

“Le territoire de l'Huisne Sarthoise...

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

Bonne lecture !



SEPTEMBRE 2023 EN REVUE”

“ Quoi de neuf ?



... Côté PATRIMOINE ”

À la découverte des charmes de La Bosse

Dans le cadre des Journées du patrimoine, samedi, vous pourrez découvrir La Bosse avec une guide conférencière du Perche sarthois.

La plus modeste des communes de l'Huisne sarthoise compte 144 habitants, et recèle deux ou trois singularités culturelles.

La Bosse recelait encore il y a peu, une denrée très rare dans l'aire d'attraction fertoise, un restaurant routier ouvert le dimanche. Mais les prix de l'énergie ont eu raison de l'établissement.

Raymond Bellencontre, l'édile bosséen qui se dit maire des Bosseurs en souriant, projette d'acquérir les murs afin de les réhabiliter, la municipalité ayant racheté la licence 4. Du moins, dès que les propriétaires voudront bien lui vendre. Car, autre singularité de ce bourg qui fut à l'origine une défense avancée de cité fer-

toise, les propriétaires en question le possèdent tout entier, à l'exception... d'une maison ! Et comme l'indique leur inventaire effectué par le Pays du Perche sarthois, La Bosse est dans son jus depuis un siècle de nombreuses bâtisses délabrées édifiées dans la seconde moitié du XIX^e siècle par la famille de Mailly, souvent frappées de leurs armoiries, l'attestent.

Le château de Mondragon était leur résidence. Il a changé de main à la disparition en 1925 de la comtesse de Mailly.

Restaurant, place centrale et église

Commune à deux axes, une place s'étend entre le restaurant et l'église Saint-Jacques : la restauration de sa toiture est imminente à l'occasion de son... millénaire. Sa modeste austérité contraste cependant avec cer-

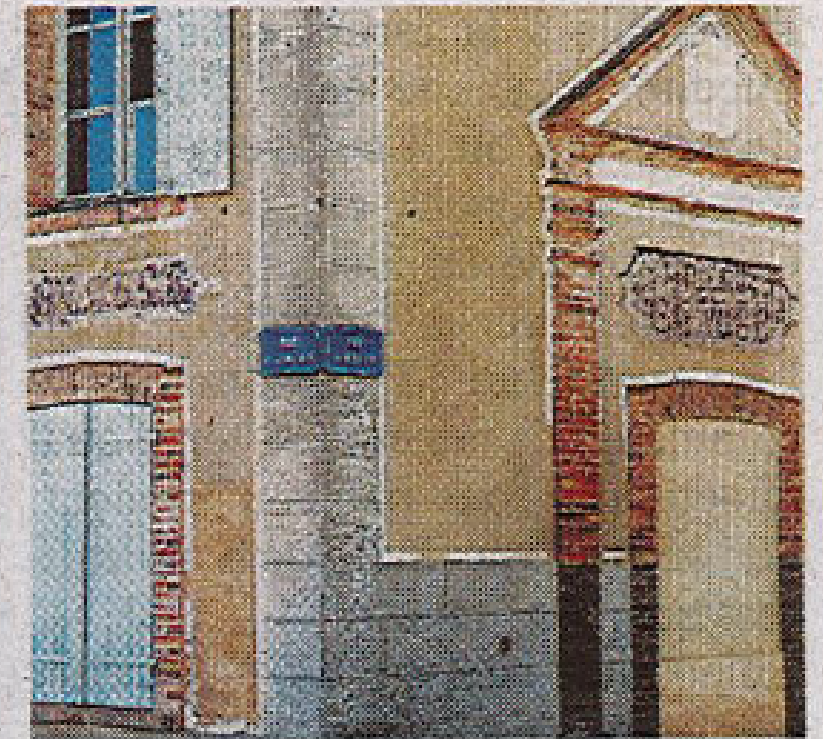
tains vitraux datant des années 90, ceux-ci comportent des filigranes décalqués de dessins de... Claude Nougaro ! Cette facétie est à l'initiative des élèves du lycée fertois Saint-Paul-Notre-Dame.

La céramique à « culs noirs »

Enfin, dans l'ombre de l'église, retour à l'histoire : là, deux artisanes entretiennent la tradition de la céramique rustique dite « à cul noir », mais dont l'intérieur est peint de blanc ; originaire du nord de la France, Lucie Bécuwe qui façonne aussi des épis de faîtage, y a installé son atelier depuis 15 ans, afin « de perpétuer cette technique locale ancestrale ».

Pratique

À noter : une visite de La Bosse est organisée samedi 16 septembre à 10 h 30, sous la conduite d'une confé-



Vue de l'angle des rues de la Mairie et de Mailly avec le fronton comportant les armes de Mailly.

PHOTO : LE MAINE LIBRE

rencière du Perche sarthois, qui présentera également la restauration de la toiture de l'église et la collecte organisée à cet effet par la Fondation du patrimoine.

Raymond Pigeard colorise des documents du XIX^e siècle

Le Sarthois de naissance voue une passion absolue pour l'Histoire locale autour de La Ferté-Bernard et du Perche. Depuis 2020, il colorise des photos et des cartes postales anciennes.

Rencontrer Raymond Pigeard, c'est voyager dans le temps. À quelques kilomètres de La Ferté-Bernard, dans l'ancienne commune de Mâle, dans l'Orne, il habite un pavillon avec sa femme. Depuis 2020, il a aménagé plusieurs anciennes volières qui lui appartenaient. Y pénétrer fait immédiatement entrer dans un autre monde.

Une passion soudaine au moment du Covid

Des cadres photos et des cartes postales ornent tous les murs. Il y en a partout, même sur le plafond. « J'en ai plus de 1 000 désormais, dit Raymond. J'ai commencé début 2020 à mettre en couleur de vieilles cartes postales et des photos. » Soit juste avant le Covid. « J'ai passé mon confinement dans l'atelier. » Pourquoi une telle passion soudaine ? « J'en sais rien. J'en ai fait une et ça m'a plu. Depuis, je m'arrête pas. » Au point d'y consacrer plusieurs heures par jour. L'homme, qui a eu 1 000 vies depuis sa naissance à Grèze-sur-Roc dans l'Huisne sarthoise, son enfance à Saint-Ulphace et Théligny et sa longue vie professionnelle passée par Le Mans où il travaillait aux Comptoirs modernes, trouve son inspiration et ses pépites où il peut. « J'utilise notamment Internet car tout y est gratuit. Je suis très intéressé par l'Histoire locale, notamment celle du Perche. Alors je colorise tous les documents qui me plaisent dans le coin. »

« J'ai retrouvé la trace de plein de gens »

Mais ce n'est pas tout : l'ancien délégué syndical, fou de généalogie depuis des dizaines d'années, effectue des recherches approfondies sur chaque personne apparaissant sur un document. « C'est important pour moi de connaître tout le contexte. J'ai retrouvé la trace de plein de gens en faisant ces recherches. » Un vrai tra-



Dans son ancienne volière transformée en atelier, Raymond Pigeard a déjà colorisé plus de 1 000 anciens documents pour en faire des cartes postales.

Photo: La Maine Libre

vail d'historien local. Bluffant.

Pour coloriser ses photos et ses cartes postales anciennes, Raymond se renseigne sur les vêtements de l'époque. Plus souvent, il fait parler son feeling. « J'utilise un ordinateur. Cela permet de bien faire les détails des photos. Le plus dur par exemple, ce sont les arbres. Je suis obligé de faire feuille par feuille. » Parfois, sa grande mémoire lui sert. « J'ai colorisé certaines photos où j'apparaissais. Je me souviens de tout. »

Son travail, salué notamment par la députée Les Républicains (LR) de l'Orne, Véronique Louwagie, permet ainsi de se plonger dans d'autres époques de l'Histoire locale. Ses œuvres sont rangées par commune. La Sarthe y tient une place particulière. « J'ai remis en couleur des documents de La Ferté-Bernard, de Saint-Ulphace, de Théligny, de Saint-Aubin-des-Coudrais, de Saint-Jean-des-Échelles, de Souvigné-sur-Même ou encore de Courpenard où est originaire ma grand-mère. » L'ancienne

pâtisserie Dahuron, située rue Denfert-Rochereau à La Ferté-Bernard, ou encore la Porte Saint-Julien du XV^e siècle, y sont notamment exposées.

Mais au fond, Raymond ne fait pas tout ça par hasard. Atteint d'une grave maladie qu'il combat avec force et courage depuis sept ans, il embrasse chaque jour la vie. Car il sait que celle-ci peut ne tenir qu'à un fil. « J'adore notre époque. Toutes ces technologies, c'est génial. Je suis né 50 ans trop tôt. Et quand j'entends les Anciens

dire que c'était mieux avant, je rétorque que c'est faux. Il y avait beaucoup de misère dans le temps, on a tendance à l'oublier. Alors je suis heureux de vivre et de me battre. J'ai toujours 20 ans dans ma tête. »

Une jeunesse éternelle, comme ses vieilles photos à qui il redonne vie. Raymond espère désormais que, dans le futur, si possible le plus lointain, son petit-fils adoré Nathan, 9 ans, reprendra le flambeau.

Thomas NÉGRIER

Visite gratuite pendant les Journées du patrimoine

Les 16 et 17 septembre de 9 heures à 18 heures, au lieu-dit La Morinière à Mâle, Raymond Pigeard recevra pour la première fois les personnes intéressées par son travail, lors des Jour-

nées européennes du patrimoine. « Ce sera un peu la surprise pour moi. Je ne sais pas du tout s'il y aura du monde. En tout cas, je suis très content de tout leur montrer. »

Les lavoirs, un patrimoine à découvrir et à préserver

Ce week-end, avec les Journées du patrimoine, l'occasion est trop belle pour découvrir les lavoirs des bords de l'Huisne. Nicole Prunier donne quelques clés pour s'y retrouver.

Nicole Prunier, au chevet du petit patrimoine fertois depuis plus de 40 ans, nous guide pour une pré-visite des nombreux lavoirs qui longent l'Huisne.

Les lavoirs peuvent se repérer à la présence de latrines

En comparant les photos prises il y a dix ans à la réalité, Nicole Prunier se rend compte de l'urgence de photographier de nouveau les lavoirs « pour garder leur trace » à défaut de les voir restaurer. Les lavoirs communaux n'étaient pas légion et ils ont quasiment tous disparu si ce n'est « le lavoir de parotille » de la rue Florant, comme aime à le surnommer Nicole au vu de sa restauration qu'elle juge plutôt fantaisiste.

En revanche, les lavoirs privés étaient très nombreux, surtout après la loi 1891 qui a favorisé leur construction grâce à des subventions publiques. Ils offraient aux riverains un accès à l'eau et la possibilité d'y installer « des toilettes se déversant dans la rivière ». Les lavoirs fertois avaient la particularité de pouvoir s'adapter au niveau de l'eau grâce à un mécanisme à crémaillère, visible sur le lavoir de la porte Saint-Julien « restauré comme un petit bijou », estime Nicole Prunier. C'est un lavoir pédagogique : outre le mécanisme, il a encore sa planche et sa boîte à laver, « pour séparer les genoux ». Mais beaucoup d'autres menacent de s'écrouler. Pour cette raison : il y a urgence à les découvrir !

En descendant la rue de l'Abreuvoir, en haut de l'escalier qui mène sur le pont de la rue Denfert-Rochereau, gisent les vestiges d'un beau lavoir dont il ne reste que la toiture en tuiles et le mécanisme en ferraille. Plus loin, sur le quai d'Huisne où lavoirs et latrines se touchaient autrefois, un lavoir se cache dans la végétation avec une partie fermée pour entre-



Nicole Prunier montre l'escalier descendant à la rivière où le lavoir n'existe plus. Les latrines, elles, tombent en ruines.

poser le ouvrier servant à faire la buée qui précédait le lavage à la rivière.

« Cet hiver il va prendre l'eau et les tuiles vont tomber »

À la résidence du Foulon, Nicole Prunier se désole de l'état du lavoir, caché par de nombreux conteneurs de poubelles côté résidence, et envahi par la végétation côté rivière. « Je ne crois pas que la société Colisée va le réparer. Cet hiver il va prendre l'eau et les tuiles vont tomber », déplore-t-elle.

En se promenant dans l'allée du Pavillon : plusieurs descentes vers la rivière sont fermées par une tôle en ferraille, mais il n'y a plus de lavoir. Depuis cette place, en levant les yeux on remarque, dans le jardin de l'office de tourisme, les latrines en hauteur et le lavoir en contrebas, un dispositif courant sur les bords de

l'Huisne. « Le lavoir est toujours en amont par rapport aux latrines », précise Nicole Prunier.

Vers la cour du Pavillon, il reste des traces de latrines portées par des corbeaux (saillies en pierre) et des lavoirs en contrebas. D'ailleurs, dans la galerie Carnot sur le pont côté gauche on remarque l'emplacement des latrines avec évacuation en bragues posée sur des corbeaux.

Dans la rue Florant, des lavoirs restaurés jouxtent le quai d'embarcation. En face, de la porte Saint-Julien, sur le pont de la rue Denfert-Rochereau, il y a quelques vestiges de lavoirs. Nicole Prunier pointe, sur le pont de l'avenue de la République, tout près de l'ancienne piscine d'été, les anciennes latrines publiques qui se déversaient dans la rivière. Elles sont murées aujourd'hui : « Je les prends en photo parce qu'elles vont disparaître », confie l'experte.

DU VENDREDI 15 A
ACHETEZ PA
PAYEZ I

Le lavoir de la Fontaine : un vestige communal ?

Dans l'angle de l'impasse de la Menage et de la rue Marceau, un ancien lavoir questionne Nicole Prunier : « vu qu'il y a une porte pour y pénétrer par la voie publique, on peut en déduire que c'était un lavoir communal ». Une supposition non vérifiée.

Quoi qu'il en soit, ce lavoir envahi par la végétation, est original dans la mesure où il est alimenté par une fontaine. Une source qui a alimenté le quartier Saint-Antoine et les fermes alentour. C'est un lavoir récent avec des matériaux comme du béton. À l'intérieur, on peut y voir la planche à laver et l'égouttoir, pour y mettre le linge à égoutter. Il devait être réservé aux habitants des petites maisons alentour. « Celui-ci se détériore rapidement d'autant qu'il sert de dépôt », pointe Nicole Prunier, voyant là « un exemple de dégradation du petit patrimoine non pris en compte pour sa préservation ».



Le lavoir de la Fontaine, un lavoir qui, selon Nicole Prunier serait communal au vu de son emplacement.

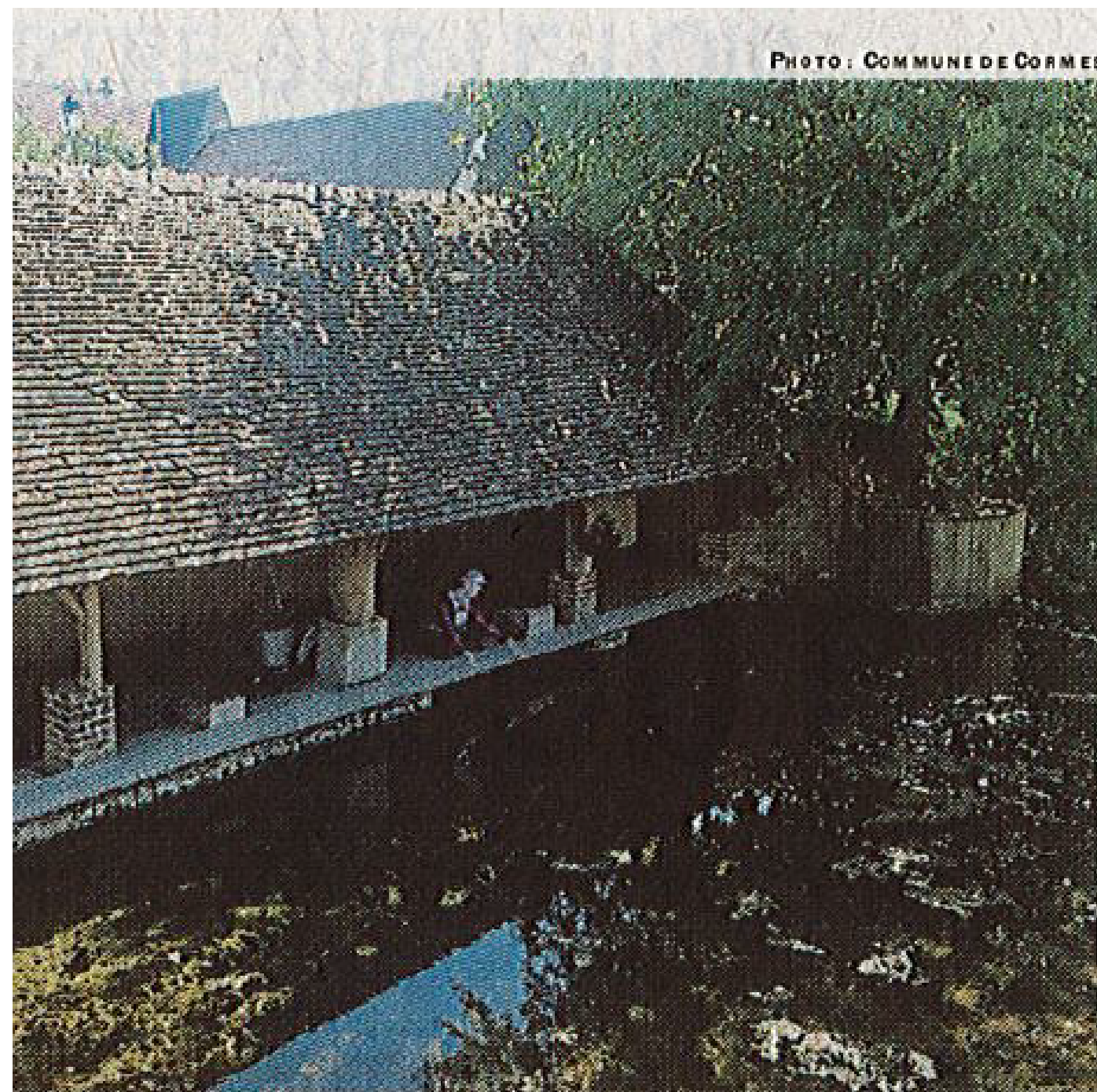


PHOTO : COMMUNE DE CORMES

JOURNÉES DU PATRIMOINE

Visite de l'église de Cormes

Ce week-end, le comité du patrimoine de Cormes proposera une visite de l'église, le samedi de 15 heures à 17 heures et le dimanche de 10 heures à 12 h 30.

Dans ce même lieu aura lieu le traditionnel concert à 15 heures le dimanche avec comme invité l'ensemble de clarinettes « Série limitée ».

C'est aussi l'occasion de découvrir le lavoir communal, datant du XIX^e siècle, jouxtant l'édifice religieux.

Quoi de neuf ?



... Côté CULTURE ”

L'humour sera le fil rouge de la saison culturelle

La saison culturelle 2023-2024 s'annonce riche à La Ferté avec notamment l'humoriste Stéphane Guillon en tête d'affiche. La billetterie sera officiellement ouverte pendant la Foire des 3 jours.

Pour Didier Reveau, le maire : « La culture est un élément important pour un territoire. » Et pour marquer la volonté politique « d'offrir des spectacles de qualité au plus grand nombre », la Ville alloue – entre autres financements à la culture – un budget de 120 000 € rien que pour la programmation. « Un bel effort de la part de la municipalité, qui permet de proposer des tarifs accessibles à tous » renchérit Laurent Philibert, le maire adjoint à la culture.

Achat de billets en dernière minute !

Laurent Philibert avoue son stress quand, parfois 15 jours avant un spectacle, seulement une trentaine de spectateurs a réservé. Mais finalement, « La salle était régulièrement remplie à 60 % de sa jauge » se félicite Sandrine Lépron, la directrice du pôle culture, qui remarque un changement depuis le Covid : « Les spectateurs prennent leur billet dans la semaine, voire avant le spectacle. » Les protagonistes de la culture louent le travail de maintenance et d'accueil de l'équipe du pôle culture, reconnu aussi « par les troupes qui envoient leurs remerciements pour le bon accueil et le confort qu'offre la salle lors de leur spectacle ».

Un spectacle familial le 17 février

Une nouveauté à noter cette année, avec la possibilité de l'achat de ses billets en ligne. D'autres petits changements remarquables avec une programmation étalée sur trois jours entre le mercredi et le



Laurent Philibert, Sandrine Lépron et Didier Reveau ont présenté la nouvelle saison culturelle.

PHOTO : LE MAINE LIBRE

vendredi « afin d'élargir l'offre au-delà du jeudi, seule soirée de programmation jusqu'à maintenant. » En outre, l'horaire est maintenu à 20 heures.

Un spectacle familial est proposé le samedi 17 février à 17 heures « pour tester si une telle proposition conviendrait mieux aux familles ». Depuis le Covid, il n'y a plus de verre offert suite au spectacle, mais Sandrine prévient « que les artistes aiment toujours rencontrer les spectateurs après leur représentation ».

Stéphane Guillon comme tête d'affiche

En tête d'affiche cette année, Stéphane Guillon viendra le mercredi

6 décembre porter un regard impertinent sur une actualité qui, même si elle date, a marqué les esprits lors des 18 mois de Covid.

La saison sera une fois encore riche en pièces de théâtre, chorégraphies et ambiance musicale, des spectacles où s'invitera l'humour et en lien aussi bien avec les clubs de sport que les écoles de danse ou de musique de La Ferté. « Je ne cours pas, je vole », une pièce clin d'œil dédiée à « la commune la plus sportive des Pays de la Loire » où il est question de la passion d'athlètes rêvant de gagner les Jeux olympiques.

Un programme alléchant à découvrir en format papier à la salle Athéna, ou en format numérique sur le

site de la Ville. Soit en tout 18 spectacles, dont trois pour les familles et quatre pour les scolaires. D'autres dates seront annoncées ultérieurement « pour ménager des surprises », comme celle en partenariat avec la Folle journée de Nantes.

Pratique

Samedi 2 septembre, de 14 h 30 à 17 h 30, diffusion du teaser de la saison grâce à une vidéo qui tournera en boucle à la salle Athéna.

Sites de la Ville

Pour la programmation : <https://www.la-ferte-bernard.fr/>

Pour la billetterie en ligne : <https://billetterie-athena.mapado.com/>

SAINT-ULPHACE

« La musique rassemble et jouer ensemble favorise le partage »

Thomas, 16 ans, est passionné de musique. Au centre international de Roussigny, où il a fait toutes ses gammes, il est un peu devenu le grand frère de tous les jeunes musiciens.

À 16 ans, Thomas Brulé est un excellent musicien. Contrairement à ceux de son âge qui préfèrent la guitare ou la batterie, c'est vers le tuba, un instrument à vent, qu'il s'est tourné.

Au fil du temps, il est devenu un personnage emblématique du centre musical international de Roussigny, à Saint-Ulphace. Scolarisé au lycée Saint-Paul-Notre-Dame de La Ferté-Bernard, l'ado a passé son bac de français en juillet dernier. C'est en 2014 qu'il a découvert le centre de Roussigny et ses dirigeants, Patrick et Louise Marty.

La musique, vecteur de rencontres

« Tout de suite, j'ai bien aimé et je me suis bien senti dans les lieux » se souvient Thomas. « J'ai participé l'été suivant à un autre stage où j'ai fabriqué des marionnettes et appris à jouer un instrument dans le cadre du festival des trois tambours. J'ai pu rencontrer des enfants qui venaient de milieux différents. J'ai trouvé cela très enrichissant » ajoute le fils d'agriculteur, habitant de Grézet-sur-Roc. Plus tard, il acquiert la technique et suit des cours de solfège, indispensables pour jouer du tuba.

Pêle-mêle, l'adolescent évoque d'autres souvenirs et notamment la rencontre, lors des vacances de Toussaint, des membres de l'école de musique. Au fil des échanges, Thomas prend de l'assurance. Le jeune homme partage beaucoup de choses et s'épanouit à travers la musique et ce qui gravite autour.

À Roussigny, les stagiaires sont en totale immersion dans le monde de la musique. Les jeunes bénéficient

d'un espace de verdure sécurisé, favorable à la création de liens amicaux : « Faire de la musique rassemble et jouer tous ensemble favorise le partage » affirme Thomas. Le jeune homme reste toutefois lucide et pour lui, la musique reste une passion, un loisir. « C'est très difficile de percer dans ce milieu. Je n'ai pas l'intention d'en faire mon métier. J'ai plutôt l'idée de devenir ingénieur dans l'aérospatial. Je suis passionné

par les avions aussi ».

Thomas le grand frère

Thomas est devenu un peu le grand frère de tous les plus jeunes qu'il croise au centre de musique. « Je comprends mieux les plus jeunes que moi. Je peux ainsi les conseiller et leur apporter mon expérience. Je peux aussi apporter mon aide sur la pratique du tuba » commente-t-il. En compagnie de son instrument, le

lycéen voyage et découvre d'abord l'Europe puis le monde. Tout récemment, il est allé à San Diego, aux États-Unis où il a pu, lors d'un projet d'échange international lancé par Patrick Marty, rencontrer des élèves de la Catholic Cathedral High School. « J'ai pu découvrir d'autres styles de musique et j'ai même pu entrer dans un studio d'enregistrement. C'est un merveilleux souvenir », confie Thomas Brulé.



Thomas Brulé et son mentor Patrick Marty.

PHOTO : LE MAINE LIBRE

Les voyages forment la jeunesse musicienne

« C'est dans notre ADN, nous sommes très impliqués à l'étranger », affirme Patrick Marty, directeur du centre musical international de Roussigny. « Nous travaillons avec des écoles de musique à l'étranger comme à Cotonou, au Bénin ou au Cambodge à Nung Pen mais aussi avec l'école de Choro, à São Paulo au Brésil. Cette école accueille des enfants des favelas. Nous sommes en permanente recherche d'autres échanges à l'international, nous avons une piste à Pondichéry, en Inde » ajoute-t-il.

Avec sa femme, Louise, le directeur part du constat que 80 % des adolescents arrêtent la musique très rapidement. Leur solution : lier le voyage à la musique. « Il ne s'agit pas de tourisme, mais de démontrer aux jeunes que la musique peut être source de lien social » souligne Patrick Marty. En 20 ans, 15 à 20 projets à l'étranger ont vu le jour. L'objectif : faire comprendre aux adolescents ce à quoi peut servir la musique. « Il s'agit de découvrir d'autres méthodes,

d'autres types de musique. L'idée est aussi de recevoir ceux qui nous ont accueillis », précise Patrick Marty.

S'ouvrir au monde

Avant de mettre en place un partenariat, le couple part en éclairage dans le pays de destination. Parmi les choses à prévoir : l'hébergement, le transport mais aussi le financement du voyage. Le prochain séjour aura lieu à Héraklion en Crète. 33 adultes de la région parisienne et 15 Sarthois partiront, le 27 octobre, répéter leur gamme et donner des concerts pendant dix jours.

« Aucun élève en arrivant ne sait ce qu'il va jouer et à chaque fois un concert de fin de stage est donné. Tout cela est très valorisant et donne des idées d'orientations dans le domaine de la musique », pointe Patrick Marty. L'objectif est aussi de créer une cohésion de groupe et d'ouvrir les yeux des jeunes adultes sur le monde et de le découvrir. « La musique est un passeport universel. En tant



Les stagiaires du centre musical devant l'école de San-Diego.

PHOTO : CMIR

que fils d'ouvrier la musique m'a ouvert au monde », sourit le directeur qui souhaite également repré-

“ Quoi de neuf ?

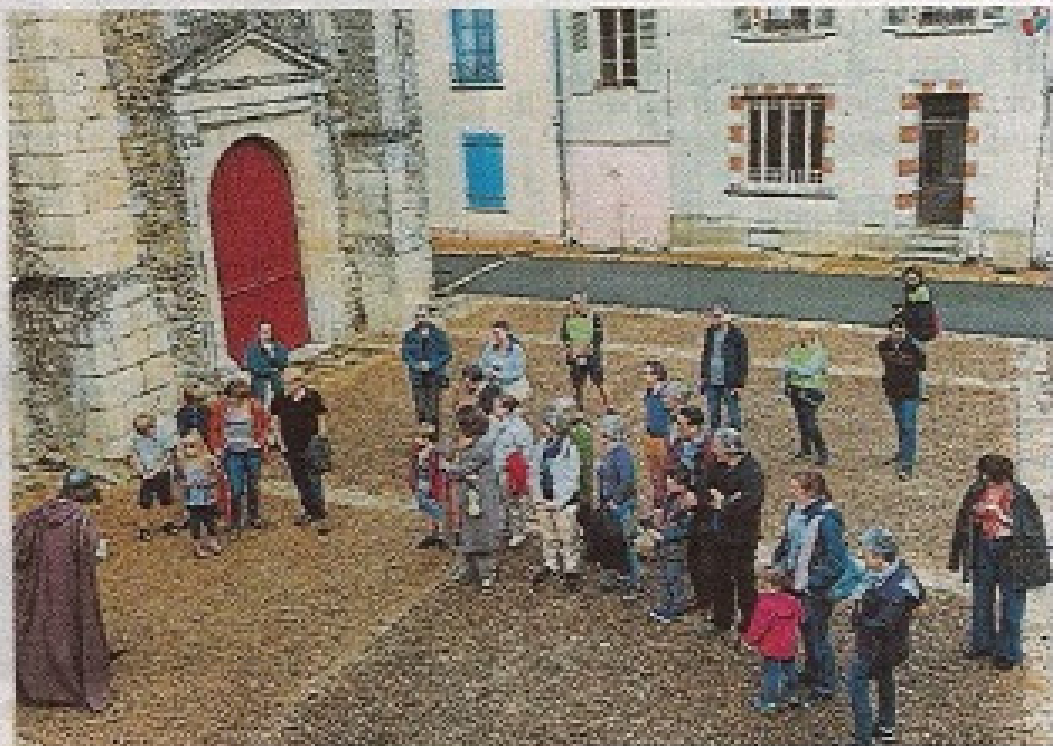


”

... Côté TOURISME

MONTMIRAIL

Ils partent chasser la Velue



Les participants devaient mettre en valeur leur valeur chevaleresque.

Photo : Le Maine Libre

Début septembre, la Velue, monstre du légendaire du Moyen-Âge, venait hanter les rues de Montmirail. De courageux visiteurs venaient mettre en exergue leurs valeurs chevaleresques pour une visite de la petite cité de caractères. Ils étaient une bonne trentaine à se réunir sur la place du château pour cette troisième édition de la visite théâtralisée « Sur les traces de la Velue ».

Un vif succès

Conçu par Jérôme Côme de la compagnie fertoise des Tombés de la Lune, qui assure notamment l'organisation du festival de Saint-Lyphard de La Ferté-Bernard, cet événement permet de découvrir les caractéristiques historiques et patrimoniales de cette petite commune sarthoise.

L'événement organisé par l'office

du tourisme Perche Émeraude, le Pays d'art et d'histoire du Perche sarthois et la municipalité a reçu un vif succès, comme d'ailleurs toutes les visites organisées dans la petite cité.

Un diplôme pour les chevaliers

La balade à la tombée de la nuit, empruntant des petites rues pas forcément connues, donnait un charme indéniable malgré l'âme de la Velue, un monstre à la queue de dragon, vivant dans les eaux, qui s'en prend aux femmes et aux jeunes enfants selon la légende. Mais il fallait compter sur le courage des apprentis chevaliers et leurs valeurs chevaleresques pour venir à bout de la légende.

Et après toutes les épreuves, les chevaliers recevaient ainsi leur diplôme.

“ Quoi de neuf ?



... Côté Loisirs”

📍 **TUFFÉ VAL DE LA CHÉRONNE**

2^e édition : les Chéronneries font leur cinéma

Après le succès de la toute première édition, l'année dernière, le Centre Nautique Tufféen réitère sa course d'OFNI (Objets Flottants Non Identifiés). Les radeaux des Chéronneries seront sur le lac ce dimanche 10 septembre.

Ce dimanche 10 Septembre, les Chéronneries font leur retour pour une deuxième édition, sur le plan d'eau de Tuffé Val de la Chéronne.

L'année dernière, le Centre Nautique Tufféen composé de sept membres, avait présenté une course de radeaux amateurs, pour fêter les cinquante ans du site du plan d'eau de Tuffé.

Et l'association a rencontré un succès auquel elle ne s'attendait pas : près de 2000 spectateurs avaient fait le déplacement.

« Nous ne nous attendions pas à un tel engouement, et c'est ce qui nous a poussés à renouveler l'expérience cette année », rembobine Mickael Rinnaert, président de l'association du Centre Nautique tufféen.

Les Mea coule pas remettent leur titre en jeu

Le principe est simple, les équipes réalisent elles-mêmes leur radeau, en respectant un cahier des charges précis. Par exemple, il est interdit de munir

son embarcation d'un moteur thermique, ou d'un engin nautique tel que le kayak.

En revanche, le radeau a l'obligation de disposer de deux systèmes de propulsion comme la pagaie ainsi qu'une voile, une hélice ou encore une roue à eau etc...

L'année dernière, douze équipes ont tenté de remporter cette première course d'OFNI. Parmi eux, des entreprises, des associations ou encore des particuliers, se sont lancés dans cette aventure afin de mettre en avant leur savoir-faire et leur créativité.

Cette année ce sont dix-sept équipes qui se sont inscrites avec notamment les « Mea Coule Pas » de l'association Les Amis de l'Abbaye and co, vainqueur de l'année précédente qui viendra donc remettre son titre en jeu, un trophée réalisé par l'entreprise locale Alroc.

Après les hippies, le cinéma

« Réitérer l'expérience est l'occasion pour les équipes de travailler sur les erreurs de montage de l'an passé », commente Mickaël Rinnaert.

Après les hippies, c'est cette fois sur le thème du « Cinéma : à chacun son film », que les participants devront s'affronter.

Chaque équipe opte donc pour un film qu'il représente.

La matinée débutera à 9h par une parade des embarcations dans les rues de Tuffé à coups de klaxon et sur fonds de musique.

Puis, direction l'esplanade du plan d'eau où les équipes s'affronteront dans un jeu d'équilibre, histoire de mettre l'ambiance...

Un départ à la manière des 24 h du Mans

Côté restauration, un stand de saucisses, frites et sandwich sera proposé ainsi qu'une buvette, avant le grand départ de la course, qui sera lancé à 13h30 à la manière des 24 heures du Mans. Les équipes courront jusqu'à l'eau afin de tirer sur la corde reliée à leur radeau.

S'en suivra alors la course sur le lac, jusqu'à la plage, où se tiendra un concours de châteaux de sable représentant les films choisis. Une fois le château réalisé, chaque équipe reprendra sa course sur le lac jusqu'à



La course d'objets flottants non identifiés, Les Chéronneries, est de retour, ce dimanche 10 septembre, au lac de Tuffé Val de la Chéronne. Photo d'archives

l'embarcadere, ligne d'arrivée.

Le vainqueur remportera le trophée mais tous repartiront avec des lots de consolation.

« Nous allons également récompenser la plus belle

embarcation ainsi que l'équipage le plus festif », souligne le président de l'association.

■ **Pratique :** Les Chéronneries, course d'objets flottants

sur le lac de Tuffé Val de la Chéronne, impasse du plan d'eau, ce dimanche 10 septembre. Défilé des chars dans les rues du village à partir de 9 heures.

Une première randonnée pour le comité

Le comité des fêtes de Boëssé-le-Sec, présidé par Fabien Roussel, organise sa toute première randonnée pédestre le dimanche 24 septembre dès 8h30.

Les randonneurs devront se munir d'une bonne paire de chaussures de marche et de bâtons pour se laisser tenter par l'une des deux randonnées proposées par l'association du village, au départ de la salle polyvalente.

« Cela fait une animation en plus et il n'en avait pas de proposée, on va voir si ça plaît », déclare Fabien. « Notre but, c'est aussi de faire sortir les gens du village. »

Le plus grand circuit proposé s'étalera sur 12 kilomètres en direction du plan d'eau de la commune voisine de Tuffé Val de la Chéronne. La plus petite, celle de 6 kilomètres, restera dans le secteur de la bourgade. « Les chemins sont balisés, boisés et il y aura un peu de



L'équipe du Comité des fêtes autour de son Président, Fabien Roussel, qui organise sa première randonnée. Jean-Baptiste DECHAMPS

route », note le président de l'association.

Qui annonce également un ravitaillement proposé en chemin, et une collation, à l'arrivée.

■ **Pratique : randonnées pédestres du comité des fêtes dimanche 24 septembre à partir de 8h30 à la salle des fêtes. Inscriptions sur place. Tarifs : 3 € / personne ; gratuit pour les moins de 12**

ans. Contact : 06 76 32 56 67 ou 06 84 12 70 04. Prochains rendez-vous de l'association : loto adultes le 13 octobre à 20h, et loto enfants le 14 octobre à 14h à la salle des fêtes.

UN COMICE AGRICOLE AUX AIRS DE FAR WEST

Ce dimanche 10 septembre, la commune de Saint-Ulphace accueillera le comice agricole de l'ancien canton de Montmirail.

Suite à la disparition brutale de Gérard Renvoizé, président du bureau du comice agricole, c'est à Saint-Ulphace que revient l'honneur de présenter la 167^e édition de cette fête de l'agriculture dans l'ancien canton de Montmirail.

Le comice ouvrira à 9 heures, ce dimanche 10 septembre, avec l'exposition artisanale au public ; débiteront alors les opérations du Jury avec la présentation des animaux par les éleveurs.

Au total, trente-deux exposants commerçants, et artisans sont attendus lors de cet événement. Une tombola est organisée avec de nombreux lots en jeu comme une carte cadeau d'une valeur de 400 euros à Emeraude Voyages-Mauger, une soirée au Cabaret Melrose, un repas pour deux personnes à la Brasserie du Midi etc... Les tickets de seront vendus à la buvette du comité des fêtes et le tirage des gagnants sera effectué à l'occasion de la remise des prix du 13 octobre.

Côté restauration, la Brasserie du midi proposera des plateaux repas sur réservations (au 02.43.93.99.14) au prix de 14 euros, ainsi que des saucisses frites. Côté sucré, le comité tiendra des stands de barbes à papa, pop corn, crêpes, bonbons, et autres granités ainsi que sa traditionnelle buvette.

Le comité des fêtes, qui se chargera d'animer cette journée, a tout mis en œuvre pour faire de cet événement, un moment riche en animations sur un thème bien précis : le Far West. « Nous avons voulu ajouter une touche d'originalité au comice afin de le personnaliser et pourquoi pas attirer un large publique », explique Sonia Guaglio, présidente du comité des fêtes de Saint-Ulphace.

Et pour cela, les bénévoles misent sur des animations autour du thème western. Les enfants pourront profiter de mini jeux comme la pêche à la ligne, le chamboule-tout ou encore une structure gonflable. Sans oublier la présence des Ecuries de l'Arche du Tertre qui proposeront des tours de poneys. Et pour rester dans le thème, les organisateurs misent sur une petite compétition autour du taureau mécanique qui sera mis en place de 11h à 17h avec, à la clé, un lot surprise. Le public se mesurera à la mascotte du village, Paluche, afin de tenir le plus longtemps possible sur le taureau. Alors, qui



Le public sera invité à défier Paluche, mascotte du village, sur le taureau mécanique installé à l'occasion du comice agricole de Saint-Ulphace, ce dimanche 10 septembre. Photo d'illustration - Rédaction Bernay

osera défier Paluche ?

Et que serait une journée au Far West sans une démonstration de danse country ? Le Garnay country club se chargera d'initier le public à quelques pas de danse.

Enfin, tout au long de la journée, le comice sera rythmé par plusieurs représentations du groupe de musique Los Thorignos afin de garantir une ambiance festive et dynamique.

“ Quoi de neuf ?



” Côté Artisanat - Terroir ...

L'Huisne sarthoise aura son festival écologique

Du 15 septembre au 15 octobre, sur le territoire de l'Huisne sarthoise, se tiendra la première édition de Vivre autrement, un festival de l'écologie voulu par Franck Rolland.

Nous voulions montrer qu'il existe un réseau écolo dans les communes de l'Huisne sarthoise », résume Franck Rolland, l'homme à l'origine de Vivre autrement, le premier festival de l'écologie. Pendant un mois, du 15 septembre au 15 octobre, il réunira plusieurs associations et collectifs basé sur le territoire et œuvrant en faveur de l'environnement.

“ La mise en place d'une dynamique »
FRANCK ROLLAND

Aux racines du projet, un constat : plusieurs événements en lien avec l'écologie étaient organisés sur cette période. « Biocoop va fêter ses 10 ans, le marché fermier ses 20 ans... Sans le savoir, nous avions sous nos yeux une saison écologique », souligne Franck Rolland. Sa mission dès lors : « Faire une synthèse des événements prévus et les regrouper dans une programmation. »

Une programmation d'une trentaine d'événements

Ainsi, vendredi 15 septembre, c'est le marché fermier de La Ferté-Bernard qui ouvrira la valse des animations : de 9 h à 13 h puis de 15 h à 17 h, il sera possible d'y acheter, découvrir et déguster des produits bio et locaux. Suivront une session de ramassage des déchets samedi 16 septembre, une balade à vélo dimanche 17 septembre, des visites de ferme dimanche 24 septembre, mais aussi l'installation d'un Repair café, samedi 23 septembre et la tenue un atelier de fabrication de produits d'hygiène et ménager samedi 7 octobre. De cette programmation d'une tren-



Franck Rolland est à l'origine de Vivre autrement, le premier festival de l'écologie sur le territoire.

PHOTO : LE MAINE LIBRE

taine d'événements, Franck Rolland retient trois temps fort : la projection du film *La fabrique des pandémies* au cinéma de La Ferté-Bernard vendredi 6 octobre, la conférence sur les énergies renouvelables, organisée à la salle des fêtes du Luart dimanche 1er octobre et l'installation d'un village associatif à Saint-Maixent, samedi 7 octobre.

« Avec ce festival, on espère la mise en place d'une dynamique entre les citoyens, les associations et les collectivités parce qu'il est urgent d'agir », pointe Franck Rolland. Si l'organisateur considère cette première édi-

tion comme « une édition zéro », il souhaite pouvoir aborder plus de thèmes au fur et à mesure des années. « Je pense que c'est un rendez-vous voué à se renouveler et à grandir », espère-t-il.

« Ce n'est pas le schéma classique que nous pouvons retrouver ailleurs où le festival est organisé dans une ville sur une journée », précise Franck Rolland. « L'idée c'est de décentraliser les événements et de montrer que seul ou à plusieurs on peut agir dans sa commune », ajoute-t-il. L'objectif : « répartir les événements dans le temps pour permettre la création

d'une saison écolo à l'image de ce que l'on pourrait faire avec la culture. »

Pour toucher un public le plus large possible, la plupart des événements seront gratuits. Lorsqu'une participation financière sera demandée, celle-ci « ne dépassera pas 10 € », assure Franck Rolland. Des rendez-vous tels que les sorties « découverte des plantes sauvages comestibles », organisées vendredi 22 septembre et dimanche 8 octobre, peuvent être l'occasion d'une sortie familiale.

Amandine HIVERT

« Amap en fête » pour se faire connaître

Dimanche 24 septembre, rendez-vous à la chèvrerie de la Huppe pour une visite de l'exploitation avec « Amap en fête ».

Aurore Mary de « Délicieux jardins » s'est installée sur le marché de Saint-Antoine depuis début août pour écouler une bonne production maraîchère. Le dimanche 24 septembre, elle propose avec la chèvrerie des Huppés de Cherré-Au « Amap en fête » pour faire visiter leur ferme respective et élargir la liste des adhérents de l'Amap fertoise (Association pour le maintien d'une agriculture paysanne).

28 amapiens et bientôt cinq jokers d'absence

Installée avec son compagnon Jean-Baptiste Ouy sur leur ferme du Gué à Ceton depuis le début 2022, le jeune couple a tenu ses engagements en fournissant comme prévu des paniers de légumes pour l'Amap fertoise en mai dernier. Aurore sera sur le marché de Saint-Antoine jusqu'à fin septembre et « ensuite ce sera

selon les nouvelles souscriptions de l'Amap. »

« 28 Amapiens de Ceton, Avezé et La Ferté-Bernard viennent à la distribution du mercredi soir », se félicite la jeune femme. Les produits sont distribués chez un particulier jusqu'à l'installation dans un nouveau local du centre-ville prochainement officialisé.

Les habitués venant au rendez-vous du mercredi soir remplissent leur panier en fonction des préconisations inscrites au tableau. « Nous avons créé une zone d'échanges pour que chaque adhérent reparte avec des légumes qu'il apprécie » explique la jeune femme qui évoque aussi une mise en place de jokers, « Trois pour l'instant mais nous passerons bientôt à cinq pour prendre en compte les jours d'absence des adhérents et les déduire de leur cotisation ».

Les quatre producteurs de ce regroupement, (légumes de Délicieux jardin, produits laitiers de vache le Gaec le Pis-Vert de Nocé, de chèvre de la ferme des Huppés et pain de l'Angenardière de Condeau)



Aurore Mary vend ses produits maraîchers sur le marché du samedi Saint-Antoine, le samedi.

PHOTO : LE MAINE LIBRE

espèrent voir de nouveaux adhérents intégrer l'Amap fertoise qui accueillera rapidement de nouveaux producteurs pour diversifier les propositions avec de l'huile, de la farine, de la viande et du miel.

Le 24 septembre rendez-vous à 11 h à la chèvrerie de la Huppe pour une visite de l'exploitation. Possibilité de déjeuner sur place. 14 h visite de Délicieux jardin.

Distribution : le mercredi de 18 h 30 à 20 h au 20, rue Jean Courtois.

Un premier festival de l'écologie

Réunir tous les acteurs du territoire tournés vers l'écologie autour d'un événement commun. Voilà l'idée de Franck Rolland, qui lance, du 15 septembre au 15 octobre, un tout premier festival de l'écologie, « Vivre autrement en Huisne sarthoise ».

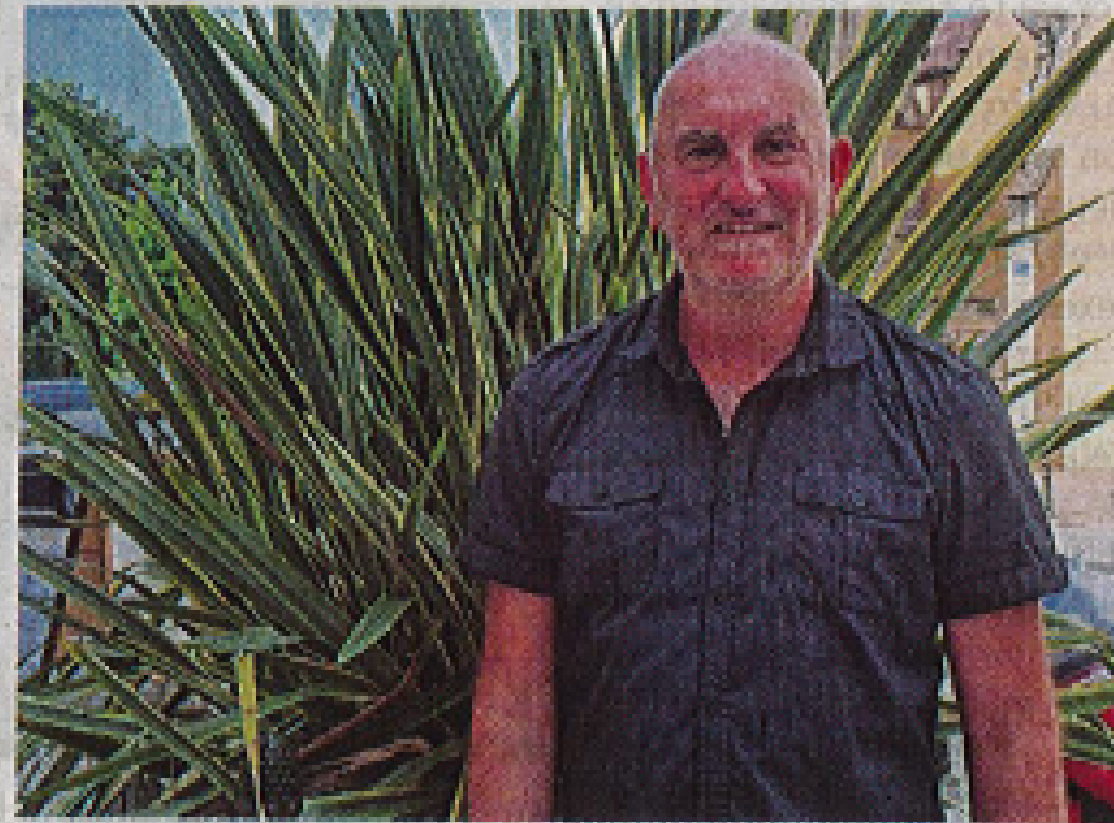
Un festival né de plusieurs rencontres. « Courant mai et juin, j'ai appris que le marché fermier fêtait ses 20 ans, puis, que le magasin Biocoop célébrait ses 10 ans, mais aussi que de nombreuses associations proposaient des activités courant octobre. On avait une saison écologique sous nos yeux. J'ai simplement tout synthétisé et incité certains à faire des choses », rapporte Franck Rolland.

Ravi de pouvoir ainsi « rendre visible et lisible l'écologie, qui est déjà en action sur le territoire finalement ».

Au total, une trentaine de dates sont prévues, de Boëssé-le-Sec à Duneau en passant par Le Luart, Cormes, ou encore La Chapelle-du-Bois. Et c'est La Ferté-Bernard qui ouvrira le

bal avec les 20 ans du marché fermier, toute la journée pour acheter, commander, découvrir ou déguster des produits locaux et bios. Le lendemain, l'Ulphacette, épicerie associative de Saint-Ulphace, qui ouvrira ses portes, tandis qu'un atelier de compostage collectif sera proposé à Villaines-la-Gonais, et un ramassage de déchets à Boëssé-le-Sec. Sorties découverte, balade d'exploration à vélo, visites de ferme, de jardins, et autres papotage et ateliers seront organisés.

Avec, parmi les rendez-vous proposés, quelques nouveautés, des temps forts en somme, selon Franck Rolland. Comme la venue de la réalisatrice Marie-Monique Robin, pour une soirée film/débat avec « La fabrique des pandémies », la mise en place d'un village associatif écologique le 7 octobre, à Saint-Maixent, une conférence sur les énergies renouvelables, le 1^{er} octobre au Luart, ou encore la balade à travers le bocage et sa causerie « Pourquoi et comment conserver et planter des haies », à Prévelles, le 8 octobre.



Franck Rolland a réuni différentes manifestations du territoire sous un festival de l'écologie, « Vivre autrement en Huisne sarthoise », du 15 septembre au 15 octobre.

Et pour coller avec l'éthique du festival, et l'état d'esprit de Franck Rolland, ce dernier l'appelle « durable. Il sera appelé à être renouvelé et à grandir, en incitant d'autres acteurs à nous rejoindre ». Et d'avouer que « cette édition zéro » se devait d'être lancée « parce que c'est pertinent, et urgent d'agir. »

Et pour toucher un maximum

de personnes, la plupart des rendez-vous est gratuite. « Sinon, ça n'excédera pas 10 euros », assure-t-il.

■ **Pratique : plus d'informations sur le festival de l'écologie, du 15 septembre au 15 octobre, au 06 85 27 16 10 ou à vivreautrementlfb@proton.me La plupart des animations sont gratuites**

Le trio maraîcher du père Bouillon : des légumes bios et un état d'esprit

Dans la campagne de Courgenard, trois amis se sont associés pour lancer « Le père Bouillon », une ferme de maraîchage bio intensif. Qui prône les circuits courts, et lance une production distribuée localement.

Is se sont rencontrés d'une passion commune. Celle pour les légumes de rôles grandeur nature. Une relation amicale, devenue professionnelle, et en dehors de leurs terres natales de la région parisienne. Voilà quelques semaines, Emilie, Sylvain et Vincent, ont débarqué à Courgenard pour installer leur entreprise de maraîchage bio. Ils viennent d'ailleurs tout juste de décrocher leur label Agriculture biologique.

Prise de conscience, changement de vie

« Nous recherchions un terrain à une heure et demie voire deux heures de Paris, pour un changement de vie. En fonction du terrain qu'on trouverait, notre projet se créerait », rembobine Sylvain Ruda, tout juste quinquagénaire, assis à l'ombre naturelle des arbres, dans la cour de l'exploitation.

Ancien chef de projet informatique -il devrait quitter son poste d'ici quelques mois- c'est une prise de conscience écologique qui l'a amené en terres percheroises, avec sa conjointe, Emilie Monchouet, 45 ans. « Un changement de vie obligatoire », aux dires de cette dernière, qui, si elle abandonne son métier de costumière, conserve cependant la gérance de son studio photo en Ile de France.

Un trio de maraîchers

Après des déboires administratifs, les voilà un an après le début des recherches débarqués à La Bellonnière. Mais pas seuls. Vincent Catrice, 37 ans, maraîcher depuis deux ans dans la Marne, les accompagne dans leur projet. « Pendant un an, nous avons eu le temps de mûrir notre projet, de discuter avec Vincent et on s'est rendu compte que son projet était très proche du notre. » Un projet de maraîchage bio, comme il le pratiquait déjà, mais beaucoup moins mécanisé : le Père Bouillon était né (lire par ailleurs).

Le Père Bouillon, en hommage à l'ancien propriétaire

« Le Père Bouillon ». Les extérieurs verront là une référence culinaire. Mais les locaux, eux, auront rapidement compris le clin d'œil que le trio fait à l'ancien propriétaire de La Bellonnière. Il s'appelait André Bouillon, dit Dédé, ou le père Bouillon. C'était quelqu'un de très connu, et très apprécié, il élevait des volatiles, canards, paons, faisans, etc. » rapporte Emilie. Avec ses deux comparses, elle a demandé à la fille de celui-ci, lors de la vente de la maison, l'autorisation d'utiliser l'identité de son père pour la future ferme. « C'est une transmission, un héritage qu'on assume. » Et ce n'est pas Rocky qui dira le contraire. Le gros matou était celui d'André Bouillon justement. « Il a été placé mais est revenu sur ses terres. On en a hérité et il est devenu notre mascotte. »



Sylvain, Emilie, Vincent, avec leur mascotte, le chat Rocky à Courgenard, où ils ont lancé « Le père bouillon », une entreprise de maraîchage bio et intensif. Carine ROBINAULT

Du maraîchage bio...mais intensif

« La méthode est beaucoup plus artisanale ici, comme les maraîchers parisiens du XVe siècle. A l'époque, Paris était d'ailleurs la seule ville autosuffisante en nourriture », retrace Sylvain. Il poursuit : « Nous nous inspirons d'une méthode lancée par le Canadien Jean-Martin Fortier, qui prône le maraîchage bio intensif. »

Un antonyme ? Non, aux dires du trio -devions-nous dire quatuor, avec Rocky, la mascotte (lire par ailleurs), le chat de l'ancien propriétaire des lieux-qui évoque-là sa micro-ferme. « Nous optimisons l'espace, en plantant des plants serrés, pour que les racines

ailent bien en profondeur. Tout en augmentant la biodiversité du sol autour, pour ne pas utiliser d'intrants chimiques. C'est une manière industrielle d'organiser une petite surface, pour qu'elle produise un maximum. »

Un hectare pour 2,5 salariés

Ils en sont convaincus, leur hectare de production peut faire vivre 2,5 personnes. « Cela demande beaucoup d'organisation », certifie Sylvain, chapeau de paille vissé sur la tête, la marque de fabrique du trio.

C'est lui, la tête pensante du groupe, le chef de projet en somme, quand Vincent gère le maraîchage et Emilie se concentre sur la communication et la commercialisation.

Une commercialisation qu'ils souhaitent par dessus tout locale. Une question d'éthique. Même s'ils en conviennent, « dans un premier temps, nos réseaux nous ont emmenés en région parisienne ». Mais voilà deux semaines, ils étaient présents chez Marion Dolléans, pour un marché de producteur, en voisins, à Courgenard.

Ouvrir leur ferme

« Et nous ne sommes pas là pour nous replier sur nous-mêmes, nous voulons ouvrir

notre ferme, que les gens viennent découvrir les lieux, notre modèle économique », assure Emilie. Qui songe à des portes ouvertes et autres week-ends de formation.

Comme ses comparses, la quadragénaire fourmille d'idées et d'envies pour l'avenir. « Nous devrions atteindre notre rythme de croisière d'ici quatre à cinq ans pour le maraîchage de légumes. Après, ce serait chouette d'avoir un laboratoire pour transformer nos légumes. Mais c'est beaucoup d'investissement et ce serait disproportionné pour notre ferme. Donc pourquoi ne

pas mutualiser », lance Sylvain. En attendant, les locaux peuvent commander les légumes du Père Bouillon en ligne, via CoopCircuits, une plateforme libre, cogérée et accessible à tous (lire par ailleurs), pour les récupérer lors d'une distribution à La Bellonnière.

Carine ROBINAULT

■ Pratique : Le Père Bouillon, La Bellonnière, à Courgenard. Tél. 06 10 30 69 71. Mail : contact@leperebouillon.fr Commandes sur coopcircuits.fr/leperebouillon/shop Portes ouvertes le samedi 30 septembre de 10h à 18h.

→ Une société coopérative participative comme modèle

« C'est un modèle en cohérence avec ce qu'on fait dans les champs. » Pour commercialiser leurs légumes, Emilie, Sylvain et Vincent ont opté pour une société coopérative participative. Autrement dit, un système à gouvernance égalitaire : « un salarié est égal à une voix », résume Sylvain, par ailleurs membre du conseil d'administration de l'union régionale des Scop de France. « Ce modèle de coopérative est important pour nous. Il nous permet de vendre en direct, un vrai circuit court. » L'entreprise individuelle du Père Bouillon se transforme donc petit à petit en Scop. Les clients peuvent commander leurs légumes en ligne, et récupérer leur commande lors d'une distribution à la ferme. Et la possibilité, sur place, de se retrouver face à des vendeurs costumés... « On aime bien. Et on aime aussi Le Seigneur des anneaux, le côté Hobbits, d'où nos costumes champêtres. Et c'est aussi une accroche auprès de nos clients », sourit Emilie.

“ Quoi de neuf ?



”
... Côté RESTAURATION

Ils rouvrent le seul commerce du village

Marine et David, 33 et 34 ans, s'apprêtent à rouvrir l'unique commerce de Grééz-sur-Roc. Ils donnent rendez-vous aux habitants à la brocante du village, ce 1^{er} octobre.

L'ouverture officielle n'aura lieu que le lundi 10 octobre. Et ils ont hâte ! Mais déjà, les habitants de Grééz-sur-Roc et alentours pourront venir faire la connaissance de Marine Aveline et David Gil, les nouveaux co-gérants de l'unique commerce du village, lors de la brocante, dimanche 1^{er} octobre, où ils proposeront buvette et petite restauration.

« Quelque chose ensemble »

Quant au bar, restaurant, épicerie, ils auront tout le loisir de le découvrir quelques jours plus tard. Un commerce entièrement refait à neuf par la municipalité, propriétaire des lieux. « Ils ont vraiment bien travaillé, y compris dans le logement à l'étage », s'enthousiasment les amoureux.

Cette « affaire », ils en rêvent depuis plusieurs années, « on savait qu'on ouvrirait quelque chose ensemble, même si on ne savait ni où, ni quand, ni comment ». Grééz, ils sont « dessus depuis un an environ ». Alors il leur tarde de la lancer officiellement. Et il semblerait qu'ils ne soient pas les seuls... « Depuis cet été, qu'on a les clefs, on est là pour quelques petits travaux, du ménage, et il y a beaucoup de monde qui vient toquer à la porte pour savoir quand on ouvrira » trépigneraient-ils presque d'impatience.

La Marinad', mélange de leurs prénoms

Il faut dire que l'ancienne gérante avait baissé définitivement rideau en février 2022. Avec La Marinad' « un mélange de nos deux prénoms », ils agiront



Marine Aveline et David Gil sont les nouveaux gérants de la Marinad', le restaurant bar épicerie et seul commerce du village de Grééz-sur-Roc.

en restauration du mardi au vendredi midi, mais aussi le week-end, les samedis midi et soir et dimanche midi. « Nous serons fermés le dimanche après-midi, et le lundi, mais ferons des ajustements en fonction de la demande. »

Au total, trente-cinq couverts pourront être accueillis en simultané. « Et nous avons aussi une salle de réception de 60 couverts », note David. Qui entend proposer les invendus du restaurant en plats à emporter. « Nous aimerions aussi proposer une soirée par mois, avec un thème ».

Jamais sans musique

Des services auxquels s'ajouteront le bar, et l'épicerie, le matin et en fin de journée, avec un

dépôt de pain. « Nous avons été conseillés par Dominique, gérante d'un commerce similaire, avec un côté épicerie, à Saint-Georges-du-Rosay. C'était adorable de sa part. »

Et jamais sans une note de musique ! Une notion non négligeable pour ce guitariste amateur qui signe là un retour aux sources, ou presque. « J'ai vécu dix ans à Grééz-sur-Roc. Ce commerce, je l'ai vu vivre. Je suis venu jouer pour la fête de la musique, il y avait beaucoup de monde ! »

Expérimentés tous les deux

Alors quand il a décidé d'ouvrir son propre restaurant, le village s'est naturellement imposé à l'autodidacte. « 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 pizzeria à Cherré-Au aussi. » Des expériences très formatrices pour l'ancien technicien en télécom, qui a également suivi un stage « de très bon conseil », auprès de la Chambre des métiers de de l'artisanat, pour les entrepreneurs. Quant à Marine, ancienne conseillère en rénovation énergétique, un poste qu'elle a occupé pendant cinq ans à Mortagne-au-Perche, ce commerce, c'est l'occasion de « vivre plus localement », et un retour à ses extras d'étudiante en tant que serveuse.

Expérience, volonté et envie auront, semble-t-il, su faire la différence auprès des élus grézois, qui ont sélectionné le couple parmi huit candidatures.

● Carine ROBINault

“ Quoi de neuf ?



”

Côté commerces

Le tufting, vous connaissez ? Rachel ouvre un atelier de tapis, une première en Sarthe

A 39 ans, Rachel, créative dans l'âme, installe un atelier de tufting, rue d'Huisne à La Ferté-Bernard ; une première en Sarthe.

« Scarlett et Olly ». En référence à ses deux chats Maine coon, qui adorent les tapis... Voilà le nom de l'atelier que Rachel Scharff vient d'ouvrir, rue d'Huisne, à La Ferté-Bernard, à la place de l'ancien commerce d'habillement Adrenaline, fermé en mars dernier.

Un milieu fermé ; elle se forme elle-même

Et elle y pratique une activité peu connue, et très peu développée en France : le tufting. Ou l'art de réaliser des tapis et autres assises de chaises ou tabourets avec de la laine.

« C'est une technique ancienne mais qui revient à la mode. Mais le milieu est un peu fermé, je me suis formée moi-même », atteste-t-elle. « J'utilise un pistolet avec ciseaux qui projette la laine dans la toile puis qui la coupe ».

Une passion arrivée sur le tard pour la trentenaire originaire de Moselle. Et totalement par hasard. Quoi que ? « Je suis arrivée à La Ferté-Bernard, de Toulouse, avec mon mari, en 2015. Je travaillais jusque-là avec lui, parce qu'il a ouvert un cabinet de dentiste. Je l'ai aidé à le mettre en place avec, dans notre esprit, que lorsqu'il serait lancé, je prendrai du temps pour moi. »

« Je me suis dit qu'il fallait que j'essaie »

Ce temps est arrivé voilà dix-huit mois. « A côté de mon boulot, j'ai toujours fait du tricot, de la broderie, du canevass. Et en errant dans les méandres d'Internet, je suis tombée sur une vidéo de tufting. J'ai trouvé ça génial, et je me suis dit qu'il fallait que j'essaie. »



Rachel Scharff lance une boutique-atelier, rue d'Huisne à La Ferté-Bernard : elle y pratique le tufting, ou l'art de créer des tapis personnalisés, à poser au sol ou à utiliser comme élément décoratif, au mur. Carine ROBINAULT

L'achat du matériel et des matériaux plus tard, Rachel teste. Et adore. « De suite ! » A la maison, ses créations fleurissent. « C'était bien joli, mais je n'allais pas tout mettre chez moi. J'en ai fait pour mon entourage. Ça leur a plu. »

La rue d'Huisne et son passage

Un site Internet voit le jour. Mais la visibilité manque « d'autant que les réseaux sociaux, moi, ce n'est pas mon fort ». D'où son installation dans la rue piétonne. « Il y a beaucoup de passage. » Les yeux sont attirés par les nombreuses pelotes de laine colorées stockées sur un pan de mur. « Beaucoup me

demandent si j'en vends. Mais non, elles sont à moi, je m'en sers pour travailler », rigole Rachel.

Ce qui la séduit dans le tufting ? « On peut faire tout et n'importe quoi. J'aime aussi travailler debout, bouger, et je n'ai pas de limite, ni de taille, ni de motif », affirme-t-elle, en montrant les différentes tailles des cadres supports, qui accueillent ses créations.

Des ateliers d'initiation

Des créations, elle en a plein la tête. « J'ai des envies, j'ai des idées, j'ai du mal à me canaliser. Il y a tant de choses à faire, j'ai tant d'envies. »

La passion est née. L'envie de la partager aussi. « Je propose des ateliers d'initiation, sur un après-midi, voire sur deux jours, les samedi et dimanche. Les élèves choisissent les couleurs de leur laine, et je leur apprends à se servir du pistolet, pour un tapis qu'ils ont choisi de réaliser. »

C'est elle, qui se charge de dessiner, à main levée ou en projection, sur sa toile dite « de moine, mais en fait, c'est un tissu exprès ». Les stagiaires doivent ensuite patienter pour récupérer leurs créations. « Il faut tondre le tapis, puis le coller au dos, avant de laisser reposer une nuit. »

Carine ROBINAULT

“
Quoi de neuf ?



A VOS AGENDAS ...

*Quelques animations d'OCTOBRE
en revue*

”

Avril ...



Samedi 7 octobre

Sophtro-ballade Land Art

La Ferté Bernard

Reservations: flasher le QR code ou tel 06.08.72.27.32 / 07.81.17.35.18 Rdv 14h parking Athéna/tarif 30€



RANDO ZOOM

A pied, à vélo ou même en voiture, venez découvrir comment prendre soin de ceux qui aident leurs proches au cours d'une balade d'environ 4 kms

Samedi 23 septembre 2023

Montfort le Gesnois

Accueil 9h
Départ 9h30

Dimanche 8 octobre 2023

La Ferté Bernard

Accueil 12h
Départ 14h

5€

Plusieurs arrêts thématiques :
les six piliers de la vie, l'évaluation du besoin, le panel des acteurs, l'écoute, le répit le programme d'accompagnement des aidants,

Espace Pique-nique

Rêveurs d'Autonomie



SAM 14 OCT.

Organisé par Saint Maix'en Fête

ST-MAIXENT

à la Salle des fêtes
dès 19h00

FÊTE DE LA BIÈRE

MENU ADULTE 22€
Apéritif offert
Choucroute garnie - Bière
Salade - Fromage
Dessert - Café

12€ MENU ENFANT
Jus de fruit
Tartiflette
Salade
Dessert

CHOUCROUTE à emporter - 13€
Plat de remplacement : Tartiflette - Salade (préciser à l'inscription)

Inscription et règlement en Mairie - 02 43 93 41 24 - Jusqu'au 8 octobre



espace culturel E.Leclerc

RENCONTRES de l'IMAGINAIRE

DÉDICACES ET ÉCHANGES EN PRÉSENCE D'AUTEURS

AVEC
JUSTINE AMÉLIE-LUCILE
JULIANNA HARTCOURT
GAËTAN B. MARAN
TIPHS

SAMEDI 14 OCTOBRE

DE 14 H À 18 H



Samedi 14 octobre 2023 à 20h30

à la Ferté-Bernard
Eglise Saint-Antoine

CONCERT
Ensemble Vocal
CORO FAVORITO
Sous la direction
de Gilles BOURDOU

Entrée libre - Participation au Chapeau

Dimanche 15 octobre 2023 à 15h30

à Saint-Aubin-des-Coudrais
Eglise Saint-Aubin

Avec le soutien du Conseil Départemental de la Sarthe
de la Ville de la Ferté-Bernard



AFM TÉLÉTHON
INNOVER POUR GUÉRIR

3ème Édition
Les Routiers Solidaires

14/15 OCTOBRE 2023

Entrée Gratuite

TOMBOLA
2023

D 97
TUFFÉ

Baptêmes et Expo Camions Voitures, Animations Divers pour petits et grands, Restauration sur réservation, Buvette, Animation DJ et Bien plus encore...

Infos Résa: Lesroutiersolidaires@gmail.com 06.66.54.66.26

IMPRIMÉ PAR NOS SOINS NE PAS JETER SUR VOIE PUBLIQUE



Les Ateliers de Roussigny

21 & 22 OCTOBRE 2023

Initiation à la poterie

avec Philippe Menard,
artisan céramiste



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

*Sources :
Maine Libre et L'Action Echo*