www.tmvtours.fr

tmv

100 % urbain (et plus si affinités)

SPÉCIAL MENUS DE FÊTES

Mer & Vigne

Salon Gastronomique

17e édition

DU VENDREDI 13 AU LUNDI 16 DÉCEMBRE

PARC DES EXPOSITIONS
AVENUE JACQUES DUCLOS

TOURS

WWW.MER-ET-VIGNE.FR

Mer & Vigne

Salon Gastronomique

23e édition

DU VENDREDI 13 AU LUNDI 16 DÉCEMBRE

PARC DES EXPOSITIONS
AVENUE JACQUES DUCLOS

TOURS

LISTE DES EXPOSANTS :

- **Vinaigres de la carrière**
- **Prestige Chocolat :** pétillant au chocolat
- **La cave à Jeannette :** Fromage au lait Cru AOP d'Auvergne ainsi que charcuterie et vin en direct producteurs
- **GAEC AVON :** producteur de lentilles vertes du Puy
- **Christophe Malarrode :** producteur de Piment d'Espelette
- **Tihli and CO :** huile d'olive marocaine
- **Le Mango Traiteur :** Spécialités des Antilles
- **Dragée Reynaud**
- **Apis Gasconis :** producteur de miel
- **Domaine Blanc Plume :** producteurs en vin des Côtes Catalanes
- **Vinosud :** Vins d'Argentine
- **Vignoble Ardouin :** St Emilion et Sauterne
- **Vignobles Luquot :** St Emilion Grand Cru
- **Château La Brande :** Fronsac

HORAIRES

Vendredi 13 Décembre 2019 de 11h à 22h
Samedi 14 Décembre 2019 de 10h à 21h
Dimanche 15 Décembre 2019 de 10h à 20h
Lundi 16 Décembre 2019 de 10h à 18h

INFOS PRATIQUES

Entrée : 3 €
(gratuit pour les moins de 18 ans)

Verres à dégustation disponibles à l'entrée : 2€ l'un avec porte-verre

ESPACE RESTAURATION

LE NEPTUNE :
Brochettes de St Jacques, moules, hamburger de homards…
Foie Gras poêlé
Huîtres Aimard
Foie Gras du Périgord
Crêpes et Galettes Bretonnes
Andouillettes 5A

LE MANGO TRAITEUR : Spécialités Antillaises

WWW.MER-ET-VIGNE.FR

Entrée OFFERTE

POUR 2 PERSONNES

A présenter à l'accueil

FMV

www.tmvtours.fr

tmv

100 % urbain (et plus si affinités)

357

Semaine du 11 au 17 décembre 2019
Hebdo gratuit d'information locale,
ne peut être vendu

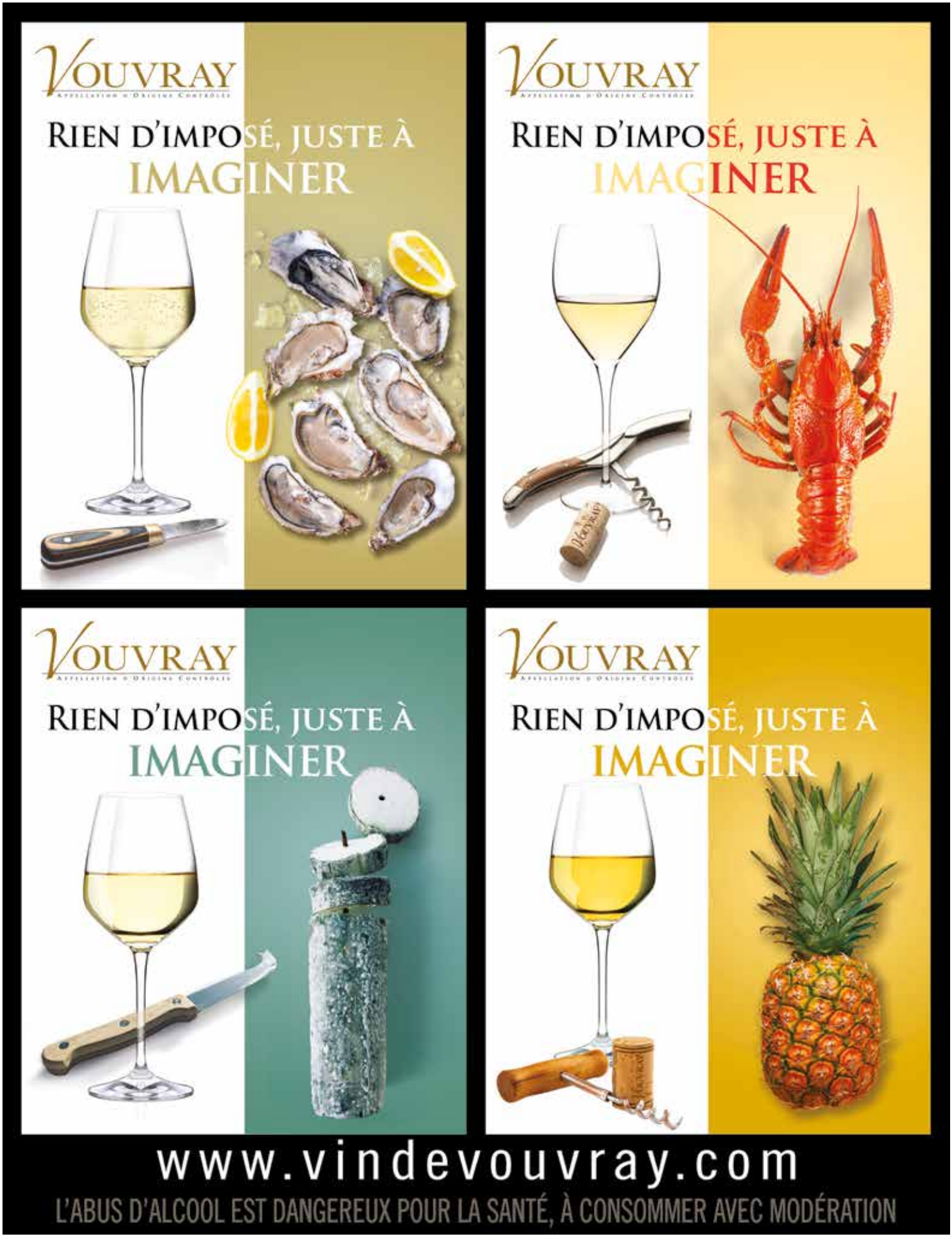
Produits locaux stars des fêtes !

La rédaction a tout testé (et approuvé)

LE RAS-LE-BOL DES POMPIERS

HERVÉ DION, MONSIEUR PROPRE

MUSICIENNE POUR ENFANTS AUTISTES


VOUVRAY
Appellation d'Origine Contrôlée
RIEN D'IMPOSÉ, JUSTE À
IMAGINER
VOUVRAY
Appellation d'Origine Contrôlée
RIEN D'IMPOSÉ, JUSTE À
IMAGINER
VOUVRAY
Appellation d'Origine Contrôlée
RIEN D'IMPOSÉ, JUSTE À
IMAGINER
VOUVRAY
Appellation d'Origine Contrôlée
RIEN D'IMPOSÉ, JUSTE À
IMAGINER
www.vindevouvray.com
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

LA FEEL GOOD PAGE

VU SUR FACEBOOK

Un éléphant rose s'installe en ville avec l'ouverture prochaine du Delirium Café dans le Vieux Tours. A l'heure de notre bouclage, le lieu était tenu secret, mais on parie sur un emplacement à deux pas de Plum', à l'angle d'un carrefour. Une rue commençant par C ?

ÇA VOUS EMBALLE ?

Avis aux fous furieux du papier cadeau bien scotché, du ruban joliment tournicoté : Handicap International recherche des bénévoles pour proposer aux clients des Galeries Lafayette et d'IDKIDS d'emballer leurs achats de Noël, en échange d'un don pour l'association. Alors si vous êtes le roi ou la reine du paquet cadeau, et que vous avez un après-midi (ou plus) à donner, **contactez Fanny Hay au 06 52 39 19 02 ou par mail relais.tours@hi.org.**

55

C'est à ce numéro de la rue de la Victoire, à Tours que viendra s'installer le Bar à chats que toute la ville attend. Et c'est pour le premier trimestre 2020.

LE CHANGEMENT C'EST MAINTENANT

Le changement climatique, matière à part entière ? C'est l'idée du ministère de l'Éducation italien qui a décidé d'intégrer 33 heures de cours dédiées à cette question dans les programmes scolaires des jeunes italiens, à partir de septembre 2020.

« J'étais un peu gêné devant tant de love »

Kiki de Tours sur son compte Twitter @KikiDeTours, la nouvelle mascotte de la place Jean Jaurès est aux anges !

UN TRYO ENGAGÉ

La première bonne nouvelle, c'est le retour sur scène du groupe Tryo pour une grande tournée des XXV ans. La deuxième, c'est qu'ils en profitent pour jouer le 16 janvier 2020 à Montlouis au profit du festival Autrement Dit, qui met l'accent sur l'accessibilité de la culture pour absolument tous les types de publics. Billetterie sur Weezevent.com.

5 MINUTES D'INFOTHERAPY

Peluche sur glace

Pour la rencontre Tours-Montpellier du 7 décembre dernier, les hockeyeurs des Remparts de Tours avaient appelé en renfort l'association la Croix Rouge Française, avec un record en vue : un lancer de peluches général depuis les gradins ! On aime nos sportifs doux comme des nounours.

Banco !

Le comédien et chanteur des Wriggles (mais pas que…) Stéphane Gourdon a finalisé le financement participatif de son projet de film musical en atteignant 103 % de son objectif ! Actuellement en tournage, Les cyprès intègre du chant-signe, la langue des signes française qui se mêle à la musique et à l'artistique. Affaire à suivre…

 # Improbable

Snoop Dogg, et endormir votre enfant le soir : deux éléments qui a priori n'ont rien en commun, et pourtant ! Avec le label Rockabye Baby! qui avait déjà fait de même pour Eminem ou Drake, les versions instrumentales des succès du rappeur deviennent des berceuses toutes mignonnes. rockabyebabymusic.com.

Sélection et rédaction Chloé Chateau

DOUCEURS DE NOËL

Cette année, tmv a mis les petits plats dans les grands et est parti aux quatre coins du département pour vous présenter les spécialités locales à déguster pour Noël. Recettes de chefs comme au restaurant (ainsi qu'une recette de burger de Noël de Frenchy's Burger !), plateau de fromages, dégustation de bûches et de chocolats... On a même couru après des poules sauvages ! À priori on n'a rien oublié — on a même pensé à faire une jolie table pour tous ces plats magnifiques.
Bonne découverte et surtout, bonnes dégustations !

La rédac affamée

VINS

Impossible de parler de Noël et de Touraine sans évoquer le vin. Mais même si cela existait, hors de question de vous dénicher une bouteille épicée (sacrilège !). À la place, nous avons choisi de rencontrer le vigneron Frédéric Bourillon qui a reçu en 2018 la médaille du mérite agricole et en 2019 la médaille du tourisme pour son vin de vouvray, afin qu'il nous donne ses conseils de dégustation mets de Noël/vins. Une piqûre de rappel qui ne peut faire que du bien pour éviter les impairs !

LES ENTRÉES

Le traditionnel foie gras sera toujours accompagné d'un blanc mœlleux, qu'il s'agisse d'un vouvray, d'un montlouis ou d'un touraine sauvignon. On choisira en revanche un blanc demi-sec pour le saumon et les saint-jacques. Un vouvray sec puissant (comme la cuvée Indigène Bourillon-Dorléans de 2009) accompagnera merveille les langoustines, langoustes et homards.

LES PLATS

On suit bien sûr ses goûts mais avec la dinde et autres volailles, on peut choisir un blanc demi-sec puissant si l'on a choisi de piquer la peau de de lamelles de truffe. Sinon, un rouge léger, comme un gamay de Touraine, ou un rouge précoce comme un chinon ou un bourgueil de printemps.
Avec les gibiers, rien d'autre qu'un rouge riche, qui ne sera pas annihilé par le goût de la viande, lui-même puissant — par exemple un côt de Touraine (chinon, touraine, cabernet) de six mois à un an minimum.

À L'APÉRO, PETIT TOUR DES SPÉCIALITÉS

Pour les amoureux de la région, facile de préparer un apéritif gourmand et festif en déclinant nos spécialités les plus connues (chèvre, rillons, rillettes de Tours, miel…). Mais connaissez-vous la fouace rabelaisienne ? Parfumée aux épices (safran de Touraine et cannelle), au bon goût de miel (de Touraine !) et agrémentée de noix, elle est parfaite pour surprendre vos invités. Quant aux becs sucrés, il se raviront avec un Nougat de Tours, LE gâteau de voyage par excellence, traditionnellement préparé avec de la confiture d'abricot mais qu'il est possible de réaliser avec de la gelée ou confiture de framboise ou bien de la confiture de Noël maison aux épices pour changer.
On craque aussi pour la tarte vigneronne, les poires tapées (miam, miam, les poires tapées enrobées de chocolat de la pâtisserie Lièvre à Bréhémont !) ou encore les noisetons (praliné et noisette enrobés de meringue fondante) et muscadins (cerise au kirsch entourée de crème de marron et chocolat) de Langeais (à la Maison de Rabelais).

LES DESSERTS

Au dessert, on repassera au blanc, mœlleux ou même pétillant (vouvray, montlouis) pour un peu plus de légèreté.

LES FROMAGES

Là encore, on laisse jouer les préférences de chacun mais Frédéric Bourillon aime partager une règle qui lui réussit assez bien en ce qui concerne les fromages de chèvre de la région : plus il est frais, plus il aura tendance à l'accompagner d'un vin rouge léger ; plus il sera fait, plus le blanc deviendra adapté d'autant plus sec que le fromage aura du coffre. On garde un blanc demi-sec ou mœlleux pour un fromage crémeux à la truffe ou même un fromage bleu doux (pour Fred Bourillon, les tanins du rouge ne vont pas bien « avec les moisis », que ce soit du bleu ou du chèvre, d'ailleurs). Les bries et camemberts sont en revanche toujours accompagnés d'un rouge, chinon ou bourgueil par exemple.

THÉS DE NOËL

À chacun ses préférences lorsqu'il s'agit de choisir son thé de Noël. Mais pour ceux qui ne raffolent pas des épices en tous genres et préfèrent un thé gourmand qui se boit tout l'hiver, nous avons fait une sélection chez Betjeman & Barton, rue Marceau à Tours, avec un gros coup de cœur pour Une journée à la campagne (thés noirs de Chine et de Ceylan, cannelle, châtaigne et orange sanguine, 5,94 € les 100 g). Nous avons également beaucoup aimé les coques de fèves de cacao (5 € les 100 g), à faire infuser dans de l'eau ou du lait au choix. Une infusion gourmande et peu calorique si l'on choisit de l'eau ou un lait végétal !
Betjeman and Barton, 27 rue Marceau, à Tours.

CAFÉ DE NOËL

Un détour par la Maison Gramm (dont la nouvelle boutique vient d'ouvrir rue des Halles) et nous découvrons le café qu'ils ont sélectionné pour les fêtes, Apanateca, un cru du Salvador fruité et gourmand qui se déguste particulièrement bien en espresso. En bouche, on découvre des notes de fruits secs, de caramel et de sirop d'érable.
Pour les amateurs d'un café plus fort ou amer, pourquoi ne pas essayer de moudre un peu de cardamome à mélanger au café avant de le faire passer ? Dépaysement garanti !
Maison Gramm, 57 avenue de Grammont et 93 rue des Halles, à Tours.

BIÈRE DE NOËL

Pour sa bière de Noël, La Turone a laissé de côté le bouquet d'épices habituel pour rester légère. Cette rousse hivernale, à mi-chemin entre une ambrée et une bière brune, dégage en effet des notes subitement torréfiées et parfumées de gingembre, pour un côté festif mais pas écœurant.
Chez vos revendeurs habituels ou 2,50 € la bouteille de 33 cl à la Brasserie de l'Aurore, 5 avenue de la Gare, à Cormery.

NOS ADRESSES :

Pâtisserie Bigot, place du château, à Amboise : bûches, chocolats, nougat de Tours, muscadines…

Pâtisserie Lièvre, à Bréhémont : Nougat de Tours (original ou framboise), fouace rabelaisienne, poire tapée enrobée de chocolat…

La Coquinière, 25 rue Girafeau, à Tours : Nougat de Tours, bûche tourangelle.

Boulangerie Guignon, 76 avenue de la République, à Saint-Pierre-des-Corps : Nougat de Tours.

Boulangerie Gourreau, 16 boulevard de Chinon, à Joué-lès-Tours : Nougat de Tours.

Le Paradis gourmand, 25 rue Nationale, à Azay-le-Rideau : Bûche tourangelle, fouace rabelaisienne.

Pâtisserie Chouxkolat, 26 route de Chenonceaux, à Civray-de-Touraine : Bûche tourangelle, Nougat de Tours.

Boulangerie Briquet, 11 rue de Rigny-Ussé, à Lignières-de-Touraine : fouace rabelaisienne, nougat de Tours, tarte vigneronne.

LA GÉLINE, STAR DES POULES

LA RECETTE QUI VA BIEN :
Goûtue, la géline de Touraine remplacera avantageusement la traditionnelle dinde de Noël. On peut la cuisiner à son goût comme toute volaille mais après avoir fait le tour des recettes des éleveurs, la rédaction de tmv a choisi de partager avec vous la recette de géline au vouvray de Catherine Vandamme.

— Couper la géline en morceaux à faire revenir dans de la graisse de canard.
— Retirer la viande et faire suer des oignons, puis des carottes et des champignons shitaké.
— Mouiller avec du bouillon (maison, c'est meilleur !) et du vouvray.
— Remettre la viande et faire cuire à feu très doux deux à trois heures.
— Dix minutes avant de servir, ajouter un peu de crème fraîche et mélanger.
— À servir avec une purée classique, de panais, céleri ou bien châtaignes.

Catherine Vandamme réalise cette dernière en faisant cuire un bocal de châtaignes dans du lait pendant une heure à feu très doux, afin que les châtaignes fondent. Mettre un coup de mixeur à bras pour ajuster la consistance et déguster.

Réputée pour sa chair très délicate et fine, la géline de Touraine n'est pourtant pas la volaille la plus connue. Et pour cause. Créée au XIXe siècle, elle a failli disparaître suite à l'arrivée des races américaines. Elle est réapparue mi-XXe grâce à des croisements et on en trouve aujourd'hui plusieurs producteurs dans le département.
Tmv, qui n'a pas peur de mettre les bottes dans la boue, est allé à leur rencontre. Catherine Vandamme nous a fièrement désigné sa « championne », une superbe géline qui a remporté deux prix lors de la quatorzième exposition nationale d'aviculture de Châtellerault cette année, le premier prix du classement ainsi que le Grand Prix (meilleur sujet) dans la catégorie « volailles grandes races françaises ». Bref, sa poule, c'était la plus belle, et ce n'est pas étonnant vu le soin qu'elle prend de ses animaux, qu'elle vend prêts à consommer ou en plats cuisinés (mention spéciale pour ses rillettes de géline de Touraine !).
Gabriel Simon, dont l'élevage est situé à Ingrande-de-Touraine, élève quant à lui 7 à 800 poules, dont la géline de Touraine, qu'il vend également prête

à consommer, en plats cuisinés ou au restaurant tenu par ses parents. À 25 ans, le jeune éleveur originaire de Belgique a tenu à faire figurer cette race locale dans son poulailler parce que lorsqu'il s'est installé, il y a deux ans, on en trouvait très peu (à la fois chez les éleveurs, mais surtout dans les restaurants et boucheries) et que c'est pour lui *« une race emblématique à remettre au goût du jour »*. Son but ? *« Qu'on en trouve autant et qu'elle redevienne aussi connue que le poulet de Bresse ! »*

OÙ LA TROUVER ?

Gabriel Simon, Des poules et des vignes, 19 rue de la Galotière, à Ingrandes-de-Touraine. Du lundi au dimanche, de 8 h à 20 h, sur rdv au 02 47 96 17 21. Pour les fêtes il faudra passer commande à la boucherie La Réserve, aux Halles de Tours.

Catherine Vandamme, La Vrillettière, à Charnizay. Réservation possible jusqu'au 23 décembre au 02 47 94 51 77. On pourra également la retrouver sur le marché de Noël de Savonnières (14-15 décembre), au marché aux truffes des Marigny-Marmande toute la matinée du 21 décembre et au Grand-Pressigny l'après-midi, ainsi qu'au marché de Châtellerault le 22 décembre.

Le Foyer de Cluny, 15 avenue Léon-Bion, à Ligueil, où la production est réalisée par des travailleurs handicapés, a également des gélines de Touraine à vendre sur commande au 02 47 59 94 95 du lundi au vendredi entre 12 h 15 et 13 h ou par email : ferme.foyerdecluny@orange.fr.

LE PLATEAU DE FROMAGES DE NOËL DE RODOLPHE LE MEUNIER

Meilleur ouvrier de France et Meilleur fromager international en 2007, Rodolphe Le Meunier, reconnu pour son talent et chouchou des Tourangeaux amateurs de bons fromages, nous a reçus dans sa cave d'affinage de La-Croix-en-Touraine pour nous présenter son plateau idéal pour Noël. *« C'est un plateau abordable car on peut trouver ces fromages presque partout — les gens ne sont pas obligés de prendre les fromages chez moi, même si je serai ravi de les servir !,* nous a expliqué le fromager-affineur. *Il met à l'honneur le chèvre de Touraine et il y a de quoi satisfaire tous les palais. Par ailleurs, c'est un plateau équilibré : quel que soit le sens dans lequel on mange les fromages les goûts ne s'effaceront pas les uns, les autres. »* Présentation avec un ordre de dégustation conseillé (mais pas obligatoire, donc).

BÛCHETTE FUMÉE
Il s'agit d'un chèvre de type sainte-maure-de-touraine que Rodolphe Le Meunier fume lui-même dans sa toute nouvelle cave de fumage. Un goût surprenant et auquel on se fait vite avec cette exclusivité de la fromagerie des Halles (5,05 €).

DÉLICE AFFINÉ AU CHABLIS
Un air de fête avec ce fromage de type époisses mais plus doux et sucré grâce à sa méthode d'affinage (8,97 €).

COMTÉ DE 30 MOIS
Un fromage qui fait généralement l'unanimité. Le fait de le choisir bien affiné permet de garder un plateau bien équilibré (35,64 € / kg).

CRÉMEUX DES CITEAUX AUX TRUFFES
Une tuerie (oui, on se lâche, il n'y a pas d'autres mots). Ce crémeux aux truffes est doux, la truffe se sent bien et nombreux sont les Tourangeaux à l'avoir adopté. Nul doute qu'il sera la star de ces fêtes.

SHROPSHIRE
Un bleu anglais coloré à la graine de rocou. Eh oui ! selon Rodolphe Le Meunier les British savent faire de très bons fromages, et toc ! Et *« leurs bleus d'été sont parfaits au moment des fêtes »*, ajoute-t-il. (37,70 €/kg).

BÛCHES

Pour ce dossier culinaire de Noël, tmv s'est vraiment donné à fond, jusqu'à sélectionner pour vous les meilleures bûches du coin. Et oui, nous les avons toutes goûtées ! Petit compte-rendu de nos coups de cœur et de celles qui nous ont le plus marquées.

Bigot

Nous avons eu la chance de tester deux des nouveautés de cette année, qui nous ont séduites par leur légèreté et la profondeur des saveurs. La Forêt noire (biscuit brownie, mousse chocolat pure origine Caraïbes 66 % de cacao, mousse blanche — crème pâtissière et chantilly —, coulis griottes, cerises Amarena) nous a conquis notamment grâce à son léger cœur de mousse blanche et, pour ceux qui aiment la cerise mais pas forcément les gâteaux alcoolisés, le goût doux sans être trop prenant de la cerise.
Quant à la bûche Rubis (mousse myrtille, coulis fraise-framboise, ganache montée à la vanille, biscuit Joconde et sablé de Plougastel), elle a fait plusieurs ravis pour son mélange subtil des goûts de fruits rouges avec le cœur à la vanille. À tester absolument, cela vaut vraiment la promenade !
2 rue Nationale (place du Château), à Amboise. 5,30 € par personne.

Esprit Cacao

Cette année la Mûroise se transforme en bûche pour notre plus grand plaisir (biscuit mœlleux au chocolat, compotée « mûroise » — mûre et framboise —, mousse au chocolat et habillage framboise) et nous prouve qu'on peut faire du gourmand et du savoureux sans lactose ni gluten. Le mélange chocolat / fruits rouges est parfaitement équilibré et l'ensemble très léger.
19 bis avenue de Grammont, à Tours. 24 € la bûche 4 parts (généreuses).

Chartier

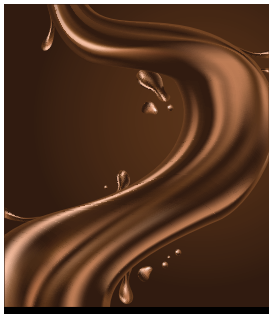
Parce qu'il n'y a pas que les grandes maisons tourangelles très connues, nous avons voulu ajouter une adresse réputée dans l'agglomération. Chez Chartier on aime la pâtisserie généreuse et cela se sent dans la bûche Élégance (mariage d'une mousse chocolat Guanara 70 %, crémeux chocolat lait-caramel et son croustillant praliné, le tout posé sur un biscuit mœlleux chocolat) qui a séduit par son côté gourmand. Amateurs de chocolat corsé, allez-y les yeux fermés !
88 avenue de la République, 37700 Saint-Pierre-des-Corps. 3,95 € la bûche individuelle. 4,40 € par personne pour une grande.

Nicolas Léger

La bûche fraîcheur (croustillant praliné noisette, biscuit amande, crémeux citron jaune, compotée cassis et crème légère à la citronnelle) ravira les amateurs de gâteaux aux fruits avec ses arômes frais mais c'est la Forêt noire (biscuit chocolat, crème légère amande, griottes au kirsch, compotée griottes, mousse au chocolat noir de Madagascar) qui nous a le plus plu. Le biscuit aéré donne à l'ensemble une légèreté inattendue. Attention toutefois, il faut aimer les cerises au kirsch ! Pour les amateurs de goûts plus doux, la Symphonie (craquant noix de pécan, crème brûlée vanille bourbon et mousse chocolat noir 75 %) devrait faire des heureux.
59 place du Grand Marché, à Tours. 4,30 € la bûche individuelle, 6 € la part pour une grande. Forêt noire en taille unique 5-6 parts (généreuses) : 33 €.

Maison Caffet

Bien que la bûche Merveilleuse (recette emblématique de la maison au praliné et au chocolat) ait plu à l'ensemble de la rédaction, la bûche Lumineuse (noisette, chocolat au lait, caramel Bourbon et notes de citron verts subtiles) a été la vraie agréable surprise de cette dégustation. Impeccable alliance du chocolat et de l'agrume, cette bûche a fait l'unanimité.
Les Halles, à Tours. 5,20 € la bûche individuelle, 42 € la 4-6 parts (généreuses).



CHOCOLATS

Quel genre de journalistes serions-nous si nous vous recommandions des chocolats de Noël sans les avoir testés ? Armés de notre conscience professionnelle la plus affûtée, nous avons donc goûté (mais pour vous, rien que pour vous !) les meilleurs chocolats de Tours et vous livrons nos coups de cœur.

Bellanger

Si la sélection nous a séduite dans son ensemble, l'unanimité a été atteinte pour « Fleur de mer » (ganache au chocolat noir du Ghana et à la fleur de sel de Guérande) et « Agrume » (praliné amande au yuzu).
2 rue des Halles, à Tours. 8,70 € les 100 g au détail.

Nicolas Léger

Impartiaux, nous avons également goûté le praliné de Nicolas Léger, croquant et fondant à souhait et qui s'est avéré un excellent concurrent de celui de Caffet. Les gourmands devront faire comme nous et goûter les deux pour se faire leur idée !
59 place du Grand Marché, à Tours. 7,90 € les 100 g.

La Chocolatière

Énorme coup de cœur pour les truffes dans leur ravissante boîte, en particulier pour les truffes feuilletées (sous un voile de coco amer, dans une coque de chocolat craquante, un praliné amandes noisettes avec feuilletine).
2-4 rue de la Scellerie, à Tours. Le carrousel de truffes, 35,50 € la boîte de 360 g.

Maison Caffet

« Sans doute les meilleurs pralinés du monde® » affiche fièrement la Maison Caffet en slogan. Il y a en effet eu plusieurs craquages dans la rédaction pour le « Valencia » (doux praliné au fruit de l'amandier orné d'une amande caramélisée sur chocolat lait ou noir). Mais le « Yuzu » a également remporté pas mal de suffrages grâce à *« l'indiscutable vivacité du yuzu associée au citron vert pour un saisissant caramel sous sa fine coque de chocolat noir ».*
Les Halles, à Tours. 9,80 € les 100 g.

Rannou Métivier

Parmi la large sélection proposée par Rannou Métivier, les truffes au caramel au beurre salé du coffret « Truffes et neigeuses » nous ont séduites autant pour leur goût que leur petite taille, qui permet d'en essayer plusieurs sans être écœuré. Les orangettes (ainsi que celles, surprenantes, au gingembre) et les pralinés de Noël se sont également démarqués en séduisant l'ensemble de la rédaction !
Les Halles, à Tours. Coffret truffes et neigeuses : 16,35 € les 25 pièces (175 g). Sachet d'orangettes : 7,85 € les 110 g. Pralinés : coffret 25 pièces (225 g) : 17,95 € ou en sachet de 140 g : 10,90 €.

RECETTES DE CHEFS

Pour fêter Noël, tmv s'est invité dans certaines de nos plus belles cuisines pour vous en offrir des recettes emblématiques faciles à réaliser pour les fêtes.

LES SAINT-JACQUES DANS LEUR COQUE, « SOLEIL D'HIVER »

Didier Edon - Les Hautes Roches (*)

Dans la cuisine étoilée de Didier Édon nous avons pu déguster ses saint-jacques « Soleil d'hiver », un vrai festival de saveurs simples et délicieuses. Un mélange terre et mer festif et facilement adaptable selon la saison ou l'occasion.

Ingrédients :
2 à 3 Saint-Jacques par personne
15 cl d'huile d'olive
Fleur de sel, poivre du moulin

Pour le « Soleil d'Hiver » :
1 coing poché au sirop, en dés
1 pomme Golden poêlée, en cubes
50 g de jambon de canard, en dés (magret fumé)
Quelques grains de raisin
2 têtes de Shitaké (champignons) en quartiers
1 tranche de foie gras cuit en cubes
2 poires tapées « réhydratées » dans le vin de Vouvray, en morceaux

Les Saint-Jacques :
Habiller les Saint-Jacques. Les laisser attachées à leur coque, ôter le nerf sur le côté de la noix, bien les nettoyer.
Garnir la coque, autour de la noix, avec les ingrédients du « Soleil d'Hiver » : les dés de pommes poêlés, les cubes de coing, les dés de jambon de canard, les poires tapées, les grains de raisin (Les dés de

foie gras seront répartis dans les coquilles au dernier moment.)
Verser un filet d'huile d'olive et 1 petit cube de beurre, saler de quelques grains de fleur de sel, puis poivrer avec un moulin.
Enfourner dans un four chaud (180°C), une à deux minutes, surveiller.
Servir bien chaud en disposant les coquilles Saint-Jacques sur un socle de gros sel légèrement humidifié, pour les maintenir « à plat » dans l'assiette.
On peut, à sa guise, composer sa garniture selon la saison, ses envies et humeurs, une région…
Par exemple : Poire / Gorgonzola / Pancetta ; Foie gras (en terrine) / Magrets / un peu de truffe / poire tapée Cocos de Paimpol / Chorizo ; etc.

Guillaume Galliot
Le Caprice (***), à Hong Kong

C'est pour la cuisine du Caprice, restaurant du Four Seasons de Hong Kong, que le Jocondien Guillaume Galliot a été récompensé cette année de trois étoiles Michelin et de la médaille de la ville de Tours l'été dernier. Il a choisi une huître fumée au mont-d'or et à la truffe. Sortez vos balances, la précision est de mise, mais en s'appliquant ces recettes sont tout à fait réalisables à la maison.

HUÎTRE FUMÉE À LA TRUFFE NOIRE

Ingrédients pour une huître :
1 huître Gillardeau
5 g de pomme de terre en dés
5 g de poireau
20 g d'échalote en dés
5 g d'émulsion de truffe
5 g de copeaux de truffe noire
20 g de jus de truffe
10 g de peau de truffe
200 ml de crème liquide
5 g de mont-d'or
Un morceau de bois de ceriser japonais pour le fumage
Beurre
Bouillon de poule

Préparation :

Dans une poêle très chaude, cuire l'huître une seconde de chaque côté avant de la fumer durant cinq minutes avec le morceau de bois de fumage dans une boîte à couvercle.

Faire cuire la pomme de terre et le poireau avec du beurre et du bouillon de poule.

Faire cuire l'échalote avec du beurre et la peau de truffe, ajouter le jus et la crème liquide, puis mixer le tout.

Mettre les dés de pomme de terre et le poireau dans la coquille d'huître, déposer l'huître par-dessus avant d'ajouter le mont-d'or. Faire cuire une minute à four très chaud, juste pour faire fondre le fromage et ajouter l'émulsion et les copeaux de truffe juste avant de servir.

TARTARE DE DORADE ROYALE MARINÉE AUX CHOUX ET NOISETTE

Benoît Pasquier
Le Saint-Honoré

La recette que nous propose Benoît Pasquier, chef du St-Honoré, est une entrée fraîche composée uniquement de produits de saison, simple à réaliser et pleine de saveurs. Les noisettes torréfiées et l'huile de noisette lui donnent un côté très gourmand et l'avantage de cette recette, c'est qu'elle convient à tous les budgets, puisque n'importe quel poisson à chair blanche peut faire l'affaire. On peut également la ressortir pour le réveillon du 1er de l'an.

Ingrédients (pour 4 personnes) :
Huile de noisette La Tourangelle
2 filets de dorade royale
200 g de chou-fleur cru
100 g de chou rouge cru
50 g de noisettes grillées, concassées et torréfiées
200 g de chou romanesco cru
Poivre Cubèbe (de Terre Exotique), sel

Préparation :
Commencer par découper les choux en brunoise.
Pour la préparation de la marinade minute : dans un récipient, ajouter de l'huile de noisette et les noisettes préalablement concassées et torréfiées.
Découper les filets de dorade en petits morceaux et les ajouter à la marinade.
Dans un mortier, piler quelques grains de poivre cubèbe, les ajouter sur la dorade et saler.
Pour le dressage : à l'aide d'un emporte-pièce, déposer la brunoise de choux puis le tartare de dorade.

L'astuce de Benoît :
Ajouter des fleurs comestibles comme le cosmos, de la bourrache ou encore des fanes de carotte ou de cerfeuil.

Le Frenchy's burger de Noël spécial tmv

Rien que pour tmv, l'un des meilleurs burger joints de Tours, Frenchy's Burger, a accepté de partager une recette de burger de Noël rien que pour nous (et vous, donc !). *« Pour notre part nous avons travaillé ce produit en 2015 et rapidement stoppé car il était très cher. Vous ne retrouverez donc pas ce burger chez nous, mais c'est un burger qu'il faut sans hésiter se faire chez soi, entre amis ou en famille, pour les fêtes »* nous a expliqué Romain du Frenchy's.

FRENCHY'S DELUXE

Foie gras poêlé au sel d'Alaé rouge et baie de Batak, confit de figues au miel de printemps et Pineau rosé, Mayonnaise maison, poire confite rôtie, steak haché pur boeuf, pousse d'épinard, pain brioché assaisonné au paprika fumé.

Ingrédients pour 4 personnes :
4 pains briochés
4 g de paprika fumé
200 g de confit de figues
200 g de poire confite
400 g de foie gras
400 g de steak haché de bœuf
Une vingtaine de pousses d'épinard
100 g de mayonnaise maison
Sel d'Alaé et baie de batak (Au Palais des épices, sous les Halles)

Préparation :
Sortir les steaks hachés à température ambiante.
Couper les poires, confites préalablement, en tranches d'1 cm et les mettre à rôtir au four à 210 °C pendant 10 minutes avec la chaleur tournante.
Préparer la mayonnaise.
Faire chauffer une poêle.
Mettre les pains dans le toasteur.
Sortir les poires et les laisser au chaud au dessus du four ou dans le four éteint porte ouverte.
Lancer les steaks avec un peu de beurre et d'huile d'olive.
Ajouter 200 g de confit à côté des steaks.
Sortir les pains et les napper dessus-dessous de mayonnaise.

Retourner les steaks et touiller le confit.
Ajouter les pousses d'épinards sur le dessus du pain et, par-dessus, une ou deux belle tranches de poires tapées ainsi que le confit de figue bien chaud et le steak.
Saisir le foie gras dans la poêle chaude 20 secondes de chaque côté et le déposer sur le steak.
Placer le chapeau sur le tout, saupoudrer de paprika fumé et servir bien chaud.

Je conseille ce burger avec une purée à la truffe fraîche râpée (la truffe de Cray pour rester 100 % local) façon Robuchon (autant de beurre que de pomme de terre) et beaucoup de salade verte pour une digestion en douceur.

GNOCCHI DE CHÂTAIGNES GRILLÉES, BOUILLON DE VOLAILLE AU POIVRE BLANC

Ingrédients (pour 6 personnes) :
Pour les gnocchi :
140 g de châtaignes
Huile de cuisson Q.S
15 g de beurre frais
90 g de bouillon de volaille
20 g de parmesan râpé
20 g de farine
25 g de jaunes d'œuf
Sel et poivre blanc du moulin

Pour la garniture :
90 g de compote de coing
1 Botte de cresson
25 g d'amandes effilées grillées
15 g de beurre noisette
50 g de parmesan

Préparation
Les gnocchi
Faites saisir les châtaignes dans une poêle avec un filet d'huile de cuisson.
Ajoutez le beurre, salez et poivrez. Laissez cuire 5 minutes dans le beurre mousseux.
Mixez l'ensemble au blender avec le fond de volaille puis tamisez.
Ajoutez le parmesan, la farine, les jaunes d'œuf et travailler à la spatule.
Façonnez les gnocchi à l'aide de 2 cuillères et faites-les cuire aussitôt dans un bain d'eau bouillante salée avec un filet d'huile.
Réservez au froid.
Le bouillon
Mélanger tous les ingrédients, portez à ébullition et laissez infuser.
Emulsionnez avec le mixer à soupe avant de servir.
Finition et dressage
Faites griller les gnocchis à la poêle avec un filet d'huile de cuisson. Dans une assiette creuse chaude, déposez une cuillère de compote de coing, dresser harmonieusement les gnocchis, les pousses de cresson, les amandes, le beurre noisette, la fleur de sel et râpez le parmesan.
Servez le bouillon dans une saucière à table.

Jérôme Roy - l'Opidom

Après un parcours international le Lochois Jérôme Roy est revenu s'installer en Touraine et plus précisément à L'Opidom, à Fondettes, dont il a repris les rênes le 7 novembre dernier. Le « chef baroudeur » nous propose une recette réconfortante et gourmande pourtant tout en légèreté qui peut être servie en entrée ou en accompagnement.

idées déco

UNE GUIRLANDE D'ORANGES SÉCHÉES

Pour réaliser cette guirlande décorative et parfumée, il vous faudra :
Des oranges
Du papier cuisson
Des bâtons de cannelle
De l'anis étoilé
Au choix, ficelle, laine, ruban fin
Un pic à brochette (ou une aiguille à tricoter)

Couper les oranges en tranches et les faire sécher au four sur du papier cuisson environ 45 minutes à 120 °C. Les retourner et faire sécher l'autre face 45 minutes également. Une fois que les tranches d'oranges sont refroidies, y faire deux trous avec le pic et y passer le type de fil choisi en alternant tranches d'oranges, bâtons de cannelle et anis étoilé.

(Photo Le Pays des merveilles)

UNE JOLIE TABLE AVEC NATACHA COUTURE

Avant de dresser la table, on trouve chez Natacha Couture une jolie nappe de lin brut non blanchi et non traité (chaque nappe est une pièce unique) et des serviettes en coton bio, le tout fait à la main par cette Tourangelle d'adoption adepte du bio et du zéro déchet. On a craqué pour l'imprimé avec les petits rênes, mais il y a plein de modèles qui feront une table festive, tout en étant réutilisables le reste de l'année. On peut trouver Natacha Couture au marché bio de Beaujardin le samedi et un jeudi sur deux à partir du 12 décembre au marché Velpeau. Commandes et détails via la page Facebook, Messenger ou mail **(natachafaitdelacouture@gmail.com).**

DES BOULES DE VERRE LOCALES ET ORIGINALES

Une décoration originale que l'on ne trouvera pas partout ! La verrerie Dumas, installée en Touraine depuis plus de 60 ans, réalise désormais, en plus d'objets techniques et scientifiques, une gamme décorative, dont ces superbes boules en verre soufflées au chalumeau que l'on peut trouver à la boutique du château d'Amboise ou commander sur le site de la verrerie.
Boules en verre artisanale, 32,10 €. Possibilité de création sur mesure auprès de www.verart-france.fr.

LES ÉTOILES EN OSIER DES PANIERS D'HÉLÈNE

Originales et très abordables, ces étoiles en osier sont disponibles sur le site des Paniers d'Hélène pour les moins manuels d'entre nous mais on peut également se rendre tous les jours de décembre à l'atelier de Villaines les Rochers pour en créer soi-même.
Hélène Métézeau, 50 rue de la Galandière, 37190 Villaines les Rochers. lespaniersd-helene.com Décorations de Noël en osier, de 4 à 25 €. Ateliers à partir de 12 € sur réservation au 06 21 73 09 40.

JAPAN TOURS FESTIVAL
Premiers noms

Le Japan Tours Festival, qui aura lieu du 28 février au 1er mars 2020, continue de dévoiler quelques noms et une partie de son affiche. On sait déjà que l'événement accueillera Hiroshi Shimizu, une des têtes pensantes et des studios Ghibli (Porco Rosso, Pompoko....). L'artiste a également travaillé sur un grand nombre d'œuvres d'animation, comme Lupin III, Full Metal Alchemist ou encore Blue Exorcist. Le festival a aussi prévu la venue du youtubeur Fildrong et de Benoît Allemane qui n'est autre que la voix française de Morgan Freeman au cinéma. Côté animation, le groupe de heavy metal Steampunk Fate Gear viendra faire remuer la foule.

SAVONNIÈRES
Un marché pour aider

Elle est la dernière association en Indre-et-Loire à gérer une cantine dans son intégralité : l'asso du restaurant scolaire de Savonnières organisera, comme chaque année, son fameux Marché de Noël dont les fonds récoltés permettront de faire baisser les prix des repas servis aux enfants. L'équivalent de 310 repas par jour. Les 14 et 15 décembre prochains, place des Charmilles et dans la salle des fêtes, il sera possible de retrouver 40 exposants de produits uniquement artisanaux et locaux. D'autres animations sont prévues, comme une balade en calèche, un manège, la venue d'un Père Noël en gabare par le Cher ou encore un feu d'artifice, le samedi soir, à 18 h.

POMPIERS : CRISE ET VIDÉO BUZZ

Sur internet, la vidéo est devenue virale : à la fin des célébrations de la Sainte-Barbe, le 7 décembre, les pompiers de Tours ont boycotté le discours des élus.

(Photo NR, Julien Pruvost)

Les faits

[Action !] 150 000 vues sur Facebook, 256 000 vues sur un premier compte Twitter, 112 000 vues sur un autre. Des milliers de retweets et de « j'aime »... La vidéo des pompiers tourangeaux boycottant le discours des élus lors de la Sainte-Barbe a fait le buzz sur Twitter. Quarante secondes qui ont fait le tour d'Internet, où l'on voit une trentaine de pompiers ramasser leur casque et quitter la cour, au moment même où le maire Christophe Bouchet débute son discours. Flottement, silence gênant, applaudissements. Sous le regard médusé des élus qui finissent par se disperser. [Coupé !]

Le contexte

Les pompiers sont en grève depuis maintenant cinq mois. Le malaise est grand et, durant ladite cérémonie de la Sainte-Barbe, le sapeur-pompier Anthony Moreau a dénoncé le manque de moyens en Indre-et-Loire et surtout à Tours. Selon lui, il n'y a que *« 82 professionnels pour assurer 11 000 interventions »* ! Depuis juin 2019, ils multiplient donc les actions et sont plongés dans une grève administrative. Pour eux, la situation ne peut plus durer. Malgré les multiples demandes, *« rien n'a changé »* et *« il est urgent de donner au SDIS37 les moyens financiers à hauteur des enjeux à défendre »*.

Les enjeux

Les missions des pompiers se sont multipliées — on note une hausse de 15 % entre 2008 et 2017 — leur champ d'intervention ne cesse également de s'élargir. Ils réclament plus de moyens, d'effectifs et de renforts. D'autant que les soldats du feu sont de plus en plus la cible de violences. En 10 ans, en France, le taux d'agressions a augmenté de 213 % d'après l'Observatoire de la délinquance et des réponses pénales.

Le point de vue

Le geste n'a pas été orchestré par les syndicats. Anthony Chauveau, du syndicat Spasdis-CFTC confiait récemment dans la NR : *« Cela témoigne du niveau d'exaspération... Les agents ne veulent plus entendre de discours politique, peu importe le parti. Ce n'était pas une attaque directe contre le maire de Tours. Ils auraient agi de la même façon, avec n'importe quel autre élu. »* ●

Aurélien Germain

(Photo NR, Julien Pruvost)

RÉFORME DES RETRAITES

LE 5 DÉCEMBRE, LA MANIFESTATION CONTRE LA RÉFORME DES RETRAITES A RÉUNI ENTRE 10 500 ET 12 000 PERSONNES À TOURS. ELLES ÉTAIENT PLUS DE 800 000 DANS TOUTE LA FRANCE.

FIL BLEU

Grève et grogne

Les organisations syndicales de Fil Bleu ont déposé un préavis de grève qui devrait courir jusqu'au 1er janvier 2020. Ils réclament une amélioration de leurs conditions de travail. Dans un communiqué, Fil Bleu précise : *« Les revendications sont internes (...). Les modalités de grève et leur impact sur la circulation prendront plusieurs formes. »* Le trafic devrait donc continuer à être perturbé cette semaine et ce week-end, mais seulement par tranches-horaires. Il est préférable de s'informer via le site filbleu.fr, au jour le jour. Les bus semblent davantage touchés que la ligne de tramway. Mais le trafic risque d'être fortement perturbé les week-ends de décembre.

PÉDOPHILIE

Région test

Pour le moment, seules cinq régions françaises sont concernées par ce processus expérimental et le Centre Val-de-Loire en fait partie. Un « numéro gris », intitulé SOS Pédophilie (0 806 23 10 63), vient d'être mis en place pour une expérience-test. Non surtaxé, il s'adresse aux personnes ayant des penchants pédophiles. Ce dispositif s'inspire de ce qui a pu se faire dans des pays comme l'Allemagne. Objectif ? *« Éviter tout passage à l'acte et de nouvelles victimes. »* En Région Centre Val-de-Loire, c'est le Centre ressources pour les intervenants auprès des auteurs de violences sexuelles (CRIAVS), installé au CHU Trousseau, qui chapeautera le tout.

Le billet

MOURIR, C'EST INTERDIT

Ils voient tout, les maires de France. Tout ce qui se passe dans la rue, dans une ville, dans une école et même parfois, dans le silence des foyers, tout finit par se retrouver sur leur bureau. Des moyens pour régler les problèmes, ils n'en ont pas beaucoup, mais les problèmes, ils les ont devant le nez.
À La Gresle, commune de 850 âmes du département de la Loire, le seul médecin accessible était celui du village voisin, lequel a récemment pris sa retraite. Alors, pour se faire soigner, des administrés vont jusqu'à Lyon, à plus de 75 km. L'autre jour, il a fallu plusieurs heures pour trouver un toubib pour constater un décès dans un Ehpad.
Alors, madame le maire en a eu marre. Face à l'absurdité de la situation, elle a choisi la seule arme possible : l'absurdité. Faute de soignants en nombre suffisant pour assurer les gardes, il est désormais interdit, par arrêté municipal, de mourir dans la commune les samedis, dimanches et jours fériés. Si les moribonds ne sont pas contents, qu'ils aillent se plaindre au Ministère de la Santé !
● *Matthieu Pays*

Hong Kong
Démocratie dans la rue

Ils étaient près de 800 000 à défiler dans les rues de Hong Kong dimanche : pour les six mois de contestation face au régime de Pékin, les « pro-démocratie » sont descendus en masse en ville. La police, quant à elle, a estimé le nombre de participants à 183 000. Dans la nuit, tous et toutes ont allumé l'écran de leur smartphone, afin de représenter une immense vague de lumière. Puis des chants ont été entonnés. Le pouvoir local refuse toujours d'accéder aux demandes de réformes démocratiques et d'enquêter sur les actions de la police.

Retraites
La lutte finale

Semaine cruciale pour la réforme des retraites : la contestation se poursuit en France, de grosses manifestations ayant eu lieu un peu partout dans le pays, le 5 décembre, et la grève des transports se poursuivant encore lundi dernier. L'exécutif tente de finaliser son projet malgré tout. Edouard Philippe, le Premier ministre, s'est dit *« déterminé »* à mener la réforme des retraites jusqu'au bout. Les détails de celle-ci doivent être présentés ce mercredi 11 décembre. Les quarante-deux régimes seront fusionnés en un seul « universel ».

Nouvelle-Zélande
Eruption

Lundi 9 décembre, le volcan de White Island, en Nouvelle-Zélande, est entré en éruption. Une cinquantaine de personnes se trouvaient à proximité, l'endroit accueillant plusieurs milliers de touristes chaque année. À l'heure où nous écrivons ces lignes, au moins 5 personnes ont été tuées, mais les autorités redoutaient que le chiffre ne soit plus important. Certaines étaient encore portées disparues. Une vingtaine d'autres ont été soignées pour des blessures ou de graves brûlures. Le volcan de White Islande est le plus actif de l'archipel néo-zélandais.

Les tourangeaux

NOËL POUR LE TOURS FC

La semaine écoulée a souri aux footballeurs tourangeaux. Ils ont tout d'abord récupéré sur tapis vert les trois points de la victoire en championnat, malgré leur défaite à Montargis (2-1), le club du Loiret ayant fait jouer un joueur suspendu. Et samedi, en Coupe de France, ils ont éliminé le Club Francisquain (équipe martiniquaise) après prolongation (2-1). Mehdi Jaki, à la 113e minute, a libéré le TFC, ainsi qualifié pour les 32es de finale.

POURCHOT, C'EST SHOW

Si vous le croisez en ville, vous ne pouvez pas le rater. Vincent Pourchot, pivot de l'équipe de basket de l'UTBM, du haut de ses 2,22 m impressionne. Vendredi dernier, sur le parquet de Monconseil, il a sorti une prestation de haut standing (18 points, 7 rebonds) face au leader de Nationale 1, Angers, permettant à l'équipe tourangelle de s'imposer (76-75), grâce à un ultime contre sur le meneur de jeu adverse à 3 secondes de la fin.

l'invité

Hervé Dion au chevet de la Fédération d'athlétisme

Membre de la commission d'éthique et de déontologie de la Fédération française d'athlétisme, l'ancien athlète tourangeau, Hervé Dion, docteur en droit, a du pain sur la planche. Les affaires de dopage touchant quelques-uns des ténors des courses de fond en France ont sérieusement ébranlé l'instance dirigeante à quelques mois des JO de Tokyo et à un peu plus de quatre ans du rendez-vous olympique de Paris 2024. Hervé Dion multiplie les allers-retours entre Saint-Avertin, où il habite, et Paris, où siège la fédé. *« Les dernières affaires nous ont obligé à amender et compléter la charte d'éthique. À la commission, nous pouvons convoquer des athlètes ainsi que des dirigeants dont le comportement n'est pas conforme au droit. »* Les déboires actuels d'Ophélie Claude-Boxberger l'affectent également. *« J'ai bien connu Jacky Boxberger lors de stages en équipe de France et en compétition. Nous étions copains et je me souviens l'avoir emmené sur les bases de son record en 1973. À chaque fois que nous nous retrouvions, c'était une grande émotion. »* À la retraite depuis une dizaine d'années, après avoir été professeur de droit et chef du département gestion des entreprises à l'IUT de Tours, ainsi que chargé de cours à la faculté de pharmacie, Hervé Dion est également un des membres actifs du Groupement des Internationaux français d'athlétisme (GIFA). C'est d'ailleurs, grâce à lui, que Montlouis a été le cadre en juin dernier de la visite d'une cinquantaine d'anciens athlètes, médaillés olympiques ou finalistes européens venus lors de l'AG du GIFA découvrir les charmes de notre région. ●

Thierry Mathiot

LE TVB, DAUPHIN DE RENNES

En cette fin d'année, l'équipe d'Hubert Henno nous a bien rassurés. Il y a eu, certes, la semaine dernière la défaite sans appel à Varsovie en Ligue des champions (3-0) mais en Ligue A, le TVB ne cesse de grappiller des places et d'enchaîner les victoires. Samedi, le succès de Nathan Wounembaina et de ses coéquipiers contre Montpellier (3-1) a ainsi permis au TVB de s'installer à la 2e place, derrière Rennes.

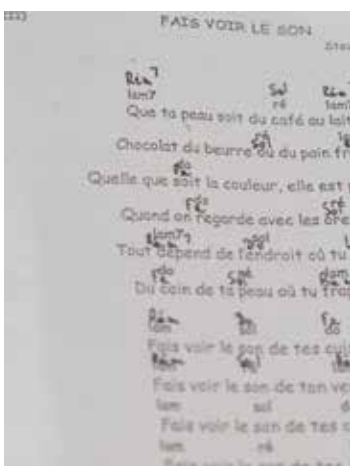
BLANCHISSAGE POUR LES REMPARTS

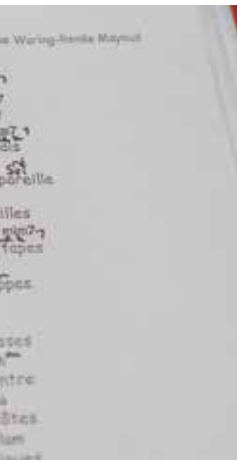
Ils n'avaient pas connu cela depuis le début du Championnat et c'est arrivé samedi dernier : les hockeyeurs de Tours se sont inclinés sur leur patinoire face à l'avant-dernier, Montpellier, sans parvenir à inscrire un seul but (2-0). Ce blanchissage, comme on dit dans le jargon du hockey, a refroidi les Tourangeaux et leur nouveau coach, Claude Devèze, successeur de Rodolphe Garnier depuis quelques jours.

Texte et photos Aurélie Dunouau

Artiste de scène,

Jane is Beautiful, le groupe de Madeline Ardouin, propose des chansons folk et musiques instrumentales. Avec les Blouses Notes, Madeline parcourt également en musique les chambres des enfants hospitalisés à l'hôpital Clocheville.





Trois petites notes de musique...

Madeline Ardouin est musicienne et chanteuse. Elle s'est spécialisée dans l'expression auprès des enfants en situation de handicap. Reportage à l'hôpital Bretonneau où ses notes enchantent les enfants.

Quelques notes de ukulélé résonnent dans la toute petite salle d'activités nichée au sein du centre pédopsychiatrique de l'hôpital. Madeline accueille en chanson et par leur prénom les trois enfants présents pour la séance. Wellan, ravi, bat des mains, Nazim est un peu sonné par son rhume mais n'en perd pas une miette tandis que Sharif s'agite dans un coin de la salle. Ils sont tous trois atteints de troubles autistiques. Ils ont 7 ans. Depuis la rentrée, ils participent, tous les quinze jours, à une séance musicale de trente minutes avec Madeline Ardouin.

Artiste de scène avec Jane is Beautiful, elle chante et joue du ukulélé, de la guitare, du violon et du balafon auprès des tout-petits. Madeline endosse le rôle de chef d'orchestre, les enfants de musiciens. *« Ce que je recherche, c'est qu'ils puissent s'exprimer et prendre du plaisir. Il n'y a pas d'objectif thérapeutique. J'ai le luxe de pouvoir prendre le temps avec eux. Parfois, c'est abstrait et difficile, d'autres fois c'est fort et poétique. »*

Le débrief après la séance avec l'équipe soignante le confirme. *« On recherche la spontanéité, pas le cadre »*, explique Clotilde, infirmière. *« C'était génial aujourd'hui, Wellan n'a jamais autant parlé. Et ta chanson sur la bulle d'eau et le poisson les a scotchés ! »* Madeline improvise beaucoup, s'adaptant aux réactions des enfants. *« Il faut accepter que ce ne soit pas un long fleuve tranquille. Comme ce sont des enfants fragiles, la moindre chose prend son importance. Je suis là pour les entendre et recevoir leurs propositions. Ils me touchent et je m'éclate. »*

Pour en arriver là, Madeline s'est formée il y a quatre ans auprès du Centre de Formation des Musiciens Intervenants de Fondettes par un diplôme Musique et tout-petits et enfants en situation de handicap. Elle travaille à présent en crèches, auprès du centre médico pédopsychiatrique de Langeais et mène ses ateliers d'expression musicale à Bretonneau depuis un an. Avec Rémi Claire, cadre du service, elle s'est associée pour trouver des financements, aujourd'hui assurés par une fondation de lutte contre l'autisme (l'AESPHOR). Mais cela reste « un combat » de chercher des subventions, chronophage pour une artiste. Cependant, Madeline et ses doux yeux noisettes gardent la flamme. La joie et l'évolution des enfants lui donnent l'énergie nécessaire. Elle aimerait d'ailleurs les amener voir un concert au Petit Faucheux. ●

En savoir +

Un centre pédospsychiatrique en pointe

Référence nationale, le centre pédopsychiatrique de l'hôpital Bretonneau a fêté ses 50 ans cette année. Il fait partie des trois centres experts en autisme et dans les troubles du neuro-développement labellisés en France, avec Montpellier et Robert Debré à Paris. Spécificité à Tours, un centre de recherche sur l'autisme est également présent dans ses murs. Au total, une centaine d'enfants sont suivis à l'hôpital de jour, une cinquantaine de façon régulière, plusieurs fois par semaine.

12 DÉCEMBRE

1 LA TÊTE DANS LES ÉTOILES

Romain Bermond et Jean-Baptiste Maillet nous propulsent dans l'espace avec leur nouvelle création : Stellaire. Une histoire d'amour, d'art et de science. Musique, table à dessins et projections sur grand écran : les acteurs fabriquent en direct un récit aux allures de dessin animé pour raconter l'expansion de l'univers. À partir de 9 ans.
Du 12 au 20 décembre, au théâtre Olympia, 7 rue de Lucé, à Tours. Tarifs : de 9 à 26 €.

13 DÉCEMBRE

2 MAYLIS DE KERANGAL

La grande auteure de Naissance d'un pont qui avait obtenu le prix Médicis en 2010 vient rencontrer ses lecteurs et présenter ses romans dont certains ont été adaptés au cinéma comme Réparer les vivants. Dédicace à l'issue de la rencontre.
À 18 h. Espace culturel La Parenthèse, à Ballan-Miré. Gratuit sur réservation.

14 DÉCEMBRE

3 ALLÔ DOCTEUR ?

Pour les jeunes et les autres, l'opéra de Tours propose un opéra-comique créé en 1897 : Docteur Miracle, de Charles Lecoq. Au programme : quiproquo amoureux, déguisements et omelette empoisonnée ! Et surtout grands musiciens et chanteurs dans le cadre magique du Grand Théâtre.
À 20 h. Grand théâtre de Tours. Tarifs de de 5 à 9 €

14 DÉCEMBRE

4 PAS DE DANSE

En partenariat avec le CCNT, la Pléiade accueille le spectacle de la Compagnie Point Virgule T'es qui toi ? La chorégraphe Claire Jenny a concocté une pièce pour les enfants à partir de 3 ans qui parle du cheminement du jeune enfant vers la conscience de son corps et de l'autre. Dans une boîte blanche, un danseur explore l'espace, les formes et les contours et joue avec ses reflets et des projections lumineuses.
À 11 h. La Pléiade, à La Riche. Tarifs : de 4 à 6 €. Durée : 35 mn.

14 DÉCEMBRE

5 DÉCHETS TOXIQUES

Ils arrivent des brumeuses contrées du Nord pour vous déboucher les conduits auditifs et vous filer une pêche à tout casser : les Toxic Waste de Lille seront à Tours pour un concert de punk rock qui déboîte bien. Pompier pyromane, Cap'tain Chaos, L'avis Auchan : ambiance garantie.
À 20 h, chez Colette, 57 quai Paul Bert, à Tours.

6 GRAND BOL D'AIR

Autre salle, autre ambiance : après tout plein de concerts et de disques d'or, de duos avec Vianney et Patrick Bruel et de Victoires de la musique, les petits gars de Boulevard des Airs débarquent à Tours pour leur nouveau spectacle issu de leur dernier album, Je me dis que toi aussi. Peut-être que nous aussi, du coup ?
À 20 h, au Parc des expos de Tours. Tarifs : à partir de 32 €.

DU 14 DÉCEMBRE AU 3 MAI

7 ART CONTEMPORAIN

De l'art contemporain accessible ça existe. Illustration avec l'exposition La géographie du totem où vous pourrez méditer sur les dessins de Fabien Verschaere. Inspirés de l'univers de la BD. Ils ont été exposés dans le monde entier. Vous pouvez avoir la chance de rencontrer l'artiste plasticien samedi 14 décembre, à 16 h.
CCCOD, jardin François 1er, à Tours. Tarifs : de 4 à 7 €

15 DÉCEMBRE

8 MUSIQUE AU CHÂTEAU

Installé en 1929 au château de Candé, l'orgue Skinner classé monument historique en 1993, est l'un des deux seuls exemplaires exportés en Europe par l'entreprise Skinner. Il a assisté au mariage de Wallis et du Duc de Windsor. Vous aussi, vous pouvez réaliser votre rêve de princesse en assistant à un récital privé dans le cadre intime et majestueux du château.
À partir de 15 h. Domaine de Candé, à Monts. Tarif : 9,5 € ur réservation uniquement : 02 47 34 03 70.

Éditeur de la publication : LA NOUVELLE RÉPUBLIQUE DU CENTRE-OUEST, 232 avenue de Grammont, 37048 Tours Cedex 1 - **Directeur de la publication :** Olivier Saint-Cricq - **Coordination :** Rédaction NR, Aurélien GERMAIN, tél. 02 47 31 72 03. E-mail : redac@tmvtours.fr - **Réalisation :** HELPAY et NR - **Imprimerie :** L'IMPRIMERIE, 79 route de Roissy, 93290 Tremblay-en-France - Dépôt légal : décembre 2019 - N° ISSN : 2115-354X
Tirage moyen : 30 000 exemplaires - Date de parution : 11 décembre 2019 - N°357 - **Contact distribution :** distribution@tmvtours.fr, tél. 02 47 31 70 65
Publicité : cyrielle.duault@nr-communication.fr, tél. 02 47 60 62 56.
Origine principale du papier : Allemagne - Taux de fibres recyclées : 100 %. Eutrophisation (pâte et papier) Ptot 0.008 kg/tonne.
PEFC 10-31-3337

4

8

l'invité

Vivre sa foi en tant que minorité

Le centre LGBTI de Touraine et le festival Désir… Désirs proposent trois courts-métrages d'une vingtaine de minutes pour réfléchir à la place des minorités dans la religion.

Skyes are not just blue, de Lysandre Cosse-Tremblay, Des thérapies bidon pour guérir l'homosexualité, de Brigitte Noël et La Religion face à l'homosexualité : Être croyant et homosexuel, de Panos. Trois films qui posent la question de la relation complexe des minorités (et des femmes) avec la religion.

Le choix de cette thématique s'explique notamment par le développement actuel des thérapies de conversion qui prétendent guérir l'homosexualité ou l'identité de genre d'une personne par des traitements psychologiques ou médicaux. Mickaël Achard, co-organisateur du festival Désir… Désirs, précise : *« Les députés se posent la question de légiférer sur ces pratiques qui viennent des États-Unis et se diffusent en Europe avec de plus en plus d'ampleur. Au niveau européen, les députés ont déjà signalé ces groupes dont les pratiques néfastes peuvent malheureusement mener au suicide. »* En mars 2018, le Parlement européen a adopté un texte non contraignant appelant les États à les interdire. Des réflexions sont en cours en Angleterre, en Espagne et en Allemagne.

« Tantôt chassées, tantôt jugées, tantôt tolérées, les minorités doivent encore faire face à l'intolérance religieuse. Si des paroisses progressistes et des associations LGBTI religieuses tendent à l'acceptation, demeurent toujours des personnes condamnées à vivre leur foi, cachées. Cependant, minorités et spiritualité religieuse ne sont pas nécessairement incompatibles. »

La projection aura lieu en présence du journaliste et sociologue Frédéric Martel, auteur de « Sodoma : enquête au cœur du Vatican » et de la députée française Laurence Vanceunebrock-Mialon, à l'origine d'un projet de loi contre les thérapies de conversion.

Et on en profite pour rappeler que la prochaine édition du festival 'Désir… désirs' aura lieu du 22 au 28 janvier 2020. ●

Claire Breton

De la haine à l'amour, vivre sa foi en tant que minorité, Jeudi 12 décembre, à 20 h, aux cinémas Studio, 2 rue des Ursulines à Tours. Tarifs : de 3,5 à 4,5 €.

UNE BRASSERIE CAVISTE POUR PAS TROP CHER

MI-FAIM MI-RAISIN

Une brasserie-caviste dans le quartier de la gare, ça vous dit ? Pour pas trop cher ? Avec l'esprit convivial qui va avec ? Normalement, les intéressé(e)s devraient trouver leur bonheur en longeant la rue Marcel-Tribut et en prenant place au Mi-faim mi-raisin. Cela faisait un bon mois que l'équipe de tmv lorgnait sa page Facebook, l'établissement ayant la bonne et heureuse idée de changer de menu tous les jours. Un gage de qualité et de renouvellement certain.

Ce jeudi, on a donc installé notre petit estomac bien au chaud dans le resto : pieds sous la table, menu en face des yeux et conversation avec les sympathiques patrons dont on nous avait vanté la bonhomie (on ne nous avait pas mentis !). Ici, l'ambiance est bon enfant, côté brasserie de quartier oblige. Les prix sont plus que raisonnables : on ne dépasse pas 20 € pour la formule complète du midi, entrée plat et dessert. Et tout est fait maison, le Mi-faim mi-raisin tient à le rappeler.

Pour commencer, c'est parti pour un velouté de potimarron bien chaud comme il faut. Tout doux en bouche, avec un nuage de curcuma par-dessus pour relever les saveurs, on vote pour ! Le reste ? On hésitait entre la truffade auvergnate ou les casarecce maison avec endives et noix. Mais le choix s'est porté sur le poulet fermier rôti (une vraie portion qui ne triche pas) accompagné de sa poêlée de navets et haricots verts. Une cuisine traditionnelle et fraîche donc, sans prétention, avec un agréable esprit cantine du midi qu'on aime beaucoup (et option végétarienne possible sur la carte, ne l'oublions pas !).

Tout au plus pourrions-nous dire que les tables de deux à l'entrée sont à notre humble avis un poil serrées. Mais pour le reste, le Mi-faim mi-raisin est une adresse sympathique à quelques mètres seulement de la gare, idéal pour passer un bon moment entre amis ou collègues le midi. ● *Aurélien Germain*

À la carte

C'EST OÙ ?

Direction le 38 rue Marcel-Tribut, à deux pas de la gare de Tours. Ouvert du lundi au vendredi, le midi. Partie caviste la journée jusqu'à 17 h. Contact : « Mi-faim-Mi-raisin Tours » sur Facebook, ou mi-faim-mi-raisin.com ou au 02 47 20 49 38.

L'ADDITION

Comptez 9,90 € pour le plat du jour, sinon 14 € en choisissant le plat et entrée ou dessert. La formule complète, quant à elle, affiche 18 €. Avec la carte de fidélité, 10 % de remise sur la cave au 10 € repas acheté.

RESTO MAIS PAS QUE

Le Mi-faim mi-raisin fait également office de caviste. En rab ? Cours d'œnologie et cuisine, afterwork en terrasse et animations et dégustations tous les mois.

Ils prennent cher

SCORPION

(parce qu'on a tous un ou une ex Scorpion, et pfiou, c'est coton)

Amour : Vous êtes comme les chocolats Mon Chéri. On vous prend uniquement pour faire plaisir.
Gloire : Bon sang, mais vous êtes aussi lourdingue que les chants de Noël dans les rues de Tours !
Beauté : D'ailleurs, le Père Noël me dit de vous dire qu'il a bien reçu votre liste de cadeaux avec le slip en cuir, le fouet, tout ça.

BÉLIER

Amour : « Wem nicht zu raten ist, dem ist auch nicht zu helfen ! » EH OUAIS !
Gloire : En ce moment, vous êtes comme l'hiver. Glacial et pénible.
Beauté : Force est de constater que vous avez une tête à vous enjailler sur du Patrick Sébastien.

TAUREAU

Amour : Détendez-vous le string, z'êtes trop stressé(e) au plumard.
Gloire : Fais de ta vie un rêve et de tes... Oh merde, on sait plus. Bref, mangez une tartiflette.
Beauté : Beeh, c'est tout flasque.

GÉMEAUX

Amour : L'infidélité fait maigrir. Pesez-vous.
Gloire : On passe sous un tunnel, faudra vous débrouiller.
Beauté : Suite à une soirée arrosée, vous vous tatouerez la tête de l'astrologue de tmv sur la fesse droite. Pas cool.

CANCER

Amour : Il serait judicieux de lui offrir des perles de pluie venues de pays où il ne pleut pas.
Gloire : En parlant de Brel, votre boss en est une.
Beauté : Le temps de vos cheveux est révolu. Bientôt, vous serez chauve.

LION

Amour : Elle n'est pas hyper passionnante votre vie, n'est-ce pas ?
Gloire : Petite pensée pour votre dignité portée disparue.
Beauté : Envie d'avoir un ventre plat comme l'astrologue ? Faites comme lui, rentrez le ventre et cessez de respirer (soyez balèze en apnée)

VIERGE

Amour : Le dernier film que vous avez vu résumera votre vie sexuelle.
Gloire : L'objet à votre gauche représente l'arme que vous utiliserez en cas d'invasion zombie.
Beauté : Le dernier plat que vous avez mangé sera le surnom de ce qui se trouve dans votre slip.

BALANCE

Amour : Aujourd'hui, tout le monde vous aime, vive vous. (trop de gentillesse, ça prépare une méchanceté)
Gloire : Envie d'un plat au fromage ce soir ? Ben, regardez entre vos orteils.
Beauté : (et voilààà, celle-là est bien bien dégueu)

SAGITTAIRE

Amour : Après analyse, les résultats sont formels : votre ex a une tête d'endive.
Gloire : Partez à la pêche aux moules moules moules. Ça collera avec votre Q.I d'huître (wooo violeeence)
Beauté : Vous le saviez, vous, que de Nantes à Montaigu, la digue la diiigue ?

CAPRICORNE

Amour : Vous êtes aussi fuyant(e) qu'un pet.
Gloire : Tout irait mieux dans votre vie si vous offriez des chocolats à l'astrologue de tmv...
Beauté : Votre derrière est comme un Doliprane : tout blanc, mais qu'est-ce que ça fait du bien d'en avoir sous la main.

VERSEAU

Amour : Votre cœur est cassé. Faites comme pour un iPhone, mettez-le dans du riz.
Gloire : Vous êtes aussi rock'n'roll qu'une soirée Scrabble/cassoulet.
Beauté : L'expression dit « on est ce qu'on mange ». Vous êtes donc une grosse raclette bien coulante.

POISSONS

Amour : La constellation d'Harry Potter vous conseille d'enlever le balai coincé où-vous-savez.
Gloire : C'est pas juste que les Poissons soient si cool.
Beauté : Des fois vous êtes canon, des fois moche. Allez A+ pour d'autres prédictions astrologiques.

Découvrez nos collections de bûches & chocolats en boutique :

Maison Caffet
Les Halles de Tours I Porte D
37000 TOURS I 02 47 39 37 62
tours@maison-caffet.com

MAISON CAFFET
Chocolatier I Pâtissier

Meilleurs Ouvriers de France Pâtissier I Chocolatier
Champion du Monde des Métiers du Dessert

www.maison-caffet.com

Pour votre santé, pratiquez une activité physique régulière - www.mangerbouger.fr I Photos©FranckKauff I Juin 2019 I Photos non contractuelles I Parution Novembre 2019