



Tout feu Tout flamme

vacances d'hiver au coin du Perche

Goûts et saveurs du Perche

du 13 au 28 février 2010

Document réalisé avec le soutien financier du Parc naturel régional du Perche



Toutes les informations sur www.parc-naturel-perche.fr

Conception graphique: K. Bécouat-Foch (09 66 50 07 71) Impression: Impartimère Aulnay-Pléaux (63000)

Tout feu Tout flamme

vacances d'hiver au coin du Perche
du 13 au 28 février 2010

*Goûts et saveurs
du Perche*

Bellême Frétiligny Gémages La Chapelle-Montligeon
La Ferté-Vidame La Perrière Le Theil-sur-Huisne
L'Hermitière Mâle Miermaigne Nocé Nogent-le-Rotrou
Rémalard Saint-Cyr-la-Rosière Saint-Denis-d'Authou
Saint-Germain-de-la-Coudre Saint-Germain-des-Grois
Saint-Hilaire-sur-erre Saint-Jouin-de-Blavou
Thiron-Gardais Verrières

Tout feu Tout flamme

vacances d'hiver au coin du Perche

du 13 au 28 février 2010

FÉVRIER	S 13	D 14	L 15	M 16	M 17	J 18	V 19	S 20	D 21	L 22	M 23	M 24	J 25	V 26	S 27	D 28
1 ☞ BELLÈME																
2 FRÉTIGNY																
3 GÉMAGES																
4 ☞ LA CHAPELLE-MONTLIGEON																
5 LA FERTÉ-VIDAME																
6 ☞ LA PERRIÈRE																
7 ☞ LE THEIL-SUR-HUISNE																
8 L'HERMITIÈRE																
☞ MÂLE																
9 MIERMAIGNE																
10 ☞ NOCÉ																
11 ☞ NOGENT-LE-ROTRON																
12 RÉMALARD																
13 ☞ SAINT-CYR-LA-ROSIÈRE																
14 SAINT-DENIS-D'AUTHOU																
15 ST-GERMAIN-DE-LA-COUDRE																
16 ST-GERMAIN-DES-GROIS																
☞ ST-HILAIRE-SUR-ERRE																
17 ST-JOUIN-DE-BLAVOU																
18 ☞ THIRON-GARDAIS																
19 VERRIÈRES																

ANIMATIONS
DIVERSES

☞ ANIMATIONS
RESTAURATEURS

EXPOSITIONS

TOUT FEU TOUT FLAMME

*Goûts et saveurs
du Perche*

À l'occasion de la sixième édition de **Tout Feu Tout Flamme**, le Parc naturel régional et les organisateurs de l'évènement vous invitent à goûter le Perche.

Fil conducteur entre produits et savoir-faire locaux, entre terroir et paysages, entre plaisirs gustatifs et artistiques, les animations proposées autour des *Goûts et saveurs du Perche* sauront mettre vos sens en éveil.

Partez à la rencontre des producteurs et des artisans de bouche. Ils vous feront partager leur passion pour leur métier et les produits qu'ils travaillent. Vous découvrirez les produits locaux qui vous entourent et qui valorisent les savoir-faire et les paysages du Perche.

Je vous souhaite une nouvelle édition de Tout Feu Tout Flamme riche en rencontres conviviales et en découvertes gustatives locales.

Jean-Pierre GÉRONDEAU

Président du Parc naturel régional du Perche

Un PASS inter-sites

Depuis 2005, le Parc naturel régional du Perche accompagne le réseau des sites de visite, fédéré autour d'une volonté d'échange pour développer un tourisme culturel de qualité, valoriser le patrimoine et animer le territoire du Perche. Fruit de cette volonté, un PASS inter-sites a été créé pour renforcer la solidarité entre les sites.

Pour les visiteurs, le PASS est un véritable atout pour découvrir le Perche. Il permet de disposer de premiers renseignements pratiques sur les sites de visites du Perche et de bénéficier de tarifs préférentiels.

Après une entrée plein tarif dans un site, demandez le PASS pour bénéficier de tarifs préférentiels dans les autres sites. Le PASS est valable pour une ou deux personnes, jusqu'à la fin de l'année 2010.

1 BELLÊME

VOYAGE AU PAYS DE LA GOURMANDISE

Rendez-vous en famille pour partir à la recherche des ingrédients gourmands qui composeront votre recette perchonne ! Grâce à de nombreux indices, vous dénicherez ces mystérieux ingrédients qui vous permettront d'aller retrouver le chef pour cuisiner votre recette ! Les enfants doivent obligatoirement être accompagnés d'un adulte. Jeu en 2 parties : course aux ingrédients et atelier cuisine. Il est possible de ne s'inscrire qu'à la 1^{ère} partie du jeu. Ateliers cuisine enfants : gratuits, ateliers cuisine adultes : 10€/pers. sur inscription auprès de la Maison du tourisme.

Maison du tourisme du Pays bellêmeois, 02 33 73 09 69

**Vendredi
26 février
14h 30-17h 30**

**Samedi
27 février
20h**

SOIRÉE GRILLADES ET CONTES AU COIN DU FEU

Stella et Christophe Bouvet vous accueilleront chaleureusement au Relais Saint-Louis pour une soirée grillades au coin du feu pendant laquelle vous serez plongés dans le monde de l'imaginaire et des contes. Laissez-vous bercer par la douce voix du conteur et savourez ce moment de rêveries et de gastronomie ! 29€/personne, réservation conseillée.

**Restaurant Le Relais Saint-Louis,
Boulevard Bansard-des-Bois, 02 33 73 12 21**

2 FRÉTIGNY

VISITES DE LA CHÈVRERIE CAPRI'PERCHE

Yolande et Jean-Pierre Moreau vous proposent de découvrir la traite des chèvres et de visiter la chèvrerie. Gratuit.

La Richarderie, 02 37 49 53 66

**Tous
les jours
à 18h**

3 GÉMAGES

DÎNER GOURMAND AU COIN DU FEU

Anna et Ivan Iannacone accueilleront leurs hôtes pour préparer un dîner au coin du feu. Sur réservation.

Le moulin de Gémages, 02 33 25 15 72

**Samedi
20 février
à partir
de 17h**

4 LA CHAPELLE-MONTLIGEON

DÎNER EN RAVIRÉES MUSICALES

Autour d'un repas de produits fermiers locaux proposé par Patricia et Olivier Valette du restaurant Le Montligeon, plongez dans l'ambiance conviviale des Ravirées musicales du Perche.

Organisées tout au long de l'année, ces veillées musicales gratuites, publiques et ouvertes à tous, permettent d'explorer le répertoire percheron et de favoriser les rencontres entre musiciens du territoire. 12€/personne, boisson comprise. Réservation avant le 15 février.

Salle polyvalente de la commune, 02 33 83 81 19

**Judi
18 février
à partir
de 20h**



À la ferme de la Grande Suardière, La Perrière © D. Commencal/PNRP

5 LA FERTÉ-VIDAME

ATELIER CONTES AUTOUR DES SAVEURS

Gratuit.

Bibliothèque

**Mercredi
17 février
17h**

CONCOURS DE TARTES AUX POMMES POUR LES ENFANTS

Renseignements au Syndicat d'initiative. Gratuit.
Espace Socio-Culturel, 02 37 37 68 59

**Samedi
20 février
16h 30**

VISITE-DÉGUSTATION À LA BOULANGERIE

Découvrez les goûts et les saveurs du chocolat et des épices déclinés autour de produits du Perche (Calvados, pommes...). Gratuit.

Boulangerie-Pâtisserie Cormier, 02 37 37 68 59

**Samedi
20 février
17h 30**

DÎNER - EXPOSITION

Dîner aux saveurs du Perche, exposition et démonstration de matériel de transformation du lait (barrate, écrèmeuse...).

13€/personne, hors boisson. Sur réservation avant le 15 février.
Espace Socio-Culturel, 02 37 37 68 59

**Samedi
20 février
20h**

6 LA PERRIÈRE

COCHON DE LAIT AU FOUR À PAIN

Venez déguster un repas en compagnie des producteurs locaux auprès de la cheminée : cochon de lait, tarte normande, cidre et jus de pommes.

22€/personne, boisson comprise.
Sur réservation avant le 10 février.

Relais d'Horbé, 02 33 25 95 44

**Samedi
13 février
19h 30**

VISITE À LA FERME

Visite libre de la ferme : enfournement du pain, visite du fournil et de la meunerie. Gratuit.

Ferme de la Grande Suardière, 02 33 83 53 29

**Dimanche
14 et 21
février
14h 30**

LA PERRIÈRE (suite)

GOÛTER À LA FERME

Goûter composé d'une crêpe et d'un jus de pommes, 4€/personne sur réservation. Vente à la ferme de 10h à 19h.
Ferme de la Grande Suardière, 02 33 83 53 29

COURS DE CUISINE GASTRONOMIE VÉGÉTALE

Courges farcies (potimarron), galettes de céréales et chausson aux pommes. 25€/personne avec repas. Sur réservation.
Ferme de la Grande Suardière, 02 33 83 53 29

7 LE THEIL-SUR-HUISNE

ATELIERS DIVERS

AUTOUR DE L'ARBRE FRUITIER ET DE LA POMME

Ateliers de greffage, de plantation d'arbres fruitiers, de découverte des différentes variétés de pommes avec l'association Les Croqueurs de Pommes, atelier de cuisine avec des cuisiniers professionnels. Gratuit.
À l'école "La Taille" et au jardin pédagogique, 02 37 49 60 54

8 L'HERMITIÈRE

PARFUMS D'ALAMBIC

Dominique et Nathalie Plessis vous proposent une démonstration de distillation de Calvados à l'alambic avec une dégustation des produits de la cidrerie traditionnelle. Entrée libre.
Cidrerie Traditionnelle du Perche, 02 37 49 67 30

9 MIERMAIGNE

VISITE AU VERGER

Visite du verger de Miermaigne par un membre de l'association des Croqueurs de pommes et découverte des saveurs de quelques variétés locales. Gratuit.
Verger de Miermaigne, 02 37 29 68 86

10 NOCÉ

ATELIER CUISINE AUTOUR DES SAVEURS DU PERCHE

Atelier animé par les chefs cuisiniers de l'Espace Gourmand de la Maison du Parc et des producteurs fermiers du Perche. Les enfants réaliseront des recettes traditionnelles autour des saveurs du Perche, comme un pain d'épices et repartiront avec des recettes à faire en famille. Gratuit, nombre de places limité, réservation obligatoire.
Maison du Parc, 02 33 25 70 10

SOUVENIRS D'ENFANCE AUTOUR DE LA POMME

Lors de cet atelier familial, les générations se retrouveront autour de contes et échangeront autour des souvenirs d'enfance liés aux saveurs des fruits. 3€.
Maison du Parc, 02 33 25 70 10

11 NOGENT-LE-ROTROU

EXPOSITION « BON FEU, BONNE MINE, BONNE CUISINE »

De l'usage et de l'apparition des couverts, de l'époque carolingienne à la fin du XIX^e siècle : venez découvrir l'art de la table imaginé pour déguster ce qui était servi, pleinement le goûter et en apprécier les saveurs. L'exposition se tient dans les anciennes cuisines du château. Fiche ludique pour le jeune public. Prix d'entrée au château : adultes 3€, enfants : 1.50€.
Château Saint-Jean, 02 37 52 18 02

EXPOSITION

VISITE COMMENTÉE

Alban Cristin vous accueille pour une visite commentée de l'exposition « Bon feu, bonne mine, bonne cuisine » qui s'intéresse aux couverts, ustensiles pratiques et esthétiques. Prix d'entrée au château : adultes 3€, enfants : 1.50€.
Château Saint-Jean, 02 37 52 18 02

ATELIER « ÉPICES ET SAVEURS AU MOYEN ÂGE »

Histoire de l'usage des épices sur les tables aristocratiques et mythes qui les entourent, découverte des manières de la table au Moyen Âge et aperçu de la cuisine. Cet atelier s'achève avec la dégustation de desserts médiévaux. Recettes à emporter. Tout public à partir de 6 ans. Nombre de places limité (sur inscription), 3.20€.
Château Saint-Jean, 02 37 52 18 02

AIGUISEZ VOS SENS ET VOS PAPILLES !

L'Office de tourisme vous propose une matinée découverte : après une balade commentée sur le marché à la découverte de produits saisonniers et locaux, aiguiser vos sens à l'occasion de l'atelier « épices et saveurs au Moyen Âge » au Château de Nogent-le-Rotrou puis dégustez le menu du terroir concocté par le restaurant l'Assiette Gourmande. 29€ par personne (à confirmer au moment de la réservation), règlements auprès de chaque prestataire. Réservation obligatoire.
Office de tourisme de Nogent-le-Rotrou, 02 37 29 68 86

INITIATION AUX SAVEURS LOCALES

Atelier « épices et saveurs au Moyen Âge » au château, puis menu du terroir à l'Auberge la Haie Godefroy de Souancé-au-Perche, enfin atelier-démonstration de confection de différentes terrines. 28€ par personne (sous réserve de modifications), règlements auprès de chaque prestataire. Réservation obligatoire.
Office de tourisme de Nogent-le-Rotrou, 02 37 29 68 86

DES CONTES... À S'EN LÉCHER LES DOIGTS

Des contes gourmands se terminant par un goûter. À partir de 4 ans. Entrée libre.
Bibliothèque, 02 37 52 76 16

STAGE DE POTERIE

Avec l'association La Terre qui chante, enfumage de terres biscuitées, construction four à bois + cuisson terres crues, préparation d'émaux à la cendre. Tarif : 30€ (repas à la cheminée le samedi soir compris, participation facultative).
Renseignements : 02 37 52 26 80 ou 02 37 52 39 71

**Jeudis
18 et 25
février
16h**

**Mardi
23 février
18h**

**Vendredi
26 février
14h-17h**

**Samedi 13
et dimanche
14 février
11h-12h 30
et 14h-17h**

**Mercredi
17 février
14h 30**

**Mercredi
24 février
14h 30
16h 30**

**Jeudi
25 février
14h**

**Du 3 février
au 8 mars
Tous les jours
sauf le mardi
10h-12h
et 14h-18h**

**Samedi
13 février
14h**

**Mercredi
17 février
à 14h 30
et mercredi
24 février
à 10h 00**

**Samedi
20 février
de 9h 15
à 14h 30**

**Mercredi
24 février
10h**

**Mercredi
24 février
15h**

**Samedi 13
et dimanche
14 février
9h-12h
et 14h-15h**

12 RÉMALARD

ATELIER RAKU ET CIERGE À LA LOUCHE

L'art de décorer sa table avec des bougies et des objets de table (raku de ramequins, coupelles...) émaillés à son goût par chacun. Atelier animé par Céronne. Gratuit.

Atelier Céronne Créations, 06 14 05 67 98

13 SAINT-CYR-LA-ROSIÈRE

EXPOSITION DE POTERIES « LES SAVEURS DE LA TERRE »

Présentation des œuvres de Philippe Ménard et de Pascale Charrier ainsi que les collections du musée et de la Maison du Potier à Prévailles. Une confrontation d'objets usuels anciens avec le regard d'artistes contemporains. Adulte : 4.30€, gratuité jusqu'à 18 ans.

Écomusée du Perche, 02 33 73 48 06

EXPOSITION

DÎNER AUX CHANDELLES DE CÉRONNE

Venez découvrir les bougies de Céronne qui allient techniques anciennes et création contemporaine à l'occasion d'un dîner aux chandelles, en présence de la créatrice. 26€. Sur réservation avant le 9 février.

Libre-Cours, la Roche, 02 33 25 73 95

ATELIERS CUISINE

Ateliers plats cuisinés à base de produits du terroir avec la participation de Philippe Couvreur, les Escargots du Perche. Ateliers gourmandise : fabrication de beurre et de caramels au miel, dégustation de jus de pommes, fabrication et dégustation de gaufres. Adulte : 5.40€, enfants : 3.70€.

Écomusée du Perche, 02 33 73 48 06

ATELIER D'ÉCRITURE

Lectures de textes avec les auteurs de l'atelier d'écriture de Joëlle Guillais. Entrée gratuite.

Écomusée du Perche, 02 33 73 48 06

MARCHÉ DE POTIERS ET CUISSON DE POTERIES

Rencontrez des artisans et découvrez leur savoir-faire tout au long de la journée. Démonstration de plusieurs types de fours de potiers : four à bois et four de raku. Entrée gratuite.

Écomusée du Perche, 02 33 73 48 06

ANIMATION AUTOUR DU FOUR À BOIS DU PRIEURÉ

Les enfants confectionneront de petits sablés cuits au four à bois et pourront se faire maquiller pendant la cuisson.

Adulte : 5.40€, enfant : 3.70€

Écomusée du Perche, 02 33 73 48 06

GOÛTER À L'ANCIENNE

Découvrez des produits locaux autour d'un goûter à l'ancienne avec du pain bio de Clémencé, des confitures maison, du lait cru... 6,80€

Libre-Cours, la Roche, 02 33 25 73 95

Samedis 13
et 20 février
14h -18h
Dimanches 14
et 21 février
10h 30-13h
et 15h-19h

Du samedi
13 février
au dimanche
5 avril

Samedi
13 février
À partir
de 19 h

Dimanche
21 février
10h 30-12h
et 14h-18h

Dimanche
21 février
16h 30

Dimanche
21 février
10h 30-18h

Mercredi
24 février
14h-17h 30

Samedi 27
et dimanche
28 février
16h

14 SAINT-DENIS D'AUTHOU /FRÉTIGNY

RANDONNÉE AVEC LES ÂNES ET VISITE D'UNE CHÈVRERIE

Randonnée nocturne accompagnée par les ânes de l'association Perch'Âne jusqu'à la chèvrerie Capri'Perche à Frétigny pour assister à la traite des chèvres.

La visite de l'élevage sera suivie de la dégustation d'un potage chaud et d'un plateau de fromages. Distance : 6 km aller et 4 km retour. 10€ par personne. Sur réservation. Apporter boisson et pique-nique pour compléter le dîner. Prévoir lampe frontale et gilet fluorescent.

Départ du lieu-dit les Bordes (Perch'Âne) à Saint-Denis d'Authou, 02 37 49 40 12 ou 02 37 49 53 66

15 SAINT-GERMAIN-DE-LA-COUDRE

RANDONNÉE PÉDESTRE DE FERME EN FERME

Le matin, à travers les chemins creux, halte à la Renardière à Bellou-le-Trichard puis repas en commun dans la salle Perche Astronomie à Bellou-le-Trichard. L'après-midi, visite d'un élevage de chevaux percherons puis d'une ferme bio suivie d'un goûter. Sur réservation.

Départ : Salle des fêtes de Saint-Germain-de-la-Coudre
Les marcheurs du Perche 02 33 83 22 90

Samedi
20 février
16h

Dimanche
14 février
9h-17h



M. Dodin, Association des Croqueurs de pommes

© D. Commencal/PNRP

16 SAINT-GERMAIN-DES-GROIS

EXPOSITION À L'ATELIER

Exposition de terres, poteries et céramiques, objets et sculptures en terre cuite; encre et photographies autour des thèmes du feu et de la cuisine. Entrée libre.

Atelier d'Agnès Gobillot - École-mairie, au coeur du bourg, à 50 m de l'église et 500 m de Villeray, 02 33 73 39 05 - 06 50 32 93 66

EXPOSITION

LECTURES ET DESSINS

AUTOUR DES RECETTES D'AUTREFOIS

En compagnie d'Agnès Gobillot, chacun aura la possibilité d'illustrer les textes lus, de dessiner des compositions d'objets culinaires, de fruits et de produits locaux, tout en dégustant une surprise percheronne offerte par l'hôte. 4€ (1,50 € pour les moins de 12 ans).

Atelier d'Agnès Gobillot - École-mairie, au coeur du bourg, à 50 m de l'église et 500 m de Villeray, 02 33 73 39 05 - 06 50 32 93 66

17 SAINT-JOUIN-DE-BLAVOU

SOIRÉE PIZZAS

Préparation et vente de pizzas et de riz au lait au profit des animations des jeunes de la Communauté de communes de Pervençères. Possibilité d'emporter ou de manger sur place.

3€/la part de pizza, 1€/la barquette de riz au lait.

Four à pain de Saint-Jouin de Blavou, 02 33 73 39 39

18 THIRON-GARDAIS

ATELIER POTERIE

Travail autour de l'assiette percheronne. Ouvert à tous.

10€/personne, (sur inscription dans la limite des places disponibles).

Grange aux dîmes, 02 37 49 49 49

19 VERRIÈRES

GOÛTER GOURMAND

Durant l'après-midi, venez vous réchauffer autour du four à pain du village et déguster les bonnes pâtisseries d'Émile dans la bonne humeur. Gratuit.

02 33 73 48 06

**Du 13 au 28 février
14 h-19 h**

**Dimanches
14, 21 et 28 février
15h 30-17 h**

**Vendredi
26 février
À partir de 19h**

**Mercredi
24 février
14h 30-17h 30**

**Dimanche
14 février
14h-17h**



THIRON-GARDAIS

Restaurant la Forge

Cité au guide Michelin, le cuisinier et artiste Jean-Pierre Martin vous a concocté un menu spécial « Tout Feu Tout Flamme » avec les produits des producteurs fermiers du Parc naturel régional du Perche.

27€ le menu (entrée plat dessert), réservation vivement conseillée.

Samedi 13 midi et soir et dimanche midi 14 février 2010

Samedi 20 midi et soir et dimanche midi 21 février 2010

Samedi 27 midi et soir et dimanche midi 28 février 2010

Restaurant La Forge 1, rue Alfred Chasseriaud, 02 37 49 42 30

LE THEIL-SUR-HUISNE

Auberge de La Cloche

Plats ou menus constitués de produits fermiers locaux.

Auberge de La Cloche, 02 37 49 64 86

MÂLE

Auberge de La Malbroue

Plats ou menus constitués de produits fermiers locaux.

Auberge de La Malbroue, 02 37 49 76 60

SAINT-HILAIRE-SUR-ERRE

L'Angélus Gourmand

Plats ou menus constitués de produits fermiers locaux.

L'Angélus Gourmand, 02 37 52 92 55