

Actualités

Internet : des armoires pour un territoire qui monte en débit

page 06



Gens d'ici

Flora Coquerel, Miss France 2014

page 21



À l'affiche

Scènes euréliennes

page 28

Magazine Eurélien

Le magazine trimestriel du Conseil général d'Eure-et-Loir - N°28 - Hiver 2014

Dossier

4 menus de fête à l'eurélienne



En pages centrales, retrouvez notre infographie spéciale **Élections départementales 2015**

Le Sommaire Eurélien n°28 - Hiver 2014

03 L'ÉDITO

04 RETOUR EN IMAGES

Vernissage de l'exposition
« Les cartes et les territoires »

06 ACTUALITÉS

Orientations budgétaires :
maintenir le cap malgré
la crise économique

11 DOSSIER

Quatre menus de fête
à l'eurélienne

16 COMPÉTENCES

Comment ça marche ?
Spécial Élections
départementales

18 INITIATIVES

Ils ont osé : Les rockeurs
nogentais ont du cœur !
Made in : Parmentine

21 GENS D'ICI

Flora Coquerel,
Miss France 2014

22 DÉCOUVERTES

Cocooning dans les spas
d'Eure-et-Loir

24 MÉMOIRES VIVES

1914-1918 : l'Eure-et-Loir
et la Grande Guerre

26 À L'AFFICHE

30 TRIBUNES

31 PARCE QU'ON EST JEUNES



LE DÉCLIC

DU MOIS



Rejoignez-nous sur :



www.facebook.com/eureliens



www.twitter.com/eurelien



Eurélien n°28 - Hiver 2014

DIRECTEUR DE PUBLICATION : Philippe Cavart, Directeur de Cabinet du Président
• RÉDACTEUR EN CHEF : Aurélien Beaujard, Directeur de la communication
• RÉDACTEUR EN CHEF ADJOINT : Xavier Châtelain
• RÉDACTION : Hélène Duffay, Carolyn Romet, Xavier Châtelain, Nicolas de Raëmy, Aurélien Beaujard.
• PHOTOGRAPHES : Arnaud Lombard, François Delauney (tous droits réservés)
• CRÉATION ET MISE EN PAGES :
④ scoop communication
• IMPRESSION : Imprimerie Léonce Deprez
• DISTRIBUTION : toutes boîtes aux lettres – La Poste/Médiapost
• ONT ÉGALEMENT PARTICIPÉ À CE NUMÉRO : Nicolas Robichet, Brigitte Féret, Fabienne Talbot, Fabienne Sabourin, Comité départemental du Tourisme, François Chaix.
• DÉPÔT LÉGAL : à parution
N° ISSN : 1953-1044 • Tirage : 207 975 ex.
• Téléphone rédaction : 02 37 20 12 07
Couverture : Quatre menus de fête à l'eurélienne

Pour préserver l'environnement, ce document est imprimé sur papier PEFC par un prestataire "Imprim'vert" et conditionné sous film plastique biodégradable.

Si vous ne recevez pas le magazine EURÉLIEN à votre domicile, contactez-nous : 02 37 20 12 07 ou par courriel : communication@cg28.fr



Afin de rendre ce magazine accessible aux personnes aveugles et personnes malvoyantes, un CD audio est disponible. Pour le recevoir, contactez-nous ou contactez

les associations « Voir Ensemble » au 02 37 34 05 65, ou « La bibliothèque sonore de Châteaudun » au 02 37 66 15 40.



“
Un temps où
l'impératif de
la solidarité doit
s'exprimer plus que
jamais en direction
des personnes
fragilisées.
”

L'ÉDITO du Président

L'année s'achève, une année 2014 marquée par tant d'événements qui s'entremêlent dans notre mémoire collective ou personnelle. De tous bords, chacun en convient, les douze mois que nous venons de vivre ne resteront pas dans les annales. Nous avons tous présent à l'esprit les menaces extérieures qui confirment, nouveaux modes de communication obligent, que la planète monde est devenue un village. La terreur qui sévit de l'autre côté de la Méditerranée nous interpelle dans notre vie quotidienne. Et puis, il y a cette crise et ces mutations qui n'arrêtent pas de nous interroger à tous les niveaux de la société, et changent nos modes de vie et de pensée.

La fin d'année fait partie de ces moments privilégiés où l'on peut se poser pour faire le bilan, dresser des perspectives pour les temps qui s'ouvrent, mais aussi

et surtout profiter d'instantanés qui restent magiques pour vivre, chacun à son façon, des plaisirs simples. Un temps où l'impératif de la solidarité doit s'exprimer plus que jamais en direction des personnes fragilisées. Le numéro d'Eurélien que vous avez entre les mains est à l'unisson de cette fin d'année puisqu'il vous propose des menus de fêtes à l'eurélienne, des sorties culturelles comme la superbe exposition de Jean-Pierre Schneider à Dreux ou celle consacrée aux Cartes et aux territoires à Chartres, sans oublier l'actualité départementale.

Mais plus que tout, je veux profiter de ce dernier numéro de l'année pour vous souhaiter, au nom de notre collectivité, de belles fêtes et par anticipation, vous adresser mes vœux les plus chaleureux pour l'année qui va s'ouvrir. Bonne lecture de ce magazine que nous avons voulu aux couleurs des fêtes.

**Albéric de
Montgolfier**

Président du Conseil général
d'Eure-et-Loir



2 OCTOBRE

Exposition « Les cartes et le territoire »

Les équipes du Compa présentent une exposition aux Archives départementales qui donne à voir une partie de leur fonds exceptionnel de cartes et plans, riche de près de 4 000 pièces. Lors du vernissage, les visiteurs ont ainsi pu découvrir un ensemble de cartes du territoire d'Eure-et-Loir, du XVII^e siècle à nos jours, entraînés dans un parcours libre qui les a fait évoluer de plaque en plaque.

@ www.lecompa.fr



12 OCTOBRE DÉPART DE PARIS-TOURS

Après Chartres, La Loupe, Voves, Châteauneuf-en-Thymerais et Authon-du-Perche, c'est cette année de Bonneval que les coureurs ont pris le départ de la dernière classique de l'année. Vingt et une équipes étaient engagées dans l'épreuve, remportée par le Belge Jelle Wallays (Topsport) qui a finalement battu Thomas Voeckler dans le sprint final.





10-11-12-13 OCTOBRE

« MADE IN » AUX ARTISANALES

À l'occasion des Artisanales de Chartres, les Euréliens ont pu découvrir la démarche « Made in Eure-et-Loir », qui met en valeur les savoir-faire et success stories des entreprises euréliennes. Sur un espace de 90 m² situé face à l'entrée du salon, le stand proposait au public de découvrir des produits fabriqués en Eure-et-Loir.

Photos : Arnaud Lombard



17 NOVEMBRE CONFÉRENCE ÉCONOMIE SOCIALE ET SOLIDAIRE

Francis Mer, ancien Ministre de l'Économie, des Finances et de l'Industrie, a animé cette conférence au Pôle universitaire d'Eure-et-Loir sur le thème « Le rôle croissant de l'Homme dans l'entreprise », aux côtés d'acteurs régionaux de l'ESS.

29 SEPTEMBRE

GIRATOIRE DE BERCHÈRES-LES-PIERRES

L'aménagement, situé à l'intersection de la RN154 avec la RD 28 a été officiellement ouvert. Les travaux, réalisés par les services de l'État représentent un coût total de 1,2 million d'euros. Ils ont été financés à 57 % par le Conseil général et à 18 % par la société SMBP dont les locaux jouxtent ce nouvel équipement.



3 OCTOBRE

26^{es} JOURNÉES LYRIQUES

Temps fort du festival, le concert d'ouverture s'est déroulé pour la première fois en l'église Saint-Pierre de Dreux. Une soirée d'exception où l'un des plus grands contre-ténors actuels, l'Espagnol Carlos Mena, a interprété le meilleur du répertoire baroque liturgique de Vivaldi. Avec plus de 2 300 mélomanes qui ont répondu présent, cette 26^e édition des Journées Lyriques fut une belle réussite.



4 OCTOBRE

UNE ÉCOLE DU NUMÉRIQUE

L'école de formation aux métiers du web et du numérique « Simplon Village » a ouvert officiellement ses portes à La Loupe. Elle propose des formations de six mois, gratuites, à destination des publics défavorisés ou sous-représentés dans l'entrepreneuriat digital et la programmation. Interventions d'élus et table ronde de professionnels du numérique ont rythmé la journée.

Orientations budgétaires :

maintenir le cap malgré la crise économique

Les Conseillers généraux se sont réunis le 17 novembre dernier pour le débat d'orientations budgétaires qui fixe les priorités données aux services pour la préparation du budget 2015 du Département.

Le Conseil général doit faire face à une hausse de ses dépenses sociales et une baisse des dotations de l'État qui pourraient compromettre les investissements qui garantissent la compétitivité économique de l'Eure-et-Loir à long terme. Les solidarités représentent 58 % du budget de fonctionnement du Département. Avec la crise, ces dépenses augmentent « mécaniquement », comme par exemple, le rSa qui mobilisera plus de 44 millions d'euros en 2015. Côté recettes, le Département va perdre 6,7 millions d'euros dans le cadre des baisses de dotations assignées aux collectivités locales par le Gouvernement.

Pas d'augmentation des taux de fiscalité
Malgré ces deux contraintes, les élus ont fait le choix de maintenir le niveau des dépenses



d'investissement (68 millions d'euros pour le très haut débit internet, les collèges, les services d'incendie et de secours, l'eau potable, les routes, les projets communaux...). L'objectif immédiat est de soutenir l'activité économique locale. À plus long terme, il s'agit aussi de financer des équipements utiles, indispensables à la compétitivité de l'Eure-et-Loir. Pour maintenir ce niveau, avec des dépenses sociales au plus haut et des aides de l'État en baisse, la solution aurait pu être d'augmenter la fiscalité

Investir pour un territoire compétitif.

Internet : des armoires pour un territoire qui monte en débit

Le Conseil général souhaite s'engager dans la transition numérique dans le département. En investissant dans le

déploiement du Très Haut Débit, dans les usages associés, et en confiant sa mise en œuvre au Syndicat Eure-et-Loir Numérique, il place ainsi l'Eure-et-Loir parmi les territoires numériques. Au total, ce sont 114 armoires de montée en débit qui vont être installées sur le périmètre d'Eure-et-Loir Numérique (env. 20 millions d'euros d'investissement). Techniquement, la montée en débit ADSL consiste à déployer un câble de fibre optique entre un central et une armoire de rue (proche des lieux de vie et bassins d'emplois). Les débits pourront ainsi monter jusqu'à 20 Mbits/s en ADSL et 50 Mbits/s en VDSL. Charpont, Senantes, La-Villeaux-Nonains, Marville-Moutiers-Brûlé, Escorpain, Digny, Maisons,

Mézières-en-Drouais,... autant de petites communes pour lesquelles la pose des armoires est d'ores et déjà réalisée. Pour cette année, 40 armoires auront été posées. Ces dernières installées, l'utilisateur doit prévoir une attente de 6 mois. Pendant cette durée, la fibre optique est déployée entre l'armoire de montée en débit et le central situé en amont. Il faut ajouter ensuite 13 semaines (période imposée par l'opérateur historique) pour préparer la migration des abonnés. Enfin, 48 heures de perturbations sur la ligne de l'utilisateur sont à prévoir. Pour chaque armoire installée, des réunions seront organisées par Eure-et-Loir Numérique pour informer les usagers concernés.





locale. Un choix qu'ont refusé les Conseillers généraux. Pour équilibrer le budget, les élus ont donc donné la priorité aux économies sur le fonctionnement courant (dont la maîtrise des dépenses de personnel) et à une programmation culturelle mise en cohérence avec les attentes des Euréliens. Enfin, les élus ont aussi renforcé les dispositifs de contrôle de l'attribution des aides sociales, pour que la solidarité aille bien aux Euréliens qui en ont le plus besoin.



►► Eau potable Moutiers : un nouveau captage en service

La Communauté de communes de la Beauce Vovéenne souhaitait sécuriser l'alimentation en eau potable de ses 22 communes (9 000 habitants). Les anciens captages présentaient des problèmes de qualité et l'ont poussé à réaliser des travaux de réalimentation en eau potable. Au total, la création de quatre nouveaux sites ressources a été planifiée. Moutiers-en-Beauce, le premier d'entre eux, alimente en eau les communes de Boisville-la-Saint-Père, Beauvilliers, Voves et, bien sûr, Moutiers-en-Beauce.

Brèves

DES NOUVEAUX COMMERÇANTS ET ARTISANS LABELLISÉS « ÉCO-DÉFIS »

Le 27 novembre, le SIRTOM (Syndicat intercommunal de ramassage et de traitement des ordures ménagères) de Courville-sur-Eure, La Loupe et Senonches a remis 19 labels « éco-défis » portant ainsi le nombre total d'entreprises labellisées sur tout le département à 52. La démarche consiste à valoriser les commerçants et artisans ayant réalisé des actions concrètes en faveur de l'environnement sur des thématiques telles que l'énergie, les déchets, la gestion de l'eau... De ce fait, ils doivent relever trois défis dans ces différentes thématiques et bénéficient de l'accompagnement de la Chambre de métiers et de l'artisanat pour y parvenir.

APPROLYS POUR ÉCONOMISER SUR LE GAZ

La centrale d'achat territoriale, née à l'initiative des conseils généraux de Loir-et-Cher, du Loiret et d'Eure-et-Loir, vient de lancer un important marché d'approvisionnement en gaz. Objectif : desservir une grande partie du territoire et faire des achats groupés pour pouvoir obtenir des prix plus compétitifs. Initialement, ce marché devait permettre de réaliser une économie de 10 % à 15 %. Au total, c'est une économie de 20 %, soit 300 000 € sur un an, pour les trois départements, qui est dégagée.

@ www.approllys.fr

■ ■ Maintenon

Le collège Jean-Racine à l'étude

Le collège Jean-Racine de Maintenon, implanté sur une parcelle d'environ 22 600 m², accueille actuellement plus de 500 collégiens. Cependant, l'établissement souffre de dysfonctionnements dus notamment aux 18 mètres de dénivelé (il a été construit à flanc de coteau) et à l'éclatement des activités dans plusieurs bâtiments.

Une première phase de rénovation a été effectuée en 2007 (accessibilité des personnes à mobilité réduite, extension du CDI, création d'un hall et rénovation d'une partie des salles de classes). Si la situation a été nettement améliorée, la configuration du terrain et l'implantation des bâtiments restent une gêne au quotidien. Par exemple, les élèves qui prennent le car descendent de nombreux escaliers (avec des risques de bousculades) pour atteindre le point le plus bas du terrain et la multiplication des entrées complique la surveillance.

À l'issue d'un concours d'architecture lancé par le Conseil général, le projet du cabinet de Sophie Berthelot et Benoît Tribouillet a été retenu par le jury et s'est vu confier une mission de maîtrise d'œuvre pour un coût estimé à 4,8 millions d'euros. L'objectif est de redéfinir une entrée principale pour les élèves demi-pensionnaires à un niveau intermédiaire du coteau. Avec la réimplantation de la dépose bus et la création d'un parvis d'accueil avec auvent, le collège bénéficiera d'un accès plus fonctionnel et mieux sécurisé. Parallèlement, le projet prévoit une reconfiguration des bâtiments existants qui permettra d'accueillir les classes occupant actuellement des préfabriqués et d'augmenter la capacité d'accueil à 700 collégiens.

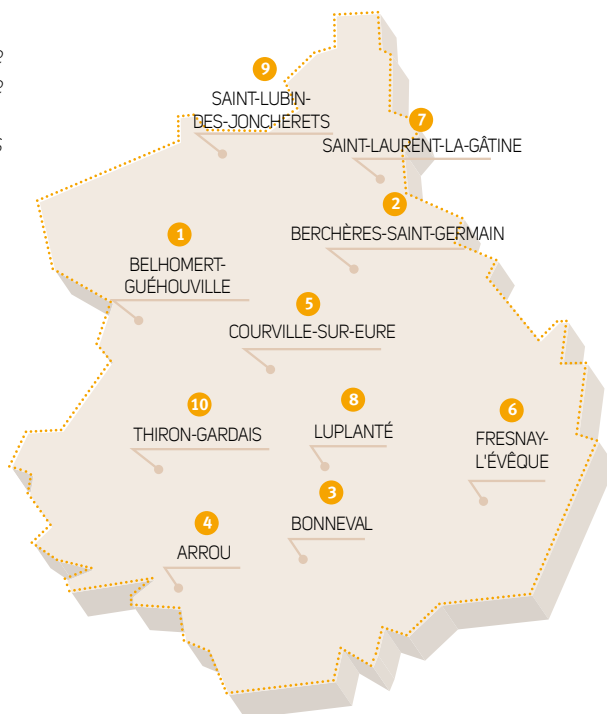
Une fois les entreprises désignées (sous réserve de la bonne conduite des procédures de sélection, normalement en 2015), les travaux devraient s'organiser sur une durée de vingt mois selon un phasage qui permettra de les mener en impactant le moins possible la vie de l'établissement.



En action

Des projets près de chez vous

Le Conseil général déploie ses actions sur l'ensemble du département, et soutient aux projets portés par les communes et intercommunalités.



1 BELHOMERT-GUÉHOVILLE

Commerce Une aide de 4 950 € sera accordée pour la création d'une activité restauration au bar « Le Relais Fleuri » (réalisation d'investissements matériels : acquisition, rénovation, mise aux normes)

2 BERCHÈRES-SAINT-GERMAIN



Classe d'environnement L'école primaire a reçu une aide de 840 € pour l'organisation de son séjour de classe découverte à La Bourboule, du 23 au 27 juin derniers.

3 BONNEVAL

Monument historique Le Conseil général apporte une aide de 4 018 € à la commune pour les travaux de restauration d'une peinture sur toile intitulée « Scènes de la vie de saint Mandé ».

4 ARROU

Éducation artistique L'association « Harmonie l'Union d'Arrou » a reçu un financement de 2 000 € pour la mise en place d'un atelier de percussions brésiliennes (achat d'instruments, rémunération de l'enseignant et réalisation de petits travaux d'aménagement).

5 COURVILLE-SUR-EURE

Collège Dans le cadre du plan pour une meilleure réussite scolaire des collégiens, le Conseil général alloue une subvention de 650 € au collège Louis-Pergaud pour un atelier théâtre en allemand.

6 FRESNAY-L'ÉVÊQUE



Aides aux territoires Le Département accorde une subvention de 25 000 € à la commune pour le volet « énergie » de la construction de son « pôle omnisport et de loisirs ».

7 SAINT-LAURENT-LA-GÂTINE

Assainissement Les travaux de création d'un réseau d'assainissement collectif sont financés à hauteur de 75 000 € par le Département.

8 LUPLANTÉ

Aménagement foncier Une subvention de 9 237,78 € a été accordée par le Conseil général pour des travaux d'eaux pluviales et des actions de plantation réalisés suite à une opération d'aménagement foncier.

9 SAINT-LUBIN-DES-JONCHERETS



Sport Le Département verse une subvention de 200 000 € à la Communauté d'agglomération du Pays de Dreux pour la construction d'un dojo et d'une salle multi-activités sportives de 1 300 m² à Saint-Lubin-des-Joncherets.

10 THIRON-GARDAIS

Hébergement touristique Le Conseil général soutient le projet de reprise et de rénovation d'une structure hôtelière 3 étoiles en accordant une aide de 50 000 €. Elle offrira 7 chambres et une activité de restauration.

Brèves



UN NOUVEAU PÔLE GÉRONTOLOGIQUE À BONNEVAL

Le 10 octobre dernier, le pôle gérontologique du centre hospitalier Henri-Ey à Bonneval était inauguré. Il emploie 75 salariés et vient de faire l'objet de travaux de réhabilitation (cofinancés à hauteur de 612 000 euros par le Conseil général) et dispose aujourd'hui d'une capacité de 175 places pour des personnes âgées dépendantes. Avant la construction de ce pôle, ces 175 lits étaient répartis dans trois bâtiments différents éloignés d'un kilomètre, ce qui générait des coûts et une complexité de gestion importants. Aujourd'hui, les résidents et les agents du centre hospitalier bénéficient d'un bâtiment fonctionnel aux équipements modernes.

SOLIDARITÉS : NOUVELLE ORGANISATION POUR LES SERVICES DU CONSEIL GÉNÉRAL

Le Conseil général vient d'adopter un nouveau maillage territorial de ses services sociaux pour tenir compte des évolutions sociologiques et démographiques. Avec cette nouvelle carte territoriale, l'objectif est de rester au plus près des Euréliens pour répondre efficacement à leurs besoins. Ainsi, chaque commune a reçu les informations relatives aux permanences des services (action sociale, PMI...) précisant les zones d'intervention, lieux d'accueil et nouveaux horaires.

Un Pôle économique et touristique pour l'Eure-et-Loir

Le Conseil général d'Eure-et-Loir a décidé de transformer son site des anciennes Archives départementales en un nouvel espace tourné vers l'avenir et le progrès : le Pôle économique et touristique eurélien.

Dans un bâtiment historique, au pied de la cathédrale de Chartres, les décideurs et acteurs du développement économique et touristique du territoire ont depuis novembre dernier leur espace. Ce sont les équipes du Codel (Comité de développement économique d'Eure-et-Loir), du CDT (Comité départemental du tourisme), du cluster Polepharma, d'Eure-et-Loir Numérique et de la Jeune Chambre économique d'Eure-et-Loir qui travailleront ensemble sur ce site. Outre les services de ces structures, le lieu propose aussi des salles de réunions modulables, un espace d'exposition (ancienne chapelle), un auditorium de 60 places, et enfin un espace de coworking « L'Oasis » à la disposition des start-up du département. Il aura fallu près de 18 mois de travaux pour transformer le bâtiment (3 400 m²),



des anciennes Archives et livrer ce pôle eurélien... Fonctionnel, le site est aussi esthétique puisque le bâtiment est à présent illuminé et participe au rayonnement de la capitale de la lumière sur le parcours historique de la ville.

Échangeur d'Illiers-Combray : le chantier avance

Sur l'autoroute A11 entre les sorties n°3 (Thivars) et n°4 (Brou), la construction de l'échangeur d'Illiers-Combray avance et prend de la hauteur avec la construction de l'ouvrage d'art. La pile centrale est achevée, ainsi que les deux culées de part et d'autre de l'autoroute A11. Cet ensemble permet de soutenir la chaussée du pont supérieur passant au-dessus de l'autoroute A11. L'aménagement des bretelles de l'échangeur et la gare de péage sont actuellement en cours de finition. La pose des équipements de sécurité et de signalisation sera effectuée pendant le premier semestre de l'année 2015. La mise en service de cet échangeur est prévue pour l'été 2015.

D'un montant estimé de 14 170 000 € HT (valeur 2008), le diffuseur sera financé à 50 % par le Conseil général d'Eure-et-Loir (soit 7 085 000 € HT), l'autre moitié étant prise en charge par la société Cofiroute (contrat de plan État/Cofiroute). Les prestations

prises directement en charge par le Département sont les acquisitions foncières (dans le cadre du remembrement), les opérations d'archéologie préventives, le déplacement de la ligne électrique RTE et le giratoire de raccordement à la RD 154.



Europe

2 728 PROJETS EURÉLIENS FINANCÉS EN SIX ANS

Les fonds européens sont programmés avec des enveloppes pluriannuelles. La période 2014-2020 est en cours de négociation, l'occasion de faire le bilan de celle qui s'achève. En Eure-et-Loir, trois fonds européens sont mobilisables. Le FEADER (2^e pilier de la politique agricole commune) qui a cofinancé 2 357 initiatives dans le secteur agricole et les cantons ruraux du département. Le Fonds social européen (FSE), dont les crédits sont cogérés par le Conseil général, a contribué à 239 projets, comme par exemple l'opération Boostemploi. Enfin, le Fonds de développement régional (FEDER) a soutenu 132 projets liés au développement économique de l'Eure-et-Loir.

@ www.europe-centre.eu

Brève

LE CHÂTEAU DE MAINTENON, STAR DU PETIT ÉCRAN

2014 restera sans conteste une année télévisuelle pour le château. En effet, cinq émissions ont été diffusées de février à novembre rassemblant en tout, plus de 12 millions de téléspectateurs ! Les émissions « Top Chef » sur M6, « Des racines et des ailes » sur France3, « L'Ombre d'un doute » sur France3, « L'Histoire au quotidien » sur M6 ou encore « Secrets d'Histoire » sur France2 ont mis en lumière la vie de Madame de Maintenon et sa demeure. Une exposition médiatique qui n'a pas été sans répercussion sur la fréquentation du site géré par le Conseil général : 58 564 visiteurs en 2014 contre 51 000 en 2013 (au 31 octobre).



Ouverture d'un nouvel Espace Seniors info-services

Les Espaces Seniors info-services du Conseil général orientent et accompagnent les personnes âgées et leur entourage. Après Châteaudun, Dreux et Nogent-le-Rotrou, un nouveau lieu a ouvert ses portes à Chartres, place des Épars.

L'Espace Seniors info-services du bassin chartrain couvre un territoire de 166 communes et 215 000 habitants. Il est constitué d'une équipe de douze professionnels, installés au rez-de-chaussée du n°19 de la place des Épars à Chartres (à côté de l'Espace Cyber Emploi). Un accueil au public y est assuré du lundi au jeudi de 9h à 12h30 et de 13h30 à 17h et le vendredi de 9h à 12h30 et de 13h30 à 16h.

Dans un souci de proximité et

d'égalité de traitement des Euréliens, l'Espace Seniors tiendra des permanences dans les villes d'Auneau, Courville-sur-Eure, Illiers-Combray, Janville, Maintenon, Voves et Saint-Georges-sur-Eure. Elles se dérouleront les jours de marché dans des locaux mis à disposition gratuitement par les mairies. Sur place, l'équipe de l'Espace Seniors vous informera sur les aides au maintien à domicile, les aides financières, l'emploi direct d'assistants de vie, les établissements d'hébergement, l'accueil familial...



Avec Transbeauce « Allez à la gare, c'est plus malin en car »

Transbeauce vous dépose à la gare et le fait savoir avec sa nouvelle campagne de communication ! Effectivement, le réseau départemental de transport, en plus des lignes à vocation scolaire, des 85 lignes régulières et des services de proximité à la demande, propose aussi des lignes spécifiques de rabattement sur les principales gares SNCF. Avec des horaires ajustés en correspondance avec

les principaux départs des lignes SNCF à destination ou en provenance d'Île-de-France, ce service vous permet de bénéficier toute l'année du lundi au vendredi d'une offre de transports continue et à la carte : billet unitaire, carnet 10 voyages, abonnement mensuel ou hebdomadaire. Tout cela à des prix attractifs ! Prendre le car pour prendre son train, c'est écologique, économique et pratique !



Pour plus d'informations : 0812 04 28 28 et sur www.transbeauce.fr



Brève

LE « STREET ART » CONTRE LA DÉLINQUANCE

Le Centre départemental de l'enfance du Conseil général a obtenu cette année, dans le cadre d'un appel à projets, une subvention de 2 000 € de l'État. Avec l'aide de plusieurs « graffeurs » confirmés du collectif chartrain « Dirty Art » et d'éducateurs spécialisés du Conseil général, une vingtaine de jeunes se sont exprimés sur des supports muraux détachables, montés dans l'enceinte de l'établissement d'hébergement. Ils ont pu, à cette occasion, réaliser une fresque murale en deux parties, représentant Mandela et Gandhi. Cette belle aventure, aura su motiver sans discontinuer les artistes en herbe et susciter, par l'échange, l'apprentissage de la notion de respect mutuel.



DOSSIER

Menus de fête : à l'eurélienne

À l'approche des fêtes, l'envie de faire plaisir se fait ressentir. Pour ce numéro de fin d'année, votre magazine a proposé à quatre chefs cuisiniers euréliens de vous offrir des idées de menus savoureux inspirés par leur savoir-faire. Alors à vos fourneaux, et bonnes fêtes !



Couvrant aux quatre coins du département, les chefs cuisiniers qui ont accepté de nous dévoiler leurs secrets culinaires ont tous à cœur de transmettre leur amour des plaisirs de la table. Les fêtes de fin d'année sont l'occasion de tenter des réalisations gastronomiques à base de produits plus raffinés et savoureux. Le foie gras, la coquille Saint-Jacques ou le canard sont

cuisinés avec des notes euréliennes comme le safran, le nougat ou le miel. Pour le dessert, une poire rôtie douce et légère... Et si vous ne tentez pas l'expérience, vous pouvez toujours aller déguster ces mets directement à la table des chefs : *Le Capucin gourmand* à Nogent-le-Roi, *Le Saint-Jacques* à Cloyes-sur-le-Loir, *L'Auberge du Moulin à Vent* à Manou et *Le Relais d'Aligre* à Châteauneuf-en-Thymerais !



Laurence et Ludovic Blond au côté de leur chef, Sylvain Marche

Le chef – Bio Express

Nogentais d'origine, Sylvain Marche a débuté au Relais des Remparts, la table voisine. Chef cuisinier à 23 ans sur Versailles, il est revenu sur son territoire natal il y a six ans pour animer les fourneaux du Capucin gourmand, restaurant tenu par Laurence et Ludovic.

Le menu

Foie gras de canard au safran d'Eure-et-Loir et son cœur croquant aux noix

Filet de bœuf aux écailles de Saint-Jacques et sa douceur de Cayenne

Trilogie de profiteroles aux couleurs des îles et son chocolat chaud

Foie gras de canard au safran d'Eure-et-Loir et son cœur croquant aux noix

PRÉPARATION : Concasser grossièrement les cerneaux de noix. Les saupoudrer de sucre glace et les torrifier dans le four préchauffé à 180 °C pendant environ 10 mn. Morceler les lobes de foie gras en prenant soin de retirer les veines de celui-ci. Ajouter aux morceaux de foie gras, safran, sucre, armagnac, sel, poivre et piment doux. Bien mélanger l'ensemble en le pétrissant. Préchauffer le four à 70 °C. Prendre une terrine (en terre cuite de préférence) et la recouvrir très largement de film alimentaire.

Déposer jusqu'à la moitié, une partie de foie gras en le tassant fortement. Ajouter les cerneaux de noix préalablement refroidis. Déposer la seconde moitié de foie gras toujours en le tassant fortement. Refermer le tout avec le film alimentaire qu'il vous reste. Recouvrir le dessus seulement d'une feuille d'aluminium. Mettre au four pendant 1 h 10 à 70 °C. Laissez la terrine reposer pendant 24 h. Servir à l'assiette avec des toasts chauds.

@ www.lesaintjacques.fr



Temps de préparation : 25 minutes



Temps de cuisson : 1h10



6/8 personnes

INGRÉDIENTS

- 1 à 2 lobes de foie gras (600 g)
- 2 doses de pistil de safran d'Eure-et-Loir
- 100 g de cerneaux de noix secs
- 1 cuillère à café de sucre glace
- 1 cuillère à café de sucre en poudre
- 1 cl d'armagnac
- 1 pincée de piment doux
- sel (16 g/kilo de foie gras)
- poivre (3 g/kilo de foie gras)

Restaurant Le Capucin gourmand



NOGENT-LE-ROI

Au-delà d'une cuisine alliant tradition et inventivité, les restaurateurs du Capucin gourmand ont à cœur de faire vivre un lieu chaleureux tant auprès de la clientèle qu'au sein de l'équipe (Ludovic et Laurence aiment transmettre et forment de nombreux apprentis). La réservation est conseillée : la salle contient 25 couverts et elle est souvent prise d'assaut le week-end.





Noix de Saint-Jacques snackées, risotto au nougat de Beauce sur coulis de persil plat



Frédéric Carnis, chef,
au côté du maître des lieux,
Jonathan Ruello

Le chef – Bio Express

Frédéric Carnis, fidèle à la famille Ruellou, a gravi tous les échelons de la maison. Entré il y a dix-huit ans comme apprenti, il est aujourd'hui le chef altitré des cuisines.

Le menu

Nougat
de foie gras,
marmelade de
figes fraîches

Noix de Saint-
Jacques snackées,
risotto au nougat
de Beauce sur
coulis de persil plat

Macaron
framboise-ivoire et
son caramel rouge

PRÉPARATION : Faire revenir les noix de Saint-Jacques dans une poêle avec une belle noisette de beurre. Les saisir juste 5 min afin de ne pas les dessécher. Réserver. Dans un faitout, faire chauffer le beurre et faire blondir les oignons à feu vif. Ajouter le riz. Baisser le feu au minimum. Quand le riz est translucide, ajouter le vin blanc. Une fois le vin absorbé, prendre la moitié du bouillon de poule, ajouter une louche de bouillon de poule, couvrir le riz et le laisser absorber le liquide.

Rajouter une louche et ainsi de suite jusqu'à épuisement du bouillon : le riz ne doit pas être desséché mais bien crémeux. Ajouter la crème et le nougat de Beauce en l'incorporant au risotto et vérifier l'onctuosité. Saler, poivrer. Passer les noix de Saint-Jacques au four à 120 °C et les laisser réchauffer doucement 1 ou 2 mn.

Réaliser le coulis de persil plat : équeuter les branches de persil. Dans une petite casserole, porter l'eau à ébullition et plonger le persil pendant 30 secondes. Sortir le persil et le plonger dans de l'eau glacée.

Égoutter immédiatement le persil et le mettre dans un mixer avec la moitié restante du bouillon de poule. Remettre le contenu dans une casserole et y ajouter le beurre en petits morceaux jusqu'à onctuosité. Réserver.

Servir le plat bien chaud en suivant les étapes : déposer au fond de l'assiette le coulis de persil, puis le risotto et, autour, les Saint-Jacques. Chaque convive parsèmera de parmesan selon sa volonté.

@ www.lesaintjacques.fr

 Temps de
préparation :
15 minutes

 Temps de
cuisson :
30 minutes

 4 personnes

INGRÉDIENTS

- 300 g de riz à risotto
- 100 g de beurre
- 160 cl de bouillon de poule
- 2 oignons hachés
- 10 cl de vin blanc
- 16 coquilles Saint-Jacques
- parmesan à volonté
- sel
- poivre
- 30 g de nougat de Beauce
- 20 cl crème liquide
- 2 bouquets de persil plat

Restaurant Le Saint-Jacques



Dans la famille Ruellou, la restauration rime avec passion. Le père et le fils, Ludovic et Jonathan, tiennent les rênes de plusieurs tables dans le département : La Sellerie à Thivars, Le Saint-Jacques à Cloyes-sur-le-Loir et, début 2015, ils donnent une nouvelle vie au restaurant La Herse à Bonneval.





Magret de canard au miel du Perche, écrasée de pommes de terre de la Ferme du Colombier aux cèpes



Mickaël et Marie-Cécile Santarromana

Le chef – Bio Express

Mickaël Santarromana a découvert les plaisirs de la table dans l'établissement maternel. Attaché à faire évoluer le lieu, puisant son inspiration dans une cuisine traditionnelle, il tend vers une cuisine du terroir raffinée.

Le menu

Lotte rôtie au laurier, crème de cocos et croustillant au chorizo

Magret de canard au miel du Perche, écrasée de pommes de terre de la ferme du Colombier aux cèpes

Bûche de Noël chocolat-marron et sa poire pochée

PRÉPARATION : Préchauffer le four à 50 °C. Faire cuire les pommes de terre non épluchées dans un grand volume d'eau salée pendant 40 minutes (la pointe d'un couteau doit pénétrer facilement la chair).

Les éplucher et les écraser à la fourchette. Ajouter morceau par morceau 100 g de beurre et la crème liquide.

Rincer rapidement les champignons et couper le pied. Mettre le reste de beurre à fondre dans une poêle. Ajouter les cèpes coupés en brunoise et faire revenir 10 mn sur feu vif avec la gousse d'ail écrasée et l'échalote ciselée. Saler, poivrer.

Mélanger les champignons préparés à l'écrasée de pommes de terre. Réserver au chaud.

Inciser les magrets, côté peau, en quadrillage sans couper la viande.

Faire cuire les magrets à feu vif, dans une poêle sans matière grasse, en commençant par le côté peau. Compter environ 5 mn de cuisson, de chaque côté. Ôter régulièrement la graisse en cours de cuisson. Saler et poivrer.

Réserver les magrets au four dans un plat recouvert de papier aluminium.

Préparer la sauce. Dans la poêle de cuisson des magrets débarrassée du gros de la graisse, mélanger le jus de canard, le miel et le porto. Laisser réduire à feu doux jusqu'à épaississement.

Couper les magrets en tranches. Accompagner de la sauce et d'une ou deux quenelles d'écrasée de pommes de terre.

@ aubergedumoulinavent.com



Temps de préparation : 30 minutes



Temps de cuisson : 50 minutes



6 personnes

INGRÉDIENTS

- 3 beaux magrets parés et partiellement dégraissés
- 40 cl de jus de canard
- 200 g de miel du Perche
- 10 cl de porto
- 1 kg de pommes de terre type Mona Lisa
- 140 g de beurre
- 20 cl de crème liquide
- 200 g de cèpes
- 1 gousse d'ail
- 1 échalote
- sel
- poivre



Restaurant L'Auberge du Moulin à Vent



Après d'importants travaux, du gîte d'étape familial est né un hôtel-restaurant élégant et ambitieux. Dans un haras en activité, perché sur une colline percheronne, l'Auberge du Moulin à Vent offre une vue imprenable sur la vallée. Le restaurant propose des menus, composés de plats faisant la part belle aux produits frais locaux.





Poire d'Amilly rôtie à la vanille

sur sablé breton, glace caramel au beurre salé



Franck Boespflug,
chef du Relais d'Aligre

Le chef – Bio Express

Après une solide expérience sur de belles tables euréliennes, Franck Boespflug a posé ses marmites dans les cuisines du Relais d'Aligre.

Le menu

Salade gourmande de homard et saumon fumé vinaigrette tiède de framboises fraîches

Plancha de Saint-Jacques crémeux de beurre de caviar mini-poireaux confits

Poire d'Amilly rôtie à la vanille sur sablé breton, glace caramel au beurre salé

PRÉPARATION : Confectionner la pâte des sablés la veille.

Préchauffer le four à 170 °C.

Blanchir les jaunes et le sucre, c'est à dire mélanger vigoureusement les jaunes dans le sucre jusqu'à obtention d'une pâte crémeuse claire (1). Mettre le beurre en pommade (2). Mélanger la farine, le sel et la levure (3). Mélanger 1 et 2 puis incorporer 3.

Étaler la pâte et avec un emporte-pièce, préparer six disques de pâte épais. Les cuire 25 mn à 170 °C. Le jour même, préparer les poires.

Amener le sucre à l'état de caramel, déglacer avec l'eau et dissoudre le caramel.

Ajouter la fève de tonka et la gousse de vanille fendue.

Préchauffer le four à 190 °C.

Éplucher les poires, les évider tout en laissant les queues. Les poser dans le sirop au caramel. Porter à ébullition, les couvrir et finir la cuisson au four jusqu'à ce que les poires soient fondantes (environ 30 mn).

Dresser la poire sur les sablés. Accompagner d'une quenelle de glace caramel au beurre salé.

Éléments de finition possibles au choix : filaments de caramel, brisures de pistaches vertes non salées, crème anglaise à la vanille décorée avec un coulis de fruits rouges, feuille de chocolat intercalée dans la poire, feuilles de menthe.

 www.relais-aligre.fr



Temps de préparation :
30 minutes



Temps de cuisson : 25 mn
pour le sablé 40 mn pour
les poires rôties



6 personnes

INGRÉDIENTS POUR LES POIRES RÔTIES :

6 poires d'Amilly
(La Ferme du Verger)
1 kg de sucre en poudre
50 cl d'eau
1 fève de tonka
1 gousse de vanille

POUR LES SABLÉS :

5 jaunes d'œuf
200 g de sucre semoule
225 g de beurre doux
300 g de farine
5 g de sel
20 g de levure chimique

500 ml de glace caramel
au beurre salé



Restaurant Le Relais d'Aligre



CHÂTEAUNEUF-
EN-THYMERAIS

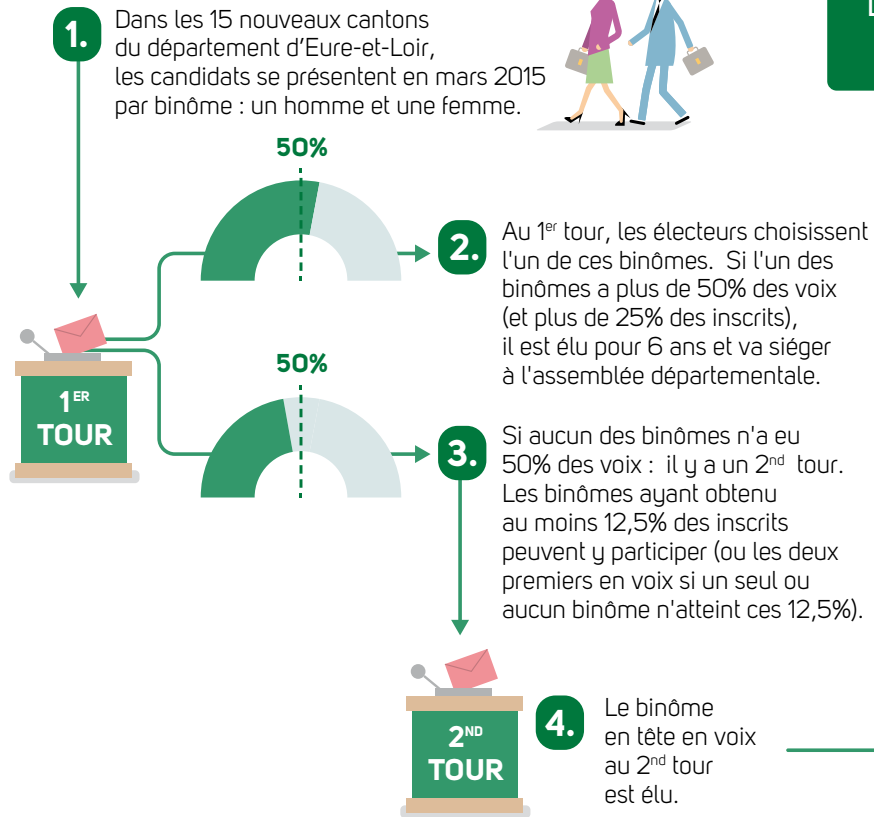
Distingué par le label Maître restaurateur, un label d'État qui distingue les établissements dont au moins 95 % des produits servis sont faits maison, le Relais d'Aligre, ouvert 7 jours sur 7, propose une carte basée sur une cuisine authentique construite sur un savoir-faire et le choix de produits frais de qualité. Sur le territoire, le restaurant se positionne comme un spécialiste des produits de la mer ; avec un vivier sur place, les fruits de mer sont à l'honneur.



Les élections départementales

Un nouveau mode de scrutin

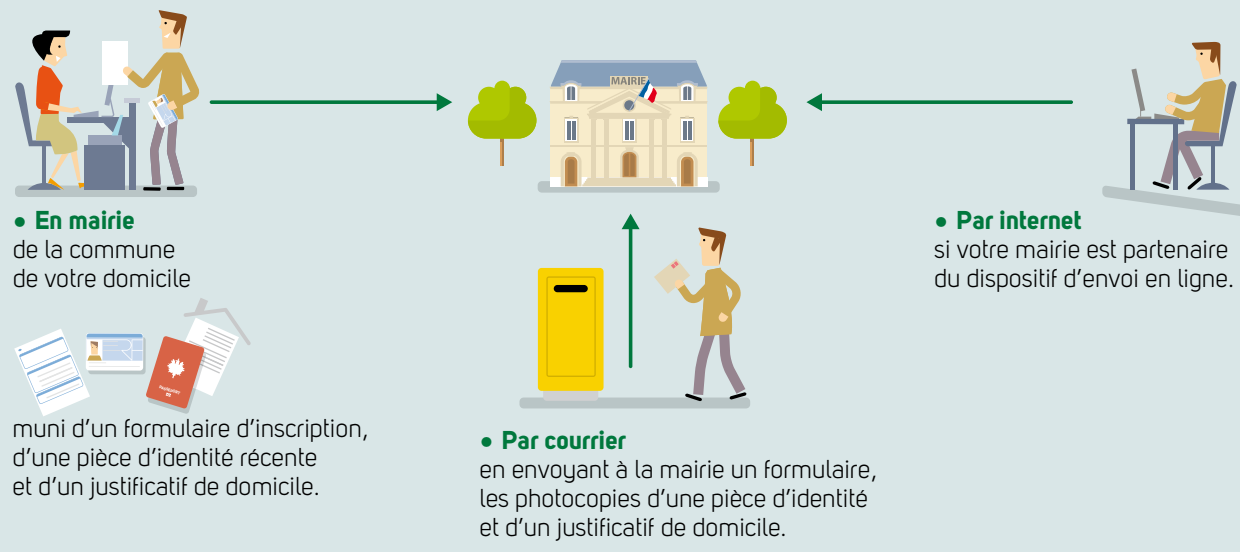
Pour la 1^{re} fois, les électeurs vont voter à un scrutin «binominal paritaire». Voici comment cela va se passer :



* Dates sous réserve de confirmation officielle (qui n'était pas encore publiée à la date de bouclage de notre magazine).

Comment s'inscrire sur les listes électorales

Pour pouvoir voter en 2015, il faut être inscrit avant le 31 décembre 2014



Canton d'Anet

Abondant, Anet, Berchères-sur-Vesgre, Boncourt, Boutigny-Prouais, Broué, Bû, La Chapelle-Forainvilliers, La Chaussée-d'Ivry, Cherisy, Germainville, Gilles, Goussainville, Guainville, Havelu, Marchezais, Le Mesnil-Simon, Montreuil, Oulins, Rouvres, Saint-Lubin-de-la-Haye, Saint-Ouen-Marchefroy, Saussay, Serville, Sorel-Moussel.

Canton d'Auneau

Ardelu, Aunay-sous-Auneau, Auneau, Bailleau-Armenonville, Béville-le-Comte, Bleury-Saint-Symphorien, Champseru, La Chapelle-d'Aunainville, Châtenay, Denonville, Ecroisnes, Francourville, Gallardon, Garancières-en-Beauce, Le Gué-de-Longroi, Houville-la-Branche, Léthuin, Levainville, Maisons, Moinville-la-Jeuin, Mondonville-Saint-Jean, Morainville, Oinville-sous-Auneau, Orlu, Oysonville, Roinville, Saint-Léger-des-Aubées, Sainville, Santeuil, Umpeau, Vierville, Voise, Yermenonville, Ymeray.

Canton de Brou

Arrou, Les Autels-Villevillon, Authueil, Authon-du-Perche, La Bazoches-Gouet, Beaumont-les-Autels, Béthonvilliers, Boisgasson, Brou, Bullou, Chapelle-Guillaume, Chapelle-Royale, Charbonnières, Charray, Châtillon-en-Dunois, Cloyes-sur-le-Loir, Coudray-au-Perche, Courtalain, Dampierre-sous-Brou, Douy, Les Etilleux, La Ferté-Villeneuil, Frazé, Gohory, Langey, Luigny, Le Mée, Mézières-au-Perche, Miermaigne, Montigny-le-Chartif, Montigny-le-Gannelon, Mottereau, Moulhard, Romilly-sur-Aigre, Saint-Bomer, Saint-Hilaire-sur-Yerre, Saint-Pellerin, Soizé, Unverre, Yèvres.

Canton de Chartres-1

Berchères-Saint-Germain, Briconville, Challet, Champhot, Clévilliers, Coltainville, Fresnay-le-Gilmert, Gasville-Oisème, Jouy, Poisvilliers, Saint-Prest, est et nord de Chartres

Canton de Chartres-2

Berchères-les-Pierres, La Bourdinière-Saint-Loup, Corancez, Le Coudray, Dammarié, Fresnay-le-Comte, Gellainville, Mignières, Morancez, Nogent-le-Phaye, Prunay-le-Gillon, Sours, Thivars, Ver-lès-Chartres, sud de Chartres.

Canton de Chartres-3

Bailleau-l'Évêque, Lèves, Mainvilliers, Saint-Aubin-des-Bois, parties non incluses de Chartres-1 et de Chartres-2

Canton de Châteaudun

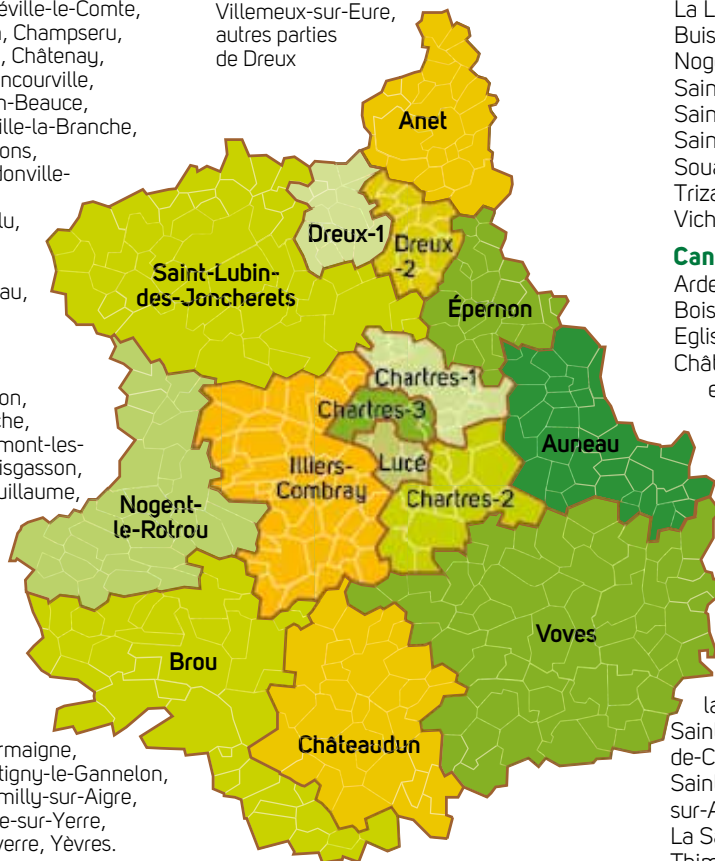
Alluyes, Bonneval, La Chapelle-du-Noyer, Châteaudun, Civry, Conie-Molitar, Dancy, Dangeau, Donnemain-Saint-Mamès, Flacey, Jallans, Lanneray, Logron, Lutz-en-Dunois, Marboué, Moléans, Montboissier, Montharville, Moriers, Ozoir-le-Breuil, Saint-Christophe, Saint-Cloud-en-Dunois, Saint-Denis-les-Ponts, Saint-Maur-sur-le-Loir, Saumeray, Thiville, Trizay-lès-Bonneval, Villampuy, Villiers-Saint-Orien.

Canton de Dreux-1

Allainville, Aunay-sous-Crécy, Boissy-en-Drouais, Crécy-Couvé, Garancières-en-Drouais, Garnay, Louvilliers-en-Drouais, Marville-Moutiers-Brûlé, Saulnières, Tréon, Vernouillet, Vert-en-Drouais, ouest de Dreux.

Canton de Dreux-2

Le Boullay-Mivoye, Le Boullay-Thierry, Bréchamps, Charpont, Chaudon, Croisilles, Ecluzelles, Luray, Mézières-en-Drouais, Ormo, Ouerre, Sainte-Gemme-Moronval, Villemeux-sur-Eure, autres parties de Dreux



Canton de Lucé

Amilly, Barjouville, Cintray, Fontenay-sur-Eure, Lucé, Luisant.

Canton de Nogent-le-Rotrou

Argenvilliers, Belhomert-Guéhouville, Brunelles, Champrond-en-Gâtine, Champrond-en-Perchet, Chassant, Combres, Les Corvées-les-Yys, Coudreceau, La Croix-du-Perche, Fontaine-Simon, Frétigny, Happonvilliers, La Gaudaine, La Loupe, Manou, Margon, Marolles-les-Buis, Meaucé, Montreuil, Montlondon, Nogent-le-Rotrou, Nonvilliers-Grandhoux, Saint-Denis-d'Authou, Saint-Eliph, Saint-Jean-Pierre-Fixte, Saint-Maurice-Saint-Germain, Saint-Victor-de-Buthon, Souancé-au-Perche, Thiron-Gardais, Trizay-Coutretot-Saint-Serge, Vaupillon, Vichères.

Canton de Saint-Lubin-des-Joncherets

Ardelles, Beauche, Béro-la-Mulotière, Boissy-lès-Perche, Le Boullay-les-Deux-Eglises, Brezollas, La Chapelle-Fortin, Châtaincourt, Châteauneuf-en-Thymerais, Les Châtelets, Crucey-Villages, Dampierre-sur-Avre, Digny, Escorpain, Favières, La Ferté-Vidame, Fessanvilliers-Mattanvilliers, Fontaine-les-Ribouts, La Framboisière, Jaudrais, Lamblore, Laons, Louvilliers-lès-Perche, Maillebois, La Mancelière, Le Mesnil-Thomas, Montigny-sur-Avre, Morvilliers, Prudemanche, La Puisaye, Puiseux, Les Ressuintes, Revercourt, Rohaire, Rueil-la-Gadelière, Saint-Ange-et-Torçay, Saint-Jean-de-Rebervilliers, Saint-Lubin-de-Cravant, Saint-Lubin-des-Joncherets, Saint-Maixme-Hauterive, Saint-Rémy-sur-Avre, Saint-Sauveur-Marville, La Saucelle, Senonches, Serazereux, Thimert-Gâtelles, Tremblay-les-Villages.

Canton de Voves

Allaines-Mervilliers, Allonnes, Baigneaux, Baignolet, Barmainville, Baudreville, Bazoches-en-Dunois, Bazoches-les-Hautes, Beauvilliers, Boisville-la-Saint-Père, Boncé, Bouville, Bullainville, Cormainville, Courbehaye, Dambron, Fains-la-Folie, Fontenay-sur-Conie, Fresnay-l'Évêque, Le Gault-Saint-Denis, Germignonneville, Gommerville, Gouillons, Guilleville, Guillonville, Intréville, Janville, Levesville-la-Chenard, Loigny-la-Bataille, Louville-la-Chenard, Lumeau, Mérouville, Meslay-le-Vidame, Montainville, Moutiers, Neuvy-en-Beauce, Neuvy-en-Dunois, Nottonville, Oinville-Saint-Liphard, Orgères-en-Beauce, Quarville, Péronville, Pézy, Poinville, Poupry, Prasville, Pré-Saint-Evroult, Pré-Saint-Martin, Le Puiset, Réclainville, Rouvray-Saint-Denis, Rouvray-Saint-Florentin, Sancheville, Santilly, Terminiers, Theuville, Tillay-le-Péneux, Toury, Trancrainville, Varize, Viabon, Villars, Villeau, Villeneuve-Saint-Nicolas, Vitray-en-Beauce, Voves, Ymonville.



Photo : Arnaud Lombard

Les rockeurs nogentais ont du cœur !

Le 6 décembre dernier, l'association L'Arrosoir invitait les rockeurs (mais pas que !!) à se produire sur la scène de l'Arsenal à Nogent-le-Rotrou au profit de l'antenne locale de la Croix-Rouge française.

Depuis 2003, l'association locale L'Arrosoir relaie tous les deux ans l'événement « Les Rockeurs ont du cœur » dans le département. La déclinaison eurélienne diffère cependant légèrement de la manifestation nationale. La version nogentaise poursuit la même idée : proposer un concert caritatif à l'approche des fêtes de fin d'année sauf, qu'ici, ce n'est pas un jouet neuf mais une participation financière qui est demandée, et qui est ensuite reversée à la Croix-Rouge. Le choix de ce bénéficiaire a été fait en raison du partenariat existant entre l'antenne locale et le festival du Thé Vert que L'Arrosoir organise chaque été.

« Chaque édition nous permet d'apporter entre 800 et 1 200 € à la Croix-Rouge, qui utilise cette somme en fonction de ses besoins et des priorités qu'elle définit. L'association

L'Arrosoir n'intervient absolument pas sur l'utilisation des fonds collectés, nous leur faisons confiance pour les utiliser au mieux », précise Gilles Cordier, bénévole de l'association nogentaise. Les besoins en jouets sont couverts par d'autres biais, notamment les collectes.

Cet événement est une manière pour l'association de montrer son implication sociale (qu'on retrouve sur le festival du Thé Vert) tout en devenant un moment de rencontre entre musiciens. « La Mairie de Nogent participe également au projet en mettant gratuitement à disposition la salle et les moyens techniques », insiste Gilles Cordier, qui poursuit : « Un appel aux groupes volontaires est lancé dès juin sur le principe du bénévolat. Tous les musiciens sont invités à venir jouer, aucune sélection n'est faite sur le style. Seule compte la motivation à s'impliquer sur une opération à vocation sociétale. »

Cette année, Arno & Virginie, Musical Fight, Novice, Morning Sun, Duo Martiano et Deteriorage ont participé au concert.

📧 www.arsenal28.fr



Focus

LA DÉLÉGATION NOGENTAISE DE LA CROIX-ROUGE

L'antenne locale agit tout au long de l'année. En 2014, elle a ainsi effectué 34 postes de secours lors de manifestations (présence de secouristes avec véhicule). Tous les 2 mois, elle organise des formations Premiers Secours en Équipe. Elle participe à la collecte nationale tous les ans en mai (4 000 € récoltés en moyenne) et de la banque alimentaire fin novembre. Depuis quelques années, elle récolte 6 tonnes de denrées. Trente colis alimentaires sont distribués chaque semaine, pour environ 150 bénéficiaires.

150 ANS A VOS CÔTÉS  **Antenne de Nogent-le-Rotrou, 20 rue du Château d'Eau. Tél. 02 37 52 18 26 ou 06 89 47 63 37 - Permanence le mercredi toute la journée**

En bref



À PARIS, L'EURE-ET-LOIR A LA SANTÉ

Pour la deuxième année le Conseil général d'Eure-et-Loir était présent au salon « Parcours France », qui s'est tenu à l'Espace Champerret de Paris le mardi 14 octobre 2014, pour vendre l'Eure-et-Loir aux professionnels de santé. Une action qui s'intègre au Plan Santé 28 et permet de lutter contre la désertification médicale, en accompagnant les praticiens désireux de s'installer dans le département et en leur donnant des informations pratiques sur le marché du logement, de l'emploi, les transports, la scolarité des enfants et tous les atouts de nos territoires.



Plus d'informations sur eurelien.fr/plansante28



ATTIRER LES GROUPES EN EURE-ET-LOIR

Dans la foulée de l'édition de son catalogue groupes 2015, la centrale départementale de réservation Loisirs Accueil a organisé, début octobre, un « éductour » (présentation d'offres à des prestataires) avec le premier tour opérateur francophone belge : voyage Leonard. Une quarantaine de clients ont pu ainsi découvrir Chartres, de jour et de nuit, le château de Châteaudun, les barques de Bonneval, puis le château de Maintenon et la Chapelle royale de Dreux. Le 6 octobre, l'équipe du Loisirs Accueil participait au workshop national à Paris au Palais de Chaillot qui réunissait plus de 350 clients groupes. De nombreuses demandes de devis déjà concrétisées par des contrats pour 2015.

Le Domaine du Bois-Landry reçoit le label « Tourisme & Handicap »

Qui aurait cru qu'une cabane en l'air pouvait être accessible aux personnes à mobilité réduite ? C'est pourtant le pari relevé grâce à la 15^e cabane perchée dans les arbres du Bois-Landry située à Champrond-en-Gâtine, aux portes du Perche. Un travail de cinq ans a été nécessaire pour obtenir le label « Tourisme & Handicap » qui est géré par le ministère du Tourisme. Cette 15^e cabane du Bois-Landry se présente comme les autres du domaine et est perchée à plus de trois mètres de



Bertrand Monthuir, propriétaire du Domaine du Bois-Landry

haut. Ce cocon est aménagé avec deux lits, une petite terrasse ; des toilettes sèches y sont également adossées. Une longue rampe permet d'accéder facilement à ce petit nid douillet. Un

surcoût de 10 000 à 15 000 euros a été nécessaire afin de permettre aux personnes à mobilité réduite de profiter de ce logement au cœur de la nature. La création de cet hébergement est le fruit d'une collaboration initiée en 2009 en partenariat avec le Domaine du Bois-Landry, la direction régionale du Tourisme, le Comité départemental du Tourisme d'Eure-et-Loir et l'Association Tourisme et Handicap. Enfin, la labellisation du Domaine de Bois-Landry concerne de quatre déficiences : handicap moteur, mental, auditif et visuel.

Plus d'informations www.tourisme28.com

Achat-28.com : les commerçants sur le web

Aujourd'hui, les entreprises qui veulent rester dans la « course » doivent être connectées. Mais il n'est pas toujours aisé de se lancer sur le net. Pour répondre à cet enjeu, la Chambre de commerce et d'industrie d'Eure-et-Loir a mis en place un outil simple et efficace. Véritable vitrine commerciale, il permet aux Euréliens d'accéder à un annuaire de commerçants qui proposent pour certains leur boutique en ligne, leurs bons plans et bonnes affaires. Plus de 65 commerçants ont déjà adhéré à cette nouvelle plateforme.



Plus d'infos sur www.achat-28.com

12^e édition du Congrès Parfums & Cosmétiques de Chartres

Quelque 500 professionnels de la parfumerie-cosmétique sont venus à Chartres les 19 et 20 novembre 2014 pour assister au congrès de la Cosmetic Valley qui est devenu un rendez-vous incontournable. Lieu d'échange entre professionnels et autorités, il se révèle particulièrement efficace grâce à des présentations pratiques et concrètes faites par les meilleurs spécialistes. De très nombreux thèmes ont été abordés au cours de ces deux journées : actualité réglementaire européenne, sécurité des ingrédients et des emballages cosmétiques, allergènes, dernières évolutions de la réglementation en Chine...

made in
**EURE
& LOIR**

Brèves

AVEC SWEET, LOLITA LEMPICKA CROQUE LA POMME

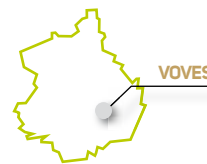


Acteur majeur de la Cosmetic Valley, l'usine de parfums Lolita Lempicka, implantée à Chartres depuis 2004 et réaménagée en 2012, travaille actuellement à la production de la nouvelle fragrance : Sweet. Sur place, tout le processus de fabrication est intégré : de la conception du parfum à la préparation des commandes pour la distribution, en passant par la mise en flacon et le conditionnement. Depuis sa commercialisation en octobre dernier, 60 000 flacons Sweet sont sortis des chaînes euréliennes. Disponible uniquement en France pour le moment, la distribution du dernier-né de Lolita Lempicka devrait dépasser nos frontières en 2015.



PARMENTINE

DU NOUVEAU DANS LA POMME DE TERRE



Vous pensiez tout savoir sur la pomme de terre, ce végétal mi-légume mi-féculent ? C'est bien mal connaître notre savoir-faire local. Parmentine développe et innove en la matière, de la préparation au conditionnement. Résultat : deux produits de leur gamme viennent d'être élus « Saveurs de l'année 2015 ».

Implantée à Voves depuis dix-sept ans, l'usine emploie 55 salariés qui travaillent au stockage et au conditionnement de la pomme de terre. Environ 80 000 tonnes sont cultivées sur le territoire et transitent chaque année sur le site. Après un incendie en 2013, l'entreprise vient d'inaugurer, en juillet dernier, un nouveau centre de conditionnement sur le même site. Deux nouvelles lignes de tri, technologiquement ultra-performantes, permettent d'établir un examen de la surface des tubercules ainsi que de mesurer

la longueur, le diamètre de chaque unité. Une avancée technologique qui améliore également les conditions de travail des salariés. Côté marketing, Parmentine a créé une gamme de sachets de pommes de terre à cuire au micro-ondes. En conditionnement de 500 g, 750 g ou 1 kg, les pommes de terre sont consommables directement à la sortie du four. Ainsi cuites, elles ne contiennent aucune matière grasse et conservent toutes leurs qualités nutritionnelles. Une innovation saluée par les consommateurs et qui permet au produit de recevoir

la distinction « Saveurs de l'année 2015 ». Le sachet de pomme de terre *Celtiane* a reçu la même distinction. Une double récompense qui tombe à pic, au moment où Parmentine s'apprête à lancer son nouveau produit : la Cup de pomme de terre. Dans un emballage nomade individuel, il suffira d'un micro-ondes et 6 mn pour savourer une portion de pommes de terre avec sauce au choix incluse (huile d'olive et thym, tomates basilic ou fromage blanc ciboulette). 2015, année Parmentine.

Zoom sur

LES OLIVES CROC'FRAIS

Si l'olive est cultivée dans le Sud, elle est aujourd'hui consommée dans toutes les régions. En implantant son usine de transformation à Mignièrès, la maison Croc'frais se place en leader de la distribution des produits à base d'olives sur le nord de la France. Cinq lignes de conditionnement sont actives sur le site où sont employés à l'année une trentaine de salariés. La nouveauté : des pots d'olives de 500 g, une présentation pratique et économique en période de fêtes.





Abacapress

■ ■ Flora Coquerel, Miss France 2014

« Mon année, je la dois en grande **partie aux Euréliens** »

Flora Coquerel, 20 ans, élue Miss France en 2013, achève son année de rêve. Le 20 novembre dernier, à quelques jours de transmettre sa couronne à la nouvelle Miss, Flora nous raconte cette formidable aventure. Rencontre avec une jeune Eurélienne fière et reconnaissante de son territoire.

Bio-Express

1994 naissance à Mont-Saint-Aignan (76)
1997 sa famille emménage en Eure-et-Loir, à Lucé puis à Morancez où elle réside toujours
2013-2014 suit un cursus de BTS Commerce International à Luisant au lycée Silvia-Monfort
Octobre 2013 est élue Miss Orléanais
Décembre 2013 devient la 85^e Miss France
2014 participe au concours de Miss Monde à Londres

Quel bilan faites-vous de votre année de Miss France ?

Je viens de vivre une très belle année. J'ai beaucoup voyagé, c'est une chance inespérée pour moi. En douze mois, j'ai pu me rendre dans treize pays du monde, parcourir la France et aller à la rencontre de gens merveilleux. Je suis entièrement comblée par cette expérience.

Quels sont vos projets futurs ?

À Luisant, je suis une formation en BTS Commerce International. Mon année de Miss France m'a permis de faire beaucoup de rencontres et d'approcher de plus près un univers dans lequel je nourris beaucoup d'ambition, la mode. En septembre, je vais intégrer une école de mode sur Paris.

Vous avez des projets en Eure-et-Loir ?

J'espère que j'en aurai... Au mois de mai, j'ai eu la chance de partir en Chine pour la China Beauty Expo avec des dirigeants de la Cosmetic Valley de Chartres. Les contacts pris à cette occasion et mon parcours dans le commerce et la mode m'invitent à espérer que des perspectives intéressantes se présentent à moi en ce sens.

Vous êtes la première Miss France originaire d'Eure-et-Loir. Quel lien entretenez-vous avec le territoire où vous avez grandi ?

Ma vie, mes souvenirs, mes attaches sont en Eure-et-Loir. C'est sur ce territoire que tout a commencé. Au-delà de ma famille et de mes amis, je sais que je dois beaucoup à tous

ceux qui ont voté pour moi et qui, dès le début, m'ont apporté leur soutien. Ces premiers appuis m'ont permis de décrocher le titre de Miss France et de vivre ces moments extraordinaires. Et même si cette année a été particulière et mouvementée, je suis néanmoins parvenue à revenir de temps à temps à Morancez. Ma famille, mes parents et mes amis sont là. J'ai besoin d'eux et j'aime être auprès d'eux.

Quels conseils donneriez-vous à la nouvelle Miss France 2015 ?

Qu'elle profite pleinement de son aventure. Je lui dirai aussi de communiquer sur tout ce qui lui tient à cœur. L'année passe vite. Très vite ! Chaque jour est un cadeau qu'il faut savourer.

Cocooning dans les spas d’Eure-et-Loir

Synonyme de plaisir, de bien-être et de détente, les spas restent une valeur sûre lorsque l’on veut s’offrir un moment de détente. Tour d’horizon des spas d’Eure-et-Loir.



Spa’R La Rumba

Centre aquatique Coval

■ Le centre aquatique Coval a ouvert ses portes en 2013 sur la commune de Saint-Rémy-sur-Avre. Son espace Océane qui offre un choix d’activités douces dédiées au bien-être : un bassin de balnéothérapie de 70 m² avec bancs, plaques à bulles, jets massants, chutes d’eau, un sauna et un hammam au toit étoilé onirique.



Plus que jamais, l’hiver est une saison où le froid, le manque de lumière et le stress fatiguent votre organisme. Eurélien a choisi de vous faire découvrir les spas d’Eure-et-Loir, pour que vous puissiez prendre soin de vous. Gommage, enveloppement, modelage du corps, soins du visage... Bientôt, ces soins n’auront plus de secrets pour vous. Entrer dans le *Spa’R La Rumba*, c’est un peu comme partir en voyage. Immédiatement, l’esprit vagabonde entre évocations orientale et latino-américaine. Avant d’être un univers dédié au bien-être, La Rumba était une école de danse du centre-ville de Dreux. Ses fondateurs, Sandra Archeray et Bruno Deschamps, amoureux de la culture latino-américaine, sont passionnés par la recherche de l’harmonie corps et esprit. En 2009, ils emménagent dans la zone commerciale des Coralines pour disposer d’un lieu spacieux (1 200 m²) dans

lequel naît, deux ans plus tard, en parallèle de l’activité danse, un spa à l’ambiance chaleureuse, colorée et exotique. L’espace, les lumières et les musiques douces créent une bulle de bien-être. Huit cabines accueillent les clients pour des soins aux noms évocateurs : « Croisière polynésienne », « Senteurs des îles »... Ouverts à tous, sans restriction d’âge, même aux enfants, avec des soins adaptés, plus courts, au parfum de bubble-gum.



www.spa-rumba.fr



Spa be by Monarque

↳ Allié à l'hôtel du Grand Monarque, le spa *be by* répond à une demande touristique du bien-être en nette évolution mais aussi à une demande eurélienne. Créé en 2010 par Nathalie Jallerat, le spa *be by* est aujourd'hui devenu une référence locale du bien-être. Si le concept était nouveau dans le département, il a fait nombre d'adeptes. Le cadre, à la fois luxueux, zen et feutré, grâce à l'utilisation de matériaux naturels comme le lin, le bois et la

pierre, invite à une détente totale. Outre les soins par l'eau et les rituels de beauté, le spa *be by* dispose d'un espace fitness et d'un bassin d'aquagym. Ici, le bien-être est intimement lié à la beauté. Pour répondre à la demande de la clientèle, les offres évoluent. Dernière en date, le spa du cheveu : au même titre que la peau du visage, un soin spécifique est accordé à la peau du cuir chevelu. Ou bien encore, le rituel de soin du massage à la bougie au jasmin. Quelle que soit la prestation choisie, vous êtes pris en charge pour vivre un moment agréable de détente. Le spa *be by* a reçu en 2013 Le Trophée du Meilleur Spa Resort.

“ Luxueux,
zen et feutré

@ www.beymonarque.com



.....
INCONTOURNABLE

**BE BY
UNE GAMME DE
COSMÉTIQUES
MADE IN EURE-ET-LOIR**

Fabriquée à Fontenay-sur-Eure dans les laboratoires Alban Muller, la ligne de cosmétiques *be by* compte 28 références réparties en trois univers : Oriental, Thermal et Essentiel. Toutes sont élaborées à partir de plantes régionales, le lin en particulier, en respectant un processus éco-responsable et de qualité. À découvrir dans la boutique du spa *be by* Monarque, place des Épars à Chartres.



Grand gîte des jonquilles à Villiers-Saint-Orien

↳ Ici les locataires ont la possibilité de souscrire l'offre « accès libre à l'espace bien-être » qui leur permet de profiter en toute liberté et en accès privé du spa intérieur, avec jets bienfaisants, buses de massage et sauna.

En ouvrant ce grand gîte en 2011, la fratrie Lhuillery, héritière de la ferme familiale, nourrissait une double ambition : donner une nouvelle vie à la maison de leur enfance et proposer une offre touristique originale axée sur le bien-être. La grande capacité d'accueil (12 personnes) et la qualité de la prestation (gîte labellisé Gîtes de France 4 épis) séduisent les familles et les groupes d'amis qui viennent ici se ressourcer et se détendre : 75 % des locataires choisissent d'utiliser l'espace bien-être.

@ www.grandgitedesjonquilles.com



Photos : François Delauney

1914-1918 l'Eure-et-Loir et la Grande Guerre

Les Archives départementales ont conçu à l'intention des collégiens une exposition composée de douze posters thématiques sur la vie dans le département d'Eure-et-Loir pendant la Première Guerre mondiale.

Ouvrant sur un panneau présentant le contexte dans lequel survient la déclaration de guerre le 1^{er} août 1914, puis la mobilisation, l'exposition aborde ensuite la propagande patriotique, fondée sur le dénigrement de l'ennemi, thématique d'autant mieux acceptée que l'Eure-et-Loir a particulièrement souffert de la guerre de 1870. Quant aux conditions de vie des poilus, elles évoluent au fil de la guerre, d'abord faite de déplacements ponctués d'affrontements, puis guerre stationnaire de positions, où les soldats vivent l'attente des assauts terrés dans les tranchées boueuses.

Les femmes, fortement sollicitées

Les femmes, fortement sollicitées, font de leur mieux, elles travaillent sur l'exploitation agricole, dans les usines, soignent, réconfortent et s'occupent des enfants. Dans l'hôpital, elles sont omniprésentes. En effet, les blessés ramenés du front sont répartis un peu partout dans les hôpitaux locaux. La gare de Maintenon sert de point de tri pour l'acheminement des blessés et malades. L'insuffisance des structures d'accueil justifie l'ouverture d'hôpitaux temporaires établis dans les collèges, les couvents ou les châteaux. Ces quatre années de guerre, inévitablement, malgré des dispositifs juridiques adaptés au fil des mois, ne prennent pas en compte tous les cas. Il est impossible pendant longtemps de rendre les corps de leurs morts aux familles. Sur les champs de bataille, des hommes subissent des traumatismes psychiques tels que l'hôpital psychiatrique devient leur seule issue. Les dispositifs de rééducation des mutilés sont peu nombreux et la réinsertion sociale incertaine pour les moins formés parce que les travaux auxquels



Commémorations à Dreux.



ils peuvent prétendre nécessitent force et vigueur, dans les champs comme à l'usine. Enfin, des femmes attendent de longues années leur pension en raison des exigences et pesanteurs de l'Administration. Quant aux blessés atteints aux yeux, l'hôpital temporaire n°47 à Chartres les accueille et leur propose une rééducation professionnelle sur place.

Un afflux de réfugiés

Dès l'entrée en guerre, l'Eure-et-Loir a vu affluer nombre de réfugiés. L'invasion des départements du Nord et de l'Est, gros producteurs de céréales, a fait chuter la capacité de production nationale. L'Eure-et-Loir doit absolument maintenir son agriculture et répondre aux nécessités du ravitaillement. De 1914 à fin 1916, on emploie des expédients, mettant à disposition des militaires, employant les réfugiés, les enfants, les démobilisés. Puis, devant l'urgence de se nourrir, mais aussi de produire pour la guerre, le pays tout entier bascule dans une véritable économie de guerre. On envoie alors dans le département des Kabyles, des Tunisiens pour l'agriculture. Des Indochinois rejoignent les

Le mouchoir patriotique
Objet hautement symbolique, ce mouchoir,
produit dès 1914, présente les alliés et leurs
drapeaux au commencement de la guerre de
1914-1918 : le roi d'Angleterre, George V, le
roi des Belges Albert 1^{er}, le président français
Raymond Poincaré et le tsar de Russie Nicolas II.



Ewa Krolecki (Ville de Dreux)



EXPOSITION PÉDAGOGIQUE

Dans le cadre des manifestations organisées à l'occasion du Centenaire de la guerre 14-18, le Conseil général d'Eure-et-Loir présente une exposition poster composée de douze panneaux « l'Eure-et-Loir dans la guerre 14-18 » réalisée par les Archives départementales d'Eure-et-Loir. Cette exposition est à destination des collèges et des bibliothèques du département.



PERSONNAGE

Gabriel Moreau

Fils d'un instituteur public de Broué, Gabriel Moreau est nommé professeur à l'école d'horlogerie d'Anet en 1917. Élevé selon les convictions revanchardes portées par l'école républicaine, il part sans état d'âme, convaincu de la justesse de cette guerre, et rejoint le poste de musicien-brancardier qu'on lui a affecté. Il tient un journal de guerre dans lequel il rend compte des événements, mais aussi du quotidien, se livrant çà et là à des critiques. Il rapporte le plaisir de se laver au bout de plus d'un mois de terrain, insiste sur les concerts auxquels il participe. Il rend compte d'une exécution pour reculade, critique amèrement la volonté du commandement de pratiquer des assauts répétés.

LIEU

L'hôpital temporaire de La Ferté-Vidame

Madame Bertier, propriétaire du château de la Ferté-Vidame, crée à ses frais dès 1914 un hôpital de 60 lits dont elle assure l'entretien. Afin d'améliorer la qualité des soins, elle demande à ce que l'établissement obtienne le statut d'œuvre de guerre, appellation qui donne le droit de recourir à des quêtes ou d'organiser des manifestations payantes. Seules, deux structures sanitaires en bénéficient : l'hôpital temporaire n° 15 de la Ferté-Vidame et le centre de rééducation des Aveugles de Chartres. Fervente catholique, Madame Bertier prend également en charge la santé morale des poilus, mettant à leur disposition toute une gamme de « bonnes lectures » qu'elle acquiert chez un éditeur toulousain qui s'est fait une spécialité de l'édition de cantiques de guerre.



L'armistice n'apaise pas les esprits.



usines. L'accueil des réfugiés, présents dès le 2 août 1914, constitue une lourde charge : près de 30 000 personnes seront accueillies, non sans susciter, à certaines périodes, des spéculations sur les loyers et les prix des denrées alimentaires à Chartres et aux alentours.

La signature de l'armistice n'apaise pas les esprits. Les morts, la mobilisation maintenue jusqu'en 1919, la destruction du monde d'antan, d'une part du tissu social empêchent d'apprécier la paix. Si partout dans les villes et villages, on honore les morts, avec plus ou moins d'emphase, la réalité d'un département à reconstruire avec la disparition de nombre d'exploitations agricoles, le sentiment d'abandon fréquent chez les combattants et les déceptions des femmes quant à l'évolution de leur statut social, confèrent une tonalité douce-amère à la victoire.



Exposition jusqu'au
27 mars 2015

Aux Archives
départementales d'Eure-
et-Loir – Esplanade
Martial-Taugourdeau à
Mainvilliers

ÉVÉNEMENT

« Les cartes et le territoire : l'invention de l'Eure-et-Loir »

Le Compa présente aux Archives départementales une exposition « tectonique » qui entraîne le visiteur de plaque en plaque, comme une invitation à explorer l'impensable histoire de la cartographie et à chercher l'impossible définition de la carte !

Des cartes précieuses et rares dessinées sous l'Ancien Régime jusqu'au « tout cartographiable d'aujourd'hui », les cartes façonnent notre connaissance du territoire et orientent notre regard. Quels que soient les éléments qu'elles figurent, elles participent de ce long processus qu'est la construction, ou mieux, l'invention du territoire. Alors peut-être faut-il y regarder de plus près...

Dès l'extérieur, un immense globe terrestre entraîne le visiteur dans l'univers de la carte.

Divisée en cinq séquences thématiques se déployant dans l'espace des Archives comme autant de cartes dépliées à explorer, l'exposition s'achève avec un espace interactif et ludique mêlant manipulation et multimédia. Un jeu, à destination du public familial, propose des

questions-jeux sur tablette tactile et des manipulations sur des tables de jeux permettant de découvrir les différentes unités de mesure, le repérage dans l'espace, les échelles et l'information cartographique. Des événements sont programmés les 1^{er} et 3^e week-ends de chaque mois : conférences, spectacles, visites commentées aborderont la thématique des cartes sous différents angles.

Interactif
et ludique



www.lecompa.fr



LA CONTREBASSE

■ ■ De l'amour à la haine, il y a la contrebasse. Seul en scène, Clovis Cornillac réinterprète de façon magistrale le texte de Süsskind, un monologue tragique et drôle d'un contrebassiste qui sombre petit à petit vers la solitude et la folie.

14/02 > Théâtre de Châteaudun
www.ville-chateaudun.fr



JOYEUSES PÂQUES

■ ■ Surpris par sa femme alors qu'il ramène chez lui sa jeune maîtresse, Stéphane trouve une parade et présente cette dernière comme sa fille.... Un feu d'artifice de drôlerie, où Roland Giraud s'empare du rôle du « menteur » avec passion et jubilation.

31/01 > Les Prairiales d'Épernon
02 37 32 64 68



LUISANT LIVE

■ ■ Afin de promouvoir des groupes de musiciens locaux, la Ville de Luisant met en place chaque mois une scène ouverte « musiques actuelles » dans le cadre de sa saison culturelle, en collaboration avec l'association chartraine La Machine.

19/12, 25/01 et 13/02 > Salle
Malraux de Luisant
02 37 91 09 75



LA COLLECTION CRAYONI

■ ■ Tihéro met en piste le souvenir d'une famille circassienne : monocycle, magie, dressage... l'artiste fait revivre avec dextérité les numéros traditionnels du cirque. Mais tout ceci n'est qu'un prétexte, car c'est en fait une vie, une époque qu'il raconte avec émotion.

29 et 30/01 > L'Atelier à spectacle
à Vernouillet
www.latelier-a-spectacle.com



EXPOSITION

LA FORÊT ET L'EAU DANS LE PERCHE

■ ■ Françoise Guillemain invite le visiteur à arpenter, en sa compagnie, les chemins creux, les bois et forêts d'un Perche entre brume et lumière. Ses aquarelles donnent à découvrir les paysages à travers tout un nuancier de couleurs, se déclinant au fil des saisons. L'artiste, qui livre une vision expressionniste de la nature, capte en un geste vif le jeu de la lumière dans les frondaisons, les reflets et miroitements des étangs et cours d'eau percheros.



Jusqu'au 2 février

Musée-Château Saint-Jean de Nogent-le-Rotrou
02 37 52 18 02



PHOTOGRAPHIE

LA BEAUCE, SAISON AUTOMNE-HIVER

■ ■ Pour cette exposition de saison, Jean-Claude Dolléans a choisi trente de ses clichés représentant la Beauce au cœur de l'automne et de l'hiver. Refusant de se considérer comme un photographe, il exerce son art en tant qu'amateur et se veut d'abord être un capteur d'images, de merveilles et de curiosités ! Et quand la plaine s'apparente à un désert de neige, quand les arbres se dénudent, quand les couchers de soleil s'embrasent, c'est peu dire que la Beauce révèle des particularités visuelles.



© JC Dolléans

Jusqu'au
11 janvier 2015

Maison de la Beauce
à Orgères-en-Beauce



www.lamaisondebeauce.com

RENDEZ-VOUS

La magie de Noël arrive en Eure-et-Loir



Pour les fêtes de fin d'année, plusieurs villes d'Eure-et-Loir organisent des animations de Noël et certaines vous invitent également à profiter des joies de la glisse sur une patinoire éphémère.

À Dreux, la patinoire prend possession de la Grande Rue du 5 décembre 2014 au 4 janvier 2015. Elle sera exceptionnellement ouverte les jeudis 25 décembre et 1^{er} janvier. Pour les Dunois, le patinage sera à l'honneur tous les jours du 6 décembre 2014 au 4 janvier 2015, place du 18 Octobre à Châteaudun. Des créneaux seront spécialement aménagés afin de permettre aux plus jeunes de patiner en toute sécurité. Les Anetaises et les Anetais pourront, quant à eux, glisser du 20 décembre 2014 au 8 mars 2015 de 11h à 20h sur la patinoire éphémère située à « La Friche ». Enfin, cette année, la Ville de Chartres proposera également plusieurs animations pour fêter Noël. Spectacles vivants, ateliers et marché de Noël permettront aux petits et aux grands de vivre la magie de Noël.

Patinoires et animations à Anet, Chartres, Châteaudun et Dreux

■ Terry Bouhraoua, champion d'Europe de rugby à VII par équipes

« Les JO 2016, on en rêve... »

Terry Bouhraoua, Bonnevalais d'origine, a été sacré champion d'Europe de rugby à VII avec l'équipe de France en septembre dernier. Son regard se tourne désormais vers les Jeux Olympiques 2016 à Rio.

Vous êtes donc devenu champion d'Europe !

C'est un sacré événement pour le sport français ! Pour nous, cela récompense surtout cinq années de travail et de progression constante !

Racontez-nous votre parcours...

J'ai commencé très tôt le rugby à XV à Bonneval. Puis à l'âge de 15 ans, je suis parti en sport-études en Corrèze. J'ai joué notamment à Brive-la-Gaillarde jusqu'à mes 18 ans avant d'intégrer le centre de formation du Stade Français à Paris.

... pour finalement passer au rugby à VII ...

Oui, j'ai décidé de passer au rugby à VII à l'âge de 22 ans avec la volonté de jouer et de découvrir le haut niveau

international. Cela a été l'opportunité de m'exprimer pleinement en tant que sportif professionnel. Et puis, le défi d'une participation aux JO 2016 a été déterminant !

Avec ce statut d'international permanent, quel est votre quotidien ?

C'est le même quotidien qu'un rugbyman professionnel en club ! Nous nous entraînons du lundi au vendredi à Marcoussis ou à l'INSEP. Nous faisons intégralement partie de la famille olympique du sport français.

Maintenant, objectif 2016 ?

En effet, nous avons monté ce projet olympique depuis quelques années. Nous avons déjà débuté les matches de qualification pour ces JO. On en rêve, comme beaucoup



d'équipes, mais nous devons être focalisés sur le travail à accomplir en 2015.

Un mot sur le département d'Eure-et-Loir ?

C'est toute ma jeunesse ! Bonneval, Châteaudun, Chartres... Je prends toujours autant de plaisir à revenir en Eure-et-Loir !

Bio-Express

2005 - Centre de formation du Stade Français

2010 - 1^{er} Contrat FFR en rugby à VII

2014 - Champion d'Europe de rugby à VII

CULTURE

L'hiver en spectacles avec les Scènes euréliennes

En décembre : théâtre à Châteaufort (29).

En janvier : musique à Courville-sur-Eure (10), Digny (16) ; Nonvilliers-Grandhoux (25) et Luray (31) ; danse à Beauvilliers (17), cinéma à Thimert-Gâtelles (24) et théâtre à Louville-la-Chenard (24), Lamblore (30), Chaudon (30), Bû (31), Illiers-Combray (31).

En février : contes et lectures à Guillonville (15) ; cirque à Anet (1^{er}) ; théâtre à Tremblay-les-Villages (15), La Ferté-Vidame (22) danse à Loigny-la-Bataille (7).

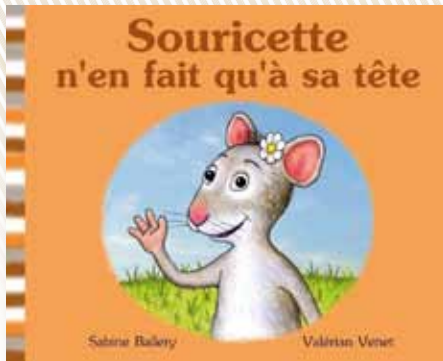


De décembre 2014 à février 2015, 17 Scènes euréliennes sont programmées : il y en a forcément une près de chez vous ! Pendant ces quatre mois vous pourrez assister à des pièces de théâtre, des spectacles musicaux, de danse, à des films ou à des contes. Le cirque sera également à l'honneur avec un spectacle mettant en scène un vieux loup de mer rustre et un mousse voulant fuir le navire. Les spectacles des Scènes euréliennes permettront aux petits et aux grands de s'évader dans un univers surprenant, magique et un brin déginganté !



JEUNESSE

Des albums 100 % euréliens !



■ ■ Destinés aux enfants de 3 à 8 ans, les livres « Barnabé se trouve laid » et « Souricette n'en fait qu'à sa tête », ont été écrits par Sabineallery et illustrés par son compagnon Valérian Venet. Le premier raconte l'histoire d'un gentil crapaud qui vit heureux jusqu'au jour où il voit son reflet dans l'eau, le second celle d'une petite souris espiègle qui n'a que faire des recommandations de ses parents... Le couple qui est également éditeur fait imprimer les ouvrages en Eure-et-Loir. Chaque livre est vendu 8 €, dont 1 € est reversé à l'association RETINA (qui lutte contre les maladies de la vue).

@ sabine.ballery@sfr.fr



MON CHEVAL PERCHERON

■ ■ Un livre destiné pour la première fois aux jeunes lecteurs, qui leur fera découvrir ce cheval de légende d'une façon à la fois ludique et attractive. Très documenté, richement illustré et proposé en version bilingue français-anglais, il fournira tous les repères nécessaires pour découvrir et comprendre cette race hors pair.

Mon cheval Percheron
Evelgve Moinet - Jean-Léo Dugast
Éditions du Tilleul - 16,50€



ÉTONNANTES HISTOIRES D'OYSONVILLE, UN VILLAGE BEAUCERON

■ ■ Passionné d'histoire, l'auteur a voulu conter celle du village où il a élu domicile. Cet ouvrage, né des petites chroniques historiques qu'il faisait paraître dans le bulletin municipal, apporte une vision fraîche et nouvelle de l'histoire d'Oysonville, de ses environs et plus généralement de la Beauce.

Étonnantes histoires d'Oysonville, un village beauceron
Allan Anchisi
Les Editions du Net - 15€



ART CONTEMPORAIN



LES PEINTRES ET LE VITRAIL

■ ■ Quantité de nos édifices bénéficient, grâce aux créations de vitraux par les plus grands peintres français et internationaux, d'un apport culturel et artistique considérable. Cette exposition thématise le vitrail comme technique artistique à part, montre l'évolution de cette discipline et l'épanouissement de cet art millénaire. Plus de quatre-vingts œuvres, vingt-quatre peintres contemporains sont ici exposés.

Jusqu'au 31 octobre 2015

Centre international du Vitrail de Chartres
www.centre-vitrail.org

EXPOSITION

Mammifères sauvages d'Europe

■ ■ Découvrez ces mammifères dans toute leur diversité (morphologie, milieux, régimes alimentaires...). Le contenu de l'exposition, scientifique, propose différents niveaux de lecture qui permettent une visite avec des enfants dès l'âge de 3 ans. Vous pourrez y voir plus de quarante espèces de spécimens naturalisés appartenant à différents musées. Des animations, des jeux et un concours photo sont également proposés.

Jusqu'au 5 janvier

Musée des Beaux-Arts et d'Histoire naturelle de Châteaudun



Au vu de la période préélectorale, les élus de la majorité départementale s'abstiennent de s'exprimer à travers cette tribune



Nicolas André

Conseiller général du
canton de Mainvilliers

Groupe des élus
de gauche

Besoin d'un nouvel elan

En mars 2015, nous serons amenés à voter pour le nouveau Conseil départemental. Nous ne souhaitons pas utiliser cette tribune pour faire un bilan partiel de l'action de l'équipe majoritaire. Voici donc seulement deux études sur les départements de France.

Sur le **bien-être**, dans une étude récente de l'INSEE sur la qualité de vie, l'Eure-et-Loir se classe à la **72^e** place sur l'échelle du « bonheur ». (cf. *Écho Républicain* du 18 novembre)

Cette étude basée sur différents critères (revenus, emploi, éducation, lien social, environnement, etc.) montre les forces et les faiblesses de notre département.

Si on peut noter quelques points positifs comme le niveau de vie où l'accès aux équipements de proximité qui montre que notre département a de sérieux atouts pour être un territoire attractif.

Cependant, en matière d'éducation par exemple, il en ressort que nous sommes en bas du tableau pour le niveau de diplôme des plus de 20 ans où 36,8 % seulement ont au moins le bac.

Concernant l'**environnement**, dans une étude récente faite par le magazine *La Vie* sur l'écologie, l'Eure-et-Loir est là encore classée dans les **10 derniers départements français**. Cette étude prend comme critères notamment la qualité de l'air, de l'eau, la gestion des déchets, la préservation de la biodiversité ou encore les pratiques agricoles....

Même si ces études ne doivent pas se résumer à un simple classement, qu'elles peuvent être contestées ou même que la notion de « bonheur » est évidemment très subjective ; elles ont le mérite de nous questionner sur la qualité et le cadre de vie de nos concitoyens euréliens.

2015 est donc une année cruciale pour le futur Conseil départemental en tant qu'acteur majeur de l'aménagement de notre territoire...

Et notre groupe est prêt à relever le défi.

Citoyenneté

Le Conseil général des Jeunes a fait sa rentrée !

À la suite des élections des Conseillers généraux juniors (CGJ) dans une trentaine de collèges eureliens, la nouvelle assemblée a dévoilé l'orientation de ses travaux pour cette nouvelle année scolaire.

Mercredi 15 octobre dernier, les nouveaux élus juniors ont été accueillis dans l'hémicycle pour leur première réunion en séance plénière. Pour faciliter cette rencontre et leur permettre de travailler ensemble sur les thématiques qu'ils auront choisies, différents jeux interactifs « pour mieux se connaître » ont été proposés par l'association Ludo'Perche. Après une matinée de découverte et de partage, les CGJ ont élu leur Président et leurs deux Vice-Présidents.

Parmi les huit jeunes qui se sont portés candidats pour prendre cette responsabilité au sein de l'institution junior, Lucas Galand (CGJ du collège Saint-Jacques-de-Compostelle à Mignérières) a été élu Président au premier tour. Mustafa Cankurt (CGJ du collège Les Petits Sentiers à Lucé) et Kelly Serrano (CGJ du collège Victor-Hugo à Chartres) ont

également été élus au premier tour en tant que Vice-Présidents.

Un débat autour des thématiques à travailler cette année

Une dizaine « d'anciens » CGJ sont ensuite venus témoigner, en expliquant les avantages que cette expérience leur avait apportés. Puis, après avoir abordé les différentes thématiques jusqu'alors explorées, les jeunes élus se sont exprimés sur les sujets qu'ils souhaitent travailler lors de leur mandat. Des propositions doivent être faites dans leurs collèges respectifs par les CGJ présents lors de cette journée et les retours devraient être communiqués à l'assemblée junior lors d'une prochaine rencontre.



www.eurelien.fr/cgj



►► En chiffres

74 Conseillers généraux Jeunes dans l'Assemblée

52 nouveaux élus pour l'année scolaire 2014/2015

Qui sont les Conseillers généraux jeunes ?

Dans chacun des 49 collèges d'Eure-et-Loir, un ou deux

collégiens (de la 6^e à la 3^e) sont élus par leurs pairs pour un mandat de deux ans. Ils se réunissent environ huit

mercredis par an, une fois par mois, au Conseil général à Chartres pour apporter des idées et réaliser des actions qui répondront aux attentes de la « génération collège ».

Quel est leur rôle ?

Chargés de la citoyenneté au sein des collèges, les CGJ représentent leur établissement au Conseil général et dans les institutions extérieures visitées ponctuellement (Assemblée nationale, Sénat, Parlement européen...). Ils sont aussi porte-parole de l'ensemble des collégiens dans la jeune assemblée et rapporteurs des différents projets réalisés au sein de l'assemblée et dans le collège.



Un JT pour communiquer

Les CGJ présentent désormais leurs actualités sous la forme d'un « Journal Télévisé » filmé par un vidéaste professionnel. Les reportages seront confiés à de jeunes journalistes « envoyés spéciaux ». Ce JT remplace le support papier « L'Esprit des jeunes » qui ne correspondait plus aux envies et à l'image que les jeunes élus voulaient donner. Ainsi, ils pourront toucher davantage de collégiens et mieux faire connaître leur rôle.



« UNE EXPOSITION
QUI DEVRAIT FAIRE DATE »
L'ÉCHO RÉPUBLICAIN

24 OCTOBRE 2014
31 MARS 2015

JEAN-PIERRE
SCHNEIDER

À **L'AR[T]SENAL**
PLACE MÉSIRARD
DREUX

OUVERT TOUS LES JOURS
SAUF LE LUNDI
DE 14H00 À 18H00

JEAN-CLAUDE LETHIAIS
COMMISSAIRE DE L'EXPOSITION

WWW.ARTSITINERANCE.COM

l'ar**[T]**senal
DREUX • EURE-ET-LOIR



Eure & Loir
CONSEIL GÉNÉRAL
WWW.EURELUIEN.FR

arts
itinérance
collection

conseil général d'EURE ET LOIR