



Eurélien

LE MAG NUMÉRO 53 / DÉCEMBRE 2019



DOSSIER

L'Eure-et-Loir se met à table

Cockpits et simulateurs
de vols en Eure-et-Loir P.8

Des pages jeux
pour tous P.30



2

Le déclic du mois : Les santons miniatures fabriqués uniquement en Eure-et-Loir

C'est une affaire de famille qui roule encore et toujours. L'atelier Cassegrain fabrique des santons miniatures, à Janville-en-Beauce. C'était le rêve un peu fou de Jacques et Geneviève Cassegrain après leur retour d'un long moment passé en Provence. Aujourd'hui, c'est Claire, leur petite fille, qui a repris les affaires depuis Lyon où un second atelier de fabrication a vu le jour. À Janville-en-Beauce, les petites mains de Tania, Anh et Malika s'activent sous le regard avisé de Bernard Dandrel, le gendre des Cassegrain : « *Ce sont de véritables fées, elles peignent les santons avec une aisance spectaculaire et une minutie à toutes épreuves* ». Désormais, les santons sont moulés près de Lyon, puis peints et vernis en Eure-et-Loir. Gouache extra fine et vernis sont le quotidien des trois employées qui travaillent à plein temps à l'atelier. Avec pas loin de 400 sujets différents, l'atelier continue de vendre un artisanat qui se perd. Ici ni machine, ni robot, tout se fait à la main.

3 rue de la Madeleine à Janville-en-Beauce - 02 37 90 00 52 - atelier-cassegrain.fr



Le Conseil
départemental
recherche
des photographes
professionnels
pour Eurélien
le Mag.

📩 **Contactez-nous sur**
redaction@eurelien.fr

Eurélien N°53 - Décembre 2019 **Directeur de publication** Claude Térouinard - Président du Conseil départemental d'Eure-et-Loir - **Rédacteur en chef** Xavier Châtelain - Directeur de Cabinet et de la communication **Coordination éditoriale** Élyse Collin **Journalistes** Valentin Lierre, Anais Rambaud, Nicolas de Raëmy, Julien Ranson **Photographe** François Delauney, Arnaud Lombard, Patrick Forget, Xavier Martino **Infographie et illustration** Michel Fily **Jeux** Philippe Imbert - Sophie Aurède **Conception graphique** Julian Legendre **Mise en page** Direction de la communication - Laurent Langlois **Impression** Imprimerie Léonce Deprez **Distribution** Toutes boîtes aux lettres Distrib Services **A également participé à ce numéro** François Poussade **Dépôt légal à parution** Numéro tiré à 210 048 exemplaires, N° ISSN : 1953-1044 **Contact** redaction@eurelien.fr

4

Retour en images

Novembre en images

10

Dossier

À table !

18

Suivez le guide

Découvrez le collège Soutine à Saint-Prest

25

On a testé pour vous

Escape game à la médiathèque

03 ÉDITO

04 RETOUR EN IMAGES

06 ACTU

08 CAP 2021

10 DOSSIER

L'EURE-ET-LOIR SE MET À TABLE

16 INTERVIEW

18 COLLÈGES : SUIVEZ LE GUIDE

20 LA QUESTION

22 DÉCOUVERTE

24 INITIATIVE

COCKPITS ET SIMULATEURS DE VOL

25 ON A TESTÉ POUR VOUS

26 AGENDA

NOTRE SÉLECTION DE SORTIES

28 L'EURE-ET-LOIR DE...

30 LES PAGES JEUX

34 ÇA S'EST PASSÉ EN EURE-ET-LOIR

35 TRIBUNES

Édito



Modernité dans la proximité

Une nouvelle année s'annonce accompagnée de son traditionnel lot d'espoirs individuels et collectifs qui alimenteront les projets florissants des douze prochains mois. Pour le Conseil départemental, 2020 s'inscrit dans la poursuite et l'approfondissement des politiques engagées. Au travers d'un programme

d'investissements que nous avons voulu des plus ambitieux, notre collectivité fait le pari de la modernité dans la proximité. C'est nous permettre de développer des projets innovants sans être déracinés, de construire un avenir en adéquation avec nos valeurs. Le Département ne dérogera pas à sa mission première : la solidarité entre les hommes et les territoires.

La création de l'Agence Départementale des Solidarités offrira à chaque eurélien les mêmes conditions d'accès aux prestations sociales, avec un suivi amélioré et une rapidité accrue. Les efforts entrepris sur les infrastructures routières commencent à porter leurs fruits, ils seront maintenus. En matière de déploiement du très haut débit, le Conseil départemental poursuit sa politique volontariste afin que les zones blanches ne puissent être qu'un lointain souvenir désagréable. Enfin, le lancement des opérations de revitalisation des bourgs-centres permettra à chacune des politiques départementales de s'incarner pleinement dans le quotidien des Euréliens, en agrégeant les forces vives et les bonnes volontés au service de projets de territoire.

Que les acquis et les expériences de l'année passée nourrissent la réussite de 2020.

Claude Térouinard,

Président du Conseil départemental d'Eure-et-Loir



DÉVELOPPEMENT DURABLE

Le Département investit pour la sécurité et l'environnement

En cette fin d'année, pas moins de 50 véhicules du parc départemental ont été renouvelés afin de diminuer l'empreinte carbone des déplacements de service. 20 Toyota Yaris Hybride et 30 Renault Zoé (voitures électriques) ont été acquises avec une aide de 80 % de la Dotation de Soutien à l'Investissement des Départements (DSID). Stéphane Lemoine, Vice-président du Conseil départemental explique : « Nous souhaitons accompagner au mieux nos agents dans leurs missions et favoriser leur bien-être au travail. Cela passe par ce type d'investissement afin de garantir plus de sécurité lors des déplacements tout en réduisant notre empreinte carbone. C'est la volonté du Département que de s'inscrire de cette façon dans le XXI^e siècle. » À terme, le Département souhaite un parc de voiture plus écoresponsable.



4



HISTOIRE

Un espace muséal dédié à Hélène Boucher

C'est un projet auquel la commune de Yermenonville tenait et qui a vu le jour grâce au soutien du Département. L'espace muséal en l'honneur de l'aviatrice Hélène Boucher a été inauguré en présence de Stéphane Lemoine, Conseiller départemental du Canton d'Auneau. Près de 200 personnes ont assisté à la présentation de ce lieu qui jouxte le restaurant La Rafale, dans lequel sont entreposés bon nombre d'objets ayant appartenu à l'aviatrice.

GASTRONOMIE

Les meilleurs pâtés en croûte des provinces françaises à l'honneur

Le 2 décembre dernier, la Confrérie des fins gourmets euréliens réunissait à l'Eurélium les gagnants du concours du 15^e Festival national du pâté en croûte en présence de Claude Térouinard, Président du Conseil départemental d'Eure-et-Loir. À cette occasion, professionnels et apprentis ont été récompensés dans les catégories Prix régionaux, Pâtés de Chartres, Prix créatif national et Grand prix national.





FESTIVITÉS

L'Eure-et-Loir s'illumine

Si la fin de l'année annonce le retour du froid sur le territoire eurélien, cela signe aussi la période des illuminations dans bon nombre de communes, comme au Coudray. L'Eure-et-Loir revêt ses habits de lumière avant le passage à 2020. Une mise en valeur du patrimoine eurélien qui ravira locaux et touristes.

CONSEIL DÉPARTEMENTAL

La borne du nouvel accueil du CD28 en construction

L'accueil du Conseil départemental, place Châtelet à Chartres, a été repensé afin de mieux accueillir, diriger et informer les usagers. Pour cela, une nouvelle borne d'accueil est en cours de construction par Miguel Guédou, menuisier de la collectivité : « *C'est un travail conséquent. Mais le résultat sera très design et assurera un meilleur espace d'accueil pour le public* ». Cette grande borne d'accueil trouvera sa place dans le hall de l'Hôtel du Conseil départemental avant la fin de l'année.





6

ROUTES

Un carrefour repensé pour plus de sécurité

Après le report des travaux du carrefour Poisvilliers – Saint-Prest, le Conseil départemental a dévoilé un nouvel échéancier pour les aménagements des routes 340 et 906. Les travaux commencent en cette fin d'année et s'achèveront en mai 2020.

C'était une réunion que Monique Boudet, l'actuelle Maire de la commune de Poisvilliers attendait depuis longtemps : « L'aménagement du carrefour entre la RD 340 et la RD 906 devrait enfin être daté, cette intersection doit être repensée. »

Autour de la table, Karine Dorange et Daniel Guéret, Conseillers départementaux du Canton Chartres 1, Stéphane Lemoine, Vice-président du Conseil départemental en charge des routes et infrastructures

étaient aux côtés des responsables de l'entreprise de construction Colas, de Monique Boudet et de Robert Baldo, adjoint au maire de Saint-Prest. « C'est un projet qui doit se faire et qui va se faire ! » assure Stéphane Lemoine.

■ **Un élargissement de la voie prévu**

Le marché a été attribué en novembre 2018 à l'entreprise Colas et les travaux vont se lancer dès la fin de l'année. « C'est une opération de sécurisation du carrefour. L'objec-

tif est d'aménager une voie centrale réservée aux véhicules tournant sur ce carrefour entre la RD 340 et RD 906 » assure Stéphane Lemoine. Ces travaux permettront également l'élargissement de la RD 340 sur 6 mètres de large au total et un enrobé refait à neuf sur les deux voies. Selon l'entreprise Colas, les travaux devraient être terminés en mai prochain. Ces aménagements sont estimés à 1,1 million d'euros.

PARTENARIAT

Le Département et le SDIS 28 agissent pour le numérique

Le Service Départemental d'Incendie et de Secours d'Eure-et-Loir et la Collectivité œuvrent ensemble pour la convergence des réseaux numériques. Une convention a été signée en cette fin d'année 2019.



C'est un échange de bons procédés qu'ont conclu Joël Billard, Président du Conseil d'administration du SDIS 28 et Claude Térouinard, Président du Département. Désormais, il sera possible pour la collectivité, dans son souhait de déployer le numérique sur tout le territoire eurélien, d'installer des antennes sur les infrastructures du SDIS28. En contrepartie, le service

de pompiers pourra profiter de la création d'infrastructures nouvelles ou de la mise à disposition de celles existantes dans des secteurs où ils en identifieraient le besoin. Cette convention tripartite intègre également l'entreprise Sigfox, opérateur en télécommunication et internet. Cette entreprise aura pour rôle l'exploitation des antennes qui seront posées sur les équipements du SDIS.

IDENTITÉ VISUELLE

Le SMO devient Eure-et-Loir Numérique



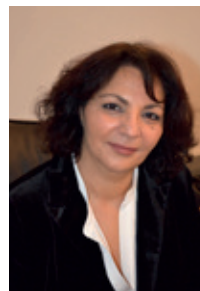
Dans le cadre du changement d'identité visuelle amorcé en début d'année 2019, le Conseil départemental ainsi que ses satellites changent d'image. Dernier en date, le Syndicat Mixte Ouvert (SMO) devient Eure-et-Loir Numérique. Un nouveau nom et un nouveau logo pour un marquage en adéquation avec le territoire.

Plus d'information sur le site numerique28.fr

POLITIQUE

Une nouvelle préfète pour l'Eure-et-Loir

Fadela Benrabia, 56 ans, a pris ses fonctions de préfète d'Eure-et-Loir, le 18 novembre dernier. L'ex déléguée pour l'égalité des chances auprès du préfet de la



Seine-Saint-Denis succède à Sophie Brocas qui rejoint le ministère de la Transition écologique comme conseillère spéciale. Elle aura occupé ses fonctions la Préfecture d'Eure-et-Loir durant presque trois ans.

7



SPORT

Chartres tombe face aux pros de Caen

Le C'Chartres Football quitte la Coupe de France avec les honneurs. Les hommes de Jean-Guy Wallemme se sont inclinés 1 à 0 face au pensionnaires de Ligue 2, Caen, au 8^e tour de la Coupe de France. Un match plein d'intensité durant lequel l'ancien Chartrain, Anthony Gonçalves, a offert la victoire à son club. Près de 2 000 personnes étaient présentes aux Grand-Près ce samedi 7 décembre.



INTERNET

La THD radio en attendant la fibre

Afin de permettre aux habitants de 6 400 foyers dispersés sur le territoire de pouvoir contracter des abonnements à Internet et obtenir des débits élevés de 30 à 50 Mbit/s, une nouvelle technologie a été mise en place. Le point sur cette opération menée par Eure-et-Loir Numérique à l'initiative du Conseil départemental d'Eure-et-Loir.

Dans le cadre du programme de déploiement de la fibre optique, la réalisation d'études et de tous les travaux pour l'installation de la fibre ne permettra pas de raccorder immédiatement certaines des habitations les plus éloignées et qui n'ont pas encore un débit Internet d'au moins 8 Mbit/s. C'est pourquoi le Conseil départemental d'Eure-et-Loir a décidé la mise en place rapide d'une technologie alternative : le réseau THD Radio.

Il permettra d'assurer un débit de 30 à 50 Mbit/s en attendant le raccordement à la fibre optique. Les 6 400 logements concernés sont très dispersés sur le territoire, car ce sont ceux qui sont en « bout de ligne » et

**PLUS DE 200
COMMUNES
DESSERVIES**

qui n'ont pas non plus bénéficié d'une opération de montée en débit depuis 2014.

La société Xilan, spécialiste des réseaux radio, a été choisie par Eure-et-Loir Numérique à l'issue d'un appel d'offre. Depuis avril 2019, celle-ci déploie un réseau de communication électronique hertzien utilisant la technologie Très Haut Débit Radio (THD Radio).

À ce jour, 29 conventions d'occupation de châteaux d'eau ont été signées avec les



CALENDRIER RÉUNIONS THD RADIO 2020

■ LUNDI 20 JANVIER 2020 – 18H30

Authon du Perche
Salle des Fêtes
2 Avenue Saint-Exupéry

■ MARDI 21 JANVIER 2020 – 18H30

Arrou
Salle des Fêtes
13 rue Moigneau

■ MERCREDI 22 JANVIER 2020 – 18H30

Bonneval
Salle des Fêtes
8 promenade du Mail

■ MARDI 28 JANVIER 2020 – 18H30

Thiville
Salle des Fêtes
2 rue de Châteaudun

■ MARDI 4 FÉVRIER 2020 – 18H30

Villages-Vovéens
Salle Feugereux
Place Maunoury

■ MERCREDI 5 FÉVRIER 2020 – 18H30

Gommerville
Salle Éole
48 route de Voves

■ JEUDI 6 FÉVRIER 2020 – 18H30

Saint-Sauveur-Marville
Salle polyvalente
2 rue de la Mairie

■ LUNDI 10 FÉVRIER 2020 – 18H30

La Ferté-Vidame
Espace Socio-Culturel
Rue de Laborde

■ MERCREDI 12 FÉVRIER 2020 – 18H30

La Loupe
Salle des fêtes Pierre Sergent
1 place Vauban

■ JEUDI 13 FÉVRIER 2020 – 18H30

Thiron-Gardais
Salle des fêtes
3 avenue de la Gare

mairies ou syndicats des eaux concernés. Au total, 30 points hauts sont équipés (voir encadré) permettant de desservir plus de 200 communes (un rayon de près 15 km autour des points hauts). La technologie adoptée permet d'attendre la fibre jusqu'aux abonnés, en utilisant la fréquence allouée par l'Autorité de régulation des communications électroniques et des postes (ARCEP). La fibre optique arrive jusqu'au point haut et le signal hertzien est diffusé via de petites antennes fixées au sommet du château d'eau, une autre antenne étant installée sur la maison des abonnés.

■ Des réunions pour informer

En parallèle, des réunions publiques sont organisées par le département afin d'informer les usagers sur ce dispositif d'aménagement numérique et les conditions d'accès à internet (cf. calendrier). Elles sont conjointement animées par les élus du Conseil départemental, Eure-et-Loir numérique et les représentants des fournisseurs d'accès à internet.



Emplacement des points hauts

Alluyes, Aunay-sous-Crecy, Beaumont-les-Autels, Boissy-les-Perche, Bonneval, Brezolles, Brou, Challet, Charbonnières, Chateauneuf-en-Thymerais, Châtillon-en-Dunois, Cloyes-sur-le-Loir, Digny, Donnemain-Saint-Mamès, Fontaines-les-Ribouts, Gommerville, La-Bazoche-Gouet, La Loupe, Lamblore, Lumeau, Manou, Mézières-en-Drouais, Montlandon, Prunay-le-Gillon, Souancé-au-Perche, Saint-Bomer, Saint-Christophe, Saint-Denis-D'authou, Villiers-Saint-Orien.



Repas de fêtes

Les fêtes de fin d'année sont l'occasion de déguster un bon repas. Traditionnel pour les uns, ou plus innovant pour les autres, quel que soit le choix du menu, la cuisine reste un plaisir partagé. L'Eurélien part à la rencontre des petites mains des métiers de bouches qui participent à la magie de Noël.



Menus en fête

Eurélien le Mag vous propose un menu de Noël festif dont une grande partie peut se réaliser la veille.
À vos fourneaux !



Menu

Au goûter

Gaufre accompagnée du chocolat chaud

Entrée

Pot-au-feu de foie gras chaud de canard au bouillon de volaille thaï et petits légumes*

Poisson

Brochette de noix de Saint-Jacques normande, risotto d'épeautre, céleri et pommes

Viande

Pintade fermière en deux cuissons*

Dessert

Salade de suprêmes de clémentines confit au miel et safran, ananas rôti aux épices douces, sorbet mangue

* Voir recettes ci-contre



Pour 4 personnes

Pour le bouillon de volaille :

1 carcasse
1 oignon piqué de 4 clous de girofle
2 carottes
1 branche de céleri
1 blanc de poireau
2 litres d'eau
0,5 litre de vin

Pour la préparation :

2 échalotes
2 tiges de citronnelle
50 g de gingembre
100 g de chaque légume (carottes, navets boule d'or, courgettes, topinambours)
4 escalopes de foie gras (environ 50 g chacune)

Pintade fermière en deux cuissons

- 1. Préparez une poêlée de champignons** avec 2 échalotes en les faisant revenir dans un peu de beurre. Ajoutez du persil plat au dernier moment.
- 2. Faites cuire les marrons** dans une casserole, ils doivent rester croquants.
- 3. Découpez vos filets.** Etalez-les et garnissez-les de champignons et de marrons. Roulez-les en boudin dans du film de cuisine. Plongez-les 15 minutes dans une eau frémissante ou faites-les cuire à la vapeur. Laissez refroidir. Retirez le film. Faites caraméliser les 4 faces des suprêmes dans une poêle avec du beurre. Avant de servir vous pouvez repasser les suprêmes dans un four à 100°C à couvert pour réchauffer sans sécher.
- 4. Coupez votre potimarron** en gros quartiers, faites-les faire rôtir dans une poêle avec du beurre. Ils doivent rester légèrement croquants.
- 5. Préparez le civet.** Retirez la peau, les nerfs et le gras de la cuisse de pintade. Taillez la viande en petit dés. Faites cuire dans une casserole 2 échalotes ciselées, incorporez la viande. Faites colorer et déglacez à la bière, réduisez à sec et ajoutez un fond de volaille brun puis laissez mijoter 15 minutes à couvert.
- 6. Au moment de servir,** coupez votre suprême en biseau pour le faire tenir droit dans une assiette avec les champignons et le potimarron. Dans un ramequin à part, servez le civet, y ajoutez un marron. Ajoutez de la ciboulette ciselée ou en branche.



Pot-au-feu de foie gras chaud

- 1. Préparez votre bouillon la veille.** Plongez la carcasse de volaille dans l'eau, le vin blanc, carottes, oignons, poireaux et céleri. Ajoutez une seule feuille de laurier. Laissez cuire deux heures, le bouillon doit réduire de 30% environ.
- 2. Faites suer l'échalote,** taillez finement la citronnelle et le gingembre. Ajoutez le bouillon dégraissé. Filmez et laissez infuser au moins deux heures à couvert.
- 3. Coupez vos petits légumes,** en boules, bâtonnets, ou cubes. Cuisez les séparément à couvert dans une casserole avec 2 cuillères à soupe d'eau et un trait d'huile d'olive. Ils doivent rester croquants.
- 4. Au dernier moment, préparez vos escalopes de foie gras,** pas trop épaisses. Saupoudrez-les légèrement chaque côté de farine pour donner un côté croquant et une belle couleur à la cuisson. Faites-les revenir dans une poêle pas trop chaude sans matière grasse, 1min 30 de chaque côté.
- 5. Dans un plat creux, disposez les légumes,** positionnez votre escalope de foie gras avec une pointe de fleur de sel, versez ensuite le bouillon pas trop chaud sur les légumes à fleur de l'escalope. Ciselez de la coriandre fraîche et parsemez le plat.



Pour 4 personnes

500 g de champignons
4 échalotes
500 g de marrons
Persil
1 pintade
1 potimarron
33 cl de bière
ciboulette



De la table de l'école à celle du réveillon

Deux centres euréliens, le CFA Interpro du Coudray et le lycée professionnel privé Notre-Dame du Château des Vaux de Saint-Maurice-Saint-Germain forment aux métiers de bouche. Pour ces élèves, la période des fêtes est un moment clé de leur formation.



A lors que les lumières de Noël scintillent dans nos villes et villages, dans l'ombre, les apprentis travaillent. Noël, Nouvel an, Epiphanie... des moments clés dans la formation de ces jeunes. Pour Thierry Le Calvez, directeur délégué aux formations professionnelles et technologiques du Château des Vaux, « les fêtes sont une période importante, certains partent un mois en entreprise pendant les fêtes pour bien s'imprégner. C'est le moment de travailler des grands classiques, je pense à la bûche pour les pâtisseries ou la galette. On ne peut pas espérer décrocher un emploi si on n'a pas ces acquis. » Pour des apprentis en première année, c'est même le moment de découvrir, travailler ou goûter des produits pour la première fois. « On a travaillé récemment une daube de sanglier,

beaucoup d'entre eux n'en avaient jamais cuisiné auparavant », explique Jean-Lucien Nino, formateur cuisine et coordinateur du pôle restauration, boucherie, charcuterie-traiteur du CFA Interpro du Coudray. « C'est un moment particulier, on travaille des produits saisonniers et de luxe. En décembre, j'ai modifié quelques heures de cours pour travailler des truffes en chocolat, des orangettes et bien sûr un bloc de foie gras ».

■ Un tremplin pour les concours

On forme à la technique et on prépare aussi un état d'esprit. « C'est vrai que dans ces métiers, les fêtes ne sont pas de tout repos. », insiste Thierry Le Calvez. « Je pense qu'il est important pour eux de faire un service du 31 décembre. Les gens font la fête mais nous, nous sommes là pour travailler. C'est une ambiance parti-

culière et souvent, au moment de minuit, il se passe un truc. On va en salle avec les clients, on se rencontre enfin », renchérit Jean-Lucien Nino. « La cuisine c'est un endroit formidable, un métier passionnant, mais il va falloir oublier la vie de famille sur quelques dates. Ils n'auront pas tous les vacances d'été, ils ne passeront pas Noël et la Saint-Sylvestre en famille, on leur doit la vérité ».

La préparation de nos repas de fêtes est aussi un entraînement, un tremplin vers de futurs concours pour les apprentis qui le souhaitent. « Toute l'année, il faut être bon mais ces plats festifs demandent encore plus de rigueur. On se dépasse. En concours dans quelques mois, les jurés seront intransigeants ». Si certains ne croient plus en l'existence du Père-Noël, une partie de ses elfes sont, à n'en pas douter, euréliens.

Interview



Rudy Carnis,

Président de l'association des restaurateurs d'Eure-et-Loir et chef du restaurant Le Bergerac à Morancez depuis 12 ans

« Un vrai moment d'apprentissage »

■ Pour les Euréliens, Noël rime avec bonne table mais pour vous, restaurateurs, que représentent les fêtes de fin d'année ?

Déjà, c'est un moment important économiquement. Décembre ça peut être 15 % de notre chiffre d'affaires, un mois qui compte double. C'est un moment qu'on prépare tôt. Dès septembre, on est à l'affût de ce qui arrive, on suit les tendances, on rencontre nos fournisseurs. Fin octobre, on teste et on valide les menus de Noël qu'on va essayer une ou deux fois en cuisine et faire goûter à l'équipe.

■ C'est un moment clé pour la formation des apprentis. Qu'apprennent-ils pendant les fêtes de fin d'année ?

Quand ils arrivent en septembre, le but c'est de les mettre en confiance et en autonomie pour qu'ils soient prêts pour les fêtes. Ils doivent gérer la carte classique mais aussi ajouter des plats de fêtes voire des menus complets, sortir de plus gros volume. Parfois c'est aussi la première fois qu'ils travaillent des produits comme du gibier, de l'huile de truffe... Ensuite quand le menu est validé, on le refait avec eux, trois ou quatre fois avant la saison. Pour les Bac Pro, plus expérimentés, on peut les faire participer à l'élaboration du menu, au choix des produits et parfois aussi, ce sont eux qui vont aider les plus jeunes apprentis à refaire la recette.

■ Tradition ou innovation, comment on compose un repas de fêtes ?

Tout dépend du type de restaurant. Dans le haut de gamme on s'attend à être étonné. Chez nous, on assiste à un retour des vieilles recettes qu'on nous demande de revisiter. Des produits très exotiques comme l'ananas, la coco, l'autruche semblent passés de mode. On voit revenir le gibier par exemple ou d'anciens desserts comme le Paris-Brest, le Saint-Honoré ou la tarte au citron mais avec une touche de modernité.

■ Que conseillez-vous à des Euréliens qui ne se sentent pas l'âme d'un chef en cuisine ?

Finalement, quelque chose qui est proche de mon menu au restaurant. J'ai sélectionné des souris de cerf, que je fais cuire à basse température (NDLR : 60°C), c'est fondant. Je le conseille à tous ceux qui ont peur de louper des cuissons de plats de fêtes. Trouvez une viande fondante que vous faites cuire trois ou quatre heures à basse température. Il est plus facile d'adapter les quantités que de préparer une énorme dinde ou un chapon de 7 kg. Les bouchers sont de très bons conseils.

■ Et en dessert ?

Là aussi, une recette simple, adaptée du chef Thierry Marx. Une bûche choco. Je fais une génoise, une mousse au chocolat, chocolat et eau, sans œufs ni beurre, mais avec un très bon chocolat. J'utilise un siphon. Vous garnissez votre feuille de génoise avec la mousse au siphon et vous la recouvrez. À la dégustation la saveur du chocolat éclate en bouche. Aucun de vos invités n'aura mangé une bûche comme celle-ci.

En chiffres



123

- 173 cuisiniers en formation en 2019 (CAP, BP)
- 193 boulangers en formation en 2019 (CAP, BP)
- 179 pâtisseries-chocolatiers en formation en 2019 (CAP, BP)
- 114 serveurs en formation en 2019 (CAP, BP)



16

RÉUNIONS PUBLIQUES

« Rétablir la confiance entre agriculteurs et riverains »

Les soirées débats entre agriculteurs et riverains vont se multiplier tout au long de l'année 2020 pour rétablir le dialogue et lutter contre l'agribashing. Eric Thirouin, Président de la Chambre d'Agriculture nous explique.



■ Quelle est l'origine de cette initiative ?

C'est une initiative qui est venue après la mise en place de la charte de voisinage que l'on avait instaurée entre différentes associations, syndicats et fédérations agricoles, les institutions et les collectivités dont le Conseil départemental.

Les mentalités ont évolué. Avant, les gens connaissaient l'agriculteur du coin. Aujourd'hui, il y a moins d'échanges, il arrive que parfois, le dialogue soit rompu. On sait, par exemple, que les citoyens ont de nombreuses interrogations, sur l'utilisation des phytosanitaires notamment. Nous voulons donc les rassurer.

■ Comment se déroulent ces réunions ?

Ce n'est ni plus ni moins que des rencontres entre les habitants d'une commune et les agriculteurs des alentours. Des rendez-vous cordiaux durant lesquels nous essayons de faire avancer le débat. Les gens viennent ici pour s'informer : les agriculteurs répondent aux interrogations, aux doutes. Un long moment est également réservé à la présentation des pratiques agricoles. Un exemple, si un agriculteur traite la nuit ce n'est pas « qu'il a des choses à cacher » comme on peut l'entendre souvent. C'est tout simplement pour bénéficier d'une rosée matinale qui sert d'intrant naturel dans la terre.

■ Quelle sera la finalité de ces débats ?

L'objectif principal est de rétablir le dialogue. Nous avons tous appris dans les médias qu'à plusieurs endroits en France des altercations entre agriculteurs et riverains ont eu lieu. Il est évident que c'est ce que nous voulons impérativement éviter. Nous souhaitons informer et rassurer les populations sur les pratiques du métier et surtout apaiser une situation qui devient compliquée et qui pourrait empêcher des agriculteurs d'exercer leur profession dans les meilleures conditions.

➔ Prochaine réunion : Le lundi 13 janvier de 19h à 21h à Voves

boost
Lemploi.fr

Boostemploi.fr
La plateforme
qui booste
l'emploi local



« J'aime m'investir pour la vie du collège »

**Julie, 13 ans, en classe de 4^e,
Conseillère départementale
junior au collège Soutine à
Saint-Prest**

« J'aime faire beaucoup de choses, m'investir pour la vie du collège. C'est l'idée de représenter les autres élèves qui me plaît, et aussi d'être au courant de tout. Plus tard, j'aimerais d'ailleurs devenir enseignante dans le primaire. Côté loisirs, je participe aux clubs photo et scrapbooking du collège et je fais du théâtre au Théâtre de Chartres. J'aime bien me mettre dans la peau d'un personnage. »

Association locale, collectivité... vous avez un projet à visée pédagogique ou citoyenne à proposer à Julie, Alicia ou Pierre-Alexandre ? Contactez la responsable du Conseil départemental des jeunes, Fabienne Sabourin, qui transmettra.

**fabienne.sabourin@eurelien.fr
02 37 34 96 17**

« Ce que je préfère c'est écouter les autres et les défendre »

**Pierre-Alexandre, 13 ans,
en classe de 4^e, Conseiller
départemental junior au collège
Soutine à Saint-Prest**

« J'aime beaucoup l'établissement, tous mes frères et soeurs ont étudié ici. Moi, je fais partie de la chorale. En dehors du collège, j'ai beaucoup d'activités : je fais du tennis, du judo, du scoutisme et de la trompette. Mais je ne me sens pas débordé, je suis bien organisé. Ce que je préfère c'est écouter les autres et les défendre. D'ailleurs, je souhaite en faire mon métier... Je veux être militaire, comme ma grande soeur ».

« Je me suis vite habituée au collège Soutine. »

**Alicia, 14 ans, en classe de 3^e,
Conseillère départementale
junior au collège Soutine à
Saint-Prest**

« Je suis nouvelle au collège Soutine, je suis arrivée à la rentrée du collège Jean-Moulin qui a fermé pour rénovation, comme une soixantaine d'autres élèves. Je me suis vite habituée au collège Soutine. Il est spacieux et il y a une bonne ambiance. J'avais déjà été élue Conseillère départementale junior quand j'étais à Jean-Moulin, je poursuis mon mandat ici. Quand je ne suis pas en cours, je fais de la danse et des loisirs subaquatiques comme le hockey, la plongée et le tir. Et sinon, plus tard, je voudrais devenir avocate ».



SAINT-PREST

Le quotidien des élèves du collège Soutine

Trois représentants du Conseil départemental des jeunes, Julie, Pierre-Alexandre et Alicia, nous font découvrir le collège Soutine à Saint-Prest.



La majorité des cours de sport se passe... dans les champs. Un goût pour la nature et le grand air transmis par leur professeur d'EPS, Florent Jacquin. Au programme : un Run and bike qui permet aux élèves de courir et faire du vélo en alternance.



Pierre-Alexandre est membre de la commission « Menus » et va régulièrement voir Antoine, le chef cuisinier pour lui faire part des impressions des élèves. En débat actuellement : les menus végétariens et le repas de Noël, qui se préparent.



Sur les ordinateurs tout neufs de la salle informatique, les élèves viennent avec les professeurs faire des exercices de maths ou encore écrire avec du traitement de texte.



Deux fois par semaine, les élèves volontaires viennent s'occuper du potager. Des professeurs encadrent cette initiative. Juste à côté, une station météo est le centre d'attention d'un club météo.

Quelles sont les missions de la Médiathèque départementale ?

Le 1^{er} juin 2018, la Bibliothèque départementale d'Eure-et-Loir est devenue Médiathèque départementale (MDEL). Outre ce simple changement sémantique, cette évolution marque l'importance accordée à l'ensemble des ressources du champ de l'information et de la culture, et en particulier les ressources nativement numériques ou dématérialisées.

Le rôle de la Médiathèque départementale est de développer l'offre de lecture publique pour permettre à tous les habitants du département et dans tous les lieux du territoire d'avoir accès à une collection de documents conséquente, actualisée et

diversifiée.

Dans ce sens, elle accompagne les bibliothèques des communes de moins de 10 000 habitants et met à la disposition d'une certaine de lieux de lecture du département, un fonds important de documents (livres, CD, DVD...). Elle forme les bibliothécaires, soutient et propose des animations autour du livre et conseille les élus pour les aider à bâtir des projets locaux de développement de la lecture.

Enfin, la MDEL a également pour mission de créer les conditions pour que le numérique devienne à son tour un instrument en faveur de l'égalité territoriale.

■ Le Centre de documentation, la seconde mission de la MDEL

Moins connue que la mission de lecture publique, la MDEL est également en charge du Centre de documentation du Département. Destiné au élu et aux agents de la collectivité, ce service rassemble, organise, conserve et met à disposition des documents techniques utiles à la conduite des politiques publiques ainsi que des périodiques ou encore des annales de concours. Le Centre de documentation se révèle donc être un puissant outil de veille professionnelle pour l'ensemble des services du Département.



Votre sécurité, c'est notre priorité !



44 MILLIONS D'EUROS
INVESTIS EN 2019 POUR NOS ROUTES



**Eure-
et-Loir**
LE DÉPARTEMENT



22

ÉDITIONS

Le Département remet l'ouvrage au cœur

En 2020 le Conseil départemental prend une résolution et renoue avec une tradition, celle du livre. Deux ouvrages dédiés à l'histoire du territoire vont être édités et mis à disposition des Euréliens.

Comment parler à tous les Euréliens ? Le Département fait le choix de revenir à un grand classique : le livre. Celui-ci reste le premier bien culturel. En effet, 9 Français sur 10 se déclarent lecteurs et le Département a dans son giron des lieux où le livre est roi (médiathèques, collèges publics, musées...). Le livre circulera, voyagera, se prêtera ou s'offrira, il res-

tera toujours unique et chaleureux.

Des livres disponibles dans les médiathèques, les collèges...

Les deux ouvrages permettront à tous les Euréliens de se replonger dans l'Histoire du territoire. *Ça s'est passé près de chez vous* et *Empreintes* seront mis à la disposition dans les 103 médiathèques euréliennes, les CDI des collèges et les établissements

accueillant des touristes (hôtels, campings, offices de tourisme, meublés, logements Airbnb...). Ils seront également remis à chacun des professeurs d'Histoire-Géographies des collèges du Département...etc.

Un jeu-concours sera prochainement organisé via la page facebook de la collectivité, les gagnants remporteront des exemplaires.



RESTAURATION

Un Eurélien fabrique des simulateurs de vol !



24

C'est dans un petit hangar, à Châteauneuf-en-Thymerais que Franck Coquatrix, s'est lancé un pari un peu fou : construire des simulateurs de vol toujours plus réels. Un rêve qu'il poursuit depuis 2 ans et qui peu à peu commence à faire son chemin.

Franck Coquatrix, s'est lancé un défi fou il y a maintenant un peu plus de deux ans : construire des cockpits et des simulateurs de vol. Aujourd'hui, il travaille avec Airbus, Netflix ou encore TF1.

Dans son hangar de Châteauneuf-en-Thymerais, c'est la caverne d'Ali Baba. Une carcasse d'un Cessna 172 se dispute l'espace avec le cockpit d'un ancien A320, des imprimantes 3D tournent à longueur de journée à proximité de son atelier de découpe laser et de métallurgie : « Je fais tout moi-même et ici. Je récupère des vieilles carcasses d'avions que l'on sort des cimetières, je les ramène ici et je refais tout à neuf, pièce par pièce ».

■ Un travail colossal.

Pour un simulateur d'Airbus, Franck a besoin de quatre à six mois de travail : « Quand je les reçois, tout l'intérieur est vidé. Il faut recons-

truire pièce par pièce et tout assembler : les boutons, les lumières, les écrans, etc. »

Un pari osé pour ce passionné de maquette qui commence à porter ses fruits : « J'ai réalisé récemment un cockpit d'A320 à l'identique pour des publicités, des films, c'était une expérience fabuleuse ». Mais Franck Coquatrix ne compte pas uniquement sur le milieu du cinéma pour faire connaître et surtout vendre ses cockpits refaits à neuf : « Je vends également des simulateurs à des particuliers. Des passionnés, des anciens pilotes ou des curieux avec beaucoup de moyens qui cherchent une immersion totale ».

Aujourd'hui, Franck vend ses simulateurs et espère toucher le plus large public possible : « Passionnés, anciens pilotes et même école d'aviation sont des potentiels intéressés par ce genre de prestation ».





NUMÉRIQUE

Escape game à la bibliothèque

Afin que les bibliothèques restent un lieu de rencontres et d'échanges, la Médiathèque départementale d'Eure-et-Loir (MDEL) élargit son offre et propose des ateliers numériques à destination des enfants et des adolescents. Essai d'un Escape game à la médiathèque d'Illiers-Combray.

Une tablette, un laser, un rétro-projecteur, il n'en faut pas moins pour permettre au groupe de six adolescents inscrits à cet atelier d'une heure, pour se lancer dans un Escape game riche en suspens et en rebondissements. Au programme de cette session, le très célèbre jeu *The Room : Old Sins*. Les participants sont invités à explorer un manoir afin de percer le mystère de cet étrange lieu. Comme dans la réalité, esprit d'équipe, entraide, réflexion et analyse, sont nécessaires pour tenter d'aller au bout de l'aventure. Sous l'œil bienveillant de l'animateur, Christophe Chenard, agent départemental,

les participants se font passer la tablette de main en main, et évoluent dans les différentes pièces du jeu. Fouiller les salles, feuilleter des livres, s'emparer des objets, etc. Le groupe ne laisse rien au hasard pour aller au bout du jeu.

■ Les adolescents : un public averti

Si pour un non initié, les débuts sont un peu hésitants, on se prend très vite au jeu et les mécanismes sont rapidement intégrés. Pour le public adolescent, les codes sont généralement déjà acquis. L'univers des jeux et la manipulation des tablettes tactiles font partie de leur quotidien. Leur dextérité et leur

rapidité d'analyse démontrent qu'il s'agit d'un public averti. Toutefois, les ateliers proposés ici permettent d'intégrer la notion de groupe. La compétition n'est pas de mise et l'entente est instantanée. Une effervescence et une bonne humeur qui expliquent le succès de ces rendez-vous.

Infos pratiques

- 13 ateliers sont proposés dans 8 bibliothèques (Barjouville, Orgères-en-Beauce, Bailleau-le-Pin, Gallardon, Levainville, Auneau, La Ferté-Vidame, Coulombs)
- Retrouvez l'agenda et les thématiques des ateliers sur le site : mediatheques.eurelien.fr



Animation

⊕ JUSQU'AU 29 DÉC.

Les ateliers créatifs de Noël à Châteaudun



La Ville vous propose de créer vous-même un peu la magie de Noël via des ateliers gratuits et ouverts à tous. Au programme : mardi 24 décembre - Atelier Lutins de Noël ; samedi 28 décembre - Atelier Cartes de vœux pop up, et Atelier Couronne de rois et reines enfin le dimanche 29 décembre - Atelier photophores.

Place du 18-ocobre à Châteaudun
Plus d'infos au 02 37 45 22 46

⊕ DU 10 AU 12 JANVIER

Salon des Loisirs créatifs à Chartreexpo



Avec le come-back du fait main ou soi-même, le loisir créatif fait son grand retour. 70 exposants vous attendent pour la vente de produits, mais aussi des rencontres tutos avec des créateurs.

De 10h à 18h à Chartreexpo, rue Jean Mermoz à Chartres

Tarif : 5 €, gratuit pour les moins de 12 ans.
[SalonDesLoisirsCreatifsDeChartres](#)

⊕ VENDREDI 17 JANVIER

Conférence sur la thérapie d'accompagnement émotionnel à Chartres



Médecins, services sociaux et éducatifs, corps médical et particuliers sont invités à découvrir les nombreuses vertus de la Thérapie d'Accompagnement Emotionnel qui agit sur la dépression, les angoisses, l'insomnie, la fatigue, le manque de confiance, le manque d'estime de soi, les violences subies, les douleurs...

À 18h30 à l'Abbaye de Saint-Brice salle B2
2 rue G. Brassens à Chartres.

Réunion gratuite
Inscription au 06 07 73 21 97
www.univers-sante28.fr

Spectacle

⊕ VENDREDI 17 JANVIER ET SAMEDI 8 FÉVRIER Orchestre Symphonique de Chartres Concert Romantique



Les 40 musiciens amateurs de l'orchestre symphonique de Chartres vous présentent leur nouveau programme 2020, un programme classique et romantique, sous la direction de Fabrice Héricourt. La symphonie n°7 de Beethoven et le concerto n°23 de Mozart seront joués à Luisant et au Théâtre de Chartres.

Romantique - Vendredi 17 janvier - 20h30 - Salle André Malraux de Luisant - Samedi 8 février - 20h30 - Théâtre de Chartres - Tarifs 8 et 12 €
Plus d'informations sur www.osc28.com

⊕ VENDREDI 10 JANVIER Allez les filles – Chanson Française



Après leur démissions quatre jeunes filles bourrées de talent et de complexes décident de créer leur start-up : proposer à nous tous des chansons pour les événements marquant de nos vies. Naissance, embauche, décès... Allez les filles est un spectacle cabaret intimiste hyper dynamique et drôle.

À 20h30 - Salle Renée-Lepesqueux à Margon
Tarifs : 12 à 15 €

Exposition

⊕ **JUSQU'AU 31 DÉCEMBRE**
**« Au fil de l'Histoire
 des Moulins à eaux de
 Cloyes »**



La société d'histoire et de généalogie de Cloyes et du Pays Dunois propose l'exposition « Au fil de l'Histoire des Moulins à eaux de Cloyes ». Une balade au fil des moulins de la commune, patrimoine au charme extraordinaire qui rappelle l'artisanat et le savoir d'antan.

Du mardi au vendredi de 14h30 à 18h30 et le samedi de 9h30 à 12h30 à l'Espace Guy Le Du de l'Office de Tourisme de Cloyes-Les-Trois-Rivières
 Plus d'information à l'Office de Tourisme de Cloyes-Les-Trois-Rivières

⊕ **JUSQU'AU 16 FÉVRIER**
**« Regards sur la
 Cathédrale »**



L'exposition « Regards sur la Cathédrale » recense des œuvres représentant la Cathédrale Notre-Dame de Chartres (période gothique, collections du musée des Beaux-Arts, collections publiques et privées).

Au musée des Beaux-Arts de Chartres Ouvert du mercredi au samedi de 10h à 12h30 et de 14h à 18h (20h le jeudi) et dimanche de 14h à 18h.
 Renseignements : 02 37 90 45 80

⊕ **JUSQU'AU 30 JANVIER**
**Exposition des peintures
 de Mireille Maury à
 Courville-sur-Eure**



L'ancienne pensionnaires de l'école de Beaux-Arts de Paris offre au spectateur une belle dose de vitamines et de couleurs à travers des thèmes comme le paysage marin, le street-art ou encore l'abstrait.

Médiathèque de L'Eure de Lire, 19 rue du 19 mars 1962 à Courville-sur-Eure
www.courville-sur-eure.fr

Sport

⊕ **SAMEDI 28 DÉCEMBRE**
**Les Foulées
 bonnevalaises**



Quoi de mieux pour garder la forme que de faire un peu de sport entre Noël et le jour de l'an ? Pas d'excuse cette année, les foulées bonnevalaises proposent une nouvelle édition. Une course, en faveur du téléthon débutera à 14h30 pour une boucle de 6,6 km. S'en suivront les courses de jeunes de 1,2 et 2,4 km à respectivement 15h30 et 15h45.

Informations et inscriptions sur
www.occba-bonneval.fr

⊕ **DIMANCHE 5 JANVIER**
**49^e cyclo-cross
 du Coudray**



Le C'Chartres Cyclisme organise le traditionnel cyclo-cross du Coudray. Pour le 4^e et dernier rendez-vous du bien calendrier Européen, les coureurs du département répondront sans doute présent.

À partir de 12h, salle des fêtes Gérard Philippe au Coudray

⊕ **DIMANCHE 19 JANVIER**
**Première étape du
 challenge Bike&Run**



Le parcours sera composé d'une boucle de 2km à parcourir de 1 à 6 fois pour les plus motivés. Il n'y a aucune obligation de parcourir le nombre total de boucles, chacun arrêtant quand il le souhaite. L'animation est ouverte à tous à partir de 6 ans (enfants nés en 2013).

Route des Grands Prés à Chartres - Accueil à partir de 13h30, départ de l'épreuve à 14h30. Plus d'informations et inscriptions sur
cd28triathlon.fr



PORTRAIT

Laurent Clément

Chef cuisinier étoilé et auteur

Laurent Clément est un Chef multitoques. Né à Belle-île-en-Mer, le jeune cuisinier arrive en 1997 en terres euréliennes où il passera les portes du restaurant Le Grand Monarque, à Chartres. Évènement phare de sa carrière, le chef y décrochera en 2009 une étoile au guide Michelin. « J'ai été extrêmement bien accueilli à mon arrivée à Chartres. Je me souviens de mon tout premier jour de travail. J'ai franchi les portes du Grand Monarque en y croisant des amis de mes parents venus de Belle-Île-en-Mer. C'était amu-

sant de les retrouver ici ». Entre Belle-île-en-Mer et Chartres, entre mer et terre, chef Clément prend ses marques et s'intègre parfaitement dans son nouveau territoire : « Il y a tout ici, les gens sont adorables, on trouve de très bons restaurants, de très bons marchés. Les producteurs sont géniaux et produisent des choses formidables. C'est curieux car si l'Eure-et-Loir n'est pas, à l'origine, un territoire de gastronomie, grâce à cet élan c'est devenu pour moi une référence. » Une référence qui le poussera à prendre la plume et écrire plusieurs

livres de recettes : « C'est la volonté d'un chef que de partager. Tous les acteurs de la gastronomie souhaitent que les Français mangent mieux et ça passe forcément par le fait de cuisinier ». Le partage, notion phare de la cuisine qu'il applique en toutes circonstances. L'ancien pensionnaire du Grand Monarque partage sa vie entre Belle-île-en-Mer avec son restaurant L'Hôtel du Phare et Chartres avec son atelier de cuisine au Cours Gabriel. Désormais le chef anime également des cours de cuisine avec le robot Thermomix. Inarrêtable.

Ses coups de coeur :



Chartres

« C'est un peu classique mais j'adore cette ville. Je suis un Chartrain et un Eurélien d'adoption, je suis arrivé en 1997. Les gens, le territoire je suis tout de suite tombé sous le charme de la ville. On y trouve tout, il y a une véritable richesse, souvent

insoupçonnée. Je dois énormément à Chartres, c'est ici que les étapes les plus importantes de ma carrière se sont faites. Moi, qui viens de Belle-Île-en-Mer, j'ai tout de suite senti un lien très fort avec Chartres, beaucoup de personnes s'y rendent. »



Les producteurs euréliens

« Il y a 20 ans, il fallait sortir du département pour trouver des produits à valeur élevée. Aujourd'hui, les productions euréliennes sont qualitatives et variées. Plusieurs bières sont produites ici, c'est un superbe indicateur. L'Eure-et-Loir fait

des pâtes, des cornichons, des patates douces... On a de tout et c'est parfait pour la gastronomie. Les producteurs sont entrés dans un véritable élan d'innovation qui profite à tout le monde. »



Le golf de Maintenon

« J'aime beaucoup le golf, j'essaie de m'y consacrer dès que j'ai un peu de temps. J'ai eu la chance de découvrir celui de Maintenon. Le cadre est tout simplement saisissant avec sa vue imprenable sur le château, ses jardins et son aqueduc. Pratiquer cette activité dans

un tel environnement chargé d'histoire est un vrai privilège. Le site est particulièrement calme, l'atmosphère y est très sereine, l'endroit idéal pour se ressourcer. »



Thermomix

« On l'oublie trop souvent mais le Thermomix est fabriqué en Eure-et-Loir. Je suis tombé tardivement sous le charme de ce robot. Ce qui me fascine au-delà du produit lui-même ce sont tous les conseillers qui travaillent à faire connaître ce robot et

proposent des recettes formidables. Je suis l'un d'eux désormais, je dispense des cours avec Thermomix. Beaucoup de foyers en possèdent un et je pense que c'est une bonne solution pour mieux manger et s'initier à la cuisine. »



LES MOTS MÊLÉS

Le marché de Noël

Rayez dans la grille les mots de la liste pour découvrir le **MOT MYSTÈRE** dont voici la définition : « Commerce extérieur ». Les mots peuvent être lus horizontalement, verticalement ou diagonalement, de droite à gauche, de gauche à droite de haut en bas et de bas en haut. Un conseil ! Rayez d'abord les mots les plus longs. Tous les mots en gras ont un rapport avec le marché de Noël !

L	S	N	O	I	T	A	M	I	N	A	L
X	E	S	T	N	A	F	N	E	S	U	S
U	P	O	R	T	S	A	O	T	R	Z	L
A	A	T	N	E	P	D	I	O	I	E	E
E	C	E	E	E	G	U	N	A	O	N	O
D	H	L	T	T	D	I	S	A	V	E	N
A	A	I	T	O	A	E	O	E	T	V	E
C	T	F	R	N	L	L	H	N	E	S	R
S	S	P	E	R	E	E	E	C	A	L	E
A	D	O	U	T	E	V	E	E	R	U	P
X	E	O	S	T	E	L	A	H	C	A	X
A	P	I	L	L	U	M	I	N	E	S	M

- | | |
|-------------------|------------------|
| VENEZ | PERE NOEL |
| VOIR | FÊTE |
| MARCHE DE | AVEANT |
| NOËL | ETOILE |
| VENTE | PUREE |
| PRODUITS | FILET |
| REGIONAUX | LURON |
| STANDS | LESAI |
| ANIMATIONS | TOAST |
| POUR LE | DOUTE |
| ENFANTS | PORTS |
| PETITS | AXAS |
| CHALET | USEE |
| ILLUMINES | ESUS |
| ACHATS DE | CALE |
| CADEAUX | |

Le mot à trouver est :

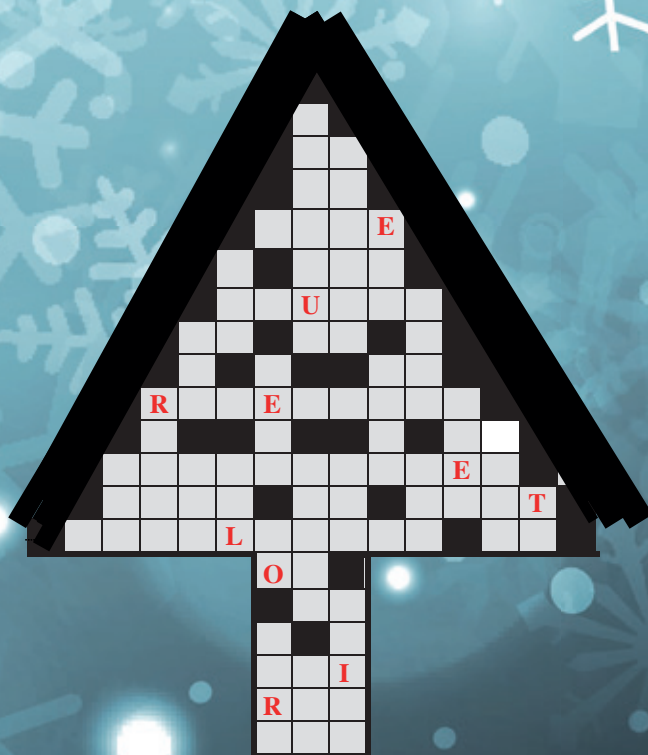
LES MOTS À CASER

La grille en sapin de Noël

Remplis cette grille en y incorporant les mots mélangés de la liste ci-dessous. Les mots en gras ont tous un rapport avec NOËL (Les mots en caractères minuscules de la liste entre parenthèses ne sont pas à retrouver dans la grille)

Pour t'aider, tu as dans la grille les lettres des mots **EURE-ET-LOIR** !

- NOËL** - MUTILE - REAGI - SOLO - **CADEAUX** - EGAL - ELUT - CLUB
PERE (Noël) - HEIN - ELAN - O.E.S. - **FETE** (de Noël) - REG - AIR
 ERE - **GUIRLANDES** - END - OBI - ILL - **NEIGE** - PET - PAR - LUE
REVEILLON - EPI - ETE - SEU - **SAPIN DE NOEL** - BU - XE - IN
BOULES (du sapin de Noël) - AM - TU - OD - **DINDE** (de Noël)
 DU - EN - EL - AO - OC - LI





MOTS FLÉCHÉS

Les menus de Noël

Chaud, de canard et au bouillon thaï	Ambassadeurs du pape	C'est la règle Faux oeufs	Chanteur connu (C) Début de traduction	Extraites de la bave	Ville de Navarre Le pour et ...	Ne fait pas face	Pièce jaune Fit dorer
						Poisson rouge Chiffres romains	
Se dresse pour les préparatifs de Noël !		N'est pas sans portée					
Personnel Fixa solidement			Avec lui, on passe à table sans hésiter !	Refusa de passer à table			Avec la pintade et les champignons
						Envoyer un timbre En cul de sac	
Femme au pouvoir		Il faut bûcher pour la préparer	Porte aiguilles Utilise du service		Souvent avant les autres	Un beau parleur Ville belge	
							Toujours verts
Homme qui travaille à nous régaler	Canalisez	Note élevée Rendit poli		S'énamourât (s') Ville d'Espagne	Arrive dans le grand monde		
		De bouche, préparent nos menus de Noël				Sous sol Hydrocarbure	
Homme de paille Ex-cité		On y travaille dur pour préparer Noël	Lieu où on travaille dans les pommes	Voyelles	Rame sur Paris Petit protecteur	Lettre grecque Bonne pomme	
							JOYEUX NOËL !
Volaille fermière et délice de l'assiette		Syllabe La corde de Tarzan				Praséodyme Poète français	Fait plier à genoux
					Celle de Chartres s'accorde parfaitement avec la pintade en civet !		
Est-Est Pas de force (de)		Répéta 3 fois Pointe de l'épée				Démonstratif En vitesse	
Ceux de la table de Noël passent par le piano			Points opposés En gousse		Une préparation de la pintade (en)		Possessif
						Affaires à suivre A la mode	
Peuple turcophone Problème		Méritent chacun un point		Menthe à l'eau Exclamation		Pousse dans l'année Terre ceinte	
	Confites au miel et safran, et en salade						



Le Père Noël a fait tomber les cadeaux.

Aide ses lutins à tous les retrouver pour qu'ils puissent les mettre au pied du sapin avant que le village ne se réveille.







En 1806, Courville-sur-Eure faisait du marketing avec un Napoléon de Noël.



Difficile de dater précisément l'apparition du cochelin en Beauce, sorte de chausson feuilleté. Courville-sur-Eure a tenté semble-t-il d'imposer une version Napoléonienne du gâteau. Le cochelin courvillois se vante d'avoir été créé en 1806 pour le passage de l'Empereur dans la commune après un accident de carrosse. Le boulanger aurait créé cinq moules à l'effigie de Napoléon et de ses soldats, utilisé lors du repas impérial à l'au-

berge de la Tête Noire, l'actuelle charcuterie du 58 de la rue Pannard. Si les moules ont été conservés par les boulangers, et que la tradition du cochelin a perduré jusqu'au XX^e siècle, cette version napoléonienne est surtout du marketing avant l'heure. L'Empereur est resté peu de temps dans la commune, simplement le temps d'un repas et de faire changer une roue, mais une bonne histoire fait toujours vendre. Depuis quelques années, les cochelins sont de retour dans les

boulangeries euréliennes. Ils sont désormais garnis de chocolat, de pâte d'amande ou de pomme et ressemblent, marketing toujours, à des personnages moins guerriers. Ils copient d'ailleurs son « rival » anglais et allemand, le bonhomme de pain d'épice, star des contes et du cinéma depuis le film d'animation Shrek.

Une Eurélienne se fait offrir l'Elysée pour Noël 1753

Jeanne-Antoinette Poisson, marquise de Pompadour, propriétaire eurélienne du château, moulin et parc de Crécy-Couvé depuis 1746 et surtout favorite de Louis XV, va compter parmi ses cadeaux de Noël, l'Hôtel d'Evreux acheté par le Roi, le 24 décembre 1753. Cet hôtel particulier n'est rien autre que le palais actuel de l'Elysée. Le lieu permettait à la favorite d'être proche du Roi mais également à bonne distance du peuple parisien qui ne l'aimait guère. Dès 1754, un « graffiti » sur le mur évoquait « la maison de la putain du roi ». Elle y laissera sa trace, le fameux style Pompadour, avec un grand escalier, des sculptures et tapisseries... Un buste de la marquise en marbre blanc est toujours exposé dans le salon Pompadour du palais présidentiel.



Les élus ont la parole!

En application de l'article 9 de la loi N°2002-276 du 27 février 2002 relative à la démocratie de proximité, un espace d'expression libre est réservé aux groupes d'élus de l'Assemblée départementale.



Prochaine séance publique

➔ 23 mars 2020 à 9 h, Hôtel du Département



eurelien.fr/elus

➔ Retrouvez-y les conseillers départementaux!



LAURE DE LA RAUDIÈRE
UPE - UNION POUR LES EURÉLIENS

À chacun et chacune, très belles fêtes de fin d'année!

Le mois de décembre est celui des fêtes de Noël et de fin d'année. Pour beaucoup d'entre nous, c'est synonyme de réunions de famille et l'occasion de retrouver des amis, autour d'une bonne table. Et même si les conversations peuvent être animées, et les débats parfois houleux sur certains sujets de controverse, la qualité des bons produits et le savoir-faire culinaire de celui ou celle qui a préparé le repas mettent tout le monde d'accord.

C'est pareil en politique : il est des sujets qui fâchent, des sujets qui divisent et d'autres qui finissent par rassembler. Le rôle du Conseil départemental dans son soutien aux territoires fait bien partie de cette dernière catégorie. Nous savons tous que, au-delà de nos actions obligatoires sur les collèges, les routes, les solidarités, ce partenariat entre Communes, Communautés de communes et Conseil départemental est un maillon essentiel de notre action de proximité. Par ses subventions, le Conseil départemental apporte sa contribution à l'embellissement de votre commune, la création d'un nouveau service par la Communauté de communes ou l'inauguration d'un nouvel équipement communal.

Tous les élus du groupe Union pour les Eureliens vous souhaitent un joyeux Noël et vous présentent leurs meilleurs vœux pour l'année 2020.



JOËL BILLARD
LES RÉPUBLICAINS ET TERRITOIRES D'EURE-ET-LOIR - MAJORITÉ DÉPARTEMENTALE

Une politique de projets, volontariste et ambitieuse

Les traditionnelles fêtes de fin d'année arrivent à grand pas et viennent clore une année 2019 qui fût à nouveau mouvementée et riche en émotions. C'est alors l'occasion pour chacun de profiter pleinement de moments chaleureux en famille ou entre amis autour de bons produits avant d'adopter de nouvelles résolutions.

L'année écoulée a vu l'Eure-et-Loir devenir le premier Département investisseur de France, au regard de ses ressources, et ce, tout en respectant les engagements du Pacte financier imposés par l'Etat. Cette distinction souligne l'ensemble du travail accompli depuis le début de la mandature, notamment au service de la modernisation des systèmes informatiques de nos collègues et de nos infrastructures routières. De nouveaux projets innovants ont également émergé en faveur des solidarités humaines et territoriales, c'est notamment le cas de notre dispositif bourgs-centres qui renforcera l'attractivité et le dynamisme des communes rurales au cœur des bassins de vie. Nous devons ainsi poursuivre nos efforts et continuer à porter une politique de projets, volontariste et ambitieuse, au service du quotidien des eureéliens.

Je me joins aux élus du groupe de la majorité afin de vous souhaiter à tous de très belles fêtes de fin d'année.



MARIE-PIERRE LEMAÎTRE-LÉZIN
GROUPE DE GAUCHE

Coalition

En cette période de fin d'année, certains ont en tête la recherche de recettes à préparer. C'est l'occasion de vous tourner vers les produits de la gastronomie eurelienne. Ces produits locaux sont la garantie d'une production de qualité, respectueuse des consommateurs et de l'environnement. Ces fêtes sont des moments privilégiés et exaltants.

Cependant, nos pensées ne doivent pas s'éloigner des défavorisés qui n'ont pas la chance de vivre cette frénésie ambiante. La solidarité doit rester présente et la légèreté de ce texte ne doit pas se soustraire à nos idées essentielles.

L'intérêt des eureéliens prime avant toute chose : notre coalition avec la majorité permet un travail possible entre élus de sensibilités différentes, comme le font ceux des petites communes rurales. Pour rappel la définition de coalition : Réunion momentanée (de puissances, de partis ou de personnes) dans la poursuite d'un intérêt commun. Au-delà des clivages gauche-droite, montrons l'exemple!

Avec pour finalité le mieux vivre des eureéliens et dans l'objectif d'améliorer sans cesse votre quotidien, avançons tous ensemble!

Très belles fêtes de fin d'année à tous!



**Eurélien
un jour,
Eurélien
toujours...**

*Le Conseil départemental
vous souhaite ses
meilleurs vœux pour 2020*



**Eure-
et-Loir**
LE DÉPARTEMENT