

VOTRE MAGAZINE ACTUS, CONSO, LOISIRS

Ma TOURSN

MENSUEL GRATUIT - N° 146 - DÉCEMBRE 2024 / JANVIER 2025

UN SPECTACLE
INCONTOURNABLE
À VOIR OU À OFFRIR



LA BILLETTERIE
2025
EST OUVERTE !



le Cadre
noir Saumur
ifce

Voir détail des galas en page 3

Avenue du Cadre noir - 49400 St-Hilaire St-Florent - 02 41 53 50 60 - visites.cadrenoir@ifce.fr
Billetterie : 02 41 53 50 80 - billetterie.cadrenoir@ifce.fr www.cadrenoir.fr



Des collections exclusives de mobilier design à découvrir chez XXL Maison



Salon Dune

La marque française d'ameublement **XXL Maison** vous propose de découvrir son magasin à Chambray-les-Tours. Dans un espace lumineux de plus de 700 m² sont présentées ses collections exclusives de mobilier pour salon et salle à manger. Un lieu pour découvrir des gammes de mobiliers design, exclusifs et personnalisables.

Vos rêves sont sans limites... Nos créations aussi...

La conception du mobilier offre de nombreuses options de finition et de personnalisation. En jouant sur les couleurs, tissus, textures, dimensions, les combinaisons sont presque infinies. Résultat, le meuble fabriqué sur commande et reçu chez soi, est un objet vraiment unique.



Table de repas Vetraa

Laboratoire d'idées, XXL Maison se renouvelle en permanence

Chez XXL Maison, la créativité est une valeur cardinale. XXL Maison propose des collections originales qui combinent nouvelles lignes et recherche sur les matériaux. Chaque collection de mobilier naît d'abord dans l'imagination de ses designers.

À la manière d'un couturier, le styliste va tracer des croquis qui deviendront ensuite des maquettes millimétrées à l'écran, avant de prendre vie sous forme de prototypes. Mais à la fin, l'assemblage de chaque

meuble se fera à la main, dans la tradition d'un savoir-faire menuisier. Cette cohabitation des procédés traditionnels et modernes est savamment orchestrée, pour répondre aux meilleurs standards de qualité.

Des collections pour le salon et la salle à manger

XXL Maison est une marque jeune mais déjà bien installée sur le territoire national, 15 ans après sa création. Si elle a su séduire et fidéliser sa clientèle, c'est grâce à ses promesses tenues: du design à vivre, une capacité de personnalisation incroyable, un positionnement qualité/prix, et un conseil attentif en magasin.



Buffet Casaa



167 avenue du Grand Sud
37170 Chambray-lès-Tours

XXL.FR



Canapé d'angle Pebble

EDITO

Le voici ce mois de décembre si attendu des enfants mais aussi des grands !!!!

Ah ! Quel plaisir de partager un moment si important « Noël en famille »...

Ce dernier mois de l'année est vraiment un mois magique, plein d'émotion, la parenthèse qui se ferme sur cette année 2024 pour laisser la place à la naissance d'une nouvelle année...

Avec un peu de chance, le Père Noël viendra déposer ses cadeaux en passant au-dessus d'un beau tapis blanc qui recouvrira nos toits et nos rues et fera le bonheur de tous, avec une belle bataille de boules de neige !!

Nous vous souhaitons à toutes et à tous d'excellentes fêtes de fin d'année et rendez-vous début 2025.



Isabelle
BUYTARD CHRETIEN
Directrice de Publication

Editeur : Les Presses de Touraine
29 rue Bugatti - 37000 TOURS - Tél. 02 47 66 64 10
www.pressesdetouraine.com

Directeur général : Jérôme BECHY
Directrice de Régie Publicitaire :
Isabelle BUYTARD CHRETIEN - Tél. 06 43 85 35 21
isabelle.buytard@pressesdetouraine.fr

**Conseillères en Communication
Responsables de secteur :**
Méïssa NEVES - Elodie MAUBERT

Impression :
Imprimerie LES PRESSES DE TOURAINE



www.pressesdetouraine.com



LE PRINTEMPS DES ÉCUYERS

**Le Cadre noir et l'École Portugaise
d'Art Équestre**

L'édition 2025 réunira le Cadre noir de Saumur et l'École Portugaise d'Art Équestre pour un gala dédié à la rencontre de deux grandes traditions équestres.

**Vendredi 18 avril à 21h - Samedi 19 avril à 21h
Dimanche 20 avril à 16h**

LE PRINTEMPS DES ÉCUYERS

**Le Cadre noir et l'École Royale Andalouse
d'Art Équestre**

L'édition 2025 réunira le Cadre noir de Saumur et l'École Royale Andalouse d'Art Équestre pour un gala dédié à la rencontre de deux grandes traditions équestres.

**Vendredi 20 juin à 21h - Samedi 21 juin à 21h
Dimanche 22 juin à 16h**

LES GALAS DU BICENTENAIRE

Rendez-vous dans le Grand Manège des écuyers pour assister à un gala du Cadre noir pour célébrer son bicentenaire.

**Vendredi 19 septembre à 21h - Samedi 20 septembre à 21h
Dimanche 21 septembre à 16h**

**Vendredi 17 octobre à 21h - Samedi 18 octobre à 21h
Dimanche 19 octobre à 16h**



le Cadre
noir Saumur
ifce

Avenue du Cadre noir - 49400 St-Hilaire St-Florent
02 41 53 50 60 - visites.cadrenoir@ifce.fr

**Billetterie : 02 41 53 50 80
billetterie.cadrenoir@ifce.fr**

www.cadrenoir.fr



BÉLIER

Du 21 mars au 20 avril

Amour : Il y a des jours avec et des jours sans et en ce moment, c'est plutôt sans ! **Travail-Argent** : Côté travail, on vous imposera des tâches pour lesquelles vous n'avez pas été embauché. **Santé** : Ne croyez pas que vous pouvez vous passer de soins !



TAUREAU

Du 21 avril au 20 mai

Amour : Les liens sentimentaux se vivent et s'exposent dans la société. Vous avez envie de vous montrer en couple. **Travail-Argent** : Des discussions professionnelles ont du mal à aboutir. Il faudra vous armer de patience. Une alliance, une association peut se révéler extrêmement positive. **Santé** : Vous aurez beaucoup à penser cette semaine et en plus du stress vous serez sujet à de fortes migraines.



GÉMEAUX

Du 21 mai au 21 juin

Amour : Vous communiquez avec les êtres chers et vous vous épanouissez en leur compagnie. Célibataire, ce pourrait être l'heure d'une belle rencontre. **Travail-Argent** : Gardez bien les pieds sur terre et ne vous engagez pas dans des projets utopiques. **Santé** : N'abusez pas des produits sucrés.



CANCER

Du 22 juin au 22 juillet

Amour : Soyez ouvert à de nouvelles connexions et à des opportunités inattendues. **Travail-Argent** : Vous risquez de devoir face à des dépenses imprévues, notamment des travaux importants. **Santé** : Vous souffrez d'une possible carence en vitamine A.



LION

Du 23 juillet au 22 août

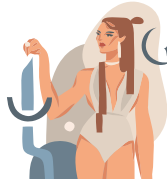
Amour : De nombreuses surprises sympathiques vous attendent cette semaine. **Travail-Argent** : Vous êtes loin de faire l'unanimité. Néanmoins, vos idées sont originales et ont le mérite de faire bouger les choses. **Santé** : N'abusez pas des excitants.



VIERGE

Du 23 août au 22 septembre

Amour : Il est essentiel de partager vos pensées et sentiments ouvertement avec votre partenaire. **Travail-Argent** : Pensez à l'avenir : économisez ! **Santé** : Vous avez des douleurs à la mâchoire.



BALANCE

Du 23 septembre au 22 octobre

Amour : Vous aurez l'impression de n'avoir pas une seconde à vous. La famille, les enfants monopoliseront votre attention et votre temps. **Travail-Argent** : Pour être à la hauteur de vos ambitions, consolidez vos acquis. **Santé** : Votre résistance aux attaques virales sera en légère baisse.



SCORPION

Du 23 octobre au 21 novembre

Amour : Quelques accrochages pourraient se produire avec votre conjoint, mais ils seront sans réelle gravité. **Travail-Argent** : C'est le moment de demander à votre employeur une augmentation de salaire. **Santé** : Trop de stress pourrait bien avoir raison de vous ! Il faudrait essayer de vous divertir.



SAGITTAIRE

Du 22 novembre au 20 décembre

Amour : Prenez des initiatives en amour, mais n'oubliez pas de considérer les sentiments d'autrui. **Travail-Argent** : Portez une attention particulière à vos finances. **Santé** : N'oubliez jamais que la santé mentale est tout aussi importante que la santé physique.



CAPRICORNE

Du 21 décembre au 19 janvier

Amour : Cette semaine vous vivrez des moments de grande intensité amoureuse. **Travail-Argent** : Vous ne perdrez jamais de vue vos intérêts et ce n'est pas cette semaine que l'on réussira à vous détourner de votre but, même s'il est question de vous amuser. **Santé** : Bonne énergie.



VERSEAU

Du 20 janvier au 18 février

Amour : Vous aurez besoin de beaucoup d'attention et vous regrettez le manque de sollicitude de vos proches. **Travail-Argent** : Vous ne mènerez pas aisément vos projets à leur terme. Vous devrez faire preuve d'une grande souplesse. Armez-vous de patience. **Santé** : Vos ressources physiques ne sont pas illimitées.



POISSONS

Du 19 février au 20 mars

Amour : Une certaine lassitude vous gagne. **Travail-Argent** : Une belle opportunité d'investissement s'offre à vous. **Santé** : Les allergies vous gâchent la vie.

ECO CUISINE

Prolongation !

40 CUISINES À
-40%*

et

Un petit
électroménager SMEG
OFFERT*
pour l'achat d'une cuisine



ecocuisine.fr

*Photos non contractuelles, offre non cumulable valable sur les 40 premières cuisines dans les magasins participants à l'opération, voir conditions en magasin.



CHAMBRAY-LÈS-TOURS
158 avenue du Grand Sud à côté de St-Maclou
02 47 34 63 71

Ouvert du lundi au samedi de 10h à 12h et de 14h à 19h



Dossier

Noël en fête

Noël et le jour de l'An sont, à n'en pas douter, les fêtes les plus symboliques qui soient ! Porteuses de nombreuses traditions ancestrales et riches d'un folklore varié, ces réjouissances nous replongent avec délice dans la féerie de l'enfance. Faisant la part belle à la famille et à la convivialité, les fêtes de fin d'année sont une occasion particulière de se retrouver autour d'un bon repas et de partager tous ensemble des moments de liesse. Car plus

que les cadeaux au pied du sapin, ce sont bien ces instants de félicité, offrant une parenthèse à la routine et aux soucis, qui font la beauté de Noël. Et si on retrouvait ces valeurs essentielles ? Que ce soit à travers la réminiscence de traditions oubliées ou la création de nouvelles coutumes qui vous correspondent davantage, cette année, c'est décidé, on redonne du sens à nos festivités !

NOUVEAUTÉ : UNE CHOCOLATERIE TRÈS MODERNE EN CENTRE-VILLE DE TOURS



Nous avons rencontré Gaultier Gaëtan, un pur produit de formation tourangelle :



« J'ai fait mes études au sein du Campus des Métiers de Joué-lès-Tours, et j'ai réussi à atteindre la finale du concours national des meilleurs apprentis de France en 2019. Je me lance dans ma propre aventure avec Pure, une nouvelle chocolaterie installée au 82 Avenue de Grammont à Tours, à 10 minutes à pied de Jean Jaurès et 5 minutes depuis la Place de la Liberté. Je réalise des chocolats sculptés en forme d'animaux avec des détails fins et délicats. »

Ce n'est pas la seule originalité de Pure. Dans son catalogue de tablettes, l'établissement propose une spécialité adaptée au régime des personnes diabétiques via l'utilisation de sucre de bouleau.

Il propose également un chocolat au lait d'avoine, pour remplacer les tablettes traditionnelles au lait de vache. Certains de ses bonbons ont également des saveurs inattendues comme une sphère au whiskey ou une tablette au lait d'alpage suisse.

« Mon idée c'est de rassembler tout le savoir-faire artisanal que j'ai appris pour créer des produits originaux jamais vus en Touraine »

Pour les tarifs, les tablettes démarrent à 6€50, le coffret de 16 bonbons en chocolat est lui vendu à 14€80. En rayon également : des cakes, des macarons ou un fondant. Des pâtes de fruits sont envisagées dans le futur, toujours avec des associations innovantes comme une association framboise-poivron.



PURE

ARTISAN CHOCOLATIER
TOURS

*Faites-vous plaisir pour les fêtes
dans votre nouvelle chocolaterie*



Chocolats
Tablettes
Cakes - Macarons
Fondants
Sculptures en chocolat



Ouvert du mardi au samedi de 10h à 20h
et le dimanche de 10h à 12h30

82 Av. de Grammont - 37000 Tours
02 46 46 94 41

LE SAVIEZ-VOUS : FOIE GRAS, FRUITS DE MER, DINDE, BÛCHE... POURQUOI EN MANGE-T-ON À NOËL ?

Foie gras, dinde, fruits de mer, bûche (glacée ou pâtissière)... Il y a tellement de choses à manger sur la table des Français le jour de Noël ! C'est d'ailleurs les mêmes aliments qui reviennent chaque année. Mais posons-nous deux secondes afin de nous demander pourquoi ce sont précisément ces mets qui se retrouvent en face de nous le 24 et 25 décembre. On vous propose un retour sur les origines de ces 4 plats de Noël.



L'entrée phare du repas de Noël, le foie gras

La France est le premier pays producteur de foie gras dans le monde ! C'est aussi le numéro 1 pour sa consommation. Et pourtant, ce n'est pas la France qui a inventé le foie gras... Il semblerait que ce plat ait été consommé dès l'Antiquité égyptienne. La première consommation de foie gras remonterait à plus de 4500 ans. Les Égyptiens auraient remarqué que les oiseaux migrateurs faisaient des réserves de graisse. On ne sait pas pour quel usage les oies étaient engraisées durant l'Antiquité, mais des hiéroglyphes de Saqqarah montrent bien les Égyptiens en train de gaver ces oiseaux. C'est dans la Rome Antique, quand Jules César était au pouvoir, que les premiers écrits sur le foie engraisé aux figues sont apparus. Des siècles après la chute de l'Empire romain, c'est la communauté juive d'Europe qui ont appris le gavage. Le beurre étant trop cher, ils utilisaient la graisse des canards et des oies pour le remplacer. Une légende raconte que c'est en 1780 que Jean-Pierre Clause élabora la toute première recette française de foie gras. Elle consistait en une croute en forme de caisse ronde bourrée de foie gras. Le tout était tapissé d'une farce de veau et de lard. Le plat a été apporté à Louis XVI.

Huîtres, langoustes... les fruits de mer sont présents à Noël

Sans surprise, la France est l'un des plus gros consommateurs d'huîtres dans le monde. Chaque année, les habitants de l'Hexagone en consomment plus de 100 000 tonnes. Une grande partie y est consommée à Noël. En fait, l'habitude voudrait qu'on consomme l'huître tous les mois avec un « r » entre octobre et avril. Durant cette période, l'huître n'est pas laiteuse et donc de meilleure qualité. Cependant, on en mange à cette période aussi pour une autre raison. Au début du 20e siècle, les camions frigorifiques n'existaient pas. On transportait les huîtres l'hiver pour ne pas prendre le risque qu'elles prennent chaud. C'est d'ailleurs pour cette même raison que les autres fruits de mer sont consommés en hiver. Les fruits de mer sont chers. C'est d'ailleurs pour ça que les Français en achètent à ce moment-là. Une façon de se faire plaisir lors des repas de fin d'année.



La dinde, l' incontournable des tables de fêtes

La dinde fait partie des aliments qu'on retrouve quasiment toujours à Noël. Et pourtant, en France, cela n'a pas toujours été le cas... Avant, dans l'Hexagone, on consommait de l'oie. Le changement se serait fait grâce à Christophe Colomb. Le navigateur, qui débarque sur le continent américain, découvre la « Poule d'Inde ». Le nom sera simplifié à « dinde ». Il la ramène dans ses bagages et c'est ainsi que l'Europe découvre la dinde. La dinde est introduite sur le vieux continent au XVIIe siècle. En France, on retrouve la trace des premières dindes servies lors d'un banquet donné à l'évêché de Paris en 1549. Un festin en l'honneur de la reine Catherine de Médicis. Jusqu'au Moyen-Âge, on fêtait la Saint-Martin, le 11 novembre, en sacrifiant une oie. L'oie a été peu à peu remplacée par la dinde à partir du XIXe siècle. Actuellement, la dinde est aussi choisie pour une raison financière. Elle est plus grosse qu'un poulet, pratique pour les grandes tablées. Et elle est plus économique que l'oie.

La bûche, le dessert par excellence

Qu'elle soit pâtissière ou glacée, la bûche est le classique du dessert à Noël. La bûche sur la table lors des fêtes de fin d'année est pourtant une tradition récente. On ne connaît pas l'inventeur de cette pâtisserie. Des histoires parlent d'un pâtissier de Saint-Germain des Prés vers 1834 ou d'un Lyonnais en 1860. La bûche de Noël remonterait au Moyen-Âge. Et elle n'est pas du tout axée sur la cuisine. C'est tout d'abord une tradition qui voulait que l'on laisse brûler dans la cheminée, lors de la veillée de Noël, une bûche de bois. Il était préférable que la bûche provienne d'un arbre fruitier. C'est une tradition qui se faisait dans de nombreux pays d'Europe. La bûche devait flamber jusqu'au petit matin. C'était encore mieux si elle brûlait jusqu'à l'épiphanie. Elle permettait d'assurer une bonne récolte pour l'année. Dans certaines régions, la bûche était arrosée de vin afin d'avoir une bonne vendange. Les cendres de cette bûche étaient ensuite répandues dans les champs pour fertiliser la terre. Il est donc particulièrement sensible aux chocs et aux coups. Veillez à toujours le ranger avec soin et à le transporter dans un étui adapté.



Jusqu'au 31 décembre 2024

Intermarché

VEIGNE

RÉSERVEZ
VOS PLATEAUX DE
FRUITS DE MER POUR
VOS MENUS DE FÊTES
avant le 21 décembre au soir pour
Noël et avant le 28 décembre
au soir pour le Nouvel an

8€₉₉

LA PART

12€₉₉

LA PART

19€₉₉

LA PART

22€₉₉

LA PART

① **Bienvenue à Bord**

- 8 crevettes cuites de 60 à 80 pièces au kilo
- 3 langoustines cuites de 20 à 30 pièces au kilo
- 100 g de bulots cuits
- 1 pince de tourteau cuite de 12 à 20 pièces au kilo

② **L'Escale**

- 1/2 tourteau cuit
- 6 crevettes cuites de 30 à 50 pièces au kilo
- 3 langoustines cuites de 20 à 30 pièces au kilo
- 100 g de bulots cuits
- 20 g de crevettes grises

③ **Cap Royal**

- 1/2 homard cuit
- 6 crevettes cuites de 30 à 50 pièces au kilo
- 3 langoustines cuites de 20 à 30 pièces au kilo
- 100 g de bulots cuits
- 2 crevettes cuites de 20 à 30 pièces au kilo
- 20 g de crevettes grises

④ **La Croisière**

- 1/2 langouste cuite (ou 2 crevettes cuites - de 8 à 10 pièces au kilo)
- 6 crevettes cuites de 30 à 50 pièces au kilo
- 3 langoustines cuites de 20 à 40 pièces au kilo
- 100 g de bulots cuits
- 2 crevettes cuites de 20 à 30 pièces au kilo
- 20 g de crevettes grises

Possibilité d'ajouter 6 huîtres creuses N°3 en supplément sur tous nos plateaux de fruits de mer

COUPON DE RÉSERVATION à remettre à la poissonnerie de votre Intermarché à Veigné

NOM :

PLATEAUX DE FRUITS DE MER

① **BIENVENUE À BORD** X **8,99€** =

PRÉNOM :

PLATEAUX DE FRUITS DE MER

② **L'ESCALE** X **12,99€** =

ADRESSE :

PLATEAUX DE FRUITS DE MER

③ **CAP ROYAL** X **19,99€** =

.....

PLATEAUX DE FRUITS DE MER

④ **LA CROISIÈRE** X **22,99€** =

TÉL. :

Acompte versé :

TOTAL :

Date de livraison :

Reste à payer :

LES PRIX DE NOS PLATEAUX DE FRUITS DE MER SONT VALABLES JUSQU'AU 31 DÉCEMBRE. Voir conditions en magasin. Toutes nos photos sont des suggestions de présentation et sont non contractuelles



RD 910 - 2 Rue de Tivoli - 37250 Veigné

02 47 26 90 26

➤ Ouvert tous les jours de 8h30 à 19h - Le dimanche de 9h à 12h



TOUS UNIS CONTRE LA VIE CHÈRE

POUR VOTRE SANTÉ, ÉVITEZ DE MANGER TROP GRAS, TROP SUCRÉ, TROP SALÉ. WWW.MANGERBOUGER.FR

DES BÛCHES QUI EN METTENT PLEIN LA VUE

Finis le temps où la bûche de Noël était une simple génoise recouverte de crème au chocolat ! Ce dessert emblématique des fêtes de fin d'année est devenu un exercice de style décoratif pour les pâtisseries qui s'en donnent à cœur joie pour nous proposer des créations toujours plus bluffantes.



Point d'orgue des repas de Noël et du Nouvel An, la bûche est sans doute le dessert préféré des Français lors des fêtes de fin d'année. Roulée à la génoise, glacée avec une pointe d'acidité, 100 % chocolatée ou plutôt fruitée, il y en a pour tous les goûts ! Mais de plus en plus, cette douceur star de nos réveillons se métamorphose en véritable œuvre d'art. Chefs pâtisseries rivalisent toujours plus d'imagination pour proposer des bûches qui éblouissent aussi bien nos yeux que nos papilles.

La petite histoire de la bûche

Si l'on garde toujours volontiers une petite place pour le dessert, même après des agapes roboratives, la bûche telle qu'on la connaît n'a pas toujours existé ainsi ! En effet, à l'origine, il s'agit d'une vieille tradition qui consiste à faire brûler dans la cheminée une bûche de bois au moment du solstice d'hiver, le 21 décembre, et ce, durant plusieurs jours, voire jusqu'à l'Épiphanie. Ce petit rituel avait pour dessein d'obtenir de bonnes récoltes

tout au long de l'année suivante, mais aussi de protéger la maison et ses habitants. En guise d'offrande, on avait pour coutume d'arroser la bûche de vin, d'huile et de sel.

Ce n'est qu'avec l'apparition des poêles de chauffage que, petit à petit, la cheminée est délaissée, et la tradition de la bûche abandonnée. L'idée vient alors à certains de détourner cette tradition en créant un dessert en forme de bûche. Mais la paternité de cette pâtisserie est encore aujourd'hui largement disputée : invention d'un Lyonnais dans les années 1960 ? Ou plutôt d'un pâtissier de la rue de Bucy à Paris ? Ou encore de Pierre Lacam, glacier de l'époque du prince Charles III de Monaco, en 1898 ? Quoi qu'il en soit, dès le départ, ce gâteau de Noël était réalisé avec de la génoise et de la crème au beurre, agrémenté de chocolat ou de moka.

La crème de la crème

À la crème ou glacée, la bûche fait toujours recette sur les tables de fête ! Mais depuis quelques années maintenant, ce dessert phare de nos

réveillons se renouvelle aussi bien sur la forme qu'en termes de goût. C'est aujourd'hui la muse des plus grands pâtisseries qui relèvent chaque année le défi de créer des bûches toutes plus exceptionnelles les unes que les autres. Vous pouvez désormais déguster de véritables chefs-d'œuvre aussi bien avec les yeux qu'avec sa cuillère !

Graphique, géométrique, conceptuelle, trompe-l'œil, féérique, pleine d'humour ou poétique, la bûche est l'objet de toutes les audaces et de toutes les excentricités. Telles les collections haute couture, on attend chaque hiver avec impatience les nouvelles recettes et les designs inédits qui feront leur petit effet auprès des convives. Certains pâtisseries travaillent d'ailleurs des mois, voire tout au long de l'année, sur leurs nouvelles créations avant de les dévoiler.

La bonne nouvelle, c'est que si auparavant ces douceurs d'un genre nouveau étaient réservées à un public parisien, dorénavant, même l'ensemble des gourmands de Touraine peuvent se faire plaisir !

Bistronomique



Ouvert 7j/7 midi et soir.

Gastronomique



Ouvert du mercredi au dimanche soir, ainsi que chaque vendredi, samedi et dimanche midi.

Pour les fêtes, réservez la création **bûche pâtissière** des Hautes Roches



Une création exclusive de la cheffe pâtissière des Hautes Roches.

Créée autour du chocolat caramel et noisette par notre cheffe pâtissière Pauline Macé, la bûche toute en légèreté des Hautes Roches est à commander dès maintenant uniquement par **téléphone au 02 47 52 88 88.**

Seulement 70 exemplaires disponibles.

40€ pour 8 personnes

Retrouvez-la dans nos menus de fêtes.

NOS IDÉES DE DESSERTS GOURMANDS

Cette année, pour Noël, vous souhaitez vous dépasser devant les fourneaux et offrir à vos proches un dîner digne des plus grands chefs étoilés. Véritable point d'orgue du repas, le dessert se doit d'être parfait. On vous livre nos idées de recettes qui feront fondre les gourmets.

Une bûche au chocolat et aux marrons

Les amateurs de chocolat ne résisteront pas à cette pâtisserie riche en saveurs et sucrée à souhait. Attention toutefois si vous êtes pressé : cette recette n'est pas la plus aisée à préparer et nécessite un certain savoir-faire. Il vous faudra 400 g de purée de marrons non sucrée, 250 g de crème de marrons vanillée, 50 g de beurre, 100 g de crème fleurette, 150 g de sucre glace et 200 g de chocolat pâtissier. La veille du repas, mélangez dans un saladier le sucre glace avec la crème et la purée de marrons en écrasant les morceaux pour obtenir une pâte bien lisse. Travaillez le beurre et la crème fleurette et ajoutez-les à la préparation. Enfin, versez le chocolat légèrement fondu et fouettez vigoureusement pendant plusieurs minutes. Placez au réfrigérateur pendant une heure, puis répandez le mélange sur une feuille de papier cuisson et roulez la feuille en forme de bûche. Rabattez les bords, puis placez à nouveau au réfrigérateur pendant une douzaine d'heures. Deux à trois heures avant de servir, sortez la préparation et retirez le papier cuisson. Remodelez légèrement la forme à votre convenance, puis dessinez des stries à la surface à l'aide d'une fourchette pour imiter les rainures du bois.

Des verrines à la mandarine

Le fruit vitaminé de l'hiver se décline aussi sous forme d'entremets gourmand et léger. Ceux qui surveillent leur ligne pendant les fêtes seront ravis de cette option un tantinet plus diététique. Battez 400 g de fromage blanc – l'équivalent de quatre pots – avec 50 g de sucre glace et le zeste de deux belles mandarines, puis répartissez ce mélange mousseux dans des verrines individuelles. Recouvrez d'un coulis d'agrumes et disposez les quartiers de mandarine par-dessus. C'est prêt !

Une pavlova aux fruits rouges

Ainsi nommé en l'honneur de la célèbre ballerine russe du siècle dernier Anna Pavlova, ce dessert allie le croustillant d'une meringue aérienne et le fondant d'une crème délicatement fouettée. Bonne nouvelle : il est aussi facile et peu coûteux à préparer. Pour régaler six à huit convives, vous aurez besoin de 300 g de sucre semoule, six blancs d'œufs, une cuillère à café de jus de citron, une cuillère à café et demi de maïzena, 20 cl de crème fraîche liquide entière, 80 g de sucre glace et enfin, environ 500 g de fruits rouges : fraises, framboises, myrtilles, mûres, cassis ou groseilles – pour vous simplifier la vie, vous pouvez bien sûr opter pour un assortiment surgelé. Battez les blancs en neige bien ferme, et ajoutez petit à petit le sucre en continuant à battre, puis versez le jus de citron et la maïzena. Disposez ensuite sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé, en essayant de donner à votre meringue la forme d'un panier, et enfournez à 130 °C pendant 1 h 15. Laissez refroidir puis mettez au frigo. Environ une heure avant de servir, fouettez la crème liquide avec le sucre glace pour faire une chantilly, et gamissez-en votre meringue. Pour finir, décorez avec les fruits rouges et servez bien frais.

Noël à la Cave de Vouvray

Parcours familial exclusif

Parcours unique et éphémère, tous les week-ends du 7 décembre au 5 janvier. A partir de 6 ans

Vente de vins & coffrets cadeaux

Visites guidées

Ouvert 7/7J en décembre

Cave de Vouvray
38 rue de la Vallée Coquette
37210 VOUVRAY

Boutique du centre-ville
24 avenue Léon Brulé
37210 VOUVRAY




RÉAUTÉ CHOCOLAT

Sélection de Noël À partir de **2€ 80**

Ballotins À partir de **19€ 90**

Composez vous même votre panier gourmand !

CHAMBRAY-LÈS-TOURS
17 rue Henry Potez - Espace 10 - 02 47 86 49 04
Ouvert les dimanches 15 et 22 décembre 2024

UN CADEAU CHOCOLATÉ OFFERT*

Jusqu'au 15 janvier 2025

Sur présentation de ce coupon, offre non cumulable avec d'autres avantages ou promotions, valable dans le magasin de Chambray sur un seul ticket de caisse à partir de 15€ d'achat, dans la limite des stocks disponibles.

TOUT SUR LE WHISKY, UN SPIRITUEUX COMPLEXE ET ULTRA AROMATIQUE

Scotch, Rye, Bourbon, « single malt », « blended »... difficile de s'y retrouver parmi les nombreuses appellations et différents modes de fabrication des whiskys. Pour bien choisir cette eau-de-vie selon vos goûts et vos envies, suivez le guide !

Des variations de terroir

Le whisky – ou whiskey en Irlande et aux États-Unis – provient majoritairement d'Irlande, d'Écosse, des États-Unis et du Japon. L'Écosse reste aujourd'hui le pays au plus grand nombre de distilleries au monde, faisant figure de modèle, et seul le whisky fabriqué sur son territoire peut prétendre à l'appellation « Scotch ». Il est essentiellement créé à partir d'orge maltée, vieilli dans un fût de chêne et affiné pendant 3 ans minimum. Selon la région et le terroir, les saveurs varieront : ainsi la version de l'île d'Islay aura des notes fumées dues aux tourbières et iodées en raison des embruns maritimes, alors que celle des Lowlands, aux plaines agricoles et au climat doux, procurera une sensation plus herbacée et florale. En Irlande, le spiritueux n'est généralement pas tourbé, il est produit à partir d'orge non maltée, bénéficie d'une triple distillation et est fabriqué



dans des alambics de grande taille, pour un goût plutôt fruité et moelleux. Aux États-Unis, le fameux Bourbon connu pour sa saveur sucrée et douce est un assemblage qui contient au minimum 51 % de maïs, et qui est vieilli en fût de chêne neuf. Le Rye est composé quant à lui d'au moins 51 % de seigle, et le Wheat de 51 % de blé. Ceux japonais, assez récents, qui copiaient au départ les versions écossaises, ont été depuis perfectionnés avec un savoir-faire unique de grande qualité. La France, l'Inde ou Taïwan en produisent aussi, s'écartant des traditions en expérimentant et créant des saveurs inédites pour la première, ou tirant profit de leur climat tropical pour influencer sur le distillat pour les secondes.

Une fabrication plurielle

Le whisky peut donc subir une, deux ou trois distillations, être tourbé ou non, ou être un assemblage. En effet, si le whisky fait à partir d'orge maltée est parfois issu d'une seule et unique distillerie (appelé « single malt »), il peut être le résultat d'un mélange de différents produits d'une ou plusieurs distilleries (nommé « blended »). Le « single barrel », quant à lui, ne provient que d'un seul fût. Au-delà des ingrédients utilisés, le vieillissement influe également sur le résultat final, allant de quelques années à des décennies ! D'ailleurs, en cas d'assemblage, seule l'année la plus récente sera indiquée sur l'étiquette. Le fût utilisé donnera aussi sa personnalité au spiritueux, selon sa taille ou sa composition. C'est d'ailleurs pourquoi certains fabricants rachètent les fûts américains de Bourbon, ou ceux de Sherry ou de Porto pour les utiliser dans leurs propres productions. Toutes les bourses peuvent donc être satisfaites, et avec des notes de dégustation en nez, en bouche ou finales d'épice, de sel, de fruits, d'iode, de vanille, de tabac, de végétal ou de minéral, vous trouverez sûrement un whisky qui vous plaira !

abus d'alcool est dangereux pour la santé à consommer avec modération.



CHÂTEAU DE L'AUBRIÈRE



Un cadre magique

à 10 min de Tours

Vous serez enchanté par le cadre majestueux du château blotti au cœur d'un parc arboré à 10 minutes de Tours. La décoration du lieu est toujours bien pensée et en harmonie avec la saison ! Le chef du restaurant le Castel vous propose une cuisine à partir de produits frais, locaux et de saison, issus d'une agriculture raisonnée. A la carte, vous retrouverez les produits de la chasse (faisan, perdreaux...), subtilement accompagnés de légumes hivernaux. Le bar lounge se prête à un moment hors du temps avec sa magnifique cave à whiskys et ses cocktails épicés de saison. Restaurant ouvert du mercredi au samedi soir et le dimanche midi. Fermé le lundi, mardi et dimanche soir.



Menu Entrée/plat/dessert : 46 €
Brunch : à partir de 38 €



Réservez dès maintenant

11 Rte de Fondettes - 37390 La Membrolle-sur-Choisille
02 47 51 97 52 - chateau@aubriere.fr

LA GRANDE HISTOIRE DU PETIT PAPA NOËL

Savez-vous d'où vient le mythe du Père Noël ? Nous retraçons pour vous l'histoire de ses origines et la manière dont il s'est installé dans nos traditions de fin d'année.



Cette année encore, il se glissera (non sans peine) dans les conduits de cheminée pour distribuer ses cadeaux aux enfants. Inutile de chercher dans les tréfonds de notre mémoire pour se le représenter. À tout âge, ce vieillard à la fois sympathique et bourru nous semble familier, affublé de sa ridicule tenue rouge et le visage dissimulé sous son épaisse barbe blanche. On sait aussi que le Père Noël n'exerce pas seul. Pour faciliter ses trajets, une demi-douzaine de rennes volontaires tirent vaillamment son traîneau et, côté manufacture, une centaine de lutins s'agitent toute l'année dans un atelier de fabrication au fin fond du Pôle Nord. Voilà la manière dont notre imaginaire collectif se figure celui qui, chaque année, fait le bonheur des marmots le matin du 25 décembre. Mais que s'est-il passé, historiquement et culturellement, pour que ce gros Papa Noël s'empare ainsi de tous les imaginaires ? En fin de compte, d'où vient-il vraiment ? Nous retraçons pour vous les origines de ce mystérieux bienfaiteur...

Saint Nicolas, les origines

Avez-vous déjà entendu parler de saint Nicolas ? Fêté le 6 décembre, il semble s'imposer comme l'ancêtre officiel de notre Papa Noël adoré. En effet, depuis le Moyen Âge, c'est saint Nicolas qui

se charge de distribuer les cadeaux aux bambins méritants, accompagné de son acolyte maléfique, le Père Fouettard, un terrible personnage dont la mission était de punir ceux qui n'avaient pas été sages. Le mythe de saint Nicolas tire ses origines des exploits d'un martyr turc du III^e siècle, Nicolas de Myre. Archevêque de profession, il décide un jour de venir en aide à trois sœurs, trop pauvres pour se marier. Nicolas escalada le toit de leur maison et leur glissa par le conduit de la cheminée trois bourses pleines de pièces d'or, qu'elles purent ensuite utiliser en guise de dot pour accéder au mariage. Il paraîtrait même que, par inadvertance, l'une de ces trois bourses tomba dans une chaussette qui était en train de sécher au-dessus du foyer... Au XIX^e siècle, les immigrants hollandais fraîchement débarqués aux États-Unis importèrent avec eux le mythe de saint Nicolas. Inspiré par cette légende nordique, le pasteur américain Clement Clarke Moore écrivit deux contes pour enfants intitulés *The Night before Christmas* (« La Nuit avant Noël ») et *A Visit from St. Nicholas* (« La Visite de saint Nicolas »). Dans ses écrits, qui deviennent rapidement populaires après leur publication, il décrit saint Nicolas comme un vieillard enrobé et débonnaire, habillé de fourrure blanche, et se déplaçant dans un chariot tiré par huit rennes. Les contes de Clement

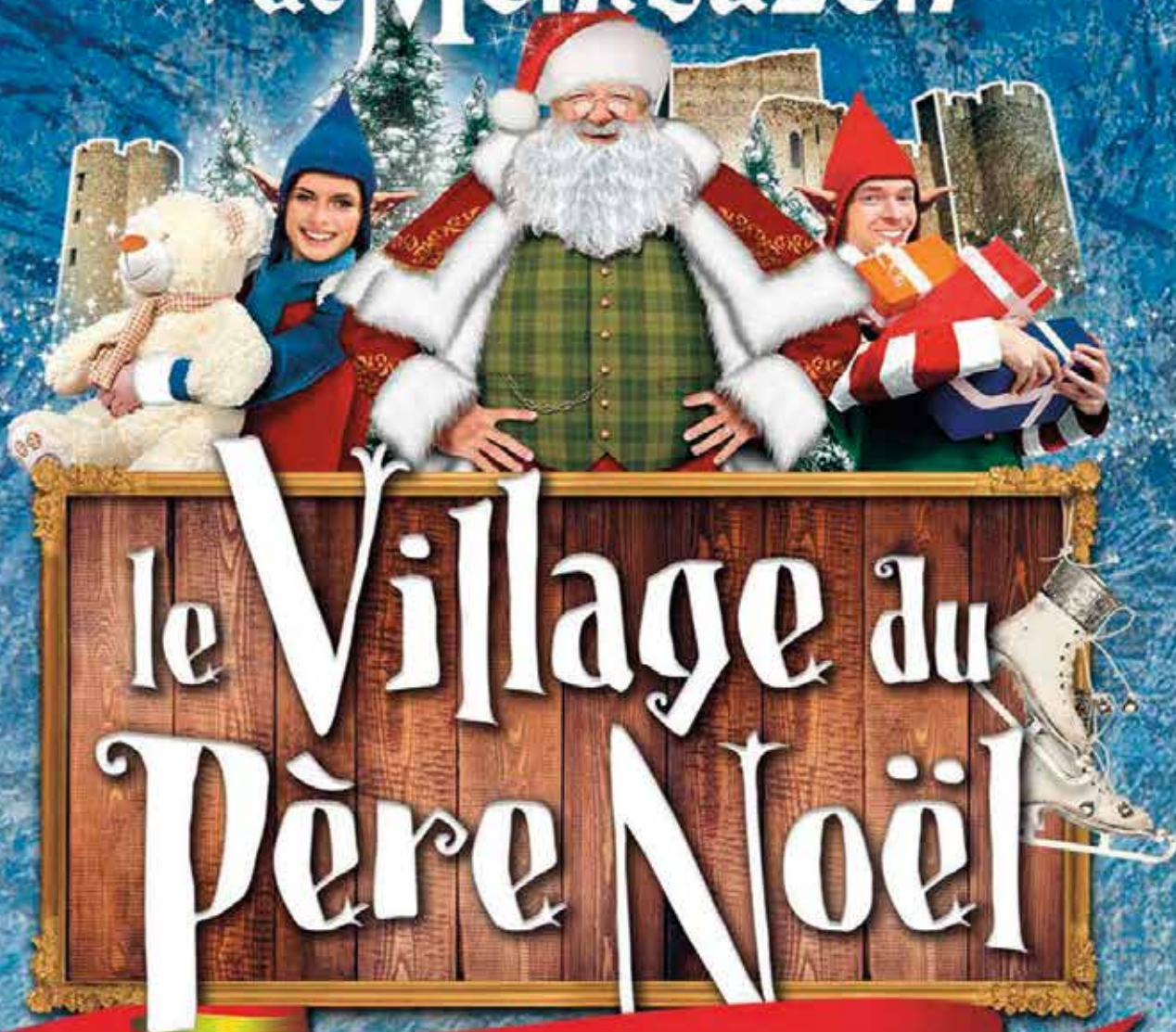
Clarke Moore servirent de base de travail à plusieurs dessinateurs, comme Robert Weir, John Tenniel et Thomas Nast, qui donneront corps au Père Noël que nous connaissons aujourd'hui, et décideront de son lieu de résidence officiel : le pôle Nord.

Coca-Cola et la démocratisation du Père Noël

À partir de 1930, le Père Noël joufflu et accoutré de ses vêtements rouges devient si populaire que la firme américaine Coca-Cola décide de se l'approprier pour une campagne publicitaire d'envergure. Plusieurs illustrations représentent alors le Père Noël pendant sa gigantesque distribution de jouets, reprenant des forces grâce au cultissime soda. La version définitive du gros bonhomme que nous connaissons tous est dessinée en 1931 par l'artiste américain Haddon Sundblom, qui est chargé de moderniser le personnage et de peaufiner la célèbre tenue rouge et blanche, marketing oblige. L'Occident est alors en pleine révolution industrielle et aux prémices de la société de consommation. La campagne diffusée par Coca-Cola contribue donc à démocratiser davantage le style du Père Noël.

Dès la fin de la Seconde Guerre mondiale, l'Europe, soucieuse d'adopter les usages des grands libérateurs de la guerre, s'adapte à cette nouvelle figure. C'est également à cette période que les emblèmes colorés de Noël viennent compléter la panoplie du 25 décembre : le sapin décoré à outrance, le papier cadeau flashy, les cartes de vœux bariolées et les cadeaux onéreux sont alors de rigueur pour faire honneur à l'« american way of life ». Aujourd'hui, le mythe du Père Noël s'est installé dans l'imaginaire de tous les petits Européens, mais la légende de saint Nicolas perdure néanmoins et est célébrée dans plusieurs pays comme les Pays-Bas, la Belgique, le Luxembourg et le nord-est de la France (notamment en Lorraine).

Forteresse de Montbazon



DU 30 NOVEMBRE AU 5 JANVIER

Tous les weekends de 16h à 22h puis tous les jours du 20 décembre jusqu'au 5 janvier inclus.
Ouvert les mercredis 4, 11 et 18 décembre de 14h à 20h. Fermé le 25 décembre.

**VISITES CONTÉES - ATELIERS CRÉATIFS
PATINOIRE - ANIMATIONS
MANÈGE - RESTAURATION**

www.forteresse demontbazon.com - 02 47 34 34 10



SÉLECTION CULTURELLE

LIVRE



Guide de magie pour sorcière moderne

Charming cove

Sortie le 23 décembre

Bienvenue à Charming Cove, un petit village pittoresque où la magie règne et où les familiers sont incapables de tenir leur langue. Je suis issue d'une longue lignée de sorcières. Mais, vous savez, l'exception qui confirme la règle ? C'est moi. Je suis un désastre ambulante, le

genre à lancer des sorts qui lui explosent à la figure. Voilà pourquoi j'ai établi mes propres règles : 1. Éviter toute forme de magie. 2. En cas de force majeure, éviter de participer à une compétition pour remporter la plus grande fortune magique d'Angleterre, et surtout... 3. Éviter à tout prix de tomber sous le charme de Callan Hawthorne, le sorcier milliardaire que tu détestes depuis des années. Sauf que, pour sauver Seaside Spells, la boutique de potions familiale, je risque de devoir enfreindre chacune d'entre elles.

MUSIQUE



Emancipation

Soprano

Sortie le 13 décembre

Soprano est de retour avec un 8ème album solo : Emancipation. Le second volet de la trilogie «Freedom» est annoncé par la sortie de «Tour du Monde». On y retrouve de nombreux featurings, notamment avec PLK ou encore Alonzo.

DVD



Emilia Perez

Jacques Audiard

Sortie le 21 décembre

Surqualifiée et surexploitée, Rita use de ses talents d'avocate au service d'un gros cabinet plus enclin à blanchir des criminels qu'à servir la justice. Mais une porte de sortie inespérée s'ouvre à elle, aider le chef de cartel Manitas à se retirer des affaires et réaliser le plan qu'il peaufine en secret depuis des années : devenir enfin la femme qu'il a toujours rêvé d'être.

Restaurant Crêperie MAMIE BIGOUBE

GALETTES BRETONNES BURGERS, SALADES, CRÊPES & DESSERTS GOURMANDS FAITS MAISON !

Garantie MB Décalée

Venez partager la féerie de Noël chez Mamie !

Pour vos repas de fin d'année, Mamie vous a concocté des menus de groupe à dévorer en famille ou entre amis : apéritif avec planche à partager, plat & dessert à partir de 21€50 (8 adultes minimum).

.....

Animations enfants midi et soir avec tout plein d'activités pendant les vacances de Noël.

Menu des P'tiots Bigoude à 6€90

Pensez à réserver !

CHAMBRAY-LES-TOURS
3 Rue Gilles Personne de Roberval
02 47 37 81 14 - mamie-bigoude-chambray.fr

TOURS NORD
C.C. La Petite Arche - 02 47 78 93 21
mamiebigoude-tours-nord.fr

#onatousunemamiepréférée

SÉLECTION VOD SERIES

PRIME VIDEO



The Day of the Jackal

Sortie le 6 décembre

Le Chacal gagne sa vie comme tueur à gages pour le prix le plus élevé. Mais après son dernier meurtre, il rencontre son égal en la personne d'une tenace officier du renseignement britannique qui se lance à sa poursuite dans une palpitante course du chat et de la souris à travers l'Europe, semant la destruction dans son sillage.

NETFLIX



Derrière la façade

Sortie le 12 décembre

Trois familles très différentes rivalisent d'ingéniosité pour acheter la même villa de style espagnol des années 1920, dont elles pensent qu'elle résoudra tous leurs problèmes...

DISNEY +



Elton John : Never Too Late

Sortie le 13 décembre

Elton John : Never Too Late donnera un aperçu des derniers mois de la tournée « Farewell Yellow Brick Road » et s'achèvera sur les adieux les plus extraordinaires de toute l'histoire du rock. Le documentaire reviendra également sur les six premières années de la carrière de l'artiste, entre 1970 et 1975, au cours desquelles il a sorti 10 albums majeurs.

NETFLIX



Squid Game - saison 2

Sortie le 26 décembre

Annonçant le grand retour du succès planétaire, un nouveau chapitre s'ouvre pour Gi-hun, qui a une idée en tête après avoir renoncé à partir pour les États-Unis.

McDonald's

Pour l'achat d'un menu MaxiBest Of™ un sachet de 4 Chicken McNuggets™ OFFERT*

* Offre valable sur commande de ce coupon jusqu'au 31/12/2024 dans les restaurants McDonald's de Tours. Hors menu MaxiBest Of™ et hors promotions en cours. Hors commercialité. ** Pour l'achat d'un menu MaxiBest Of™ un sachet de 4 Chicken McNuggets™ offert.

McDonald's

Pour l'achat d'un menu MaxiBest Of™ un Cheeseburger™ OFFERT*

* Offre valable sur commande de ce coupon jusqu'au 31/12/2024 dans les restaurants McDonald's de Tours. Hors menu MaxiBest Of™ et hors promotions en cours. Hors commercialité. ** Pour l'achat d'un menu MaxiBest Of™ un Cheeseburger™ offert.

Pour votre santé, pratiquez une activité physique régulière.
www.mangerbouger.fr



Vendredi 20 décembre

30ème Corrida de Saint-Pierre-des-Corps

Parcours urbain situé au centre-ville de Saint Pierre des Corps. Le circuit est roulant et plat. Les parcours de 5km et du Mile sont mesurés officiellement selon les normes World Athletics. Le 5km et le mile bénéficient d'un label BRONZE. Le 5km est classant et qualificatif pour le championnat de France. La Corrida se caractérise par sa convivialité et son ravitaillement de fin de course généreux et varié. La Corrida de Saint Pierre c'est aussi la diversité. On y trouve à la fois des compétiteurs chevronnés hommes, femmes, enfants, handisports licenciés et non licenciés. Le mot d'ordre reste le plaisir de courir et de partager un bon moment entre amis.

Départ du Mile (1609m) : 19h - face au 49 avenue de la République NOUVEAU CIRCUIT, plus rapide !

Départ du 5km : 20h - Avenue de la REPUBLIQUE, (face CREDIT MUTUEL)

Arrivée des courses : Avenue de la REPUBLIQUE, face Salle des Fêtes

Inscriptions : <https://sport.kinoa.com/fr/evt/corrida2024-ussp>

Vendredi 20 décembre

La Fête de la salle

La Cie du Coin vous convie à une soirée riche de surprises, durant laquelle vous envisagerez les réussites mémorables et les échecs cuisants de cette aventure en cours, glissant nonchalamment vers un apéritif dinatoire. Amenez un frichti à partager, la compagnie fournit l'apéro ! Dans le cadre du Grand Jumelage St-Coin/Savonnières

19h - Espace Mame à Savonnières

Réservations : 02 47 43 53 72

culture-communication@savonnieres.fr

Samedi 21 décembre

La grande musique

Avec Anne Planche, Nathalie Smyslov, Patrick Blanchedeau, Benoit Chauveau, Antoine Landelle, Gilles Fleischmann et Patrick Lailler

Esther rencontre Pierre alors qu'elle vient de rompre son troisième mariage en s'enfuyant dès la fin du bal. Une semaine après, lors d'une interview télévisée durant laquelle elle présente son dernier livre sur les bordels dans les camps de concentration, elle s'effondre. Découvrant que ce phénomène a déjà affecté les femmes de sa famille avant elle, elle décide, avec l'aide de Pierre d'enquêter sur ce mystère. Un voyage entre présent et passé débute alors, racontant l'histoire d'une famille sur quatre générations, à la recherche d'un secret dont seuls les corps ont gardé la mémoire.

Cette compagnie créée en 2023 par Nathalie Smyslov, doit son nom à « Thalie », muse du théâtre et de la comédie. Elle est constituée de comédiennes et comédiens amateurs expérimentés plusieurs fois primés dans nombre de festivals.

Un texte fort et universel qui traite de la mémoire familiale et de la transmission transgénérationnelle, en oscillant entre émotion et humour.

Tarifs : 8€ / 10€ / 13€ (gratuit -18 ans !)

20h30 - Oésia à Notre Dame d'Oé

www.oesia.fr



Du 20 décembre au 25 janvier 2025

Un ado peut en cacher une autre

de Julien Sigalas - avec Adrien Blandamour, Laure Boudie ou Maëlle Koenig
Marina vit seule. Enfin presque seule. Elle est accompagnée de Sandro, son seul et unique enfant qui entre dans l'adolescence.

Accompagnée oui, parce qu'on ne peut pas vraiment dire que ces deux-là vivent ensemble vu qu'ils sont dans deux réalités parallèles. Marina a du mal avec ce gamin. Tout ce qu'il regarde, tout ce qu'il écoute, tout ce qui l'intéresse lui semble incohérent et sans intérêt. Les ados n'étaient pas comme ça de son temps. Selon elle, ils étaient bien plus raisonnables et sérieux... Sauf qu'un jour Sandro est projeté de l'autre côté du miroir. Il se retrouve au début des années 90, avec sa mère... Redevenue adolescente. Et elle était loin d'être si raisonnable qu'elle le disait... Attention toute ressemblance avec des personnages existants ou ayant existé serait purement fortuite.

Tout public à partir de 7 ans - Tarifs de 14€ à 19€

Vendredi 20 décembre à 20h45 - samedi 21 décembre à 18h et 21h

dimanche 29 décembre à 18h - Lundi 30 décembre à 18h

Mardi 31 décembre à 16h30 et 18h30 - Samedi 4 janvier à 20h45

Dimanche 5 janvier à 15h - Samedi 11 janvier à 21h et samedi 25 janvier à 16h

Comédie de Tours à Tours

Infos et réservations : www.comedietours.fr

LA MOBILITÉ AUTOMOBILE SANS PERMIS PAR LA NOUVELLE ÉQUIPE LIGIER STORE



Quels sont les atouts des voitures sans permis LIGIER ?

Les atouts des voitures sans permis Ligier sont bien nombreux ! Elles sont accessibles dès 14 ans avec le permis AM, garantissant autonomie et indépendance. Conçues

pour la sécurité, elles ont un faible taux d'accidentologie et un habitacle protégé. Leur compacité et maniabilité facilitent la conduite en ville, tandis que leur consommation et les options contribuent à une mobilité écologique. Enfin, elles sont équipées de technologies modernes, rendant la conduite agréable pour tous, y compris les personnes en situation de

handicap. Sinon, elles sont remarquables par leur esthétisme ! Fini les anciennes voitures sans permis, aujourd'hui l'idée et de pouvoir bénéficier d'un moyen fiable et sécurisé de mobilité sans permis mais en retrouvant les meilleurs caractéristiques d'une « vraie » voiture, comme la direction assistée, la caméra de recul, l'écran tactile jusqu'à 10 pouces, les sièges chauffants ... Elles peuvent répondre à toutes préférences. Thermiques ou électriques, rouge ou noire, sportive ou chic... ? La Ligier se module selon VOTRE mode de vie !

Qui peut conduire une voiture LIGIER ?

Tout le monde et particulièrement les personnes âgées, ainsi que les jeunes à partir de 14 ans, les moins jeunes, les usagers en perte de permis, les personnes ou salariés (ESAT) en situation de handicap (véhicules adaptables), le secteur du médico-social (services à la personne) les auto-écoles, les communautés de communes... En résumé nos voitures sans permis s'adaptent aux besoins de chacun.

Offrez le plus beau des
cadeaux !



CHAMBRAY-LÈS-TOURS
06 95 09 80 11 - 07 82 88 87 34
jaminauto.fr - contact@jaminauto.fr



Les 21 et 28 décembre

Démonstration - Découverte de la presse typographique

Une presse typographique, qu'est-ce que c'est ? Comment fabriquait-on un livre au XIXe siècle ? Comment était imprimé le journal ?... On vous explique tout sur l'effervescence d'un atelier d'imprimerie au temps de Balzac, démonstration à l'appui ! Les enfants sont invités à décorer leur carte de vœux imprimée sur la presse du musée.

Tarif droit d'entrée du musée sans réservation, accès libre à la salle d'imprimerie de 11h à 12h (séances de 10 à 15 min)
Musée Balzac à Saché
www.musee-balzac.fr

Lundi 23 décembre

Noël à la piscine

La Piscine du Mortier vous accueille pour une séance à thème "Noël à la Piscine" ! Petits et grands, venez découvrir des jeux en famille et parcours d'adresse sur le thème de Noël.

Entrée libre
Tarif : Entrée "séance à thème" à 6,20 €
Bonus CitéClub : 5 entrées piscine "séance publique" à gagner par tirage au sort, de 14h30 à 18h30
Piscine du Mortier à Tours
fairedusport.tours.fr
02 47 70 86 20

Vendredi 27 décembre

Visite insolite : Tours la divi-sion d'une terre de pèlerinage

Plongez au début du XIIIe siècle à Tours, sous le règne de Philippe Auguste, lors d'une visite immersive accompagnés de Mahaut, la fille intrépide d'un milicien croisé. Incarnée par votre guide conférencière vêtue en tenue de combat d'époque, explorez ensemble une cité au passé foisonnant. Imprégnez-vous de la double identité de Tours, avec l'évêque régnant sur sa cathédrale à l'est et le bourgeoisement spirituel et économique de Martinopole à l'ouest. Pendant que les cloches tintent, sentez la poussière des rues et l'énergie des pèlerins convergeant vers les reliques sacrées de Saint Martin. Découvrez comment la monnaie, la foi et l'acier façonnaient ensemble le tissu de cette époque vibrante. Mahaut brise les chaînes des stéréotypes médiévaux sur le rôle des femmes tout en protégeant farouchement les trésors de sa ville. Joignez-vous à elle et brandissez l'épée de la connaissance en parcourant les rues médiévales de Tours !

Visite d'11h30 pour adultes et enfants sur réservation, nombre de places limitées.

Tarif adulte : 15€ ; réduit (étudiant) : 10€ ; jeune (13-17 ans) : 7€ ; enfant (7-12 ans) : 5€
14h30 - Placis de la Lamproie à Tours
Inscriptions : epoktour.fr/visite/tours-pelerinage-moyen-age/



Vendredi 27 décembre

Corrida de Chambray les Tours

Venez courir et faire la fête avec vos déguisements les plus fous !!

Rien n'est laissé au hasard, aussi bien le côté sportif que le côté festif !

La Corrida Chambraisienne est un rendez-vous incontournable qui vient clore en beauté une année de courses pédestres. En 2019 pour ses 14 ans elle a réuni 1200 coureurs, son record jusqu'à maintenant ! «C'est vraiment devenu un temps fort et nous espérons vivre à nouveau autant d'émotions cette année ».

Le parcours unique de 7,234km débutera au gymnase de la Fontaine Blanche, proposant 2 boucles, via le quartier de la Fontaine Blanche. Top départ à 20h30 pour cette course nocturne qui se déroule toujours dans une ambiance conviviale. Un lot sera offert à chaque participant (dans la limite des stocks disponibles), et les 3 premiers hommes et femmes au classement général recevront un bon d'achat.

Départ : 20h30 - Gymnase de la Fontaine Blanche à Chambray lès Tours
Le tarif de l'inscription est de 7,50€ par le site jusqu'au 26 décembre :
<https://sport.kinoa.com/evt/corridachambray2024>



Mardi 24 décembre

Marché aux truffes

La trufficulture a toujours existé en Touraine en particulier dans le bassin du Richelais. Compte tenu de la qualité de ses sols et de son climat, l'Indre & Loire est l'un des départements Français producteurs de truffes *Tuber Melanosporum*. Le renouveau de la Trufficulture dans notre région débute au milieu des années 70 aux environs de Marigny-Marmande. Depuis cette période les surfaces ont augmenté pour atteindre aujourd'hui environ 400 Ha. Avec près d'une tonne produite par an, la truffe de Touraine se retrouve sur de nombreux marchés de détail. L'association des Trufficulteurs de Touraine, qui regroupe aujourd'hui 120 adhérents, a pour but de promouvoir la trufficulture par la plantation et de favoriser la formation des trufficulteurs. Elle organise des stages animés par des techniciens compétents et invite chaque année ses adhérents à un voyage d'étude dans des régions trufficoles françaises, favorisant ainsi les contacts et les échanges de données techniques.

Entrée libre - de 9h30 à 12h30 - Hôtel de Ville de Tours

HUÎTRES À LA POMME VERTE, PAMPLEMOUSSE ET GINGEMBRE



©Synaps

Préparation : 10 min

Ingrédients (pour 4 personnes) :

12 huîtres,
1 cs d'huile d'olive,
1 pomme verte,
1 pamplemousse, du gingembre.

Préparation :

Couper la pomme en brunoise. Réaliser des suprêmes de pamplemousse et les couper en 6. Râper un peu de gingembre frais. Ajouter un trait d'huile d'olive. Mélanger le tout. Ouvrir les huîtres, ôter la première eau et les garnir de la préparation.

Faites plaisir avec l'Atelier Culinaire !



En Cuisine
By Naturhouse

NOUVEAU

Découvrez nos ateliers culinaires alliant plaisir et santé. Véritables passionnées, Claire, Naturopathe & Lydie, cheffe à domicile, vous proposent une cuisine savoureuse et diététique ! Ensemble, nous réaliserons des recettes saines et équilibrées, faciles à reproduire chez vous !

Le +

Nos diététiciennes nutritionnistes Naturhouse seront présentes pour vous conseiller sur les aliments qui vous feront le plus grand bien !

Réservez votre atelier au
07 72 08 40 47
Pensez à la **carte cadeau**



Perte de poids,
rééquilibrage alimentaire...
Réservez votre **BILAN
DIÉTÉTIQUE 100% GRATUIT**
dans l'un des 3 centres Natur'House
ou en téléconsultation

NATUR HOUSE

TOURS NORD
8 rue François Coppée
02 47 38 35 79

JOUÉ-LÈS-TOURS
41 Bd de Chinon
02 47 80 07 57

AMBOISE
5 bis av. de Tours
02 47 30 07 85

Prise de RDV sur  ou naturhousetouraine.fr





Samedi 28 décembre

Choco cookie croquis

Le CCC OD et le café de Paula vous proposent un nouveau format de création artistique durant les vacances scolaires !

Le concept est simple : se rassembler et dessiner à plusieurs selon un thème défini ensemble. Le tout en profitant d'un chocolat chaud (pour les plus petits et les gourmands), d'un café ou thé et d'un cookie concoctés par le café de Paula. L'occasion de stimuler sa créativité et d'aborder la création artistique de manière décontractée et sans prise de tête !

Que vous soyez novices ou confirmées, le café cookie croquis est ouvert à tous, quel que soit le niveau, dès 8 ans.

Dès 8 ans - Tarif : 15€ - abonnés CCCOD LEPASS 12€
de 15h30 à 17h30 - CCC OD - Centre de création contemporaine Olivier
Debré à Tours
Réservations sur cccod.fr



Jusqu'au 29 décembre

Noël à Tours - Marché de Noël

Le marché de Noël de Tours vous accueille sur trois lieux distincts avec une dizaine de chalets à chaque lieu : boulevard Heurteloup, Place de la Résistance et Place Anatole France. On trouvera dans les chalets des produits du terroir, des objets de fabrication artisanale, des bijoux, manèges...

Tous les jours de 11h à 20h

Nocturne les vendredis et samedis à 21h

Ouverture spéciale le 24 décembre de 11h-18h

et le 25 décembre de 15h-20h

boulevard Heurteloup, Place de la Résistance
et Place Anatole France



du 7 au 31 janvier 2025

Exposition Bernard Lutton

Photographe de la rue, la présence humaine est le plus souvent indispensable aux photographies de Bernard Lutton. Il ne s'agit plus des visages qui ont fait les beaux jours de la photographie humaniste. Ils ne sont que des passants ou des figurants qui viennent ponctuer la composition de « l'image » et attester de la réalité du lieu. Bernard Lutton utilise un objectif 35 ou 50 mm (au plus près de la vision de l'œil), ne fait pas de mise en scène ni de recadrage sous l'agrandisseur. L'ensemble de son travail est pratiqué avec un appareil photographique argentique. Pourquoi cette orthodoxie d'un autre temps ? Venez lui demander...

Gratuit

Du lundi au vendredi - les week-end sous réserve.

Vernissage le 16 janvier à partir de 18h.

Hall Vodanum à Rochecorbon

Dimanche 12 janvier 2025

Le Féérique Destin de Yasmina

Spectacle féérique qui emmènera petits et grands dans la magie de l'hiver !

"Notre histoire parle de la princesse, Yasmina, du royaume de Sama, qui doit se rendre à la maison des vents, sur ordre de sa belle-mère, la Reine, pour demander réparation au vent des gorges, qui a soufflé tout leur blé cet été, et qui prive donc, tous les habitants du royaume, des délicieuses couronnes à la cannelle, pour les fêtes du renouveau ! Est-ce que Yasmina réussira- t-elle à trouver la maison magique et parler aux vents, et ainsi accomplir sa mission, ordonnée par sa belle-mère ?" Venez nombreux pour le savoir...

Pour les 3 à 12 ans

Tarif : 6€ par personne.

16h15 - Salle Paul Bert, 45 quai Paul Bert à Tours

Renseignements et réservation au 02 46 10 05 26



DES LUNETTES DE VUE ADAPTÉES À VOTRE VISAGE

Que l'on soit myope, presbyte ou encore astigmat, nous sommes parfois contraints de porter des lunettes. Mais pas question de choisir sa monture au hasard !



Qu'il est loin le temps où porter des lunettes de vue était synonyme de ringardise ! Les doubles foyers ont laissé place à des montures tendance, aux formes et aux couleurs variées, faisant de nos lunettes de véritables accessoires de mode. Mais les innombrables modèles proposés par les opticiens aujourd'hui peuvent en dérouter certains. Pour bien choisir votre paire de binocles, il faut s'adapter à la forme de votre visage et à la couleur de vos yeux.

Épouser les lignes du visage

Votre choix doit d'abord s'effectuer en fonction des lignes de votre visage. Si votre joli minois est plutôt carré, mieux vaut opter pour des lunettes rondes ou ovales dont les courbes adoucissent les traits un peu marqués. Les modèles papillon ou œil-de-chat, en plus d'être très tendance, mettront parfaitement en valeur ces visages.

Les têtes plus ovales sont les mieux loties puisqu'elles peuvent se permettre de tout porter ou presque ! À l'inverse, les figures rondes doivent préférer les formes géométriques ou carrées, avec des angles, pour structurer et affiner le visage. Enfin, si, comme Scarlett Johansson, votre minois est plutôt triangulaire, optez pour une monture ovale aux bords supérieurs arrondis. Ce type de modèle contrebalancera un petit menton pointu.

De la couleur des yeux

La couleur de vos yeux influencera également le choix de la teinte de votre monture. Pour les yeux verts, on mettra surtout sur le marron, le cuivre, le bleu mat, le gris clair ou les tons dorés. Les nuances de vert ayant tendance à varier, il est donc conseillé d'essayer ses lunettes aussi bien en intérieur qu'en extérieur.

Les yeux marron, eux, opteront davantage pour des tons rouges, aubergine, bleu pétrole etc., bref, des nuances qui peuvent créer des contrastes. Sachez également que plus votre iris est sombre, plus vous aurez de choix, car les yeux foncés ont la chance de pouvoir porter une multitude de couleurs, sauf, peut-être, les tonalités trop claires. À l'inverse, les yeux bleu océan parieront plutôt sur les verts, le mauve, l'antracite, les tons bruns ou encore le noir.

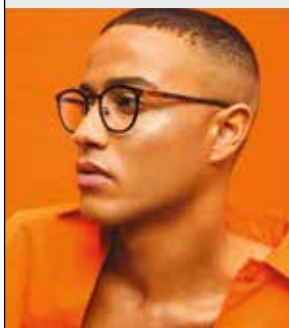
MON OEIL

OPTICIENS



Les opticiens indépendants en Touraine

“ Une note d'esthétisme, de mode et de technique pour le choix de la monture associée à une technologie ultramoderne pour la qualité des verres nous permettent de satisfaire une large clientèle de tout âge.



Verres et montures essentiellement de fabrication française et européenne.

Libre choix de nos collections, de nos fournisseurs et de nos produits.

Expérience et savoir-faire au service de chacun de nos clients.

BELLINGER OPTIQUE

theo

Roy

L'Atelier

VUILLET VEGA

La lunetterie française depuis 1843

Chapelle

2 route de Tours
37190 Azay-le-Rideau
02 47 45 22 37

3 Rue Saint Vincent de Paul
37120 Richelieu
02 47 58 24 17

monoeilopticien.fr



Vendredi 17 janvier 2025

Concerts Labo'son et Quat'cors & Co 25ème édition du Festival de cuivres

1ère partie : Labo'son - Un spectacle musical atypique, assuré par 3 cornistes-scientifiques (et joueurs de bien d'autres instruments saugrenus), qui vous propose de revisiter les plus belles mélodies tout en exécutant des expériences totalement inattendues autour des aspects physiques du son !!
2e partie : Fantaisie pour 4 cors solos et l'orchestre d'Harmonie Municipale Quatuor de cors, composé par 4 musiciens remarquables : Benjamin Auger, Amaud Delepine, Fabrice Dumus et Colin Peigné. Ce quatuor sera accompagné par l'orchestre d'harmonie municipal de Chambray-lès-Tours. L'œuvre est construite en plusieurs parties : une introduction majestueuse, un mouvement allegro vif et entraînant, une cadence où les 4 cors seuls feront montre de leur talent puis un retour à l'allegro joyeux dont le thème devrait rester dans toutes les têtes à la fin du concert !

Tarifs de 4,10€ à 11,50€

20h - Espace culturel Yves Renault à Chambray lès Tours
Renseignements 02 47 48 45 83

Vendredi 17 janvier 2025

Catch-impro professionnel

Du catch ? Presque : de l'improvisation théâtrale ! Les improvisateurs s'échauffent, déterminés à se lancer. Dans les lumières et la fumée, un majestueux ring trône au centre de la salle. L'arbitre ajuste sa mauvaise foi, les commentateurs guettent les plus belles actions... Tenez-vous prêts pour deux rounds de joutes verbales, de mimes, de bons mots, d'histoires loufoques... d'impro ! Le public n'est pas en reste : dans Catch-Impro, c'est vous qui votez pour désigner votre binôme de comédiens préférés. Les improvisateurs sont prêts à tout risquer pour gagner vos votes. Et pour corser le tout, c'est vous qui proposerez les thèmes des improvisations qui seront tirés au sort dans la soirée. Difficile de les piéger... venez quand même essayer !

Tarifs de 11€ à 17€ - Gratuit - 18 ans

20h30 - Oesia à Notre Dame d'Oé

Réervations :

compagnielaclef.fr/spectacles/



Samedi 18 janvier 2025

Ensemble intemporel

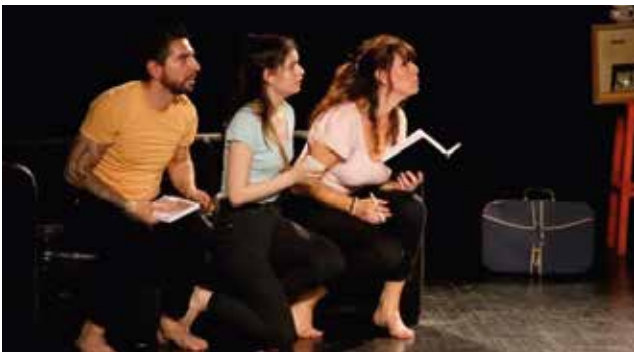
Le quintette à vent : vous avez dit classique ? OUI, de par les instruments présents, la flûte, le hautbois, la clarinette, le cor et le basson. Et en fait NON ! Laissez-nous vous surprendre dans ce « Spatium Temporis » (espace temps) d'une heure en balayant plus de 20 000 kms et plus de 195 ans... Mozart, Ravel, Ligeti, Beffa, Piazzolla... seront de passage pendant ce concert. L'Ensemble Intemporel est un collectif de musiciens souhaitant développer la musique de chambre sous toutes ses formes selon ses « envies artistiques » (ensemble de musique de chambre à aègéométrie variable)

Tarifs : de 5€ à 14€

20h30 - Vodanum à Rochecorbon

Billetterie :

<https://billetterie.festik.net/vodanum>



Samedi 18 janvier 2025

Initiation au théâtre pour les adultes

Profitez d'une matinée pour découvrir le théâtre !

Ça vous démange, mais vous hésitez à vous engager ? Ce stage est fait pour vous ! Nous vous proposons 3h d'atelier qui vous permettront de découvrir notre approche du théâtre.

Encadrant : Rémi Gérard, comédien et formateur

Tarif : 30€ la matinée + 10€ d'adhésion annuelle

De 9h30 à 12h30 - à Chambray lès Tours

Lieu : en attente de confirmation

Renseignements et inscriptions :

www.titecompagnie.fr/cours-de-theatre/stages-de-theatre-adultes/

Samedi 18 janvier 2025

Les Rencontres littéraires : Étienne Bonnet

Auteur, illustrateur et dessinateur autodidacte, Étienne BONNET publie en 2023 son premier ouvrage «La saison des asperges». À la fois beau, drôle et émouvant, il raconte son expérience de ramassage des asperges en Touraine, «entre travail laborieux, petite et mélancolie». Illustré d'aquarelles monochromes bleues, ce carnet quasi documentaire offre à voir une tranche de vie. Étienne BONNET propose une présentation de son travail d'écriture et d'illustration suivie d'un atelier d'initiation au croquis sur le vif.

Gratuit - sur inscription au 02 47 88 11 63

de 10h30 à 12h - Arboretum de La Perrée à Fondettes.

CINÉMA



Mercredi 11 décembre

Jamais sans mon psy

de Arnaud Lemort
avec Christian Clavier,
Baptiste Lecaplain

Le Dr Béranger est un célèbre psychanalyste à qui tout réussit. Sa vie serait parfaite s'il n'y avait pas ce patient très angoissé et extrêmement collant : Damien

Leroy. Pour enfin s'en débarrasser, il lui fait croire que le seul moyen de guérir est de trouver le grand amour. Mais alors qu'il s'apprête à fêter ses 30 ans de mariage, sa fille lui annonce qu'elle a enfin trouvé l'homme de sa vie qui n'est autre que... Damien. La fête va virer au cauchemar.



Mercredi 18 décembre

Mufasa : le roi lion

de Barry Jenkins
Avec Aaron Pierre, Kelvin Harrison

Mufasa : Le roi lion fait appel à Rafiki pour transmettre à la jeune lionne Kiara - la fille de Simba et Nala - la légende de Mufasa. Il sera aidé en cela par Timon et Pumbaa, dont les formules choc sont désormais bien

connues. Relatée sous forme de flashbacks, l'histoire de Mufasa est celle d'un lionceau orphelin, seul et désemparé, qui un jour fait la connaissance du sympathique Taka, héritier d'une lignée royale. Cette rencontre fortuite marquera le point de départ du voyage riche en péripéties d'un groupe « d'indésirables » à la recherche de leur destin et dont les liens d'amitié seront mis à rude épreuve lorsqu'il leur faudra faire équipe pour échapper à un ennemi aussi menaçant que mortel...



Mercredi 25 décembre

Sonic 3 - le film

de Jeff Fowler
Avec Ben Schwartz, Idris Elba

Sonic, Knuckles et Tails se retrouvent face à un nouvel adversaire, Shadow, mystérieux et puissant ennemi aux pouvoirs inédits. Dépassée sur tous les plans, la Team Sonic va devoir former une

alliance improbable pour tenter d'arrêter Shadow et protéger notre planète.



Mercredi 01 janvier

L'Amour au présent

de John Crowley
Avec Andrew Garfield,
Florence Pugh

Une cheffe étoilée et un jeune divorcé voient leur vie changée à jamais lorsqu'une rencontre fortuite les réunit, dans une histoire d'amour profondément émouvante qui s'étend sur une décennie.

Musée du Cuir et de la Tannerie

Château-Renault

Ancienne cité du cuir
4 siècles d'histoire...



À VOS AGENDAS

**Ouvert du 1^{er} mai
au 30 septembre 2025**

de 14h à 18h - fermé le lundi

Visites guidées à 14h30 et 16h30
Accueil des groupes toute l'année sur réservation

**Jeudi 6 février - Samedi 12 avril
Mercredi 9 juillet**

Ateliers cuir

Sur réservation de 14h30 à 16h30 - Tarif 5€

Samedi 5 et dimanche 6 avril

Journées des Métiers d'Art

Ouverture du musée de 14h à 18h

TARIFS

Adulte 6€ / étudiant 3€
Groupe 15 pers. 5€
Gratuit pour les moins de 10 ans

Musée du Cuir et de la Tannerie
105 ter, rue de la République
37110 Château-Renault
02 47 56 03 59
www.museeducuir.org

Samedi 18 janvier 2025

Jekyll Wood

Concert chill-rock

JEKYLL WOOD vous embarque dans un road trip intérieur, lancinant, sophistiqué, envoûtant, aux frontières du chill-rock, de la pop-progressive et de l'électro folk acoustique. Entouré de ses guitares et de ses machines à voyager dans le son, le songwriter tourangeau balaie tout le spectre de la musique indé, du folk à l'électro-rock. Son univers est un étonnant concentré de sons ultramodernes, flirtant avec la froideur de l'électro et le classicisme de compositions pop puisées dans un savoir-faire irréprochable.

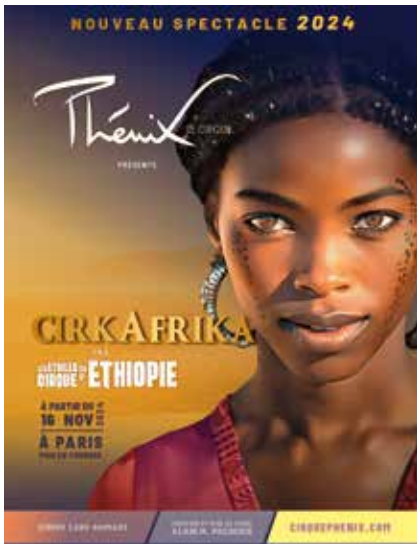
Après plus de 450 concerts dont les premières parties de Keziah Jones, Lenny Kravitz et Shaka Ponk, JEKYLL WOOD revient en 2025 pour présenter en live « Away from the clouds », le 3ème et dernier chapitre de sa trilogie.

Tarifs de 3€ à 11€ - Gratuit - de 3 ans

20h30 - La Grange à Luynes.

Réservations :

<https://billetterie.festik.net/luynes/>



Samedi 25 janvier 2025

CirkaAfrika

Après Les Jeux du Cirque 2024, Le Cirque Phénix vous propose un voyage en Éthiopie ! Rejoignez CirkaAfrika, pour un show inédit qui vous guidera en Éthiopie, un périple à l'est du continent, dans la corne de l'Afrique. CirkaAfrika, présenté au Phénix pour la première fois en 2012, a réuni plus d'1,5 million de spectateurs à travers le monde au point d'être considéré comme un véritable phénomène du spectacle vivant comme le sont désormais nos célèbres Étoiles du Cirque de Pékin. Comme leurs prédécesseurs, les artistes de ce CirkaAfrika version 2024 sont maîtres de la puissance et de la grâce pour un résultat sur scène défiant toujours plus encore les lois élémentaires de la pesanteur.

Tarifs : dès 38€

16h - Parc expo de Tours

www.tours-evenements.com



Vendredi 24 janvier 2025

Je suis la maman du bourreau

Théâtre - avec Clémentine Célerié

Meilleur seule en scène au festival OFF Avignon 2023.

Elle aimait un ange, il était le diable. Quand Gabrielle découvre quel monstre est vraiment son fils adoré, il est déjà trop tard... Sous l'armure de cette femme sévère, éclate le coeur en miettes d'une mère. Comment survivre à la trahison ultime ? Où peut la mener son amour de mère ? Vacillante, Gabrielle part en quête d'elle-même. À quel moment s'est-elle trompée ? A-t-elle donc mal aimé ? Ou simplement trop ?

« Je suis la maman du bourreau » nous emporte dans l'histoire vertigineuse d'une femme dont l'amour et l'humanité nous bouleversent.

Tarifs : de 8€ à 30€

20h30 - L'Escale à Saint-Cyr-sur-Loire

Billetterie en ligne sur billetterie.saint-cyr-sur-loire.com

Renseignements : service culturel au 02 47 42 80 25.



Samedi 25 janvier 2025

Ballet Julien Lestel : Carmen

Une relecture urbaine et contemporaine de Carmen

Tout en respectant la trame d'origine, cette nouvelle adaptation chorégraphique de Carmen, à la coloration très urbaine et résolument contemporaine, entre en résonance avec la prise de conscience actuelle de la place de la femme dans notre société, de son émancipation, de sa volonté d'égalité et soulève la question du féminicide. Les personnages forts de cette histoire intemporelle se confrontent les uns aux autres à travers une chorégraphie dépourvue de narration illustrant des scènes de rue d'une grande vitalité. Carmen, actrice de sa propre vie, en quête de liberté ne reculera devant rien pour la garder. Don José au tempérament sage, épris d'amour fou, abandonne sa vie bien rangée toute tracée et, mû par sa jalousie meurtrière, ira jusqu'à commettre l'irréparable.

Tarifs : 39€

20h30 - Espace Malraux à Joué-lès-Tours

espacemalraux.jouelestours.fr

LES MAISONS FAMILIALES RURALES, UNE AUTRE IDÉE DE L'ALTERNANCE

Une grande famille

Les MFR sont des associations, dont le savoir-vivre ensemble est au cœur du dispositif à travers le travail en groupe, de nombreuses activités culturelles mais aussi une vie résidentielle puisque chaque MFR dispose d'un internat.

En ce sens, les MFR ont beaucoup de points communs avec les Compagnons du devoir, qui s'organisent aussi comme une grande famille accompagnant chacun de ses membres de façon étroite.

Une formation à tout âge

Les jeunes peuvent s'inscrire dès la classe de 4e ou de 3e, à condition d'avoir atteint 14 ans avant le 31 décembre suivant la rentrée. L'objectif : leur permettre de conforter leur choix d'orientation à travers la réalisation de stages en entreprise sous statut scolaire, en plus des cours. Les MFR forment également les adolescents au niveau du lycée dans le cadre d'un CAP (certificat d'aptitude professionnelle) en 2 ans ou d'un bac professionnel en 3 ans.



À cette formation initiale s'ajoute en prime une offre de formation continue destinée aux salariés et aux demandeurs d'emploi.

18 secteurs d'activités

Les MFR ont depuis l'origine fait le choix de la formation en alternance afin d'optimiser

l'employabilité de leurs élèves et leurs chances d'insertion dans le monde du travail. Un pari réussi puisque ces établissements privés associatifs permettent un taux d'emploi de l'ordre de 85 à 90 % des jeunes quelques mois à peine après l'obtention de leur diplôme.

En effet, chaque Maison familiale rurale a construit son catalogue de formations pour répondre aux besoins locaux, assurant un lien fort avec le tissu social, économique et culturel du territoire sur lequel elle est implantée.

Si le monde agricole a été le premier ciblé, ce réseau a très vite développé une offre de formation bien plus large qui comprend aujourd'hui 350 qualifications dans 18 secteurs d'activité : les services aux personnes mais aussi le tourisme, l'animation, le commerce, l'hôtellerie-restauration, les métiers de bouche, du cheval ou encore l'électricité, la mécanique, la comptabilité et la sécurité.



FORMATIONS PAR ALTERNANCE de la 4ème au BTS



PORTES-OUVERTES 2025 : 25 JANVIER, 22 MARS, 24 MAI

CFA MFEO SORIGNY

(annexe à La Croix-en-Touraine)

Filières de formation :

Orientation, Entrepreneuriat, Mécanique, Services Aux Personnes

☎ 02 47 26 07 62

🌐 cfa-sorigny.fr

📍 18 Rue des Courances

37250 Sorigny

MFR TOURS-ROUGEMONT

Filières de formation :

Orientation, Services Aux Personnes, Vente / Commerce

☎ 02 47 54 24 21

🌐 mfr-tours.com

📍 Rue du Télégraphe

37100 Tours

MFR VAL DE MANSE

Filières de formation :

Orientation, Agriculture / Elevage, Cheval, Travaux paysagers

☎ 02 47 26 07 31

🌐 mfrvaldemanse.fr

📍 10 Route de Brou

37800 Noyant-de-Touraine

+ de 93% de réussite aux examens en 2024

CALENDRIER



JANVIER

M 1	Jour de l'An	01
J 2	Basile	
V 3	Geneviève	
S 4	Odilon	
D 5	Épiphanie	
L 6	Mélaïne	
M 7	Raymond	02
M 8	Lucien	
J 9	Alix	
V 10	Guillaume	
S 11	Pauline	
D 12	Tatiana	
L 13	Yvette	03
M 14	Nina	
M 15	Rémi	
J 16	Marcel	
V 17	Roseline	
S 18	Prisca	
D 19	Marius	
L 20	Sébastien, Fabien	04
M 21	Agnès	
M 22	Vincent	
J 23	Barnard	
V 24	François de Sales	
S 25	Conv. St Paul	
D 26	Paule	
L 27	Angèle	05
M 28	Thomas d'Aquin	
M 29	Gildas	
J 30	Martine	
V 31	Marcelle	

FÉVRIER

S 1	Ella	
D 2	Chandeleur	
L 3	Blaise	06
M 4	Véronique	
M 5	Agathe	
J 6	Gaston	
V 7	Eugénie	
S 8	Jacqueline	
D 9	Apolline	
L 10	Arnaud	07
M 11	N.-D. Lourdes	
M 12	Félix	
J 13	Béatrice	
V 14	Valentin	
S 15	Claude	
D 16	Julienne	
L 17	Alexis	08
M 18	Bernadette	
M 19	Gabin	
J 20	Aimée	
V 21	Damien	
S 22	Isabelle	
D 23	Lazare	
L 24	Modeste	09
M 25	Roméo	
M 26	Nestor	
J 27	Honorine	
V 28	Romain	

MARS

S 1	Aubin	
D 2	Fête des Gd-Mères	
L 3	Guénoé	10
M 4	Mardi gras	
M 5	Cendres	
J 6	Colette	
V 7	Félicité	
S 8	Jean de Dieu	
D 9	Françoise	
L 10	Vivien	11
M 11	Rosine	
M 12	Justine	
J 13	Rodrigue	
V 14	Mathilde	
S 15	Louise	
D 16	Bénédicte	
L 17	Patrice	12
M 18	Cyrille	
M 19	Joseph	
J 20	PRINTEMPS	
V 21	Clémence	
S 22	Léa	
D 23	Victorien	
L 24	Cath. de Suède	13
M 25	Annonciation	
M 26	Larissa	
J 27	Habib	
V 28	Gontran	
S 29	Gwladys	
D 30	Amédée	
L 31	Benjamin	14

AVRIL

M 1	Hugues	
M 2	Sandrine	
J 3	Richard	
V 4	Isidore	
S 5	Irène	
D 6	Marcellin	
L 7	J.B. de la Salle	15
M 8	Julie	
M 9	Gautier	
J 10	Fulbert	
V 11	Stanislas	
S 12	Jules	
D 13	Rameaux	
L 14	Maxime	16
M 15	Paterne	
M 16	Benoît-Joseph	
J 17	Anicet	
V 18	Parfait	
S 19	Emma	
D 20	Pâques	
L 21	L. de Pâques	17
M 22	Alexandre	
M 23	Georges	
J 24	Fidèle	
V 25	Marc	
S 26	Alida	
D 27	Souv. Déportés	
L 28	Valérie	18
M 29	Cath. de Sienne	
M 30	Robert	

MAI

J 1	Fête du Travail	
V 2	Boris	
S 3	Philippe, Jacques	
D 4	Sylvain	
L 5	Judith	19
M 6	Prudence	
M 7	Gisèle	
J 8	Victoire 1945	
V 9	Pacôme	
S 10	Solange	
D 11	Estelle	
L 12	Achille	20
M 13	Rolande	
M 14	Matthias	
J 15	Denise	
V 16	Honoré	
S 17	Pascal	
D 18	Éric	
L 19	Yves	21
M 20	Bernardin	
M 21	Constantin	
J 22	Émile	
V 23	Didier	
S 24	Donatien	
D 25	Fête des Mères	
L 26	Bérenger	22
M 27	Augustin	
M 28	Germain	
J 29	Ascension	
V 30	Ferdinand	
S 31	Visitation	

JUIN

D 1	Justin	
L 2	Blandine	23
M 3	Kévin	
M 4	Clotilde	
J 5	Igor	
V 6	Norbert	
S 7	Gilbert	
D 8	Pentecôte	
L 9	L. de Pentecôte	24
M 10	Landry	
M 11	Barnabé	
J 12	Guy	
V 13	Antoine de P.	
S 14	Élisée	
D 15	Fête des Pères	
L 16	J.F. Régis	25
M 17	Hervé	
M 18	Léonore	
J 19	Romuald	
V 20	Silvère	
S 21	ÉTÉ	
D 22	Alban	
L 23	Audrey	26
M 24	Jean-Baptiste	
M 25	Éléonore	
J 26	Anthelme	
V 27	Fernand	
S 28	Irénée	
D 29	Pierre, Paul	
L 30	Martial	27

Créée en 2003 par Adrien et Cécile Verstynen, l'entreprise AVTP vous propose ses services pour tous vos projets de terrassement et d'aménagement. L'équipe est disponible, dispose d'un parc-machines complet vous assurant une réalisation parfaite de vos travaux ! Terrassement ou préparation des chemins d'accès jusqu'aux finitions, la société intervient auprès des particuliers et des professionnels avec la même rigueur.

Enrobé
Béton désactivé
Granulats résines
Nidagravel®
Gravillons libres
Évacuation de gravats
Assainissement
& terrassement

Terrassement
Aménagement extérieur
Assainissement
Location de matériel



A votre service depuis 20 ans

Le Carroir Jodel
37240 Le Louroux
02 47 92 21 19
www.avtp37.fr
Du lundi au vendredi :
9h - 12h / 14h - 18h

**VOTRE PARTENAIRE POUR
UN AMÉNAGEMENT
EXTÉRIEUR RÉUSSI !**



02 47 50 80 44

“ Votre spécialiste du nettoyage vapeur de la toiture ”

UN SEUL INTERLOCUTEUR POUR VOS TRAVAUX DE RÉNOVATION À CHAMBRAY-LÈS-TOURS

Toiture (traitement préventif en 5 étapes) :
Lavage - Fongicide
Contrôle des étanchéités
Peinture de la cheminée - Hydrofuge

Isolation : C'est la clé de la performance énergétique.

Façade : Redonnez vie à votre façade grâce à nos services de rénovation/restauration.

Menuiserie : Donnez vie à vos idées avec des solutions sur mesure.



7 rue Edouard Branly
37170 Chambray les Tours
www.eco-works.fr



JUILLET

M 1 Thierry
M 2 Martinien
J 3 Thomas
V 4 Florent
S 5 Antoine
D 6 Mariette
L 7 Raoul 28
M 8 Thibault
M 9 Amandine
J 10 Ulrich
V 11 Benoît
S 12 Olivier
D 13 Henri, Joël
L 14 Fête Nationale 29
M 15 Donald
M 16 N.D. Mt-Carmel
J 17 Charlotte
V 18 Frédéric
S 19 Arsène
D 20 Marina, Elliott
L 21 Victor 30
M 22 Marie-Madeleine
M 23 Brigitte
J 24 Christine
V 25 Jacques, Valentine
S 26 Anne, Joachim
D 27 Nathalie
L 28 Samson 31
M 29 Marthe
M 30 Juliette
J 31 Ignace de L.

AOÛT

V 1 Alphonse
S 2 Julien Eymard
D 3 Lydie
L 4 J-Marie, Vianney 32
M 5 Abel
M 6 Transfiguration
J 7 Gaëtan
V 8 Dominique
S 9 Amour
D 10 Laurent
L 11 Claire 33
M 12 Clarisse
M 13 Hippolyte
J 14 Evrard
V 15 Assomption
S 16 Arnel
D 17 Hyacinthe
L 18 Hélène 34
M 19 Jean-Eudes
M 20 Bernard
J 21 Christophe
V 22 Fabrice
S 23 Rose de Lima
D 24 Barthélemy
L 25 Louis 35
M 26 Natacha
M 27 Monique
J 28 Augustin
V 29 Sabine
S 30 Fiacre
D 31 Aristide

SEPTEMBRE

L 1 Gilles 36
M 2 Ingrid
M 3 Grégoire
J 4 Rosalie
V 5 Raïssa
S 6 Bertrand
D 7 Reine
L 8 Nativité N.-D. 37
M 9 Alain
M 10 Inès
J 11 Adelphe
V 12 Apollinaire
S 13 Aimé
D 14 Croix Glorieuse
L 15 Roland 38
M 16 Edith
M 17 Renaud
J 18 Nadège
V 19 Emilie
S 20 Davy
D 21 Matthieu
L 22 AUTOMNE 39
M 23 Constant
M 24 Thècle
J 25 Hermann
V 26 Côte, Damien
S 27 Vincent de Paul
D 28 Venceslas
L 29 Michel 40
M 30 Jérôme

OCTOBRE

M 1 Th. de l'E. Jésus
J 2 Léger
V 3 Gérard
S 4 Fr. d'Assise
D 5 Fête des Gd-Pères
L 6 Bruno 41
M 7 Serge
M 8 Pélagie
J 9 Denis
V 10 Ghislain
S 11 Firmin
D 12 Wilfried
L 13 Géraud
M 14 Juste
M 15 Thérèse d'Avila
J 16 Edwige
V 17 Baudoin
S 18 Luc
D 19 René
L 20 Adeline 43
M 21 Céline
M 22 Elodie
J 23 Jean de C.
V 24 Florentin
S 25 Crépin
D 26 Dimitri
L 27 Emeline 44
M 28 Simon, Jude
M 29 Narcisse
J 30 Bienvenue
V 31 Quentin

NOVEMBRE

S 1 Toussaint
D 2 Défunts 45
L 3 Hubert
M 4 Charles
M 5 Sylvie
J 6 Bertille
V 7 Carine
S 8 Geoffroy
D 9 Théodore
L 10 Léon 46
M 11 Armistice 1918
M 12 Christian
J 13 Brice
V 14 Sidoine
S 15 Albert
D 16 Marguerite
L 17 Élisabeth 47
M 18 Aude
M 19 Tanguy
J 20 Edmond
V 21 Prés. de Marie
S 22 Cécile
D 23 Clément
L 24 Flora 48
M 25 Catherine
M 26 Delphine
J 27 Séverin
V 28 Jacques de la M.
S 29 Saturnin
D 30 André / Avent

DÉCEMBRE

L 1 Florence 49
M 2 Viviane
M 3 Fr-Xavier
J 4 Barbara
V 5 Gérald
S 6 Nicolas
D 7 Ambroise
L 8 Imm. Conception 50
M 9 Pierre Fourier
M 10 Romaric
J 11 Daniel
V 12 Chantal, Corentin
S 13 Lucie
D 14 Odile
L 15 Ninon 51
M 16 Alice
M 17 Gaël, Judicaël
J 18 Gatien
V 19 Urbain
S 20 Théophile
D 21 HIVER
L 22 Fr-Xavière 52
M 23 Armand
M 24 Adèle
J 25 Noël
V 26 Etienne
S 27 Jean
D 28 Innocents
L 29 David 53
M 30 Roger
M 31 Sylvestre



LE PAIN, MON PARTENAIRE ÉQUILIBRE SOUS TOUTES SES FORMES !

Consommer du pain à chaque repas constitue **une solution simple pour rééquilibrer notre alimentation**. La 1ère étude de composition des pains français réalisée par l'Observatoire du pain confirme que **tous les pains ont un intérêt nutritionnel**.

- Tous les pains sont extrêmement riches en glucides complexes, en proportion plus importante que d'autres féculents. Les glucides complexes **constituent une source d'énergie essentielle** pour le cerveau et les muscles.
- Le pain se caractérise **par une faible teneur en matières grasses**.
- Tous les pains sont **une source intéressante de protéines végétales**, nutriment participant à la formation des tissus
- Comme les fruits et légumes, **le pain est une source principale de fibres** dans l'alimentation.
- Le pain sous toutes ses formes apporte des **vitamines B3, B6 et B9, du zinc, du phosphore et du fer**.



← **La baguette courante**
Source de fibres et sans matières grasses, la baguette courante est adaptée à tous les repas.

La baguette de tradition française →
Source de fibres et sans matières grasses, la baguette de tradition française a un index glycémique modéré.



← **Le pain de campagne**
Source de fibres le pain de campagne est pauvre en matières grasses

Le pain complet →
Riche en fibres et pauvre en matières grasses, le pain complet est source de phosphore, de magnésium, de vitamines du groupe B et en fer



Tous les pains sont riches en glucides complexes et sources de protéines végétales.

—
Votre Artisan Boulanger respecte les procédés de fabrication et dose consciencieusement ses ingrédients pour vous apporter un produit de qualité artisanale

Source : L'observatoire du pain

SUDOKU

MOYEN

	4			9				3
			1			5		9
3		9	6					1
					3	6	9	
	6			4			8	
	8	3	7					
6					2	9		8
7		5			1			
8				6				1

DIFFICILE

		4		6		2	8	
	8	1	3	7				6
4		2						3
	3		1	9		8	4	
						9		
5					9			7
								4
					3	1		

Retrouvez les solutions dans le prochain numéro.

SOLUTIONS du précédent numéro

Moyen

2	1	4	5	6	9	3	7	8
6	5	8	3	7	1	2	9	4
7	3	9	4	2	8	6	1	5
4	2	6	8	1	3	9	5	7
5	9	3	6	4	7	1	8	2
8	7	1	9	5	2	4	3	6
9	4	2	1	8	5	7	6	3
1	8	7	2	3	6	5	4	9
3	6	5	7	9	4	8	2	1

Difficile

5	1	4	9	8	2	3	6	7
2	8	3	5	6	7	4	9	1
6	7	9	1	3	4	5	8	2
3	4	8	7	5	6	1	2	9
7	2	1	4	9	3	6	5	8
9	5	6	8	2	1	7	3	4
8	9	7	3	1	5	2	4	6
4	3	2	6	7	8	9	1	5
1	6	5	2	4	9	8	7	3



*Toute l'équipe de
la résidence du Prunellier
vous souhaite de joyeuses
fêtes et une très belle
année 2025*



UN ÉTABLISSEMENT QUI COCHE TOUTES LES CASES DE LA MODERNITÉ ET DU CONFORT

Idéalement situé dans un nouveau quartier résidentiel, l'établissement propose un parcours de soin et de vie complet avec un Ephpad de 99 lits, une unité Alzheimer de 12 lits, une unité de gériopsychiatrie de 12 lits et une maison de santé. Les résidents et leurs familles apprécient tout particulièrement l'aspect connecté de la maison avec un écran immersif qui fonctionne avec une application dédiée pour informer ses proches et entretenir le lien, la chaîne TV de la résidence ou encore la technologie domotique pour personnaliser son confort dans les chambres.



2 Rue Charles Barrier
37540 Saint-Cyr-sur-Loire
02 47 49 56 00 - www.korian.fr



On a changé de nom
mais on a toujours
la même équipe !

Sophie votre interlocutrice privilégiée,
s'occupe de l'organisation complète
des obsèques.



YVON SERVICE FUNÉRAIRE

Notre philosophie : À l'écoute des familles, nous attachons une réelle importance à vous offrir toute l'attention et la qualité de service que vous êtes en droit d'attendre. Convaincu que la personnalisation des obsèques permet d'entamer le processus de deuil, nous vous accompagnons de A à Z afin de créer un hommage sur-mesure et fidèle à la personnalité du défunt.



Permanence décès 24h/24 - 7j / 7

PENSEZ À LA PRÉVOYANCE OBSÈQUES
POUR PROTÉGER VOTRE FAMILLE !

8 rue Guy Baillereau à **ST-CYR-SUR-LOIRE**

02 42 06 50 50

NOUVEAU

Obtenez un devis complet et détaillé des obsèques sur www.yvonfuneraire-tours.fr