
 Manuela GOUET
(dgs@bonnetable.fr)

 26 avril 2024

 9 documents

REVUE DE PRESSE DU 20 AU 26 AVRIL 2024

- 1  **Bonnétable - Ses bougies et fondants l'ont aidée à s'en sortir**
L'Action Républicaine, vendredi 26 avril 2024
- 2  **Bonnétable - 800 euros pour les apprentis pêcheurs**
L'Action Républicaine, vendredi 26 avril 2024
- 3  **Bonnétable - Théâtre : les Tréteaux de Malestable savourent le succès de « L'Amour Vache »**
Quotidien Le Maine Libre, www.lemainelibre.fr, vendredi 26 avril 2024
- 4  **Bonnétable - Nicole Laurent, 83 ans, la star du rallye**
Quotidien Le Maine Libre, www.lemainelibre.fr, jeudi 25 avril 2024
- 5  **Bonnétable - Des chefs étoilés à Bonnétable**
Quotidien Le Maine Libre, www.lemainelibre.fr, mercredi 24 avril 2024
- 6  **Bonnétable - Le passage remarqué des sportives du Tour auto**
Quotidien Ouest-France, ouest-france.fr, mercredi 24 avril 2024
- 7  **Bonnétable - Son miel d'exception trône sur les tables des chefs étoilés**
Quotidien Le Maine Libre, www.lemainelibre.fr, mercredi 24 avril 2024
- 8  **Le Mans - CARTE. Porsche, Aston Martin, Ferrari... 240 voitures du Tour Auto traversent la Sarthe**
actu.fr, lundi 22 avril 2024
- 9  **Bonnétable - Belles performances des athlètes**
Quotidien Le Maine Libre, www.lemainelibre.fr, dimanche 21 avril 2024

Bonnétable - Ses bougies et fondants l'ont aidée à s'en sortir

L'Action Républicaine, vendredi 26 avril 2024, 489 mots

Patricia a fait de sa passion son métier. Fondants, bougies et autres fioles aux douces senteurs sortent de son atelier, installé dans le garage familial.

Patricia Jardin a 42 ans. Et une vie bien remplie, entre ses quatre enfants -si l'aîné a quitté le nid, trois sont encore à la maison-, et sa société, « **O' mille et un fondants** ».

Une entreprise de fabrication de bougies et autres fondants parfumés, fioles pour véhicules, poudres parfumées pour aspirateur, entre autres. Et une société qu'elle a créée un peu sur le tard, et par hasard.

Ses créations la sortent de dépression

L'ancienne vendeuse a simplement cherché à s'occuper, pendant le confinement. « **Je suis très manuelle. J'ai tenté les perles en 3D, les puzzles, mais ça ne me plaisait pas. Puis, j'ai commencé à créer des fondants. Pour moi, pour mon plaisir personnel. Puis pour mes amis, pour offrir.** »

Une opération des yeux plus tard, vient alors une longue période de dépression. « **Je n'étais plus du tout moi, comme possédée. Je n'avais plus aucune émotion pendant deux ans.** »

Une visite chez une magnétiseuse -qu'elle convie à sa porte-ouverte, samedi 4 mai prochain- et son âme créatrice la sauveront. « **Mon mari m'a dit, ça te plaît, et ça plaît, pourquoi tu ne te lances pas ?** » Sans aucun risque financier, si ce n'est un peu de stockage de matières premières, et l'aménagement de l'ancienne buanderie en atelier, au sous-sol de la maison familiale, des formations « **pour me mettre en règle** », et quelques démarches ; et voilà la naissance de son auto entreprise.

« **Je suis chez moi, et je gère mon temps** », se réjouit Patricia. « **Le matin, pendant l'école, je fabrique. L'après-midi, je fais de l'étiquetage, et la fin de journée, je suis présente pour mes enfants.** »

Mariages, baby shower, anniversaires...

Un nouveau mode de vie qui semble lui ravir totalement. Oublié l'état dépressif, aujourd'hui, le sourire de Patricia rayonne lorsqu'elle évoque ses prestations lors de mariages, baby shower et autres soirées d'anniversaire. « **Je peux faire des cadeaux pour les invités, de la décoration de tables avec des bouquets de fondants parfumés ou des bougies qui, au fur et à mesure qu'elles se consomment, laissent apparaître les couleurs rose ou bleu, pour révéler le sexe d'un bébé** », énumère la quadragénaire.

Qui, en marge de ses fondants crémeux, onctueux liquides, et autres bougies moulées ou coulées, propose aussi des accessoires, grâce à un fournisseur comme des brûleurs. « **Et c'est tout nouveau, j'ai maintenant des fontaines, pour diffuser le parfum de Grasse** ». Une nouveauté à découvrir lors de sa porte ouverte annuelle, samedi 4 mai, à son domicile. Et pour laquelle elle sera entourée d'une vendeuse de compléments alimentaires, d'une créatrice de bijoux, et d'une magnétiseuse - naturopathe.

Carine ROBINAULT



Patricia Jardin, gérante de O mille et un fondants, organise une porte ouverte, le samedi 4 mai, à son domicile. © Carine ROBINAULT

Bonnétable - 800 euros pour les apprentis pêcheurs

L'Action Républicaine, vendredi 26 avril 2024, 288 mots

En 2024, le nombre d'enfants accueillis à l'école de pêche de l'AAPPMA de Bonnétable, « **Gardons et truites du Saosnois** », est passé de huit à seize, nécessitant un achat de matériel supplémentaire pour garantir le meilleur déroulement possible des séances.

Un dossier CréAvenir a donc été déposé auprès de la banque Crédit mutuel, qui a récemment accordé une subvention de 800 euros à l'association, lui permettant de couvrir en grande partie les dépenses effectuées. Et la remise de chèque officielle a été l'occasion pour Alain Blot, président de l'AAPPMA, de faire le point sur cette école, créée en 2018, et qui s'adresse aux enfants à partir de 12 ans, tout comme aux adultes en quête d'initiation ou de perfectionnement. « **Cette année, sont proposés neuf samedis, entre mars et novembre, et quatre jours lors de la deuxième semaine des vacances de printemps. Des séances où sont abordées et approfondies les principales techniques de pêche comme la pêche au coup des gardons, brèmes, tanches, la pêche de la truite, la pêche à l'anglaise et au feeder, celle des carnassiers au lancer de leurres ou celle de la carpe en batterie et à la canne.** »

Des ateliers qui peuvent se dérouler en plans d'eau, comme à Tuffé Val de la Chéronne, La Ferté-Bernard, Mamers, Connerré, Fillé ou en rivière, sur l'Huisne, la Sarthe ou l'Orne saosnoise, et permettent de varier les techniques et les espèces capturées et ce, « **grâce aux minibus gracieusement mis à la disposition par la municipalité, et la Communauté de Communes en complément éventuel** » note Alain Blot, qui assure l'encadrement de l'école aux côtés de Jean-Yves David, Romain Flavigny et Enzo Suarès.



Le club de pêche a reçu une subvention du crédit mutuel. © Carine ROBINAULT

Bonnétable - Théâtre : les Tréteaux de Malestable savourent le succès de « L'Amour Vache »

Quotidien Le Maine Libre, www.lomainelibre.fr, vendredi 26 avril 2024, 243 mots

Après une série de 17 représentations inoubliables et un accueil chaleureux de près de 3 400 spectateurs, la troupe de théâtre de Bonnétable, « Les Tréteaux de Malestable », a baissé le rideau sur leur pièce à succès, « L'Amour Vache ».

Cette production, écrite par Viviane Tardivel et Alexis Bondis, a non seulement captivé le public, mais a également apporté une vague de rires et de joie à chaque représentation.

Sous la direction de Sylvie Chopin, présidente de l'association, la troupe a offert une performance remarquable, portée par le talent des six comédiens exceptionnels : Sylvie Chopin, Dylan Soyer, Coraline Chopin, Véronique Gerbaud, Mickaëlle Bossard et Guillaume Pavé. Les souffleuses dévouées, Yvette Diet et Mathilde Launay, ainsi que par l'équipe technique composée de Maurice Guilherme, Jacky Diet, Bernard Chopin et Didier Vallée, chaque représentation a été une célébration de l'art théâtral et du travail d'équipe.

Avec une joie contagieuse, Sylvie Chopin partage son ressenti sur cette saison hors du commun : « Nous avons vécu une saison formidable, chère au cœur de tous, avec un public qui a vibré à l'unisson de nos émotions. La troupe a savouré chaque instant de cette aventure théâtrale, propulsée par l'enthousiasme et rires du public. »

Après une pause bien méritée, la troupe, qui compte de plus en plus de fans, se prépare à relever de nouveaux défis en travaillant sur leur prochaine création théâtrale.



La dernière représentation de « L'Amour Vache » a été un véritable triomphe. © Le Maine Libre

Bonnétable - Nicole Laurent, 83 ans, la star du rallye

Quotidien Le Maine Libre, www.lemainelibre.fr, jeudi 25 avril 2024, 340 mots

Lors du rallye Le Mans Historique, organisé dimanche 14 avril par l'association Écurie Le Mans, l'ambiance était conviviale. Fidèle à la tradition, les équipages ont une fois de plus découvert le parcours à la dernière minute.

La véritable star de cet événement était Nicole Laurent, âgée de 83 ans, au volant de sa magnifique Lancia Fluvia Zagato, numéro 24. « J'ai 83 ans mais je fais toujours le grand écart », a-t-elle plaisanté avec un sourire malicieux.

Admiration pour les femmes pilotes

En évoquant ses débuts dans le monde du rallye, elle précise : « J'ai fait mon premier rallye en 2003, mais avant cela, j'ai accompagné mon fils en compétition de vitesse et fait l'assistance, la gestion des pannes et la mécanique pendant de nombreuses années. J'ai la chance d'avoir un mari très conciliant et son amour pour la mécanique m'a été précieux pour me former. »

« J'ai ensuite ressenti le désir de prendre le volant. Mon premier rallye en tant que pilote a été le rallye des Princesses. J'ai toujours eu une admiration profonde pour les femmes pilotes, ça a été un véritable déclic pour moi. Depuis ce jour, je n'ai jamais cessé de participer à des rallyes. »

Pour cette épreuve, Nicole est arrivée 7^e dans la catégorie Régularité.

Quand on voit tous les écussons sur la lunette arrière de sa belle italienne, on imagine aisément que Nicole n'est pas près d'arrêter : rallyes des Princesses, Corse sud Classic, Le Mans Classic, Trophée des Alpes, Monté Carlo et d'autres.

Le président, Marc Esnault, a accordé une mention spéciale à deux équipages féminins dans la catégorie régularité, en vue de leur préparation pour le rallye des Princesses : Laure et Lily-Rose et Nathalie et Elise-Noémie (fille de Nicole Laurent).

Les gagnants

En régularité : Yannick Deschamp et Martine Deschamp. En navigation : Lysiane Chevrier et Jacques Phelippeau.

Prochain rendez-vous du club, le 58e Rallye Régional Le Mans le 13 et 14 juillet 2024.



Nicole Laurent au départ du 19e rallye Le Mans Historique, encouragée par le président Marc Esnault, très admiratif de son parcours. © Le Maine Libre

Bonnétable - Des chefs étoilés à Bonnétable

Quotidien Le Maine Libre, www.lemainelibre.fr, mercredi 24 avril 2024, 241 mots

Samedi et lundi dernier, l'apiculteur Patrick Cholet et son épouse Véronique recevaient leurs amis et collaborateurs pour un beau moment de partage et reconnaissance.

Fraîchement installés dans la zone artisanale du Charme, Patrick et Véronique ont ouvert leur nouveau local d'activité, « Les Cadres Noires Percherons ». Ce producteur de miel d'exception est passé d'un espace de 160 m² à Bellême à 400 m² à Bonnétable, et a souhaité y inviter ses amis et collaborateurs pour partager ce moment spécial.

400 ruches

Après avoir partagé avec émotion son métier d'apiculteur et détaillé la récolte de ses 400 ruches, ainsi que ses hydromels et vinaigres, les convives ont savouré de délicieux plats préparés par les chefs étoilés avec les miels de Patrick.

Pascal Barbot, chef triplement étoilé est lui aussi venu en ami, « Je travaille avec Patrick depuis le début, j'ai pris le temps de l'écouter, il est venu à mon restaurant, j'ai goûté ses produits d'excellence qui m'intéressaient beaucoup. Nous nous sommes retrouvés Il fait des produits que personne d'autre ne fait, tels que le subtil miel de pommier ou celui de carotte, son miel signature. Il est important d'être à ses côtés aujourd'hui et de saluer la qualité de son travail. Patrick est tellement touchant et passionné qu'on se comprend. »

Ensemble, ils ont célébré l'avenir prometteur de Patrick Cholet et de son entreprise.



C'est entouré de leurs amis chefs que Pascal et Véronique Cholet posent fièrement sous leur nouvelle enseigne. © Le Maine Libre

Bonnétable - Le passage remarqué des sportives du Tour auto

Quotidien Ouest-France, ouest-france.fr, mercredi 24 avril 2024, 71 mots

Il y avait beaucoup d'amateurs de voitures sportives anciennes, mardi, sur la départementale 301 (Bonnétable Beaufay-Le Mans) afin de voir passer les bolides du Tour auto. 300 belles mécaniques ont sillonné les petites routes de la campagne Maine Saosnois. Les compétiteurs passionnés n'ont pas hésité à faire des appels de phare lors de leur passage.



La Porsche, numéro 220, est passée, hier, sur la départementale 301. © Ouest-France

Bonnétable - Son miel d'exception trône sur les tables des chefs étoilés

Quotidien Le Maine Libre, www.lemainelibre.fr, mercredi 24 avril 2024, 374 mots

Installé depuis peu à Bonnétable, Patrick Cholet apiculteur renommé, a conquis, avec ses miels d'excellence le palais des plus grands chefs étoilés.

Dans le monde culinaire, certains artisans se distinguent par leur passion et leur détermination à atteindre l'excellence.

155 chefs travaillent ces produits, dont 80 chefs étoilés en France et dans le monde

Le chemin vers le succès n'a pas été facile. Après une carrière en tant que directeur commercial dans un groupe pétrolier, il a décidé en 2015 de prendre un virage radical, se tournant vers la nature et l'apiculture et crée son entreprise, « Les cadres noirs perchérons ».

Malgré les difficultés financières et les moments de doute, Patrick n'a jamais abandonné son rêve. « J'ai failli tout arrêter. J'avais embarqué ma famille dans ce projet et je n'osais plus regarder ma femme dans les yeux », avoue-t-il. Mais avant de tout lâcher, il se lance dans un dernier défi : se faire entendre des chefs. « En 2018, j'ai décidé de prendre part à une réunion au Collège Culinaire de France pour expliquer mon parcours et présenter mes produits. »

Élu meilleur producteur français en 2021

Son initiative a fonctionné, quelques jours plus tard, grâce au patron du Collège Culinaire, il est invité à présenter ses produits au sommet international des chefs à Monaco, muni de son écharpe de Disciples Escoffier qu'il venait d'obtenir. « J'ai eu l'opportunité de rencontrer de grands noms de la gastronomie. Parmi eux, Christian Garcia, chef du Palais de Monaco, Pascal Barbot du restaurant L'Astrance à Paris, et Arnaud Donckele, meilleur chef au monde de l'année 2018. »

Leur soutien et leur reconnaissance ont été des éléments essentiels dans la suite du parcours de Patrick.

Sa philosophie de travail et sa détermination ont plu, « respect du produit, de la récolte à la mise en pots, utiliser des méthodes artisanales qui préservent la pureté et la saveur de ses miels. Des miels ni chauffés, ni brassés, ni édulcorés. »

Aujourd'hui, 155 chefs travaillent ces produits, dont 80 chefs étoilés en France et à l'international.

Élu meilleur producteur français toutes catégories confondues en 2021, et ses miels ont été classés parmi les 500 meilleurs produits au monde.



L'apiculteur Pascal Cholet s'est installé récemment à Bonnétable dans la zone artisanale du Charme. © Le Maine Libre

Le Mans - CARTE. Porsche, Aston Martin, Ferrari... 240 voitures du Tour Auto traversent la Sarthe

actu.fr, lundi 22 avril 2024, 398 mots

240 voitures anciennes et de collection participant au Tour Auto, qui allie compétition et régularité, feront étape sur le circuit Bugatti du Mans (Sarthe), mardi 23 avril 2024.



Le Tour Auto est de retour sur le circuit du Mans, ce mardi 23 avril 2024. Archives

Du 21 au 27 avril 2024, le Tour Auto traverse la France : 240 voitures de course historiques y participent. Partis de Paris, les pilotes passeront par Tours, Limoges, Carcassonne, avant l'arrivée à Biarritz...

Ce mardi 23 avril, l'événement fera halte sur le mythique circuit Bugatti du Mans, lors de la première étape entre Paris et Tours.

Où voir les véhicules en Sarthe ?

Les premiers engins, venus du Perche, sont attendus en Sarthe, peu avant 10 h, à Saint-Ulphace, dans le nord du département (voir carte ci-dessous).

Ils traverseront les communes de Courgenard, La Ferté-Bernard, Bonnétable (vers 10 h 15), Savigné-l'Évêque, Changé, avant d'atteindre Le Mans (vers midi).

Compétition et régularité

Au Mans, les spectateurs pourront admirer (gratuitement) les bolides sur le Bugatti lors de cette première phase sur circuit.

Dans l'après-midi, trois plateaux (3, 4 et 5) participeront à l'épreuve de compétition, de 13 h à 16 h.

Les deux autres (1 et 2) s'engageront dans l'épreuve de régularité jusqu'à 17 h.

De la Sarthe jusqu'au nord de Tours

Les premières voitures quitteront l'enceinte du Bugatti vers 14 h. Elles prendront la direction de la Touraine, via Ecommoy, Le Grand-Lucé, Bessé-sur-Braye, puis sillonneront le Loir-et-Cher, par Montoire-sur-le-Loir, avant d'arriver à Parçay-Meslay, au nord de Tours (Indre-et-Loire), dès 17 h 15.

Une rétrospective du Tour de France Automobile

Le Tour Auto, fondé en 1899 par l'Automobile Club de France a été repris en 1992, sous forme de rétrospective.

Ferrari, Porsche, Alpine, Simca, Gordini, Lancia, Maserati, Aston Martin... Sont autorisées à y concourir, sauf exceptions, toutes les voitures ayant participé au Tour de France Automobile entre 1951 et 1973.

Mardi 23 avril 2024, sur le circuit Bugatti du Mans. Entrée gratuite. Accès par la porte Nord ou la porte Annexe. Parking ouest ouvert dès 8 h.

Bonnétable - Belles performances des athlètes

Quotidien Le Maine Libre, www.lemainelibre.fr, dimanche 21 avril 2024, 255 mots

Le déplacement à Cheverny des athlètes de la Patriote Section Athlétisme de Bonnétable a été une expérience marathonienne mémorable.

Pendant 10 semaines, ils se sont préparés intensément, avec leurs camarades du club, qui les ont soutenus et encouragés à se surpasser.

Au Trail de 63 km, sur 128 participants, Christophe Chartier a terminé 32^e en 7h13'53, Nicolas Perruchot à la 72^e place en 7h59'42 et Jean-Michel Binois à la 110^e place en 8h51'15.

Lors du 5 km, Alice Perruchot s'est classée 12^e au général et 3^e femme, en 21'10.

Au semi-marathon, sur 1 514 participants, Noah Charpentier a terminé 66^e au général et 1^{er} dans la catégorie junior, établissant un nouveau record personnel en 1h32'04, Julien Denis a fini 85^e en 1h34'26.

Au marathon, sur 838 participants, Tibo Besnard s'est classé 177^e en 3h37'41, battant son record personnel, tout comme Laëtitia Dorne, 199^e en 3h40'58 et 3^e M1, Delphine Delaunay, 221^e en 3h43'27, Cyril Garry, 267^e en 3h47'52, Nathalie Ledru, 292^e en 3h50'18, Anthony Goulette, 351^e en 3h56'25, Carole Jarrier, 742^e en 4h52'42, Dominique Bourganeuf, 752^e en 4h54'50 et Denis Debelle, 764^e en 4h59'51. Francine Bellanger, alias Roumi Moka, a également battu son record personnel en terminant 793^e en 5h10'35.

Saluons aussi la performance exceptionnelle de Boby Bottras, pour son record personnel lors de sa participation au Schneider Electric Marathon de Paris, en se classant 9 110^e sur 54 175, en 3h29'00.



Le retour au club a été dignement fêté. © Le Maine Libre