

**ACHAT OR - ARGENT
TIMBRES
CARTES POSTALES**

Depuis
61 ans
à votre
service

Orléans Philatélique
50 rue Sainte-Catherine
(partie piétonne)
45000 Orléans
02 38 53 23 20

ENSEMBLE
soutenons nos commerçants,
artisans et producteurs locaux

**CON SOMMONS
LOCAL**

PRIOU et Fils
AMÉNAGEMENT DE L'EXTÉRIEUR

02 54 79 51 08

PISCINE et ABRI
ACCESSOIRES et PRODUITS PISCINE



ÉMULSION GRAVILLONNÉE
ENROBÉ ROUGE
ENROBÉ NOIR
DALLAGE
PAVAGE



GARAGE - AUVENT
PERGOLA
CLOTURE
PORTAIL



Suivez-nous  www.priou-amenagements-exterieurs.fr

46 avenue de la Paix - CONTRES
41700 LE CONTROIS EN SOLOGNE

POMPES FUNEBRES MARBRERIE
BOUVIER - GOURY

Nouvelles Gammes 2021
A PARTIR DE 1990€
Semelle, maçonnerie & POSE COMPRISE
Modèles et prix disponibles en Agence ou sur :
www.bouviourgoury.com

Permanence 24H/24 et 7J/7
ST GERVAIS LA FORÊT 02 54 78 76 90
BLOIS NORD 02 54 58 88 88

**-50%
DE REMISE**
sur une sélection
d'articles funéraires
cette semaine
jusqu'au 10/11/21

Le Petit Solognot

Le Petit Berrichon N°771 Le Petit Blaisois

5 octobre 2021

Prochaine parution le 19 octobre

www.lepetitsolognot.fr

Un "Grand repas", sous la toque de Thierry Marx !



P. 6 ♦ Les gourmands et gourmets noteront volontiers cette date sur leur agenda : jeudi 21 octobre. Ce jour-là, professionnels et particuliers sont invités sur leur territoire à réaliser un menu unique valorisant les produits locaux. Celui du Centre-Val de Loire est signé par le loir-et-chérien étoilé Christophe Hay. L'initiative, née en Touraine sous l'impulsion d'un chef d'entreprise, existe depuis 2016, accompagnée par de grands chefs parisiens, dont Thierry Marx. Voulez-vous la recette de 2021 ?

Assises en Val de Cher Controis Dites-le avec des fleurs

P. 21



Concours en Sologne Les champions de la citrouille sont...

P. 18

Politique en Loir-et-Cher Retour à la mairie : les conseils ont repris !

P. 15-24

USIMAT
MENUISERIES ALUMINIUM

ÉTUDE GRATUITE

PORTAILS ♦
CLÔTURES ♦
PERGOLAS ♦
BRISES VUES ♦
VOLETS ♦

SALBRIS
06 83 03 20 78 - contact@lusimat.fr
www.lusimat.fr



AGENCE OR & ARGENT

ACHAT & VENTE

LINGOTS - PIÈCES - BIJOUX

PARTAGE - SUCCESSION
CONSEILS EN FISCALITÉ OR
DÉPÔT VENTE DE VOS BIJOUX DE VALEUR

VOTRE COMPTOIR D'OR
3 rue Péreira - 45000 ORLÉANS - 02 38 42 71 05

Centre-Val de Loire Un "Grand repas" signé Christophe Hay, sous l'œil de Thierry Marx !

Les gourmands et gourmets noteront volontiers cette date sur leur agenda : jeudi 21 octobre. Ce jour-là, professionnels et particuliers sont invités au niveau local à participer et à réaliser un menu unique valorisant les produits du territoire.

L'initiative a poussé en 2016 en Touraine ; une association "Le Grand Repas" est née en 2019 sous l'impulsion du chef d'entreprise Emmanuel Hervé, accompagné d'un duo de cuisiniers de renom (le premier participait au jury de l'émission Top Chef, le second officier à l'Élysée), Thierry Marx et Guillaume Gomez. Et depuis cinq ans, depuis le Centre-Val de Loire, l'association Le Grand Repas a essaimé son idée dans une grande partie de l'Hexagone. Les petits plats ont nourri une grande rivière, celle de sensibiliser les citoyens au bien manger et ce, dans toute la France. Grand Paris, Alpes-Maritimes, Charente-Maritime, Marne, Yonne, Provence, Hauts-de-France... Treize territoires au total participent actuellement à cette opération une fois dans l'année (230 000 convives répartis sur 10 territoires en 2019). En 2021, ce fameux repas se déroulera le 21 octobre; cette édition est nationalement parrainée par une femme triplement étoilée, la seule de France, Anne-Sophie Pic. Concrètement, le concept est simple : une fois par an, l'association fédère, sur les territoires participants, les acteurs de la restauration collective et traditionnelle locale, en proposant aux habitants d'un même territoire de partager le même menu, le même jour, élaboré et conçu par une marraine ou un parrain, chef(fe) local(e) à partir de produits locaux et de



sa saison. Le but est de valoriser les valeurs du repas, d'éduquer au goût, de lutter contre la gaspillage alimentaire, de penser circuits courts et santé. De faire comprendre que parfois c'est un peu plus cher à l'achat mais qu'au final, c'est la qualité qui paie.

Champignons de Touraine, sucrine de Berry, moutarde d'Orléans....

Afin de communiquer sur l'évènement vertueux et d'élargir encore le nombre de participants, le chef Thierry Marx était de passage à Tours le 22 septembre, en compagnie d'un autre chef doublement étoilé, originaire du département voisin, le Loir-et-Cher, Christophe Hay ("La Maison d'à côté" à Montlivault, et bientôt "Fleur de Loire en juin 2022 à Blois). C'est ce dernier qui a rédigé le menu du 21 octobre du Centre-Val de Loire en qualité de parrain local. "Pour l'entrée, j'ai choisi une saveur, un souvenir

d'enfance : un oeuf de Célestine cocotte, avec des champignons des caves de Touraine et de la noisette," a énuméré Christophe Hay en visio, depuis sa voiture, en route pour une prestation à Genève. "Pour le plat, ce sera un paleron de boeuf Maine-Anjou confit. Un morceau très moelleux. Avec carotte, orge perlé, jus à la moutarde d'Orléans. Cette moutarde est locale et peu forte, mais mérite le détour. En dessert, du chèvre frais, l'emblématique poire tapée, des chips de panais, de la sucrine du Berry, un crémeux vanille et du muesli de Beauce." Pour participer, que vous soyez un citoyen particulier ou bien un professionnel (cantine scolaire, hôpital, maison de jeunes, maison de retraite, entreprise, etc.), c'est aisé également : les fiches recettes sont à télécharger sur <https://www.legrandrepas.fr> ! "On peut tous faire des éléments de langage. Je peux vous parler longuement des circuits courts, être green dans

mon discours, mais non, il faut agir plutôt que dire!" a insisté le chef Thierry Marx à Tours. "Dans notre pays, huit millions de personnes ne mangent pas à leur faim. Comme le dit un proverbe africain, «seul on va plus vite, ensemble on va plus loin». Si on veut garder encore longtemps la gastronomie française, ce genre d'évènement est important. C'est parfois long mais il faut trouver des solutions ensemble plutôt que des coupables, car nous sommes sur la même planète ! La gastronomie, ce n'est pas un monde de l'entre-soi et des chefs qui s'auto-congratulent. Non, il faut le faire ! La cuisine, c'est du plaisir, du bien-être, de la santé, sans oublier un impact social et environnemental. Et tous les cuisiniers sont importants. Alors, le 21 octobre est un jour militant à ne pas manquer." À vos agendas et fourneaux par conséquent !

É. Rencien

COMPTOIR NATIONAL DE L'OR
Professionnels de l'Or depuis 1976

Sécurisez et optimisez votre Epargne, investissez dans l'or !!

40 ans d'expérience

POUR VENDRE OU INVESTIR DANS L'OR

ADRESSEZ-VOUS À DES PROFESSIONNELS NOUS RACHETONS ÉGALEMENT LE PLAQUÉ OR

1 bis rue Royale - 45000 ORLÉANS
Tél. 02 38 62 46 93 - orleans@gold.fr

Clin d'œil
de Jules Zézizer

Le carton ne tient pas l'eau...



Elle avait bien fière allure cette monumentale œuvre en carton, copie conforme à l'échelle de La Halle aux grains auprès de laquelle