d'ergonomie, Léo Coutant a migré son activité dans ces locaux appartenant à la commune. LC Serrurerie d'art propose une grande diversité d'ouvrage métallique sur mesure. « Nous avons l'équipement pour souder l'inox et l'aluminium, la forge pour fabriquer rampe et balustre Louis XV et les logiciels nécessaires à la conception de tous ces ouvrages », énumère Léo Coutant.

Durant douze ans, il a voyagé à travers la France et l'Europe au sein

des Compagnons du devoir. « J'ai changé d'entreprise de nombreuses fois et eu la chance de former une nouvelle génération au métier. » Ses années de voyage l'ont conduit à retourner sur les bancs de l'école à la Fondation de Coubertin et Bari en Italie pour une prépa architecture dont il a obtenu le diplôme. Il était attiré depuis l'enfance par le travail des métaux. « À 13 ans, j'ai visité et expérimenté la fonderie traditionnelle au Cameroun dans une fabrique artisanale. Mon choix s'est porté sur la métallerie-serrurerie pour la liberté que propose ce métier ».

LC Serrurerie d'Art, conception, réalisation, pose et restauration. Tél : 06-89-34-45-00.



Partenaires et élus étaient présents à ce moment convivial.

Photo : La Maine Libre

THÉLIGNY

Coralie Habert, de la Chèvre-rie, rafle cinq médailles pour ses fromages et yaourts au lait de chèvre

Coralie Habert, installée comme éleveuse de chèvres depuis 2014 à Théligny, aux côtés de son compagne, David Pollet, éleveur de volailles et cultivateur, vient de rafler cinq médailles pour ses fromages et yaourts au lait de chèvre !

C'était une toute première expérience, pour célébrer la dixième année de l'exploitation en quelques sortes. Mais des clients lui ont déjà dit « qu'elle allait y prendre goût ». D'autant plus au vu des résultats récoltés ! Coralie Habert, éleveuse de chèvres alpines chamoisées depuis octobre 2014, à Théligny, vient de rafler cinq médailles pour ses fromages et yaourts.

« Je n'avais jamais fait de concours. On vit sur ses acquis, on ne prend pas le temps », se justifierait presque la trentenaire, à la sortie de son laboratoire de transformation.

Un concours, « pour notre 10^e année »

« J'avais dit que pour notre dixième année, je ferais un petit concours, pour le fun plus que pour le concours en lui-même » avoue la jeune femme, installée aux côtés de son conjoint, David Pollet, qui gère lui un élevage de poulets de Loué et les 100 hectares de culture de l'exploitation.

« Le premier, je l'ai fait

parce que j'ai sorti un nouveau fromage, Le Trèfle du Perche, certifié conformité produit (CCP). Cela certifie que le produit est issu du territoire du Perche, c'est-à-dire que l'éleveur y est installé et qu'il le transforme à la ferme. »

« Alors j'ai dit go, on tente ! »

Et l'association Le Trèfle du Perche lui a proposé de participer au concours de Selles-sur-Cher, « alors j'ai dit go, on tente ! » L'éleveuse a bien fait puisque son petit nouveau allait décrocher le bronze.

Entre-temps donc, elle s'était, comme prévu, inscrite à un autre concours, le salon international du fromage de chèvre, à Niort.

Motivée par sa précédente médaille, Coralie y a présenté plusieurs produits. Cinq exactement. Et rentre avec quatre médailles : l'or pour son yaourt aux fruits, l'argent pour sa bûche demi-sèche, et le bronze, pour son Trèfle du Perche à nouveau et son yaourt nature.

« Ça fait du bien, ça remotive »

Un concours pour « marquer le coup, donner du nouveau aux clients » et qui rebooste aussi la jeune femme. « Mes clients me font de très bons retours sur mes produits. Mais là, ces médailles, ce sont des professionnels, un jury avec des personnes formées, des techniciens et des grands fromagers, ça fait du bien, ça remotive. Comme je dis à mes clients pour plaisanter, je vais continuer alors ! »

Continuer à élever ses 60 chèvres. Qui -les échographies ont été faites voilà quelques jours- sont à 93 % pleines. Mais aussi poursuivre la transformation avec des produits qu'elle écume sur les marchés, ou à la ferme, le vendredi de 15h à 19h, pour 70 %. Et auprès de restaurants, supérettes et autres restaurants scolaires, pour les 30 % restants.

● Carine ROBINAULT

■ Pratique : La Chèvre-Rie, La Grande Borde à Théligny.



Pour ses deux premiers concours, Coralie Habert, éleveuse de chèvres à Théligny, rafle cinq médailles ! Carine ROBINAULT

Vente à la ferme chaque vendredi de 15h à 19h. Plus

de renseignements au 06 33 00 89 24 ou sur la page

Facebook La Chèvre-Rie de Théligny.

“

Quoi de neuf ?



A VOS AGENDAS ...

*Quelques animations de DECEMBRE
en revue*

NOVEMBRE...”



CAROLINE LE BRAS

Samedi 2, 9, 16 et 23 décembre 2023

ROCK-T une exposition-vente de peinture et sculpture

Porte ouverte de l'atelier

Lieu-dit l'Archette

72400 LA FERTE BERNARD

Ouvert de 14h à 18h - entrée libre



AFM TÉLÉTHON

INNOVER POUR GUÉRIR



8 ET 9
DÉCEMBRE
2023

30 Heures **NON STOP**
Du vendredi 15h00
au Samedi 21h00

AU PROGRAMME

JEUX - TOURNOI DE CATAN - TOMBOLA - INITIATIONS

A TOUS JEUX

34 RUE D'HUISNE - LA FERTE-BERNARD

EN PARTENARIAT AVEC



MARCHÉ DE NOËL

DE SAINT AUBIN DES COUDRAIS



SAMEDI 9 DÉCEMBRE
de 15h00 à 20h00

place de l'Eglise et
rue de la Mairie



Arrivée du Père Noël à 16 h

Stands de producteurs et d'artisans locaux

SAINT MAIXENT

COUR DU LOGIS

Marché de Noël
10 DÉCEMBRE

10H À 17H30

ARTISANS ET PRODUCTEURS LOCAUX

ARRIVÉE DU PÈRE NOËL
EN CHIEN DE TRAINÉAU VERS 15H

BOÎTE AUX LETTRES DU PÈRE NOËL
PAIN CUIT AU FOUR À BOIS COMMUNAL,
VENTE DE GÂTEAUX, CRÊPES
ET BOISSONS CHAUDES



Organisé par l'association Saint Maix'en Fête

Rencontrez-nous au 06 16 35 31 10

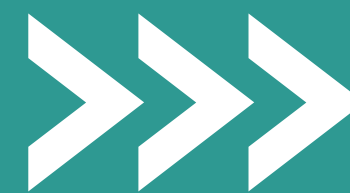
MARCHÉ DE Noël

SAMEDI 9/12 ET
DIMANCHE 10/12 DE
14H00 À 19H00

Artisanat
Brocante
Fromages
Poteries
Création éco-responsable
Bien-être
Café, Thé, Gâteaux.....

entrée libre

Information: 06.06.83.57.37
Moulin de la Ronce Champrond (Sarthe)



PAGE SUIVANTE



Les Ateliers de Roussigny

9 & 10 DÉCEMBRE 2023

Décorations de Noël

avec Chloé Bergerat, créatrice de décors

Le samedi 9 décembre sera consacré à la fabrication de petits cadeaux personnalisés.

Chloé Bergerat vous aidera à choisir les couleurs et les matières pour vos décorations de Noël, elle vous aidera à choisir les matériaux et les outils nécessaires pour réaliser vos créations. Lors de cet atelier, elle vous proposera de réaliser une décoration sur mesure à votre goût : guirlandes en bois, sapin de Noël, boules, couronnes de Noël, etc. Venez nombreux !

Le dimanche 10 décembre sera consacré à la fabrication de petits cadeaux personnalisés. Venez nombreux !

Les Ateliers de Roussigny

9 & 10 DÉCEMBRE 2023

Décorations de Noël

Comment se passe ? Nous vous accueillons pour les ateliers de 10h à 12h et de 14h à 17h, nous participons bénévolement au repas de Noël. Le Centre Musical de Roussigny pour vous proposer un hébergement à la nuitée, incluant le repas du soir et le petit-déjeuner pour un dimanche dans votre quartier. Venez créer le samedi et en semaine, nous avons aussi un atelier créatif.

Ateliers

120€

plus de matériel à partager

sur tout le week-end

• Les ateliers animés par Chloé Bergerat

• Les ateliers de 10h à 12h

• Les ateliers de 14h à 17h

• Les ateliers de 10h à 12h

• Les ateliers de 14h à 17h

• Les ateliers de 10h à 12h

• Les ateliers de 14h à 17h

• Les ateliers de 10h à 12h

• Les ateliers de 14h à 17h

• Les ateliers de 10h à 12h

• Les ateliers de 14h à 17h

• Les ateliers de 10h à 12h

• Les ateliers de 14h à 17h

• Les ateliers de 10h à 12h

• Les ateliers de 14h à 17h

• Les ateliers de 10h à 12h

• Les ateliers de 14h à 17h

• Les ateliers de 10h à 12h

• Les ateliers de 14h à 17h

• Les ateliers de 10h à 12h

• Les ateliers de 14h à 17h

• Les ateliers de 10h à 12h

• Les ateliers de 14h à 17h

• Les ateliers de 10h à 12h

• Les ateliers de 14h à 17h

• Les ateliers de 10h à 12h

• Les ateliers de 14h à 17h

• Les ateliers de 10h à 12h

• Les ateliers de 14h à 17h

• Les ateliers de 10h à 12h

• Les ateliers de 14h à 17h

• Les ateliers de 10h à 12h

• Les ateliers de 14h à 17h

• Les ateliers de 10h à 12h

• Les ateliers de 14h à 17h

• Les ateliers de 10h à 12h

• Les ateliers de 14h à 17h

• Les ateliers de 10h à 12h

• Les ateliers de 14h à 17h

• Les ateliers de 10h à 12h

• Les ateliers de 14h à 17h

• Les ateliers de 10h à 12h

• Les ateliers de 14h à 17h

• Les ateliers de 10h à 12h

• Les ateliers de 14h à 17h

• Les ateliers de 10h à 12h

• Les ateliers de 14h à 17h



Comment se rendre à Roussigny ?

Le Centre Musical International de Roussigny est situé aux confins des communes de Perche et de la Sarthe, à l'intersection du pont, village de Saint-Léonard. Facilement accessible de 15 min de Caen par l'A10, en passant par le village de Perche en 10 min et Le Mans en 15 min.

Si vous êtes promeneur, il est possible de partir à pied pour le Centre Musical de Roussigny, en passant par le village de Perche en 10 min et Le Mans en 15 min.

Si vous êtes promeneur, il est possible de partir à pied pour le Centre Musical de Roussigny, en passant par le village de Perche en 10 min et Le Mans en 15 min.

Si vous êtes promeneur, il est possible de partir à pied pour le Centre Musical de Roussigny, en passant par le village de Perche en 10 min et Le Mans en 15 min.

Si vous êtes promeneur, il est possible de partir à pied pour le Centre Musical de Roussigny, en passant par le village de Perche en 10 min et Le Mans en 15 min.

Si vous êtes promeneur, il est possible de partir à pied pour le Centre Musical de Roussigny, en passant par le village de Perche en 10 min et Le Mans en 15 min.

Si vous êtes promeneur, il est possible de partir à pied pour le Centre Musical de Roussigny, en passant par le village de Perche en 10 min et Le Mans en 15 min.

Si vous êtes promeneur, il est possible de partir à pied pour le Centre Musical de Roussigny, en passant par le village de Perche en 10 min et Le Mans en 15 min.

Si vous êtes promeneur, il est possible de partir à pied pour le Centre Musical de Roussigny, en passant par le village de Perche en 10 min et Le Mans en 15 min.

Si vous êtes promeneur, il est possible de partir à pied pour le Centre Musical de Roussigny, en passant par le village de Perche en 10 min et Le Mans en 15 min.

Si vous êtes promeneur, il est possible de partir à pied pour le Centre Musical de Roussigny, en passant par le village de Perche en 10 min et Le Mans en 15 min.

Si vous êtes promeneur, il est possible de partir à pied pour le Centre Musical de Roussigny, en passant par le village de Perche en 10 min et Le Mans en 15 min.

Si vous êtes promeneur, il est possible de partir à pied pour le Centre Musical de Roussigny, en passant par le village de Perche en 10 min et Le Mans en 15 min.

Si vous êtes promeneur, il est possible de partir à pied pour le Centre Musical de Roussigny, en passant par le village de Perche en 10 min et Le Mans en 15 min.

Si vous êtes promeneur, il est possible de partir à pied pour le Centre Musical de Roussigny, en passant par le village de Perche en 10 min et Le Mans en 15 min.

Si vous êtes promeneur, il est possible de partir à pied pour le Centre Musical de Roussigny, en passant par le village de Perche en 10 min et Le Mans en 15 min.

Si vous êtes promeneur, il est possible de partir à pied pour le Centre Musical de Roussigny, en passant par le village de Perche en 10 min et Le Mans en 15 min.

Si vous êtes promeneur, il est possible de partir à pied pour le Centre Musical de Roussigny, en passant par le village de Perche en 10 min et Le Mans en 15 min.

Si vous êtes promeneur, il est possible de partir à pied pour le Centre Musical de Roussigny, en passant par le village de Perche en 10 min et Le Mans en 15 min.

Eglise St Pierre Avezé




Concert de Noël

Dimanche 10 Décembre 2023 15h00

Chorale du Val d'Authie

Direction: Laure BOURDIN

Entrée libre

IPNS

Marché de Noël Le Luart

Vendredi 15 décembre 2023 16h30 à 21h30

Artisans, Producteurs, Créateurs & Commerçants
Stand des écoles
Animations et surprises vous attendent !!

Circuit avec le père Noël et son traineau
RDV à 17h30 Salle des fêtes ...
Venez nombreux !!!



MARCHÉ DE NOËL

A LA SALLE DES FÊTES
DE
LAMNAY

15 DÉCEMBRE 2023
DE
17H À 22H

TOMBOLA DE NOËL
PHOTO AVEC LE PÈRE NOËL (17H30 À 19H30)
BOUGIES, SAUCISSONS, LIVRES, BIJOUX, CRÉATIONS,
DECORATIONS, MAROQUINERIE, RESTAURATION SUR PLACE
(GALETTES SAUCISSES, CRÊPES), BOUVETTE (VIN CHAUD, CHOCOLAT
CHAUD, BIÈRES DE NOËL)...

SAMEDI 16 DÉCEMBRE

Marché Mallow

Soirée jazz
Repas malagasy
DJ

SOIRÉE CARITATIVE SALLE LE CHATELIER A DUNEAU 20H

Repas + concert : prévente 26€/adulte
sur place 28€
15€/enfant (-12 ans)

Tous les bénéfices iront à l'école Ketsa de Tsiarimpiky au Sud de Madagascar
À cette occasion, le groupe chantera les titres de son dernier album.

Renseignements et réservation (avant le 9 décembre)
MIHETSIKA 72 : 06 61 94 83 43 / 06 28 04 32 76
<https://mihetsika72.wixsite.com/mihetsika72>





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

Sources : Maine Libre et L'Action Echo