

# “ Le territoire de l'Huisne Sarthoise...

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

Bonne lecture !



”  
OCTOBRE 2023 EN REVUE

“ Quoi de neuf ?



... Côté Patrimoine ”

**TUFFÉ VAL DE LA CHÉRONNE**

## Une nouvelle médiatrice à l'Abbaye

Un nouveau visage accueille les visiteurs à l'abbaye de Tuffé. Nouveau ? Pas vraiment, puisque Sarah Hérou y a déjà effectué un stage de licence pro au printemps dernier.

Sarah, 21 ans, sa licence pro de conception et mise en œuvre de projet tout juste obtenue, avec mention qui plus est, a la lourde tâche de remplacer Julien Hardy, l'historien et médiateur de l'Abbaye de Tuffé Val de la Chéronne depuis 2019, pendant une année.

### Pendant un an

Celui qui « a su redynamiser l'association des amis de l'Abbaye, et les activités proposées », aux dires des bénévoles, s'en va en effet travailler pour un an de l'autre côté du département. « Je vais réaliser l'inventaire du patrimoine du pays d'art et d'histoire de la Vallée du Loir, en remplacement de la chercheuse qui part en disponibilité », explique-t-il.

Un poste qui ne se refuse pas pour le passionné d'histoire et d'architecture, tout comme ne se refusait pas celui offert à Sarah. « Je venais d'obtenir ma licence pro, je comptais travailler un an avant de prendre une année sabbatique, et là, je reçois la proposition de l'abbaye ! » résume

la jeune fille.

Qui avoue : « Ça m'a fait un peu peur quand on m'a proposé ce premier travail en solo mais j'ai beaucoup discuté avec Julien, qui m'a énormément tranquilisée en m'assurant du soutien des bénévoles, et en soulignant le fait que je connaissais déjà le fonctionnement, que j'arrivais en fin de saison et que ça me laisse le temps de prendre mes marques avant celle de 2024. »

### Des rendez-vous pour cette fin de saison

Il est encore temps de venir rencontrer la nouvelle médiatrice, avant la fin de saison, et pourquoi pas lors de la journée nationale de l'architecture, le 14 octobre, avec la découverte du projet de construction du nouveau bâtiment d'accueil de l'abbaye, ou avec la visite des expositions, qui se tiennent jusqu'à la fin du mois dans les jardins et bâtiments.

*(Lire aussi en page suivante)*

■ **Pratique :** Avec le pays d'art et d'histoire du Perche sar-



Julien passe le relai à Sarah pour une année

thois, découvrez le projet de construction du futur bâtiment d'accueil de l'abbaye, l'intérêt du matériau dans l'architecture et assistez à une démonstration de torchis pour ce week-end des journées nationales de l'architecture. Ce samedi 14 octobre

de 15 h à 17 h 30, abbaye, 3 ter, place du Général-Leclerc, Tuffé, Tuffé-Val-de-la-Chéronne. Entrée libre et gratuite pour toutes et tous. Ouverture de l'abbaye en octobre: jeudi-vendredi 10h-12h et 14h-17h et samedi-dimanche 14h-17h.

## Une passerelle vers les étoiles

Un passage du jardin de l'abbaye de Tuffé remis en place, 200 ans plus tard. Une passerelle permet désormais de rejoindre un îlot baptisé « Le jardin des étoiles ».

C'était un jour particulier, vendredi dernier, pour les bénévoles de l'association des amis de l'Abbaye de Tuffé Val de la Chéronne.

Une partie du jardin monastique, laissé en friche jusque-là, allait retrouver sa place dans l'ensemble des jardins, grâce à la pose d'une passerelle. Imaginez : il y avait tout de même 200 ans que le passage du jardin à l'îlot n'avait pu se faire ! C'était une idée qui avait germé dans l'esprit des bénévoles dès 2008 : investir l'îlot qui faisait autrefois partie intégrante du jardin. Mais les choses se sont faites progressivement, avec méthode : d'abord la réhabilitation complète des jardins, puis l'îlot.



Bientôt cette passerelle permettra d'accéder au jardin des étoiles de l'îlot de l'Abbaye de Tuffé virginie marais-freitag

### Pose de la passerelle

Voilà donc chose faite depuis vendredi avec la pose d'une passerelle, à côté de l'emplacement initial de l'ancienne, celle du temps des moines ; une manière de conserver, au sol, les vestiges de son empreinte.

### Le jardin des étoiles

Et sur cet îlot, il va s'en passer des choses... Poétiquement appelé « Le jardin des étoiles », l'espace sera dédié aux découvertes scientifiques et à la connaissance de la

nature avec, par exemple, la création d'un cadran solaire analemmatique, où l'heure est alors donnée par la direction de l'ombre d'un homme debout à une position variable, suivant les jours de l'année. « C'est un clin d'œil à l'histoire du jardin originel car il y avait déjà un très beau cadran solaire à l'époque, des traces des recherches des moines à ce sujet sont d'ailleurs conser-

vées à la bibliothèque du Mans », souligne Julien Hardy, médiateur des lieux.

« Une autre partie du jardin sera dédiée aux activités de l'abbaye comme les murs en torchis, ou les fours éphémères, et enfin il y aura une partie verger. »

### Dès la saison prochaine

Il faudra encore un peu de

patience aux visiteurs pour franchir cet espace via la passerelle...

« Nous devons fermer avec un grillage la partie qui donne sur la plage et nous laisserons une zone de biodiversité naturelle le long de la rivière, mais dès la saison prochaine, les visiteurs pourront découvrir ce nouvel espace », assure-t-on à l'Abbaye.

## Passage de témoin à l'abbaye de Tuffé



Julien Hardy (à droite) a cédé pour un an sa place de médiateur culturel de l'abbaye de Tuffé à Sarah Hérou.

Photo: Le Maine Libre

Sarah Hérou est depuis le 1<sup>er</sup> octobre la nouvelle médiatrice culturelle de l'abbaye de Tuffé. Elle va remplacer pendant un an Julien Hardy, parti explorer la Vallée du Loir avec pour mission d'inventorier le patrimoine bâti.

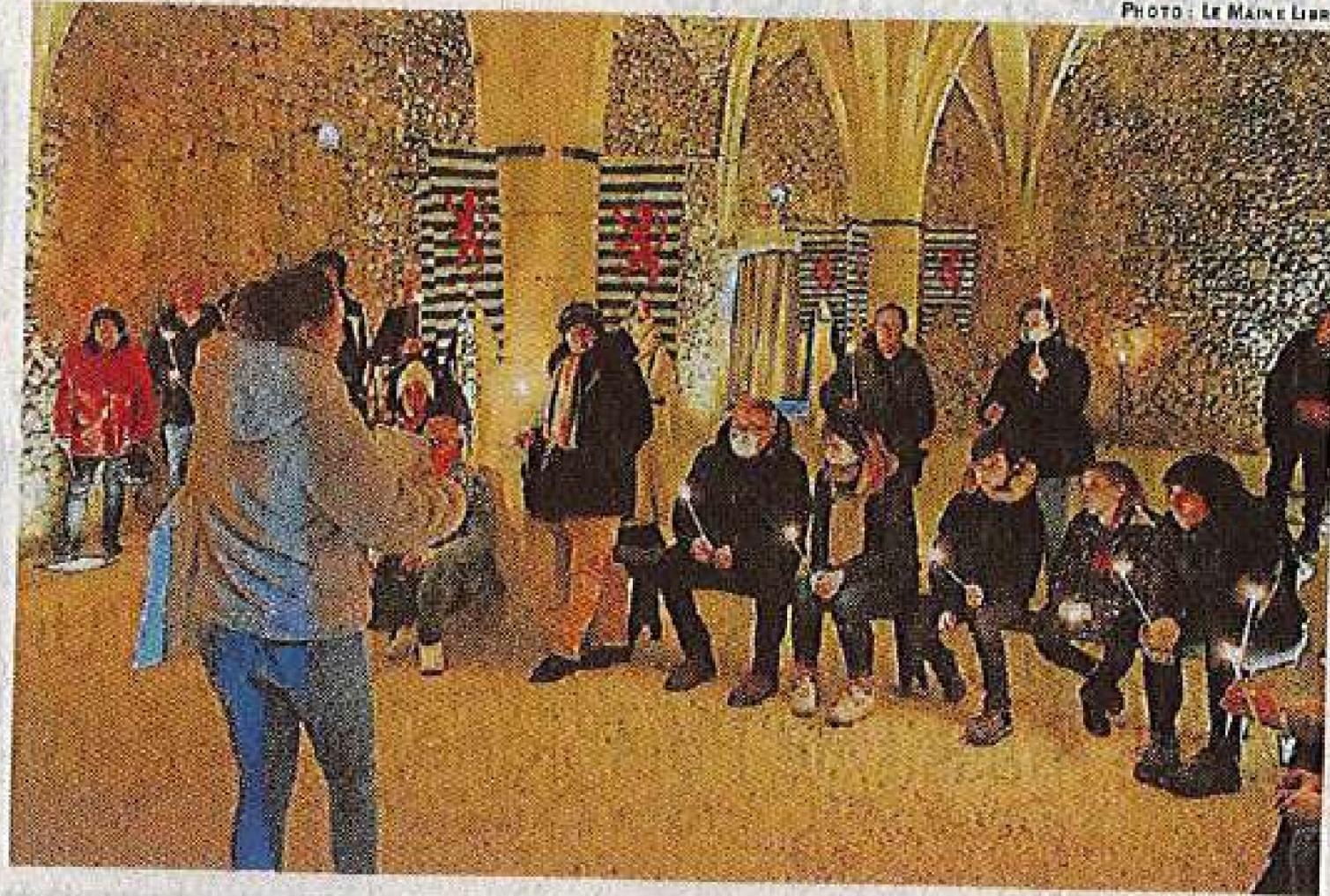
Sarah, qui a récemment décroché une licence pro de conception et mise en œuvre de projets culturels avec une mention, n'en est pas à ses premiers pas à Tuffé. Elle y a effectué son stage de fin de licence, d'avril à juin 2023. « En premier lieu j'avais postulé au Boucan des arts à Lavaré, explique Sarah, mais ils ne pouvaient pas m'accueillir pendant la totalité de mon stage. Comme ils sont en relation étroite avec l'Association des amis de l'abbaye, j'ai finalement pu faire la première partie de mon sta-

ge à Tuffé et le terminer à Lavaré. »

Les prochaines missions de la jeune femme seront d'accueillir l'Artothèque rurale itinérante du 19 octobre au 5 novembre, puis d'organiser le marché de l'Avent le 26 novembre. Ensuite elle devra enchaîner avec la préparation et la programmation de la prochaine saison, en parallèle de l'accueil, la communication et la gestion de la boutique.

« Je ne me sens pas perdue ici, je peux compter sur toute l'équipe de l'association, déclare Sarah. C'est familial et humain, tout le monde œuvre dans le même sens. J'ai déjà une petite expérience des lieux et je sais que je peux toujours compter sur Julien qui garde un lien fort avec l'abbaye. »

PHOTO - LE MAINE LIBRE



## MONTMIRAIL

# Le château visité à la lueur des bougies

Pendant ces vacances, le château sera éclairé à la lueur des bougies des visiteurs, depuis les salles d'armes voûtées du XV<sup>e</sup> siècle jusqu'au salon classé du XVIII<sup>e</sup>. Promenades dans le parc et les jardins à la française, et goûter gourmand dans le salon de thé. Visites guidées à 15 h 30, 16 h 30 et 17 h 30. Tarifs : adultes 8 € ; réduit 6 € ; gratuit -8 ans. Réservations sur <https://chateaudemontmirail.com/reservation/>

“ Quoi de neuf ?



”

... Côté Culture



**TUFFÉ**

## Une trentaine d'artistes s'installent à l'abbaye

Du 19 octobre au 5 novembre, l'abbaye de Tuffé accueille l'artothèque du Boucan des arts. Les œuvres d'une trentaine d'artistes seront exposées et certains d'entre eux seront présents afin de parler de leur travail. En plus de découvrir peintures, gravures, dessins et autres œuvres, il sera possible de les emprunter et de les ramener chez soi. Renseignements : abbaye de Tuffé, 02 44 32 17 56.

# Lucie Bécuwe s'expose en terres fertaises

Vernissage exceptionnellement populaire, lors de l'inauguration de l'exposition de Lucie Bécuwe, au centre culturel fertois de la Laverie, le 5 octobre.

Cette cohue contrastait avec la vulnérabilité des pièces de céramique présentées par l'artiste installée dans le petit village de La Bosse, notamment avec les Portraits d'arbres installés à même le sol et, de fait, susceptibles d'être bousculés.

Mises en valeur par une scénographie impeccable, toutes les poteries dénotent le goût de la potière pour la glaise, dont elle accentue la matérialité en ménageant à leurs surfaces, des reliefs et des empreintes effectués avec des instruments de son invention, ou des objets glanés tels que coquillages, épis de maïs, écorces et autres pommes de pin.

Comme l'atteste aussi son répertoire animalier et végétal, Lucie Bécuwe part toujours de la nature pour y revenir inlassablement, même si elle la transfigure.

À tel point que des pièces utilitaires tels que des épis de faitage ou des tuiles chatière par exemple, font office de sculpture au même titre que ses



Lucie Bécuwe devant ses « Portraits d'arbres ».

portraits imaginaires d'arbres. À preuve, notamment, la série de bustes de personnalités rurales, auxquelles elle rend hommage ; intitulée « Ecorces paysannes », elle est faite de portraits saisissants de vérité, malgré leur épiderme littéralement glaiseux.

Enfin, que ce soit un pichet,

un pot, une théière, une écorce, toutes les productions de la potière relèvent d'un même style : « c'est du Bécuwe », dira-t-on désormais ; même les sifflets et le « culs noirs » dont elle perpétue la tradition sarthoise dans son atelier qu'elle habite depuis 2008, font état d'une rare et même virtuosité.

■ **Pratique : Exposition ces céramiques de Lucie Bécuwe visible jusqu'au 24 novembre, à La Laverie, 3 rue du Moulin à Tan à La Ferté-Bernard. Horaires : lundi 10h-17h ; mardi, 13h-18h ; mercredi-jeudi, 10h-18h ; vendredi, 13h-17h ; samedi, 14h-17h.**

# Céramiste, Lucie renoue avec les traditions sarthoises

Depuis 17 ans, Lucie Becuwe a posé ses valises à La Bosse. Céramiste, elle s'applique à recréer des intérieurs sarthois mais pousse aussi la porte de l'art contemporain. Elle expose à la Laverie.

Face à l'église, à La Bosse, au bout d'un chemin enherbé parsemé de poterie, vit Lucie Becuwe.

« Une jeune qui reconnaît ce que les anciens lui ont apporté, c'est beau. »

JULIEN RULLIER

Directeur artistique et culturel de la Laverie

Originnaire d'Arras où elle s'est formée à l'école des métiers d'arts, c'est par le biais de la résidence d'artistes de Prévelles qu'elle découvre la Sarthe. « Ce que j'aime dans le parcours de Lucie, c'est qu'au départ, elle ne voulait pas faire de l'art : elle voulait apprendre un métier », confie Julien Rullier, directeur artistique et culturel du centre culturel La Laverie de La Ferté-Bernard. La découverte de la céramique, la désormais Sarthoise en parle avec émotion : « À l'école des métiers d'arts, il y a quatre ateliers différents et la première année on touche un peu à tout. Quand j'ai mis les mains dans la terre pour la première fois, j'ai su que c'était ça que je voulais faire. »

Plus de 17 ans après cette révélation, Lucie Becuwe installe ses œuvres au centre culturel La Laverie jusqu'au 24 novembre. Une exposition dont l'idée est née il y a deux ans et qui ouvrira la saison culturelle du centre. « Nous voulions mettre à l'honneur le travail de Lucie qui, en plus d'être une céramiste est une peintre et une amoureuxse de la nature », souligne Julien Rullier. Une affirmation simple à vérifier : la majorité des piè-



À La Bosse, face à l'église, des pots bordent l'allée qui mène à l'atelier de la céramiste Lucie Becuwe. PHOTO: LE MAINE LIBRE

ces de Lucie Becuwe portent les traces de végétaux. « J'aime travailler la matière avec des graines et des végétaux que je trouve ici ou que je ramène de mes voyages », acquiesce la céramiste.

## Elle découvre le patrimoine sarthois et s'en inspire

Si ce jeu avec la matière ouvre la porte de l'art contemporain à la céramiste, elle n'en reste pas moins une artiste complète qui a à cœur de pro-

poser des pièces utiles et de renouer avec les traditions sarthoises. Arrivée en Sarthe il y a 17 ans, elle découvre, au fil des ans, son patrimoine et s'en inspire, allant jusqu'à reproduire des intérieurs sarthois traditionnels. Une façon de réhabiliter les culs noirs, des céramiques entièrement émaillées. Petites différences toutefois : ceux qu'elle fabrique ne sont pas en terre cuite comme autrefois.

« Les gens achètent des culs noirs mais n'osent pas s'en servir, c'est dommage », estime-t-elle. Alors, pour inciter à sortir du placard ces objets conçus pour être utilisés au quotidien, la céramiste utilise du grès, plus résistant que la terre cuite utilisée autrefois. Pari réussi : jeudi 5 octobre, soir de vernissage de l'exposition à la Laverie, les pichets et autres pièces de vaisselle ont plu et quelques amateurs d'art ont passé commande.

Plus qu'un patrimoine matériel, c'est un patrimoine immatériel que la céramiste met à l'honneur. Sur une étagère, dans un coin de son atelier, des portraits de paysans en sont les témoins. « J'ai fait des modelages des visages des paysans du coin qui disparaissent tout seul dans leurs campagnes avec énormément de savoir-faire qui vont mourir avec eux », s'explique-t-elle. « Certains ne comprennent pas ma démarche, ils estiment n'être rien. C'est très touchant. Ils sont complètement abandonnés par la société. » Ces pièces, temporairement déplacées dans l'espace exposition de La Laverie émeuvent Julien Rullier : « Rien que d'évoquer le sujet, mes poils se hérissent. Une jeune qui reconnaît ce que les anciens lui ont apporté, c'est beau. »

Amandine HIVERT



Fruit de multiples rencontres, les portraits de six paysans sarthois visibles au centre culturel La Laverie. PHOTO: LE MAINE LIBRE

MONTMIRAIL

## Dans l'église, Lola Bai séduit son public



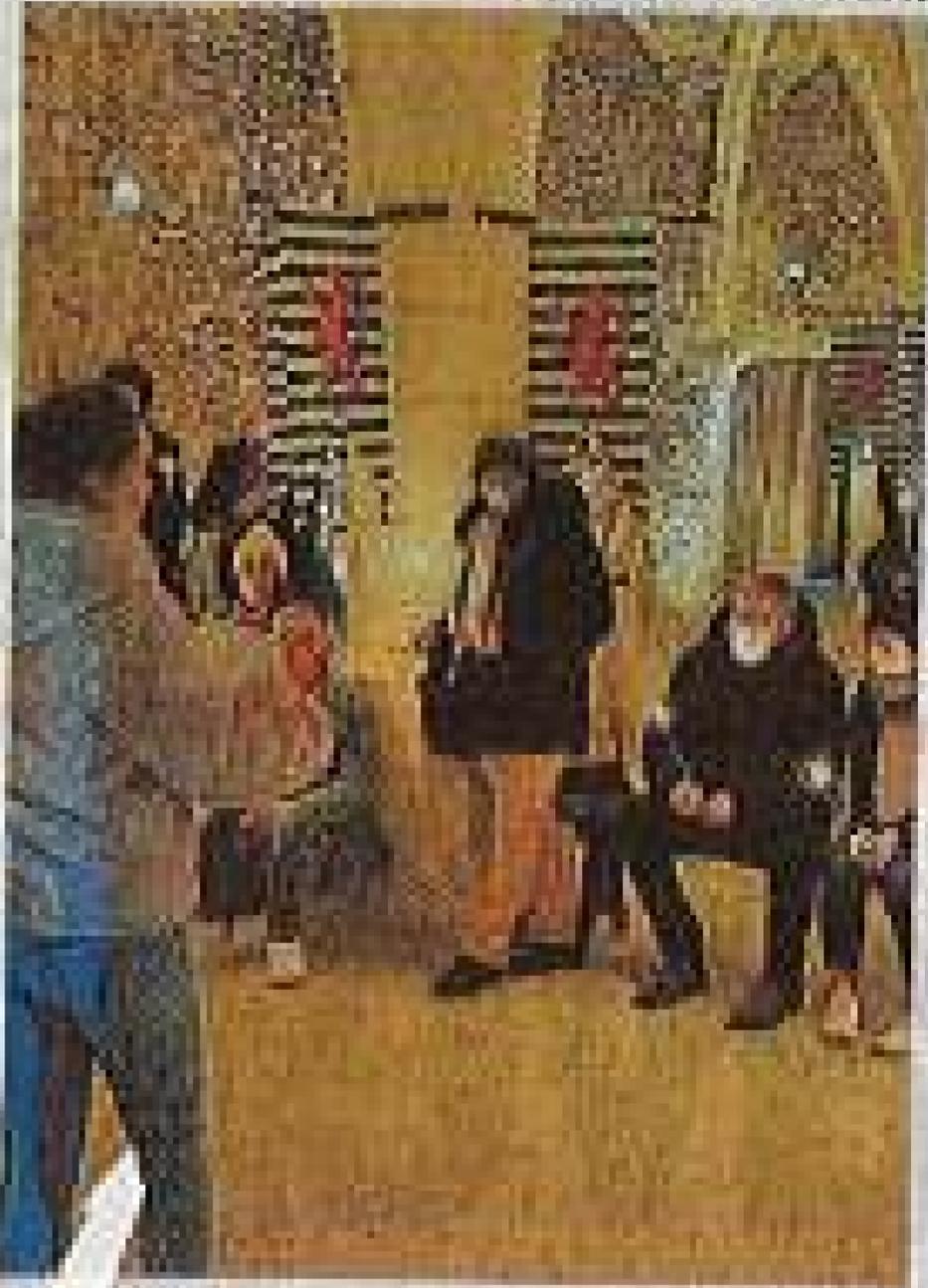
Lola, à la guitare ou au piano a envoûté le public.

PHOTO : LE MAINE LIBRE

Samedi dernier, l'église Notre-Dame-de l'Assomption-de-Montmirail accueillait Lola Bai pour un concert très intimiste. Une cinquantaine de personnes avaient fait le déplacement en cette soirée où était retransmis à la télévision un match de quart de finale de coupe du monde de rugby. C'est dans le cadre de sa tournée des petites communes de moins de 1 000 habitants que la chanteuse sarthoise, résidente à Saint-Calais, entamait un tour de chant alliant

ses propres compositions et quelques morceaux d'autres auteurs et compositeurs. Lola Bai, de sa puissante voix, s'est dévoilée tout au long de ce concert rempli de romantisme. L'artiste d'une spontanéité nullement égalable a communiqué avec le public. L'auteure de quatre albums, ancienne participante du télécrochet The Voice saison cinq dans l'équipe de Garou, a fourni une belle prestation dans un lieu qui se prêtait particulièrement à l'exercice.

Photo: Archives de Maine Libre



## Visitez le château à la lueur des bougies

À l'occasion des vacances de la Toussaint, venez découvrir, ou redécouvrir, le château de Montmirail à la lueur de bougies les dimanches 22 et 29 octobre ainsi que le 5 novembre.

Pendant les vacances, le château propose également une visite théâtralisée avec Dame Aliénor, une femme mondaine à l'esprit aiguisé, et Ella Plantagenet, une guerrière « redoutable » les mercredis 25 octobre et 1er novembre.

Horaires des visites : 15 h 30, 16 h 30, 17 h 30.  
Durée de la visite : une heure. Adultes : 8 €

# Dernière exposition de la saison à l'Abbaye

La saison s'achève à l'Abbaye de Tuffé mais il est encore temps de découvrir l'exposition qui conclura cette année 2023 avec le retour de l'artothèque itinérante du Boucan des Arts.

L'abbaye de Tuffé Val de la Chéronne glisse doucement vers la fin de saison. Mais il est encore temps de découvrir la dernière exposition de l'année, 2023, avec le retour de l'artothèque itinérante du Boucan des arts.

L'artothèque, qu'est-ce que c'est ? Les habitués de l'abbaye en connaissent désormais bien le fonctionnement, d'autant qu'elle a débuté la saison avec son installation en avril dernier. Et c'est bien le principe : revenir tous les 6 mois dans les lieux.

## Emprunter les œuvres d'art

Car cette artothèque, c'est le même principe qu'une bibliothèque, mais pour les œuvres d'arts.

Il s'agit de découvrir une exposition itinérante, d'adhérer et de choisir et emporter l'œuvre de son choix, pour vivre avec quelques temps. « Et pour ceux qui ne pourront plus s'en séparer, il sera possible de l'acquérir et pourquoi pas de rencontrer son auteur lors

de séances de médiation », renseignent les organisateurs.

« C'est donc une mise à disposition d'œuvres pour renouveler nos espaces intérieurs, au propre comme au figuré, c'est approcher l'art de manière intime et le faire entrer chez soi. C'est avoir le temps de regarder, d'apprivoiser et de s'imprégner d'une œuvre que nous invitons vivement à expérimenter ».

## Exposition itinérante en milieu rural

Ainsi, l'exposition permettra de découvrir de nombreux genres, styles différents et ainsi séduire les visiteurs : « l'exposition est composée des œuvres d'une trentaine d'artistes aux techniques variées : dessin, peinture, gravure, photographie, sculpture, etc. Certains artistes seront présents pendant les heures d'ouverture, pour parler de leur travail et pour expliquer le principe de l'artothèque ».



L'exposition de l'Artothèque itinérante se met en place pour clôturer la saison à l'Abbaye de Tuffé Val de la Chéronne. Le boucan des arts

■ **Pratique** : artothèque itinérante du Boucan des arts, présente à l'abbaye de Tuffé Val de la Chéronne, du 19 octobre au 5 novembre. Entrée libre et gratuite. L'abbaye est ouverte les jeudis et vendredis de 10h à 12h et de 14h à 17h30 et

les samedis et dimanches de 14h à 17h30. Ouverture exceptionnelle mardi 31 octobre de 14h à 17h30. 3 ter place du général Lederc 72160 Tuffé-Val-de-la-Chéronne. Contacts : 02 44 32 17 56 ou amis.abbaye.tuffe@orange.fr

“ Quoi de neuf ?



Côté Loisirs ”

# Anaïs ouvre un laser game et mini golf fluo

Professeure de mathématiques, Anaïs démissionne pour ouvrir un centre d'activités de loisirs en famille avec laser game et mini golf fluo à Cherré-Au, à la sortie de La Ferté-Bernard. L'ouverture est imminente.

L'ouverture est imminente. « On aimerait lancer l'activité pour les vacances de la Toussaint. » Anaïs Lebray est impatiente d'ouvrir son « Laser fertois », un centre d'activités de loisirs pour les familles avec laser game et mini-golf indoor fluo.

Dans le bâtiment de 450 m<sup>2</sup>, situé zone des Carrières, à Cherré-Au, à la sortie de La Ferté-Bernard, la peinture noire revêt les murs de l'ancien local du magasin Moulis carrelage, resté vide depuis 2015 et le déménagement de l'enseigne.

### Changement de projet

« Nous avons tout refait nous-mêmes -avec son compagnon, Alain Sauval, porteur de la société- alors ça a pris plus de temps que prévu parce que nous avons eu des surprises », reconnaît la trentenaire, qui peaufine les détails avant une ouverture imminente. Qui munit son projet depuis quatre ans. Ou presque...

« À la base, nous voulions ouvrir un club de squash, padel et autres sports de raquettes comme le badminton. Mais le bâtiment que nous lognions a été pris entre-temps. Et nous n'en avons pas trouvé d'autre. Il fallait 6 mètres de hauteur pour le squash, et neuf mètres pour le badminton », rebobine Anaïs.

### « Peu d'activités de loisir indoor »

Qui se dirigera alors vers ce futur laser game, auquel s'ajoute une partie mini-golf. « Il y a peu d'activités loisirs indoor à La



Anaïs Lebray, professeure de mathématiques au collège Georges-Desnos, à La Ferté-Bernard, a posé sa démission : elle ouvre un laser game à la sortie de la ville, sur la commune de Cherré-Au. *Carine ROBINAULT*

Ferté-Bernard. Au lac, il y a plein de choses, mais quand il ne fait pas beau, en intérieur... Nous avons réfléchi à un escape game, puis un laser game parce que cela nous branchait plus. Et il fallait une activité complémentaire donc nous avons opté pour le mini-golf fluo, qui existe très peu en France. »

### Neuf pistes de mini-golf fluo

Le principe ? Une balle et un

### 200 m<sup>2</sup> pour le laser game

Dans la salle d'à côté, 200



En marge du laser game, une activité mini golf fluo sera proposée, dans un espace de 100 mètres carrés. *Carine ROBINAULT*

putter fluo et des pistes également. « On joue comme un mini-golf classique, mais dans une lumière noire. Cependant, on voit très bien où on met les pieds », rassure la mère de famille. Neuf pistes, sur le thème des dinosaures et du fantastique attendent les enfants, sur 100 mètres carrés, et en musique.

Quant au principe, il ne change pas : les joueurs -dix maximum en simultané dans la salle- portent le fameux plastron, dont les capteurs lumineux s'allument lorsqu'un adversaire le vise. « La portée est de 200 mètres et le but, c'est de toucher un maximum de personnes, en individuel ou en équipe. »

### « J'ai des projets plein la tête »

En dehors, côté accueil, Anaïs proposera des boissons soft, et aimerait, à l'avenir, tester « du snacking, si la demande est là ». Et elle ne s'arrête pas là. « J'ai plein de projets en tête », lance celle qui admet « penser beaucoup aux autres » et qui ambitionne d'apporter en terres fertoises,

mètres carrés de jeu pour les adultes. Un labyrinthe entièrement imaginé et conçu par Anaïs, en vraie prof de mathématiques qu'elle est. Mais pas que. « Nous ouvrons le laser game à partir de 7 ans. C'est pour cela que nous avons choisi des plastrons et pistolets légers. Nous avons également opté pour des armes courtes, parce que je ne voulais pas traumatiser les enfants avec du matériel trop réaliste, et puis, pour tourner, en indoor, c'est mieux quand ils ne sont pas trop longs. »

Il faudra en effet patienter un peu... Déjà, parce que la jeune femme officie encore au collège Georges-Desnos de La Ferté-Bernard, jusqu'à la fin de l'année. « J'allierai les deux activités jusque-là. Je serai le soir et les week-ends au laser », sourit-elle. Mais aussi parce que l'actuelle société a besoin de fonctionner, avant d'investir plus loin.

Pratique : Laser fertois, zone d'activité des Carrières, à Cherré-Au. Plus d'informations sur [www.laser-fertois.fr](http://www.laser-fertois.fr) Contact : 06 02 54 88 33 ou à [contact@laser-fertois.fr](mailto:contact@laser-fertois.fr) Ouverture prévue ces vacances de la Toussaint. Mini-golf : 7€ par personne la session (2€ par accompagnateur) ; Laser : 8€ la partie, 14€ les deux, 18€ les trois.

Carine ROBINAULT

# Professeure de mathématiques, elle ouvre un laser game

Début novembre ouvrira un laser game et un minigolf intérieur, zone des Carrières à Cherré-Au. À sa tête, Anaïs Ledray, qui depuis un an se prépare à ce changement de vie.



Il y a sept ans, le vendeur de carrelage Moulis quittait la zone d'activité des Carrières, à Cherré-Au. En cette fin octobre, le local commercial de plus de 200 m<sup>2</sup> s'apprête à revivre. Début novembre, Anaïs Lebray, 36 ans, y ouvrira un laser game et un minigolf fluo. « C'est une idée que nous avons eue en septembre 2022, et nous sommes locataire depuis janvier », indique-t-elle. Alors qu'Anaïs et son mari songeaient à ouvrir un club de sport à La Ferté-Bernard, c'est après avoir essayé quelques revers, et en passant devant le bâtiment qu'ils occupent actuellement, que l'idée d'ouvrir un laser game s'est concrétisée. « Les locaux étaient grands et sombres, nous avons constaté qu'il n'y avait pas d'activités familiales pour l'hiver, et nous nous sommes dit que c'est quelque chose qui manquait et qui pourrait plaire », se souvient Anaïs.

### Neuf pistes de minigolf fluo

La création d'un minigolf en intérieur est, elle, venue plus tard : « Nous faisons une partie de minigolf au lac de La Ferté-Bernard et je me suis demandé si ça existait en intérieur. J'ai regardé sur internet, ça a été un coup de cœur. » Dans la salle adjacente au labyrinthe laser game, se trouvent donc neuf pistes de minigolf fluo. « Pour l'instant il n'y en a pas beaucoup en France, mais peut-être que ce sera plus connu à l'avenir », espère la propriétaire des lieux.

Professeure de mathématiques à La Ferté-Bernard, mère de deux enfants et détentrice de sept chevaux, Anaïs est donc désormais gestionnaire d'un laser game et d'un minigolf. « Je sais que ma vie va changer », confie-t-elle. Si, dans un premier temps, elle doit continuer d'enseigner tout en gérant son activité de loisirs, elle espère obtenir



Anaïs Ledray accueillera les premiers clients de son laser game pendant les vacances de la Toussaint. *Photo: LI-MANIC*

rapidement une réponse de l'Éducation Nationale, à qui elle a envoyé sa lettre de démission : « J'enseigne depuis 2011, aujourd'hui je veux être libre. C'est un métier coup de cœur, mais il y a vraiment très peu de reconnaissance et beaucoup de contraintes. Ça fait longtemps que je veux arrêter. »

Alors, depuis neuf mois, c'est au rythme des travaux que la famille vit : aménagement des salles, peintures, ménage, test du matériel... Tout le monde a mis la main à la pâte. « C'est un projet familial, il faut que les enfants y adhèrent », pointe Anaïs. Un adage appliqué à la clientèle : « Beaucoup de salles de loisirs sont pensées uniquement pour les enfants, et on se retrouve avec les parents qui regardent et ne s'amuse pas. Je n'aime pas ça, ce que j'aime

c'est faire une activité avec mes enfants. C'est ce que je veux proposer ici, un laser game et un minigolf familial où tout le monde peut jouer et s'amuser. »

### Du matériel adapté à tout âge

En ce sens, les équipements mis à disposition sont adaptés à tous. « Je me souviens de parties de laser game où ma fille de 8 ans, une fois le gilet enfilé, me demandait si ça allait être long parce que c'était trop lourd », confie Anaïs. Alors, pour contourner ce problème, elle s'est tournée vers des gilets en tissu fin et des armes de légères. Côté minigolf, plusieurs tailles de putter sont disponibles : une pour les tout-petits, une pour les 8-10 ans, une pour les ados, et une pour les adultes.

fauteuils seront installés. L'objectif : « Permettre aux clients de boire de l'eau ou un soda à la fin de leur partie. » C'est également dans cet espace que les gâteaux d'anniversaire seront dégustés. « Nous proposons une formule pour les anniversaires, avec le gâteau et les boissons fournies », indique Anaïs. Comptez 18 € par enfant pour deux parties de laser game et/ou de minigolf. En dehors de ces événements, une partie de laser game coûte 8 € par personne. Le prix d'une partie de minigolf est, lui, fixé à 7 € par personne. Des tarifs « attractifs » qui, espère la gérante, attireront curieux et amateurs de jeux d'intérieur. Renseignements : 06 02 54 88 33 ou [www.laser-fertois.fr](http://www.laser-fertois.fr)

Amandine HIVERK

# Un escape game pour Halloween

Le 31 octobre, jour d'Halloween, l'Abbaye de Tuffé propose un escape game en famille. Et pour cela, elle ouvrira ses portes exceptionnellement en soirée...

C'est devenu un rendez-vous incontournable parmi les animations proposées à l'Abbaye de Tuffé Val de la Chéronne : les escape games qui ponctuent les vacances. Après le succès des éditions estivales, voici venu le temps de l'escape game spécial Halloween.

## Un voyage dans le temps

Et le pitch donne envie : « la nuit d'Halloween, le voile entre les différentes époques est très fin, il n'est pas rare de se frotter à des phénomènes étranges... C'est ce soir-là qu'une voyageuse temporelle a choisi pour revenir à notre époque et accompagner les visiteurs dans un voyage exceptionnel dans le temps et l'histoire de l'abbaye ... » avancent les



L'abbaye de Tuffé accueille un nouvel escape game pour Halloween, en semi nocturne Virginie MASSE-FRETAG

organisateur.

Et de poursuivre : « À la nuit tombée, à la lueur de vos portables, venez résoudre des énigmes, relever des défis... Rencontrez les anciens habitants qui ont

fait vivre l'abbaye et passez une soirée hors du temps... »

## En famille ou entre amis

Nouvelles énigmes, ambiance nocturne, moment

suspendu dans le temps, les participants devraient passer un excellent moment.

En famille, dès 9 ans accompagné d'un parent, entre amis venez résoudre les énigmes proposées afin de retrouver le chemin vers notre époque et ne pas rester coincés entre deux mondes... Sur réservation afin d'étaler les départs des participants. Ne pas hésiter à venir déguisés !

■ **Pratique** : Escape game spécial Halloween à l'Abbaye de Tuffé Val de la Chéronne, mardi 31 octobre, de 16h à 20h, avec des départs toutes les 30 minutes. Sur réservation, par mail : amis.abbaye.tuffe@orange.fr ou par téléphone : 02 44 32 17 56 ou 06 41 82 58 93. Tarif : 2€ par participant.

# Quoi de neuf ?



... Côté Restauration ”

# Ce couple reprend le commerce du village et réalise un rêve

Marina Aveline et David Gil ont repris mardi le bar-restaurant-épicerie de Gréez-sur-Roc. Ce commerce est le rêve de leur vie et ils ne manquent pas d'idées pour le rendre attractif.



Ils sont les heureux élus parmi huit candidatures adressées à la municipalité. Marina Aveline, 33 ans et David Gil, 34 ans, ont travaillé dur afin que tout soit parfait pour la grande ouverture de leur commerce la Marinad', situé en plein cœur du bourg, mardi dernier.

Le couple s'est rencontré alors qu'ils avaient l'un et l'autre 14 ans. Leur histoire n'a fait que grandir et ce projet de reprise est non seulement un rêve mais aussi le prolongement de leur histoire d'amour.

## Déjà une solide expérience

David a entamé des études d'histoires en faculté. Il se sent alors des affinités pour les métiers de la restauration. L'autodidacte se forme au métier. « J'ai été serveur à Prévelles pendant deux mois, en cuisine à La Bosse durant trois mois, un an à Cherré-Au en cuisine et salle et six mois pizzaiolo à Cherré-Au aussi », explique David.

Quant à Marina, sa compagne, elle a entrepris des études d'aménagement du territoire à l'université du Maine au Mans où elle obtient un master. Elle commence sa carrière professionnelle dans l'administration publique et n'hésite pas à faire des extras en service dans la restauration.

## Un couple complice

Reprendre un commerce ensemble – et surtout un restaurant – a tou-



David et Marina, heureux au travail... et dans la vie.

jours été une évidence. David connaît bien Gréez-sur-Roc : il y a vécu pendant dix ans. Alors quand il a consulté le site SOS villages et lu l'annonce que le commerce était à reprendre dans le village, il n'a pas hésité.

Armés d'une certaine expérience – lui en cuisine, et elle au service – tous les deux tombent sous le charme de ce commerce multiservices entièrement refait à neuf par la municipalité qui est propriétaire des murs. « Je connaissais ce commerce. J'y venais et il y avait beaucoup de monde ! », sourit David en lançant un regard complice à Marina.

## La population impatiente

Et le nom choisi, « La Marinad' », est le prolongement de leur union. « Nous avons cherché pendant longtemps avec plusieurs idées, mais ce nom nous convenait à tous les deux »,

ajoute David. Leur impatience pour l'ouverture est aussi celle des habitants qui ont eu l'occasion de les rencontrer lors de la brocante du village le 1<sup>er</sup> octobre dernier. « Nous avons servi quelques boissons et de la restauration rapide, et tous nous ont adressé leurs félicitations pour la reprise du commerce », se réjouit le couple.

## Cuisine traditionnelle

Dans des locaux rutilants, composés d'un restaurant-bar, d'une épicerie multiservices au rez-de-chaussée et de leur logement au premier étage, David, derrière ses fourneaux, va proposer une cuisine de caractère et traditionnelle du mardi au vendredi. De nombreux produits locaux seront également au menu. Marina assurera le service pour vingt-six places en salle et six réparties en deux terrasses. « Nous disposons d'une salle de réception de 60 cou-

verts », complète Marina.

Le samedi soir et le dimanche midi, la cuisine sera plus gourmande avec des produits nobles avec de belles volailles et du poisson. Une fois par mois, le couple organisera des soirées à thèmes. Côté commerce multiservices, on y trouvera de tout : de la viande et de la charcuterie d'un boucher local de Nogent-le-Bernard, des primeurs, des produits frais mais aussi du pain et un dépôt presse.

## Pratique

La Marinad', 25, Grande-Rue à Gréez-sur-Roc. Menu du mardi au vendredi 15,50 € (entrées, plats, dessert et café). Samedi et dimanche midi, menu à 24,50 €. Réservation conseillée au 02-43-60-26-27. Épicerie ouverte du mardi au vendredi de 8 h à 14 h et de 16 h 30 à 19 h, le samedi de 8 h à 14 h et de 16 h 30 à 21 h, et le dimanche de 9 h à 14 h.

# À 58 ans, elle reprend le café multiservices du village

Fermé depuis près d'un an, le Café de la Place, à Préval a trouvé repreneur. Christiane Brihault, la nouvelle gérante espère accueillir ses premiers clients le 15 novembre au plus tard.



Place Michel-Pesche, à Préval, le Café de la Place s'anime de nouveau. Derrière les portes-fenêtres en PVC, Christiane Brihault s'active depuis plus d'un mois. Originaire d'Appenai-sous-Bellême (Orne), elle vient de reprendre la gestion de l'établissement, fermé depuis novembre 2022. « C'est un projet que j'ai depuis plus de dix ans », confie-t-elle. Problème : jusque-là, elle n'avait pas trouvé de local correspondant à ses attentes. « Je ne voulais pas quelque chose de trop grand. Quand je suis venue ici pour la première fois, je me suis tout de suite projetée », raconte-t-elle.

## Un café qui fait aussi épicerie et dépôt de pain

Une première visite que Christiane Brihault doit à une succession de hasards : « À la fête du cochon grillé, je discutais avec une femme qui m'a dit que le café de Préval cherchait un repreneur, c'est comme ça que j'ai été mise en relation avec le maire », se souvient-elle. En juillet, José Plans, maire de Préval, lui annonce que le conseil municipal l'a choisie pour reprendre l'établissement. Ensuite tout s'enchaîne très vite : début octobre, la désormais gérante finalise les démarches administratives et elle récupère les clés du local le lundi 16 octobre. « J'ai charbonné, je dois penser à beaucoup de choses, mais ça me plaît, c'est ma passion », confie-t-elle.

Ancienne mécanicienne, Christiane



Christiane Brihault, 58 ans, reprend le café multiservices de Préval avec l'envie d'en faire un lieu convivial et chaleureux.

Brihault a été contrainte de changer de voie après un accident de la route : « Je me suis installée à Versailles où j'ai tout de suite trouvé du travail dans la restauration. Je n'avais aucune formation, j'ai tout appris sur le terrain. » Une aventure qui dure une vingtaine d'années. Seule avec trois enfants, elle est contrainte d'arrêter et se tourne vers l'intérim. En parallèle, et déjà dans l'idée de devenir sa propre patronne, elle suit différentes formations. Aujourd'hui âgée de 58 ans, elle voit son projet se concrétiser : « J'ai l'impression d'être dans un rêve. Je cherchais un local comme ça depuis longtemps. On m'a dit que j'étais folle de me lancer là-dedans à mon âge, mais ce n'est pas grave. J'ai moins de stress en faisant ça qu'en imaginant retourner à l'usine demain », avoue Christiane. Son

objectif : « Aller jusqu'à la retraite en faisant ce que j'aime et faire vivre le village. »

Si l'entrepreneuse fourmille d'idées, elle se donne pour objectif d'y aller pas à pas. Ainsi, à l'ouverture qui, elle l'espère, aura lieu entre le 11 et le 15 novembre, le café fera également épicerie et dépôt de pain. « Au début ce ne sera pas Versailles, mais je veux que ce soit pétillant. En campagne, les gens ont besoin de chaleur humaine, c'est ce que je veux apporter », résume Christiane Brihault.

## « Il faut donner aux gens l'envie de venir »

Côté horaires, elle espère ouvrir le bar dès 7 h 30 pour « permettre aux gens qui vont travailler de venir prendre un café ». L'épicerie, elle ouvrira de 8 h à 12 h, puis de 12 h à

13 h 30. Christiane se consacrera uniquement à la gestion bar. Une fois le bar fermé, l'épicerie rouvrira de 15 h 30 à 19 h. Des horaires tests amenés à évoluer avec le temps : « Je m'adapterai, dans la mesure du possible, à la clientèle. S'il n'y a personne à 7 h 30, j'ouvrirai plus tard et s'il faut fermer un peu plus tard l'après-midi pourquoi pas », assure la gérante largement soutenue par la mairie. A moins de deux semaines de l'ouverture la charge de travail à abattre reste conséquente, mais Christiane Brihault garde le sourire : « Pour moi ça va marcher, il faut donner aux gens l'envie de venir, se renouveler et ne pas s'entêter à faire des choses qui ne plaisent pas », se répète-t-elle, comme un adage.

Amandine HIVERT

“ Quoi de neuf ?



... Côté Terroir - Artisanat ”

## Un atelier d'initiatives à l'Ulphacette

Ce samedi 30 septembre, le CEAS 72 (Centre d'Etude et d'Action Sociale de la Sarthe) a proposé un atelier « A la découverte d'initiatives » animé par Benoit Planchenault et son jeu Transi'Sarthe.

Les participants se sont retrouvés à L'Ulphacette, épicerie associative de Saint-Ulphace, un lieu inspirant et moteur de la vie locale, pour découvrir les grands enjeux sociaux et environnementaux, mais aussi les initiatives locales existantes, qui proposent déjà des réponses à ces enjeux.

« L'objectif de cet atelier, c'est de sensibiliser les participants aux grands enjeux de la transition écologique et sociale, informer les acteurs, en présence des initiatives existantes, pour permettre de créer des ponts entre les initiatives. Mais aussi éveiller des envies de création de nouvelles initiatives, détecter les personnes qui



**Un atelier pour sensibiliser aux grands enjeux de la transition écologique et sociale.**

ont envie de créer un projet, et sensibiliser à l'innovation sociale », rapporte le CEAS 72.

Association de plus de 80 ans, le centre est implanté sur le territoire sarthois et s'est imposé « comme le labora-

toire de l'économie sociale et solidaire, et le facilitateur pour faire émerger tous les projets et initiatives à fortes dimensions sociales, sociétales et environnementales au service du territoire ».

Sa finalité ? « Encourager la participation de tous les acteurs, qu'ils soient citoyens, associations, élus, techniciens ou entreprises, à la construction de leur territoire ».

# Les rillettes, il est tombé dedans tout petit

C'est comme s'il était tombé dedans tout petit. Damien Maury aime préparer les rillettes dans son laboratoire au 2, ruelle du Pot-d'Étain à Montmirail. En septembre, il a reçu, à l'occasion du 31<sup>e</sup> concours de rillettes, le cinquième prix d'honneur dans la catégorie bouchers sarthois. Un honneur et la reconnaissance d'un savoir-faire affirmé : « C'est ma troisième participation à ce concours et j'ai été primé deux fois. En 2019, j'ai reçu le second prix d'honneur. En 2020 et 2021, il y a eu le Covid. En 2022, je ne suis pas sorti et cette année je suis cinquième » explique le charcutier. Cette année le concours était très relevé : entre le premier et lui, il n'y a que huit points d'écart.

## Une cuisson lente et artisanale

« C'est un produit artisanal, il est très difficile de sortir deux fois de suite les mêmes rillettes » pointe le trentenaire. Ce produit, il adore le préparer, car il est authentique, de caractère et local. La Sarthe est le berceau des

rillettes. Les notes obtenues reposaient sur l'aspect, la texture et bien entendu le goût. « De bonnes rillettes c'est du bon cochon, une cuisson lente d'au moins 14 heures dans un chaudron en fonte », confie Damien. « La cuisson en marmite en fonte permet d'obtenir une belle coloration. Dans une marmite en alu, on n'obtient pas ce résultat », poursuit le professionnel. Il est difficile d'apprécier la notation. « Mes rillettes sont un peu plus grasses que les autres en une période où le gras n'est plus aussi bien apprécié. Mais mes clients les aiment grasses. Je le fais pour eux. Je pense que cela a dû influencer » estime Damien Maury.

## 20 % de ventes en plus

Et ses clients sont ravis de ses rillettes qui partent régulièrement aux quatre coins du territoire et bien au-delà. Ce mets de choix leur apporte toute satisfaction. Sa production est importante : 100 à 120 kg par semaine selon les périodes. Son



Damien Maury mélange la préparation en pleine cuisson.

Photo : Le Maine Libre

classement au concours de rillettes a une influence sur les ventes : « En 2019, lorsque j'ai reçu le second prix,

on a constaté 20 % de ventes en plus », sourit Damien Maury.

## Un atelier poterie au centre Roussigny

Dans le cadre de ses ateliers, le centre musical international de Roussigny, installé à Saint-Ulphace, ouvre ses portes à un nouvel art : la poterie.

Le temps d'un week-end, les stagiaires pourront s'initier au travail de la terre en découvrant l'art de la poterie et de la céramique, dans un cadre idyllique et paisible, auprès d'un artisan créateur local : Philippe Ménard.

L'artiste est un céramiste qui s'inscrit à la fois dans la tradition populaire de l'art de la table ou des fûtages de toits décorés et dans une production artistique contemporaine.

### **Pâtisserie, décoration, cuisine, vannerie...**

Philippe Ménard travaille le geste, dans son atelier ou auprès des amateurs, pour embellir la vie quotidienne et retrouver le plaisir sincère de créer avec ses mains.

Et la poterie n'est pas

l'unique art que le centre Roussigny entend proposer pour ses « week-ends créatifs de détente à la campagne ». Activités artistiques et artisanales sont évoquées comme la pâtisserie, la décoration, la cuisine, la vannerie ou encore le chant chorale.

« Tous les ateliers sont encadrés par des artisans-artistes et des professionnels pédagogues qui guideront les participants tout au long de leur expérience créative. Qu'ils soient débutants ou expérimentés », assure-t-on au sein du centre.

■ **Pratique** : stage de deux jours, ces samedi 21 et dimanche 22 octobre, repas du midi compris. Plusieurs formules possibles. Plus d'informations et tarifs auprès du centre musica international de Roussigny à Saint-Ulphace : <https://roussigny.fr/les-ateliers/> ou 06 12 11 88 68.



Philippe Ménard initiera les stagiaires à la poterie, au centre musical international de Roussigny, à Saint-Ulphace. dr

# Douce et saine viande de cerf

Les époux Vadé proposent, depuis plus de trente ans, de la viande de cerf issue de leur élevage.



Villaines-la-Croisne (Sarthe), lundi 9 octobre. Avec son épouse Sophie, Dominique Vadé a ses bœufs dans l'élevage de cerfs à la ferme des années 80.

Dans la campagne de Jost de la Sarthe, à Villaines-la-Croisne, non loin de La Ferté-Bernard, un élevage pas comme les autres. Un élevage de cerfs. Sur un hectare, une centaine de biches pour quatre ou cinq mâles. Quatre-vingt à quatre-vingt-cinq naissances de biches en moyenne chaque année.

À la tête de l'exploitation, Dominique et Sophie Vadé, deux enfants du village. Leur aventure a démarré à la fin des années 80. Noël est arrivé et poivré.

« Par hasard à Paris vers cette même époque », raconte Dominique Vadé. Fasciné par le cerf depuis son enfance, défenseur de l'environnement, il a cherché avec son épouse comment améliorer naturellement un grand espace entre le bourg de Villaines-la-Croisne et l'autoroute, à l'écart du monde et du trafic. La solution s'y trouve découverte : un bosquet était bouclé. Et

pourquoi pas en commercialiser la viande ? Il en est le pari.

## DE LA VIANDE DE DAUQUET

« Après tout, il y a des cerfs, ça coupe, ça saute, les hommes ? On pose, on fait du fruit et du gibier », rappelle Dominique Vadé. Un retour aux origines n'était donc pas d'actualité. D'autant plus que la viande de cerf telle qu'elle est proposée à Villaines-la-Croisne n'est pas cuite, frite, des animaux issus de la chasse. « En 2004, première de jeunes époux (NDLR) ont juste voulu, dans d'autres conditions, de viande saine et de la viande naturelle saine. »

« Je pense pouvoir le dire : ce qui est proposé avec nous est unique en termes de conditions d'élevage pour respecter l'environnement et l'animal. Le bœuf est de belle manière et respectueux à la surface. Ainsi, il peut se ramener de ce qui propose la forêt sans que nous ayons

à exporter des compléments alimentaires. Herbe et glands, quand arrive la saison, sont les aliments principaux de ces cerfs. Ils mangent et du bois (chêne). Presque aucune intervention humaine si ce n'est le choix des mâles pour les biches. Et c'est tout.

## PASSAGE BREF ET VIF SUR LE FEU

« La viande est préparée sur place », poursuit Dominique Vadé. Le jeudi, il découpe, réserve, pique, frite. « Le plus près du marché pour nous, ce sont les steaks, les rôtis, les escalopes, les filets de la viande fraîche. Elles ont des conditions exceptionnelles, les cerfs. » À la commande ou en vente directe, la viande est constituée de portions (trois ans de quelques restaurants locaux). « Des consommateurs qui ne sont pas des adeptes du gibier de chasse », précise Dominique Vadé. Avec la viande de daquet,

devenir et tomberont sans gaspiller. « C'est un régime pour nous qui a été bien en monde plus vite », ajoute Dominique Vadé.

Ces pièces de cerf s'accommodent en effet d'un passage bref et instantané sur le feu. « Pour un steak ou un filet de bœuf, il faut cuire dans une poêle et une minute de chaque côté. Ce n'est et c'est subtil. » Pour un rôt, même état d'esprit. Du rôt au feu, du sein le processus de refroidissement une heure avant de le servir cinq ou six minutes dans du beurre. Retour au froid d'un ou deux heures pour un bœuf ou un porc d'un dizaine de minutes les bœufs au poêle, simple et efficace pour la viande sans sale.

## DES BOLOGNAISES AUX RILLETES

Pour l'autre partie de la production de la ferme des Vadé, on se tourne vers les plats préparés. « Elle est

transformée dans un atelier de La Ferté-Bernard spécialement conçu pour faire de plats fabriqués avec des produits locaux de qualité exceptionnelle. La viande de cerf de Villaines-la-Croisne sert ainsi à la préparation de steaks, de bolognaïses, de saucissons, de saucisses sèches, de rillettes (excellentes, denses et faciles à mâcher) ou de terrines. Entre autres, la viande, venue directe et à la commande.

La conclusion au sujet de la viande de cerf ? « Elle propose à dire avec nous, en fait, il y a une demande. L'écoulement ? Je le pense. Dans les pays nordiques, en France, en Italie, en Espagne, en Grèce, elle est très consommée. Cette viande est pas forte. Elle est très bénéfique pour la santé et elle est très savoureuse. Elle est à conseiller aux sportifs, notamment », assure Dominique. Qui dit mieux ?

© Guillaume L...

## Un nouveau boucher rallie le marché fermier

La place de boucher au marché fermier de La Ferté-Bernard était restée vacante depuis le départ de Dominique et Gilles Corbin, en juillet dernier. Le GAEC Langelier a saisi cette opportunité.

Les côtes de veaux, steaks hachés et autre faux-filet sont de retour sur les étals du marché fermier de La Ferté-Bernard, pour le plus grand bonheur des clients. Le GAEC Langelier, basé à Moncé-en-Saosnois, reprend ainsi la place de boucher du marché, laissée libre depuis le départ de la Boucherie à la ferme, de Gilles Corbin, il y a de ça trois mois. Et alors que le lieu fête ses vingt ans d'existence.

### « On est ici en CDI »

« C'est une bonne opportunité » de s'étendre sur le territoire fertois, expose Mathieu, un des quatre associés, aux côtés de Pascal et Jocelyne, ses parents, et Mélissa, sa compagne. « On ne voulait pas faire de marchés mais ici, c'est différent. Il n'y a pas besoin d'amener sa remorque à chaque fois ».

Et surtout, « il y a une bonne ambiance entre tous les producteurs du marché. Il n'y a pas de concurrence entre nous, au contraire. On s'entraide et ça crée une dynamique ».

Ils ne viennent que d'arriver, mais s'y sentent déjà chez eux et n'espèrent pas quitter ce marché de sitôt. « On est ici en CDI, sourit Mathieu. On est très bien intégrés ».

### Uniquement des bêtes issues de leur ferme

De bonnes relations qu'ils avaient également tissées avec Gilles Corbin, l'ancien boucher du marché avec qui le GAEC avait échangé, avant de s'installer dans les halles. « Il faisait deux bêtes par mois, on s'est calé sur ses quantités ».

Avec 150 vaches allaitantes, des veaux et des taureaux, le cheptel, qui a vu son nombre augmenter petit à petit, est aujourd'hui composé « d'environ 400 bêtes », estime Mélissa. Un troupeau monté par Pascal et Jocelyne, à Saint-Vincent-des-Prés, avant qu'ils ne soient rejoints par leur fils et sa compagne.

L'établissement est composé « uniquement de vaches qui naissent et grandissent chez nous. Même la transformation se fait à la ferme, par notre boucher », un des deux employés du GAEC avec le salarié aux travaux agricoles, détaille Mélissa. Seul l'abattage ne se fait pas chez eux.

### S'ouvrir à une nouvelle clientèle

En plus de leur boucherie-épicerie Mélimousine, à Moncé-en-Saosnois, où sont également en vente du lait, des œufs, et du miel d'autres producteurs locaux, le marché fermier leur permet d'avoir un second point de vente, sur un autre territoire.

Et ils le remarquent, la clientèle est différente. « Il y a des produits qu'on vend moins en boutique et très bien ici », constate Mélissa. C'est notamment le cas des plats préparés, à l'image du bœuf bourguignon et des burgers. Une nouveauté par rapport à leur prédécesseur, et qui a apparemment déjà trouvé sa clientèle.

### Des premiers contacts en septembre

Si ces nouveaux bouchers ont l'air de ravir tout le monde, ça n'a pourtant pas été une mince affaire pour Aude Leroux, boulangère paysanne, mais surtout présidente du GIE (Groupement d'intérêt économique), qui gère ce marché.

Ce n'est pas nécessairement dur de conserver les producteurs déjà en place, tant la bonne ambiance règne et les clients affluent, mais « plutôt de trouver un nouveau producteur » qui s'intègre parfaitement dans le moule...

Les premiers échanges entre Aude et le GAEC datent de début septembre. « On a appelé le marché puis des membres du groupement sont venus nous voir », se remémore Mathieu. Avant de rapidement se rendre compte que c'était « une bonne idée pour tout le monde ».

### Bientôt de nouveaux producteurs ?

Et pourrait-on voir de nouveaux producteurs arriver d'ici peu ? Pour l'instant, rien n'est prévu par Aude, même si elle glisse l'idée de faire venir plusieurs producteurs, un à un, avec un calendrier à l'année. « Par exemple un producteur d'escargots », ou d'autres choses, mais un producteur local « et si c'est bio, c'est encore mieux » !

### Pas d'agrandissement à venir

Si une extension a un temps été envisagée, le marché fermier

a gagné quelques mètres carrés supplémentaires avec son préau, qui est dorénavant fermé. Un petit gain de place qui semble satisfaire tout le monde. « Ils sont très contents et le bardage extérieur refait donne un coup de neuf », commente Didier Reveau, le maire de La Ferté-Bernard. Ce petit agrandissement permet également de stopper les actes de vandalisme qui s'y déroulaient.

Quant à voir cet espace s'agrandir davantage à l'avenir, ce n'est pas au programme puisque le marché se trouve en zone inondable.

La mairie de La Ferté-Bernard avait également proposé un autre endroit à Aude pour ce marché fermier, « mais j'ai su qu'il n'y avait pas de parking alors je n'ai pas cherché plus loin. Ici, on est presque dans le centre et il y a un grand parking. Sans stationnement, il n'y a pas de commerce », explique-t-elle.

### Une clientèle, des habitués

Tout en précisant qu'un nouveau lieu pourrait faire perdre une partie de la clientèle, même si ce sont essentiellement des habitués. Tellement habitués que les clients et les producteurs se tutoient, échangent par leur prénom, parlent de leur vie, jusqu'à devenir un vrai lieu de rencontre.

« À l'heure où le circuit court est à la mode », Didier Reveau rappelle « que cela fait vingt ans que c'est disponible à La Ferté-Bernard et que ça marche ».

Sidonie et Murielle, deux clientes régulières, qui viennent « depuis très longtemps » se sont justement rencontrées ici, sous les halles du marché fermier. « On ne se connaissait pas et au fur et à mesure de se croiser, on discute », sourit Sidonie. « Il faudrait un coin thé et café », poursuit Murielle, en pointant l'agrandissement.

« Depuis trois-quatre ans », Nicolas a lui aussi sa petite routine de venir chercher ses produits frais ici « après le boulot ». « Il y a tout sur place, une qualité qu'il n'y a pas en grande surface et il n'y a pas une grande différence de prix, ou c'est même moins cher. Je prends à manger pour la semaine ».

### Le marché, une histoire de famille

Claire vient également tous les vendredis. « Ce sont des produits de qualité, on sait qu'on mange de bonnes choses, alors je viens faire mon approvisionnement pour la semaine. Et puis l'ambiance est sympa ».

Ce jour-là, elle y emmène sa sœur Isabelle, résidant désormais dans la Drôme : « J'ai un frigo dans la voiture pour ramener plein de choses chez moi ». Notamment de la charcuterie et « les rillettes, on n'en a pas comme ça dans la Drôme ». Une histoire de famille puisque leur mère venait avant elles au marché fermier, « dès qu'il a ouvert ».

● Mathis LAUNAY



Le GAEC Langelier, installé à Saint-Vincent-des-Prés, a intégré vendredi 20 octobre le marché fermier, qui existe depuis vingt ans, le long de l'avenue du Général de Gaulle, à La Ferté-Bernard.

“

Quoi de neuf ?



# A VOS AGENDAS ...

*Quelques animations de NOVEMBRE  
en revue*

NOVEMBRE...”

**Concert unique** de l'Ensemble Improvisation  
(Solistes d'Orchestres Symphoniques)

Natalie BLIN Violoncelliste

Eric BLIN Accordeoniste classique

Bach, Caccini, Dvorak, Vivaldi, Massenet, Schubert, Beethoven, Strauss...

Eric Blin joue sur **Mauguin**  
www.accordeons.mauguin.fr

RCF

Dim. 05 Nov. à 15 h 30  
**EGLISE N-D des MARAIS**  
**LA FERTE BERNARD**

**ENTREE LIBRE / FREE ADMISSION**  
Participation aux frais souhaitée / Donations welcome

**VIDE TA CHAMBRE**  
avant Noël !!!

Jouets, livres, CD, DVD, vêtements enfant/ado et matériel de puériculture

**Samedi 11 Novembre de 9h à 17h**

Installation dès 8h  
Self du collège, rue du Pré Belard  
**LA FERTE-BERNARD**

Organisé par l'APEL de l'ensemble scolaire  
St Jean Notre Dame St Paul

Boissons et sablés de Noël en vente sur place

Table à partir de 3€  
Inscription en ligne via Hello Asso

apél



**Vide dressing**  
9h-17h

3€ la table

Sur réservation

**Dimanche 12 Novembre 2023**  
Salle des fêtes de la Chapelle St Remy  
Restauration sur place

Organisé par l'Association l'île des enfants pour l'école de La Chapelle Saint Rémy

iledesenfants72@gmail.com | Ile DesEnfants | 06.28.59.37.17

N'hésitez pas à en parler autour de vous - Merci de votre soutien!

Pour préparer vos achats de Noël.  
Artisans. Artistes.  
Créateurs et Producteurs vous donnent rendez-vous en 2023

**DIMANCHE 12 NOVEMBRE**  
de 10h à 17h

à la 6e édition du **MARCHÉ ARTISANAL**

Salle des Fêtes  
7 place de l'église  
**à Saint-Maixent (Sarthe)**

VU A LA TÉLÉ en 2022\*

Entrée gratuite - Buvette sur place : gaufres, café, vin chaud, thé aux épices  
Parking cour du Logis (plan d'eau) puis suivre fléchage jusqu'à salle des fêtes

Manifestation organisée par  
Génération Mouvement Saint-Maixent  
contact : Martine PITARD - tél 0625122328 - mail : clubarsm@wanadoo.fr

\* reportage de 11 mn diffusé dans l'émission « L'Infiltrée du dimanche » sur LMtv Sarthe en novembre 2022

2023 - IPNS - ne pas jeter sur la voie publique

SALLE DES FÊTES  
MELLERAY (72320)

**BOURSE AUX JOUETS, VÊTEMENTS ET ARTICLES DE PUÉRICULTURE**

**DIMANCHE 12 NOVEMBRE 2023**  
9H À 17H

TABLE 1,80M : 3€

SUR PLACE : BOISSONS CHAUDES, SANDWICHS, ...

INSCRIPTION :

ROC.LOISIRS@SFR.FR  
06.73.43.71.15  
06.31.34.21.23

Roc Loisirs



grand Pollen  
**Savons au naturel**

**Samedi 18 Novembre 2023**  
De 14h à 18 h à Beillé

Tendre vers zéro déchet c'est possible en fabricant vos produits maison. Les produits d'hygiène peuvent être néfastes pour la santé et l'environnement. Apprenez à décoder les étiquettes des produits conventionnels et trouver des alternatives en préparant vos savons !!  
Atelier possible en famille : 1 enfant de plus de 10 ans + 1 adulte

Inscription obligatoire  
Tarif : 35 € / personne + 6 € adhésion  
Vous repartez avec 250 gr de savon

www.graindepollen72.fr | @graindepollen72

02 44 81 29 29 ou 06 75 83 83 70

**PAGE SUIVANTE**

TABLE RONDE  
**PLANÈTE & PSYCHOLOGIE**  
VENDREDI 17 NOVEMBRE 2023

à 20h30, salle Athéna LA FERTÉ BERNARD  
**GRATUIT**

avec Thierry Ripol (écologue) - David Fossé (docteur en astrophysique) - Albin Wagener (sociolinguiste) - animée par Virginie Roumeau (psychologue)

Des spécialistes posent les diagnostics environnementaux sur Terre et étudient nos biais cognitifs et réactions face aux enjeux de demain.

Organisée par : Planète Sciences Sarthe  
Avec le soutien de : PAYS DE LA LOIRE, FDVA, PAPRIS

**LAMNAY**  
Samedi 18 Novembre 2023  
Salle polyvalente -20h

Soirée organisée par le Comité des Fêtes  
Animée par Pascale Music

**Jambalaya CRÉOLE**

Punch Jambalaya  
Recette : Saucisses aux herbes, saucisses fumées, poulet, jambon, crevettes, écrevisses, riz, tomates, poivrons, chorizo, épices

Salade Fromage  
Dessert, Café

Adulte 24€  
Enfant -12 ans: 12€

Renseignements et réservations avant le 10 Novembre  
06 47 06 63 69 ou 02 43 71 31 88 ou 06 47 58 66 18

**BOURSE AUX JOUETS ET PUÉRICULTURE**  
DIMANCHE 19 NOVEMBRE 2023

De 9h à 14h  
Salle des Fêtes de CHERRE

Réservation  
06.60.80.50.47  
Ou  
06.26.35.69.32

4 € Pte Table et 5 € Gde Table  
2 € le ml en extérieur

Restauration sur place : sandwichs, crêpes, boissons ...  
Organisée par l'Association des Parents d'élèves de Cherré

Prévoir votre pièce d'identité et règlement le jour de la bourse aux jouets

L'ASSOCIATION GENERATION MOUVEMENT  
ORGANISE SON  
1<sup>ER</sup> MARCHÉ DE NOËL

SAMEDI 25 NOVEMBRE 2023  
ET  
DIMANCHE 26 NOVEMBRE 2023  
DE 8H00 A 18H00  
A LA SALLE DES FÊTES  
DE LA CHAPELLE DU BOIS

TARIF A LA JOURNÉE :

Table de 1m80 + 2 chaises.....	3€
Table de 2m40 + 2 chaises.....	5€
FORFAIT WEEK-END.....	10€

BUVETTE  
Petite restauration sur place

Pour tout renseignements et réservations :  
Contacter Mme MARTIN au 06.58.72.65.98  
ou 02.43.93.94.37  
Mme SEGUIN au 06.19.73.19.42

**VSF FOOTBALL**

**REPAS DANSANT 25 NOV**

REPAS PRÉPARÉ PAR LE COMMERCE :

- APÉRITIF OFFERT
- COQUILLE DE POISSON, MACÉDOINE
- TARTIFLETTE OU POULET GRATIN DAUPHINOIS
- TARTELETTE AUX POMMES
- CAFÉ

RÉSERVATION AU 07 50 63 88 92  
OU

SALLE BEAUREGARD, CHERRE

OUVERTURE DES PORTES À PARTIR DE 19H

VENTE À EMPORTER POSSIBLE DE 18H À 19H (10€ LA TARTIFLETTE)

ENFANTS (-12 ANS) 10€  
ADULTES 22€

\*PAIEMENT PRIVILÉGIÉ EN CB ET ESPÈCES

DJ JIM

**ABBAYE DE TUFFÉ** (Sarthe)

2023 DIMANCHE 26 NOVEMBRE

**Marché artisanal de l'Avent**

30 exposants d'art et artisanat

10h - 18h  
Entrée libre

Association des Amis de l'abbaye de Tuffé  
Patrimoine avant de la Sarthe  
marchédesaventstuffed@orange.fr  
02 44 32 17 56 - 06 41 82 50 93



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

*Sources : Maine Libre et L'Action Echo*