LOIR & CHER info

n°82 FÉVRIER 2015

AMBASSADEUR

LUDOVIC CHORGNON
UN PARI FOU

LE LOIR-ET-CHER À...

ANGOULÊME
avec J.-C. CROSNIER
CHOCOLATERIE DUCEAU

Guillaume Foucault et Anthony Maubert posent au château de Beauregard.

DOSSIER

NOS TERROIRS
ONT DU TALENT

LOIR-ET-CHER
CONSEIL GÉNÉRAL

© L.Alvarez

© L.Alvarez

1 2

© C.Chigot

© A.Charron

3 4

© L.Alvarez

5

© C.Chigot

6

1 - Perles de verre, atelier Claramints à Trôo.
2 - Chocolats de la Maison Duceau, à Angoulême.
3 - Corset de Jean-Marie Bataille, styliste à Montrichard.
4 - Gui de Seigy…
5 - Ambiance au Bidon 5 café, *Vendôme.*
6 - Chez Vincent Roussely à Angé.

VOUS NE RECEVEZ PAS *LOIR&CHER INFO* ?

Il est distribué dans toutes les boîtes aux lettres du département, même celles où figure l'autocollant « Stop pub ». Si vous ne l'avez pas, contactez-nous par téléphone au 02 54 58 41 12 ou par courriel à l'adresse suivante : dircom@cg41.fr.

Ce magazine est disponible en version numérique : audiodescription, poursuites de lecture, galeries photo…, sur www.cg41.fr rubrique le kiosque.

www.facebook.com/leloiretcher

Loir&Cherinfo

***// Loir&Cher info*, le magazine du Conseil général de Loir-et-Cher // Numéro 82 – Février 2015 // Directeur de la publication** : Maurice Leroy, président du Conseil général **// Codirecteur de la publication :** Patrice Martin-Lalande, 1er vice-président du Conseil général **// Hôtel du Département** – Place de la République – 41020 Blois Cedex // 02 54 58 41 41 – Fax 02 54 58 42 13 **// Directeur de la communication :** Guillaume Néron Bancel **// Rédacteur en chef :** William Chancerelle **// Secrétaire générale de la rédaction :** Anne Sarazin **// Directrice artistique** : Sibyll' Boisseau **// Rédaction :** Capucine Beauchamp, Monique Buron, Alice Enaudeau, Christine Naudin, Richard Ode, Émilie Rencien, Anne Sarazin et Jean-Luc Vezon **// Reportage photo :** Laurent Alvarez, Aurélien Charron, Cyril Chigot et Nicolas Derré **// Ont collaboré à ce numéro :** Gwladys Barais, Sibyll' Boisseau, Stéphanie Charpentier, Charlotte Couffrant, Dorothée Jouniaux, Martine Hurault, Amélie Lataste et Laura Monteiro **// Création et mise en pages :** scoopcommunication **// Impression :** Maury imprimeur - Malesherbes (45) **// Tirage en 167 000 exemplaires** – ISSN 12610088 **// Dépôt légal** : février 2015 //

Pour contacter la rédaction, merci d'écrire à william.chancerelle@cg41.fr et à anne.sarazin@cg41.fr //

Photo de couverture : Laurent Alvarez

Merci à Anthony Maubert (restaurant *Assa*) et à Guillaume Foucault (restaurant *Pertica*) pour leur participation. Prise de vue réalisée dans les cuisines du château de Beauregard à Cellettes. www.beauregard-loire.com // **Imprimé** sur du papier recyclé.

MIXTE
Papier issu de sources responsables
FSC® C020592

SOMMAIRE

SPÉCIAL ÉLECTIONS

06-07 **TOUT SAVOIR** sur les élections départementales des 22 et 29 mars.

EN IMAGES

08 **LES ÉVÉNEMENTS MARQUANTS** du département.

AMBASSADEUR

09 **LUDOVIC CHORGNON** présente son Défi 41.

EN DIRECT DU CONSEIL GÉNÉRAL

10-11 **FESTILLÉSIME 41** version 2015. Archives en travaux. **DIRECTION DE LA LECTURE PUBLIQUE** : cap sur le numérique.

DOSSIER

12-17 **EN LOIR-ET-CHER, NOS TERROIRS ONT DU TALENT !** La preuve avec des chefs inspirés et de jeunes entrepreneurs-agriculteurs.

À LA LOUPE

18-25 **DANS LES TERRITOIRES,** les talents sont en mouvement.

SPORT ET NATURE

26 **LA VALLÉE DU CHER,** l'hiver…

CARTE BLANCHE

27 **AU DOMAINE** des Hauts de Loire

LE LOIR-ET-CHER À… ANGOULÊME

28-29 Bienvenue à la **CHOCOLATERIE DUCEAU**

LA PAROLE À

30

AGENDA CULTURE

31 **PROCHAINS** rendez-vous **INCONTOURNABLES.**

UNE AFFAIRE *De chocolat*

RÉALISATION : ANNE SARAZIN
REPORTAGE PHOTO : LAURENT ALVAREZ

Jean-Christophe Crosnier et sa femme, Maryline.

On ne peut rêver meilleur emplacement. Depuis 1876, la chocolaterie Duceau – une institution – est située face à l'hôtel de ville d'Angoulême. Aux manettes de cette boutique classée aux monuments historiques – la peinture au plafond date de 1915 ! – se trouvent Jean-Christophe et Maryline Crosnier. Lui est originaire de Saint-Marc-du-Cor, dans le Perche vendômois, elle vient d'Angers. Ils s'installent dans la ville en 1994. « *Notre beau-frère, pâtissier, était là depuis dix ans. On a dit "oui" sans réfléchir... on avait 25 ans !* » (Depuis, les couples gèrent ensemble trois pâtisseries dans la région, NDLR.) Avant, Jean-Christophe passe une enfance heureuse dans la ferme familiale, au nord du Loir-et-Cher. « *Mes parents avaient 400 brebis, on allait souvent donner le biberon aux agneaux* », se souvient-il. À l'époque, son cœur balance entre la vie au grand air... et les gâteaux. « *Ma mère me dit toujours que j'aimais en confectionner petit. J'ai choisi le côté gourmand !* » Il effectue son apprentissage en pâtisserie chez Marc Braud, à Mondoubleau. « *C'était dur. Mais le maître d'apprentissage, c'est la base.* » À 17 ans, le jeune homme quitte sa campagne pour Paris. Il n'a jamais regretté son choix. « *On ne se serait pas rencontrés, sinon* », sourit sa femme. Ils se croisent chez le pâtissier-traiteur Pierre Mauduit. Lui apprend son métier durant quatre ans (avec, notamment, Patrick Roger, célèbre chocolatier parisien, NDLR), elle s'occupe de la partie vente. « *Il faut démarrer par une grande maison. Le but, c'est d'évoluer. Après, j'ai voulu aller chez Fauchon, avec Pierre Hermé. C'était magnifique au niveau du goût.* »

Aujourd'hui, l'établissement est répertorié par le *Guide des croqueurs de chocolat* parmi les 100 grands chocolatiers de France. Une reconnaissance pour ce pâtissier de formation. « *Ç'a été une remise en question, j'ai fait des stages. On apprend, on évolue. J'ai toujours fonctionné à l'instinct, à l'envie.* » Aujourd'hui, dans cette belle boutique à l'ancienne, les spécialités – la Marguerite d'Angoulême ou les Charentaises – font l'unanimité. L'hiver, les chocolats à base d'orange, de châtaigne... réchauffent les amateurs. Au printemps, place aux « *infusions de menthe fraîche, aux fruits. Notre but est d'apporter du plaisir aux clients.* » Souvent, le couple revient en Loir-et-Cher. « *On se balade du côté de Baillou, c'est joli et vallonné.* » Jean-Christophe en profite pour rapporter du courcheverny (il avoue un faible pour le vin en général) et des fromages de chèvre. « *Nous sommes devenus charentais même si, pour ma part, j'ai toujours la tête dans le Perche.* »

En savoir plus

Tél. 05 45 95 06 42
www.chocolaterie-duceau.com

La chocolaterie Duceau est située en face de l'hôtel de ville.

Les amandes deviendront un délicieux praliné...

Calissons aux fruits.

Mendiants « maison » avec abricot moelleux, pistache, bigarreau confit et cranberries.

La Marguerite d'Angoulême... à effeuiller !

Plus d'infos et d'images sur **www.cg41.fr**