

**ACHAT OR - ARGENT
TIMBRES
CARTES POSTALES**



Depuis
58 ans
à votre
service



Orléans Philatélique
50 rue Sainte-Catherine
(partie piétonne)
45000 Orléans
02 38 53 23 20

Le Rendez-vous des Antiquaires

LAMOTTE-BEUVRON

Salle des Fêtes - 10h à 19h

du 1^{er} au 4 NOVEMBRE

Entrée : 4 € EXPERT au service du public Tél : 02 54 87 19 83

Le Petit

24 octobre 2018

Prochaine parution le 7 novembre

Solognot N° 699

www.lepetitsolognot.fr

Entrepr. **POLINE**
MAÇONNERIE GÉNÉRALE
NEUF & RÉNOVATION
CARRELAGE - ISOLATION

www.poline-entreprise.fr • 02 54 97 34 64
poline-entreprise@orange.fr • Z.I le stade - 41300 SALBRIS

PRIOU et Fils
AMÉNAGEMENT DE L'EXTÉRIEUR

02.54.79.51.08 - 06.48.00.22.17



PISCINE et ABRI
ACCESSOIRES et PRODUITS PISCINE



EMULSION GRAVILLONNÉE - PAVAGE
ENROBÉ NOIR et ROUGE - DALLAGE



GARAGE - AUVENT
PERGOLA
CLOTURE - PORTAIL

Suivez-nous



www.priou-amenagements-exterieurs.fr

Z. I. 46 avenue de la Paix
41700 CONTRES

**Miam, miam,
Sologne !**

**41^{ÈMES} JOURNÉES
GASTRONOMIQUES
DE SOLOGNE**

27
ET 28
OCTOBRE

LES TERROIRS
LOIRET-CHER

FABRIQUE NORMANT

ROMORANTIN

P. 25 à 32 ♦ La Sologne, voilà bien une région qui était faite pour s'emparer de ce plaisir à nul autre pareil, celui du palais. Et quoi de mieux que les Journées Gastronomiques de Sologne pour éveiller les sens.

Vie des municipalités
Ça avance, doucement
mais sûrement,
à Selles-sur-Cher

P. 38



Environnement
Agriculteurs et écolos,
l'union sacrée...

P. 6

La Ferme de la Faubonnière
CRÈCHE FRÈRES LA FAUBONNIÈRE - 41700 CHEMERY

MARCHÉ À LA FERME
SAMEDI 3 & DIMANCHE 4 NOVEMBRE 2018

Voir page 38

Jardinerie DE SOLOGNE

Grande Braderie Pépinière
du 24 octobre au 5 novembre
1 plant acheté = 1 plant offert
sur plus de 2000 végétaux*

Sur présentation de cette publicité
Ouvert le matin du 1^{er} novembre

Jardinerie de Sologne (anciennement Vilmorin) Zone Intermarché - 41700 CONTRES
Tél. 02 54 79 60 61 - Ouvert du lundi au samedi (9h - 12h/14h - 19h) et le dimanche matin

Spécial Journées Gastronomiques
JUSQU'AU 28 OCTOBRE 2018

PETIT ÉLECTROMÉNAGER -10%*

ARTICLES CULINAIRES -25%*

SUR LES MARQUES : CRISTEL - STAUB - FAIENCERIE DE GIEN - MAGIMIX - KITCHENAID ET BIEN D'AUTRES

DELBARD ROMORANTIN
Route de Veilleins - 41200 ROMORANTIN
02 54 76 13 62
www.cuisineplaisir-romorantin.fr

du lundi au vendredi 9h30-12h et 14h30-19h - samedi: 9h30-12h30 et 14h-19h
dimanche et jours fériés: 10h-12h30 et 14h30-18h

Assurances des particuliers et des professionnels

Un service de proximité dans votre région.

disponibilité - écoute - confiance

Artisans, commerçants, professions libérales



MULTIRISQUE PROFESSIONNELLE⁽¹⁾

- ✦ Protégez vos biens et votre activité
- ✦ Bénéficiez de solutions d'assurance adaptées à votre métier

Monceau Cap Retraite Madelin⁽²⁾

- ✦ Épargnez à votre rythme et préparez au mieux votre retraite.
- ✦ Bénéficiez d'un cadre fiscal dédié pour les travailleurs non salariés non agricoles.

✦ Trouvez l'agence la plus proche de chez vous

✦ Dans le Blaisois

Blois / M. Bihel et M. Charté

02 54 74 00 00 - blois@monceauassurance.com

Les Montils / Jean-Marc Aubert

02 54 44 07 77 - lesmontils@monceauassurance.com

Veuzain-sur-Loire / Francis Audon

02 54 20 71 18 - onzain@monceauassurance.com

Contres / Elodie Calloux

02 54 79 74 74 - contres@monceauassurance.com

Mer / Laurent Depeige

02 54 81 19 77 - mer@monceauassurance.com

Herbault / Michel Quantin

02 54 46 12 19 - herbault@monceauassurance.com

Montrichard / Jean-Philippe Constantin

02 54 32 07 95 - montrichard@monceauassurance.com

✦ Dans le Berry

Bourges / Hervé Blusson

02 48 70 30 03 - bourgeslamarck@monceauassurance.com

Bourges / Hachemi Haddad

02 48 24 40 62 - bourges@monceauassurance.com

Saint-Amand-Montrond / Arnaud Couillard

02 48 96 46 95 - saintamandmontrond@monceauassurance.com

Saint-Florent-sur-Cher / Thierry Gallais

02 48 55 38 32 - saintflorentsurcher@monceauassurance.com

✦ En Sologne

Bracieux / Evans Besson

02 54 46 48 62 - bracieux@monceauassurance.com

Lamotte-Beuvron / Emmanuel Régent

02 54 88 10 06 - lamottebeuvron@monceauassurance.com

Romorantin / Valéry Guillon

02 54 76 08 93 - romorantin@monceauassurance.com

Saint-Aignan-sur-Cher / Dominique Fouassier

02 54 75 03 95 - saintaignan@monceauassurance.com

Salbris / Sébastien Judenne

02 54 97 05 25 - salbris@monceauassurance.com

Vierzon / Catherine Refait

02 48 75 08 80 - vierzon@monceauassurance.com

✦ Dans le Vendômois

Beauce-la-Romaine / Christophe Guiset

02 54 82 45 35 - beaucelaromaine@monceauassurance.com

Droué / Marc Buré

02 54 80 50 57 - droue@monceauassurance.com

Mondoubleau / Marc Buré

02 54 80 18 61 - mondoubleau@monceauassurance.com

Montoire-sur-le-Loir / Stéphanie Dubois

02 54 85 01 01 - montoire@monceauassurance.com

Saint-Amand-Longpré / Karine Lebon

02 54 82 23 36 - saintamandlongpre@monceauassurance.com

Selommes / Christophe Guiset

02 54 23 80 35 - selommes@monceauassurance.com

Vendôme / Jérémy Beutier

02 54 73 18 16 - vendome@monceauassurance.com

Vendôme / Guillaume-Alexandre Chassequet

02 54 23 17 10 - vendomedegaulle@monceauassurance.com

www.monceauassurances.com

(1) Monceau Générale Assurances, société anonyme au capital de 30 000 000 € - Entreprise régie par le Code des assurances
RCS Blois B 414 086 355 - Siège social : 1, avenue des Cités Unies d'Europe - CS 10217 - 41103 Vendôme cedex - Tél : 02 54 73 85 00 - Fax : 02 54 73 86 00
(2) Capma & Capmi, Société d'assurance mutuelle vie à cotisations fixes - Entreprise régie par le Code des assurances Siret 775 670 482 00030
Siège social : 36/38, rue de Saint-Pétersbourg - CS 70110 - 75380 Paris cedex 08 - Téléphone : 01 49 95 79 79 - Fax : 01 40 16 43 21
Les contrats proposés par Monceau Générale Assurances et Capma & Capmi sociétés labellisées Monceau Assurances, sont distribués par le réseau d'agents généraux, tous enregistrés à l'Orias.

Marie-Pauline®
CRÉATION D'ABAT-JOUR & RESTAURATION À L'IDENTIQUE



Abat-jour
Marie-Pauline

Petite électrification

sur RDV - 4 Domaine de la grange
41600 NOUAN-LE-FUZELIER - 06 84 80 81 96
www.abatjourmariepauline.com

FABRICATION FRANÇAISE

ATELIER SAUNIER
Créez votre style...soyez originale



SIÈGES - CANAPÉS - RIDEAUX - MATELAS - TENTURE MURALE
RESTAURATION DE MEUBLES - BIBLIOTHÈQUES SUR MESURE
21, FG D'ORLÉANS - ROMORANTIN
02 54 76 80 39 - 06 07 87 51 01
DU LUNDI AU VENDREDI DE 9H À 18H - LE SAMEDI DE 9H À 12H

GARAGE DU GRAIN D'OR

CONCESSIONNAIRE AIXAM & BELLIER
MECANIQUE GENERALE AUTO TOUTES MARQUES

MODIFICATIONS DE DATES
PORTES OUVERTES
les 25 - 26 et 27 octobre
Venez découvrir les nouveaux modèles
Aixam et Bellier
La concession offre 350€ de carburant pour l'achat d'un véhicule neuf ou occasion. (uniquement pendant les portes ouvertes)

123, rue Marcellin Berthelot
VINEUIL - TÉL. 02 54 50 07 92

PROCHAINE PARUTION
DU JOURNAL LE 7 NOVEMBRE

BILLET D'HUMEUR Gérard Bardon

L'entremetteuse de l'amitié

La France, personne ne le conteste, sauf quelques grincheux, intégristes de la bonne santé et de la tristesse absolue, ou quelques violents désirant imposer leur goût, est la patrie de la bonne chère et des arts de la table. La table française est même entrée au patrimoine mondial de l'Unesco. Si l'on se réfère aux grandes plumes ayant traité de l'allègre coup de fourchette cela pourrait remonter jusqu'à nos ancêtres les Gaulois. L'historien Jean-Robert Pitte, dans son ouvrage référence : « Gastronomie française » affirme que, en Gaule, la bonne chère est inséparable de la vie communautaire et sociale. Avouons tout de même que l'occupation romaine ajoutera un brin de raffinement à la cuisine d'Astérix, surtout à celle d'Obélix. Mais nous tenons là le début de l'intérêt marqué par nos compatriotes pour la nourriture et la gourmandise. Brillat-Savarin a donné une belle définition de la gastronomie : « La gastronomie est la connaissance raisonnée de tout ce qui a rapport à l'homme, en tant qu'il se nourrit. Son but est de veiller à la conservation des hommes, au moyen de la meilleure nourriture possible. Elle y parvient en dirigeant, par des principes certains, tous ceux qui recherchent, fournissent ou préparent les choses qui peuvent se convertir en aliments. Ainsi, c'est elle, à vrai dire, qui fait mouvoir les cultivateurs, les vigneron, les pêcheurs, les chasseurs et la nombreuse famille des cuisiniers, quel que soit le titre ou la qualification sous laquelle ils déguisent leur emploi à la préparation des aliments ». Les Français et les Françaises sont donc des amateurs de joyeuses libations qui sont à la base de cette tradition de convivialité à table qui traversera les siècles jusqu'à notre époque. Les repas champêtres, les assemblées, les fêtes agraires, les fêtes calendaires, les noces paysannes... qui s'étirent en longueur, ne sont sans doute pas sans lien avec les mœurs gauloises. Le sens de la fête, qui a gagné en raffinement au contact des mœurs romaines, plus policées, ne s'est pas altéré au fil des années. Sur le plan du goût, la France avance quelques trouvailles qui vont révolutionner et entretenir cet art de se mettre à table et de déguster. Par exemple accompagner les divers

plats agrémentés de bonnes sauces par des vins est une habitude propre à la France. Voilà un facteur important dans l'éducation de notre palais. D'autre part, le vin ouvre l'appétit et rend les mets encore plus séduisants. Rappelons que la France tient encore la première place pour la qualité de ses vins, qui n'a cessé de progresser depuis le XVII^e siècle, sous l'influence notamment... des hommes d'Eglise et des ordres monastiques. Une révolution va se produire à la fin du XVI^e siècle, de nouveaux produits vont envahir le pays, l'usage de la fourchette va sociabiliser le fait de se nourrir et nous conduire jusqu'au repas pris en commun dans la salle à manger au XIX^e siècle. La goinfrerie rabelaisienne va s'atténuer à partir du XVI^e siècle mais les notions de gourmandise, puis de gastronomie, font leur chemin autour de l'idée maîtresse d'un plaisir lié à une table conviviale. C'est-à-dire faire partager le bonheur d'apprécier de bonnes choses. Consommer revêt toujours plus ou moins un air de fête. C'est pourtant Louis XIV qui va conférer à la gastronomie sa suprématie nationale. On lui doit aussi d'avoir cultivé l'art de la conversation à table, car, en France, on ne prise pas seulement le plaisir de manger, mais aussi celui d'en parler, pratique qui surprend souvent, et encore de nos jours, les étrangers. Faire bonne chère signifiant faire bon visage, sous-entendu après un bon repas le sourire monte facilement aux lèvres. Heureusement, de nos jours, après la calamiteuse génération « cuisine nouvelle », faite d'excès ou plutôt de manque d'excès, la grande cuisine française a amorcé, à la fin des années 80, un retour aux produits authentiques du terroir. « La table est l'entremetteuse de l'amitié » ! Bon Dieu que ça fait du bien de ne pas parler d'intégrisme, de laïcité, de violences, de croissance, de retraite, de plans sociaux, de mauvaises lois, d'aigreur syndicales, de tweets haineux... Un petit tour dans les cuisines ne peut nous faire de mal, tous à Romorantin pour déguster ces Journées Gastronomiques de Sologne, les 27 et 28 octobre !

EVO FERMETURES

FENÊTRES, PORTES, VOLETS
ESCALIER SUR-MESURE
CONCEPTEUR DE CUISINE
PERGOLA, VERANDA

VOTRE SPÉCIALISTE
EN MENUISERIE

VENEZ VISITER NOTRE SHOWROOM
GALERIE D'INTERMARCHÉ À MONT-PRES-CHAMBORD

09 86 10 11 38 / WWW.EVO-FERMETURES.COM



La FERME POINT de VENTE COLLECTIF
des PAYSANS LOCAUX

**EN DIRECT
DES PRODUCTEURS LOCAUX**

FRUITS ET LÉGUMES BIO
VIANDES, LAITAGES, VINS...




HORAIRES D'OUVERTURES


Mercredi - Jeudi
10H-12H30 ET 15H-19H

Vendredi - Samedi
10H-19H

120 RUE DES FOUGERETS
SAINT GERVAIS LA FORET
Tél. 02 54 87 25 29

Dir. Vineuil
Dir. Celettes
Dir. Romorantin



Suivez les actualités de LA FERME sur 

La Région plaide pour un pacte girondin

Le 18 octobre dernier, les conseillers régionaux étaient réunis en séance plénière, sur fond de discordance avec l'État. Il aura pourtant fallu traiter de questions aussi essentielles que l'accompagnement de la jeunesse, les orientations budgétaires, la politique sportive et les mesures en faveur des éleveurs.

Le président François Bonneau ne tergiverse pas, et rappelle que les collectivités dénoncent dans leur ensemble le désengagement financier du Gouvernement et sa mainmise sur les politiques locales. « Nous réclamons une véritable co-construction des réformes, dit-il, nous voulons être consultés et que le périmètre de nos compétences soit respecté ». Autrement dit, c'est un « pacte girondin » que veulent les collectivités.

On se souvient qu'en juillet 2018, lors de la « conférence des territoires », le Président de la République avait appelé à la conclusion de « pactes girondins », entre les collectivités territoriales (les Régions) et l'Etat. Cet appel faisait évidemment référence à ce qui était déjà en débat en 1791. Les Jacobins d'alors étaient partisans d'un système centralisé, les décisions politiques et administratives étant prises par l'autorité unique de l'État. Les Girondins (députés bordelais), plaidaient eux, pour un gouvernement fédéral, constitué d'entités territoriales fortes.

Partant du principe que la loi NOTRe a donné aux collectivités des compétences structurantes, il est désormais de leur ressort de les mettre en application, de façon indépendante en tenant compte des réalités locales, et avec les financements qui vont avec.

Mais tout cela ne se retrouve toujours pas dans la réalité, ce qui donne des cheveux blancs à l'exécutif régional.

Accompagner la jeunesse

François Bonneau avait déclaré 2018 « année de la jeunesse ». Lycées, formation et orientation professionnelle, manuels et transports scolaires... sont de la compétence des régions. Et de fait, c'est une augmentation de 10%

du nombre d'apprentis que l'on observe, notamment dans l'industrie et le bâtiment. « Nous avons demandé par une lettre au Gouvernement, qu'une enveloppe de péréquation soit maintenue pour que nous puissions garder ouverts les plus petits CFA ». Courrier sans réponse, et les décisions de l'État ne vont pas dans ce sens. En parallèle, les élus se réjouissent de voir grandir aussi le nombre d'étudiants des filières scientifiques, effet semble-t-il de la signature de la COMUE, Communauté d'universités et établissements, entre Tours et Orléans.

L'élevage sous haute surveillance

Depuis 1976, des territoires identifiés comme ayant une production agricole difficile, bénéficient d'aides financières de l'Etat. Mais selon la nouvelle cartographie dessinée par le Gouvernement en 2018, 477 exploitations de la région Centre sont désormais fragilisées, voire menacées. Le Conseil régional octroie à ces exploitations qui sortent de la ZDS, une aide systématique de 1 500€ pour les inciter à réaliser un audit pour envisager leur avenir.

CHRU en danger

C'est la Cour des Comptes qui le suggère : « Il faut ramener de 30 à 5 le nombre de CHRU, Centres hospitaliers régionaux universitaires en France. François Bonneau a écrit au ministre pour défendre le CHRU de Tours, avant que le Gouvernement ne donne la teneur de son plan santé en décembre. « J'ai par ailleurs demandé que notre région se voit attribuer 50 des 400 médecins salariés de remplacement qui seront mis à disposition par l'Etat.

Stéphane de Laage

L'AFPA MENACÉE

Alors qu'ils étaient en session plénière, les conseillers régionaux du Centre-Val de Loire ont appris que cinq centres de formation AFPA sont nommément menacés de fermeture : Issoudun, Châteauroux, Blois, Montargis, Veigné. « Cette décision brutale, prise sans concertation avec la Région et les élus locaux, est une aberration totale pour les demandeurs d'emploi, les entreprises et les territoires de notre région », s'indigne l'exécutif régional.

En Centre-Val de Loire, l'AFPA est le premier opérateur régional de formation avec une commande publique de près de 2 000 places par an pour un montant de 14 M€. Elle participe jusqu'à aujourd'hui au maillage de notre territoire pour que chacun puisse se former près de chez lui en lien avec des emplois identifiés.

Remettre en cause l'existence de 5 sites en Centre-Val de Loire, c'est casser notre offre régionale de formation. C'est un coup dur et violent porté à l'emploi alors que nous nous sommes engagés dès cette année, dans le Plan Investissement Compétences où l'AFPA a toute sa place.

François Bonneau demande un moratoire immédiat sur la fermeture des centres d'Issoudun, Châteauroux, Blois, Montargis, Veigné et l'ouverture d'une concertation avec la Région et les élus locaux.

S. de Laage

Coopération Toscane – Val de Loire

Dans le cadre du 500e anniversaire de la Renaissance qui sera fêté en 2019, Monica Barni, présidente de la Région Toscane en Italie, a signé avec François Bonneau, président du Centre Val de Loire, un accord de coopération. Les deux provinces veulent ainsi faciliter les échanges et la collaboration dans des domaines d'intérêt commun, en particulier la culture, les arts et le patrimoine, l'enseignement supérieur et la recherche, ainsi que le tourisme.

LPS : Quelle est l'importance de cette signature et que va-t-il en découler ?

François Bonneau, président de la Région Centre Val de Loire : La Toscane, et Florence en particulier, est une destination « monde ». Cette signature met un signe « égal » avec notre territoire du val de Loire qui est lui aussi riche de son patrimoine, fabuleux par ses paysages et son fleuve, classé au patrimoine mondial de l'Humanité.

Par le travail que nous engageons, il y aura une communauté de projets et de destin entre ces deux régions. Nous sommes fiers que le Val de

Loire trouve ainsi une identité très profonde et reconnue en France et en Europe.

LPS : Quels sont les secteurs dans lesquels les communautés de destin vont se concrétiser ?

F. Bonneau : Le tourisme bien sûr, lié à la culture, au patrimoine d'hier et à la création d'aujourd'hui. L'art contemporain notamment, sera très forte dans nos coopérations, au même titre que l'histoire grâce au Centre d'études supérieures de la Renaissance.

Les langues aussi, français et italien, doivent trouver une place accrue dans leurs apprentissages respectifs.

Enfin, les coopérations économiques, grâce notamment à Pôlepharma en Val de Loire qui représente 60% de la production pharmaceutique nationale, à l'image de l'industrie pharmaceutique en Toscane.

La Toscane est elle aussi très intéressée par la recherche pour des développements essentiels. Les universités et les écoles d'ingénieurs travaillent déjà ensemble par le projet Léonard de Vinci.

Propos recueillis par Stéphane de Laage



entreprise
30 ANS D'EXPÉRIENCE
familiale

Sologne

Camping-Car

**NOUVEAU
EN LOIR-ET-CHER !**

**OUVERTURE
EN NOVEMBRE**

**VENTE - DÉPOT-VENTE - MAGASIN D'ACCESSOIRES
ENTRETIEN DE VÉHICULES DE LOISIRS**





KARMANN

ROLLER TEAM

EURA MOBIL

CONSEIL ET PROFESSIONNALISME GARANTIS DE A à Z EN VÉHICULE DE LOISIRS !

09 50 54 64 88

ROMORANTIN

PRUNIER-SOLOGNE - ZA du Pâtureau 2000 - Derrière Akena et Indra

**Vous pouvez avant cette date,
prendre RDV avec nous,
si vous souhaitez bénéficier de notre
PARC D'EXPOSITION
et notre professionnalisme
pour la vente de votre
véhicule de loisirs !**



PRIX EXCEPTIONNELS
jusqu'à **-70%**
SUR LOTS SPÉCIAUX, FINS DE SÉRIE, SECOND CHOIX

**lampe
du parfumeur**

LE CHOIX
LA QUALITÉ
DES PRIX INCROYABLES

Magasin d'usine : Nouvelle décoration



une bougie
offerte*



- > Brûleur haute performance, conçu pour un usage fréquent
- > Détruit plus de 60% des bactéries de l'air (contrôle par un laboratoire agréé indépendant)
- > Élimine les odeurs de tabac, de cuisine, d'animaux
- > Excellent rapport qualité-prix

Pour tout achat supérieur à 29 € sur présentation de cette page.

* offre limitée jusqu'au 31 décembre 2018 - valable pour un seul passage en caisse.

À la Ferté Saint Aubin sont fabriqués des parfums de haute qualité, de l'achat des huiles essentielles jusqu'au conditionnement tout est fabriqué sur place, selon les règles de l'art les plus exigeantes. La marque "lampe du parfumeur" est spécialisée en parfums d'intérieur, vendus à prix compétitifs.

**Eaux de toilette
Eaux de Cologne**



**Large choix
Prix spéciaux**

pour femme et pour homme



LA FERTÉ-SAINT-AUBIN

Zone industrielle : 19, rue Denis Papin (angle de la route de Ligny-le-Ribault, face à Pom Coco et à la Boucherie)

OUVERTURE TOUTE L'ANNÉE vendredi 14h à 18h30 - samedi 10h à 13h et 14h à 18h30
du 4 au 31 DECEMBRE du mardi au dimanche 10h à 13h et 14h à 18h30

Agriculteurs et écolos, l'union sacrée...

SOS Catastrophe écologique, déclin massif... Les scientifiques sont désormais alarmistes concernant la perte de la biodiversité. Dans les campagnes, un tiers de la population d'oiseaux aurait déjà disparu ces quinze dernières années et la situation ne fait qu'empirer à un rythme vertigineux. Le programme « Des terres et des ailes » unit agriculteurs et écologistes et tente d'y apporter des solutions.

ARP

« **L'**alouette des champs, la fauvette, la tourterelle des bois, la perdrix grise, mais aussi la linotte mélodieuse ou l'hirondelle rustique : ce sont quelques-unes des espèces d'oiseaux, pour certaines familières, qui sont aujourd'hui menacées de disparition. Au moins 30 % des populations d'oiseaux de nos campagnes ont déjà disparu ces quinze dernières années. Et l'hécatombe concerne toute l'Europe avec 421 millions d'oiseaux et 80 % d'insectes volants perdus depuis 30 ans. » C'est le CNRS et le muséum d'histoire naturelle qui ont révélé il y a quelques semaines ces données.

Des données inquiétantes qui font réagir les écologistes. « Toute la biodiversité est aujourd'hui complètement bouleversée par l'utilisation intensive des pesticides, un modèle agricole qui privilégie les grandes surfaces, la fin des jachères, le braconnage d'espèces protégées et l'évolution de l'habitat. En même temps, on note une disparition des insectes qui vient aggraver le phénomène », affirme Alain Bougrain Dubourg. Le président de la Ligue pour la protection des oiseaux (LPO) s'est rendu vendredi 12 octobre à la Chapelle-Vendômoise pour le lancement du programme « Des terres et des ailes ». Une initiative en partenariat avec la Chambre d'agriculture France pour réinstaurer la biodiversité dans les campagnes. Souvent opposés autour des questions d'environnement, comment écologistes et agriculteurs ont-ils réussi à se mettre d'accord sur ce

projet commun ? Pour Didier Nabon, responsable de LPO41, « il n'est plus temps de stigmatiser les agriculteurs. Il faut leur donner les moyens d'agir. C'est là où la diversité a le plus régressé qu'il faut mettre les moyens, ensemble, pour lui permettre une renaissance ».

« **Les hirondelles font toujours le printemps** »

Le retour de la nature dans les campagnes dépendrait avant tout de la mobilisation des acteurs du monde agricole : agriculteurs, paysans, associations locales, chambres d'agriculture. Le programme « Des terres et des ailes » est à leur disposition pour les accompagner dans cette reconquête. Pour se faire un site internet permet à chacun de participer de manière libre et autonome et de trouver une mine d'astuces et des fiches pratiques pour mettre en place des aménagements pour oiseaux et insectes : nichoirs, perchoirs à rapaces, tas de bois, buissons de ronces, mares, haies ou encore des arbres isolés. Pascal Ferey, vice-président des Chambres d'agriculture, est conscient que « chaque petit geste, chaque action compte. L'agriculture, explique-t-il, jouera un rôle majeur dans l'équilibre des écosystèmes. La diminution des populations d'oiseaux doit nous inquiéter, car cette présence est primordiale dans les grands équilibres de la biodiversité ». « Des terres et des ailes » est un premier pas volontaire, pour que nos petits-enfants puissent entendre, eux aussi, les premiers chants d'hirondelle annonciateurs du printemps.



Alain Bougrain Dubourg et Didier Nabon, responsable de LPO41.

Entretien avec Guillaume Peltier

Le député (LR) de Loir-et-Cher et conseiller régional dénonce la double fracture, territoriale et sociale incarnée par Emmanuel Macron. « Une analyse partagée par la totalité des groupes et les citoyens, dit-il. Le consensus s'appuie sur deux moteurs : le mépris des territoires, des provinces, des classes moyennes, et des travailleurs qui ont le sentiment d'être systématiquement taxés ».

« **Ticket carburant** »

S'agissant de la politique portée par la Région, « nous sommes en opposition, dit-il. Raison pour laquelle nous votons contre la hausse des impôts proposée. Nous proposons au contraire la baisse des dépenses publiques et la hausse du pouvoir d'achat de ceux qui travaillent.

Je propose notamment la création d'un « ticket carburant », sur le modèle du ticket restaurant, que payent les entreprises, pour permettre à chaque travailleur, la prise en charge, jusqu'à 200€ par mois, des frais de transport. « Si vous êtes à Lamotte-Beuvron au SMIC, explique-t-il, en payant vos déplacements pour aller travailler, vous gagnez finalement moins que votre voisin qui est au RSA. Constat inacceptable car un pays où les revenus du travail sont inférieurs au revenu de l'assistance, est un pays qui se meurt.

Je sollicite donc l'expérimentation de la Région vis-à-vis de l'État dans le cadre de

l'article 74 de la Constitution (Emmanuel Macron a demandé à ce que les collectivités multiplient les projets dans le cadre de cette expérimentation). C'est un projet que j'ai défendu à l'Assemblée Nationale et qui a été soutenu par cinq des sept groupes parlementaires ».

Les grillages de la discorde

J'ai déposé un vœu solennel au nom de la Région Centre-Val de Loire pour demander que dans le cadre du SRADET (schéma d'aménagement du territoire) il y ait des décisions courageuses qui soient prises pour limiter l'enclavement de la Sologne. On a 3 600 km de grillage sur notre territoire. Les élus de la Sologne et de la Vallée du Cher m'ont apporté leur soutien. J'en appelle au Président de la Région pour qu'il s'engage à mes côtés pour que nous puissions limiter la hauteur des clôtures, en imposer la nature. La Sologne est une terre ouverte. Je suis néan-

moins favorable au droit de propriété, mais dans la limite d'un devoir de transmission et d'ouverture à l'extérieur.

La défense du CHRU de Tours

Sur ce point, je suis aux côtés de François Bonneau pour demander une concertation. La France perd 3MD€ chaque année par les effets directs et indirects de la désertification médicale (rapport de la Cour des comptes). Le grand enjeu est d'imposer un taux de conventionnement modulé pour contraindre les jeunes médecins qui sortent de l'école, et faire en sorte qu'ils s'installent quelques années dans les territoires sous-dotés. En faisant cela, vous économisez 3MD€ en dépenses de santé que l'on peut réinjecter dans les centres de recherche universitaires dans les territoires.

Propos recueillis par Stéphane de Laage

SARL PASQUIER ERIC

- Aménagements de propriétés : allées, fossés, renforcement de digues, curage d'étangs, cours, parking, clôtures, création d'entrées
- Création de terrasses : béton, pavages, carrelages
- Fosses septiques toutes eaux
- Filtres à sable horizontal ou vertical
- Assainissement autonome individuel

Tout à l'égout
Séparation des eaux usées et pluviales pour particuliers

À l'écoute de ma clientèle depuis 28 ans

Tél. 06 84 48 55 39

Dépôts à St Viatre, Nouan le Fuzelier, Chaumont sur Tharonne

Ces quinze derniers jours...

Sologne : Et une manif' de plus, une !

La journée du mardi 9 octobre fut synonyme de grève et de grogne sociale contre la politique Macron. « On n'en peut plus ! » Lycéens, enseignants, postiers, retraités et syndicalistes s'étaient donnés rendez-vous en milieu de matinée, mardi 9 octobre, sur la place de la Paix. « Car tout près de la permanence du député Guillaume Peltier, » auront ironisé certains participants. Ici, des suppressions de postes et un avenir sombre pressenti dans les collèges et lycées (dans les murs de Léonard de Vinci à Romorantin par exemple ou encore à Denis Papin qui vit actuellement la suspension de eux enseignants syndiqués); là, des postiers excédés par « des conditions de travail devenues insupportables, des tournées à rallonge et des pressions sur les objectifs »; là encore, des inquiétudes exprimées sur une entreprise de mobilier métallique de la vallée du Cher... Les revendications furent nombreuses. Un éternel recommencement ? « Il faut faire entendre notre voix car ce qui se prépare n'est pas joli, » auront harangué les manifestants, au nombre de 150 à Romorantin. Pot de terre versus pot de fer ? Dialogue de sourds ? A défaut peut-être d'entendre, le président Macron a sans aucun doute dû avoir les oreilles qui sifflent...



Romorantin : Le SOR, une famille sportive

Cela date de plus de quinze jours mais il convient d'y revenir. Fin août, une soirée dédiée au club de football, le Sologne Olympique de Romorantin (SOR), était organisée à la Fabrique Normant. L'objectif de l'événement, mis en place par la commission d'animation du SOR, était de réunir en un même lieu tous les acteurs (licenciés, éducateurs, bénévoles, supporters, partenaires, institutionnels, etc.) faisant vivre, directement et indirectement, la grande famille qu'est le SOR. La soirée, réussie, fut conclue par la présentation de l'équipe phare du National 2. Un bon moment sans doute à réitérer !



Blois : un peu de verdure dans ce monde de brutes

Les festivités des 500 ans de la Renaissance en Val de Loire prévues pour 2019 approchant à grands pas, chacun commence à préparer les petits plats dans les grands. C'est le cas notamment du château royal de Blois qui annonce une (re)naissance, celle de l'avènement d'un jardin sur ses terrasses à partir du printemps prochain. « L'idée est de rendre le lieu plus agréable, propice à la détente, de le valoriser et pourquoi pas, d'y accueillir des expositions, des concerts, etc., » ont expliqué le maire de la Ville, Marc Gricourt, et Elisabeth Latrémoillère, conservatrice en chef et directrice du site précité. Le projet mêlera esprit contemporain (dalles en pierres, rampes, bancs, balcon panoramique sur la ville et la Loire, roses anciennes, pruniers, narcisses, iris, etc) et inspirations historiques (herbier d'Anne de Bretagne, ancien cabinet astronomique de Gaston d'Orléans, passion de Claude de France pour les jardins). Le chantier débutera au mois de janvier, pour une durée de cinq mois, et pour patienter, une visite guidée inédite, baptisée « les jardins de l'histoire », est d'ores et déjà annoncée du 19 mai au 1^{er} septembre 2019, tous les dimanches à 15 heures, sur réservation.



E. Rencien

ROYAL Music-hall Palace Dîner Spectacle + soirée dansante

Revue et humoristes
Déjà 15 ans !

En plus de la Revue très féminine,
Le Royal se distingue en invitant chaque soir, les humoristes les plus délirants du moment

Sélectionnés dans les plus grands cabarets Parisiens, ces Maîtres du rire et de la dérision, imitateurs, chansonniers, ventriloques... se succéderont au fil des soirées.
Humour et glamour !

Sur réservation à 2 ou entre amis - tous les WE de 59 à 74€
Tarifs groupes possible en semaine - Pochettes cadeaux

02.48.57.06.54 - www.royal-musichall-cabaret.com - Mehun sur Yèvre (18)

Politique

Quoi de neuf sur la planète de nos élus ?

La vérité est annoncée ailleurs, la réponse est en tout cas ici.



Non pas un, mais deux ... ministres !

Ca, c'est fait. Mardi 16 octobre, l'heure du remaniement macronien a enfin été sonnée, les cartes élyséennes ayant été redistribuées. Et sans grand suspense et comme pressentis, Jacqueline Gourault demeure au Gouvernement, passant du titre de « ministre auprès du ministre de l'intérieur » à un intitulé plus clair, à savoir ministre de la cohésion des territoires et des relations avec les collectivités territoriales, tandis que le député Marc Fesneau président du groupe Modem à l'Assemblée nationale, ex maire de Marchenoir, accède au Saint-Graal, non pas du côté de l'agriculture mais plutôt des relations au Parlement. Ministre auprès du (Premier) ministre à son tour (secrétaire d'Etat en somme ? Pourquoi faire simple quand on peut faire compliqué...). Une bonne nouvelle qui, de fait, avantage Stéphane Baudu, son suppléant, maire de la Chaussée-Saint-Victor, qui bénéficie lui aussi par effet domino d'une promotion, devenant député à la place du député. Ce remaniement, qui aura pris des plombs, passera sans aucun doute inaperçu auprès de l'opinion publique, peut-être davantage captée par les disputes jupitériennes entre Brigitte et Emmanuel Macron, ou encore le nouveau « royal baby » attendu pour le printemps 2019 par Meghan Markle et le prince Harry ?

Guillaume Peltier et la ruralité, un long feuilleton en plusieurs épisodes

La morosité des ruralistes dans les territoires. Voilà la nouvelle marotte du député Les Républicains de la deuxième circonscription du Loir-et-Cher. En compagnie du député de l'Indre (2e circonscription aussi), Nicolas Forissier, et d'une poignée d'édiles (Claude Doucet

pour Valençay, Mireille Duvoux pour Chabris, Nicolas Garnier pour Billy, Olivier Pavy pour Salbris), Guillaume Peltier avait convié lundi 8 octobre au château de Valençay à l'heure du déjeuner - effectuant parfois le service, corbeille de pain en mains, il faut être polyvalent de nos jours, même dans la politique - une poignée de ruralistes (originaires de Dhuizon, Selles-sur-Cher, Fréteval, Ecuillé, Vicq-sur-Bahon, etc.) à faire entendre leurs voix devant le nouveau président de la Confédération nationale, le béarnais Philippe Coy. Un échange informel qui permet de rétablir des constats récurrents : taxes diverses, bâtons mis dans les roues par les banques, obligation de diversification (alimentaire, presse, etc.), soucis de reprise-transmission, image de la profession faussée. Le bureau de tabac, un symptôme très actuel résumant les difficultés rongant le commerce de proximité en centre-bourg et centre-ville. Et derrière ce problème, un outil de séduction pour les deux députés auprès de leur électoral ? « Notre démarche est positive et offensive pour accompagner les ruralistes de proximité, » a martelé le duo. « Nous voulons faire de ces derniers un outil d'attractivité, de reconquête des territoires ruraux. Et arrêter d'entasser les gens dans les métropoles ! En chiffres, les ruralistes, ce sont 25 000 entrepreneurs dont 7 000 qui exercent dans des communes de moins de 2 000 habitants. De plus, 51% des Français vivent dans des communes de moins de 10 000 habitants et deux tiers des Franciliens rêvent de quitter la capitale pour le monde rural... L'Etat asphyxie et ferme tout, nous devons écrire la loi de demain. Osons au lieu de ne rien faire ! Arrêter un bar tabac, l'un des derniers commerces qui crée du lien social, c'est la fin de tout ! » La fin des haricots ou les prémices d'une nouvelle ère, l'avenir le dira. Ou peut-être faudra-t-il lire dans le marc de... tabac.



Département : on prend les mêmes incertitudes et on recommence ?

Les Gouvernements se succèdent et les présidents de la République passent mais les mots associés aux maux demeurent. Sempiternel discours de déplorations à l'hôtel du Département lundi 15 octobre, finances en berne oblige, à l'occasion du débat d'orientations budgétaires 2019. Parmi les pistes de variable d'ajustement possible, face à la réaffectation qui se profile de la part départementale de foncier bâti (vers les communes selon toute probabilité), la TVA ? « A court terme, cela signifierait plus de 80 M€ de recettes fiscales menacées... Alors, nous songeons à la TVA. Différente d'un impôt, avec la vertu de taxer les produits importés. Elle pèse 2 fois plus que l'impôt sur le revenu et 4 fois plus que l'impôt sur les sociétés, » a justifié le président du conseil départemental, Nicolas Perruchot. « Je trouve donc qu'il s'agit d'une fiscalité adaptée, j'y serai favorable. » A suivre ; en attendant l'éventuelle sentence de Bercy, comme il l'a été savamment suggéré dans l'assemblée par Stéphane Baudu, conseiller de Blois 2, il convient « d'agir plutôt que de gémir. » Alors, action, réaction ! Bon sens et raison. Dans un contexte national toujours aussi instable (il faudra attendre le premier trimestre 2019 pour voir le brouillard fiscal se dissiper pour les collectivités et la décision quant à la suppression, ou non, de la taxe d'habitation s'éclaircir), à tel point qu'à chaque session départementale, il s'imprime cette impression de disque rayé. Les engagements pris ont d'ailleurs, eux aussi, été répétés : pas de hausse des impôts, un maintien des investissements (à hauteur de 50 M€ annuels, en faveur en particulier du numérique, des collèges et des routes) et la poursuite des efforts de réduction des dépenses de fonctionnement. Tout ceci en dépit de recettes budgétaires, selon l'estimation effectuée, en légère diminution de 0,46 %, soit près de 337 M€. Une paille... Sans oublier des dépenses de fonctionnement évaluées à moins de 317 M€, c'est-à-dire une évolution de 0% comparé au budget voté de 2018. Du pareil au même, ou presque. Et surtout un nouveau budget départemental, celui de 2019, qu'il faudra boucler d'une façon ou d'une autre, pour poursuivre les objectifs listés visant à « mieux servir et accompagner les Loir-et-Chériens » selon la feuille de route fixée par la mandature Perruchot. Face à des vents adverses, eux aussi visiblement bien partis pour continuer à souffler abruptement.

Emilie Rencien

Du 5 octobre au 15 novembre

Le plein des bonnes affaires

Couettes et protections à **-20%**

1 oreiller acheté le second à **-50%**

Tempur

Toutes les technologies mousse, ressorts, latex, mémoire de forme, tête et pieds relevables

- Engagement qualité. Toutes les tailles 90, 140, 160, 190 cm et le sur mesure!
- Garantie jusqu'à 10 ans*
- Prix les plus bas possibles
- Débaras de votre ancienne literie
- Livraison et installation par des professionnels qualifiés

Partenaires: Epeda, BULTEX, TEMPUR, ANDRÉRENAULT, BIOTEX, CROWN BEDDING

Thierry Saubobert ancien copérant de La Meublerie à votre service depuis plus de 20 ans

www.maxiliterie.fr

OUVERTURE

MAXi LITERIE
LE SPÉCIALISTE DE VOS NUITS

Matelas 140x190 cm 549€ -40% 329,40€	Matelas 140x190 cm 999€ -40% 599,40€
Matelas 140x190 cm 1115€ -30% 780,50€	Matelas 140x190 cm 1245€ -30% 871,50€

OUVERTURE EXCEPTIONNELLE
dimanche 28 octobre
de 14h30 à 18h30

Du 5 octobre au 15 novembre

MAXi SALON
Le spécialiste salon

à NOYERS ST-AIGNAN

Des **BANQUETTES**, des **CONVERTIBLES**, des **SALONS D'ANGLE**, et de la **RELAXATION**

À PRIX CANONS!

DE CHOIX
DE TENDANCES
DE GRANDES MARQUES

Thierry Saubobert ancien copérant de La Meublerie à votre service depuis plus de 20 ans

MAXi SALON
Le spécialiste salon

ZA les plantes - 14^{bis} rue André Boule
41140 NOYERS ST-AIGNAN - à côté de INTERMARCHÉ

Quinzaine gourmande en Loir-et-Cher, du 1^{er} au 15 novembre

Les restaurateurs de métier remettent le couvert...

Fondée il y a plus de 30 ans par un quatuor de chefs (Bernard Robin de Bracieux ; Jacky Guindon de Candé-sur-Beuvron ; Christian Garanger de Blois et Serge Nodot de Ménars), en relation avec sa consœur des « Tables Gourmandes d'Indre-et-Loire », l'association « Cuisine en Loir-et-Cher-Restaurateurs de métier » est plus que jamais dynamique, avec 23 adhérents.

Jules Zérizer

Sous l'impulsion de son président Christophe Lunais et de son équipe, elle lance, cette année encore, son opération de séduction gustative auprès d'une clientèle de plus en plus fidèle et accro à ce rendez-vous, en mettant les petits plats dans les grands, pour sa quinzaine gourmande dans 19 maisons, et ce, du jeudi 1^{er} novembre au jeudi 15 novembre (www.cuisine-en-loir-et-cher.fr, rubrique actualités).

Le credo est le même « Nous avons voulu donner, une nouvelle fois, rendez-vous aux amoureux de la cuisine, mais, également, partager notre engagement en faveur des circuits courts. Durant ces deux semaines pleines, tous les restaurateurs participants se sont prêtés au jeu d'imaginer un repas unique, équilibré, capable de magnifier les formidables produits du terroir à un prix très attractif, avec une promesse de découverte de saveurs locales surprenantes ». Au cours d'un point-pressé au restaurant du Commerce à Oucques, la famille Lanchais a donné un aperçu culinaire et gustatif du type de menu qui sera servi, ailleurs aussi, dans la première quinzaine de novembre, avec des produits tous issus de producteurs à la ronde, des truffes de la brouillade d'œufs de l'entrée au safran de la glace



accompagnant la tarte Tatin (sans frontières puisqu'on se trouvait en Beauce), en passant par une ballotine volaille aussi goûteuse que sublime dans son ceinturon de potimarron oucquois.

Les menus proposés avec cocktail ou apéritif, verres de vins locaux, café ou infusion... oscillent de 36 euros (Les Closeaux à Vallières-Grandes) à 61 euros (L'Orangerie du Château à Blois) avec une moyenne tournant à 45-50 euros... pour une entrée, un plat et un dessert, ce qui reste dans le domaine du raisonnable et du séducteur sur le papier. Mais les chefs ont promis de se donner au maximum avec leurs équipes..., avec le concours de leurs fournisseurs sensibilisés par la chambre d'agriculture et leurs organisations professionnelles, dans le cadre du développement des circuits courts. « Nous voulons, de plus en plus, pratiquer une restauration responsable tout en restant accessibles sur le plan des prix, en promouvant nos créations et en sublimant les richesses que nous possédons en Loir-et-Cher et en région Centre-Val de Loire. De plus, au sein de l'association, nous restons unis, communiquons et échangeons sans oublier de s'aider si besoin. Le chef de cuisine ne doit plus rester isolé devant son piano. Les clients nous demandent de plus en plus de traçabilité pour leurs assiettes et des explications. Nous avons aussi un devoir de découverte à développer avec des nouveaux produits à travailler ».

La profession développe aussi des contacts avec les jeunes pour



41
Festillésime
Théâtre / Musique / Danse

DHUIZON
Salle des fêtes

41
Samedi 10 novembre à 20 h 30

Jour de fête
Soirée cabaret
avec Corentin Rotureau, Émilie Drouet et François Saumonneau

Entrée : 15€ avec mignardises
Réservation avant le 31/10/2018
au 07 60 78 02 08
02 54 98 32 07 - 02 54 98 30 50

SPECTACLE MUSICAL

mieux faire connaître les métiers de la restauration riches en emplois. Des échanges se concrétisent avec le lycée d'hôtellerie et de tourisme. Une plate-forme logistique prend forme pour une meilleure répartition courte des fournitures et pour éviter des frais de transports, dans le respect du développement durable. Des échanges s'intensifient avec les producteurs. Des réunions « Toques et Vins », entre chefs et vignerons sont nées. D'autres initiatives sont à l'étude. Loin d'être mort, le métier a, encore, de beaux jours devant lui. Au pays de Rabelais et de la douceur du Val de Loire, la quinzaine gourmande « made in Loir-et-Cher » constituera un excellent rendez-vous gastronomique à la veille de l'hiver : une manière comme une autre d'accumuler de saines réserves avant les fêtes de Noël. Une manière comme une autre de s'entraîner...



Peste porcine africaine : agir pour prévenir

SOUS SURVEILLANCE Un mois après la découverte de premiers cas de peste porcine africaine en Belgique, quatre départements limitrophes du nord-est de la France sont sous haute surveillance. En Loir-et-Cher les acteurs de la filière se mobilisent et le préfet met en place une cellule de veille.

ARP

« C'est une cellule de veille, et pas de crise » a tenu à préciser Jean-Pierre Condemine. Le préfet, qui se veut rassurant, a réuni les acteurs locaux concernés, lundi 15 octobre, pour prévenir la propagation dans le département de la peste porcine africaine (PPA). Une épizootie aux impacts négatifs forts sur les élevages porcins, la chasse et les activités forestières. La confirmation de deux cas de peste porcine africaine sur des sangliers en Belgique mi-septembre [79 cadavres de sangliers ont été retrouvés porteurs du virus depuis], avait conduit le ministère de l'agriculture français à demander « une mobilisation immédiate pour protéger les élevages porcins, menacés par un virus sans vaccin, ni traitement. La présence de ce virus à cinq kilomètres de la frontière « exige une réponse à la hauteur des enjeux économiques considérables pour les filières agroalimentaires françaises », a affirmé le préfet de Loir-et-Cher. Mais pour éviter tout risque, et afin de sauvegarder une filière déjà en difficulté, les autorités ne lésinent pas sur les moyens. « La France est épargnée pour l'instant par cette épizootie inoffensive pour l'homme et qui touche les animaux de la famille du porc. Elle se transmet par contact. Mais elle peut également se disséminer par des mouvements de véhicules, de personnes en provenance des



zones infectées ou par l'intermédiaire de denrées alimentaires contaminées », a souligné Christine Guérin, directrice départementale de la cohésion sociale et de la protection de la population (DDCSPP).

Les éleveurs redoublent de précaution

La perspective d'une contamination inquiète la filière porcine, déjà fragile. « Les éleveurs sont forcément angoissés avec le spectre de la peste qui pourrait leur tomber dessus », explique

Philippe Noyau, président de la chambre d'agriculture. « La maladie est très difficile à maîtriser, car il n'existe ni vaccin ni soin possible. Elle est mortelle à 100 % pour les animaux touchés. » Les soixante-dix élevages loir-et-chériens sont désormais appelés à une surveillance renforcée. Tout comme les particuliers détenteurs de porcs dits de « compagnie » obligés depuis cet été de les déclarer en préfecture dans le cadre d'un recensement jugé indispensable. Et aussi les chasseurs. Car les sangliers se retrouvent en première ligne. L'enjeu est de repérer le plus tôt possible d'éventuels cas de PPA en mettant en place des prélèvements systématiques et des autopsies sur les cadavres de porcs sauvages qui auront été signalés auprès de la fédération des chasseurs ou de l'Office national de la chasse et de la faune sauvage. « Si des promeneurs trouvent un sanglier mort ou blessé, il est important qu'ils ne le déplacent pas, précise Elisabeth Vanneroy-Adenot, chef du service protection santé animale. « Mais, il faut également éviter de le toucher, car le virus de la PPA se diffuse dans toutes les sécrétions et l'ensemble des organes. » Les sangliers chassés seront aussi examinés dès lors qu'ils présentent des lésions hémorragiques. C'est aux chasseurs de faire le signalement auprès du réseau de surveillance « Sagir » qui a déjà fait ses preuves lors de l'alerte à la tuberculose.

CONCERT DU CENTENAIRE 1918-2018

Dimanche 11 novembre 2018

LA FERTÉ-SAINT-AUBIN

Par "l'Octuor de France"
avec l'historien Edmond Lemaître

16h30
ESPACE
MADELEINE
SOLOGNE

tarif
exceptionnel

10€
GRATUIT
-DE 12 ANS

billetterie ouverte
à partir de 15h



Concert du Centenaire 11 Novembre 1918/11 Novembre 2018

Scott Joplin
"The Entertainer"
pour Piano et Quatuor à Cordes

"Défilé"
document original de l'Armée américaine

"Alerte"
document original de l'Armée américaine

"America"
document cinématographique d'époque,
illustré par le Larghetto du Quintette
avec clarinette de W.A.Mozart

"Jim Europe"
document cinématographique d'époque
illustré par l'Andantino du Quatuor à cordes
de Claude Debussy

Darius Milhaud
"Le Voyageur sans bagage"
pour clarinette, violon et piano

Igor Stravinsky
"L'Histoire du soldat"
pour piano, violon, clarinette et récitant.

LES MUSICIENS DE L'OCTUOR DE FRANCE

Jean-Louis Sajot : Clarinette
Yuriko Naganuma : 1^{er} Violon
Florence Roussin : 2^e Violon

Laurent Jouanneau : Alto
Paul Broutin : Violoncelle
David Braslawsky : Piano

Edmond Lemaître : Historien

Organisé par
Les 4 Ferté deSologne

Renseignements :
06 78 78 20 22
06 70 08 51 65



LA FERTÉ-BEAUHARNAIS



LA FERTÉ-ST-CYR



LA FERTÉ-IMBAULT



LA FERTÉ-ST-AUBIN

Lamotte-Beuvron

Événements sportifs, un patrimoine immatériel ?

DÉLOCALISATION Dans le cadre de L'Économie aux Rendez-vous de l'Histoire de Blois proposé par la chambre de commerce et d'industrie de Loir-et-Cher, une table ronde décentralisée a lieu pour la première fois à Lamotte-Beuvron, le 12 octobre au Parc équestre fédéral.

F.M.

Jean-François Loudcher, professeur en sciences historiques et sociales du sport à l'université de Bordeaux, Alain Schoeny, enseignant en sciences du sport, de l'information et de la communication à l'université d'Orléans, Frédéric Bouix, délégué général de la Fédération Française d'Équitation et Pascal Bioulac, maire de Lamotte-Beuvron ont débattu sur le thème Sport et grands événements, un patrimoine pour les territoires. En effet, la question est de savoir comment ces événements qui constituent un patrimoine immatériel, sont porteurs de développement pour les territoires à long terme alors qu'ils sont par nature éphémères. Pour Jean-François Loudcher, « Les grands événements sportifs ont des retombées économiques sur le court terme mais on

ne sait pas véritablement s'il y en a sur le long terme. L'impact de leur image est aussi difficile à évaluer. Pour qu'il laisse une trace, l'événement doit avoir une âme et qu'il s'ouvre à l'histoire locale du lieu. La dimension culturelle est essentielle à la patrimonialisation de l'événement sportif. » « Ce type d'événement qui s'inscrit dans une période très courte a besoin d'être identifié géographiquement, socialement et culturellement, enchaîne Alain Schoeny. Ils génèrent un sentiment de fierté, une image positive de la ville d'accueil pour la population locale et les touristes. Mais il faut éviter les « éléphants blancs », les infrastructures délaissées après les Jeux Olympiques, comme ce fut le cas à Athènes et à Rio. L'après événement est aussi la phase la plus délaissée par les organisateurs. »



« Le parc équestre est lié à un événement, les championnats de France poney que l'on souhaitait organiser sur un site pérenne au centre de la France, remarque Frédéric Bouix. Puis ces championnats sont devenus le Generali Open de France qui accueille vingt cinq mille participants sur vingt cinq jours de compétition. Le site a été ensuite ouvert vers l'extérieur afin qu'il y ait une récurrence régulière. » Pascal Bioulac reconnaît être dans la « position confortable d'un élu dont la ville bénéficie des retombées d'un événement sportif, le Generali Open de France qui a l'avantage de se tenir tous les ans. Le parc équestre accueille d'autres événements qui permettent d'amplifier l'image du site. » Le parc équestre et les événements qu'il accueille, un exemple réussi d'intégration dans le patrimoine solognot ?

Bien monter pour mieux coacher

L'édition 2018 du National Enseignants, championnat de France des moniteurs d'équitation qui a lieu un an sur deux à Lamotte et à Saumur, s'est tenue les 8 et 9 octobre au Parc équestre fédéral.

Près de sept cent enseignants et élèves enseignants sont venus se confronter entre collègues dans une ambiance conviviale pour décrocher l'un des quinze titres de champion de France, en saut d'obstacles, concours complet, dressage, hunter ainsi que dans trois nouvelles disciplines, pony-games (jeux équestres par équipes de deux), tir à l'arc à cheval et TREC (compétition d'équitation d'extérieur) et ce dans trois niveaux différents. « 2018 fut une édition réussie avec une très bonne météo et une augmentation



du nombre d'engagés, se réjouit Jean François de Mieulle, président du National Enseignants. Nous avons rajouté cette année trois nouvelles disciplines, pony-games, tir à l'arc et TREC afin de permettre aux enseignants de pratiquer dans une ambiance conviviale mais dans un cadre réglementaire des disciplines qu'ils enseignent à leurs cavaliers mais qu'ils n'ont pas forcément pratiqué étant jeunes ou dans le cadre de leur formation. Pratiquer en compétition une discipline équestre permet ensuite de mieux l'enseigner à ses cavaliers, selon le principe du National Enseignants étant « Bien coacher, bien monter, c'est mon métier. » Cette édition du National Enseignants voit aussi une nouvelle génération, plus jeune et très motivée tout en étant soignée dans sa tenue et son équitation, ce qui est très positif

et entraîne une augmentation du niveau général du National Enseignants. Ceux qui viennent ne sont pas là pour faire de la figuration ! On a relevé de belles performances dans les différentes disciplines. De toute façon, venir au National Enseignants est un plus dans son enseignement car ce championnat permet d'acquérir un bagage technique supplémentaire. Lorsqu'ils viennent au Generali Open de France, les enseignants restent avec les cavaliers qu'ils coachent. Pendant le National Enseignants, ils viennent pour eux et se retrouvent. L'idée serait de se servir du National Enseignants pour mettre en place un système de parrainage entre les plus âgés et les plus jeunes dans l'esprit des parrains de promotion dans les grandes écoles. »

F.M.

Le ciment de l'humanité

Venu en 2009 dans la cité de la Tarte Tatin, Yves Duteil revient dans le cadre de sa tournée 2018-2019 à Lamotte-Beuvron le 10 novembre, toujours à l'initiative de l'Association Culturelle de la Paroisse de Lamotte. Rencontre avec l'artiste.

Yves Duteil indique que sa tournée qu'il décrit comme « un spectacle d'émotion et de musique, à la fois poétique et très acoustique, où je joue du piano et de la guitare, étant accompagné au violoncelle. », s'appelle Quarante ans plus tard : « Lors de mes concerts que je considère comme la vitrine de mon art, j'interprète des chansons de mon dernier album, Respect ainsi que des titres plus anciens, précise le chanteur-poète. Même si beaucoup de gens me connaissent grâce au Petit Pont de Bois et Prendre un enfant, il y eu douze albums entre Tarentelle et Respect qui est mon quinzième album. Je ne suis pas un nostalgique du passé, étant attaché à notre époque avec ses plus et ses moins et le spectacle est le reflet de cet état d'esprit. »

Yves Duteil a choisi d'appeler son dernier album Respect en référence à la chanson portant ce titre car pour lui, le respect est un dénominateur commun à toute l'humanité mais faisant cruellement défaut à notre époque. L'étymologie de respect est deuxième regard. Lorsqu'on regarde les choses pour la seconde fois, on a une autre vision et la relation avec l'autre change. J'exprime de façon poétique cette approche qui vaut pour toutes les relations humaines : « Respect c'est le ciment qui tient la pierre, invisible grain de poussière mais qui tient la maison debout quand tout vacille autour de nous... » Dans cet album qui m'a pris un an d'écriture et deux ans d'enregistrement, ayant pris le temps de bien le faire, il y a aussi une chanson sur les attentats (Armés d'amour), une sur les musulmans non extrémistes (Mohamed, Aïcha) ainsi qu'une chanson d'amour dédiée à ma femme (40 ans plus tard).

Le pouvoir des chansons

L'auteur de « Prendre un enfant », désignée meilleure chanson française du XXe siècle a découvert au cours de sa carrière le pouvoir des idées véhiculées dans une chanson : « Au début de ma carrière, je voulais écrire de belles chansons, privilégiant l'aspect poétique et musical. Mais après « La langue de chez nous », j'ai pris conscience du pouvoir de rassemblement d'une chanson, ici, autour d'une cause commune, la francophonie. En 1997, j'ai écrit une chanson sur le capitaine Dreyfus qui était mon grand-oncle car j'estime que j'avais légitimement un rôle à jouer dans la transmission de sa mémoire. Les chansons ont un véritable pouvoir, humble mais réel, telle une goutte d'eau qui fait partie d'une déferlante. Dans



mes titres, j'évoque la justice, la liberté, car si l'on veut que l'humanité devienne ce qu'on aspire, il faut l'exprimer et je rêve que les messages que je fais passer deviennent réalité. »

Invité pour la seconde fois par l'ACPL, Yves Duteil est sensible au fait que son concert soit organisé par une paroisse catholique : « Je me sens très judéo chrétien, reconnaît-il. Je suis né dans une famille juive après la seconde guerre mondiale, à une époque où l'on baptisait les enfants juifs afin de les protéger contre l'antisémitisme. Ce baptême a une grande importance pour moi. Comme je l'exprime dans mon dernier livre Si la Clé était ailleurs ? J'ai une relation très personnelle avec Dieu qui est plus spirituelle que dogmatique. Je suis un électron libre et je ne me sens pas attiré par une religion particulière, ce qui ne m'éloigne pas d'une véritable spiritualité. L'immatériel est à mon sens ce qu'il y a de plus solide. »

F.M.

Réservation par courriel : acplamotte@gmail.com ou par téléphone au 06 74 37 47 39. Tarifs : 38 € et 19 € pour les enfants de moins de 13 ans.

24h/24



SOLOGNE FUNÉRAIRE

77 avenue de Vierzon 41600 LAMOTTE-BEUVRON

Tél. 02 54 88 75 01

7j/7

Remise -10%* sur monument en exposition

Chambre funéraire • Marbrerie • Pompes funèbres

ORGANISATION COMPLÈTE
DES OBSÈQUES

CONTRATS PRÉVOYANCE
OBSÈQUES

Tous travaux funéraires - Pose de monuments - Grand choix d'articles funéraires

Nous entretenons des relations privilégiées avec nos fournisseurs afin de vous apporter la qualité au meilleur prix

*Offre valable jusqu'au 31/10/2018.



Vos envies valent le déplacement

LES JARDINS DE SOLOGNE

OUVERT LES 1^{ER} ET LE 11 NOVEMBRE 2018

Les fruitiers en racines nues sont arrivés. 2 achetés, le 3^{ème} GRATUIT*

* Gratuité sur le moins cher des 3.

UNIQUEMENT À LA FERTÉ-BEAUHARNAIS

2 POULES PONDEUSES (PRÊTES À PONDRE) ACHETÉES LA 3^{ÈME} OFFERTE*

* voir conditions au magasin. Dans la limite des stocks disponibles.



2 sacs achetés le 3^{ème} GRATUIT*



TERREAU PLANTATION
SAC DE 40 L

C'est le bon terreau pour vos plantations !

D'ARBRES, D'ARBUSTES, DE ROSIERS, DE FRUITIERS, DE HAIES, ET D'AMÉNAGEMENT POUR VOS VIVACES



CHRYSANTHÈME
Pot Ø 13 cm
3,75€ le pot*



CHRYSANTHÈME
Pot Ø 17 cm
4,75€ le pot*



CHRYSANTHÈME UNICOULEUR
Pot Ø 21 cm
6,90€ le pot*



CHRYSANTHÈME CARNAVAL (TRICOULEUR)
Pot Ø 21 cm
7,80€ le pot*



CHRYSANTHÈME CARNAVAL (MULTICOULEUR) JARDINIÈRE
40 cm.
11,50€ la jardinière*



LA GAMME COMPLÈTE SERA DISPONIBLE
À PARTIR DU 15 OCTOBRE

**2 chrysanthèmes
achetés
le 3^e GRATUIT
sur la gamme
entière
mêlés
ou non**

Hortensia macrophylla*

En containers 3L

2 achetés
le 3^e gratuit*

*Offre valable dans la limite des stocks disponibles. Gratuité sur le moins cher.

Fruitiers*

1/2 tiges et buissons.

Pommier, Poirier, Cerisier,
Prunier, Abricotier, Pêcher,
Cognassier...

(sauf fruitiers palissés)

2 achetés
le 3^e gratuit*

Fraisiers

barquette de 6 godets.

Mara des Bois,
Charlotte,
Belle des Jardins.

2 achetés
le 3^e gratuit*



Pensées*

Barquette de 6 godets
7x7x6 cm

2,80€
la barquette

Cyclamens et mini Cyclamens*

Mélangés ou non
dans la gamme

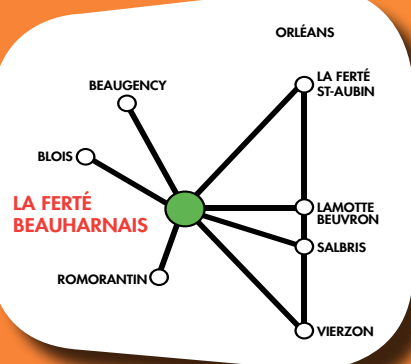
**2 achetés
le 3^e gratuit***

**2 achetés
le 3^e gratuit***

Choux décoratifs*

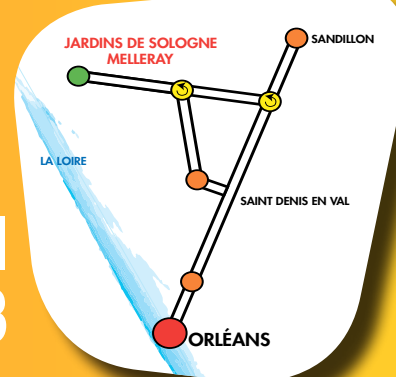
Pot rond

OUVERT 7/7
DU LUNDI AU DIMANCHE
9h-12h et 14h-18h
Ouvert les week-ends
et jours fériés



La Ferté-Beauharnais
02 54 83 66 65

Saint-Denis-en-Val
02 38 64 92 73



WWW.LES-JARDINS-DE-SOLOGNE.COM

I Lamotte-Beuvron

Plate-forme de transformation ou unification de la filière ?

EN COURS Le 12 octobre, dans le cadre de l'assemblée générale du Comité central agricole de Sologne, Henri Bouillot du cabinet Gressard Consultants a présenté les résultats de l'étude de faisabilité d'une plate-forme de collecte, transformation et distribution de gibier, étude demandée par la région Centre-Val de Loire.

F. Monnier

Il ressort de cette étude qu'il n'y a pas de filière organisée en région Centre. Le gibier consommé dans les restaurants locaux provient majoritairement de l'étranger, alors qu'il y a une dynamique de circuits courts dans la région. En Centre-Val de Loire, il y a deux grands collecteurs avec un maillage peu satisfaisant et peu d'ateliers de traitement. Le traitement du gibier doit venir en complément d'autres activités de transformation alimentaire en raison de la saisonnalité de la chasse. Le problème de la formation des chasseurs pour l'examen des animaux tués et leur éviscération est aussi récurrent. Il faut structurer la collecte en travaillant avec les collecteurs afin de mettre en transparence les circuits de collecte avec une carte afin de permettre aux chasseurs signataires de la charte d'avoir accès à ce dispositif et améliorer la mise en marché du gibier en le transformant d'avantage afin de redonner du poids à la filière et mettre sur le marché un gibier 100 % Centre-Val de Loire. L'objectif est de créer un comité de filière avec le soutien de la région pour mettre en place donc une charte de filière signée par les chasseurs et supportée par la fédération de chasse afin de permettre des

Pourquoi payer plus cher ailleurs ?

Pose menuiserie PVC & ALU



Portes de garages



Stores



Volets roulants et battants



Portes



Fenêtres



Portails



Xavier Jourdin

3 rue de la Boulaye 41200 MILLANÇAY

02 54 96 39 10 - 06 79 73 59 99

jourdin.x@orange.fr

www.fenetre41.fr

contrats de filière pour obtenir des financements, ce qui permettrait la consommation de gibier de la région et de regrouper les différents acteurs sur ce projet commun afin de structurer la filière, pour la collecte, le traitement et la transformation du gibier avant le départ en restauration ou en distribution. En conclusion, aux termes de cette étude, il serait préférable de fédérer la filière autour d'une marque au lieu de mettre en place une plateforme de traitement. « Les propriétaires privés n'ont pas été consultés pour cette étude, s'insurge Bernard Divisia, président du CCAS.

Le nom de marque Gibier du Centre-Val de Loire ne signifie rien. Le nom Sologne serait plus porteur. Le travail à effectuer est de coordonner les différents acteurs qui ne craignent la concurrence tout en consultant les propriétaires privés. Au CCAS, nous devons participer à ce projet en donnant nos idées car nous en avons. » Pascal Bioulac, maire de Lamotte-Beuvron, suggère de son côté que la marque Sologne porte aussi sur les produits alimentaires.

Conférence du GRAHS : Dans les coulisses de la création d'un musée

Julie Brossier-Duclos, assistante de conservation du Patrimoine et responsable de la collection Céra'brique du musée de Sologne a présenté le 18 octobre une conférence sur le thème « De la collection Pasquier à Céra'brique », évoquant la collection de céramiques architecturales des XIX^e et XX^e siècles, constituée pendant plus de vingt ans par le chevernoy Michel Pasquier et qui a désormais son propre espace muséographique, Céra'brique au musée de Romorantin.

Cette conférence a été étayée par la projection d'un documentaire où Michel Pasquier revient sur l'origine de sa collection et sur le travail d'installation au musée de Sologne. Collectionnant les briques depuis 1990, il a amassé petit à petit plus de sept mille pièces, dont quatre mille briques, faisant des dépendances de sa propriété, une sorte de musée privé, totalement informel, qu'il faisait visiter à la demande de ses amis ou de quelques passionnés de céramique. Ces briques venant de Sologne mais aussi de la France entière et de l'étranger, sont estampillées, c'est-à-dire portant en creux la marque de la briqueterie (ou de l'administration pénitentiaire...) où elles ont été fabriquées, marque invisible puisqu'elle est faite sur la face cachée de la construction. Les briques chauffantes en terre réfractaire et vernissées évoquent des souvenirs aux plus âgés dont les maisons n'avaient pas encore le chauffage central : chauffées sur la cuisinière, percée de trous permettant de les attraper facilement, ces briques étaient ensuite glissées entre les draps pour réchauffer le lit. Michel Pasquier a ensuite élargi sa collection aux tuiles, fabriquées manuellement marquant un intérêt particulier pour celles portant une trace gravée dans l'argile pas encore sèche : signature, dédicace, ou encore empreinte de l'animal ayant posé sa patte par mégarde sur la

tuile séchant au sol avant de pouvoir être cuite. On y trouvait aussi des centaines de pièces décoratives en terre cuite émaillée regroupées par lieu de fabrication d'origine. Les machines, presse à estamper les carreaux, malaxeur et autres liés à cette production ont aussi pris place au sein de cette collection ainsi que des cheminées en grès d'Alexandre Bigot, céramiste à Mer. Ses collègues Adrien Thibault et Balon de Gien, Gréber de Beauvais, Gilardon d'Ile-de-France et Filmont en Normandie étaient aussi représentés. Michel Pasquier souhaitait que sa collection, constituée à l'origine de céramiques et machines, puis de nombreux achats, puisse survivre après lui, sans être dispersée. Il en fit donc don au musée de Sologne. Malheureusement, l'inauguration de Céra'brique, l'espace dédié à sa collection, se fit sans lui, cette événement ayant lieu 8 avril 2017, soit deux semaines après le décès du collectionneur mais ce passeur d'histoire perdue par les pièces qu'il a réunies, désormais visibles par le public. Prochaine conférence du GRAHS : « Les animaux dans la médecine populaire en Sologne » le 22 novembre à 18 heures au cinéma Le Méliès.

F.M.

Et laetera

Bougies et Parfums d'Ambiance
Accessoires de mode
Lampes - Meubles - Vaisselle
Linge de maison et de lit

15, rue du Prieuré
18700 Aubigny-sur-Nère



Cadeaux
Décoration

02 48 58 51 55

Millançay**Daniel Villemont, vice-champion de France**

Gérant de l'Arche du Souvenir depuis deux ans où il propose la restauration de monuments (dont les monuments aux morts des deux guerres mondiales de la commune), de la gravure sur pierre et sur verre, ainsi que des objets funéraires et des compositions florales (artificielles et naturelles) pour toutes les occasions, après avoir travaillé pendant trente-cinq ans chez Caillau à Romorantin, Daniel s'est vu sacrer le 16 juin dernier vice-champion de gravure sur verre.

« J'ai toujours été attiré par la gravure et le dessin et je me suis dit pour quoi pas me lancer ?, indique-t-il. J'ai donc suivi une formation de graveur sur pierre puis pris des cours de gravure sur verre avec un professeur qui m'a fait la surprise de m'engager aux championnats de France des graveurs sur verre, même si je ne me sentais pas tout à fait prêt d'y participer. »

Lors de ces championnats qui réunissaient quatre cent cinquante engagés, le sujet - portrait, animal, paysage - à graver sur une plaque de verre de quatre millimètres d'épaisseur, d'après un modèle d'environ dix centimètres de diamètre est tiré au sort. Daniel a eu à faire un portrait d'Hermione Granger, l'une des héroïnes d'Harry Potter. « J'ai réalisé l'épreuve en une heure-et-quart. La difficulté résidait dans la précision tout en faisant attention à la profondeur en manipulant les diamants car la plaque de verre ne fait que quatre millimètres : si on appuie trop, le verre casse et c'est l'élimination. Le fait que je sois tombé sur un portrait ne me posait pas de problèmes car je dessine depuis l'enfance, ayant réalisé plusieurs portraits dont mon auto-portrait. Si j'avais eu le sujet du champion de France, un paysage se reflétant dans un lac, je pense que j'aurais été moins à l'aise. »



Mais le vice-champion ne s'attendait pas du tout à être classé : « Je m'attendais à être dans les quatre-centièmes sur quatre cent cinquante candidats mais pas à être récompensé. D'ailleurs, je n'ai pas réagi lorsqu'on m'a appelé pour le classement. »

Daniel Villemont envisage de remettre en jeu son titre l'an prochain : « Participer à ce championnat de France me permet de progresser. C'est en se confrontant aux autres qu'on avance. » reconnaît-il.

F.M.

DECAP' Sologne

"La Matière retrouvée"

Décapage par sablage doux de tous types d'objets en bois, métal, pierre etc.

Prestation sur site ou en atelier

E. I. Denis DAUTEAU - Tél. 06 84 58 87 00

Ecoparc d'Affaires de Sologne - 41210 Neung-sur-Beuvron
www.decapsologne.fr - contact@decapsologne.fr
Siret : 633 195 597 00012

Fontaines-en-Sologne
Présentation avicole**Les 27 et 28 octobre**

La Basse-cour du Loir-et-Cher organise une grande présentation de poules, lapins, cochons d'Inde et pigeons dans les serres d'Hortisologne. Animaux de pure race, tous en vente.

Samedi 9h-18h - dimanche 9h-16h30.

Entrée gratuite, buvette.

Pour éviter les erreurs de saisie transmettez-nous vos textes et annonces de manifestations par mail : annonces-asso@cpe-editions.com : 25 euros la parution

NRJ-21

- Poêles à bois
- Poêles à granulés
- Inserts sur mesure
- Foyers
- Cuisinières
- + Installation de Conduits de cheminée et sorties de toit

Show-room à Saint-Viâtre

Romotop - Olsberg
Cadel - Schmid - Edilkamin

02 54 88 13 54
06 98 31 13 54
06 50 80 40 15

Le Gué de la Terre - route de Sainte Marie 41210 SAINT-VIÂTRE
e-mail : nrj21@orange.fr - www.nrj21.fr

ABsteam

WWW.AB-STEAM.FR
CONTACT@AB-STEAM.FR

SANITAIRE - PLOMBERIE
TUYAUTERIE INDUSTRIELLE
ENERGIES - CHAUFFAGE
AUDIT - CONSEILS
MAINTENANCE - DÉPANNAGE

07 83 60 44 22
41500 MER

Manifestations**La Ferté-Beauharnais****Exposition - vente au château**

Les vendredi 9, samedi 10 et dimanche 11 novembre

Une exposition-vente aura lieu au château de la Ferté-Beauharnais, avec visite exceptionnelle, pendant ces trois jours, de la chambre de Joséphine de Beauharnais. De nombreux exposants seront présents pendant ces 3 jours : Marie-Joëlle Cédât, artiste animalière, Bernadette Chardiny, marqueterie, Anne Duban, bijoux de cristaux, Stéphanie Baychelier, senteurs et décor, Caroline Faure, tapissière, Valérie Martin, jouets en bois, Christine Marceau-Jouve, artiste, Emmanuelle Naudet-Dexant, tables de fêtes, Virginie, Pochebonne, pantalons en peau, Catherine Simon, espace chasse... Parking, entrée rue du Prince Eugène.

Loto d'automne

Le 4 novembre

Le comité de la foire de la Saint-Barnabé organise leur traditionnel loto d'automne le dimanche 4 novembre à la salle François de Beauharnais. Ouverture des portes à 13h30 - début du loto à 14h30. De supers lots dont dîner spectacle cabaret pour 2 personnes transport compris, chaîne rétro platine, robot Kenwood, caisses de vin + service verres, hoverboard, tablette + casque stéréo, chariot de jardin, bon soins bien-être, BA et de nombreux autres lots. Lot du malchanceux. Tarif : 4€ le carton - 16€ les 5 - 20€ les 8 + 1 gratuit. Partie enfant : 2€ le carton - 5€ les 3. Parking, buvette, casse-croûtes, pâtisseries. Réservation en semaine Christine Despres 06 08 45 83 85 - le dimanche matin à la salle 02 54 83 74 50

Dhuizon**Thé dansant**

Le 28 octobre

Dimanche 28 octobre à la salle des fêtes : thé dansant de 14h30 à 19h30, organisé par Ensemble et Solidaires - UNRPA avec l'orchestre Musette 2000. Entrée 12€ avec pâtisserie.

Réservation au 02 54 98 36 74 ou 06 47 73 78 64 ou 02 54 96 66 79

La Ferté-Saint-Cyr**Loto**

Le 4 novembre

L'amicale des Sapeurs-Pompiers de La Ferté-Saint-Cyr organise un loto le dimanche 4 novembre à la salle des fêtes. Ouverture des portes à 13h30. Nombreux lots : lave-linge hublot, ordinateur portable 10 pouces, imprimante multifonctions, machine à dosettes Tassimo, bons d'achat 100€ et 120€, filets garnis... et de nombreux autres lots. Cartons : 1 carton 4€, dégressif suivant quantité. Pâtisseries, sandwiches, buvette.

Saint-Viâtre**Loto**

Le 4 novembre

L'association Cœur de Sologne (groupement des clubs de football Nouan - Lamotte - St Viâtre et Vouzon) organise à la salle des fêtes un loto le dimanche 4 novembre à 14h30 - ouverture des portes à 13h. Lots : B.A 250€ - TV 110 cm - 2 VTT adulte - tablettes - robot - 2 smartphones - caméra de sport - planchas - aspirateur - central vapeur... Tarif : 3,50€ le carton - 20€ les 7 cartons ou plaque de 6 + 1. Jeux au carton plein (3 lots par partie). Mini-Bingo : 5 lots (5€ les 5 - 10€ les 12 + 1 carton).

Vernou-en-Sologne**Randonnée pédestre**

Le 28 octobre

Le comité des fêtes Vernussois organise le dimanche 28 octobre sa randonnée pédestre « La marche de l'automne ». Inscriptions de 7h30 à 10h sous le préau de l'école (route de Beaugency). Parcours : 23-18 et 11 km. Tarifs : licenciés 2,50 € - non-licenciés 3€ - jeunes (- de 14 ans) 1€.

Contact 02 54 98 23 06 - 02 54 98 21 61

Chaon**Spectacle « Cœur de braco »**

Les 10 et 11 novembre

Samedi 10 à 18h et dimanche 11 novembre à 15h à la Maison du braconnage (route de Vouzon) : spectacle « Cœur de braco ». Le spectacle enjoué sur le braconnage en Sologne avec Véronique Blot. Un one-woman-show pétillant directement inspiré d'histoires vraies de braconnier(e)s et de gardes-chasse de Sologne, de et avec Véronique Blot qui fêtera avec le public les 10 ans du spectacle. Une programmation des Amis de la Maison du braconnage. Tarifs : adulte 10€ - enfant 5€ Informations et réservation 02 54 88 41 12

Nouan-le-Fuzelier**Grand loto**Le 1^{er} novembre

L'ASNL - Football organise son prochain loto dans la salle des fêtes. Ouverture des portes à 13h - début des jeux à 14h30. Très nombreux lots de valeur (près de 50), jeux au carton plein avec 3 lots par parties. Téléviseur Radiola - 2 VTT adultes - tablette tactile - four robot - plancha - centrale vapeur... Tarif : 3,50€ le carton - 20€ les 7 ou plaque de 6 + 1 carton. Bingo avec 5 lots minimum : 1,50€ le bingo ou 5€ les 5 ou 10€ les 12 + 1 carton. Pas de réservation.

NOUVELLE FORMULE



Au sommaire ACTUALITÉS

Toutes les infos chasse du mois

CHASSE

Dossier : Chasser simultanément petit et grand gibier

Biodiversité : Et si la fin du glyphosate nuisait au petit gibier ?

Dossier pratique : Laie ou ragot ?

ÉQUIPEMENT

Arme rayée : Arme rayée Maral SF Composite Brown HC

CHIEN RACE

Beagle-harrier, le courant sur mesure

APRÈS CHASSE

Cuisine : Pavé de biche sauce madère

CHEZ VOTRE MARCHAND DE JOURNAUX

Abonnez-vous sur : kiosquemag.com

Salbris

Jean-François et Jean-Sébastien

Venu en juin à Chaon mettre en musique la Sologne lors des Rencontres musicales, Jean-François Zygel sera le 8 décembre à Salbris dans le cadre de la saison culturelle de la ville afin de « revisiter Bach ».

« Dans mon esprit, ce sera autant une soirée qu'un concert, reconnaît celui qui a su démocratiser la musique classique dans la Boîte à Musique. Sur scène, j'ai le sentiment de recevoir les gens chez moi, dans mon salon. Je suis au piano, je laisse l'inspiration me traverser, et entre les morceaux je parle à mes invités, tout simplement, assis sur ma chaise, sans me mettre debout, sans aucune emphase. C'est ma musique qui sort du piano, mais inspirée par Bach. Comme si Jean-Sébastien était en quelque sorte notre invité d'honneur, comme si j'avais la possibilité à travers les siècles de le rencontrer, de discuter, de jouer en duo avec lui... »
 Bach prend une place particulière dans le monde de la musique car « Il y a toujours un moment dans la vie d'un musicien où Bach lui tombe sur la tête... comme Mozart, Beethoven, Schumann (qui disait du Clavier bien tempéré qu'il était son "pain quotidien"), Chopin (qui commençait ses journées par l'exécution d'un Prélude et fugue), Brahms, Liszt, sans oublier, plus proches de nous, Chostakovitch et ses vingt-quatre Préludes et fugues, Hindemith et son Ludus Tonalis, exprime Jean-François Zygel. Plus récemment, Bach est devenu la nourriture préférée des improvisateurs, particulièrement des musiciens de jazz. D'ailleurs que ce soit côté classique ou côté jazz il ne se passe guère de mois sans qu'un

nouvel album ne lui rende hommage ! Bref, je pense que Jean-Sébastien Bach est la source de toutes les musiques, même celles qui l'ont précédé ! Et je peux dire que Bach est un de mes plus vieux amis. Fidèle. Présent. Toujours là quand j'ai besoin de lui, quand ça ne va pas. Quand ça va aussi d'ailleurs. »

La surprise du moment

Jean François Zygel qui reconnaît que la musique du Cantor de Leipzig « est un très bon support pour l'improvisation » revient sur ce qui l'a rendu célèbre, l'improvisation : « C'est quand même une drôle d'histoire, l'improvisation. Le public ne sait pas ce qu'il va entendre et l'improvisateur ne sait pas ce qu'il va jouer. Quand on improvise, il faut être à la fois à son affaire et ailleurs, comme dédoublé. Il faut guider, conduire, construire au moment même où l'on joue ; et en même temps lâcher prise, laisser quelque chose s'établir entre le soi de la surface et le soi des profondeurs. En ce qui me concerne, j'ai l'impression d'avoir toujours improvisé. Déjà quand j'avais huit ou neuf ans, lorsque mon père surveillait si je travaillais bien mon piano, en fait la plupart du temps j'improvisais. Mon père pensait que je travaillais mon piano. C'était plutôt mon imagination que je travaillais...

JUSQU'AU 31 DÉCEMBRE 2018
OFFRE 2018 SALBRIS
 Sur présentation de ce coupon
-25% et **-50€**
 sur la vidange simple sur la distribution
BOSCH service
 Avenue de Toulouse R.N. 20 41300 Salbris
RDV au GARAGE DE SOLOGNE 02 54 88 98 26

Plus tard, j'ai fait de l'improvisation un métier, en allant de ville en ville, de salle en salle, de pays en pays, sans partitions, sans programmes, avec seulement mes sensations et mes sentiments du moment.

J'espère que Jean Sébastien Bach me pardonnera de lui avoir chipé un rythme, une mélodie, quelques accords. Le mieux serait qu'il n'en sache rien. Ça reste entre nous ? »

F.M.

Le 8 décembre, église Saint-Georges 20h30.

Tarif plein : 15 euros.

Tarif réduit : 7 euros (moins de dix-huit ans, étudiants, handicapés, demandeurs d'emploi).

Manifestations

Salbris

Cinémobile - Séance du vendredi 2 novembre
 A 18h La Prophétie de l'horloge : jeune public, Une fable magique où personnages fantastiques croisent mystères et autres phénomènes surnaturels. A voir en famille... A 20h30 Photo de famille : fiction. Gabrielle, Elsa et Mao sont frères et sœurs, mais ne se côtoient pas. Surtout pas. La première est « statue » pour touristes, au grand dam de son fils ado. Elsa, elle, est en colère contre la terre entière et désespère de tomber enceinte. Et Mao, game designer de génie chroniquement dépressif, note sa mélancolie dans l'alcool et la psychanalyse. Quant à leurs parents, Pierre et Claudine, séparés de longue date, ils n'ont jamais rien fait pour resserrer les liens de la famille. Pourtant, au moment de l'enterrement du grand-père, ils vont devoir se réunir, et répondre, ensemble, à la question qui fâche : « Que faire de Mamie ? »

Pierrefitte-sur-Sauldre

Les mille et une facettes du jardin

Du 19 au 21 octobre, le Graine Centre a organisé à la ferme du Bouchot des rencontres régionales de sensibilisation à l'environnement sur le thème **Tous au jardin**.

Ces rencontres sont destinées aux éducateurs à l'environnement, aux enseignants, éducateurs nature et plus généralement à toute personne souhaitant réaliser de la sensibilisation sur cette thématique. Tout au long du week-end, soixante dix personnes venant de toute la région Centre ont participé aux ateliers, animations, conférences, forums sur différents thèmes comme l'art au jardin, la permaculture, la cuisine des plantes sauvages ou encore les plantes médicinales et la mise en place d'un potager urbain.



d'apprendre à transmettre son savoir et mutualiser des ressources, des réflexions, des projets afin de favoriser l'échange entre les animateurs à l'environnement qui travaillent souvent seuls indique Sylvain Toullec, animateur réseau en charge de l'organisation de l'événement au sein de Graine Centre. Le bilan est plus que positif car les participants sont repartis ravis d'avoir de nouvelles idées d'animations et découvrir de nouvelles choses qu'ils pourront développer. Tous ont été très enthousiasmés par tout ce qu'ils ont pu voir et vivre pen-

« Ces rencontres avaient un objectif multiple, apporter des connaissances en lien avec la thématique du jardin aux participants, apporter des connaissances d'ordre pédagogiques afin

dant ces deux jours, notamment lors des ateliers qui ont eu beaucoup de succès. »

F.M.

ALMERIA PARC
 Dîner Spectacle

 à 20h
EXCALIBUR
 UNE AVENTURE FANTASTIQUE
10 Novembre 2018
 ALMÉRIA PARC, ROUTE DE PIERREFITTE, 41300 SALBRIS
 BILLETS & RÉSERVATIONS
 WWW.ALMERIA-PARC.COM 02.54.98.94.54

POÈLE À BOIS OU POÈLE À GRANULÉS, QUE CHOISIR ?

RIKA, SCAN, Nordpeis, Contura, TermaTech, JÖTUL, SPARTHERM, Nordpeis, JÖTUL

Venez chez **Art CHAUFFAGE**

Toute l'équipe Art et Chauffage est à votre écoute pour vous conseiller.

Concessionnaire RIKA **Art CHAUFFAGE**

ART ET CHAUFFAGE
 35, rue du 8 Mai
 41210 NEUNG-SUR-BEUVRON
 02 54 83 61 13
 artetchauffage@gmail.com - www.artetchauffage.com

ART ET CHAUFFAGE
 1 Route de Blois
 45380 LA CHAPELLE ST MESMIN
 06 27 11 46 46



Le domaine de Celestin

www.domaine-de-celestin.com

**Location
Salle de réception
Séminaire
Hébergement**

Renseignements

06 84 83 25 73 - 06 43 93 39 39

contact@domaine-de-celestin.com / www.domaine-de-celestin.com

Le domaine de Celestin - La Boulaie - 41250 Fontaines en Sologne

Conception : www.ophildespages.com - Photo APN communication - 02 54 45 27 55

Orcay-Theillay, une seule commune au 1^{er} janvier

C'est en toute logique que le 1er janvier prochain les communes d'Orcay et Theillay ne feront plus qu'une. Déjà associés depuis plusieurs dizaines d'années au niveau scolaire, les deux villages ne feront, normalement, qu'une seule entité prochainement. Sur le terrain, les panneaux d'entrée de la commune seront plus long à lire, sur le papier, avec un total des 1600 habitants, la nouvelle structure administrative ne devrait pas avoir à élire 19 conseillers municipaux comme c'est le cas pour les villes de moins de 2500 habitants, mais 23 selon les textes mis en place pour ces fusions - absorptions administratives. L'association doit encore passer par les fourches caudines préfectorales mais ne devrait pas poser de problème. Si c'était le cas, il faudrait attendre après 2020, et les prochaines élections municipales, pour procéder au mariage. Un délai qui peut parfois être un frein pour lancer des investissements. Ceci étant, la finalisation du projet, lancé voilà plusieurs mois semble-t-il, a été rapide. Preuve en est,

lors de la réunion d'information aux habitants de la commune de Theillay du 5 octobre dernier, le maire avait « évoqué l'avancement de la création d'une commune nouvelle avec Orcay » selon un journal local qui ajoutait que « le conseil de Theillay avait déjà voté en faveur du projet et celui d'Orcay doit se prononcer sur le sujet ». En moins d'une semaine, l'affaire s'est donc conclue puisque, par le truchement d'un autre journal, départemental cette fois, on apprend que les deux communes ne feront plus qu'une à l'entrée de 2019. Si question com ! le prochain conseil municipal aura du pain sur la planche, il va aussi falloir ajuster une ligne de conduite commune... A Theillay, on applique la démocratie indirecte ou représentative proche de la vision de Platon, le mariage a été décidé en conseil municipal. A Orcay, avant de voter, le conseil a tenu une réunion publique. Une méthode que l'on peut assimiler à une démocratie participative, plus proche de la vision prônée par Aristote.

Salbris

Week-End Rires et Chansons

Les vendredi 9 et 10 novembre

Deux soirées exceptionnelles à noter sur votre agenda.

Vendredi 9 de l'humour avec Ives Pujol
Yves Pujol a participé à de nombreuses émissions de radio et de télévision (Patrick Sébastien, Michel Drucker, Cyril Hanouna, Philippe Bouvard,...) et en 1^{ère} partie Ives Malori Ventriloque magicien. Réf Tél: TF1, France 2 avec Patrick Sébastien M6, France 3, TF6, Les plus grands cabaret de Paris.

positive et professionnelle de la scène depuis de nombreuses années. Un show à ne pas manquer. Le début de la soirée sera consacré à Margaux Ap-pert. Palmarès concours : 2018 1^{ère} place concours O'Success Orléans, 2017 1^{ère} place Vocal Tour Paris, 2016 Finale Vocal Tours au Tabendo Paris, 1^{ère} place Plus 2 talents Paris, 2015 2^{ème} concours Envol de Stars Salbris, 2^{ème} place Magique Voice Orléans. Prix des places 8€ une soirée, 15€ les 2 soirées

Samedi 10 de la chanson avec ABBA FOR EVER

Cécile, Sofie, Daniel et Damien composent cet excellent Tribute aux très nombreuses références sur toute l'Europe. Ils bénéficient d'une large critique

N'attendez plus pour réserver vos places au 02 54 97 13 15. A la salle des fêtes de Salbris.

Quinzaine gourmande Du 1^{er} au 15 novembre 2018 par les restaurateurs de métiers de CUISINE EN LOIR-ET-CHER

Ludovic Poyau

AUBERGE du Cheval Blanc

Cocktail d'automne, amuse bouche

Terrine de gibiers braisée à l'ancienne
Ou
Tartare de sandre à l'huile de lin

Brochet au beurre blanc au safran Cœur Val de Loire
Ou
Civet de sanglier à l'ancienne

Le soufflé chaud aux oranges confites
Ou
Le soufflé tout chocolat

Café et Mignardises

MENU 50€
Service, boissons et taxes incluses

1 verre de Pré Baron
1 verre de Cheverny rouge bio

5, pl. du Mail - 41300 SELLES-ST-DENIS - Tél. 02 54 96 36 36 - Fax 02 54 96 13 96
www.chevalblanc-sologne.com f aubergethevalblanc.sologne

Domaine de Valaudran

Hôtel*** - Restaurant à Salbris

MENU DU DOMAINE DE VALAUDRAN
QUINZAINE GOURMANDE
DE CUISINE EN LOIR-ET-CHER

MENU 47€
Boissons comprises

1 Vouvray pétillant, liqueur de Chambord et ses amuse bouche

Quenelle de volaille, crémeux de panais et son huile de noix

Duo de cochon et langoustines, Choux fleurs et sa sauce crustacés

Douceur au chocolat grand cru Bahibé

Café et mignardises

Vins :
1 verre de Cheverny blanc « domaine Sauger »
1 verre de Gamay rouge « J.F Mériaux »

Route de Romorantin - 41300 SALBRIS - Tél. 02 54 97 20 00 - Fax : 02 54 97 12 22
www.hotelvalaudran.com - www.chateauxhotels.com

SJ SERVICES à la personne

GEP

GRIMPEUR ÉLAGUEUR PAYSAGISTE
Nicolas Dupin

**CERTIFICAT DE SPÉCIALISATION
TAILLE DOUCE - SOINS AUX ARBRES**
Abattage - Démontage- Grignotage
Création et entretien parcs et jardins
Débroussaillage mécanique

06 65 75 00 92
gép.dupin@gmail.com
41300 LA FERTÉ IMBAULT

Salbris

**Sortez vos parents :
un programme digne
des grands !**

Ça y est on connaît le programme du prochain événement organisé par l'association salbrisienne Rose and Co.

C'est sur facebook que les 6 filles l'ont révélé cette semaine. Elles avaient annoncé un événement tourné vers le bébé, l'enfant et la parentalité et encore une fois, il semblerait qu'elles n'aient pas plaisanté. Les réactions ont été nombreuses sur facebook et dans le réseau solognot. Croisé dans une boutique, Séverine Loret, une créatrice fidèle à l'équipe Rose and Co s'étonne de la qualité de ce programme « C'est de la folie ce programme ! C'est fou que ces six filles arrivent à fédérer autant de monde et autant de bon monde. Je suis fière, une nouvelle fois, de faire partie de cette organisation ». Inutile de vous faire languir plus. Si vous n'êtes pas dans le « connecting people » votre journal est heureux de vous annoncer le déroulement de la journée : marché de créateurs professionnels, atelier photographie avec une professionnelle, jeux de société avec Camille & Lulu, découverte des méthodes Montessori avec la société Vibrazen tout au long de la journée mais aussi des ateliers autour de la citoyenneté : zéro Déchet en famille, gestes de premiers secours bébé/enfant ; dans le domaine curiosités et culture : art thérapie, éveil musical et découverte du BEAT BOX avec Sam Waxybox ; de la détente et de la relaxation avec Yoga pour enfants, Sophrologie maman/enfant sur un ballon et initiation Krav Maga ; de la pâtisserie pour enfants avec Stéphane Lopez de la Malle Gourmande ; des moments avec bébés autour du massage bébé, du portage ou encore de l'ostéopathie pour les plus jeunes et l'utilisation des huiles essentielles et la lithothérapie ; des conférences avec Hélène Lormier, conseillère en parentalité, experte pour France 2 dans l'émission « Ça commence aujourd'hui » autour des thèmes : les écrans et nos enfants/adolescents, la colère et les crises et la désobéissance et l'opposition ; un atelier nature avec Philippe de l'émission « THE WILD » sur M6 qui propose de découvrir des méthodes de survies en milieu naturel ; mais aussi de la médiation animale, du belly-painting sur les ventres ronds des futures mamans, de la complicité autour des coiffures maman/enfant et aussi des contes en déambulation, des minis concerts avec le groupe Col en Fleurs, des happenings de théâtre avec la troupe de L'Ouvre Boîte voilà qui promet.

sortez vos parents

SALON BÉBÉ - ENFANT - PARENTALITÉ
By Rose and Co

à Salbris 18
Dimanche 18
novembre 2018

de 10 h à 18 h
Salle Georges Vilpoux

ENTRÉE GRATUITE

Bien-sûr à cela s'ajoute le fait que l'on peut bruncher, déjeuner sur place avec le food-truck « La Souris Verte » (même le nom du food-truck est dans le thème !) qui propose de véritables et succulentes frites belges à tomber par terre.

Pour le côté pratique, le planning des ateliers sera révélé le jour J et les inscriptions se feront en direct. La plupart des ateliers coûtent 2 euros, tarif raisonnable qui ne va pas dans la poche des intervenants (bénévoles solidaires des actions Rose and Co) mais qui permettront de financer le prochain événement que les joyeuses Salbrisiennes nous préparent.

On s'y retrouve ?

Rendez-vous le 18 novembre de 10 h à 18 h à la salle des fêtes de Salbris (salle Georges Vilpoux) - Entrée gratuite

Renseignements 06 63 07 72 19

Toute l'actualité sur la page facebook Rose and Co.

ENTREPRISE *depuis 80 ans*

ROBIN-FROT

Tél. 02 54 97 04 89

BATIMENT - TP
Rénovation

Avenue de Toulouse - 41300 SALBRIS
robin-frot@orange.fr • www.robinfrot-mikit41.fr

Pour éviter les erreurs de saisie transmettez-nous vos textes et annonces de manifestations par mail : annonces-asso@cpe-editions.com : 25 euros la parution

Le grand nettoyage D'AUTOMNE
Du 1^{er} Octobre au 31 Décembre 2018

STIHL

MSA 120 C-BQ 309€⁽¹⁾ LA 2^{ème} BATTERIE OFFERTE

GUIDE 30 cm POIDS 3,7kg

Caractéristiques : Sécurité optimale grâce au frein QuickStop Super (Q) Tendeur de chaîne rapide (B)

HSA 56 259€⁽¹⁾

LAMIER 45 cm POIDS 3,7kg

Caractéristiques : Utilisation simple et intuitive Très silencieux Performance de coupe élevée

MSE 141 C-Q 159€⁽¹⁾

PUISSANCE 1,4kW GUIDE Rollo E Mini 35 cm POIDS 4,1kg

Caractéristiques : Légère et ergonomique Très bonne performance de coupe Frein de chaîne QuickStop Super (Q)

Aspiro-Souffleur SH 56 369€ UN KIT GOUTTIÈRE OFFERT

Caractéristiques : Souffler, aspirer et broyer avec un seul appareil puissant Couteau de broyage en acier ultra résistant Réduction du volume des déchets par 14 Décolle les végétaux mouillés sans difficulté

CYLINDRÉE 27,2 cm³ POIDS 5,2 kg DÉBIT AIR 710 m³/h

MS 170 212€ Une 2^{ème} Chaîne OFFERTE

PUISSANCE 1,2kW GUIDE Rollo E Mini 35 cm CYLINDRÉE 30,1 cm³ POIDS 4,1kg

N°1 DES VENTES EN FRANCE

Caractéristiques : Idéale pour la coupe de bois de chauffage et les petits travaux Ergonomie, fiabilité et performance reconnue

Liste de vos points de vente participants

CLOUÉ S.A.S	Angé ZA de Chassenay 41400 ANGE Tél. 02 54 32 50 20	St Amand Montrond 406 rue Pelletier d'Oisy 18200 ST AMAND MONTROND Tél. 02 48 96 76 69	Domérat 4 Rue Jean Moulin 03410 DOMERAT Tél. 04 70 29 05 35	Poitiers 109 Bis Rue Bugellerie 86000 POITIERS Tél. 05 49 58 57 75	Salbris ZA des Champs - RN 20 41300 SALBRIS Tél. 02 54 97 14 58	CLOUÉ S.A.S Équipement
--------------------	---	--	---	--	---	----------------------------------

(1)Eco participation incluse
*Pour l'achat d'un SH 56
**Pour tout achat d'un pack MSA 120 C-BQ + batterie AK20 + un chargeur AL101, une batterie AK20 offerte d'une valeur de 119€ TTC ou d'un pack HSA 56 + batterie AK10 + un chargeur AL101, une batterie AK10 offerte d'une valeur de 79€ TTC.

Présence des chocolats Mercier,
des Confitures de Sologne et de l'Atelier du Miéliste



Visite Dégustation Vente

de
9h à 12h
et de
14h à 18h

Animations

LES SABLÉS DE NANÇAY
Route de Salbris - 18330 NANÇAY

02 48 51 81 19

www.lessablesdenancay.com

Les-sablés-de-Nançay

PORTES OUVERTES

LES SABLÉS DE NANÇAY, RP AUTOMATISMES,
SARL NANÇAY AUTOMOBILES VOUS PROPOSENT
3 JOURS EXCEPTIONNELS !!!

Les 9, 10, 11 novembre 2018 à NANÇAY

À ne manquer sous aucun prétexte, trois artisans/commerçants se mobilisent pour des portes ouvertes exceptionnelles qui enchanteront les petits et les grands.

Au programme, les Sablés de Nançay vont régaler les visiteurs avec la dégustation des sablés et la présentation de la nouveauté : le sablé aux noisettes. Présentation également d'autres produits locaux avec les Confitures de Sologne, le miel de l'Atelier du Miéliste et les chocolats Mercier.

De plus, toute l'équipe vous proposera des promenades en calèches tirées par des ânes, avec l'association (ANA), une très bonne occasion de découvrir Nançay et passer un bon moment en famille, mais également de pouvoir admirer pour les puristes, une exposition de voitures anciennes et de collection présentée par l'association (AVAN).

RP AUTOMATISMES vous accueillera dès 10h durant ces 3 jours. À cette occasion, l'agencement de son showroom a été modifié afin de vous présenter sa gamme de nouveaux produits ainsi que ses nouveaux « objets connectés ».

Un exposé-conférence sur ces nouveaux objets sera organisé le samedi 10 novembre de 16h à 17h.

Ces journées seront également animées par des démonstrations de danse Country avec la participation du Club Nançay Country Dancers.

Enfin la SARL Nançay Automobiles présentera des modèles Renault Sports toutes générations (Alpine RS et Renault Sport) et bien d'autres modèles qui seront exposés au Garage Nançay Automobiles, route de Salbris.

PORTES OUVERTES : 9, 10 et 11 Novembre à Nançay

SARL NANÇAY AUTOMOBILES Agent Renault



VENTE DE VÉHICULES
OCCASIONS et NEUFS
service mécanique - carrosserie
location de véhicules

Route de Salbris - 18330 NANÇAY
Tél. 02 48 51 81 23 - Fax : 02 48 51 83 31
nancay.automobiles@orange.fr



La référence
de l'automatisme
près de chez vous



FOURNISSEUR DE CONFORT
ET DE SOLUTIONS INNOVANTES
POUR L'HABITAT

R.P Automatismes
Route de Salbris
18330 Nançay

Tél : 02 48 51 83 49
Fax : 02 48 51 85 08

info@rp-automatismes.fr



VENEZ DÉCOUVRIR NOS OBJETS CONNECTÉS

SALON DE COIFFURE MIXTE

BARBIER

R'DANGELISM

RETRO STYLE... L'HOMME A SON SALON

02 54 98 86 48

1, route de Pierrefitte - 41300 SOUESMES

Manifestations

La Ferté-Imbault Concours de belote

Le 3 novembre

Samedi 3 novembre le comité des fêtes organise un concours de belote par équipe sans annonce à la salle des fêtes (rue du stade). Ouverture à 13h30 - jeu à 14h30. Engagement 9€ par joueur. Un lot à chaque participant. Divers filets garnis, lots de viande... + un lot à la première équipe féminine.

Pierrefitte-sur-Saule Concert

Le 27 octobre

Samedi 27 octobre : concert en l'Église Saint Etienne à 20h30. L'association Music'Arts invite cette année une formation spécialisée dans la musique des pays de l'Est : Karoutza. Sur des airs traditionnels d'Europe de l'Est, en mélangeant avec une grande virtuosité instrumentale du jazz et du swing manouche, les quatre musiciens de l'orchestre Karoutza vous feront voyager à quelques kilomètres d'ici et d'ailleurs. Conjuguant vitesse d'exécution et improvisation, cette musique est une véritable invitation à la danse que vous partagerez avec Nicolas Kisov au violon, Cyrille Parmentier à la clarinette, Bruno Marché à la guitare et Thierry Dubail à la contrebasse. Le répertoire respire une joyeuse énergie des musiques et chants traditionnels ziganes, russes, roumaines, hongroises... La bonne humeur vous poursuivra longtemps après avoir dégusté ce concert-là. Nous vous attendons nombreux. Entrée 12€ - gratuit pour les moins de 14 ans. Billets sur place à partir de 19h45. Renseignements 06 07 15 08 19

Souesmes Concours de belote

Le 3 novembre

Le Club du 3e Âge de Souesmes organise un concours de belote le samedi 3 novembre à la salle des fêtes. Concours en individuel et sans annonce. Inscriptions au concours à 13h30 - début du concours 14h30. Engagement : 9€ par personne. 3 colis gourmands, volailles. Lot à chaque participant (5 articles). Un lot supplémentaire à la première dame. Pâtisserie - buvette.

Salbris

Concours de belote - Le 3 novembre

Samedi 3 novembre à 14h30 à la salle polyvalente : concours de belote organisé par le Pétanque Club Ouverture des portes à 13h30. Concours par équipe et sans annonce. Inscription 9€ par joueur. Un lot supplémentaire à la première équipe féminine. Contact 06 30 21 46 41

Super loto - Le 4 novembre

L'amicale des Sapeurs-Pompiers de Salbris organise un super loto le dimanche 4 novembre à la salle des fêtes. Ouverture des portes à 13h30 - début des jeux à 14h30. Tarif : 4€ le carton - 10€ les 3 - 20€ les 7 - 25€ les 10. Lots : lave-linge, réfrigérateur, lave-vaisselle, Cookéo, TV 80 cm, BA de 150€, clic-clac, plancha gaz, micro-ondes, mini-four grill et de nombreux autres lots. Partie du malchanceux. Buvette, sandwichs et gâteaux. Réservation possible au 06 58 08 88 65.

Salbris Accueil se prépare à accueillir les nouveaux Salbrisiens

Traditionnellement, l'association Salbris Accueil met à l'honneur tous ceux et celles qui se sont installés dans la ville. Ainsi tous les nouveaux Salbrisiens sont invités à un apéritif par petites tables. Rendez-vous leur est donné le vendredi 23 novembre à 18h, accueil à partir de 17h30 à la salle polyvalente où ils seront reçus par les adhérents de l'association en présence de M. Pavy maire de Salbris. Lors de cette soirée, aura lieu le tirage au sort des nouveaux arrivants présents avec remise de lots offerts par Salbris Accueil et par la ville. 1er lot : 1 repas pour 2 personnes au restaurant « Le Dauphin » - 2e lot : 1 bon d'achat à la poissonnerie Pereira et des lots offerts par la Ville de Salbris (livres sur la Sologne, DVD, etc...). Au cours de cette rencontre, seront données les réponses au questionnaire : « Connaissez-vous votre ville ? » (jeu sur la connaissance de la ville et de la Sologne). Un classement sera établi avec ensuite remise de cadeaux offerts par Salbris Accueil. 1er lot : 1 repas pour 2 personnes au restaurant « Le lion d'or » - 2e lot : 1 panier de spécialités locales Atelier Marquet - 3e lot : 1 plante fleurie Liberty Flowers - 4e lot : 1 bon d'achat prêt à porter Char'in Rêv - 5e lot : 1 station météo. Il sera distribué à tous les participants un dossier Accueil avec des documents sur Salbris, la Sologne et la Région Centre. Les enfants ne seront pas oubliés. Pour recevoir l'invitation, contacter l'association Salbris Accueil. Contact : Stéphanie - 68 boulevard de la République - 41300 Salbris Tél 02 54 97 16 70 - mail : salbris-accueil@orange.fr Permanences : mardi au vendredi 9h30-12h et 14h30-17h.

Une galerie d'art, peu ordinaire, s'ouvre à Salbris

Miguel Lebrón Dublino y sublime Les Chants de la Terre



Plusieurs avertissements s'imposent dès le début de ce papier consacré à un nouveau résident de Salbris, Miguel Lebrón Dublino qui a installé et ouvert, depuis peu, un lieu culturel et de rencontres artistiques à Salbris. En voiture...

Catalan et Barcelonais d'origine, l'homme se revendique solognot après des études aux Beaux-Arts d'Orléans et un ancrage dans le territoire du côté de Montrieux.

Sa galerie a une histoire peu banale car elle abritait, naguère, un centre de recouvrement des impôts et taxes divers et il lui arrive, depuis l'ouverture, d'accueillir des clients du marché voisin qui viennent y régler leurs «dettes» administratives, avant application des amendes.

Il a donné une âme et un sérénité à ce magnifique cadre blanc, baigné de lumières, pour y accrocher ses œuvres et en disperser quelques autres dans le centre de la galerie en créant un sens de circulation qui donne libre cours au public venu à sa rencontre.

D'un contact agréable et affable, Miguel noue vite connaissance avec l'invité qui pousse la porte de l'ensemble protégé par de solides grilles de défense et lui explique l'historique de sa maison avant d'évoquer sa passion : Les Chants de la Terre, rythmés par les champs magnétiques qui nous entourent, nous encerclent, nous accompagnent et nous permettent, sauf fermeture complète, de rendre visible l'invisible, entre réalité et virtualité...

N'hésitant pas à définir son travail, ses recherches, ses expériences et ses réussites, Miguel, en son Atelier des Chants de la Terre, est intarissable sur son art qui consiste, tout simplement, selon lui, à fixer, sur un support, les différents champs

magnétiques de la planète, suivant les cycles du soleil et de la lune, dans un mouvement perpétuel, avec des rapports jamais identiques tant dans le temps que dans l'espace.

Se définissant comme un designer couleurs et matières et artiste plasticien à la fois, Miguel Lebrón Dublino, qui a travaillé aussi dans l'industrie automobile pour des études peintures et autres composants pour carrosseries ou pièces de voitures, veut lancer des cours à l'intention de jeunes collégiens ou non, des adultes, dialoguer avec les habitants de Sologne, ou d'ailleurs, qui voudront bien pousser la porte de son atelier sans être obligé d'y payer leur dime, et souhaite établir des dialogues simples et francs avec un public qu'il veut conquérir, l'art n'étant pas réservé aux grandes cités ou métropoles sans parler de la Capitale.

Salbris trouve là une chance énorme d'offrir en ses murs un havre de culture et de dialogues qui ne peut que perdurer, les ondes magnétiques paraissant prometteuses.

Jules Zérizer

Contacts : Atelier 47°25 Nord, 2°03 Est,

41, rue du Général-Giraud et place du Marché, 41300 Salbris
ateliersalbris@gmail.com ou miguel.lebrondublino@gmail.com.

PUBLI-REPORTAGE

EVS Environnement Une entreprise récemment installée à Salbris

Une nouvelle entreprise, spécialisée dans les vidanges de fosses, débouchages et curages de canalisation, s'est installée récemment à Salbris. EVS Environnement est composée d'une équipe compétente et motivée et met un point d'honneur à être réactive et à assurer des prestations de qualité dans le respect de l'environnement. L'entreprise se déplace dans toute la Sologne et aux alentours. Que vous ayez besoin de faire vider une fosse, de réaliser un entretien des canalisations, que



vous soyez un professionnel ou un particulier, vous pouvez contacter l'entreprise EVS Environnement. Les devis sont réalisés gratuitement et les interventions sont rapides.

EVS Environnement

Technoparc

Tél : 07 83 39 51 28

Facebook : www.facebook.com/evsenvironnement

www.evs-environnement.fr

thomas.follenfant@evs-environnement.fr

Manifestations

Theillay

Thé dansant - Le 1er novembre

Le comité des fêtes organise un thé dansant le jeudi 1er novembre au foyer rural à 15h avec l'orchestre Nicolas Pasquet. Entrée 10€ avec une pâtisserie. Réservation au 02 54 83 37 64 ou 06 81 61 35 47

Theillay

Les Pieds de cochons ont perdu leur Grand Maître

Georges Bernard, surnommé affectueusement « Jojo », le président de la Confrérie des Suceux de Pieds de cochons de Theillay, est décédé la semaine dernière à l'âge de 89 ans. Installé en tant que boucher charcutier, au milieu des années 1950, avec son épouse Monique, une native des lieux, au cœur du village solognot, il y avait fait toute sa carrière professionnelle jusqu'à l'heure de la retraite en 1992.

Si dans les années 60, au siècle dernier, il effectuait une tournée dans les fermes pour expédier lui-même les animaux vers les « halles » de Paris, et pratiquait « l'abattage » dans son abattoir local, le métier de boucher-charcutier a connu d'énormes évolutions. Par exemple, il procédait à la découpe et à la fabrication de sa charcuterie (saucisson à l'ail, boudin, andouillettes, pâtés), des spécialités renommées jusqu'en région parisienne, et avait développé des plats préparés pour le week-end en périodes de chasse. Il confectionnait par ailleurs des repas solognots sous forme de présentation « galantine de faisans décorée avec son plumage ».

Fort de caractère mais aimant se rapprocher des autres, il avait été président du comité des fêtes de la rue de la Gare et organisait la cavalcade avec l'élection de miss Theillay. Ancien coureur cycliste, il avait aussi mis sur pied l'organisation de la course cycliste nommée « assemblée de la rue de la Gare » qui se clôturait par un bal parquet installé sur le parking de l'ancien bureau de poste. C'est en retraite, qu'il avait créé, avec des amis, ses filles et son gendre la « confrérie des suceux de pieds de cochons » dont il était devenu en toute logique le Grand Maître. La confrérie a ainsi intronisé plusieurs personnes du village, des coureurs à pied, et leur faisait découvrir un somptueux goûter de pieds de cochon avec pommes de terre rate. Ses filles, qui ont repris la relève au sein de la confrérie, auront une pensée toute particulière lors de la première organisation où il ne sera pas présent : le prochain réveillon de la saint Sylvestre à Theillay. Une manière festive de lui rendre hommage qu'il aurait certainement apprécié.



I Argent-sur-Sauldre

Festival contes Bagoules

16-17-18 novembre

Durant tout un week-end, retrouvez des contes dans tout le village : spectacles en soirée, goûter-conte (gratuit), balade contée, spectacle familial...

Vendredi 16 novembre

18h30 : Inauguration du Festival, en présence des élus, des organisateurs de la manifestation (UCPS et CCLA) et bien sûr de la conteuse Magda Lena Gorska (Pologne) et du conteur Eugène Guignon (Normandie). A la Salle Jacques Prévert.

20h30 : Le chant du rossignol brigand - Spectacle de Magda Lena Gorska. Le Chant du rossignol brigand raconte l'histoire tragique d'Iliia Mouromietz à Kiev, sur fond de catastrophe nucléaire, tirée d'une byline (chant épique traditionnel de l'ancienne Russie). S'accompagnant elle-même à l'accordéon, la conteuse chante et narre tour à tour cette adaptation contemporaine d'une épopée mythique, avec une forte présence scénique et un talent indéniable. (Cristina Marino - Blog Contes - Le Monde)

Cette composition verbale et musicale inspirée de la tradition des bardes russes révèle toute la beauté et la force poétique du texte.

(Spectacle Tout Public à partir de 10 ans)

Durée : 1h15. A la Salle Jacques Prévert,

Tarifs : 10 € / Réduit 8 €

(adhérents. UCPS, étudiants, demandeurs d'emploi)

Samedi 17 novembre

De 10h à 12h30 : Atelier Mémoire sensorielle, mémoire affective avec Eugène Guignon (atelier ouvert à tous à partir de 10 ans)

A la Médiathèque d'Argent sur Sauldre. Accès libre.

Le samedi après-midi le groupe Tourniconte entre en scène pour des Contes à Teurbasse.

Comme chaque année le groupe des conteurs de l'UCPS vous invite au partage des histoires : 15h à la Maison de Retraite d'Argent, pour les résidents et leur famille. Ouvert également au public. Accès libre.

16h : Goûter conté à la Bibliothèque Municipale. Tout Public. Et après les contes pour les oreilles... les gâteaux pour les papilles ! Accès libre.

20h30 : Panier garni - Spectacle de Eugène Guignon

Panier garni : Selon le temps qu'il fait et son humeur... la vôtre... Eugène GUIGNON vous racontera quelques histoires tirées de son chapeau de voyageur. Voyage au cœur de sa Normandie natale à la rencontre de gens étonnants, embarquement immédiat sur le

grand bateau de la vie parmi les récits de personnages hauts en couleurs, généreux et plein d'humanité, des histoires à dormir debout, étranges, merveilleuses où pointent le cocasse et l'humour... Laissez-vous emporter dans ce tourbillon d'intrigues et repartez avec un panier rempli de vérités et de menteries...

Spectacle tout public à partir de 7 ans.

Salle Jacques Prévert.

Tarifs : 10 € / Réduit 8 € (adhérents. UCPS, étudiants, demandeurs d'emploi)

Dimanche 18 novembre

De 10h à 12h30 : Balade contée dans Argent-sur-Sauldre Avec Magda Lena Gorska et Eugène Guignon. Des contes dans des lieux à découvrir ou à revisiter, suivis du vin chaud de l'amitié pour se dire au revoir. Départ Salle Jacques Prévert.

Sur réservation au 02 54 88 71 09 ou au 06 83 11 49 29.

Tarifs : 6 € pour tous / gratuit -12ans

Infos 02 54 88 71 09 et www.ucps.fr

Bon bilan pour les Berriauds de Vierzon

Une trentaine de membres était rassemblé vendredi 28 septembre pour assister à l'assemblée générale de l'association des Berriauds qui s'est tenue dans la salle collective du centre associatif Paul-Langevin à Vierzon. C'est la présidente, Bénédicte Roblin, qui a assuré l'entrée en matière avant de présenter le bilan moral des activités. Chacun put s'exprimer sur les répétitions et les prestations qui ont été jugées de très bonne qualité par l'assistance, particulièrement grâce au travail des animateurs. La fête du bois organisée le dimanche 3 juin a été l'une des réussites de l'année et a surtout très appréciée par tous les participants. Le bois a joué, chanté et travaillé, durant toute une journée, sur le site du centre associatif Paul-Langevin. « Un événement convivial sous forme de kermesse, comme

il en existait autrefois », selon la présidente. Jeux variés, attelages d'ânes, voitures à chien, artisanat, travail de la laine, était au menu de ce début d'été où l'aspect folklorique était assuré, outre par les danseurs et musiciens locaux, mais aussi les Alsaciens de "D'Blatzer Säck" ("sac de tripes" surnom donné aux habitants de Wittelsheim en référence à une auberge connue jadis pour sa spécialité culinaire) et de La Rabouilleuse d'Issoudun. Avant de voter ce rapport moral, la présidente a tenu à remercier la municipalité et les services municipaux, les associations vierzonaises partenaires, telles que l'association Baldébo, le comité des fêtes de Vierzon, le comité des fêtes de Vierzon-Villages qui ont, tout au long de l'année, apporté leur soutien à l'association. Par ailleurs, l'invest-

tissement des adhérents de l'association a été grandement souligné. En ce qui concerne le bilan financier, présenté par Nicole Augendre, la trésorière, il s'avère équilibré et encourageant pour des investissements futurs.

Une seule personne a cependant répondu à l'appel lancé aux adhérents pour renouveler les membres du comité directeur, pour certains déjà en poste depuis plusieurs années. Ont été élus ou réélus Jacqueline Sornin, Audrey Kowalski, Patrice Giton, Christelle Parrain, Joël Roblin, Sylvie Requillard. A remarquer que seulement 6 postes ont été pourvus sur les 11 précédemment. Un bureau sera élu lors d'un prochain comité directeur. Si les activités de l'association, autour des traditions, du patrimoine, de la danse et la musique

auront toujours lieu chaque vendredi de 18h30 à 20h30 au Centre Associatif Paul-Langevin de la rue Félix-Pyat sont maintenues, pour la saison prochaine, deux importants projets ont été évoqués. Le premier envisagé pourrait emmener les membres des Berriauds, comme en 2016, pour un week-end festif à Wittelsheim, la ville alsacienne jumelle avec Vierzon pour fêter les 65 ans d'existence du groupe Alsacien. Le second conduirait le groupe à Hereford, en Angleterre, afin d'assurer une présence vierzonnaise à l'occasion des célébrations du 25^e anniversaire du jumelage Hereford-Vierzon. C'est la diffusion de la rodéo tournée lors de la fête du bois qui a conclu la réunion.

F.S.



Manifestations

Sainte-Montaine

Conférence « Don de vie : itinéraire d'une greffée »

Samedi 27 octobre à 15h

Pour la toute première fois et en exclusivité pour le Musée Marguerite Audoux, Christelle Félix adaptera sous la forme d'une conférence son livre sorti en 2015 : *Ma greffe, mon espoir*.

Conférence « Don de vie : itinéraire d'une greffée », par Christelle Félix, puis séance de dédicaces de son ouvrage *Ma greffe, mon espoir* au musée Marguerite Audoux : Il s'agit de la quatrième et dernière animation dans le cadre des rendez-vous « FEMMES ! » qui ont lieu tous les samedis d'octobre au musée Marguerite Audoux. Pour conclure l'après-midi, un verre de l'amitié sera offert par la municipalité de Sainte-Montaine. Entrée gratuite.

Plus d'infos au 02 48 58 26 12 ou par mail : musee.marguerite-audoux@orange.fr

Aubigny-sur-Nère

Un premier salon du polar

Samedi 27 octobre

Une quinzaine d'auteurs ont répondu présents à ce salon du polar organisé pour la 1^{ère} fois à Aubigny : Maud Brunaud, Pierre Belsoeur, Bernard Capo, Eric Yung, Edouard Brasey, Serge Camaille... et bien d'autres.

A 14h30, Maud Brunaud, auteur du polar surnaturel « Face à Elle » et grande amatrice de romans policiers, propose une conférence lors du Salon du polar d'Aubigny sur Nère. Son intervention intitulée « Autour du polar de terreur : grands noms & anecdotes » revient sur les écrivains majeurs de la discipline comme le très en vogue Michel Bussi, et évoque les différentes spécificités de ce genre littéraire qui passionne les lecteurs. Sa conférence sera ponctuée d'extraits de polar de terreur, lus par une comédienne.

Vous pourrez également venir acheter et vous faire dédicacer le roman de Maud Brunaud, « Face à Elle », aux éditions Marivole, au cours de la journée.

Caravanes et Camping-Cars

PORTES OUVERTES

Dimanche 28 OCTOBRE de 14h à 18h

COMPAREZ AVANT D'ACHETER



CONDITIONS
SPÉCIALES
SALON
DU BOURGET

* sur article en stock magasin. Photos non contractuelles.

Route de la Charité - BOURGES

02 48 24 31 40

Ouvert le lundi 14h/19h.

Du mardi au samedi de 9h30 à 12h et de 14h à 19h.

www.inter-services-loisirs.fr



Valençay**Délices d'automne au Château**

Si le début de saison au Château de Valençay a été marqué par la mise en avant du patrimoine du Prince de Talleyrand, en cette période d'été indien, c'est au tour de son illustre cuisinier, Antonin Carême, d'être à l'honneur. Depuis plusieurs semaines, les tournages télévisés se sont succédé mettant en lumière à la fois le personnage de Carême, mais également et plus largement la gastronomie et les richesses du terroir. TV5 Monde, France 3 ou encore France 5... tous se sont intéressés avec gourmandise au « cuisinier des rois et roi des cuisiniers ».

Dans le prolongement de ces actions, pour les vacances de la Toussaint, c'est un joli projet toujours autour de la gastronomie, qui sera proposé dans la Galerie d'Estampes. Une exposition intitulée « Natures gourmandes en trompe-l'œil » sera présentée, réunissant 14 œuvres originales de Catherine Auguste et Henri Peyre, tous deux issus de l'École Supérieure des Beaux-Arts de Paris. À chaque visiteur de découvrir le mystère de ces natures mortes...

Neuves, en parfait état, faites à l'instant, nos œuvres ont l'air de chefs-d'œuvre anciens dont elles ne sont pourtant jamais des copies, nous confient les artistes. Toutes les compositions sont originales et n'ont jamais existé auparavant. Au-delà de cet aspect, elles reprennent les grandes questions dont traite la nature morte : elles montrent seulement des objets, c'est-à-dire bien peu de chose. Mais parlent en réalité de l'homme, qui y est partout présent. Elles montrent des objets en désordre. Mais, si vous les regardez bien, ne vous apparaît-il pas bientôt que le désordre est toujours parti d'un ordre supérieur qui s'y oppose, la composition ? Suivant le niveau où vous les regardez, ne voyez-vous pas que le petit désordre se transforme maintenant en grand ordre ? Les natures mortes n'ont pas l'air d'objets sacrés. Mais l'absence qu'elles décrivent est-elle seulement celle de l'homme ?

En écho à cette exposition, deux lectures seront proposées au Théâtre du château, les 27 et 28 octobre à 15h30 avec le sémillant Florient Azoulay, dramaturge et artiste associé depuis l'an dernier. Intitulées « Natures mortes, vanités et gâteaux », ces lectures reprendront des textes allant de William Shakespeare à Francis Ponge, un étonnant mélange annoncé pour ces délices d'automne !

Exposition du 20 octobre au 11 novembre de 10h30 à 17h

Tarif : droit d'entrée au château

Lectures : samedi 27 et dimanche 28 octobre à 15h30

Théâtre du Château Tarif unique : 7€

Château de Valençay - 2, rue de Blois - 36600 Valençay

www.chateau-valencay.fr

Manifestations**Chabris**

Thé dansant - Le 11 novembre

Les Amis de la Danse de Chabris organisent à la salle des fêtes à partir de 15h, le dimanche 11 novembre un thé dansant animé par l'orchestre Dominique et Stéphanie Floquet. Entrée: 10€ avec pâtisserie. Réservation 02 54 40 04 13 ou 02 54 40 13 89

LES JARDINS
DE MALÉO

faites entretenir votre jardin par des
PROFESSIONNELS DU PAYSAGE

Déclaration d'activité SAP 491391959 du 9 juin 2016. RC Blois 491 391 959

et bénéficiez d'un crédit d'impôts de

50%*

* Selon la réglementation en vigueur

SI
SERVICES à
LA PERSONNE

02 54 96 21 40

Rue des Cousses - SELLES-ST-DENIS

Manifestations**Anjouin**

Manifestation sur le thème du Moyen Âge

Les 3 et 4 novembre

L'association Bibliothèque d'Anjouin organise une manifestation sur le thème du Moyen Âge les 3 et 4 novembre à l'espace associatif et culturel.

Samedi 3 novembre à 15h, Odile Mortier fera découvrir les épices dans l'alimentation et dans la vie au Moyen Âge et proposera une dégustation médiévale. Dimanche 4 novembre à 15h Philippe Bon - Diplômé E.H.E.S.S (Château-musée Charles VII de Mehun-sur-Yèvre) nous transportera dans « La Vie de Château au Moyen Âge ». L'auteur s'attachera, autour d'un exposé richement illustré, à décortiquer l'évolution et les types de châteaux, de montrer également leurs rôles comme marqueurs de territoire, lieux de justice et de paix. Derrière les enceintes, sans négliger les aspects militaires et défensifs, il y a aussi le cadre et la vie matérielle qui seront abordés. L'iconographie médiévale offre des éléments en comparaison avec les découvertes archéologiques ; souvent autour du vaisselier qui, du bois à la céramique et l'argenterie fournit mille indices pour comprendre la table au Moyen Âge, à tous les échelons de la société. Grâce à ces multiples sources, nous décortiquerons la table au tournant des XIVe et XVe siècles, comprendre ses évolutions, ses dispositions, ses codes... En cette fin du Moyen Âge, même si les bombardes anglaises tonnent dans les campagnes, les châteaux s'ouvrent sur l'extérieur. Les hauts murs coiffés d'ardoises se détachent des verdure environnantes et les jardins s'invitent au cœur des édifices ; les promenades côtoient les chemins de ronde et les pensionnaires des ménageries pouvaient amuser les seigneurs ou garnir les plats...

JAMO **TOUT POUR PRÉPARER L'HIVER**

NOUVEAU RESIXIT Banc de scie CARROY Fabrication Française à partir de **699€**

VWS60-6T BRILL à partir de **599€**

POUR 99€ DE PLUS LE MODÈLE ENFANT HY50SX

QUAD HY 410 **4 599€**

SOUFFLEURS DE FEUILLES

BR200 à partir de **499€**

SH56 **359€**

AU LIEU DE 369€ + KIT DE NETTOYAGE GOUTTIÈRE OFFERT

à partir de **99€**

ISEKI 205, Rte de Bourges MEHUN-SUR-YEVRE www.jamo-motoculture.com - Tél. 02 48 57 07 58

STIHL VIKING

Octobre 1918

Aidés par les troupes du général britannique Allenby, Fayçal et Lawrence d'Arabie occupent Damas, la capitale syro-palestinienne. Hussein ibn Ali, le père de Fayçal, est proclamé « roi des Arabes ». La France quant à elle reçoit mandat de moderniser la région qui deviendra en 1920 le Liban. Le 5 octobre, le pionnier de l'aviation française, Roland Garros, est abattu en vol lors d'un combat à Saint-Morel, dans les Ardennes.

En Allemagne, le même jour, quarante-huit heures après avoir présenté une demande d'armistice aux Etats-Unis, le prince Maximilien de Bade annonce au Reichstag la mise en place d'un régime parlementaire.

En France, les caisses de crédit municipal prennent la suite des Monts-de-piété.

Il y a 100 ans**ET PENDANT CE TEMPS-LÀ EN SOLOGNE...**

Les approvisionnements restent le souci majeur. L'Avenir publie deux arrêtés du préfet du Loir-et-Cher, l'un sur le prix des pommes de terre (0 fr.55 le kg de pommes de terre jaunes et 0 fr.50 celui de blanches), l'autre sur l'interdiction de vendre de la viande de porc, de la charcuterie et de la triperie les mercredis, jeudis et vendredis, le prix maximum de la poitrine fumée étant fixé à 10 fr. le kg, et celui du saucisson de ménage à 15 fr. le kg. Dans le même temps, la ligue sociale d'acheteurs publie dans les Echos du Centre du 17 octobre un appel aux ménagères : « si chaque consommateur réduisait sa consommation de viande de 40 grammes, l'économie réalisée, répartie sur 20 millions de consommateurs, serait de 800.000 kilogrammes par jour, 292.000 tonnes par an, c'est-à-dire de quoi supprimer et au-delà toute importation (218 000 tonnes en 2016) ».

Du coup, quand il y a du bétail à proposer à la foire, les affaires se font aisément. À Aubigny, porcs, chevaux et vaches se sont bien vendus. Entre 550 et 1.850 fr. un cheval ou une jument.

À Theillay, il va être difficile de nourrir le bétail cet hiver, un violent incendie ayant détruit les communs du château de Rère, les greniers contenant grains et foin, ainsi que deux habitations.

La ferme de Cormilly, à Villeherviers, cesse son activité. Maître Bedu est chargé de la vente aux enchères de l'attirail de culture. Qui sera intéressé par une charnue tête de vache à roulettes, ou par une baratte, ou encore par un coupe-racines ?

L'école nationale professionnelle Henri Brisson à Vierzon a de quoi être fière : sur 46 candidats proposés aux Ecoles d'Arts et Métiers, 45 ont été admissibles et 32 définitivement admis. On retrouve dans La Dépêche du Berry du 12 octobre 1918 la liste des heureux reçus, lesquels viennent de toute la France.

La guerre coûte cher, le gouvernement emprunte. Le maire de Blois lit la déclaration des maires de France et engage ses concitoyens à participer à cet emprunt de libération. Pour donner encore plus de solennité à ce message, la lecture est suivie du carillon

des cloches de toutes les églises de la ville. À bon entendre...

Ces durs moments n'empêchent pas de se distraire. Le théâtre de Blois propose une représentation de gala, le Maître de Forges, drame en 4 actes de Georges Ohnet, joué par Mlle Durieux, M. Duval, Roger Pichon et Jeanne Frady. Pour cause de restrictions de gaz, la séance aura lieu de 17h à 21h.



THEILLAY (Loir-et-Cher) - Les communs du Château de Rère

Il y a 50 ans

En Irlande du Nord, l'association des droits civiques organise à Derry sa première marche, réprimée violemment par la police britannique.

À Mexico, aux XIXe Jeux Olympiques, Tommie Smith remporte la médaille d'or pour l'épreuve du 200 mètres, sur le podium, il lève sa main gantée de noir en signe de protestation contre les discriminations dont sont victimes les Noirs américains.

Le prix Nobel de la paix est décerné à René Cassin, juriste français, à l'origine de la Déclaration universelle des droits de l'Homme.

En France, Alain Poher succède à Gaston Monnerville à la présidence du Sénat.

ET PENDANT CE TEMPS-LÀ EN SOLOGNE...

On n'attend pas la date anniversaire pour commémorer les précédentes guerres. À Brinon, M. Tissier président du congrès départemental des médaillés, anime l'assemblée générale. Puis la fanfare locale conduit en musique les congressistes au cimetière, pour déposer une gerbe à la mémoire des morts de toutes les guerres. Georges Thébaud, poilu de la Grande Guerre, reçoit la médaille commémorative de la bataille de la Marne, avant le traditionnel vin d'honneur.

À Argent-sur-Sauldre, c'est son maire, Abel Roblin, qui accueille le comité interdépartemental

Flandres - Dunkerque 40 pour son congrès annuel. Vingt-huit ans après, on se souvient des sacrifices des soldats français et anglais lors de l'embarquement des troupes vers la Grande-Bretagne.

À Marcilly-en Gault, il s'agit d'une guerre plus récente : au cours d'une cérémonie officielle, les membres de la section UNCAFN de la commune ont reçu leur drapeau, et pour certains la Croix des combattants de l'Europe. Dans son discours, le président de la section, M. Parfait, rappelle leur combat, pacifiste celui-ci, après trente mois en Algérie, pour faire reconnaître leurs droits.

Affirmer l'identité d'un territoire n'est pas chose nouvelle. L'association « Sologne », présidée par M. Jolimoy, également président de la Jeune Chambre Economique de Romorantin, fourmille d'idées. Tout d'abord, aux abords de Romorantin, la pose de son premier panneau routier « bienvenue en Sologne », pose qui fait l'objet d'une cérémonie officielle. D'autres manifestations, culturelles, artisanales ou économiques sont à venir pour faire connaître la Sologne.

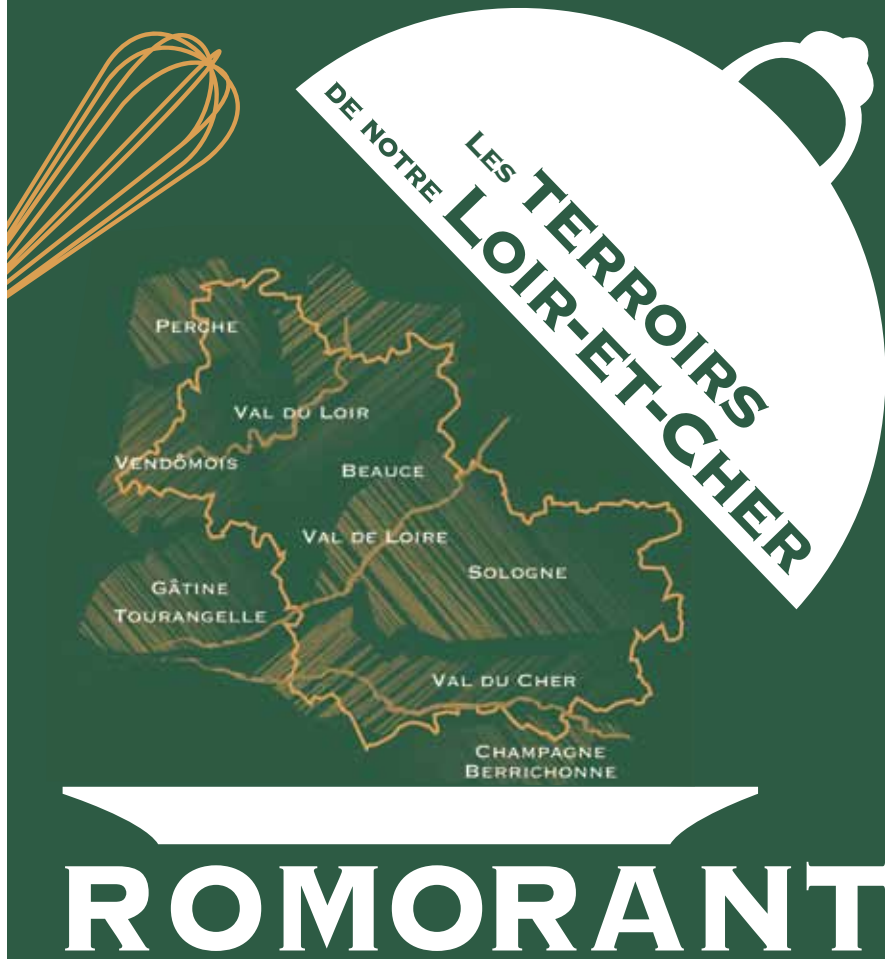
On prend aussi soin de son patrimoine. À Dhuizon, en assemblée générale, le syndicat des propriétaires forestiers sylviculteurs constate par la voix de son président, Philippe de Vibraye, que les coupes se sont mieux vendues. C'est l'occasion aussi de faire le point sur le remboursement forfaitaire de la TVA et de la révision cadastrale.

À Saint-Viâtre, après dix ans de travaux, et avec l'assistance technique du Génie rural, le Maire, M. Vignier est très fier de réceptionner la fin de la rénovation des chemins ruraux, grâce à un emprunt. « Plus une commune s'endette, plus elle s'enrichit », dit-il dans son discours.

Prémices de l'intercommunalité? On sait aussi s'entendre entre les communes. Treize comités des fêtes de la région Cher-Nord et Sud-Loiret se sont réunis à Aubigny-sur-Nère pour coordonner leurs manifestations à venir, surtout à la belle saison. Ils vont également réfléchir à une manifestation commune, de plus grande ampleur.

Recherches
Le Centre de la Presse
18170 Maisonnais
contact@lecentredelapresse.com

41^{ÈMES} JOURNÉES GASTRONOMIQUES DE SOLOGNE



27 ET 28 OCTOBRE



FABRIQUE NORMANT

Création Puzzle Centre 02 54 27 49 54



Les Journées Gastronomiques de Sologne vous donnent rendez-vous les 27 et 28 octobre 2018 à La Fabrique Normant de Romorantin-Lanthenay pour leur 41^{ème} anniversaire avec comme thématique "Les terroirs de notre Loir-et-Cher", clin d'œil à notre département.

Plus de 120 exposants, producteurs et revendeurs en filière courte de la Région Centre-Val de Loire et de l'hexagone présenteront leurs produits et savoir-faire dont les adhérents © du Centre.

Quinze concours amateurs et professionnels sont organisés. Huit d'entre eux seront réalisés devant le public dont le Championnat du Monde du Lièvre à la Royale en présence de Chefs étoilés, de Meilleurs Ouvriers de France, de Champions de France, d'Europe et du Monde.

Une exposition de pièces artistiques sucrées et salées permettra à tout un chacun de découvrir des talents de présentation.

Pour se restaurer sur place, un restaurant bistrannique vous accueillera chaque midi et des coins de table seront en accès libre pour déguster vos achats, sans oublier les nombreuses dégustations offertes.

Vos enfants pourront profiter des maquillages et des barbes à papa gratuitement.

En outre, pour ne pas être encombré par vos paquets, vous pourrez accéder librement au drive durant les deux jours.

Visiteurs gourmands, gourmets, épicuriens, amateurs ou professionnels, bienvenue à Romorantin-Lanthenay, la capitale de la gastronomie les 27 et 28 octobre 2018 !



Invité d'honneur
DIDIER CLÉMENT
Relais & Châteaux
Membre des Grandes Tables Du Monde
GRAND HÔTEL DU LION D'OR
Romorantin-Lanthenay.

Renseignements :

Association des Journées Gastronomiques
de Sologne - 13 rue du Tour de la Halle
41200 ROMORANTIN
02 54 96 99 88

Entrée valable 2 jours

• Adultes	5€
• 14 - 18 ans	3€
• - 14 ans	gratuit



“AUX JOURNÉES, MANGEZ ÉTOILÉ”



Mangez la cuisine d'un **Chef étoilé** dans le cadre des Journées Gastronomiques de Sologne

LE SAMEDI

• **Formule bistrannique** le midi à la Fabrique Normant avec l'Alliance de Sologne Alban METIÉ à Romorantin-Lanthenay. Formule à 35€ (prix par personne hors boissons). Réservation Office de Tourisme Sologne Côté Sud 02 54 76 43 89.

LE DIMANCHE

• **Formule gastronomique** le midi à la Fabrique Normant avec Didier CLÉMENT, (Membre des Grandes Tables Du Monde) notre invité d'honneur, Grand Chef du GRAND HÔTEL DU LION D'OR à Romorantin-Lanthenay. Formule à 40€ (prix par personne hors boissons). Réservation Office de Tourisme Sologne Côté Sud 02 54 76 43 89.



LA CAVE DES JOURNÉES



En pleine période de Foire aux Vins, les Journées accueillent, elles aussi, une sélection de viticulteurs, de toute la France, dans une allée spécifiquement dédiée à leurs nobles cépages.



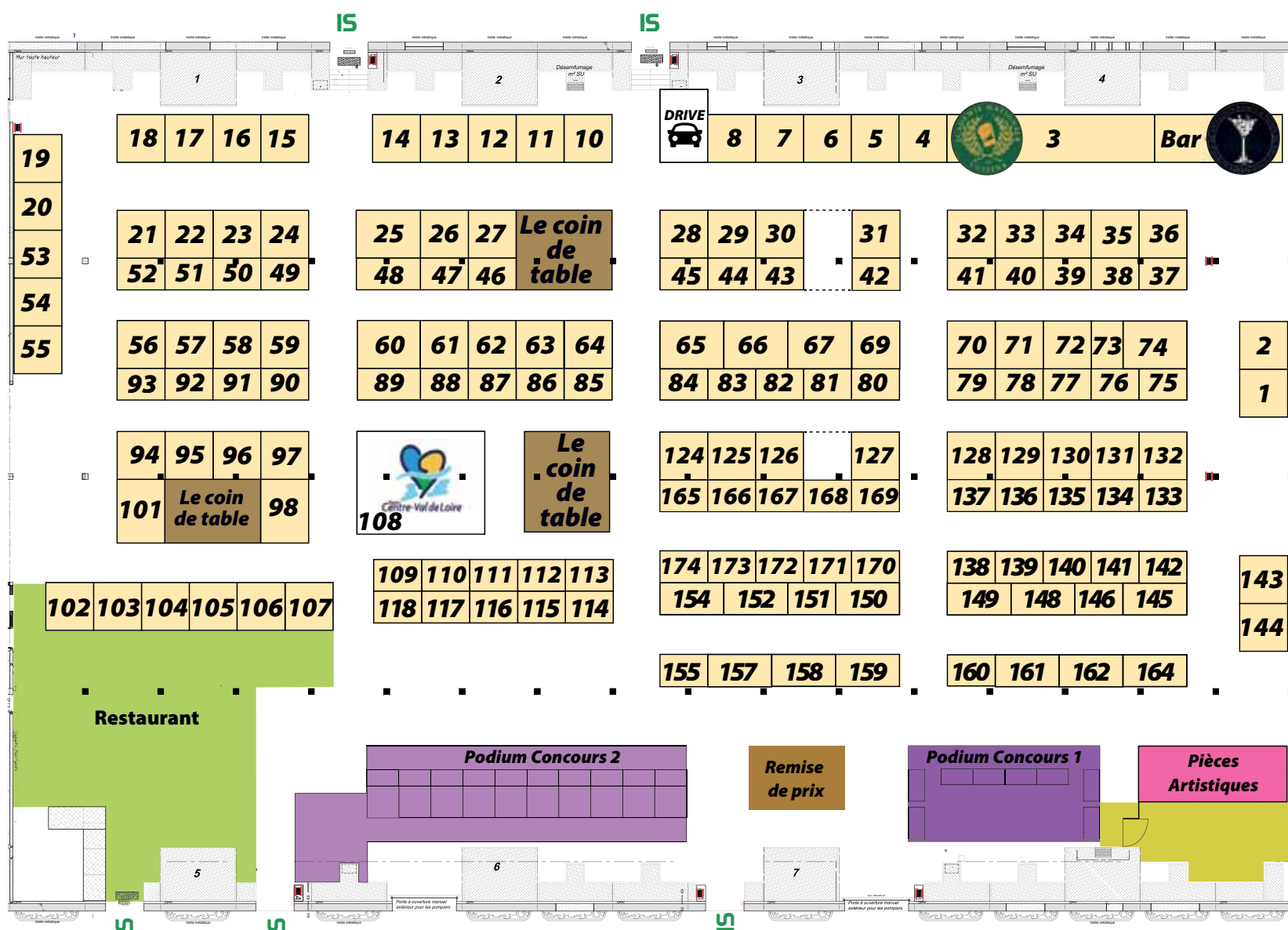
LES “COINS DE TABLE”

Achetez vos mets auprès des producteurs et installez-vous dans les zones prévues à cet effet pour les consommer.



LE DRIVE DES JOURNÉES

Pour faire vos achats sans vous retrouver encombrés par ceux-ci, un DRIVE est mis à votre disposition pour vous faciliter la vie ! Service gratuit.



Stand N° 112
37 SAVEURS DE LA VALLEE DES ROIS
Charcuterie conserverie

Stand N° 3
ACADEMIE NATIONALE DE CUISINE
Promotion culinaire

Stand N° 70 à 73
AMBASSADE DES CONFRERIES DE LA REGION CENTRE
Confréries de la Région Centre

Stand N° 82
ARNOULT PECHEUR DE LOIRE
Pêcheur pro en Loire et conserveur

Stand N° 114
ARTHUR ET LOLA
Fabrication artisanale de produits pour épicerie fine

Stand N° 52
ASSOCIATION DE CHEZ NOUS
Association d'éleveurs et de producteurs

Stand N° 102
AU NOM DE LA TRUFFE
Truffe fraîche et produits dérivés

Stand N° 116-117
BANQUE POPULAIRE
Banques et assurances

Stand N° 126
BISCUITERIE DE CHAMBORD
Biscuiterie

Stand N° 148
BONJOUR ROGER
Viticulteur récoltant

Stand N° 111
BOUCHOT EARL
Agriculteur production transformation à la ferme

Stand N° 7-8
BOULANGERIE CONTREPOIS
Boulangerie pâtisserie

Stand N° 109-110
BOULANGERIE PAJON
Barre de chocolat gâteau sec

Stand N° 144
BRASSERIE BIO LA GIRONNETTE
Brasserie

Région Centre Val de Loire
© DU CENTRE
Valorisation des produits et savoir-faire régionaux

Stand N° 108
CFA BLOIS
Centre de Formation des Apprentis

Stand N° 95
CHAMBRE D'AGRICULTURE DU LOIR ET CHER
Organisme consulaire

Stand N° 41
CHARCUTIER D'ANTAN
Artisan charcutier transformateur conserveur

Stand N° 81
CHEVRERIE DU FOUZON
Elevage caprin laitier fromages fermiers AOP

Stand N° 92-93
CHOCOLATERIE MERCIER
Chocolaterie biscuiterie

Stand N° 49
COMPTOIR DE QUEBEC
Épicerie fine du Québec

Stand N° 75-76
CORSICA SHOP
Charcuterie et fromage Corse

Stand N° 172-173
COUP DE CŒUR
Fouet magique

Stand N° 139-140
COUTELLERIE PCC 2000
Coutellerie

Stand N° 96-97
CREDIT AGRICOLE VAL DE FRANCE
Banque Assurances

Stand N° 26-27
CREPERIE MARCHANDET
Crêpes galettes cidre bière bretonnes sodas

Stand N° 108
CUISINES EN VAL DE LOIR
Association de restaurateurs de métier

Stand N° 65
DIABLOTINE
Apéritif à base de vin

Stand N° 154
DISTILLERIE GUILLON
L'esprit du malt de la montage de Reims

Stand N° 66
DOMAINE CHARLY RAVENELLE
Viticulteur

Stand N° 159
DOMAINE DE LA PLANTE D'OR
Viticulteur Cour Cheverny

Stand N° 149
DOMAINE DE LUCENA
Côtes du Rhône, Cote du Rhône Villages, Visan vins

Stand N° 152
DOMAINE LA GEMIERE
Viticulteur Sancerre

Stand N° 161
DOMAINE LA PAGANIE
Vin de Cahors

Stand N° 164
DOMAINE LE FREUD
Viticulteur

Stand N° 165
DOMAINE LEBLANC
Vin de Mennetou Salon

Stand N° 9
DRIVE
Service gratuit de stockage de vos achats

Stand N° 90-91
EARL ANGIER
Vigneron

Stand N° 22
EDITIONS LE BAKH
Revue «Origine Sologne»

Stand N° 169
ESCARGOT LE JACQUIN
Escargots cuisinés et pré-cuisinés

Stand N° 108
FAREC
Fédération Aquacole de la Région Centre

Stand N° 46 à 48, 60-61, 88-89
FERME DE LA FAUBONNIERE
Producteur canard gras et poulets de ferme

Stand N° 37 à 40
FERME DES GUILLEMEAUX
Viande de boeuf, boeuf séché et saucisson

Stand N° 67
FERME DES LANDES
Viande de boeuf Limousin, viande de veau et porc fermier

Stand N° 28
FROMAGE D'Auvergne
Cantal entre 2 Salers Vieux Cantal Saint Nectaire

Stand N° 106
FROMAGERIE JACQUIN
Fromagère producteur affineur

Stand N° 74
FURDYNA CHAMPAGNE
Récoltant manipulant vigneron indépendant

Stand N° 138
GOMEZ GHISLAINE
Noix noisettes

Stand N° 56-57
GROUPAMA PARIS VAL DE LOIRE
Assurances

Stand N° 10
ILIOS GASTRONOMIE GRECE
Gastronomie de Grèce

Stand N° 58
INBP
Formation conseil service en boulangerie pâtisserie

Stand N° 31
INFUSION 86
Vente infusion à boire et à manger

Stand N° BAR
JOURNEES GASTRONOMIQUES DE SOLOGNE
Association

Stand N° 13
L'ÉCHOPPE DES CHAMPIGNONS
Omelette cèpes, ventes de champignons

Stand N° 59
LA DUCHESSE ANNE
Pâtisserie chocolaterie glacierie

Stand N° 113
LA MAISON DU PAIN D'ÉPICES
Pain d'épice

Stand N° 50-51
LA NOUVELLE REPUBLIQUE
Presse Quotidienne Régionale

Stand N° 132
LA PETITE PERIGOURDINE
Conserves foie gras confits cassoulets etc...

Stand N° 35-36
LA SOURBERE
Conserves, foies gras, pâtes, salaisons et plats cuisinés

Stand N° 103 à 105
LANGLET CHAMPAGNE SUCCESSION
Vente et production de Champagne

Stand N° 157
LAUSANNE CHRISTIAN
Viticulteur

Stand N° 12
LE BARBECUE - DE OLIVER
Aligot saucisse tropous saucisses

Stand N° 14
LE CAVEAU DES SAVEURS
Foie gras vins produits de canard

Stand N° 69 et 118
LE PANIER DE PROVENCE
Olives tapenades antipasti

Stand N° 55
LE PANIER ROYANAIS
Rhums arrangé punch baba au rhum

Stand N° 53-54
CPE EDITIONS
Presse Quotidienne Régionale

Stand N° 32-33
LE PLAISIR DES SAVEURS
Fromages

Stand N° 171
LE PLEIN D'ÉPICES
Vente d'épices

Stand N° 29
LEDENTU
Ostréiculteur

Stand N° 166
LES BELLES DEMOISELLES
Apiculteur miel et dérivés

Stand N° 84
LES BERGERIES DE SOLOGNE
Éleveur ovins

Stand N° 21
LES CERISES EN FÊTES
Agriculteur

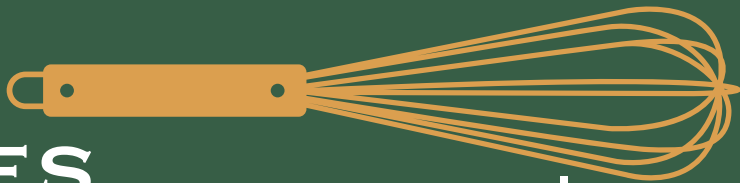
Stand N° 167-168
LES CONFITURES DE GILLES
Confiture

Stand N° 136-137
LES DELICES DE BRETAGNE
Gâteau breton kouign amann

Stand N° 128
LES ENFANTS SAUVAGES
Tisanes pour enfants et parents

41^{ÈMES} JOURNÉES GASTRONOMIQUES DE SOLOGNE

27 ET 28 OCTOBRE



INFOS PRATIQUES :

41^e édition
120 exposants

• Horaires :

le 27 octobre de 9h30 à 20h
et le 28 octobre de 9h à 19h

• Lieu : FABRIQUE NORMANT

Entrée 1 : Avenue Saint Exupéry
Entrée 2 : Avenue Nelson Mandela
41200 Romorantin-Lanthenay

• ENTRÉE VALABLE 2 JOURS

- Adultes : 5€
- 14-18 ans : 3€
- -14 ans : gratuit



Stand N° 127
LES MACARONDISÉS
Pâtisserie macarons sucrés salés

Stand N° 83
LES MIGNARDISÉS DE SOPHIE
Biscuiterie

Stand N° 124
LES SABLES DE NANCAY
Biscuiterie

Stand N° 25
LES SAVEURS DU PLESSIS
Pruneaux d'Agen IGP

Stand N° 160
LES VIGNOBLES DE BERTRAND GUINDEUIL
Viticulteur

Stand N° 98
L'ESPACE TARTES FLAMBEES
Fabrication de pâtes prestation ventes

Stand N° 146
LIONEL GIRARD FILS CHAMPAGNE
Viticulteur et producteur de champagne

Stand N° 77
L'OR VERT DU PORTUGAL
Huile d'olives, liqueurs art de la table

Stand N° 145
LOYER BERNARD
Propriétaire récoltant de vins de Chinon, vigneron

Stand N° 30
MAISON GAUTHIER
Salaisons artisanales

Stand N° 34
MAISON GILLET
Charcuterie

Stand N° 134-135
MAQUILLAGE
Animations enfants

Stand N° 43-44
MARCHAND
Producteur légumes

Stand N° 94
MIEL DE SOLOGNE G. GAUCHER
Miels pain d'épices pollen gelée royale

Stand N° 143
MISSION LOCALE DU ROMORANTINAIS
Orientation formation emploi

Stand N° 78-79
NOUGAT DE MONTSEGUR
Nougat de Montségur calisson

Stand N° 133
OFFICE DE TOURISME SOLOGNE COTE SUD
Tourisme

Stand N° 80
PAIN D'ÉPICE D'ANTAN
Pain d'épice

Stand N° 174
PASSEPORT GOURMAND
Guide de découvertes gastronomiques et loisirs

Stand N° 101
PÂTISSERIE CAQUE
Pâtisserie chocolaterie

Stand N° 170
PATYSSERIE
Accessoire de pâtisserie

Stand N° 141-142
PERROT THIERRY
Fromages montagne et salaisons

Stand N° 129-130
PRETOLANI
Confiserie barbe à papa churros

Stand N° 17-18
RADIGUE
Articles culinaires

Stand N° 20
RADIO FMR
Radio locale

Stand N° 125
REINES DE TOURAINE
Poires et pommes tapées produits déclinées

Stand N° 1-2
RODY CHOCOLATERIE
Chocolaterie

Stand N° 4 à 6
ROTARY DE ROMORANTIN SOLOGNE SUD
Club services

Stand N° 155
SARL BUREAU ET FILS
Viticulteur et éleveur

Stand N° 115
SAVEURS BRETONNES
Andouille de Guéméné

Stand N° 45
SAVEURS GOUR MENDE
Liquore de cépe épicerie aux champignons

Stand N° 162
SCEA DROUILLARD
Viticulteur producteur Pineau des Charentes Cognac

Stand N° 158
SCEV DANIEL
Viticulteur - Reuilly

Stand N° 23-24
SENTEURS CORSE
Spécialité Corse

Stand N° 62 à 64 85 à 87
SOLOGNE AUTRUCHE
Viande d'autruche, rillettes, terrines,...

Stand N° 11
SOLOGNE ESCARGOT
Escargots cuisinés

Stand N° 15-16
SPECIALITES DU DOUBS JURA
Comté moribier tomme raclette saucisses Morteau

Stand N° 42
VETTER
Têtes de choco friandises

Stand N° 150
VIGNOLES LAFFOURCADE
Viticulteur Anjou

LES ESPACES DES JOURNÉES 2018

La Cave des Journées : En pleine période de Foire aux Vins, les Journées accueillent, elles aussi, une sélection de viticulteurs, de toute la France, dans une allée spécifiquement dédiée à leurs nobles cépages.

Le Drive des Journées : Pour faire vos achats sans vous retrouver encombrés par ceux-ci, un DRIVE est mis à votre disposition pour vous faciliter la vie ! Service gratuit.

Le Coin de Table : Achetez vos mets auprès des producteurs et installez-vous dans les zones prévues à cet effet pour les consommer.

Académie Nationale de Cuisine : Lors des Journées, l'Académie valorisera les métiers de bouche et les produits régionaux en animant des démonstrations culinaires effectuées par ses chefs et en proposant ensuite des dégustations gratuites aux visiteurs !

« Aux Journées, mangez étoilé » :

MANGEZ LA CUISINE D'UN CHEF ÉTOILÉ dans le cadre des JGS :

Samedi midi Formule « bistrannique » assurée par Alban METIÉ - 35€/pers.

Dimanche midi Formule « gastronomique » assurée par Didier CLEMENT - 40€/pers.

ROMORANTIN

FABRIQUE NORMANT

41^{ÈMES} JOURNÉES

GASTRONOMIQUES

DE SOLOGNE

27
ET 28
OCTOBRE

CONCOURS DE RÉALISATION DEVANT LE PUBLIC

SAMEDI 27 OCTOBRE

PODIUM 1 - 9h - 10h30

CONCOURS INTERGÉNÉRATIONNEL
DE RECETTES SUCRÉES

Ouvert aux enfants âgés de 10 à 12 ans et accompagnés d'un adulte : réalisation devant le public.

Thème : « *La Pâte à Choux* ».

Remise des prix samedi à 16h

PODIUM 1 - 11h - 12h30

CONCOURS DE RECETTES SUCRÉES OU SALÉES

Ouvert aux jeunes de 13 à 18 ans inclus.
Réalisation devant le public.Thème : « *La Pâte à Choux* ».

Remise des prix samedi à 16h

PODIUM 1 - 14h - 16h30

CHAMPIONNAT DU MONDE DE LIÈVRE À LA ROYALE

Concours créé par Thomas BOULLAULT, ouvert aux Chefs de Partie, Seconds de Cuisine et Chefs de Cuisine.

Remise des prix samedi à 17h15

PODIUM 2 - 8h - 16h30

TROPHÉE JEAN-CLAUDE LECHAUDÉ

Créateur du Concours Gérard BARSÉ (Champion d'Europe 2009 Sucre d'Art) présidé par Stéphane LEROUX (MOF Pâtissier Chocolatier) pièce artistique en CHOCOLAT à réaliser en 8 heures

Thème du concours : « *Les dessins animés au fil du temps* »

Remise des prix samedi à 17h45

PODIUM 1 - 17h30 - 20h

DÉMONSTRATION DE TARTE TATIN

DIMANCHE 28 OCTOBRE

PODIUM 1 - 9h - 11h

BOUCHERIE (APPRENTIS)

Découpage et présentation en 2 heures

Remise des prix dimanche à 12h15

PODIUM 1 - 12h - 13h30

CONCOURS DES CUISINIERS AMATEURS ADULTES

Thème : « *Le Saint-Honoré* ».

Remise des prix dimanche à 14h

PODIUM 1 - 14h30 - 17h30

PIÈCE ARTISTIQUE EN CROQUEBOUCHE

Ouvert aux élèves des CFA de la Région Centre BTM pâtisserie

Thème : « *libre* »

Remise des prix dimanche à 18h

PODIUM 2 - 8h - 16h

TROPHÉE GÉRARD BARSÉ

Créateur du Concours Gérard BARSÉ (Champion d'Europe 2009 Sucre d'Art) présidé par Guillaume MABILLEAU (MOF Pâtissier) pièce artistique en SUCRE à réaliser en 8 heures

Thème du concours : « *Les dessins animés au fil du temps* »

Remise des prix dimanche à 17h

REMISE DES PRIX 2018

Mairie de Romorantin-Lanthenay - 19h

Trophée Gérard BARSÉ

Trophée Jean-Claude LÉCHAUDÉ

Trophée du Président d'Honneur - Fondateur Robert GUÉRIN

Trophée des Journées Gastronomiques de Sologne

PRIX du SENAT (remise du prix)

PRIX de la Présidence de la République

CONCOURS EN PRÉSENTATION PERMANENTE

CONCOURS DE PIÈCES ARTISTIQUES

PIÈCE ARTISTIQUE EN SUCRE

PIÈCE ARTISTIQUE EN CHOCOLAT

PIÈCE ARTISTIQUE EN BOULANGERIE

TROPHÉE JAMES CORBEAU

PIÈCE ARTISTIQUE ÉCOLES MATERNELLES,
CENTRES DE LOISIRS

Limite d'âge : 6 ans

Thème du concours : « *Ma classe* »

CONCOURS DE DÉGUSTATION

TROPHÉE "LOSTE"

Ouvert aux charcutiers traiteurs

Thème du concours : « *Terrine de lapin au foie de volaille et champignons des bois* »

PRÉSENTATION DE PAINS ET DE VIENNOISERIES

Ouvert aux boulangers et pâtisseries

ENTREMETS VERGERS BOIRONS

Ouvert aux pâtisseries (patrons et ouvriers)

Thème du concours : « *Purée de Griotte* »

Les Journées Gastronomiques de Sologne mettent notre terroir à l'honneur

41^{ÈMES} JOURNÉES GASTRONOMIQUES DE SOLOGNE



Les 27 et 28 octobre

A SAVOURER Les Journées Gastronomiques de Sologne vous donnent rendez-vous les 27 et 28 octobre 2018 à La Fabrique Normant de Romorantin-Lanthenay pour leur 41^e anniversaire avec comme thématique "Les terroirs de notre Loir-Et-Cher", clin d'œil à notre département.

Pour célébrer au mieux les spécialités de notre département, le choix de l'invité d'honneur s'est logiquement porté sur Didier Clément, qui dirige avec talent le célèbre établissement romorantinais, Le Lion d'or. Plus de 120 exposants, producteurs et revendeurs en filière courte de la Région Centre-Val de Loire et de l'hexagone présenteront leurs produits et savoir-faire dont les adhérents © du Centre. Quinze concours amateurs et professionnels sont organisés. Huit d'entre eux seront réa-

lisés devant le public dont le Championnat du Monde du Lièvre à la Royale en présence de Chefs étoilés, de Meilleurs Ouvriers de France, de Champions de France, d'Europe et du Monde.

Organisateurs et exposants auront tous une pensée particulière pour Philippe Charbonnier, disparu il y a quelques semaines et qui a porté la manifestation avec beaucoup de passion pendant 18 ans.

Une exposition de pièces artistiques sucrées et

salées permettra à tout un chacun de découvrir des talents de présentation.

Pour se restaurer sur place, un restaurant bistronomique vous accueillera chaque midi et des coins de table seront en accès libre pour déguster vos achats, sans oublier les nombreuses dégustations offertes.

Vos enfants pourront profiter des maquillages et des barbes à papa gratuitement. En outre, pour ne pas être encombré par vos paquets, vous pourrez accéder librement au drive durant les deux jours. Visiteurs gourmands, gourmets, épicuriens, amateurs ou professionnels, bienvenue dans la capitale de la gastronomie.

Horaires :
le 27 octobre de 9h30 à 20h
et le 28 octobre de 9h à 19h.

A la Fabrique Normant.

Entrée 1 : Avenue Saint-Exupéry ;

Entrée 2 : Avenue Nelson Mandela
41200 Romorantin-Lanthenay.

Entrée valable 2 jours : adultes 5 euros,
14-18 ans 3 euros, -14 ans gratuit.

Association des Journées Gastronomiques
de Sologne 13 rue du Tour de la Halle
41200 Romorantin. Tél : 02 54 96 99 88

Le dimanche matin messe de Saint-Hubert
à l'église St-Étienne de Romorantin-Lanthenay
suivie du défilé des confréries en habit
d'apparat.

Boulangerie CONTREPOIS Présent aux Journées Gastronomiques
STAND 4 & 5

Les délices de notre terroir sublimes :

Galettes pomme de terre
Pâté à la citrouille
Tatin citrouille

Médaille OR 2018



Médaille OR 2015



Spécialité
Crottins
du Bourgeau au
Selles-sur-Cher

02 54 76 17 79
20 rue du président Wilson
41200 Romorantin
f Boulangerie Contrefois

IGS ► pour grands ... et petits gourmets-gourmands

Les Journées Gastronomiques de Sologne, ce sont aussi des concours, pour les adultes mais les plus jeunes ne sont pas en reste. Ainsi, comme chaque année, six adolescents âgés de 12 à 16 ans se sont installés, en amont du jour J, derrière les fourneaux de la boulangerie-pâtisserie de Joël et Brigitte de Monte, pendant deux heures, dans le centre-ville de Romorantin, faubourg d'Orléans. Certains visages sont désormais familiers comme Corentin, 16 ans, qui a déjà participé plusieurs fois à ce style de compétition culinaires. A ses côtés, Sarah, Léa, Mégane, Manon et Liséa ont également mis la main à la pâte... à choux, en l'occurrence, mercredi 17 octobre. Il fut de plus question de crème pâtissière (classique et au chocolat) et de crumble. Passionnés, Joël et Brigitte de Monte prennent à chaque fois plaisir à transmettre leur savoir-faire et tour de main, ainsi que leurs « petits trucs » qui permettront peut-être à ces jeunes de faire la différence les 27 et 28 octobre face au jury. Et une expérience qui, qui sait, leur donnera l'envie d'embrasser plus tard ce métier.



E.R.



Café de la Paix

26 Place de la Paix 41200 ROMORANTIN
02 54 98 26 70

Vous propose une formule le midi à 14€
(entrée, plat, dessert)
Plat du jour 9€ ou salade de saison
(Exemple : chèvre chaud...)

A L'OCCASION DE NOS BELLES
JOURNÉES GASTRONOMIQUES

Le restaurant sera ouvert
le Samedi 27 Octobre Soir et Dimanche Midi
menu 22,50€ avec des produits de qualité
autour de notre belle région.



LES PRODUCTEURS DE L'ASSOCIATION «DE CHEZ NOUS»



LES VIANDES

- David et Jackie BOULAIE - EARL Les Maisons Neuves
- Christian CHERY
- Emmanuel CRECHE
- Jérôme & Ludovic DOMAGALA
- Aurore & Delphine GORIN - GAEC de la Brocquerie
- M. HAELEWYN - EARL Grand Launay
- Frédéric JAFFRE
- EARL LAMBERT HUBERT
- Thomas LARIVIERE - La Ferme Larivière
- Michel PETIT
- Fabrice RUZE
- SCEA TOUZIN
- Philippe VERNON - EARL de Chevenelles

CREMERIE

- Armelle MALFILATRE - GAEC des Cabrettes Solognotes
- Corinne & Philippe POIRIER - GAEC de Villequemoy

LES FRUITS ET LEGUMES

- Bruno DESCHAMPS
- FERME DE LA MOTTE
- James LAUNAY - SARL Les Vergers Launay
- Samuel MARPAULT - EARL Val de Cisse
- Famille RIOLLET - EARL Ferme du Lieu Neuf
- Alain et Sylvain ROBERT - SARL Terroirs de France
- Benoit ROGER - EARL Roger

EPICERIE

- Isabelle & Vincent CAILLAUD
- Le Moulin LAURENTAIS
- LE PALET SOLOGNOT
- François PINGLOT

LIQUIDE

- Patricia et Bruno DENIS
- Jérôme MARCADET
- Jeannick et Jacky PREYS - GAEC Domaine Jacky Preys



Partenariat direct avec
les producteurs locaux

E.Leclerc
Romorantin

1 rue des Chardonnnes
02 54 95 49 50

E.Leclerc ROMORANTIN



Didier Clément à l'honneur des Journées Gastronomiques

RENCONTRE Didier Clément, chef du Lion d'or à Romorantin, est l'invité d'honneur de cette 41^e édition.

G.B.

Pour notre chef étoilé local, la cuisine solognote c'est d'abord un choix de produits locaux auprès de fournisseurs choisis avec soin pour la qualité extrême de leurs produits, les meilleurs parmi les meilleurs ! Ni trop d'épices ; ni trop d'adjuvants, juste ce qu'il faut. L'homme d'expérience aime innover, créer et remettre au goût du jour herbes et épices aujourd'hui délaissées. Il est perçu comme un pionnier de la « cuisine d'auteur ». Il reconnaît volontiers aimer le terroir local, mais aussi la flore et la nature solognote où il puise ses sources d'inspiration.

Recherchant sans cesse les produits oubliés, le chef recommande, à tous ceux qu'il croise, de se promener sur le marché de Romorantin, sous les Halles « un lieu de rencontre formidable ».

« N'oublions pas qu'à l'époque de Napoléon III, promoteur inconditionnel de la chasse dans notre région, la Sologne en tant que terroir n'existait pas, elle a pris son identité propre bien plus tard, explique Didier. Cependant la Sologne regorge de produits extraordinaires. Au 18^{ème} siècle la Sologne était très pauvre, et la cuisine locale était une cuisine simple, élaborée à partir de produits du jardin ou de la forêt. C'était une cuisine de Raboliot, une cuisine de braconniers. Aujourd'hui je propose une cuisine métissée, une cuisine, authentique et moderne à la fois, qui interprète les produits locaux mariés à ceux d'autres régions. Ma cuisine intègre aussi les fruits de la cueillette d'herbes et de fleurs locales, comme la sauge ananas, le serpolet, la pimprenelle, la bourrache.. Et surtout je choisis avec soin mes producteurs. »



Nous l'avons interrogé sur la cuisine locale, sur l'existence d'une gastronomie solognote, sur les produits du terroir et il avait répondu: « Si l'on s'en tient à la codification des cuisines régionales effectuée sous Napoléon III, je dirai non. En effet, si d'autres régions avaient été recensées comme porteuses d'une identité culinaire propre, la Sologne n'en faisait pas partie. Bien évidemment, le patrimoine solognot est riche de produits spécifiques que chaque chef conjugue selon son imaginaire solognot... Et les produits du terroir ne sont pas forcément ceux

que l'on croit: par exemple l'asperge souvent citée comme spécifique de la Sologne n'a été importée de la région parisienne que vers 1870 par un gendarme de Vineuil qui l'a découverte à Argenteuil pendant la Commune. Je dirai davantage que les vrais produits solognots sont ceux issus de la tradition des cueilleurs et chasseurs campés par Maurice Genevoix: les champignons, les plantes sauvages, les poissons d'étang et le gibier. Mon épouse Marie-Christine et moi-même puisons largement notre inspiration dans la cueillette de plantes et fleurs sauvages de notre région. Puis j'apporte ma touche personnelle, ma vision de la Sologne. Pour moi, la cuisine française est une cuisine composite, enrichie de produits découverts à l'étranger (la tomate, l'artichaut, le cacao, les épices..) avec actuellement une forte influence asiatique. Toute la subtilité de notre cuisine réside dans le mélange des goûts qui doit conduire à une harmonie du plat. »

www.hotel-liondor-romorantin.fr

Les Journées accueillent également des concours

A souligner le célèbre championnat du monde du Lièvre à la Royale, concours créé par Thomas Boullault (chef étoilé l'Arôme à Paris). Ce concours est ouvert aux chefs de partie, seconds et chefs de cuisine. Il aura lieu le samedi de 14h à 16h30 avec une remise des prix à 17h15. Cette année le trophée Jean-Claude Lechaudé aura pour thème « Les dessins animés au fil du temps ». Les participants redoubleront de

talent, d'énergie et d'inventivité pour réaliser une pièce artistique en chocolat en 8 heures. Le concours aura lieu de 8h à 16h30 le samedi avec une remise des prix à 17h45.

Le dimanche de 8h à 16h, il s'agira de réaliser, sur le même thème, une pièce artistique en sucre en 8h. La remise du prix du trophée Gérard Barsé aura lieu à 17h.

VAL DE LOIRE
VINS DE TOURAINE A.O.C.

Domaine de la Cour Carrée
G & E. ANGIER
Viticulteurs

41700 OISLY
Tél. 02 54 79 55 23

Présent aux Journées Gastronomiques
STAND 90-91

BOUCHERIE BARBANSON
BOUCHERIE - VOLAILLES - TRIPERIE

Pensez à votre commande d'agneau de la Toussaint!

96, RUE G. CLEMENCEAU 41200 ROMORANTIN
02 54 76 12 62 - Ouvert tous les jours sauf dimanche et lundi

ACCOMPAGNE DANS LEURS DÉMARCHES

LES JEUNES DE 16 À 25 ANS

ET LES PERSONNES EN DÉMARCHES DE VAE

41^{ÈMES} JOURNÉES GASTRONOMIQUES DE SOLOGNE ROMORANTIN
FABRIQUE NORMANT 27 ET 28 OCTOBRE

La Mission Locale sponsorise le concours jeunes amateurs des Journées Gastronomiques de Sologne et **ORGANISE** sur les 2 journées des rencontres avec des professionnels ou jeunes apprenants à travers des visites guidées des stands.

LES MÉTIERS DE BOUCHE ET DE L'HÔTELLERIE RESTAURATION OFFRENT DE RÉELLES OPPORTUNITÉS D'EMPLOI SUR NOTRE TERRITOIRE.

Aussi la Mission Locale s'investit depuis plusieurs années dans la communication de ces offres en s'appuyant notamment sur les journées gastronomiques, lieu propice à la rencontre de nombreux professionnels.

Sur le stand de la Mission Locale vous trouverez des conseillers pour vous informer sur les métiers, les offres d'emplois, les formations et tous les moyens pour y accéder.

QUELQUES ACTIONS MENÉES EN 2018

- Visites organisées par le Réseau des 20 Missions Locales de la Région Centre Val de Loire aux « Hauts de Beauval » qui ont permis aux jeunes de rencontrer des professionnels pour une présentation des métiers suivie d'entretiens en vue de recrutements.
- Visite du CFA interprofessionnel de Blois (découverte des filières, échanges et observation lors d'un repas au restaurant d'application).
- Une rencontre a été organisée à la Mission Locale entre 15 Jeunes et le GEIC de Savoie et l'EFPPA (groupement d'employeurs et organisme de formation) pour des emplois en contrat d'apprentissage en hôtellerie restauration. Des contrats de professionnalisation ont été signés suite à cette rencontre avec un soutien à l'hébergement et au transport.

VENEZ NOUS Y RETROUVER LES 27 ET 28 OCTOBRE

POUR EN SAVOIR + ET OU PARTICIPER CONTACTEZ-NOUS AU 02.54.76.23.22

RADIO FMR « remet le couvert »

Sur les ondes avant et pendant les Journées Gastronomiques

41^{ÈMES} JOURNÉES
GASTRONOMIQUES
DE SOLOGNE



Du 20 au 28 octobre

Forte de son succès de l'année passée Radio FMR revient sur la fréquence 90,4 fm et même au delà puisque tout au long de cette semaine d'animation vous pourrez écouter les programmes sur le web simplement en cliquant sur le lien « player radio » du site de la mairie de Romorantin.

L'animateur Stéphane Rio sera aux commandes de l'ensemble du vaisseau FMR, des studios installés pour l'occasion au 2e étage de la Fabrique Normant. Grâce à Radio FMR vous aurez un avant goût des 41e Journées Gastronomiques de Sologne.

Chaque jour : interviews des exposants, producteurs, artisans, chefs de cuisine présents lors de l'événement gourmand.

Une grille des programmes extrêmement riche ! A découvrir les moments cultes de l'émission « Quand c'est bon, il n'y a pas meilleur » diffusée sur France 3. A ce jour elle demeure la seule de la télévision française à avoir été enregistrée en direct (sans montage, sans filage) animée par le journaliste gastronomique François Roboth. De nombreux grands chefs cuisiniers ont participé à cette émission, l'occasion de revenir sur leurs passages, de Paul Bocuse à Gaston Lenôtre en passant par Joël Robuchon, Alain Passart, Bernard Loiseau...

Les invités du jour : Michel Cheminot président du SOR, Bertrand Divard président de l'ARCA, Didier Clément chef du Grand hôtel du lion d'or, Julien Barrois directeur du crédit mutuel et sponsor des JGS, Emilie Rencien journaliste au Journal Le Petit Solognot, Jeanny Lorgeoux maire de Romorantin...

Tous les matins, participez au grand jeu des commerçants, à découvrir un commerce de Romorantin grâce aux trois indices donnés sur l'antenne 10h15, 10h45, 11h30. Aussitôt identifié rendez-vous



chez votre commerçant entre 11h30 et 12h pour recevoir votre magnifique cadeau.

Le secteur associatif et culturel sera également évoqué, les invités déjà pressentis : Michel Roche président du comité des fêtes, Pierre Richard pour le collectif du Bourgeau, Wilfried Schmidt président de St Martin sport basket, Francis Fourneau CVL Palace, Christian Monne responsable de l'école de musique...

Avec votre journal Le Petit Solognot, les éditions Marivole et De Borée toute la semaine retrouvez les auteurs pour aborder la littérature et leurs derniers livres en direct.

Sans oublier les nombreux jeux sur l'antenne, ainsi que toute la

AU PROGRAMME ▶

Du 20 au 28 octobre
Chaque jour de 9h30 à 18h

RADIO
FMR 90,4 FM

9h30 : ouverture d'antenne.

9h45 : revue de presse.

10h : un auteur / un livre interview.

11h : invité du jour (acteurs des Journées Gastronomiques - rencontre avec responsables, bénévoles, cuisiniers, candidat aux concours...).

12h : le jeu des Journées Gastronomiques.

12h30 à 14h : pause en musique.

15h : rendez-vous en Sologne (lieux, musées, histoire).

16h : invité du jour (monde associatif).

17h : invité du jour (acteurs des journées gastronomiques).

Rencontre avec (responsables, bénévoles, cuisiniers, candidats aux concours...).

18h : fin d'émission.

journée en direct depuis les commerçants romorantinois, Lilian Rodgers pour vous offrir des cadeaux.

Radio FMR que vous retrouverez les 27 et 28 octobre dans l'enceinte de la Fabrique Normant pour animer les 41e Journées Gastronomiques de Sologne.

Infos : Radio FMR sur le 90,4 fm du 20 au 28 octobre.

Tel : 02 54 94 42 33 - web radio sur : www.romorantin.com

Aux Journées, mangez étoilé

Pendant les journées, savourez la cuisine d'un chef étoilé

Le samedi soir, vous pourrez en effet vous régaler de la cuisine de Thomas Boullault (L'Arôme à Paris 8 - 1 macaron Michelin) lors du dîner spectacle gastronomique à la Pyramide. Formule à 80€ (prix par personne, boissons incluses). Réservation Office de Tourisme Sologne Côté Sud (02 54 76 43 89) à compter du 15 octobre 2018.

Le dimanche midi, ce sera autour de Didier Clément, invité d'honneur, grand chef du Grand Hôtel du Lion d'Or, de vous enchanter avec une formule gastronomique à la Fabrique Normant. Formule à 40€

(prix par personne hors boissons). Réservation Office de Tourisme Sologne Côté Sud (02 54 76 43 89).

Et le samedi midi, retrouvez la formule bistrannique à la Fabrique Normant avec l'Alliance de Sologne (Alban Metié) à Romorantin-Lanthenay. Formule à 35€ (prix par personne hors boissons). Réservation Office de Tourisme Sologne Côté Sud (02 54 76 43 89).

Vous pouvez aussi manger sur le pouce et achetez vos mets auprès des producteurs et installez-vous dans les zones prévues à cet effet pour les consommer.

ROMORANTIN

333, rue de l'Étang Barbin
Rocade-sud (en face d'AEB)
02 54 76 85 29

**SERVICE
LIVRAISON ET INSTALLATION***

Class A
MENAGER
discount

**ELECTROMENAGER
PETITS MENAGERS & PIECES DETACHÉES**

vos
électroménager
moins cher !

VOTRE SPÉCIALISTE ELECTROMÉNAGER

PRIX CHOC !
LARGE CHOIX D'APPAREILS EN STOCK !

**ELECTROLUX - REFRIGÉRATEUR
2 PORTES EJ2803AOW2**

VOLUME NET TOTAL 265L
AIR BRASSÉ - 3 CLAYETTES - A+

~~499.90 € TTC~~

PROMO

329.90 € TTC

dont X € d'éco participation

**ELECTROLUX - LAVE LINGE
TOP EWT1263AA3**

6KG - 1200TR
A+++

~~499.90 € TTC~~

PROMO

329.90 € TTC

dont X € d'éco participation

**BOSCH - LAVE LINGE
FRONTAL WAE28217FF**

7KG - 1400TR
A+++

~~499.90 € TTC~~

PROMO

329.90 € TTC

dont 9 € d'éco participation

Photos non contractuelles

Ouvert le lundi de 14h à 19h, du mardi au vendredi de 9h30 à 12h et de 14h à 19h, le samedi NON-STOP de 10h à 19h

Miam, miam Sologne !

BONNE CHERE La Sologne, voilà bien une région qui était faite pour s'emparer de ce plaisir à nul autre pareil, celui du palais. L'automne, c'est la saison où canards, faisans, perdreaux, lièvres, lapins, cerfs... déboulent et bondissent dans les odeurs entremêlées de sous-bois, de terre mouillée, de feuilles mortes et de champignons.

✍ Gérard Bardon

Partir sur les chemins du bon, du très bon, du savoureux, c'est le but que se sont fixées les Journées Gastronomiques de Sologne. Pays de chasse, de pêche et de promenades-cueillettes, la Sologne gourmande, si riche en histoire et en nature, c'est tout d'abord ce que l'on appelle la matière première, plus joliment dit: les délicieux produits du terroir, ceux qui doivent beaucoup à la terre loir-et-chérienne. Car, en effet, pas de grande gastronomie sans produit de grande qualité voire de grande originalité: les bonnes volailles fermières, le mouton de race solognote, les spécialités charcutières, le gibier, le poisson d'eau douce, les goûteuses asperges blanches et violettes, les délicatement parfumées fraises de Sologne comme la gariguette et la mara des bois, le très apprécié fromage de chèvre, les champignons, j'en oublie et des aussi bons.

Si, de surcroît, vous avez la chance d'être admis à un repas de cave, un repas de chasse, un repas de cochon, un repas d'assemblée ou tout simplement à un repas entre amis, vous pourrez alors, veinards que vous êtes, déguster une bécasse à la ficelle, longuement dorée à la flamme des sarments de vigne, un perdreau à la broche ou un faisan au chou, des andouillettes à la ficelle grillée, comme il se doit, au feu de bois, quelques rillons chauds suintant de plaisir, entrelardés juste comme il faut ou des rillettes brunes et odorantes, un pâté de lapin aux girolles, un saucisson de sanglier, une terrine de gibier Saint-Hubert, une galantine de garenne, un Selles-sur-Cher chaud installé sur son lit de cresson ou de scarole bien tendre, une tarte Tatin, la vraie, quelques langues de femmes bien pendues ou quelques aristocrates croustillants... Le tout accompagné, bien entendu, d'un Romorantin, cépage blanc unique à la région, frais et fruité, d'un rosé de Cheverny primesautier à souhait ou d'un Gamay gouleyant et léger.

Pour qui est un peu gourmet, le seul nom "Sologne" met l'eau à la bouche. Outre la tarte Tatin, donc, dessert de légende à la renommée internationale, et le fromage de chèvres, dont le Selles AOC est le porte-drapeau, d'autres spécialités fleurissent bon le terroir et sont autant de promesses de plaisirs. La Sologne est terre de saveurs, de bon goût, de savoir-faire. Chaque pâtissier, chaque boulanger, chaque confiseur, chaque chocolatier, chaque charcutier, chaque boucher, a sa, ou ses spécialités propres. De plus, vous pouvez, sans retenue et sans modération, fréquenter les excellentes tables solognotes qui couvrent la Sologne tout entière.

Sans le gibier, la gastronomie solognote ne serait pas ce qu'elle est!

Dans ce pays de seigle et de sable, de briques et d'eau, la chasse a pris le pouvoir et traditionnellement, le gibier se cuisine à toutes les sauces: les civets de cerf ou de sanglier étaient des grands classiques avec des sauces élaborées comme la célèbre Grand veneur, tout comme le faisan rôti, le lièvre à la royale ou le perdreau farci. Les cuisiniers d'aujourd'hui n'hésitent pas à dépoussiérer cette gastronomie de venaison et le sucré-salé est une tendance actuelle: la finesse du faisan s'accompagne de mangues poêlées et le cuissot de sanglier se marine dans le miel et se cuit à four très doux durant 7 heures. Et pourquoi pas? Le gibier, viande très faible en cholestérol, semble avoir retrouvé ses lettres de noblesse et serait même « à la mode » chez les femmes... Les plus jeunes n'hésitent pas à cuisiner la plume de façon exotique, comme le poulet: le colvert devient Thai, le faisan marine dans le lait de coco et s'accompagne de gingembre. En revisitant ainsi leur cuisine de terroir, les



cuisiniers ont enfin offert un renouveau à la cuisine du gibier. Il faut savoir que la viande de sanglier, lointain cousin sauvage de notre porc domestique, peut offrir de goûteuses charcuteries et ainsi varier le plaisir des amateurs. Nombre d'artisans sont passés maître dans l'art de préparer le cochon sauvage. Les beaux cuissots de la bête deviennent de merveilleux jambons, apprêtés, désossés, salés, fumés puis séchés entre 6 et 9 mois. Au goût relevé mais très fondant au palais, ce jambon de sanglier s'accommode fort bien avec un melon ou encore avec de fines asperges de Sologne.

C'est avec ces produits divers et goûteux, avec leur savoir-faire, leur passion des bonnes choses que nos chefs, nos charcutiers, nos traiteurs, nos pâtisseries... nos cuisiniers et cuisinières amateurs ont réussi à force d'originalité, de qualité ont donné vie à une véritable gastronomie solognote, reconnue et réputée. Au-delà du coup de fusil, la perspective d'un civet aux parfums de thym, de vin blanc, préparé par la maîtresse de maison, met en joie le chasseur.

Je connais, un vieux chasseur, fin et rusé, qui prépare la fameuse "rôtie" comme personne. Il rappelait quels soins il fallait prendre pour plumer la bécasse en évitant d'arracher la peau. La manière, tout aussi délicate, d'embrocher la mordorée à la base des ailes afin de ne point endommager les intestins. La nécessité de cuire l'oiseau à feu vif, très vif. Il insistait aussi sur l'épaisseur des tranches de pain à placer dans la lèchefrite pour recueillir le jus sombre et parfumé de la cuisson. S'extasiait sur la jolie couleur dorée que la peau prenait au moment où elle était parfaitement cuite. Il fallait ensuite la vider à la petite cuillère, écraser les intestins et enduire les tranches de pain. Et inmanquablement, rassasié, après le troisième verre de Gamay, il racontait comment il attirait à lui les lièvres: "il suffit de tuer une hase (femelle du lièvre) en chaleur, de lui prélever le "divertissoir" (sexe) et de laisser mariner le tout deux jours dans de l'huile. Puis s'en badigeonner les semelles... et les lièvres vous suivent comme des moutons".

J'ai encore en mémoire l'odeur, le goût, des merles rôtis servis avec de vraies frites, d'alouettes au four ou de tartines à la terrine Saint-Hubert.

La devise de la Sologne gourmande pourrait être: s'il faut incontestablement manger pour vivre, il est parfois fort agréable de vivre... pour manger.

Voilages G.D.

Maison Dupont

SPÉCIALISTE DU BEAU LINGE

VOILAGES
CONFECTION
SUR MESURE
TISSUS
D'AMEUBLEMENT
COUVERTURES
HOUSSES
DE COUETTE
DRAPS - ÉPONGES



BLANC DES VOSGES
DESCAMPS
HUGO BOSS
YVES DELORME
LESTRA
ARMOR-LUX
ADO

6, rue des 3 Rois ROMORANTIN
Tél. 02 54 76 21 65
Parking Pl. de l'Eglise

OUVERT
mardi au samedi
9h30 - 12h30 / 14h30 - 19h



UNE PENSÉE POUR PHILIPPE

Cette édition se fera en l'absence qui, en plus de la peine, causera une certaine nostalgie, de Philippe Charbonnier qui aura marqué l'aventure des Journées Gastronomiques de Sologne, créée par Robert Guérin. Aventure dont il tenait fermement la barre dans les quelques coups de vent qu'il dut affronter mais aussi dans les belles réussites jusque cette arrivée dans les anciennes usines Matra, qu'il attendait avec impatience, certain qu'il était que cela relancerait cette grande fête gourmande.

Le président Charbonnier est mort le même jour que Joël Robuchon, l'un de ces grands chefs qu'il admirait tant, curieux hasard dans le destin de cet épicurien, amoureux, défenseur du terroir solognot et de la gastronomie française.

Sans se soucier des années qui passaient, il s'occupait de la plus grande manifestation gourmande de la région avec le même enthousiasme. Lorsque nous nous rencontrions, quasiment rituellement, pour mettre au point le numéro « spécial Journées » du Petit Solognot, il me disait chaque fois: « Je suis toujours aussi content de m'investir, et de voir que nous avons la satisfaction d'enregistrer un nombre croissant d'exposants et de visiteurs au fil des années. Je suis prêt à résigner un bail supplémentaire. »

Il était toujours prêt pour la suivante et la suivante aussi... Cette rencontre festive nous envoi vivre et partager dans le monde d'aujourd'hui les découvertes et les richesses d'un voyage gastronomique, s'était-il réjoui l'an dernier. Un voyage gastronomique au cœur des terroirs de France, au cœur de la Sologne, magnifique écrivain environnemental. Ce Salon placé sous les couleurs et les saveurs de l'automne se veut une véritable vitrine de la gastronomie française, des arts culinaires et plus particulièrement des produits régionaux. »

Elle va nous manquer la silhouette du « grand petit Monsieur » dans les allées de l'espace Hennebique. Tu seras avec nous, dans nos têtes, dans nos cœurs, Philippe, pour que le show gourmand continue.

Gérard Bardon

ZOOM Qui dit bonne chère, dit producteurs: « Gourmets des régions » et association « De Chez Nous »

Parmi les stands à ne pas manquer les 27 et 28 octobre dans les murs de la Fabrique Normant à Romorantin, on peut citer l'association Gourmets des régions de France présidée par le saint-aignonais Jean-Luc Osché, promouvant la gastronomie aussi bien locale qu'hexagonale. Quatre membres artisans accueilleront les visiteurs sur l'emplacement réservé durant ce weekend festif, à savoir la boulangerie Contrepois de Romorantin le maître fromager raffiné Gérard Cochin des visages, le maître charcutier d'antan Jean-Luc Treyt du Lot-et-Garonne, spécialiste du filet mignon fumé au foie gras, et Alex Large, inventeur de la fabrication de la graisse de cacao pour saisir les aliments! Quelques pas plus loin et le public pourra aussi faire plus connaissance, si ce n'est pas déjà fait, avec l'association « de chez nous », fruit d'une alliance locale entre les producteurs locaux et le centre commercial E. Leclerc « les bons marchés de Sologne » de Romorantin, et dont l'objectif est de mettre en avant toutes les richesses alimentaires du coin, notamment la filière viande, en particulier bovine. Il ne faudra pas hésiter à venir à la rencontre de tout ce beau petit monde, à poser des questions, avant de déguster!

E.R.

Des huîtres aux Journées Gastronomiques de Sologne

Samedi 27 et dimanche 28 octobre

Le Rotary vend des huîtres au profit de la Banque Alimentaire

Comme chaque année le club Rotary de Romorantin s'investit dans l'aide aux plus démunis en tenant un stand « Bar à Huîtres » dans le cadre des Journées Gastronomiques de Sologne.



Fidèle à la devise du Rotary « Servir d'abord », le président du club Joël Hallier rappelle: « Notre club participe ou organise de nombreux événements annuels afin d'aider les personnes démunies ou méritantes. Nous venons de terminer un spectacle Rock à la Pyramide au profit de jeunes musiciens, et ce week-end nous tenons un stand de vente d'huîtres et de boissons pour aider la Banque Alimentaire du Loir et Cher. Nos membres et leurs conjoints retroussent leurs manches et ouvrent des milliers d'huîtres qui arrivent toutes fraîches de Bretagne. Un bon moment à passer sur notre stand, et en même temps une bonne action puisque les bénéfices de ce stand seront intégralement reversés à la Banque Alimentaire du Loir et Cher qui donne l'équivalent de 900.000 repas chaque année. »

Pendant les Journées Gastronomiques de Sologne, le Rotary de Romorantin sponsorise aussi le concours Croquebouche qui récompense des apprentis pâtisseries dans la réalisation de pièces montées qui sont de véritables chefs d'œuvre.

Journées Gastronomiques de Sologne 27 et 28 octobre

Rotary stand 5 et 6

Pascal TOURLET

ENTREPRISE DE PEINTURE
Spécialisée en rénovation

Peintures intérieures et extérieures
Revêtements de sols et murs
Ravalement de façades - Vitrierie
Démoussage toitures, murs...
Parquet flottant - Faïence.



41320 St-Julien s/Cher

02 54 96 86 34 - 06 11 92 59 10

pascal.tourlet@orange.fr

Romorantin

Gendarmerie : Marc Bourgeois officiellement dans la place

Une prise de commandement a eu lieu vendredi 12 octobre au château de Beauvais, en présence notamment du maire Jeanny Lorgeoux. Un moment solennel, comme le veut la coutume, qui a permis de récapituler le parcours de Marc Bourgeois, qui a posé ses compétences en Sologne en août. Le nouveau chef d'escadron de la compagnie de gendarmerie de Romorantin, 38 ans, a notamment passé six ans en unité PSPG, c'est-à-dire en peloton spécialisé de protection de la gendarmerie, affecté sur la centrale de Belleville-sur-Loire, dans le Cher. «Votre cursus vous a préparé à ce poste,» a commenté le colonel Guilhem Phocas, à la tête lui du groupement de gendarmerie de Loir-et-Cher. «vous êtes un homme d'action, sportif, vous avez le sens du relationnel. En avant !»



Un professionnel à votre service pour négocier un « Taux Moins Cher »

Depuis le 6 juillet, l'agence négociatrice de prêts, « Taux Moins Cher », a ouvert ses portes dans la rue Georges Clémenceau.

Besoin de calculer votre capacité d'emprunt ? Ou d'obtenir une meilleure offre de crédit ? A Romorantin, Philippe Caullier sera votre meilleur allié dans cette quête, ce d'autant plus qu'il connaît bien le territoire, installé en Sologne depuis 1997, affichant de plus un parcours professionnel dans l'assurance côté patrimoniale (épargne, assurance-vie, prévoyance). Le directeur d'agence est à votre écoute pour tout ce qui concerne la recherche et la négociation de votre financement immobilier. Il sera votre interlocuteur unique, proposant un accompagnement personnalisé, en partenariat avec les banques du département. Les réponses sont rapides et efficaces, les conseils sur-mesure et adaptés en fonction de vos attentes et besoins. En somme, l'expertise du prêt immobilier (sans frais d'étude ni de courtage mais avec un réel gain de temps et d'argent) à votre porte ! N'hésitez pas à vous renseigner à l'aide des coordonnées indiquées ci-dessous.

Taux Moins Cher, négociateur de prêts,
24 rue Georges Clémenceau, 41200 Romorantin
romorantin@tauxmoinscher.fr
Philippe Caullier, directeur : 07 67 29 08 72.



LE GRAND CIRCUS ST-PETERSBOURG

Les Stars du Cirque de RUSSIE

ROMORANTIN-LANTHENAY

ESPLANADE DE LA PYRAMIDE

★ LUNDI 29 OCTOBRE ★

PROMOTIONS EXCLUSIVES SUR :
WWW.CLUBDUCIRQUE.FR



3 A CONCEPT

Confiez-nous votre projet de rénovation ou de construction neuve.

Notre équipe d'artisans, tous corps de métier confondus, assure la maîtrise et le suivi complet de votre chantier.



Votre interlocuteur

Patrice GIRAULT
Tel. 06 11 68 62 83

3A CONCEPT

1 rue de la Noue Bidet
41220 ST LAURENT NOUAN



BOUQUET FUNÉRAIRE

Pompes funèbres, Chambre funéraire

OFFRE TOUSSAINT 2018

offre valable jusqu'au 31 Décembre 2018

Un très large choix de monuments à des prix défiant toute concurrence

MODÈLE IRIS*

En granit feuille d'automne

1450€ TTC

Posé sur béton existant



UN VASE EN GRANIT OFFERT



*Semelle granit comprise : 140*240*5
Soubassement : 100*200*8
Prie Dieu Massif
Tombale, Base, Stèle
Pose garantie 10 ans
Travail soigné
Posé à 50 km autour de Romorantin

BOUQUET FUNÉRAIRE c'est aussi :

- Organisations d'obsèques (toutes communes)
- Chambre funéraire (accès 24/24 & 7/7)
- Transports de corps toutes distances
- Tous travaux de cimetière (caveaux, entretien de sépultures)



120 AVENUE DE VILLEFRANCHE - ROMORANTIN

02 54 76 02 00

ASSISTANCE DÉCÈS 24/24 & 7/7

Romorantin

Droits des animaux ? Ca se discute en Sologne

On prend un café... citoyen ? Après la venue de Bernard Thibault et un débat sur l'école nouvelle, la thématique animale sera abordée au mois de novembre à l'hôtel-restaurant le Saint-Jean rue St-Fiacre

Trente personnes, originaires de Romorantin et aussi du reste du département, auront assisté au dernier café philo d'octobre, mis en place dans le quartier du Bourgeau. Celui qui se profile, scindé en deux soirées à partir de 20 heures, d'abord un atelier participatif annoncé vendredi 16 novembre puis une réflexion philosophique sur l'actualité programmée vendredi 23 novembre, devrait lui aussi attirer du monde car il concernera une question ardue très actuelle, à savoir « Les animaux sont-ils des humains comme les autres? » « L'idée est de se demander pourquoi nous nous interrogeons maintenant? » explique Yvon Chéry, professeur de philosophie bien connu sur Romorantin, membre du collectif de ces cafés citoyens. « Il n'y a jamais eu autant de livres sur le sujet. » On pensera à ceux d'Aymeric Caron, de Mathieu Ricard ou encore de Jonathan Safran Foer. Eleveurs contre ours dans les Pyrénées, vegans contre bouchers... Les combats des uns et des autres amènent à réfléchir sur nos choix de société et à ces êtres sensibles, souvent déconsidérés

et maltraités. Rappelons qu'à l'instar des Hommes, une déclaration universelle des droits de l'animal existe depuis 1978 en France, proclamée à la Maison de l'Unesco, à Paris (en 1977 à Londres, via la Ligue internationale des droits de l'animal). Sans doute méconnue et assurément bourrée de contradictions. Si elle protège nos amis les bêtes, elle ne leur offre pas de protection juridique. Elle n'interdit par exemple pas de les manger, juste de les faire moins souffrir et de leur offrir une mort plus douce. Des cages plus grandes mais une exploitation et des entraves quand même. Alors... « La question du droit de l'animal rejoint nos préoccupations actuelles humaines, le climat et le développement durable notamment, » commente Yvon Chéry. « Les Etats-Unis, toujours en amont par rapport à nous, planchent déjà sur ces considérations. » Un bouquin, « Zoopolis », est d'ailleurs sorti, distinguant notamment « sauvages », « résidents » et « liminaires ». Quelle serait la meilleure cohabitation possible ? « Droit de » ou « droit à » ? Et puis, finalement,



l'homme ne serait-il pas le plus dangereux des animaux ? Le truculent roman de George Orwell, « la ferme aux animaux », n'est peut-être pas si utopique que cela paraît... Autant de points à débattre les 16 et 23 novembre donc à Romorantin. L'accès est à chaque fois libre et gratuit, les conférences sont ouvertes à tous et toutes.

E.R.

Restaurant • Grillades • Salades

LA MOZZA

PIZZA à emporter ou à livrer

PIZZA AU FEU DE BOIS

Ouvert du mardi au samedi midi et soir et dimanche soir

02 54 94 97 26

30 av. de Villefranche ROMORANTIN

Exposition sur la Grande Guerre

Du 7 au 14 novembre



Le musée de Sologne organise l'exposition « De Romorantin au Front : Témoignages de la Grande Guerre » du 7 au 14 novembre prochain à la Fabrique Normant.

Pour tous renseignements complémentaires vous pouvez contacter le 02 54 95 33 66 museedesologne@romorantin.fr

Menuiserie Loyauté

Romain Guénard depuis 1952

Fiez-vous à un professionnel RGE

LES AUTOMNALES 2018

jusqu'au 9 novembre

DES REDUCTIONS EXCLUSIVES JUSQU'À -15%

MENUISERIES PVC / BOIS / ALU

- Portes d'entrée
- Volets battants
- Portes de garage
- Volets roulants
- Gardes-corps
- Portails
- Clôtures
- Motorisation

Zone de la Bézardière • VILLEFRANCHE-SUR-CHER
02 54 76 12 13 - www.menuiserie-loyaute-41.com

INSTALLATION CHAUFFAGE Chaudière Gaz, Bois, Granulés

INSTALLATION POMPE À CHALEUR

- ENTRETIEN DE CHAUDIÈRE (Contrat de maintenance fioul, gaz, granulés, bois)
- ENTRETIEN DE POMPE À CHALEUR Air/Eau : toutes marques Air/Air : toutes marques
- ENTRETIEN DE CLIMATISATION RÉVERSIBLE
- CONTRAT DE MAINTENANCE TOUTES ÉNERGIES

NOS PARTENAIRES Weishaupt, Chappée, Frisquet, Stebel, Eltron, Atlantic, Daikin, GREE, Mitsubishi

Électricité Plomberie Chauffage

Bains & Énergies de Sologne

Dépannage - Entretien Froid - Climatisation Installation

Attestation de capacité N°40163

02 54 76 28 51

AMÉNAGEMENT DE VOTRE **SALLE DE BAIN**

Enfin une **SALLE DE BAIN** à votre image et adaptée à votre mode de vie

PUBLI-REPORTAGE

Du nouveau aux Ateliers de Catherine à Mur-de-Sologne

Depuis qu'elle a changé d'adresse, Catherine ne cesse de nous étonner. Toujours dans son écrin de verdure, l'Atelier qui abrite de nombreuses plantes, compositions, orchidées et objets divers, offre depuis peu dans la partie fleuristerie, une chambre climatique pour la fleur coupée. Ce petit oasis de fraîcheur vitré laisse voir les magnifiques bouquets floraux qui sont proposés pour tous les événements de la vie, les naissances, les mariages mais aussi les décès, « car le beau doit toujours accompagner, dit Catherine, et j'interroge les familles dans ce sens... si la personne aimait le bois, j'agrémente la composition florale d'écorces, de branches, de feuillages divers... Je suis aussi à l'écoute des futurs mariés, pour moi, il n'y a pas de petit mariage, le plaisir et le contact humain est la valeur de mise». Une commerçante un peu humaniste dans un lieu convivial et chaleureux adossé à une magnifique demeure solognote qu'il faut découvrir ! En plus des végétaux extérieurs et autres poteries, ne manquez pas le Salon de thé où vous pourrez au détour d'une pause, déguster les meilleures essences vertes, noires ou encore fruits rouges. Découvrez aussi la nouvelle gamme de confitures « Le Jardin des gourmandises » avec des mélanges aussi surprenants que les fraises à la fleur de thym ou encore les pommes-groseilles et parfum barbe à papa... Cette année, à noter, une nouveauté : la vente de miels et chocolats de Langon et tous les samedis, gâteaux et tartes maison. Les sirop bio Meneau ponctueront cette balade olfactive et visuelle. Pensez-y pour les cadeaux de Noël, Catherine propose des paniers avec des belles associations de produits. Pendant les portes ouvertes qui auront lieu les 26, 27 et 28 octobre, vous pourrez aussi admirer



les nombreuses variétés de cucurbitacées de la famille Bourdillon qui vous suggèrera ses idées recettes. Atelier citrouilles pour Halloween. Vous pourrez aussi apporter vos jardinières pour les faire sur place, avec un choix de chrysanthèmes, bruyères... et bénéficier des conseils d'automne pour les plantations.

Enfin, toute l'année, n'hésitez pas à vous rendre dans ce lieu extraordinaire, pour des bouquets personnalisés (possibilité de livraison). L'entrée est symbolisée par un décor flanqué de sympathiques épouvantails.

Pendant les Portes ouvertes : Journées continues de 9h30 à 19h
Au quotidien : du mardi au vendredi : 15h - 19h
Samedi : 9h - 12h - et 14h - 19h
Dimanche : 9h - 12h
Ou sur RDV au 06 33 65 72 84

ATELIERS DE CATHERINE
La Giraudière
41230 Mur-de-Sologne
06 33 65 72 84
www.atelier-catherine.fr

VÉRANDAS AUVENTS STORES



Notre nouveau SHOW ROOM

ZA des Métairies
23 rue des Petites Métairies
41000 BLOIS VIENNE
Tél. **02 54 78 20 42**
barbetbrefort@orange.fr
www.barbet-brefort.com

*Du lundi au vendredi
8h-12h et 13h30-17h30
Le samedi 9h-12h
sur rendez-vous*

VOTRE
VÉRANDA
ALUMINIUM OU BOIS

NOTRE EXIGENCE...
LA QUALITÉ

LA MAITRISE DU VERRE
ET DE L'ISOLATION THERMIQUE



MIROITERIE - MARBRERIE

BARBET BREFORT, C'EST AUSSI : TOUS TYPES DE MIROITERIE À LA COUPE

DALLES DE PLANCHERS EN VERRE ET GARDE CORPS EN VERRE

TOUS TRAVAUX DE MARBRERIE

LA RÉNOVATION DE VOS SALLES DE BAINS

CABINES DE DOUCHES SUR MESURES, PLANS DE VASQUE, MIROIRS, HABILLAGE DES MURS PAR DE LA CÉRAMIQUE...



Romorantin

Une journée pour mieux connaître les acteurs de la sécurité intérieure

Dans le cadre de la journée de rencontre de la sécurité intérieure, le Centre Leclerc de Romorantin-Lanthenay accueillait, dans son allée intérieure, les gendarmes et les pompiers, le samedi 20 octobre.

L'objectif de l'organisation de cette journée était de faire stratégiquement découvrir, aux nombreux clients de la grande surface, les différents outils, emplois et secteurs d'intervention des acteurs de la sécurité publique. Étaient présentés du côté de la gendarmerie des jumelles de contrôle de vitesse, des herses d'interception, des béliers d'assaut, des gilets pare-balles, des documents de préventions quant aux arnaques et méfaits



Catherine Fourcherot, sous-préfète, avec les acteurs de la sécurité civile.

malheureusement en usage. Des démonstrations sur mannequin des gestes qui sauvent avec exercice de position latérale de sécurité étaient animés du côté des pompiers.

La sécurité routière avec un motard de la brigade motorisée de Saint-Romain-sur-Cher, les deux gendarmes du Groupe de Prévention et de Contact (GPC) et deux pompiers ont profité de la grande affluence du premier samedi des vacances de la Toussaint pour communiquer avec le tout public. La gendarmerie est actuellement dans une phase de recrutement. Cette journée au Centre Leclerc, les différentes réunions publiques, menées par le GPC, qui ont dernièrement eu lieu à Romorantin-Lanthenay

à la Pyramide (250 personnes), à Sudexpo (150 personnes), à la mairie, à l'agora et au château de Beauvais avaient aussi pour objectif de mettre en valeur le volontariat. Le contrat de volontaire est ouvert sans condition de diplôme pour la fonction de gendarme adjoint. Pour les bac+2 il conduit à la nomination d'aspirant de gendarmerie. Des tests et des épreuves internes valident les contrats qui débouchent sur une formation, une rémunération, un hébergement et une allocation d'alimentation. Quant aux pompiers volontaires, ils couvrent les 80% des rangs. Catherine Fourcherot, sous-préfète, a souligné qu'"il est crucial que de telles rencontres avec le public soient organisées pour donner envie aux jeunes de s'investir pour la collectivité, soit dans le secours, soit dans la protection de la population. La promotion du pompier ou du gendarme féminin doit être également mise en avant. Les évolutions technologiques concernant les différents matériels n'imposent plus un fort gabarit ou une taille limite. Femmes et hommes, sont jugés dorénavant sur leur seule volonté de servir."

F.T.

Dominique Labarrière en dédicace à l'espace culturel Vendredi 26 octobre

Dominique Labarrière, qui avait sorti l'an dernier un thriller historique, *La Conspiration de Chambord*, revient cette année avec un roman, *Un festin d'ortolans* dans lequel il explore les zones d'ombre de la Grande Guerre.

Il sera présent vendredi 26 octobre à l'espace culturel de 10h à 18h pour vous présenter et dédicacer ces deux ouvrages.

« 1 novembre 1918 - La Victoire. Partout les carillons de joie, les flonflons de la délivrance. La fin d'un cauchemar de quatre épouvantables années.

Mais est-ce bien la fin du cauchemar pour ces grands blessés qu'Héloïse Davray tentait tant bien que mal d'accompagner dans cet hôpital de campagne du côté de la Somme ? Est-ce bien la fin du cauchemar pour ces femmes - veuves, mères, soeurs, fiancées de gars tués au front ou revenus mutilés - qui se rassemblent chaque jour presque en cachette dans la sacristie de l'église de La Trinité pour partager leur tristesse, leur désarroi, leur épuisement et leur détestation de la guerre ?

La parole qu'elles libèrent alors, si peu en harmonie avec la liesse de commande du moment, n'a pas droit de cité. On leur impose silence. Comme on impose silence à Françoise Dupuy, cette jeune avocate devenue journaliste pour enquêter sur les troublantes zones d'ombre autour de l'assassinat du leader socialiste et pacifiste Jean Jaurès, en 1914, quatre jours avant l'entrée en guerre de la

France. Les chemins de Françoise et d'Héloïse vont se croiser. Pour cette dernière, ce sera la révélation des sombres machinations, des épouvantables compromissions et de l'océan de corruption qui ont prospéré en marge du conflit et grâce à lui.

Les coupables, les corrompus, les affairistes, les politicards qui, pour de sordides raisons d'intérêt et de pouvoir, ont tout fait en sous-main pour que cette guerre éclate, elle ne les connaît que trop bien. Elle était des leurs, avant-guerre. Elle partageait leur existence de luxe, de futilité, de volupté.

Elle était même tombée follement amoureuse de l'un d'eux, peut-être bien le plus compromis. Aussi, lorsque les carillons joyeux cessent de sonner, se persuade-t-elle sans peine que l'heure est venue pour ceux-là de payer. »



La Chapelle-Montmartin

Halloween Circus fait son retour

Pour la quatrième année consécutive, les élèves de l'école Zoroana, dont le plus jeune a 3 ans, présentent un spectacle pour Halloween mêlant numéros de cirque et moments équestres.

Cette année le collectif adaptera le mercredi 31 octobre à 19h le long métrage d'animation *Coco* de Disney dans lequel la fête des morts de la culture mexicaine est mise en scène. Parallèlement, un parcours hanté, 5 fois plus grand que celui de l'année dernière, ravira petits et grands. Des bonbons seront offerts aux enfants déguisés.

Gamila Cassaro et son mari Romain ont monté, depuis 2014, cette école de cirque équestre ouverte aux enfants et aux adultes. Des classes des écoles



Les comédiens de l'école Zoroana feront leur Halloween Circus le mercredi 31 octobre à 19h.

primaires y sont aussi accueillies dans le cadre de stages. Les leçons sont données individuellement ou en groupe. Le panel, vaste, s'étend de la simple montée au poney ou à cheval, au galop, à la révérence, au passage de feu, au jonglage monté, à la voltige...

Ecole de Cirque Equestre
Zoroana, 5 bis Rue de la Fontaine, 41320 La Chapelle-Montmartin.
Renseignements et réservations : 06 52 10 19 52.
tarifs spectacle Halloween : 5 euros pour les enfants et 12 euros pour les adultes. Restauration possible sur place.

F.T.

Sologne InterCE
MEGA LOTO
+ de 6000€ de lots
Organisé et animé par Sologne Inter-Ce
Sans réservation

3 SAMEDI NOVEMBRE SUDEXPO ROMORANTIN

Formule 20€
Plaque de 12 + 2 bingos + 1 jeu

Jeu individuel
Le carton : 4€
3 cartons : 10€
6 cartons + 1 gratuit : 16€

Mini Bingo - Bingo américain
2€ / 5€ les trois

Ouverture : 18h30 - Début : 20h30

Nombreux bons d'achats
50€/100€/200€/300€
Et de nombreux autres lots de marques

Super partie
Lot surprise de grande valeur

Partie spéciale
1000€ en bons d'achats - 4 cartons à 10€
Restauration sur place - buvette
Un sandwich acheté, un carton offert

LA MOZZA
PIZZAS & BURGERS
PIZZAS FAITES MAISON à emporter ou livrés
Ouvert le soir du mardi au dimanche
02 54 98 79 20
3 av. de Aristide Briand
VILLEFRANCHE-sur-CHER

Beauté Canine
Salon de toilettage canin
Vente de produits et d'accessoires
Sur Rendez-Vous
09.83.30.03.36

Avec 18 ans d'expérience, Muriel vous donne Rendez-vous à son salon pour toiletter votre animal de compagnie

Bain
Épilation
Coupe ciseaux
Tonte

HORAIRE
Mardi ou vendredi
9h - 12h
14h - 18h30
Samedi
9h - 14h

Muriel BLANCHARD
23, avenue des Favignolles
41200 ROMORANTIN

Votre journal propose à
**TOUTES LES COLLECTIVITÉS
DES SUPPORTS DE
COMMUNICATION
ADAPTÉS**
(ex : almanach de votre commune, cadeaux de fin d'année pour les seniors...)
Contact : Fabrice Choisy
06 71 58 51 51 - fabrice.choisycpe@orange.fr

Manifestations

Romorantin

Ouverture exceptionnelle du musée espace automobile Matra

Les mardis 23 et 30 octobre

Depuis le 1er septembre, le Musée est repassé aux horaires d'hiver avec fermeture le mardi. Cependant, à l'occasion des vacances scolaires, le musée sera ouvert les mardis 23 et 30 octobre de 9h à 12h et de 14h à 18h. Une bonne occasion de venir découvrir ou redécouvrir l'exposition « Il était une fois Peugeot » qui se termine le 18 novembre prochain.

Horaires : ouvert toute l'année. Du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 18h. Espace automobiles Matra, 17 rue des capucins 41200 Romorantin-Lanthenay - 02 54 94 55 58 - www.museematra.com

Conférence

Le 6 novembre

L'association des Amis du Musée de Sologne poursuit son cycle de conférences en 2018 La prochaine conférence aura lieu le mardi 6 novembre à 18h30 à la Fabrique Normant, Auditorium Joseph Gaveau (avenue François Mitterrand). Entrée libre. Conférence de Marie-France Castelain « Paroles d'un poilu Solognot ».

Portes ouvertes à Sologne Handicap

Du 6 au 27 novembre

Sologne Handicap vous accueille au 28 C, avenue de Paris pour leurs journées portes ouvertes les mardis après-midi de 14h30 à 17h les 6, 13, 20 et 27 novembre.

Animations du comité Romo-Ouest : concours de tarot le 11 octobre range ta chambre le 11 novembre

Jeudi 11 octobre : concours de tarot au Centre des Loisirs - Centre Aéré (rue des papillons). Inscription au Concours 12€ à partir de 13h - début des jeux 14h30. Enveloppes à tous les positifs. 1er : 150€ - 2e : 100€ - 3e : 70€ - 4e : 50€ - 5e : 40€ - 6e : 30€ - 7e : 20€ - du 8e au 10e : 15€ - du 11e au dernier positif 10€ et 5€. Basé sur 20 tables. Les prix sont majorés ou minorés au prorata du nombre de tables. 4 parties de 6 donnes limitées à 50 minutes. Buvette et crêpes.

Dimanche 11 novembre : range ta chambre à la salle Sudexpo (avenue de Villefranche). Ouverture exposants : 7h30 - ouverture visiteurs : 8h30 à 18h. Tarif : 2,50€ la table (1,20 m) et 2,50€ le portant (non fourni). Brocante pour les jeunes et adolescents. Vente ou achat de jeux, jouets, livres, vêtements. Buvette - crêpes - sandwiches.

Renseignements Martine (pour le range ta chambre) 06 13 93 05 59 Gérard 06 07 08 25 50

Dîner dansant sur le thème

« Les bonbons de La Ratière »

Le 10 novembre

Le Comité de la Ratière organise un dîner dansant avec l'orchestre Los Flamingos le samedi 10 novembre à partir de 20h à la Pyramide. Prix : 23€ (boissons non comprises). 1 kir et ses amuse-bouches individuels - paella royale - salade fromages - dessert : framboisier et son coulis. Parking surveillé. Les réservations sont ouvertes et limitées. Au cours de la soirée la troupe White'n Black vous proposera une petite démonstration de Danse Country et MAX (Maxime Latreille) un jeune chanteur de la région vous proposera ses talents pour quelques chansons. La décoration de table sera sur le thème des bonbons.

Réservations au 06 63 44 12 12 - 02 54 76 73 02 - 06 66 76 95 46

laratiere.romorantin@laposte.net et à l'office du Tourisme de Romorantin

Gy-en-Sologne

Concours de belote

Le 2 novembre

Vendredi 2 novembre à la salle Marcel Cabry : concours de belote individuel sans annonces organisé par Ensemble et Solidaires UNRPA de Gy-Rougeou. Prix : caissettes de viande un lot à chaque joueur. Inscriptions à partir de 14h - début du concours 14h30. Participation : 9€ par personne.

Pruniers-en-Sologne

Prochaines manifestations d'Ensembles et Solidaires

Vendredi 9 novembre : concours de belote individuel à la salle Alain Fournier. Inscriptions 13h45 à la salle - 10€. Nombreux lots à gagner. Mercredi 21 novembre : après-midi récréatif avec l'humoriste Bruno Blondel. Tarif : 10€ avec pâtisserie et boisson offerte. Du 15 au 22 mai 2019 : voyage au Portugal. Pour toutes réservation ou renseignements 06 51 65 33 94 ou 02 54 76 72 35.

Prochaines manifestation de Culture et Loisirs Pruniers-en-Sologne

Sortie cabaret au National Palace à Vierzon : samedi 8 décembre. Départ de Pruniers et Romorantin. Arrivée à Vierzon vers 19h30. Accueil, dîner, spectacle et soirée dansante. Prix par personne : 79€ (comprenant le transport en autocar, le dîner, le spectacle et soirée dansante).

Réveillon de la Saint Sylvestre du 31 décembre à la salle des fêtes de Pruniers-en-Sologne. Traiteur : Mme Neveu. Orchestre : Jean Midalin (4 musiciens). N'hésitez pas à contacter Sylvie au 06 86 78 11 67 - 02 54 96 57 20

Villefranche-sur-Cher

Exposition de peinture

Du 27 octobre au 4 novembre

Le Club Peinture Francvillois vous propose son « Salon d'automne 2018 » qui se tiendra à l'Espace Sologne (rue des Chantelettes) du samedi 27 octobre au dimanche 4 novembre. Entrée libre de 10h à 12h30 et de 14h à 18h le week-end, de 14h à 18h les autres jours. 35 exposants et une invitée à l'honneur : Christine Goujon.

Saint-Julien-sur-Cher

Randonnée pédestre

Le 28 octobre

L'association l'École Buissonnière fait sa randonnée pédestre le dimanche 28 octobre. Participation de 3€. 4 parcours : 4, 8, 15 et 21 km. Départ à l'école de Saint-Julien-sur-Cher. Pour le 21 km dernier départ à 8h30 pour le 15 km dernier départ à 9h30 (barbecue offert sur ces parcours). Pour plus de renseignements 06 13 13 48 78

Sarl VASSEUR

Didier LANCELIN

Un store de qualité,
c'est d'abord une question d'adresse

POUR UNE MEILLEURE ISOLATION
Gamme complète de MENUISERIE
PVC, Alu & bois

REVÊTEMENTS DE SOLS - STORES
Protections solaires intérieures - extérieures
et de vérandas - Pose assurée par nos soins



Faites confiance à votre artisan avec la qualité RGE

37, Avenue de Paris - 41200 ROMORANTIN

02 54 76 10 60 - 06 87 59 24 49 www.vasseur-menuiserie-store-romorantin.fr



Embellissez
les sols
de votre intérieur
avec des revêtements
bois ou PVC

- Volets roulants et battants
- Portes de garage
- Portails
- Parquets (pose et vitrification)
- Moustiquaires

Romorantin

Stage de basket gratuit

Jusqu'au 26 octobre a lieu un stage de basket gratuit appelé Centre Génération basket (CGB) au gymnase Saint-Martin, 15 rue des Champs Ragots à Romorantin. Il est organisé par le club St-Martin Sports Romorantin Basket, en partenariat avec GRDF (Gaz Réseau Distribution France) dans le cadre du programme FFBB Citoyen avec la Fédération Française de Basketball (FFBB). GRDF est partenaire de la FFBB depuis fin 2014 et souhaite ainsi accompagner les collectivités locales dans leur volonté de mixité et d'insertion sociale. Ce soutien se concrétise en favorisant la pratique du sport pour tous, et notamment par la mise en place de stages de basket gratuits pendant les vacances scolaires.

Ces stages d'initiation et de perfectionnement visent à promouvoir la pratique du sport sans esprit de compétition.

Outre sa contribution à la création des stages CGB eux-mêmes, GRDF offre, pour chaque session, des kits composés de 50 ballons, 20 chabubles pour les participants, 6 tee-shirts pour le personnel encadrant, des cadeaux et un diplôme de basketteur.

Ouvert aux enfants de 7 à 11 ans, de 10 h à midi, et aux adolescents de 12 à 17 ans, de 14h à 17h.

Au programme : ateliers découverte & perfectionnement, concours (3 points, dextérité, lancer - franc) et matchs 3x3.

N'hésitez pas, amenez votre enfant !

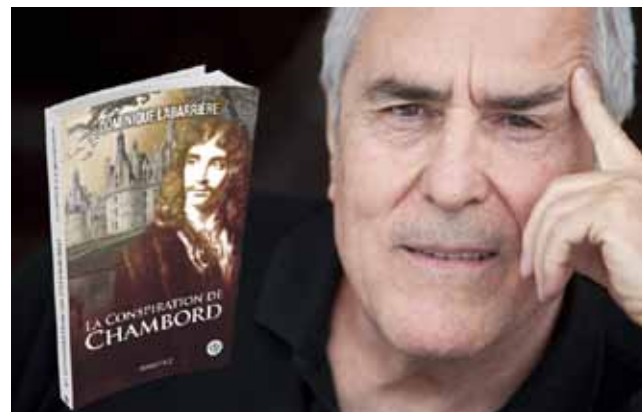
Les inscriptions sont prévues sur place, au gymnase, chaque jour de la semaine.

41^{ÈMES} JOURNÉES
GASTRONOMIQUES
DE SOLOGNE

En dédicace

Plusieurs auteurs viendront dédicacer leurs nouveautés lors des Journées Gastronomiques

A découvrir sur le stand du Petit Solognot



Dominique Labarrière, qui avait sorti, l'an dernier un thriller historique, *La Conspiration de Chambord*, revient cette année avec un roman, *Un festin d'ortolans* dans lequel il explore les zones d'ombre de la Grande Guerre.

Il sera présent aux Journées Gastronomiques les samedi et dimanche toute la journée.

Le samedi Georges-Pierre Guigon dédicacera son dernier roman *L'Héritière* et Jany Huguet sa collection de beaux-livres consacrée aux voitures.

Le dimanche vous aurez le plaisir de rencontrer Marieke Aucante, auteur bien connue en Sologne, et René Bruneau qui vous présentera son nouveau roman, *La guerre des Sabotiers*.

PUBLI-REPORTAGE

Une ostéopathe diplômée pour l'être humain, et aussi les animaux

Jessica Blatt a fait d'une spécialité son métier. Depuis plus de 10 ans, elle s'occupe du bien-être des hommes et des femmes qui font appel à ses compétences, également des chevaux et chiens.

L'ostéopathie équine et canine est une spécialité prenant en charge les chevaux et les chiens visant surtout à diagnostiquer les problèmes de mobilités corporelles des animaux de sport, de courses, de loisirs et à soulager les douleurs éventuelles par des manipulations spécifiques, sans prescription de médicaments. C'est ce que détaille Jessica Blatt, ostéopathe D.O., agréée par le ministère de la Santé, qui prend soin de la santé et le bien-être de l'humain, également des équins et des canins. Elle nous explique, que depuis son plus



jeune âge, elle pratique l'équitation, étant née à Chantilly et ayant vécu toute son enfance dans cette capitale du cheval et des courses hippiques, les chevaux étant sa passion et son hobby, elle en fait sa profession. « Les techniques de manipulation équine améliorent les performances de votre cheval. Quant au chien, il lui manque la parole, il ne peut pas se plaindre. Mais c'est à nous de voir quand il ne va pas bien, » précise l'ostéopathe qu'il est possible de contacter au 06 32 15 76 30.

Uniquement sur RDV. Déplacement pour les équins. Pour les canins, consultations à Romorantin.

Jessica Blatt
06 32 15 76 30
www.osteopathe-jessicablatt.fr



FUNÉCENTER
LE FUNÉRAIRE AU JUSTE PRIX !

Modèle ARES

à partir de
790,00€*



-10%
pour toute commande de monument funéraire*

Mod. 15-41-186

Les prix communiqués sont pour des monuments dimension 100 x 200 cm en granite rose perlé, hors semelle, gravure et pose. Voir conditions en magasin. Offre non cumulable, valable du 15/09/18 au 31/10/18 dans la limite des stocks disponibles dans les agences FUNÉCENTER, délai de pose 6 mois, photos non contractuelle. *Offre non cumulable avec opération en cours. Prix TTC maximum conseillés.

Agence de Romorantin
Zone Commerciale de Plaisance - 02 54 98 71 89

LE BOUCHON DE SASSAY

Restaurant - Traiteur de Réception
Certificat d'excellence Tripadvisor
Guide du Routard des Châteaux de la Loire

Une carte variée...

DÉJEUNER
À PARTIR DE 12€50
DU LUNDI AU VENDREDI
MENU GOURMAND
33€
VENDREDI SOIR
SAMEDI MIDI & SOIR



« Catherine et Philippe Chaplault,
proposent une cuisine traditionnelle
et innovante dans une ambiance chaleureuse »

www.lebouchondesassay.fr

2 route de Contres - 41700 Sassay - 02 54 79 53 38

GRAND THÉ DANSANT - DIMANCHE 28 OCTOBRE -

Salle des Fêtes de Contres (41)
de 15h à 20h

Entrée 12€
UNE PATISSERIE
OFFERTE !

4 ORCHESTRES

Christian William

Jean Midalin

Sylvie Futrak

Les frères Feeler



Organisé par l'AMOD - Réservation Tél: 02 36 41 80 31
Ouverture des portes à 14h15

Foie gras

La Ferme de la Faubonnière

MARCHÉ À LA FERME
SAMEDI 3 NOVEMBRE
ET DIMANCHE 4 NOVEMBRE

NOS PRODUCTIONS

- Foie gras frais
- Canards entiers
- Cuisses et magrets frais
- Viandes de bœuf race Limousine, veau rosé et agneau Solognot disponible en caissettes

POULETS DE GRAINS ÉLEVÉS EN PLEIN AIR SUR NOTRE FERME

NOS NOUVEAUTÉS

- Pintade fermière
- Saucisses sèches
- Saucissons de canard

VENTE DE PRODUITS LOCAUX
miels, fromages, bières, confitures, paniers de légumes, pommes, vins...

**FOIES GRAS • FOIES GRAS MI-CUITS • CANARDS ENTIERS
MAGRETS FRAIS • CUISSÉS DE CANARDS • PLATS CUISINÉS**

CRÈCHE FRÈRES LA FAUBONNIÈRE 41700 CHEMERY
Tél. 02 54 71 81 77 - contact@fermedelafaubonniere.com
www.fermedelafaubonniere.com

**CASS' AUTOS[®]
MEUNIER**
www.cassmeunierc.com

Vente de pièces détachées neuves et occasions
Récupération d'épaves automobile

Les Auvels - 41130 BILLY

02 54 97 55 81 - cassmeunierc@orange.fr

FERMÉ DIMANCHE, LUNDI ET SAMEDI APRÈS-MIDI

Selles-sur-Cher

Des projets dans les cartons, du pain sur la planche

TOUR D'HORIZON Le maire Francis Monchet détaille dans nos colonnes les sujets actuellement sur l'ouvrage.

↳ E.R.

« Notre équipe travaille et c'est un atout pour la collectivité. » Certains auront pu lui reprocher un défaut de communication. Alors l'édile sellois s'exprime et explique. Parmi les sujets en cours sur la table, des travaux, de routine pourrait-on dire. C'est-à-dire de voirie (rues de Romorantin et du Gué de la Sauldre), d'eau potable (au nord de la commune), d'assainissement (intervention attendue rue de St-Lazare, réalisée par GRDF). Des agrandissements sont sinon annoncés pour les supermarchés Super U et Aldi. En centre-ville, l'association des commerçants, « Vitrites en Selles » se montre elle dynamique. La Dizaine commerciale, organisée au printemps, a bien marché. « Neuf français sur dix considèrent que le renouveau du centre-ville doit être l'un des objectifs principaux du maire. Je peux vous assurer que cet objectif est le mien aussi ainsi que celui de l'ensemble du conseil municipal, » a insisté Francis Monchet. « Des réunions sont régulièrement organisées et en coordination avec les commerçants, nous nous dirigeons vers la création d'une zone bleue, plus facile à gérer par nos policiers municipaux, qui assurera un roulement des véhicules garés. Nous veillons aussi à l'accessibilité au sein de l'espace public; les parkings n'étaient pas adaptés pour les personnes handicapées, du fait notamment d'une margeur insuffisante. Nous y avons remédié, 20 parkings ont été créés sur la ville. » Et l'éducation dans tout ça ? « Nous continuons l'effort commencé en 2015, » a informé le maire. Ecole ronde, Jules-Ferry, puis du Moulinet d'Hardemare... « Après ces dernières, nous nous attaquons à celle du Champ de Mai où 3 classes seront réhabilitées et mises aux normes actuelles. Début octobre, 45 élèves de CMI de l'école Jules-Ferry sont venus participer à l'élection complémentaire du conseil municipal des enfants pour procéder au remplacement d'élus en novembre 2017. Aussi, la fresque du bandeau de l'école des Pressigny est en cours de finition. »

Louise de Savoie pour les 500 ans

Nerf de la guerre, et si l'on parlait maintenant de gros sous ? Pas de hausse fiscale à venir, malgré quelques « fake news ». « Certains ont pu annoncer sur les réseaux sociaux que les impôts allaient probablement augmenter en 2018, ce qui ne fut pas le cas, » a précisé Francis Monchet. « Ce ne sera pas le cas non plus en 2019 ! Une analyse, réalisée par les finances publiques, démontre de plus que malgré les contraintes, la commune de Selles-sur-Cher, lors de son exercice 2017, a nettement amélioré sa situation financière, qu'il s'agisse de sa capacité d'auto-financement, de son fonds de roulement ou de sa trésorerie. » En parlant de (bonne) santé, côté médecine cette fois, le



nouveau hôpital sellois, qui doit s'installer dans la zone industrielle, suit son bonhomme de chemin. « C'est une priorité absolue, » a confirmé l' élu. « Les choses évoluent dans le bon sens, le choix de l'architecte se fera avant la fin de l'année de façon certaine. La consultation a été lancée et la procédure de sélection se poursuit. La pose de la première pierre aura lieu l'année prochaine. » Pour rappel, depuis le 1er janvier 2017, les deux équipes de direction des hôpitaux de Selles et de Romorantin n'en forment plus qu'une, un rapprochement pour répondre aux exigences de la loi santé. De même, en octobre 2018, un accord de partenariat a été signé avec les centres hospitaliers de Romorantin et de Blois, afin de mettre en place des consultations avancées spécialisées (ORL, urologie, ophtalmologie, chirurgie, biomédical, etc.) pour une offre de proximité pour le patient. « Contrairement à ce qui a pu être dit ou écrit, l'ensemble des élus de notre territoire communautaire est particulièrement préoccupé par la désertification médicale. La désertification médicale ne date pas d'hier et ne concerne pas seulement Selles-sur-Cher et notre Communauté de communes Val de Cher-Controis, il est national ! » Enfin, Selles participera à l'anniversaire des 500 ans de la Renaissance en Val de Loire, un projet de médiation culturelle autour du buste de Louise de Savoie étant sur les rails. Le maire a d'ailleurs été récemment reçu au ministère de la culture, à Paris, à ce sujet. Hors festivités historiques, le château de la ville apporte également sa pierre à l'édifice de l'attractivité selloise. Alors, un édile heureux contrairement à d'autres municipalités où les responsables rendent leurs écharpes et chantent le blues ? « L'équipe municipale m'a démontré et confirmé la qualité du groupe des conseillers municipaux. Et en tant que maire, j'ai la volonté, la force physique, morale et intellectuelle pour servir le mieux possible ma commune et défendre ses intérêts, » a conclu Francis Monchet. Visage souriant.

Le château et les Compagnons de Philippe de Béthune lancent un mécénat participatif

Le 8 octobre, une campagne de mécénat participatif a été ouverte pour un projet exceptionnel, à savoir sauver les cheminées du château de Selles-sur-Cher.

Les Compagnons de Philippe de Béthune expliquent: « avec ce projet, nous souhaitons permettre financer la restauration des cheminées du bâtiment médiéval, les intendants, et plus particulièrement deux d'entre-elles qui menacent de s'effondrer. Nous souhaitons que ce bâtiment des intendants retrouve ses cheminées dans leur état originel, comme toutes celles qui dominent les autres bâtiments du château. Cela devrait permettre de mettre fin aux trop nombreuses années d'abandon de ces lieux, chargés de plus de mille ans d'histoire. » Pourquoi faire appel au mécénat participatif ? « Nous travaillons depuis longtemps à la restauration de ce château à nouveau ouvert au public, grâce à ses valeureux propriétaires, et aux bénévoles qui les accompagnent dans cette démarche. Nous avons décidé de proposer à tous de nous soutenir pour réunir 29 000 € qui serviront à financer la restauration des cheminées du bâtiment médiéval dit "des intendants". » Ils répètent. « Avec ce projet, nous souhaitons permettre, non seulement d'éviter que deux d'entre-elles ne s'effondrent à travers les toitures, mais de poursuivre la réhabilitation de ce bâtiment qui maintenant renoue avec son glorieux passé viticole du XIII^e siècle. »

Comment participer ?

En visitant la page www.dartagnans.fr

**SAUVONS LES CHEMINÉES
DU CHÂTEAU DE SELLES-SUR-CHER**

**EN ÉCHANGE
UNE EXPÉRIENCE
UNIQUE
AU CHÂTEAU**

AIDEZ-NOUS !

Deux cheminées de la partie médiévale menacent de s'écrouler. En tombant, elles abîmeraient considérablement la toiture.

Aidez-nous à les restaurer sur
www.dartagnans.fr
par un don en ligne ou virement bancaire

ou en envoyant un chèque à l'ordre des Compagnons de Philippe de Béthune (en précisant votre adresse email) à :

DARTAGNANS - Financement participatif
Campagne Château de Selles-sur-Cher
1 rue de Châteaudun - 75009 Paris - 06 31 78 90 62

* conditions des contreparties à lire sur dartagnans.fr

I Fontaines-en-Sologne

H.Lecomte-Hydrobulles, 30 ans déjà...

C'est en 1988 qu'Hervé Lecomte s'installe seul, en entretien de jardins et petits aménagements extérieurs à Fontaines-en-Sologne, à la Gaucherie exactement.

Entrepreneur dans l'âme, il embauche en 1990 son premier salarié et commence à investir dans du matériel. C'est cette année-là qu'il adhère à l'UNEP (Union Nationale Des Entreprises Du Paysage) et qu'il y fait des rencontres très riches humainement, « des petits et grands entrepreneurs, des collègues, qui lui apporteront de précieux conseils ». Quand il déménage en 1995, c'est pour de nouveaux locaux situés en face d'Hortisologne. Aurélien Parent rentre dans l'entreprise en tant qu'apprenti. A l'issue de sa formation il est embauché et devient rapidement co-gérant de la SARL créée en 2001.

Quand la société compte 13 personnes en 2004, Hervé investit dans de nouveaux bâtiments et déménage en 2006 pour la rue de l'Ancienne gare, toujours dans son pays fontenois.

Les locaux sont vastes, l'entreprise compte 15 personnes et développe maintenant une activité piscine avec l'adhésion au réseau Hydrosud direct, en plus du paysage.

L'ouverture du magasin Hydrobulles en 2007, (là où se tient l'anniversaire de l'entreprise), fera encore augmenter le nombre de salariés à 17. Puis vient l'aménagement du premier jardin expo. Ensuite, le marché de la piscine prenant de plus en plus d'importance, l'équipe comptera 20 personnes.

Quand l'entreprise traverse des moments difficiles en 2012 et 2013, grâce à un expert et ami, Alain Dillard, avec l'aide d'Axelle, aujourd'hui responsable du bureau d'étude et Jocelyne du Service comptabilité de la société, Hervé va redresser la barre et l'entreprise reprendra son cours d'avant, dès 2014.

La progression reprend, avec l'acquisition du magasin AZP Piscines et Jardins à Saint-Gervais-La-Forêt en 2016.

En 2018, les projets qualitatifs affluent avec des piscines intérieures, des couloirs de nage, des aménagements paysagers complets avec piscine, le traitement de l'eau de gros volumes, etc.

Romain, arrivé début 2018, vient renforcer le pôle commercial et la gestion de la branche spa (importateur direct des spas CALDERA). Nouveauté 2018 aussi, le bureau d'études développe maintenant des projets en 2D/3D et bientôt virtuels...

Autrement dit, si vous voulez aménager votre jardin, construire votre piscine (traditionnelle ou coque) ou encore la rénover, l'entretenir, ou pourquoi pas, installer un spa, n'hésitez pas à faire appel à cette entreprise experte dans tous ces domaines.

Avec 2 millions de chiffre d'affaires cumulé, 2 magasins, et une équipe de 23 collaborateurs, on peut dire que Lecomte-Hydrobulles/AZP est une belle entreprise, une jolie réussite, mais Hervé tient à le souligner « c'est avant tout un travail d'équipe », et il a, d'ailleurs, au cours de cette soirée d'anniversaire tenu à remercier chacun de ses salariés. Tout cela s'est déroulé autour d'un cocktail dînatoire tout à fait délicieux, une ambiance sympathique et beaucoup d'émotion.

Bon anniversaire Hervé de la part du Petit Solognot, car c'était aussi le tien.

H. Lecomte Hydrobulles :
Votre créateur de jardin et de bien-être depuis 30 ans
110, rue de l'ancienne gare
La Gaucherie
41250 Fontaines-en-Sologne
Jardi : 02 54 46 07 42
Piscine et spa :
02 54 79 88 64
accueil@lecomte-hydrobulles.fr



AUDITION CONSEIL

Le spécialiste de l'audition dans l'Indre

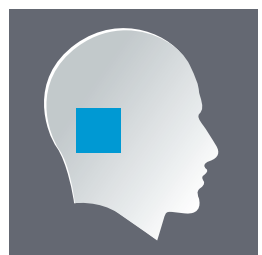
Stéphane AUROZO - Spécialiste de l'audition vous propose :



TEST* AUDITIF
GRATUIT

CHÂTEAUROUX
VALENÇAY - BUZANÇAIS
02 54 08 05 95

auditionconseil.fr



AUDITION
CONSEIL

* test non médical

RÉSIDENCES SERVICES

Logements type F2 et F3



LES RÉSIDENCES
de Juliette et Georges

rue Jean Chick
41130 Selles-sur-cher
06 38 48 74 04

residencejuliettegeorges@gmail.com • www.residencejuliettegeorges.com

Nos résidences vous permettront
de profiter de votre retraite dans
un cadre convivial et sécurisant.

Nos services

- ✓ Sécurité (assistance 24h/24 et 7j/7)
- ✓ Restauration (midi et soir 7j/7) ✓ Blanchisserie
- ✓ Aide administrative, gestion de vos courriers et démarches
- ✓ Animations ✓ Sorties
- ✓ Coordination avec intervenants extérieurs
- ✓ Mise à disposition d'une salle vidéo et d'une bibliothèque



MARCHÉ FERMIER et ARTISANAT

St-Romain s/Cher
3 & 4 Novembre 2018
de 9h à 18h

LE CHAI DES SABLONS
CHEZ HERVÉ ET FABIENNE GAUDEFROY
VOITURES ANCIENNES
DÉCOUVERTE D'UNE SAFRANIÈRE

PRODUCTEURS DE LA RÉGION :
VINS, FROMAGES, VOLLAILLES, CONFITURE...
OBJETS PEINTS - GRAVURE SUR VERRE

RESTAURATION
sur place tout
le week-end
sur réservation

8 ROUTE DES SABLONS
SAINT-ROMAIN-SUR-CHER (41)
02 54 71 72 83 - 06 63 18 75 32

Manifestations

Selles-sur-Cher

Loto - Le 27 octobre
Loto du Football Club Portugais (F.C.P) le samedi 27 octobre à la salle des fêtes. Ouverture des portes à 19h30. Lots : séjour d'une valeur de 300€, ordinateur, Coo-kéo, télévision, robot pâtissier, machine à café, bon d'achat... Réservation au 06 67 65 36 33

« Courjumelle, au cœur de la Sologne en 1920 »

Le 28 octobre
« Courjumelle, au cœur de la Sologne en 1920 » : un grand-père, une grand-mère et leurs petits enfants nous replongent dans cette période. Tourné dans une quarantaine de communes, il se veut une transmission des métiers, des croyances, des architectures... Les Amis du Vieux Selles proposent deux projections du film-documentaire réalisé par Jean-Claude Raoul le dimanche 28 octobre à 14h30 et 17h30, à la salle des fêtes. À la fin du film, une partie de l'équipe du tournage répondra volontiers à vos questions. Tarifs : adultes 5€ - enfants entre 5 et 12 ans 2€

Soings-en-Sologne

Super loto - Le 9 novembre
L'école de foot Soings / Mur / C.M.S.R. organise un super loto et mini bingo le vendredi 9 novembre à partir de 20h (ouverture des portes à 19h) à la salle des fêtes. 2 500€ de lots 100% de cartes cadeaux U valables dans tous les magasins U de France. Tarif : 3 cartons 10€ - 6 cartons 16€ - plaque de 12 cartons 20€. Restauration et buvette sur place. Venez nombreux pour les enfants. Réservations 02 54 83 90 37 ou 02 54 98 72 02

Noyers-sur-Cher

Maxi loto - Le 2 novembre
Vendredi 2 novembre à la salle des fêtes : maxi loto organisé par l'USSAN Foot. Ouverture des portes à 19h - début des parties 20h. Téléviseur 140 cm, lave-vaisselle, tablette, robot pâtissier, aspirateur sans sac, 400 à 500€ de bons d'achat, des jambons entiers et de nombreux autres lots de valeur. 1 lot aux joueurs voisins des gagnants. Des cartons à gagner. Bingo : 1 ordinateur portable, 1 jambon, 1 carton de 6 bouteilles. Tarif : 1 carton : 4€ - 3 cartons : 10€ - 6 cartons : 15€. Seul les cartons du club sont acceptés. Réservations possibles au 02 54 75 32 08 jusqu'au 2 novembre à 15h30

Contres

Grand thé dansant - Le 28 octobre
Grand thé dansant le dimanche 28 octobre à la salle des fêtes. Organisé par AMOD (Associations Des Musiciens d'Orchestres de Danse du Val-de-Loire). Les 4 orchestres : Sylvie Futrak - Christian William - Les Frères Feeler - Jean Midalain vous feront danser à partir de 15h jusqu'à 20h. Entrée 12€ avec une pâtisserie offerte. Ouverture des portes à 14h15. Pour réserver par téléphone Daniel berbey 02 36 41 80 31 - Daniel La Fontaine 06 43 24 98 49 - Pierre Delaveau 02 54 45 23 69 ou par mail thegribouille@sfr.fr et amodmusic41@gmail.com

ETS JEAN-MARY SIBOTTIER
LE CHOIX FUNÉRAIRE
LE CHOIX DE LA VIE

OPÉRATION TOUSSAINT

Monument modèle "Douceur" en granit gris Zéphir



1990€ TTC
au lieu de 2320€
Pose et semelle incluse*

Selon stock disponible. *Pose sur chape ciment existante, dans un rayon de 30 km, semelle 150 x 250 x 5 cm maxi. Offre valable du 10/09 au 31/10/2018, non cumulable avec autres offres en cours, ni devis antérieur.

CONTRES
Carrefour du Souvenir - Tél. 02 54 79 64 42

SELLES-SUR-CHER
8, avenue du TPG Albert - Tél. 02 54 97 41 64

ST-AIGNAN-SUR-CHER
Place Wilson - Tél. 02 54 75 00 87

■ Saint-Aignan

Conférence exceptionnelle avec Yves Coppens

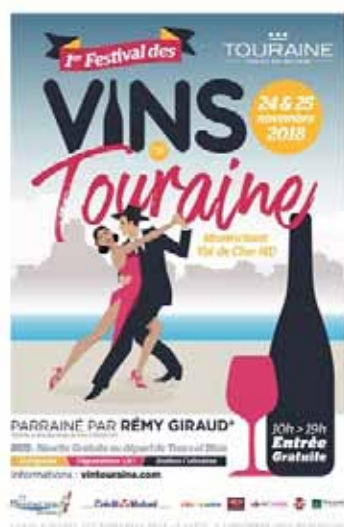
Samedi 10 novembre

L'Association Culturelle Agora-sur-Cher organise, en principe trois fois par an, des conférences exceptionnelles avec des personnalités de renommée le plus souvent internationale, habituées des médias, souvent invitées à l'étranger et qui viennent passer quelques heures dans notre petit coin de campagne, dans la Vallée du Cher, pour nous parler d'un sujet qu'ils connaissent parfaitement et dont leurs ouvrages font autorité.

Le samedi 10 novembre 2018, après Marylène Patou-Mathis et Axel Kahn, l'association recevra le professeur Yves Coppens, célèbre paléontologue, peut-être le plus connu des spécialistes français, à Saint-Aignan pour une conférence sur les lointaines origines de l'Homme à la salle des fêtes de Saint-Aignan-sur-Cher à 15h30. Ces rencontres culturelles s'adressent à tous les publics et de tous les âges : ceux qui connaissent bien le sujet, qui ont lu plusieurs livres sur le personnage ou le sujet et ceux qui ne connaissent pas du tout le sujet mais qui mesurent la chance qu'ils ont de pouvoir assister à une telle conférence dans



leur campagne, presque dans leur salon ! Et ils sont nombreux à apprécier ces rencontres. Une phrase d'une des participantes à la dernière conférence avec Marylène Patou-Mathis était particulièrement émouvante : « Madame, je ne connaissais pas ce monsieur Néandertal mais j'ai beaucoup appris pendant cette conférence et suis très heureuse de mon après-midi » !
Entrée 15 euros - Enfants -12 ans : 10 euros
Verre de l'amitié après la conférence.
Renseignement :
chrispotdevin@gmail.com
Tél : 06 72 58 54 67



■ Montrichard

Du vin d'exception, un chef étoilé et une première édition !

L'Appellation Touraine célèbre ses vins et organise le 1er Festival des vins de Touraine, les 24 et 25 novembre 2018, à Montrichard, parrainé par le chef Rémy Giraud, à la tête du restaurant deux étoiles, les Hauts de Loire, à Onzain. Cet événement s'articulera autour du mariage naturel entre gastronomie, fête et vins de l'AOC, au cœur de la cité médiévale, dans les rues et les caves Effiat et Mouzay. Durant ce weekend festif, le grand public pourra (re)découvrir la diversité des vins de l'AOC Touraine, tout en participant à la guinguette spécialement installée pour l'événement et aux ateliers culinaires. Ambiance garantie pour cette première édition rythmée par les dégustations et les animations : vigneron, chefs étoilés, maîtres artisans, grands sommeliers, musiciens et danseurs professionnels, tous seront au rendez-vous pour que la fête soit belle et légère !
10h-19h, entrée gratuite.
vintouraine.com

SUPER U

Selles-sur-Cher

Avenue Cher-Sologne
41130 Selles-sur-Cher
02 54 96 18 25

STATION SERVICE ouverte 24h/24 et 7j/7

AdBlue

NOUVEAU

dans votre **STATION SERVICE**

Distributeur de pizzas 24H/24



LAVERIE LIBRE SERVICE



8h à 20h - 7J/7

NOUVELLE station de lavage



U BILLETTERIE

U traiteur

U PHOTO

U DRIVE

U la Station

U location

34^e

FOIRE

3 et 4
Novembre
2018Les Amis
du Verger Conservatoire
de Mont-près-Chambord

MONT-PRES-CHAMBORD

Organisée
par le Comité des FêtesANIMATIONS
RANDONNÉES
RESTAURATION
DINER DANSANTREINE DES REINETTES • GOLDEN • BOSKOOP • MELROSE • JONAGOLD
JONAGORED • QUÉRINA • CANADA • CLOCHARD • BELCHARD
ELSTAR • REINETTE DU MANS • IDARED • GRANY SMITH
ROYAL GALA • BRAEBURNTARTES TATIN
et BEIGNETS AUX POMMES
SUR PLACE,GRAND CHOIX
DE PÂTISSERIES

PROGRAMME

INAUGURATION :

Rendez-vous samedi à 10h30

à la mairie avec les personnalités et la participation de :

- LA BANDA MILUZ BAND de MONT-PRES-CHAMBORD
- Les COYEUX de MAGNEE (confrérie Belge et leur géant)

ANIMATIONS DE LA FOIRE :

Samedi après-midi :

- Animation musicale par la BANDA MILUZ BAND de MONT
- FILOCHE et GALUCHE (animation de rue)
- Les COYEUX DE MAGNEE et leur géant (confrérie Belge)
- MAQUILLAGE gratuit pour enfants

Dimanche après-midi :

- Un GROUPE BRESILIEN (danseurs)
- L'ATELIER DE LA CASSEROLE - Fanfare
- Les COYEUX DE MAGNEE et leur géant (confrérie Belge)
- MAQUILLAGE gratuit pour enfants

Samedi soir 20h30 :

GRAND DINER DANSANT FRANCO-BELGE *Menu traiteur à 26 euros
sous le gymnase avec l'orchestre Dominique PHILLIPPEAU

Réservation : au 06 24 01 36 62 Irène LANGLOIS ou 02 54 70 76 96 Isabelle CHABRIAIS

Samedi et dimanche midi :

- Menu traiteur à 21 euros sous le gymnase (même menu que le samedi soir)
avec animation des groupes de musique
- Menu restauration rapide à 15 euros sous petit chapiteau

La fête foraine : Manège enfants, autos tamponneuses, tirs, manèges adultes, etc.

Durant les deux jours :

- 3 producteurs montais proposent leur récolte (André CELLIER, Jean-Claude DENIOU, Guillaume MORIN)
- 120 exposants de produits régionaux, artisans locaux, artisanat divers,
décoration, exposition véhicules automobile.
- Vous pourrez déguster sur place les produits présentés par le COMITÉ DES FÊTES :
Tartes tatin, Tartes aux pommes, Chaussons aux pommes, chouquettes, Beignets, Crêpes, Bernache et châtaignes,
Casse croûte (boudins ou andouillettes), Frites
- 2 tonnes de pommes sont épluchées par des bénévoles du troisième âge
pour être transformées en 600 TARTES TATIN et 6000 BEIGNETS.

LA FOIRE AUX POMMES c'est aussi :

Samedi 13h30 :

• La randonnée VTT «la ronde de la tarte aux pommes»
organisée par le Vélo Loisirs Montais (départ salle de convivialité du vestiaire omnisports rue des Vallées).

Dimanche matin :

• La randonnée pédestre organisée par l'association du petit bois (départ du gymnase)

Samedi et dimanche :

• EXPOSITION «LES CHAMPIGNONS»,
organisée par histoire naturelle et le club nature dans la salle polyvalente.

Le mot du Président

Nous espérons que cette 34^{ème} FOIRE AUX POMMES connaisse le succès des années précédentes, environ 15000 visiteurs sont attendu sur les deux jours.

D'une année à l'autre nous préparons ce grand rendez-vous avec passion. Les pommes seront comme d'habitude de qualité, belles et bonnes. Les producteurs de la commune propose toutes leurs variétés.

Nos exposants, très nombreux et très fidèles proposeront aux visiteurs, leurs produits, dans le domaine de la gastronomie, de l'artisanat, de la décoration, de l'habitat, de l'automobile ect... La Fête foraine avec ses nombreux manèges pour le divertissement des jeunes et des moins jeunes.

Durant ces deux jours environ 200 bénévoles vont s'investir pour vous servir les repas sous le gymnase et vous faire apprécier les saveurs des beignets, de la tarte tatin cuisinée sur place, des crêpes, des boudins aux pommes, parmi ces bénévoles félicitons les jeunes qui font le service des repas et aussi les moins jeunes qui épluchent 2 tonnes de pommes pour cuisiner 600 tartes tatin et 8000 beignets. Un grand remerciement également à toute l'équipe de cuisiniers pour la cuisson de ces tartes tatin.

Je voudrais aussi mettre à l'honneur les résidents du foyer de vie des Morines qui depuis plusieurs mois s'investissent avec beaucoup de motivation dans la préparation de la décoration des rues en fabricant des fleurs en plastique.

Je tiens à remercier tous ceux qui donnent de leur temps sans compter, pour la réussite de cette foire. Grâce à eux ils font de cette manifestation l'une des plus belles et des plus accueillantes des fêtes de la région. Ils peuvent en être fiers.

Que chaque visiteur profite de l'ambiance de notre foire aux pommes pour partager entre amis quelques bons moments autour d'un verre de bernache ou de jus de pomme, des produits régionaux et même des produits Belges.

Samedi ou dimanche, soyez les bienvenus à la 34^e Foire aux Pommes.

Daniel PATOU

Soirée dansante
du Samedi soirMenu traiteur
à 26€*KIR
COUPELLE DE SALADE
DE CREVETTES
BICHE
OU MAGRET DE CANARD
OU BOUDIN
AVEC SES LÉGUMES
FROMAGE
TARTE
ET SA GLACE
CAFÉGuillaume MORIN
PRODUCTEUR vins-pommes
247 rue Bournigal
41250
MONT-PRES-CHAMBORD
Tél. 02 54 70 72 98Jean-Claude DENIOU
PRODUCTEUR
Pommes - Poires - Fraises
Jus de Fruits
748, route de Villesavin
MONT-PRES-CHAMBORD
Tél. 02 54 70 70 74André CELLIER
PRODUCTEUR de pommes
605 rue de la Gombaudière
41250
MONT-PRES-CHAMBORD
Tél. 02 54 70 79 42

Rendez-vous de l'Histoire 2018 : merci pour ces moments !

RETOUR SUR La Croisette blésoise a battu son plein du 10 au 14 octobre. Oui car il paraît que face au succès croissant des RDVH, Blois, c'est un peu comme le festival de Cannes en automne ! Mais où sont les palmiers ? Nous les avons cherché, en vain. Les « stars » étaient elles bien là et cette année, la météo agréable fut digne des températures de la Côte d'Azur. Ces frivoles considérations mises à part, nous avons capturé deux temps forts de cette 21^e édition présidée par le dessinateur de presse, Plantu, consacrée à la puissance des images. Des paillettes et... surtout de la politique. Avant l'Italie, thème retenu pour 2019.

Les copains d'abord...

Le vendredi 12 octobre marquait une nouvelle étape sur le chemin de croix du Parti socialiste. C'est ce jour-là que le PS quittait définitivement son siège rue de Solférimo, cet hôtel particulier cossu, à deux pas de l'Assemblée nationale, où François Mitterrand l'avait installé en 1980. Certains de ses « amis », avec lesquels il avait une histoire d'amour depuis quarante ans, n'ont pas eu envie de l'aider à porter les cartons. Pour ne pas le vexer, car ce sont de vraies camarades et qu'ils le chérissent par-dessus tout, chacun a rivalisé d'excuses justifiant leur absence ce jour-là. Jack Lang s'est rendu aux Rendez-vous de l'histoire de Blois qu'il a créés et contribués à populariser. Il est donc arrivé ce vendredi 12 octobre à la ville dont il fut maire de 1989 à 2001 et a écouté le discours de Frédérique Vidal, ministre de l'enseignement supérieur, de la recherche et de l'innovation. M. Lang s'est trop rapidement éclipsé de l'hémicycle de la Halle aux Grains séchant de la sorte la conférence inaugurale de l'historien Michel Pastoureau sur les



couleurs. Dès le lendemain matin, escorté par son ancien directeur de cabinet Christophe Degruelle [aujourd'hui président d'Agglopolys],

l'ancien maire s'est offert une déambulation dans la ville ponctuée de rencontres imprévues. « Je revois beaucoup des gens que je connais », a-t-il déclaré aux journalistes. « Je suis toujours à Blois par l'esprit, par le cœur, par les amis que j'y ai gardés ». Il s'est rendu ensuite au théâtre de la Maison de la magie afin de retracer l'action publique et les combats qu'il a menés en faveur de la culture en tant que ministre de François Mitterrand de 1981 à 1986. Une petite heure d'échanges avec un public clairsemé mais chaleureux et le voilà trop vite reparti vers l'Institut du monde arabe qu'il dirige et « où il a beaucoup à faire ». Ainsi, il n'a pas pu se libérer jusqu'à dimanche pour accueillir François Hollande qui l'avait porté à la tête de l'institution place Mohammed-V. Le président « normal » s'était, lui aussi, défaussé du déménagement du PS pour se rendre à Blois. Une occasion inespérée de s'offrir un bain de foule et reprendre des racines populaires pas loin de Paris.

ARP

François, cet « humaniste » Hollandien...

Populaire, il l'est, l'ex Président de la République, maintenant qu'il n'est plus le pilote dans l'avion du pays. Il assume carrément sa « normalité » (en préparant un millassou, sorte de gâteau-flan, lors du dernier comice de Tulle par exemple) et en même temps, regrette de ne pas avoir su choisir le bon vocabulaire exprimant au plus juste sa pensée de l'époque. « En parlant de présidence normale, si c'était à refaire, je dirai plutôt humaine », a-t-il commenté dans le texte, de passage à Blois dimanche 14 octobre à l'occasion d'une conférence sur



les crises culturelles et politiques de 1958 à 2018 - et aussi et surtout dans le cadre de la promotion de son livre « les leçons du pouvoir ». « C'est-à-dire pas hautaine, qui est proche sans pour autant être familière. » Toute ressemblance avec des personnages réels ne peut être (que) fortuite... L'ancien chef d'Etat a poursuivi. « Il faut remettre du lien commun face à une culture de l'entre-soi et du tout seul, une montée de l'individualisme avec les réseaux sociaux. Tout est su sans être connu, l'individu a toutes les informations sans les clés de compréhension. C'est pourquoi l'Europe est encore en crise, car nous ne sommes plus capables de définir du commun. Nous avons besoin d'une démocratie nouvelle. La démocratie est le régime de la raison. » François Hollande, lanceur d'alerte ? Cela pourrait peut-être faire s'esclaffer ses détracteurs et d'ailleurs en parlant de rigolade, l'intéressé aura laissé libre court à son humour légendaire à plusieurs reprises, taclant la Macronie à l'Elysée sans jamais expressément citer son successeur. « Cette conférence ne durera qu'une heure, c'est ainsi dire mission impossible, tout comme ça l'est pour tout réaliser en 5 ans ! (...) L'impopularité ne m'a jamais empêché d'agir, et oui je me sens moins désormais moins seul, on va créer un club ! » Sinon, pas de scooter en vue à Blois, ni même de pluie avant ou après le déplacement de François Hollande... Décidément, tout se perd.

Emilie Rencien

FAN ▶

Entre deux piroquettes, pendant ce temps-là, d'un livre à l'autre, le ministre de l'Éducation nationale, Jean-Michel Blanquer, lui, affichait des lectures saines en compagnie de Michèle Dassas, auteur chez Marivole, un éditeur derrière lequel se cache votre journal préféré. Lequel était le plus heureux ?

E. R.



Chauumont-sur-Loire

Splendeurs d'Automne du 22 octobre au 4 novembre

Pour profiter des beaux jours de l'automne et de leurs extraordinaires couleurs sous les derniers rayons de soleil, le Domaine de Chauumont-sur-Loire propose des visites inédites, des promenades et des inventions végétales dans le cadre de Splendeurs d'automne. Durant les vacances de la Toussaint, le visiteur découvrira, jalonnant le parcours qui mène de l'entrée du Domaine aux Ecuries, des fleurs extraordinaires, des fruits et des légumes de saison et de multiples variétés de cucurbitacées exceptionnelles rivalisant de

fantaisie par leurs formes et leurs couleurs. Pour le plaisir des yeux et pour fêter comme il se doit cet événement, le parc et le château feront l'objet d'un fleurissement particulier réalisé par les jardiniers du Domaine.

Splendeurs d'automne sera également l'occasion de voir ou revoir les expositions de la 10^e saison d'art, dans le parc historique et les Prés du Gouloup, ainsi qu'à l'intérieur du château. Du 2 au 4 novembre, trois journées seront consacrées à des ateliers,

conseils jardinistiques, échanges de graines, visites guidées du potager... Elles seront l'occasion de découvrir des collections végétales extraordinaires, des plantes méconnues ou oubliées et des objets de jardin aussi artistiques que pratiques. Des créations d'objets en osier et des dégustations de vin de la Région seront également proposées.

Le Festival international des jardins 2018 fermera ses portes le dimanche 4 novembre au soir.



**MAISONS
Chalet
Idéal**

Constructeur régional indépendant depuis 60 ans

**CONSTRUCTION
RENOVATION**



**Maison individuelle RT 2012
Ensemble des garanties**

**AMÉLIORATION
DE L'HABITAT**

- Combles
- Menuiseries
- Garage
- Isolation extérieure
- Ravalement...



www.maisons-chaletideal.fr
chalet-ideal@orange.fr

164 avenue de Villefranche
ROMORANTIN LANTHENAY
02 54 76 07 42

Repas à domicile local et bio

L'UTILE A L'AGRÉABLE Depuis 32 ans, le Centre intercommunal d'action social du Blaisois propose un service de repas à domicile, et récemment, des produits locaux et/ou issus de l'agriculture biologique ont été intégrés dans les menus.

Chloé Cartier-Santino

Quand Daniel, 97 ans, voit arriver Anaïs avec son panier repas, il affiche un grand sourire. « Je n'ai pas le trac de savoir ce que je vais manger et même si ce n'est pas le restaurant gastronomique, je n'ai pas à me plaindre ! », raconte-t-il. La jeune femme, salariée de Sodexo, est chargée de la livraison quotidienne de repas pour une cinquantaine de bénéficiaires sur le territoire d'Agglopolys. Les formules s'adaptent aux besoins des personnes qui peuvent être livrées tous les jours ou seulement certains jours, pour le déjeuner et/ou le dîner, mais aussi avec des contraintes alimentaires (sans sel, régime diabétique, vapeur, repas mixés...). Chaque jour, les bénéficiaires ont le choix entre 2 entrées et 2 plats, accompagnés de pain frais. La livraison s'effectue du lundi au vendredi, à domicile. Même si son temps est compté, Anaïs discute volontiers avec les bénéficiaires et leur rend des petits services. « On parle un peu de tout, ils me tiennent au courant des dernières nouvelles, je leur rapporte leur courrier, parfois ils me demandent aussi de poster une lettre... », détaille-t-elle. Un contact humain très important car la moyenne d'âge des bénéficiaires est de 83 ans. En effet, il faut avoir plus de 60 ans ou être en situation de handicap (même temporaire) pour avoir droit à ce service du CIAS du Blaisois.

Bio et local : démarche globale

La tournée se poursuit chez Robert, 93 ans. « Je prends encore ma voiture, je m'occupe de ma maison et je peux même donner des cours de repassage ! », plaisante-t-il avant d'ajouter : « Quand Anaïs m'apporte mon repas, j'essaie de la retenir un peu... ». Ce nonagénaire en pleine forme a opté pour la livraison de 5 repas par semaine afin d'avoir moins de cuisine à faire. Il se plaint un peu d'une quantité insuffisante de fromage et des fruits et légumes parfois trop ou pas assez mûrs, mais il apprécie d'avoir maintenant des produits locaux et bio. « C'est bien meilleur ! ». En effet, depuis le 1er septembre, des produits locaux et/ou issus de l'agriculture biologique s'intègrent dans les menus. « Cela fait partie d'une démarche globale déjà engagée à l'échelle du territoire que nous menons aussi, par exemple, dans la restauration collective », explique Christophe



Robert, 93 ans, et Anaïs, salariée de Sodexo qui livre les repas directement dans le réfrigérateur des bénéficiaires.

Degruelle, président d'Agglopolys et du CIAS du Blaisois. Parmi ces produits se trouvent Les nouilles du barbu de Bertrand Monier, situé à Monthou-sur-Bievre. « Les premières livraisons se feront début novembre avec deux sortes de pâtes semi-complètes qui se tiennent bien au niveau de la cuisson et permettent d'être servies chaudes ou froides », explique l'artisan. Il les fabrique à partir d'un blé local et d'une variété ancienne, adaptée au terroir et plus digeste : le blé Poulard. « Les pâtes ont plus de goût et le temps de cuisson est réduit », ajoute-t-il. Au total, ce sont 144 producteurs de la région Centre Val-de-Loire et des départements de la Sarthe et du Maine-et-Loire qui fournissent Sodexo. Ce prestataire choisi par le CIAS du Blaisois confectionne ensuite l'ensemble des repas dans sa cuisine centrale de Luynes (Indre-et-Loire). Il propose désormais 50 % de produits bio et/ou locaux, un repas « loca-bio » par semaine (100 % bio et/ou local), ainsi que des viandes et des volailles d'origine France et Label Rouge.

Plus d'infos : www.ciasdublaisois.fr

EN CHIFFRES

128 749 repas servis à 656 bénéficiaires en 2017 dont 133 nouveaux sur Blois et 90 sur les autres communes d'Agglopolys. La formule déjeuner (entrée, plat, laitage ou salade et dessert) représente 80 % des livraisons.

Sam 3 novembre 2018
De 11h00 à 18h00

Dim 4 novembre 2018
De 9h30 à 18h00

MER

Autour du Jouet

23èmes RENCONTRES MEROISES
Sous la Halle
Organisées par
l'Association Méroise de Modélisme.
www.modelisme41.jimdo.com

Entrée gratuite

Avec la participation de
LA MUNICIPALITE DE MER
et du café de la Gare

Bourse d'échanges
Jouets anciens
Poupées de collection

Exposition & vente
Figurines
Trains
Modèles Réduits



BEAUGENCY

Agence et chambre funéraire
23, avenue d'Orléans
Tél. : 02 38 46 45 75



MER

Agence
32, av. du M^{al} Maunoury
Tél. : 02 54 81 60 92



ROMORANTIN

Agence et chambre funéraire
12, av. de Salbris
Tél. : 02 54 76 11 42

POMPES FUNÈBRES
CATON
Une famille au service des familles

Magasins et bureaux
Fleurs artificielles, cônes
Vases et jardinières
Plaques en granit, porcelaine,
céramique et altuglas

Espaces marbrerie
Exposition de monuments funéraires
Monuments simples, doubles,
cinéraires et chapelles

Chambres funéraires
Salons de présentation sonorisés
Possibilité d'accès libre
avec digicode 7j/7 et 24h/24

-10%
pour toute
commande de
monument

Offre non cumulable, valable
du 15/09 au 31/10/2018



NOUAN LE FUZELIER

Agence
34 bis, av. de Paris
Tél. : 02 54 96 46 43



LA FERTÉ ST AUBIN

Agence
36, av. du G^{al} Leclerc
Tél. : 02 38 76 67 67



LAMOTTE BEUVRON

Agence et chambre funéraire
26, av. de la République
Tél. : 02 54 88 09 02



SALBRIS

Agence et chambre funéraire
35, rue Gascogne
Tél. : 02 54 97 02 58

Manifestations**Fossé****Marché artisanal de Noël**

Les 3 et 4 novembre

Samedi 3 novembre de 10h à 21h et dimanche 4 novembre de 10h à 18h : marché artisanal de Noël organisé par l'ACLEF avec le concours de la Mairie et toutes les associations de la Commune. 100 artisans et producteurs, qui fait de ce marché le plus grand marché de Noël du Loir-et-Cher.
Entrée gratuite avec tombola, marrons grillés, vin chaud, Père Noël.

Morée**31^e fête des arbres, de l'artisanat et de la gastronomie**

Les 3 et 4 novembre

Le comité des fêtes de Morée organise sa 31^e fête des arbres, de l'artisanat et de la gastronomie les samedi 3 et dimanche 4 novembre. Avec le concours de l'Union Compagnonique de Tours avec les vitraux et les tailleurs de pierre, nombreuses démonstrations. Restauration sous chapiteau, Lulu Boudin, bernache, châtaignes et jus de pomme. Nous vous attendons nombreux
Renseignements le soir 02 54 82 03 62 ou cdf.moree@gmail.com

Mer**23^e rencontres méroises de « Autour du jouet »**

Les 3 et 4 novembre

Les 23^e rencontres méroises de « Autour du jouet » auront lieu le samedi 3 novembre de 11h à 18h et le dimanche 4 novembre de 9h30 à 18h sous La Halle. Entrée gratuite. Exposition / vente de maquettes, de jouets anciens, de poupées anciennes, sur place un atelier de réparation, de figurines et de modèles réduits de trains, bateaux et avions. Bourse d'échange. Possibilité de se restaurer sur place.
Informations le site www.modelisme41.jimdo.com

Super loto

Le 28 octobre

Dimanche 28 octobre à la Halle : super loto organisé par l'UNRPA de Mer (Ensemble et Solidaire). Ouverture des portes à 13h - début des jeux à 14h30. 25 parties. Lots: B.A de 250 - 200 - 150 - 100 et 50€ - salon de jardin - des repas restaurant - grill à raclette - aspirateur Kärcher - un lot surprise... Buvette, tombola et pâtisserie. Tarif : 4€ le carton - 10€ les 3 - 16€ les 6 + 1 gratuit

Saint-Laurent-Nouan**Thé dansant**

Le 8 novembre

Jeu 8 novembre : thé dansant organisé par l'amicale des Seniors Saint-Laurent-Nouan de 15h à 20h au Centre Culturel Jean Moulin. Orchestre : Franck Sirroteau. Participation : 12€ avec pâtisserie et tombola.
Réservations 06 33 20 59 04 - 06 81 75 41 00 ou 06 62 10 63 13

Nouan-sur-Loire**Les tribulations d'Eugène Marcassin, octogénaire solognot**

Les 27 et 28 octobre

L'association Vivre Saint-Laurent-Nouan organise sa prochaine manifestation samedi 27 octobre à 20h30 et dimanche 28 octobre à 16h à la salle des fêtes de Nouan-sur-Loire. Originaire de Saint Viatre, en Sologne, Eugène Marcassin est un véritable ambassadeur de sa région, sensible à sa flore et sa faune. Entre contes et poésies, celui-ci vous fait découvrir, par sa gouaille et sa bonne humeur, l'authenticité d'une terre qu'il aime, dans le sillon d'un Maurice Genevoix ou d'un Alain Fournier Mais ne vous y fiez pas ! Cet homme saura vous surprendre par sa culture high tech et sa connaissance du monde moderne qu'il observe avec malice. C'est avec un regard plein d'humour, le verbe haut et la tendresse du passeur, qu'Eugène Marcassin vous fait partager l'expérience d'un homme en son temps. 8€ tarif normal - 6€ étudiants et adhérents - gratuit -14 ans et handicapés.
Renseignements et réservations 02 54 87 23 95 ou 02 54 87 10 98 - <http://vivrestlaurentnouan.over-blog.com> - vivrestlaurentnouan@yahoo.fr

Mont-Près-Chambord**Dîner dansant franco-belge**

Le 3 novembre

Dîner dansant franco-belge organisé par le comité des fêtes dans le cadre de la 34^e foire aux pommes le samedi 3 novembre à partir de 20h30 dans le gymnase. Menu 26€.
Réservation au 06 24 01 36 62 ou 02 54 70 76 96.

Vendôme**Marché de Noël**

Dimanche 25 novembre

Le marché couvert annuel de Vendôme fait son retour le dimanche 25 Novembre 2018. Cette manifestation accueillera cinquante-cinq artisans dont des producteurs locaux. Au programme de la journée animations pour enfants, promenades en calèche, venue du Père Noël, tombola, stands, crêpes, boissons chaudes et vin chaud au rendez-vous. Les artisans vous proposeront des produits locaux tels que des luminaires, des vitraux, des bijoux, des objets en cuirs et en tissus et des produits gourmand !

Cheverny**Marché de Noël et de la Saint Martin, brocante, vide-greniers**

Le 18 novembre

Dimanche 18 novembre de 6h à 18h : marché de Noël et de la Saint Martin, brocante, vide-greniers organisé par le Club des Seniors et l'Amicale des Loisirs, il se déroulera autour de la salle des fêtes et sur le parking attenant. Plus de cent vingt exposants, particuliers, brocanteurs ou artisans d'art sont attendus. L'occasion pour vous de trouver des idées cadeaux : objets de décoration, bijoux et spécialités culinaires, artisanat et gastronomie. Entrée gratuite. Buvette et restauration sur place Attention il n'y a pas de réservation pour la brocante, vide-greniers.
Contact pour l'artisanat 02 54 44 29 05 ou le 06 81 30 19 30

Cour-Cheverny**Et la lumière fut...**

NOUVEAUTÉ Avec l'ouverture de son espace Luminosa, dédié aux événements professionnels, l'hôtel Le Relais des Trois Châteaux, à Cour-Cheverny, s'est agrandi. Une journée portes ouvertes s'est déroulée le 15 octobre.

C.C.-S

Véronique et Bernard Gattolliat, propriétaires de l'hôtel 4* Le Relais des Trois Châteaux et du restaurant Les Trois Marchands, à Cour-Cheverny, ont créé un nouveau lieu « lumineux » dédié aux professionnels : l'espace Luminosa. Il peut accueillir 40 à 170 personnes, selon sa configuration, et il est équipé de toutes les dernières innovations technologiques (climatisation, sonorisation, wi-fi, éclairage, occultation 100%...) pour des réunions, séminaires, cocktails ou autres événements. « Cette salle a été ajoutée à l'hôtel dans un esprit de grande verrière travaillée à la façon du XIX^e siècle et les travaux ont été réalisés par des artisans locaux », explique Véronique Gattolliat, propriétaire des lieux. Ce nouvel espace complète les deux salles existantes de 35 et 50 m². « Nous avons sur un même site un produit complet avec hébergement 4 étoiles, restauration et activités de loisirs », ajoute-t-elle. En effet, le restaurant qui a le titre officiel « Maître restaurateur », propose des plats « fait-maison », à partir de produits bruts et frais, issus de circuits courts et produits locaux. Par ailleurs, l'hôtel dispose de 36 chambres et suites familiales de charme. Au cours de la journée porte-ouverte, une visite de l'établissement était proposée et un speed dating, était animé par Stéphane Jullien, directeur de Dynabuy Indre-et-Loire et



L'espace Luminosa, nouveau lieu dédié aux professionnels, se situe dans le prolongement de l'hôtel, Le Relais des Trois Châteaux, à Cour-Cheverny.

Loir-et-Cher. Cette société propose des solutions innovantes pour les entreprises (groupement d'achats, avantages salariés et réseau d'affaires). Par ailleurs, la startup Terra Cérés, basée à Contres et spécialisée dans les produits alimentaires bio et sans gluten, la société Néolink, dans le développement informatique et l'association Initiative Loir-et-Cher ont eu l'opportunité de se présenter. Des œuvres de l'artiste Sebastiano Migliarini étaient aussi exposées. Cet italien, originaire de Milan, s'est installé à Pontlevoy il y a trois ans. Sculpteur et peintre, il travaille notamment le marbre et le bronze (www.sebastianomigliarini.it).

Blois**Théâtre Monsabré : Charles Aznavour, Brel, Barbara, Bourvil et même Zavatta !**

Top 3 des dates à venir dans la salle de spectacles rue Bertheau en Vienne. Petite sélection évidemment non exhaustive, programmation complète sur <https://www.theatremonsabre.fr>

Samedi 27 octobre à 20h45

Il était une fois Aznavour, par Frédéric Zermati. Hommage à la carrière et à l'œuvre de cette icône, récemment disparue...

Samedi 3 novembre à 20h45

Warren Zavatta. La caravane est de nouveau sur les routes de France et de Navarre et sur la scène de Monsabré pour un one-man show détonant, à découvrir absolument.

Dimanche 28 octobre 2018 à 16h

Le Petit Bureau de Marie-Laure Thébault. Un voyage temporel en chansons allant de Barbara à Brel en passant par Bourvil et Renaud !

Réservations au 06 95 20 86 25. En savoir plus sur la programmation complète sur www.theatremonsabre.fr

TOUJOURS DE BONNES AFFAIRES

À FAIRE À BRACIEUX

9 EN STOCK

GARANTIE OR 12 MOIS

NOUVEL ARRIVAGE

TOUTE LA GAMME PEUGEOT

allant de la Peugeot 208 à la nouvelle Peugeot 5008

Kilométrage entre 3100 et 15000kms

À PARTIR DE 12990€

Warsemann Automobiles BRACIEUX

22, avenue de Cheverny - 41250 BRACIEUX

02 54 55 33 33 - www.l.warsemann.fr

I Blois

Une délégation chinoise au Jardin de Cocagne

Dans le cadre d'échanges franco-chinois, une délégation de la ville de Chengdu, capitale du Sichuan en Chine a fait escale vendredi 12 octobre, au Jardin de Cocagne, à Blois.



Une délégation de fonctionnaires chinois de l'Institut de Contrôle des Aliments et des Drogues a visité le Jardin de Cocagne. Photo : DR.

Composée de fonctionnaires de l'Institut de Contrôle des Aliments et des Drogues de cette province, une délégation de 16 membres, réalise avec son directeur, Xiao He, un voyage d'études de 3 semaines en France sur le thème de l'agriculture biologique. L'objectif est de comprendre tous les rouages du fonctionnement et des contrôles de la filière qui assurent la traçabilité et permettent de certifier en « Agriculture Biologique » les productions. « Ils ont visité la serre de semis jusqu'à la boutique, en passant par les serres et le plein champ et cela a été l'occasion de parler plans de cultures, vente directe, abonnement aux paniers et planification, variétés anciennes... », indique Valérie Hanon, directrice de l'association

Bio Solidaire, Jardin de Cocagne & entreprise d'insertion. La plupart des questions ont porté sur la nature, la fréquence et le côté pratiques des contrôles par les organismes de certification, qui sont en France des organismes indépendants. L'objectif des autorités chinoises est de s'en inspirer afin de créer une filière fiable. « Il semble qu'il y ait peu de fermes de la taille de notre jardin (8 hectares) en Chine où la taille moyenne des fermes de maraichage est de moins d'un hectare et, dans certaines plaines, des exploitations légumières industrielles sur plusieurs centaines d'hectares », précise Valérie Hanon. Peut-être de quoi donner des idées à ces visiteurs ?

C.C.-S.

I Villesavin

Salon des Vins

Les 3 et 4 novembre

Les membres du Club KIWANIS de Blois se mobilisent pour la réussite de leur 12^e Salon du Vin.

L'évènement se déroulera, comme les années passées, au Château de Villesavin à Tour-en-Sologne. C'est dans le cadre magnifique de l'Orangerie du Château que nous accueillerons la trentaine de vignons, tous représentant des appellations différentes, sélectionnés pour la qualité de leurs produits et l'amour de leur métier. Vous pourrez goûter, apprécier le vin et surtout échanger directement avec eux. Pour les gourmands qui ne seraient pas uniquement amateurs de bons vins mais aussi de produits du terroir, il y aura des stands de dégustation et de vente d'huîtres, foie gras, escargots, fromages, pruneaux, miel, whiskys irlandais

Le club attache énormément d'importance à la convivialité, c'est pourquoi un espace est spécialement aménagé pour vous restaurer, boire un petit verre en mangeant une douzaine d'huîtres, les escargots servis chauds ou le boudin blanc de la « Maison Gillet », sans oublier les gâteaux préparés par les épouses des membres du Club.

Pour recevoir confortablement les visiteurs, le Château met à disposition le parking intérieur. Vos achats pourront ainsi vous être livrés jusqu'au coffre de votre voiture par les bénévoles du Salon.

Les bénéfices sont intégralement utilisés pour venir en aide à des enfants défavorisés du Loir-et-Cher. C'est ainsi que cette année, le Kiwanis a pu financer deux semaines de rééducation dans un centre spécialisé en Espagne pour Mathis qui souffre d'hypotonie. Nous avons aussi mis en place un partenariat avec l'association Allons plus haut pour permettre à des jeunes en difficulté de faire des vols en montgolfière, ainsi qu'acheter un visiophone pour Emma, malentendante. Nous avons également participé au financement d'un tandem électrique pour Pauline ...

L'ouverture du Salon au public a lieu le samedi de 10h à 19h et le dimanche de 9h à 18h30.

Le prix de l'entrée est fixé à 5€ et un verre vous est offert pour votre dégustation. Le billet d'entrée vous donne droit de participer au tirage, toutes les heures, d'une tombola qui vous offre la possibilité de gagner deux bouteilles de vin.

La femme qui murmure à l'oreille des loups... en dédicace

Jocelyne Thomas, photographe et poète, présentera et dédicacera son nouvel ouvrage sur les loups "La guerre des meutes", samedi 27 octobre à la librairie Labbé à Blois, rue porte Chartraine, de 9h à 19h. Jocelyne Thomas est tombée amoureuse des loups il y a plus de vingt ans en rencontrant Brad, chef de meute des loups gris dans la réserve animalière de Port Saint-Père, près de Nantes. De cette rencontre passionnelle est né son premier ouvrage, "le Livre de Brad"; elle renoue aujourd'hui avec cette passion qui ne s'est jamais éteinte en éditant une ode à la meute de loups blancs qui a succédé aux loups gris à Port Saint-Père depuis quelques années. Des heures et des jours assise dans l'enclos à observer, photographier et converser avec ces animaux à la réputation sulfureuse. Entre elle et les loups, c'est une longue histoire d'amour... Histoire qu'elle partagera avec les lecteurs qui viendront à sa rencontre le 27 octobre donc à Blois.



Enquêtes immersives au Haras national de Blois avec Escampette !

L'agence effervescente d'activités ludiques et extra-ordinaires, Escampette et le Haras de Blois s'associent pour ouvrir les portes des écuries et vous faire découvrir ce lieu exceptionnel autrement, au travers d'une enquête mystérieuse et haute en couleurs. Le 31 octobre à 20h30 - spéciale Halloween. Puis les 8, 9 et 19 novembre à 20h.

20€/personne (18€ étudiants) - 20 personnes max à partir de 15 ans - durée : environ 1h30
Réservation obligatoire au 06 38 64 63 07 ou sur www.agenceescampette.com



Sérieux, rigolards, souriants, boudeurs...

Restez vous-même à la rentrée !

Optique Forêt
Opticien X lunetier

Un extraordinaire savoir-faire en optique de haute précision

Nikon

Un verre Nikon, c'est la combinaison d'un matériau ultra-équilibré, d'un design de pointe et de traitements qui ont fait la renommée de la marque à travers le monde.

JE VOIS LA PRÉCISION

Grâce à son savoir-faire extraordinaire en optique de haute précision, Nikon offre aux porteurs de lunettes une vision ultra précise et claire. La pureté et la résistance des matériaux sont des éléments essentiels pour restituer une parfaite précision visuelle.

<p>-7€</p> <p>sur l'équipement de vos rêves</p> <p>MONTURE + VERRES PROGRESSIFS</p> <p>d'un montant minimal de 390€ valable jusqu'au 30/10/2018</p>	<p>-4€</p> <p>sur l'équipement de vos rêves</p> <p>MONTURE + VERRES UNIFOCALUX</p> <p>d'un montant minimal de 250€ valable jusqu'au 30/10/2018</p>	<p>Une paire de lunettes à sa vue</p> <p>ACHETÉE</p> <p>=</p> <p>Une paire de lunettes à sa vue</p> <p>OFFERTE</p> <p><small>* Comme pour les autres équipements, l'achat d'une paire de lunettes nécessite le paiement d'un montant minimal de 250€ (hors taxes) pour bénéficier de cette offre.</small></p>
-7€ sur l'équipement de vos rêves	-4€ sur l'équipement de vos rêves	L'équipement "Spécial Juniors" de ses rêves

Nos services

- Accueil & conseils personnalisés
- Contrôle de votre performance visuelle*
- Paieement en plusieurs fois
- Réparation et ajustage gratuits
- 50% de remise sur votre 2^e équipement personnalisé**

Optique Forêt
Opticien X lunetier

84, rue Jean & Guy Dutems
41500 | MER

02 54 81 02 46

Ouvert du mardi au samedi
9h30 - 12h30 & 14h - 19h

* Tarif non médical, réservé aux + de 16 ans dans le cadre d'un renouvellement de vos lunettes. ** Demander conditions en boutique.

Manifestations

Vineuil

Soirée no limit de l'horreur

Vendredi 2 novembre

Soirée no limit de l'horreur, de 19h à 23h au laser lander. Shoote les zombies et remporte des cadeaux ! 17€ par personne, laser-game illimité, pas de minimum de joueurs groupes mélangés. 1 boisson (50 cl) offerte aux personnes déguisées. Réservation obligatoire au 02 54 33 06 30 (places limitées).

Lots à gagner : 2 places pour le Futuroscope, 1 passe time 2019, 1 pass VIP pour le laserlander de Vineuil (laserlander gratuit pour 1 personne pendant 1 an), 2 bon de réduction de 14€ chez DEL'ARTE Blois. Places de spectacles et d'autres cadeaux offert par plusieurs commerçants de Blois.



La Petite Auberge

Nouveau référencement
GAULT ET MILLAU
2018/2019

34 rue des Poulies
45240 La Ferté-Saint-Aubin
lapetiteauberge45@orange.fr
02 38 76 66 95

Facebook - tripadvisor
Petit Futé - Guide du routard

Manifestations

Cléry-Saint-André

Loto - Le 28 octobre

Le Cercle Albert de Mun organise son loto le dimanche 28 octobre à l'Espace Loire (salle des fêtes). Ouverture des portes à 13h - début 14h. Parties adultes : 1 carton 4€ - 3 cartons 10€ - 7 cartons 20€. 3 parties enfants : 1,50€ le carton - 750€ les 6 cartons. Nombreux lots : 1 ordinateur portable 17,3" 4 Go - 1 télé 80 cm - 1 réfrigérateur Table Top - 1 lecteur DVD Blue Ray - 1 tablette - 1 DVD portable - appareil photo - baladeur - repas aux Bordes (2 pers) - divers électroménagers - outillage - paniers garnis... Crêpes et buvette.

La Chapelle-Saint-Mesmin

Après-midi dancing - Les 28 octobre et 4 novembre

Après-midi dancing organisés par l'Amicale de l'Orme aux Loups le dimanche 28 octobre avec l'orchestre de Fabien Perez et le dimanche 4 novembre avec l'orchestre de Michaël Richard. Valse, tango, passo, marche, danses en ligne et plus... Nous vous recevons avec plaisir pour passer un moment agréable et convivial à l'Espace de l'Orme aux Loups - 1 rue Gustave Eiffel - 45380 La Chapelle-Saint-Mesmin. Entrée 12€. Salle climatisée et vestiaire et parking gratuit. Ouverture des portes 14h30. Tél 06 09 35 29 76

Saint-Jean-le-Blanc

Concert - Le 4 novembre

Après-midi de rire, de détente, de franche rigolade au travers de chansons françaises, c'est le concert que l'association humanitaire pour le Niger Pirogue 2000 vous propose le dimanche 4 novembre à 15h à la salle Montission (avenue Jacques Douffiaques). Boissons diverses, pâtisseries maison et une grande tombola richement dotée vous seront proposées. Entrée 13€. Merci à l'avance de votre présence et de votre soutien pour l'ensemble de nos actions au Niger. Vous pouvez dès maintenant réserver vos places avec votre règlement à l'adresse ci-après : Gérard Demussy - 116 rue des Pleurottes 45650 Saint-Jean-le-Blanc - 02 38 56 68 87.

Saint-Hilaire-Saint-Mesmin

Exposition de l'association des Arts plastiques

Du 1^{er} au 4 novembre

Les paysages imaginaires de Claire Valentin distillent des poésies du domaine du rêve et du fantastique. Ils ont des textures savoureuses, des apretés romantiques, des nuances nostalgiques qui réveillent des rêveries enfouies dans nos mémoires. Ses aquarelles vous seront présentées, ainsi que les œuvres de 20 artistes peintres et sculpteurs, lors de l'exposition annuelle de l'association Arts Plastiques à la salle des fêtes Madeleine Tabard du 1^{er} au 4 novembre de 10h à 19h.

Lailly-en-Val

Loto - Le 27 octobre

L'association Avenir Loisirs et Culture de Lailly-en-Val organise un loto le samedi 27 octobre à 20h à la Lisotte. Ouverture des portes à 19h00. Nombreux lots de valeurs dont ordinateur portable, téléviseur LCD, sèche-linge, lave-linge, lave-vaisselle, réfrigérateur, bon d'achat... Tarif : 4€ la carte - 15€ les 5 + 1 gratuite - 20€ les 7 + 1 gratuite. Parties enfants : tablette, drone, jeux de société... Tarif : 1€ la carte - 5€ les 6 cartes. Bingo : bon d'achat 100€ + 4 autres lots. Buvette et pâtisseries.

La Ferté-Saint-Aubin

Loto géant - Le 28 octobre

L'USF Football organise à l'espace Madeleine Sologne le dimanche 28 octobre à 14h30 un loto géant. 1er lot : 1 Thermomix connecté avec 3 livres recettes Thermomix - 2e lot : 500€ en bons d'achat - 3e lot : téléviseur 101 cm de marque - 4e lot : sèche-linge de marque - 5e lot : centrale vapeur de marque - 6e lot : appareil photo numérique et de nombreux autres lots dont : parfum de luxe, bijoux, bons d'achat 50€, champagne, cafetière expresso... 1 carton 4€ - 5 cartons 16€ - 7 cartons 20€. Ouverture des portes à 13h. Bingo. Buvette - pâtisseries - sandwiches.

Le Bardon

Concours de belote - Le 4 novembre

Dimanche 4 novembre à 13h30, à la salle polyvalente : concours de belote individuel et sans annonce organisé par le Club des Anciens. Inscription : 10€. 1er prix : 1 dinde + 1 bouteille de Vouvray - 2e : 1 dinde + 1 bouteille de vin - du 3e au 6e : 1 canard - du 7e au 14e : 1 pintade puis filets garnis et volailles. 1 lot à chaque joueur. 1 lot supplémentaire à la première dame classée. Salle chauffée. Buvette et casse-croûtes.

Dry

Expo-vente - Le 10 novembre

Expo-vente des Aînés de Dry le samedi 10 novembre de 9h à 17h à la salle des fêtes. Crochet, ponts comptés, patchwork, broderie, sacs... Tombola, vente de pâtisseries. Possibilité de repas sur réservation au 02 38 45 90 71

Vacances de la Toussaint : animations dans les châteaux et musées du Loiret

Durant les vacances de la Toussaint, les châteaux et musées du département proposent aux visiteurs de nombreuses animations. Au programme: spectacle, animations pour les enfants et visites guidées des collections seront au rendez-vous.

Au château de Sully-sur-Loire

• Atelier origami : fabrique ton camion de pompier ! 20, 21, 27 et 28 octobre et 3 et 4 novembre. Après une visite de l'exposition, les enfants pourront fabriquer leur camion de pompier et le personnaliser. Sur réservation.

• Visite Tragique - Samedi 3 et dimanche 4 novembre à 10h. Janvier 1902, le comte vient de mourir à 29 ans ! Résolvez le mystère de sa mort en suivant un personnage à travers les pièces secrètes du château ! Sur réservation.

• Visite à la Lanterne - Samedi 3 novembre à 20h. A la nuit tombée, parcourez avec un guide le château et ses pièces fermées au public, à la seule lumière des lanternes... Sur réservation.

• Spectacle de Marionnettes - Les 30 et 31 octobre, 1^{er} et 2 novembre à 15h. Entrez dans le monde de la magie et des contes avec ce spectacle féérique pour toute la famille !

Plus d'infos sur : www.chateausully.fr

Au château de Chamerolles

• « Chauve qui peut » - Jeudi 25 octobre et 1er novembre à 15h.

Inspirés par les contes et légendes de la Renaissance à aujourd'hui, les enfants pourront développer leur imaginaire et leur pratique des arts plastiques en créant eux-mêmes une chauve-souris en carton.

Atelier créatif pour les 6-11 ans - Sur réservation.

• Visites Costumées pour les 5-11 ans - les 24 et 31 octobre. Découvrez le château comme à l'époque, grâce à un guide en costume qui saura vous faire vivre l'histoire du château ! Sur réservation sans supplément.

Plus d'infos sur : www.chateauchamerolles.fr

Au musée de Lorris

• Exposition « La force noire, histoire des tirailleurs sénégalais de 1857 à 1965 » - du 20 au 25 et les 10 et 11 novembre. Dans le cadre du Centenaire de la Grande Guerre, il est possible de visiter un siècle d'histoire regroupé en 10 panneaux pour retracer le rôle du corps des Tirailleurs sénégalais au sein des troupes coloniales depuis leur création en 1857 en passant par leur participation aux différents conflits (Première et Seconde Guerres mondiales, Indochine, Madagascar, Algérie). Cette exposition allie documents d'époque, dates majeures, représentations picturales et des zooms sur des faits méconnus. Un hommage à ces tirailleurs enrôlés dans les colonies pour aller se battre au service de la Métropole. Cette exposition prêtée par l'ONACVG du Loiret est complétée par des archives privées et celles du musée.

• Création de figurines en laine « Nénette et Rintintin » - les 23 octobre et 11 novembre à 14h30. Découvrez l'histoire de ces deux petits portebonheur pendant la Grande Guerre et créez votre propre couple de poupées ! Sur réservation dès 7 ans.



RESTO BISTRO MUSIQUE *Les Copains d'Abord* **SALBRIS**

02 54 97 24 24

Pour toutes ces soirées musicales, l'entrée est GRATUITE. Si vous souhaitez dîner en musique, réservez votre table, ce n'est pas toujours utile, mais toujours plus sûr !

Vendredi 26 octobre à 21h30 et samedi 27 octobre à 21h30
NICOLAS MORO TRIO CHANSON FRANÇAISE - RIRE
Un artiste que l'on adore, des textes ciselés toujours justes, drôles ou tendres... Humour ravageur et beaucoup de talent ! Pour la première fois en trio à Salbris.

Vendredi 2 novembre à 21h30 et samedi 3 novembre à 21h30
ERIC TOULIS CHANSON FRANÇAISE - RIRE
ERIC TOULIS nous fait toujours grand plaisir quand il nous rend visite aux Copains d'Abord. Cette fois, c'est seul en scène qu'il le fait avec dans l'idée de nous faire entendre, avec tout le talent qu'on lui connaît, un florilège de ses chansons toutes plus belles les unes que les autres et de ses sketches et autres blagues tous plus drôles les uns que les autres.

Vendredi 9 novembre à 21h30
THE DEANS ROCK
C'est toujours un évènement de recevoir THE DEANS car s'il est un groupe pour lequel nous pensons qu'il est promis à un très grand avenir c'est bien celui-là !

Soirée privée : samedi 10 novembre à 19h

INSCRIVEZ-VOUS À LA NEWSLETTER ET RECEVEZ LE PROGRAMME DES COPAINS D'ABORD SUR VOTRE BOÎTE MAIL...
Découvrez le site officiel : www.auxcopains.com



Les visiteurs peuvent découvrir les collections du musée librement ou avec un guide à 15h (sauf jours d'animation). Un livret de découverte est disponible à l'accueil pour les 8/12 ans.

Plus d'infos sur : www.museelorris.fr

Au Château-musée de Gien

• Visite thématique « En vol » - les 24 et 31 octobre à 14h - à partir de 7 ans. Pour ces vacances d'octobre, l'équipe de médiation du château-musée de Gien propose de découvrir les rapaces. Après la visite du musée, des manipulations et des expériences réalisées en atelier permettront aux jeunes visiteurs ainsi qu'aux adultes de comprendre la physiologie de ces oiseaux carnivores. Durée 1h15 environ.

• Atelier « C'est chouette » - les 25 octobre, 1^{er} novembre et 29 octobre à 14h - à partir de 6 ans.

Les enfants découvriront le mode de vie de la chouette (localisation, physiologie, alimentation) avant d'en confectionner une en carton. Un bon moyen de recycler tout en s'amusant.

Pendant la durée de l'atelier, les parents peuvent visiter librement le musée. Durée 1h15 environ.

Visite et atelier sans supplément.

Plus d'infos sur : www.chateaumuseegien.fr



IROISE REPAS SERVICES À LA PERSONNE

Livraison de repas pour les seniors

9,50 € TTC

6,25 € Après réduction d'impôt !

Formule classique :

- Potage
- Entrée
- Plat
- Accompagnement
- Fromage
- Dessert
- Pain

+ 1 € pour des repas médicaux

Nous contacter :

02 54 81 45 45

EHPAD les jardins d'Iroise
33 rue des écoles 41220 St-Laurent Nouan

www.iroise-repas.fr

Découvrez tous nos autres services :

- IRROISE RELAXIT (assisté)
- IRROISE BCD-LINER
- IRROISE MÉDICAMENTS
- IRROISE ASSISTANCE
- IRROISE JARDINAGE

**DU 24 OCTOBRE
AU 10 NOVEMBRE
AMENAGEMENT
INTERIEUR
QUALITE PRO**

le m²

**9€
90**

**PRIX
QUALITE
PRO!**

Soit le paquet de 1,42 m² : 14,06 €

**CARRELAGE SOL INTERIEUR STARK
45 X 45 CM**

Grès cérame émaillé, ép. 9 mm, coloris Pierre
Réf. 99332010. Plinthes assorties*.

**AUBINEAU
DEPOMAT**

**55 RUE BASSE
45240 LA FERTÉ ST AUBIN
Tél. : 02 38 76 50 64**

**TOUT FAIRE
MATERIAUX**

GAGNEZ EN SAVOIR-FAIRE
toutfaire.fr



la pièce
899€

ESCALIER 1/4 TOURNANT BAS HÊTRE
Hêtre lamellé collé. 13 marches. Giron : 205 mm.
Rampe intérieure. Hauteur de marche : 209 mm.
Hauteur à monter adaptable de 2680 à 2760 mm en
recoupant la première marche. Dimensions trémie
finie : 2550 x 850 mm. En kit pour les 3 marches
balancées. Existe en version Droite Réf. 99003504
et Gauche Réf. 99003505.



le m²
**24€
90**
Soit le paquet de 1,119 m² : 27,86 €

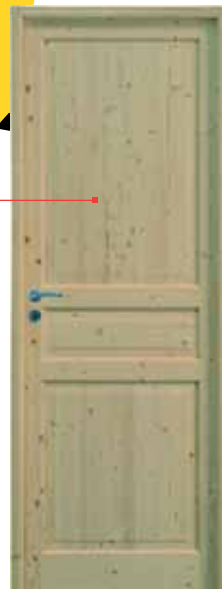


CARRELAGE SOL INTERIEUR AGEN 23 X 120 CM
Grès cérame émaillé, ép. 9,7 mm. Style bois. Autres coloris disponibles.
Plinthes assorties*.

la pièce
149€

LE + QUALITÉ PRO
Huisserie de 92 mm

**BLOC PORTE
INTERIEUR
ÉPICÉA**
H. 204 x l. 73 cm.
Huisserie de section
92 x 45 mm pour une
cloison de 72 mm
sans couvre-joint.
Modèle CIRCEE
Huisserie en Epicéa
1^{er} choix.
Poussant Droit
Réf. 99103002.
Poussant Gauche
Réf. 99103003.



le m²
**19€
90**
Soit le paquet de 1,10 m² : 21,89 €



CARRELAGE SOL ET MUR LAVAL 30 X 60 CM
Grès cérame coloré dans la masse, ép. 9,5 mm. Autres coloris disponibles.



le m²
**15€
90**
Soit le rouleau de 16 m² : 254,40 €

LE + QUALITÉ PRO
R = 5,25 m².K/W

ISOLANT MINCE TRISO SUPER 12
Isolant 2 en 1 ép. 35 mm qui assure à la fois l'isolation et l'étanchéité,
tout en résistant à la vapeur d'eau. Bords décalés avec languette
adhésive débordante, pour parfaire l'étanchéité.
Dimensions : 1,60 x 10 m. Réf. 99000506.

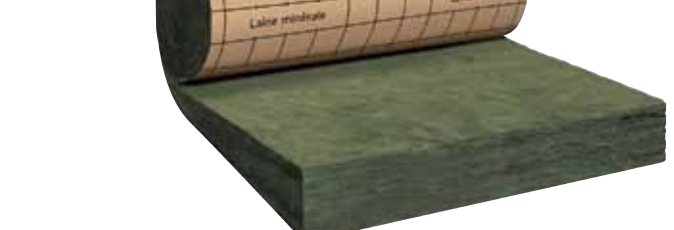
la pièce
85€

LE + QUALITÉ PRO
Huisserie de 72 mm
avec joint

**BLOC PORTE
POSTFORMÉ
PRÉPEINT**
Bloc-porte alvéolaire
à recouvrement
huisserie 72 x 54 cm
avec joint de
recouvrement.
H. 204 x l. 73 cm.
Modèle Séviac
Huisserie traditionnelle
bois résineux prépeint
certifiée PEFC offrant
la possibilité de
peinture ou
de laquage avec
un minimum
de préparation.
Poussant Droit
Réf. 99100002.
Poussant Gauche
Réf. 99100003.



le m² en ép. 300 mm
**8€
50**
Soit le rouleau de 3,12 m² : 26,52 €



**LAINE MINÉRALE À DÉROULER REVÊTUE KRAFT
QUADRILLÉ PARE-VAPEUR ÉP. 300 MM**
Matelas de laine de verre à dérouler pour l'isolation des combles perdus et
aménageables. Lambda 40. R = 7,5 m².K/W. Rouleau de 2600 x 1200 mm.

Tout Faire - S.A au capital de 1,900,000€ - Route de Paris 55100VERDUN - RCS BAR-LE-DUC 377 601 869 * disponibilité et prix selon point de vente

Les articles présentés sont disponibles en stock ou sur commande selon les magasins et certaines régions et susceptibles de changer selon l'évolution technique ou le référencement. Les photos et les dessins ne sont donnés qu'à titre indicatif et ne constituent nullement des documents contractuels. Les prix s'entendent TVA comprise et départ dépôt et sont valables à partir de la date de distribution ou de parution publique décidée par chaque magasin sous réserve de hausses indépendantes de notre volonté pour certains produits dérivés du pétrole et de l'acier. Sélection garantie dans la limite des stocks disponibles.

Marcilly-en-Villette**Armistice de la guerre de 14-18**

Le 3 novembre

Samedi 3 novembre, salle Chantaloup dans le cadre du centenaire de l'armistice de la guerre de 14-18, Cinémarcilly propose à 17h30: conférence d'Antoine Prost, président de la Mission du Centenaire de la Première Guerre mondiale 14-18 « La difficulté du retour » et à 20h45 : projection du film « Cessez le feu » d'Emmanuel Courcol. 17h30 : conférence d'Antoine Prost (entrée gratuite) « De la difficulté du retour ». Antoine Prost, normalien de la rue d'Ulm et agrégé, a été professeur d'université à Orléans et à Paris I. Il a dirigé le Centre d'Histoire sociale du XXe siècle, une unité mixte de cette université et du CNRS. Il est docteur en sciences politique et en histoire. Historien de la société française (Petite histoire de la France de la Belle Epoque à nos jours, Colin, 2009), il a beaucoup travaillé sur l'histoire de l'éducation et sur l'histoire ouvrière. Mais il a consacré sa thèse d'Etat, intitulée Les Anciens combattants et la société française 1914-1939 (Presses de la FNSP, 1977) aux suites de la Grande Guerre, dont il a étudié l'historiographie avec Jay Winter (Penser la Grande Guerre, Seuil, 2004 ; The Great War in history. Debates and controverses, Cambridge UP, 2005). Il a écrit plusieurs articles sur cette guerre, dont les chapitres sur les ouvriers et sur les morts de la Centennial History à paraître à Cambridge UP et chez Fayard à la fin de 2013.

Il vient de publier avec Jay Winter une biographie de Cassin : René Cassin et les droits de l'Homme : le projet d'une génération (Fayard, 2011) dont une version anglaise : René Cassin and human rights est sous presse à Cambodge UP. Actuellement professeur émérite à l'Université de Paris I, A. Prost préside le Comité scientifique et pédagogique de la Fondation nationale de la Résistance et le Conseil scientifique du Mémorial de Verdun qui engage un important programme d'extension et de rénovation

19h30 : repas sur réservation au 02 38 76 15 11 - 06 84 35 09 38

20h45 : projection du film « Cessez le feu ». Film de Emmanuel Courcol sorti en avril 2017 (1h43). 1923. Georges, héros de 14 fuyant son passé, mène depuis quatre ans une vie nomade et aventureuse en Afrique lorsqu'il décide de rentrer en France. Il y retrouve sa mère et son frère Marcel, invalide de guerre muré dans le silence. Peinant à retrouver une place dans cet après-guerre où la vie a continué sans lui, il fait la rencontre d'Hélène, professeure de langue des signes avec qui il noue une relation tourmentée...

Tarifs : normal 5€ - réduit 3,50€

Restauration sur réservation.

Parc de Loire, c'est pour bientôt

MÉTROPOLE Le projet du Parc de Loire, sur la rive sud du fleuve, entre Orléans et St-Jean-le-Blanc, a été présenté et débattu au Conseil métropolitain d'octobre. Certains travaux d'aménagement pourraient débiter dès 2019.

✍️Stéphane de Laage

C'est un projet qui était inscrit dans le plan de développement de la métropole. Il s'agit de créer, de part et d'autre de l'île Charlemagne, sur 340 ha d'eau, de rives, de lande et de bois, une aire à la fois de loisirs et de découverte de l'environnement naturel ligérien. « L'idée de ce parc naturel urbain est d'être un lieu de villégiature, où les habitants viennent en famille profiter de ce site exceptionnel, dans le respect de la nature », explique Matthieu Schlesinger, vice-président d'Orléans Métropole, en charge de cet aménagement.

Un tel espace ne serait pas une première en France, mais sans doute l'une des réalisations majeures en milieu urbain. « Nous avons étudié ce qui s'est fait dans d'autres villes comme Lyon ou Nantes, poursuit Matthieu Schlesinger. Créer un cadre de vie, un lieu où respirer et profiter pleinement de la nature, tout en respectant une zone fragile ». En effet, la vallée de la Loire est inscrite au patrimoine mondial de l'UNESCO, certaines parties sont classées en zone Natura 2000 ou en zone naturelle d'intérêt écologique, dans laquelle nichent des oiseaux et habitent des castors.

Un exemple à suivre

Dans cet espace qui s'étend grosso modo, du pont Thinat à l'ouest (celui où passe le train) à Combleux à l'est, des espaces de loisirs seront créés par grandes thématiques. D'ouest en est toujours : « Glisse et sports urbains » (skate park), « sable et raquettes » (beach volley, sandball), accrobranche, nautique et plage, grands jeux. Plus à l'est par contre, ce sont les loisirs plus à l'écoute de la nature qui seront développés, comme la pêche et les sports de détente, la « nature insolite ».



Dès le printemps prochain, un premier plateau de jeux pour les 6-12 ans sera construit, en complément de celui livré cet été pour les 3-6 ans. Les travaux suivants pourraient débiter dès 2019 par l'aménagement de chemins de promenade, et le nettoyage des berges. Courant 2020, certains bâtiments de l'île Charlemagne seront réhabilités, d'autres construits.

Derrière tout cela, Olivier Carré, le maire d'Orléans ne cache pas son ambition de faire de la métropole orléanaise un exemple de l'utilisation harmonieuse qui pourrait être faite d'un fleuve qui est un atout majeur.

Filtration naturelle

En corollaire de ces aménagements, Olivier Carré insiste pour que la baignade en été soit une réalité et non une hypothèse. En effet, chaque été ou presque, la baignade tant convoitée des orléanais, est interrompue pour des raisons sanitaires. La configuration de l'île Charlemagne fait que se développent des algues ou des cyanobactéries qui rendent l'eau impropre. Il est pourtant possible de remédier à ce problème physico-chimique, en terrassant et en organisant le terrain de sorte que les éléments comme le sable effectuent une filtration naturelle de l'eau.

**Atelier du Moulin Rouge**

vous propose son savoir-faire

**Cuisines • Bains • Dressings • Meubles • Fabrication sur mesure****BAULE**

RN 152 LES BREDANES D'AMONT

Tél. 02 38 44 06 97

www.atelier-moulin-rouge.com

ateliermoulinrouge@orange.fr

Du lundi au vendredi 8h30-12h / 13h30-18h

Le samedi 10h - 12h / 14h30-19h



Loiret : faire toujours plus avec moins...

AU PROGRAMME Le conseil départemental de Loiret était en session les 17, 18 et 19 octobre. Parmi les sujets débattus, les jeunes, la fibre et l'accompagnement social.

✍ Stéphane de Laage

Fibre ou radio ?

Le très haut débit ne se décrète pas, il se construit au fil des ans, et doit s'adapter à sa propre progression. Autrement dit, le temps de finir la construction, il faut déjà faire évoluer les technologies. Raison pour laquelle, le Département, qui est acteur de ce déploiement du haut débit, a choisi de signer une nouvelle délégation de service publique (la troisième depuis 2004), pour que bientôt tous les foyers soient éligibles. Y compris les plus isolés, grâce à un système de transmission radio, là où la fibre n'aura pas d'accès terrestre.

Jeunes et citoyens

« Il est important que les jeunes soient sensibles aux choses de la vie qui ont fondé notre société ». Marc Gaudet, président du Département y tient, et insiste pour que le plan Jeunesse soit un véritable accompagnement citoyen. La politique votée renforce son soutien aux actions locales en terme de citoyenneté, de réussite éducative, épanouissement personnel, valeur de la République, découverte des métiers, innovation... « L'un des objets, détaille Gérard Malbo, vice-président en charge de l'éducation, est de favoriser la réussite éducative et lutter contre le décrochage scolaire ».

Le « social », victime des technologies

Les politiques sociales, dont les départements ont la charge, sont une charge qui augmente sensiblement. Outre le versement de prestations nouvelles, le Loiret a dû ajouter 8M€ à son budget de fonctionnement, dédiés aux services sociaux et aux mineurs non accompagnés en particuliers.

La décision modificative votée fait passer la capacité d'autofinancement du département de 70 à 60M€. « La situation financière est fragile » reconnaissent les élus.

Le nombre de bénéficiaires du RSA est passé de 13.000 en 2015 à 15.000 en 2018. Les élus aimeraient faire baisser ces chiffres mais la politique nationale d'accompagnement et les technologies ne les y aident pas (+15/mois en 2018). L'inscription au RSA par téléprocédure n'impose plus aux bénéficiaires de se rendre dans les bureaux d'accueil, et grâce au « datamining » (gestion croisée des fichiers), la CAF va chercher des ayants-droits qui ne faisaient pas la demande.

Ajoutons l'incompatibilité des logiciels de la CAF et des services sociaux du Département, qui fait bondir le président Marc Gaudet.

MNA, les filières changent

La question des MNA, mineurs non accompagnés, demeure la principale difficulté des départements, qui tous accueillent des migrants. Le Loiret n'échappe pas à la règle. Les services sociaux dédiés en reçoivent près de 400 chaque année.

« Parmi la quinzaine de migrants qui se présentent chaque jour à nos services, 20% sont a priori mineurs », explique Alexandrine Leclerc, vice-présidente en charge de la question. La difficulté est en effet de savoir les identifier et prouver leur âge, pour savoir comment les orienter et les héberger. En moyenne huit heures entre les mains de sociologues et d'interprètes, de médecins et de spécialistes à l'écoute. Tout cela a un coût, cette année, quatre « équivalents temps plein » ont renforcé une équipe qui compte désormais douze personnes. « Si la décision n'est pas tranchée au

terme des entretiens, le doute profite au jeune qui sera dirigé vers la maison d'enfants à caractère social » poursuit Alexandrine Leclerc.

Financièrement, la charge est extrêmement lourde pour la collectivité, qui est certes dédommagée par l'État à hauteur de 250€/Jour et par jeune durant cinq jours, mais qui a vu une augmentation de près de 20% des arrivées en un an, passant de 1.000 à 1.200.

« Les filières changent, remarquent les élus, l'Italie il y a deux ans, maintenant l'Espagne. On note que les migrants sont parfaitement rensei-

gnés et savent très bien où trouver les services sociaux, qui pourtant n'ont pas pignon sur rue. Ils viennent principalement de Guinée et de Côte d'Ivoire, il y a deux ans du Mali et du Congo. Ce sont des hommes à 80% ». Si la majorité est logé par le Département dans des hôtels de la Métropole, la solution atteint ses limites. « Nous cherchons d'autres solutions sur le territoire. Quant à leur formations, nous essayons de leur apprendre la langue et des savoir de base, mais le plus souvent, à 18 ans révolus, ils nous échappent et abandonnent »...



Despretz

SALLES DE BAINS • CUISINES • CLIMATISATION • SANITAIRES • CHAUFFAGE • ELECTRICITÉ • ENERGIE RENOUVELABLE

NOUVELLE ADRESSE !

Les entreprises Despretz ont le plaisir de vous accueillir dans leurs nouveaux locaux, avenue d'Orléans à Beaugency.

Avant la fin de l'année, vous pourrez découvrir notre nouvelle salle d'exposition qui sera ouverte à tous et qui vous proposera des modèles de salle de bains, cuisines, appareils de chauffage et autres nouveautés.

Les horaires de l'accueil restent inchangés jusqu'à l'ouverture de votre nouvelle salle d'exposition.



ETUDE PERSONNALISÉE ET DEVIS GRATUIT

Route d'Orléans - 45190 BEAUGENCY - Tél. 02 38 46 93 65
EXPOSITION PERMANENTE - ENTRÉE LIBRE

colis pour deux

2 biftecks hachés
500 g de bourguignon
4 côtes d'agneau
2 côtes de porc
500 g de sauté de porc
300 g de farce à tomate
2 cuisses de poulet
2 cordons bleus
4 chipolatas
4 merguez
500 g émincé de volaille
2 crépinettes
+ 200 g de pâté de campagne maison OFFERT

48€50

colis choucroute (10 pers.)

10 demi tr poitrine porc cuite
10 saucisses de strasbourg
10 saucisses de francfort
10 tr saucisson à l'ail
5 tranche de poitrine fumée
2 kg choucroute cuite
1 saucisse de morteau
+
500 g de choucroute OFFERT

38€90

COLIS AUTOMNE-HIVER

colis pouvoir d'achat

1,5 kg de plat de côte
1,5 kg de bourguignon
1 kg de biftecks hachés
1 kg de côtes de porc (échine, filet)
1 kg de sauté de porc
2 kg de cuisses de poulet
1 kg de blanquette de dinde
5 merguez
5 chipolatas
1 kg de saucisse de Toulouse
1 kg de cordons bleus
1 kg farce à tomate
+ 6 tranches de foie ou cœur de bœuf OFFERT

86€90

Tous les jours :
5 tranches de jambon achetées
la 6^e est gratuite.

colis rôtis

1 kg de rôti de bœuf
1 kg de rôti de veau épaule
1 kg de rôti de porc (échine, filet)
1 kg de rôti de dinde
+
5 biftecks hachés de 150 g OFFERT

52€90

Toute notre viande bœuf, veau, agneau, porc, volaille est origine France

colis pierrade (10 pers.)

500 g bœuf (poire)
500 g filet de dinde
500 g noix de veau
500 g filet de porc
+ 10 tr de poitrine fumée OFFERT

33€90

Tous les mercredis :
steack haché à 8,50€ le kilo.

Tous les jeudis :
les rôtis de porc spécialité (orloff, chèvre, catalan, roquefort...)
à 9,90 € le kilo

MOYEN DE PAIEMENT
ESPÈCES, CHÈQUES
TICKETS RESTAURANT

La Boucherie de Sologne

02 38 63 22 99



10 RUE DENIS PAPIN
45240 LA FERTÉ-SAINT-AUBIN

Du mardi au vendredi : 8h30/12h30-14h30/18h30
Le samedi 8h30/18h (sans interruption)

Nous faisons sur commande les préparations bouchères de votre choix et les buffets froids

Offres valables jusqu'au 31 mars 2019

ANTIQUITÉS • BROCANTE FLORENT LEROY

De père en fils depuis 35 ans sur Romorantin et environs

**ACHETE MEUBLES BIBELOTS PENDULES MONTRES
ET BIJOUX ANCIENS, CARTES POSTALES ANCIENNES ...**

DÉBARRASSE MAISONS DE LA CAVE AU GRENIER
PAIEMENT COMPTANT TRAVAIL SÉRIEUX ET RAPIDE
Tél. 02 54 40 72 92 - Port. 06 62 34 41 57
www.antiquite-brocante-florent-leroy.fr



LE GRAND BAIN

Comédie de Gilles Lellouche avec Mathieu Amalric, Guillaume Canet, Benoit Poelvoorde, Jean-Hugues Anglade, Philippe Catherine, Virginie Efira... (2h)
Cinq quadragénaires vont reprendre goût à la vie par la natation synchronisée. Une comédie sociale subtile et drôle sur le mal-être d'une bande de quadragénaires qui se lancent dans la natation synchronisée.

JEAN-CHRISTOPHE ET WINNIE

Aventure, animation de Marc Forster avec Ewan McGregor, Hayley Atwell, Mark Gatiss... (1h44)

Jean-Christophe, le petit garçon des aventures de Winnie l'ourson, est désormais adulte. Avec l'âge, Jean-Christophe a perdu toute son imagination. Winnie et ses amis reviennent alors dans sa vie pour l'aider à retrouver son âme d'enfant.

CHAIR DE POULE : LES FANTOMES D'HALLOWEEN

Film de Ari Sandel avec Jeremy Ray Taylor, Madison Iseman, Caleel Harris... (à partir de 6 ans - 1h23)

En ouvrant un soir d'Halloween un livre ayant appartenu à l'auteur de récits d'horreur R.L. Stine, deux jeunes libèrent une entité maléfique qui menace de détruire le monde. Appelé en renfort, l'écrivain s'efforce de ramener l'ordre dans l'univers.

CHACUN POUR TOUS

Comédie de Vianney Lebasque avec Ahmed Sylla, Jean-Pierre Darroussin, Camélia Jordana... (1h34)

L'histoire vraie de l'imposture sportive la plus invraisemblable : afin de ne pas perdre la subvention de sa fédération, un entraîneur constitue une équipe de basketball de faux déficients mentaux pour participer aux jeux paralympique de Sidney.

SUR LES ÉCRANS DU PALACE

A ROMORANTIN et DES CINÉ LUMIÈRE DE VIERZON
jours et horaires Ciné Palace Romorantin : www.cinepalace-romorantin.com
jours et horaires Ciné Lumière Vierzon : www.cinelumiere-vierzon.info

CHACUN POUR TOUS comédie avec Jean-Pierre Darroussin

BOHEMIAN RHAPSODY biopic musical
EN LIBERTÉ ! comédie de Pierre Salvadori
LE GRAND BAIN comédie de Gilles Lellouche
JEAN-CHRISTOPHE ET WINNIE animation familiale
CHAIR DE POULE : LES FANTOMES D'HALLOWEEN
THE REDATOR action, science-fiction
YETI & COMPAGNIE animation
FIRST MAN - LE PREMIER HOMME SUR LA LUNE
VENOM science-fiction
VOYEZ COMME ON DANSE de Michel Blanc

SELECTION DES AMIS DU CINEMA au PALACE de ROMORANTIN

LUNDI 29 OCTOBRE à 18h & 20h45 : CAPHARNAUM

CINEMAS PETIT CASINO à SAINT AIGNAN/CHER

DU MERCREDI 24 AU LUNDI 29 OCTOBRE :
VENOM - UN PEUPLE ET SON ROI - I FEEL GOOD
PAT ET MAT DEMENAGENT ! animation - LES FRISSONS DE L'ANGOISSE
DU MERCREDI 31 OCTOBRE AU DIMANCHE 4 NOVEMBRE :
VOYEZ COMME ON DANSE - LE FLIC DE BELLEVILLE
FIRST MAN : le premier homme sur la lune - ALAD 2

CINEMA LE STUDIO à SELLES SUR CHER

DU MERCREDI 24 AU LUNDI 29 OCTOBRE :
LA NONNE - LE POULAIN - ALAD 2 - PAT ET MAT DEMENAGENT !

CINEMA LE MELIES à LAMOTTE-BEUVRON

DU MERCREDI 24 AU LUNDI 29 OCTOBRE :
YETI & COMPAGNIE animation - LE FLIC DE BELLEVILLE
DU MERCREDI 31 OCTOBRE AU LUNDI 5 NOVEMBRE :
LE GRAND BAIN avec Benoit Poelvoorde - VENOM

CINEMA L'ARGENTIS à ARGENT SUR SAULDRÉ

DU VENDREDI 12 AU LUNDI 15 OCTOBRE :
ALAD 2 comédie avec Kev Adams, Jamel Debbouze

CINEMA LE REGENT à MONTRICHARD

DU MERCREDI 24 AU MARDI 30 OCTOBRE :
VOYEZ COMME ON DANSE - A STAR IS BORN - SOFIA
I FEEL GOOD - PAT ET MAT DEMENAGENT ! - LE CHANT DE LA MER
DU MERCREDI 31 OCTOBRE AU MARDI 6 NOVEMBRE :
LE GRAND BAIN - LE VENT TOURNE - WHITNEY
UN NOUVEAU JOUR SUR TERRE - LA SORCIÈRE DANS LES AIRS

CINEMA LE DUNOIS à BEAUGENCY

DU MERCREDI 24 AU MARDI 30 OCTOBRE :
LE GRAND BAIN - DILILI A PARIS - LEAVE NO TRACE
VOYEZ COMME ON DANSE - PAT ET MAT DEMENAGENT !

CINEMA LA FABRIQUE à MEUNG SUR LOIRE

MARDI 30 OCTOBRE à 18h30 : LA PROPHÉTIE DE L'HORLOGE

www.cinepalace-romorantin.com et www.cinelumiere-vierzon.info

Le Petit Solognot

Créé en 1983 par
Gérard BARDON,
Dominique LABARRIÈRE
et **Alain OSSANT** édité par
COMMUNICATION-PRESSE-ÉDITION
du Centre
Au capital de 416.000 Euros
60, rue Aristide Boucicaut
Pâtureau 2000
BP 57 - 41200 PRUNIERS-en-SOLOGNE
Tél. 02 54 83 41 41 - Fax : 02 54 83 41 43
solognot@cpe-editions.com

Rédaction : contact@cpe-editions.com
Publicité : publicite@cpe-editions.com

Annoncez une manifestation :
annonces-asso@cpe-editions.com

Site : www.lepetitsolognot.fr

DIRECTEUR DE LA PUBLICATION :
Christophe MATHO

RÉDACTRICE EN CHEF :
Frédérique ROSE

SECRÉTAIRE DE RÉDACTION
JOURNALISTE :
Émilie RENCIEN

RÉDACTION :
Stéphane De LAAGE, Georges BROWN,
Francis SMITH, Chloé CARTIER-SANTINO
Frédérique MONNIER, Gérard BARDON
Alberto RODRIGUEZ-PEREZ,
Frédéric SABOURIN.

ÉDITION-MULTIMÉDIA
Line LÉVÉQUE, chef de studio

Infographistes :
Patricia BARBIER, Antoine CORBEAU,
Antoine ALBERTINI.

Internet-Numérique :
Line LÉVÉQUE, chef de studio

PUBLICITÉ :
Fabrice CHOISY,
Sylvie GUIGNARD,
Véronique FAVEREAU,
Julie BONNEAU,
Jean-Michel AUGER.

DISTRIBUTION :
Jérôme MIGNOT,
Jean-Luc FAOU,
Françoise LAGARDE

ABONNEMENT :
Le service des abonnements est à votre
disposition pour toute demande :
6 mois = 38€ (12 numéros)
12 mois = 73€ (22 numéros)

Deux parutions par mois, incluant frais
de secrétariat et d'expédition chez vous,
sous enveloppe.
Envoyez votre demande accompagnée
du règlement à :
LE PETIT SOLOGNOT
60, rue Aristide Boucicaut
Pâtureau 2000
BP 57 - 41200 PRUNIERS-en-SOLOGNE
Tél. 02 54 83 41 41
Fax. 02 54 83 41 43
Imprimerie spéciale CPE
Dépôt légal à parution - ISSN :
0761-5922

Tous droits de reproductions interdits. Nous déclinons toute
responsabilité résultant d'erreurs typographiques. Protégeons
l'environnement, ne pas jeter sur la voie publique.
Papier recyclé ou issu de forêts gérées durablement, origine
France, Belgique et Espagne. Taux de fibres recyclées : tonnage
45g = 9%, tonnage 52g = 69%. Pliot du papier : 45g - Pliot compris entre 0,009 et 0,01
- 5g : Pliot compris entre 0,007 et 0,009.
Le journal ne pourrait être responsable pour les textes confiés par nos annonceurs
qui relèvent de leur propre responsabilité, quant aux dépôts de marques et droits de
reproduction, etc... Par ailleurs, il se réserve le droit de refuser toute publicité non
conforme à son éthique, sans avoir à en donner le motif.
La présente publication de presse, est un écrit de diffusion de la pensée mis à la
disposition du public et paraissant à intervalles régulières et n'est pas soumis à la
Contribution sur les imprimés (Article L.561-101 du Code de l'environnement
et Article 266 nonies du Code des douanes).

Retrouvez également tous les 15 jours chez vos dépositaires

Le Petit Berrichon

www.le-petit-berrichon.com
Cher
Bourges et région
Vierzon et région

Indre
Châteauroux et région
Issoudun et région
Billet d'humeur
La chronique du Berriaud
Ces quinze derniers jours...

Le Petit Blaisois

www.le-petit-blaisois.fr
Echos
Blois
Grand Blois
Beauce - Val de Loire
Controis
Sologne
Billet d'humeur
Ces quinze derniers jours...

Tilt' ANNONCES

IMMOBILIER

IR **IMMOBILIÈRE REMANGEON** **FNAIM**
23 Av. de l'Hôtel de Ville **LAMOTTE-BEUVRON**
Tél. 02 54 88 70 30



LB427
LAMOTTE BEUVRON, proche commerces, maison principale composée au rez-de-chaussée entrée, cuisine, salle à manger, salon, WC. À l'étage : 3 chambres, salle de bains, WC + douche. Grenier aménageable. Studio indépendant comprenant pièce à vivre, salle d'eau, WC, à l'étage 2 chambres. Dépendances, garage, préau, bûcher. L'ensemble sur un terrain clos d'environ 1225 m². DPE en cours.
Prix FAI 195 000€

www.immo-remangeon-sologne.fr • immo.remangeon@orange.fr

LB439
Centre-ville LAMOTTE BEUVRON, proche tous commerces, maison composée au rez-de-chaussée d'une entrée, salle à manger, salon avec cheminée, cuisine, salle de bains, WC, une chambre. À l'étage : 4 chambres, salle de bains + WC. Garage. Le tout sur un terrain clos d'environ 501m². DPE en cours.
Prix FAI 180 000€



65 ans d'expérience en SOLOGNE

COMMERCE

A louer ou à vendre, local commercial, 250 m² de surface, plus 50 m² de bureau. Route de Vieilles - 41200 Romorantin.
Tél. 07 77 75 87 03

IMMOBILIER

Siège social 33 rue du Faubourg de Bourgoine
BP 51557 - 45005 ORLÉANS CEDEX 1.
france Loire
votre atout cœur dans l'immobilier

France Loire, met en vente au profit de ses locataires, Un pavillon de type 4 avec garage situé 30 rue Pierre Beregovoy à SAINT-GERMAIN-DU-PUY (18) Article L.443.11 et R.443-12 du CCH

Type de logement	Surface habitable	Prix de vente*	Classe énergétique	Emissions de Gaz à effet de serre
Type 4	81 m²	104 000€	C	140 kWh/m².an

*Prix net vendeur : l'ensemble des frais (droits, taxes et honoraires), liés à cette vente sera à la charge de l'acquéreur.
Frais de notaire réduits
Les locataires intéressés par ce pavillon devront contacter avant le 24 décembre 2018 :

france Loire
Charlotte LENOIR
16-22 Place de Juranville - 18020 BOURGES cedex
acheter@france Loire.fr - Tél. : 02 48 665 665

Vends appartement à Blois, F2 - 45 m², 1 chambre, SAM, cuisine, salle de bains. Toutes commodités : commerces, écoles, crèches, bus jusqu'à collège, médecin pharmacie. Rue Rabelais. Prix : 40000€.
Tél. 06 56 85 01 41

LOCATION - OFFRES

Neung-sur-Beuvron, loue studio TBE, 32 m² comprenant une grande pièce + cuisine aménagée avec plaque électrique - salle d'eau avec WC, cheminée insert, chauffage électrique, double vitrage, dépendances, petite terrasse, abri pour voiture. Libre de suite. Loyer : 325€.
Tél. 02 54 83 74 41 ou 06 82 12 85 82 HR

Blois centre, bord de Loire, particulier loue appartement F4, libre, refait à neuf, calme, 2e étage dans résidence sécurisée avec cour intérieure privée fleurie. DPE : D.
Tél. 06 03 56 25 76

Loue à Montrieux-en-Sologne, maison 78 m², salon-salle à manger -cuisine ouverte, WC, salle d'eau, 2 chambres, cellier. Chauffage gaz + cheminée fermée. Petit garage, jardin clos au calme. Loyer mensuel : 500€ + 28€ de charges. DPE : D
Tél. 02 54 98 25 74 HR

A louer appartement à Lailly-en-Val, 1er étage, 82 m², F4 tout confort : grande pièce à vivre, 3 chambres, cuisine aménagée, douche italienne, volets élect., balcon, cave de 20 m², immeuble de 2 appartements, proche toutes commodités : école, médecin, pharmacie et 5 commerces de bouche à moins de 3 min à pied. Loyer : 650€ charges comprises. DPE : E. chauffage électrique
Tél. 06 77 93 33 32

CHASSE - PECHE - LOISIRS

Chasse devant soi à la journée. Lapins de garennes, perdrix, faisans. Postes pigeons. Magnifiques territoires Sologne. Région Sully-sur-Loire (45).
Tél. 06 07 47 79 70

Chasse du samedi, région Aubigny, 150 ha : bois, plaine et rivière avec canards, recherche actionnaires pour compléter groupe. Entente conviviale. Petits et gros gibiers, chevreuils et sangliers. Rendez-vous de chasse. Chiens acceptés.
Tél. 06 08 07 09 51

A vendre 15 sangliers de 25 à 35 kg. Parents caryotypés. Souche très sauvage. 180€ prix net + livraison gratuite. Pour info, prophylaxie et autres analyses faites tous les ans. N° MSA : 1470846127096 - COP 724520. N° élevage : FR24DZS
Tél. 06 08 55 08 70

AUTOMOBILE

GARAGE DES CRÈLES

Achète véhicules

Toutes marques (1^{ère} main), bon état général
Reprises de véhicules de succession compris véhicules de collection ou anciens, même restaurés (toutes marques)

Faire proposition - Tél. : 02 48 71 05 48
Par email : garage.des.creles@orange.fr

Achète voitures anciennes, coupé-cabriolet ou autres, même mauvais état.
Tél. 06 78 45 78 07

CARAVANE-CAMPING-CAR

Vends camping-car Challenger de 2003, 4 places, 125000 km, 18000€ à débattre.
Tél. 06 98 65 03 94

EMPLOI DEMANDES

Cherche à faire repas de chasse Romorantin et alentours, même en semaine. Livraison possible.
Tél. 06 50 89 29 18

Homme toutes mains, cherche travail dans propriété privée et particuliers à mi-temps ou à temps complet, 44 ans, non fumeur, tous permis, bon bricoleur sachant faire travaux, entretien intérieur et extérieur, jardinage, surveillance, sécurité... Etudie toutes propositions.
Tél. 06 30 28 11 00

Dame 64 ans, recherche emploi à mi-temps dans ménage, couture, aide aux personnes, coiffure Salbris et environ. Pas sérieux s'abstenir.
Tél. 06 68 35 86 25

EMPLOI OFFRES

18220 - cherche gouvernante ou dame de compagnie, NF, permis, vie confort familiale. Poste stable, contrat.
Tél. 02 48 26 79 42 - 02 36 24 51 51

Recherche couple jeune retraités en CDI pour une propriété de Sologne proche de Romorantin. Comprendant un logement indépendant de 4 pièces avec jardin. Entretien de l'habitation. Entretien des espaces extérieurs. Motivé par la chasse et mécanique. Référence demandée.
Envoyé propositions à sermage@wanadoo.fr

Cherche couple homme/femme, jeunes retraités

Recherche couvreur et aide couvreur. Contrat CDD pouvant déboucher sur un CDI. Salaire en fonction des compétences. Temps de travail : 39h. Brion-sur-Sauldre
Tél. 06 86 87 61 66

pour gardiennage propriété Sud Orléans. Références exigées. Disponible rapidement. Paiement CESU.
Tél. 06 60 64 33 09

EMPLOI

Recherche couple de gardiens pour propriété située sur secteur Salbris - Pierrefitte

Entretien extérieurs, petits travaux divers

CDI

Nombre d'heures env 100h par mois, à définir

Logement de fonction 80m² avec 2 chambres

Références demandées

06 08 96 82 01
guy.teulieres@gmail.com

Siège social 33 rue du Faubourg de Bourgoine
BP 51557 - 45005 ORLÉANS CEDEX 1.
france Loire
votre atout cœur dans l'immobilier

France Loire, met en vente au profit de ses locataires, Un pavillon de type 3B avec garage situé 12, place des Ebaupains à SANCOINS (18) Article L.443.11 et R.443-12 du CCH

Type de logement	Surface habitable	Prix de vente*	Classe énergétique	Emissions de Gaz à effet de serre
Type 3B	75 m²	60 000€	E	17 kg/m².an

*Prix net vendeur : l'ensemble des frais (droits, taxes et honoraires), liés à cette vente sera à la charge de l'acquéreur.
Frais de notaire réduits
Les locataires intéressés par ce pavillon devront contacter avant le 24 décembre 2018 :

france Loire
Mickaël VILLOURY
16-22 Place de Juranville - 18020 BOURGES cedex
acheter@france Loire.fr - Tél. : 02 48 665 665

ANIMAUX

Vends 4 chiots chihuahua, poils demi-longs. 2 femelles et 2 mâles nés le 30-06-18. Père LOF. N° mère : 250268710055565. Prix : 450€.
Tél. 07 88 48 12 61 ou 07 80 51 31 11

MUSIQUE-LOISIRS

Recherche tout instrument de musique à corde, même en mauvais état. Se déplace gratuitement. Paiement comptant. Violons, violoncelles. N'hésitez pas à me contacter.
Tél. 06 46 52 62 61

Réalisateur amateur, vidéos - clip et courts-métrage cherche amateurs passionnés (figurants, comédiens, cadavres) pour la réalisation de petits films.
Contact jacques.laroche@laposte.net

COURS-LECONS

Cours particulier de peinture à l'huile. Figuratif et abstrait sur toiles, bois et plexiglas. 15€ de l'heure.
Tél. 06 84 40 68 02

AGRICOLE - JARDIN

Vends remorque hydraulique Legrand, 3 tonnes. Prix : 1500€.
Tél. 02 38 58 28 35

SANTÉ BIEN ÊTRE

Jean-Pierre OURY
MAGNÉTISEUR - MAITRE REIKI

Problèmes de peau : Psoriasis, herpès, zona, brûlure, mycose, verrue, ulcère. Douleurs musculaires et articulaires, mal de dos, stress, relaxation...
Arrêt du tabac et de l'alcool. Sur rendez-vous
Tél. 06 77 40 90 51
39, rue Mail des Platanes
41230 MUR DE SOLOGNE
www.solognereiki.fr

Achète vieilles blouses de berrichon, gilets vestes blouse de maquignons anciennes, vieux vêtements de chasse, de campagne et de travail, vieilles blouses noires et grises, vêtements bourgeoise de ville. Tissus et dentelles anciennes
Tél. 06 08 84 27 75 - 02 32 50 50 22

Achète cloches de jardins en verre anciennes.
Tél. 06 08 84 27 75 - 02 32 50 50 22

Vends bois de chauffage, chène : 45€ le stère. Quantité : 10 stères. Meuble bar en bon état : 60€, table disque année 1970 bon état.
Tél. 06 61 88 54 30 ou 06 67 24 79 63

Achète vieilles blouses de berrichon, gilets vestes blouse de maquignons anciennes, vieux vêtements de chasse, de campagne et de travail, vieilles blouses noires et grises, vêtements bourgeoise de ville. Tissus et dentelles anciennes
Tél. 06 08 84 27 75 - 02 32 50 50 22

Achète cloches de jardins en verre anciennes.
Tél. 06 08 84 27 75 - 02 32 50 50 22

Achète vieilles blouses de berrichon, gilets vestes blouse de maquignons anciennes, vieux vêtements de chasse, de campagne et de travail, vieilles blouses noires et grises, vêtements bourgeoise de ville. Tissus et dentelles anciennes
Tél. 06 08 84 27 75 - 02 32 50 50 22

Achète cloches de jardins en verre anciennes.
Tél. 06 08 84 27 75 - 02 32 50 50 22

Tilt' ANNONCES

BONNES AFFAIRES

C.C. 45
ACHÈTE
Toutes ferrailles
de ferme et industrielle
et métaux

02 38 31 59 61
06 80 31 11 16

Vends congélateur à tiroirs, marque Siemes, 4 étoiles. Prix : 60€.
Tél. 06 72 67 98 92

Retraité vends collection de statuette de Chine et du Japon OKIMONO, NESKAEZ, couple empereur-impératrice hauteur 80 cm, polychrome. Petits prix.
Tél. 06 22 00 27 39

BONNES AFFAIRES

A vendre bel accordéon, état neuf : 700€, scooter électrique, batterie neuve, bon état : 900€ et chariot pour faire le marché : 75€.
Tél. 02 54 94 97 43 ou 02 54 97 34 01

Vends barrière pour chemin de propriété avec gonds, longueur : 3,20 m, en acier carré de 5 cm. Très solide, comme neuve, angle droit, couleur verte. Prix : 120€.
Tél. 07 87 96 22 90

Vends machine à hacher électrique (professionnel) - 500 watts - avec 3 grilles et tube à saucisse.
Tél. 06 16 80 38 16

Vends chaudière Weissman avec brûleur gaz + accessoires : flacon, circulateur, sonde, gaine...
Prix : 400€.
Tél. 06 64 71 09 09

Vends moteur Honda 6x120. 400€ à débattre.
Tél. 06 70 28 66 69 - 06 43 26 29 75

VOYANCE

VOYANCE

MAÎTRE MAXIME
- VOYANT MÉDIUM -

Grâce à maxime, vos problèmes ne sont que passagers, quelles qu'en soient les origines, Même le plus désespérés.

Santé, amour, fidélité, affection retrouvées, protection contre les ennemis et les mauvais sorts, retour immédiat de la personne que vous aimez, réussite dans tous les domaines

Travail sérieux - rapide 100% garanti
déplacement possible
 Paiement après résultats

06 29 26 46 41

Vend lot de
VIELLES TUILES
sur palette

env. 6500 unités
0,30€ / tuile
soit 1950€ le lot

RÉGION SALBRIS
06 85 01 45 92

DELPHINE VOYANTE
CARTE ET TAROTS CONSEILS
Sur votre orientation professionnelle et sportive

06 21 85 55 37 - 02 38 76 79 61
RDV et correspondance

Votre journal VOUS PROPOSE DES Outils de COMMUNICATION

flyers, affiches, cartes de visite

Contact : Fabrice Choisy
06 71 58 51 51
fabrice.choisycpe@orange.fr

VOYANCE

Maître EDDY Voyant médium guérisseur
Télépathie et Mediumité

À l'écoute de ses clients et reconnu pour son travail sérieux

Ses dons de voyance ancestraux vous guideront vers la paix et vers le chemin de votre avenir en toute sérénité. Rituel de retour affectif, protection des biens, attirance de la clientèle vendeur, désenvolement, retour de l'être aimé et aide à la reconquête, chance aux jeux, obtenir une promotion au travail, problèmes juridiques, justice, éloignements des mauvais sorts, guérison, impuissance sexuelle, guérison des pathologies graves et problèmes inavouables

07 51 53 03 39 - maitreddy.fr

Maître MADIBA VOYANT
Médium guérisseur dès la première visite il vous dit tout le présent et l'avenir

Il peut vous aider à résoudre tous vos problèmes, même les cas les plus désespérés. Retour d'affection - amour travail - chance - examens - protection contre les mauvais sorts - guérit l'impuissance et maladies inconnues.

- Facilités de paiement
- Déplacement possible
- Discretion assurée
- 100% de réussite

06 33 02 68 17 Apportez un objet personnel (photo...)

RESTO BISTRO MUSIQUE Les Copains d'Abord SALBRIS

02 54 97 24 24

Retrouvez l'intégralité du programme des Copains d'Abord sur www.auxcopains.com

JE M'ABONNE AU JOURNAL

Le Petit Solognot

Chez vous, sous enveloppe

6 mois = 38€ 13 numéros
12 mois = 73€ 25 numéros

Retourner ce bon dûment rempli et accompagné du règlement à :
LE PETIT SOLOGNOT
ZA du Pâtureau BP57
41200 Romorantin Cedex
Tél. 02 54 83 41 45
Fax. 02 54 83 41 43

Deux parutions par mois, incluant frais de secrétariat et d'expédition

Nom :
Prénom :
Adresse :
Code postal : Ville :
Tél : E-mail :

RENCONTRES

Parce que le Bonheur n'est pas un Jeu

fidelio
rencontres sérieuses

43 ANS BOUCLES BRUNES, large sourire, du peps, du charme, féminine jusqu'au bout de ses rires, sa féminité, sa tendresse. EMPLOYÉE paramédical, cél., séparée d'une UL, 1 enf. A beaucoup voyagé, aimerait encore bouger à deux, pratique yoga, méditation, aime les livres, cinéma, quelques sorties. Sentimentale, expressive, elle vous imagine : 38/47 ans env., CVD, niv. en rap., esprit positif, maturité, gentillesse.

47 ANS DU CARACTÈRE, belle sensibilité, simplicité, gentillesse, elle parle avec son cœur, aime les relations claires et confiantes. Blonde, yeux bleus, joli sourire, charmante. GESTION chambre hôte, cél., sans enf. Tourisme en France et grands voyages, elle aime cuisiner pour les amis, privilégie une vie simple. Vous : 42/55 ans env., CVD, prof. indif., du tempérament, des centres d'intérêt, libre et tourné pour l'avenir !

63 ANS ELLE AIME LES RELATIONS CLAIRES, besoin d'être en confiance ! RETRAITÉE, veuve. Charmante, féminine, naturelle, jolis yeux verts, doux sourire. Elle aime la nature, les animaux, tourisme en France, voyages en Europe, musées, musique classique. Son cadre de vie est agréable, du goût pour la déco. Elle entretient sa forme, pratique gym en salle. Vous : 60/70 ans env., veuve ou CD, prof. indif., simplicité, gentillesse, de l'humour, NF.

69 ANS QUALITÉS DE FEMME d'intérieur, fin cordon bleu, apprécie balades, jardinage, bricolage, prop. maison, aime les livres, musique classique, les voyages. RETRAITÉE, veuve. Charmante, coquette, sans sophistication. Vous : âge en rap., CVD, valeurs morales ++, présentation agréable, NF.

80 ANS SIMPLICITÉ, sensibilité et bonne humeur ! RETRAITÉE, div. Coquette agréable, jolis yeux bleus, souriante et douce. Activités manuelles, tourisme en France, voyages/soleil, elle avoue être bonne cuisinière. Vous : âge en rap., CVD, caractère agréable, esprit positif, ouvert au dialogue.

39 ANS DÉVELOPPEUR WEB, cél. Discret, ne se met pas en avant, mérite d'être connu, il est volontaire, sensible, profondeur des sentiments, sens des vraies valeurs. Sportif, musicien, joue du piano, il compose, dessine, aime les voyages (va régulièrement aux USA). Vous : 31/42 ans, CVD, prof. indif., de la personnalité sans être exubérante.

46 ANS BELLE PHILOSOPHIE DE VIE, analyse, réflexion, équilibre, une énergie positive, va de l'avant, assume les responsabilités, importance du dialogue ++. EMPLOYÉ, un travail à responsabilités div., 2 enf. (garde alternée). Grand, brun, cheveux courts, bel homme sportif. Ses loisirs ? Voyages, week-ends sympas, concerts, théâtre, shopping, nature. Vous :

40/46 ans env., CVD, prof. indif., féminine, plutôt mince, le feeling.

63 ANS RETRAITÉ employé administratif, veuf. Grand, svelte, cheveux grisonnants, regard bleu, décontraction soignée. Valeurs humaines, foncièrement gentil, sentimental, cet homme respectueux avance dans la vie avec calme et détermination. Prop. maison. Il aime les livres, l'histoire, les voyages, balades/nature, shopping, restaurants. Vous : 56/64 ans env., CVD, prof. indif., sensible, affective, féminine.

67 ANS RETRAITÉ expert comptable, div. Grand, bel homme, élégant, du charisme, châtain, cheveux épais, un sourire, un regard, bref un véritable charme !! Loisirs orientés nature, voyages ++, ambiances conviviales, gastronomie, culture, sorties dansantes ou autres. Fidèle et sentimental, beaucoup à donner. Vous : âge en rap., CVD, prof. indif., féminine, sensible, discrète et sociable.

74 ANS RETRAITÉ ingénieur, veuf. Classique et discret, châtain, cheveux épais, regard bleu, physique très agréable. Curiosité de l'esprit, valeurs morales, éthique, un homme sur qui on peut compter, fait pour les belles amitiés, l'engagement... Prop. maison, tempérament sportif, il aime les livres, les voyages, théâtre, cinéma, qualité de vie. Vous : 66/75 ans, CVD, féminité, simplicité et naturel, sociable, une vie équilibrée

Fidelio vous souhaite de faire la plus belle rencontre de votre vie !

fidelio 45 ans d'expérience
7 rue Denis Papin 41000 BLOIS • 2 rue du Plat d'Etain 37000 TOURS
02 54 90 00 99 ou **06 77 18 36 09**

TOUTES CES PERSONNES SONT DE LA RÉGION OU LIMITOPHES

Votre journal propose à TOUTES LES COLLECTIVITÉS DES SUPPORTS DE COMMUNICATION ADAPTÉS

(ex : almanach de votre commune, cadeaux de fin d'année pour les seniors...)

Contact : Fabrice Choisy
06 71 58 51 51 - fabrice.choisycpe@orange.fr

JE RÉDIGE MON ANNONCE

Offre réservée aux particuliers, professionnels nous contacter

RUBRIQUE	1 PARUTION	3 PARUTIONS
EMPLOI	10€	20€
IMMOBILIER / RENCONTRES	25€	40€
AUTRES RUBRIQUES	16€	30€

SUPPLÉMENT
ENCADRÉ 6€ PHOTO 12€ DOMICILIATION* 16€

*Les réponses à votre annonce par courrier, chez vous.

JE RÉDIGE MON ANNONCE :
.....
.....
.....

Tél.

Je passe ma commande :

PRIX TOTAL €

Nom, Prénom :
Adresse :
Code postal Ville :
Mail :

Règlement : chèque (à l'ordre de CPE)
 carte bancaire

validité | _ | _ | _ | cryptogramme | _ | _ | _ |
3 derniers chiffres au dos de la carte

Envoyez votre annonce avec votre règlement à :
Le Petit Solognot - BP 57 - 60, rue Aristide Boucicaut Pâtureau 2000 41200 PRUNIERS-en-SOLOGNE

PAIEMENTS PAR CARTE BLEUE PAR TÉLÉPHONE ACCEPTÉS - POUR TOUS RENSEIGNEMENTS COMPLÉMENTAIRES : 02 54 83 41 41

LES JOURNÉES OH LA LA

Jusqu'au 30 novembre 2018

-20%
SUR TOUS LES PRODUITS

himolla
Quality made in Germany

www.himolla.fr

SalonsLeroy
ARTISAN SELLIER DEPUIS 40 ANS
BIENVENUE DANS LE MONDE DU CONFORT

SELLERIE LEROY
Artisan sellier depuis 40 ans

221 rue des Perrières (face à Truffaut) **SAINT-GERVAIS-LA-FORÊT**
02 54 42 69 68 www.salons-leroy.fr

MAL DORMI ?
Changez de literie
lattoflex



Toutes les grandes
marques de literies
pour **100€**/mois
après apport personnel*

offres spéciales
GRAND CONFORT

Ecoutez
votre dos,
il mérite
l'Effet
Lattoflex !



du 03/11 au 08/12/2018

Un crédit vous engage et doit être remboursé. Vérifiez vos capacités de remboursement avant de vous engager.

* Exemple : pour un crédit accessoire à une vente d'un montant de 2000€ après apport personnel de 1290€, soit un montant à financer de 3290€, vous remboursez 20 mensualités de 100€ hors assurance facultative au **Taux Annuel Effectif Global (TAEG) fixe de 0%** (taux débiteur fixe de 0%). Le montant total de l'achat à crédit est de 1999€. Le coût mensuel de l'assurance est de 3,75€ et s'ajoute aux mensualités ci-dessus. Le Taux Annuel Effectif de l'Assurance est de 4,323%. Le montant total dû au titre de l'assurance est de 75€. Offre de crédit accessoire à une vente réservée aux particuliers, sous réserve d'acceptation définitive par Sofinco. Le coût du crédit est pris en charge par votre magasin Grand Litier. Cette publicité est conçue et diffusée par First Service en qualité d'intermédiaire de crédit non exclusif dont CA Consumer Finance. Il apporte son concours à la réalisation d'opérations de crédit à la consommation sans agir en qualité de Prêteur. Vous disposez d'un droit légal de rétractation. Assurance souscrite auprès de CACI Life Limited (Décès) et CACI Non Life Limited (Perte Totale et Irréversible d'Autonomie / Incapacité Permanente, Totale/Incapacité Temporaire Totale de Travail/Perte d'emploi/Hospitalisation) et Fidélia Assistance. Sofinco est une marque commerciale de CA Consumer Finance, SA au capital de 554 482 422€ - 1 rue Victor Basch, CS 70001, 91068 MASSY CEDEX, 542 097 522 RCS Paris. Evry intermédiaire d'assurance inscrit à l'ORIAS n° 07008079 consultable sur www.orias.fr.

Grand Litier
L'ADRESSE DE VOTRE BIEN-ÊTRE

SAS Leroy & Fils BLOIS SUD
ZONE DES PERRIÈRES (face à Truffaut)
SAINT-GERVAIS-LA-FORÊT
Tél. 02 54 42 69 68
www.blois.grandlitier.com