

NOGENT-LE-ROTROU

ET SA RÉGION

Percheval démarre au grand galop

La compagnie Cheval spectacle a lancé Percheval, hier, sur l'ancien hippodrome. Un millier de spectateurs ont suivi un spectacle haut en couleur.

« Les spectateurs continuent d'arriver, mais on ne trouve plus de places où les asseoir... » Hier après-midi, à l'heure où le spectacle aurait dû commencer sur l'ancien hippodrome de Nogent-le-Rotrou, les bénévoles de l'office de tourisme, organisateurs de cette nouvelle édition de Percheval, étaient déjà victimes de leur succès. « En raison de l'affluence, nous allons repousser le début du spectacle d'un petit quart d'heure », a lancé, au micro, le maître de cérémonie, Jean Barella. Un quart d'heure percheron, en somme, que les organisateurs ont mis à profit pour permettre à tous ou presque de trouver une place assise.

« Au guichet d'entrée, nous sommes tombés en panne de carnets à souche... Nous avons noté les entrées sur différents supports, mais il faudra que nous fassions un décompte précis. En tous cas, là, je crois qu'on peut estimer qu'il y a un millier de personnes » Jean Barella, le président de l'office de tourisme, et les bénévoles qui l'entourent étaient doublement ravis hier.



Nogent-le-Rotrou, hier. Les artistes de la compagnie Cheval spectacle ont lancé cette nouvelle édition de Percheval devant un millier de spectateurs.

« Grand professionnalisme »

« Premièrement, il semble que nous avons fait le bon choix en déplaçant la date du spectacle du samedi soir au jeudi après-midi. Nous attirons un public nettement plus familial et donc naturellement plus nombreux. Deuxièmement, en ayant retenu la compagnie Cheval spectacle, qui n'était pas la moins chère, nous avons fait le choix de la qualité et il s'avère qu'il est payant. Jamais nous n'avons accueilli autant de spectateurs lors des précédentes éditions... »

Et si on en juge par l'engouement manifesté par les spectateurs, cette compagnie médiévale

a visiblement été très appréciée. Et même si Marc Devallois et sa troupe de comédiens et de cascadeurs se sont autorisés quelques libertés avec la véritable histoire des Chevaliers de la table ronde, au final, ce que les spectateurs ont retenu, c'est la qualité du spectacle. Qualité des costumes, d'une part, avec des chevaux et des chevaliers très colorés. Et qualité technique d'autre part, avec des scènes très spectaculaires.

Jean Barella s'en est d'ailleurs fait l'écho à l'issue de ce spectacle, lors de l'inauguration officielle de Percheval, qui s'est déroulée sur ce même hippodrome. « Il convient de féliciter sans réserve les acteurs qui ont suscité notre enthousiasme par la qualité des numéros présentés, relevant d'un grand professionnalisme ».

Braderie et repas médiéval

Le vendredi étant traditionnellement réservé aux scolaires, c'est en centre-ville que Percheval s'anima aujourd'hui pour le grand public. Avec, en premier lieu, de 9 heures à 19 h 30, le grand déballage qu'effectueront les commerçants du centre-ville, dont une dizaine ont d'ailleurs accepté de revêtir des costumes médiévaux. Pour faciliter cette braderie, la rue Saint-Hilaire sera en sens unique montant, depuis la rue Tochon jusqu'à la rue Villette-Gâté. A partir de 16 h 30, à l'initiative de la municipalité, la place Saint-Pol s'anima avec les déambulations de la compagnie Kanai (échassiers, musiciens, jongleurs...). A partir de 19 heures, deux barnums abritant 240 places permettront de partager un repas aux accents médiévaux proposé par le bar de l'Hôtel de Ville (réservations au 02.37.52.03.02) et par le café Saint-Pol (réservations au 02.37.52.15.74) autour d'un cochon de lait grillé d'un côté, de brochettes, chipolatas et andouillettes de l'autre. Le tout pour un prix d'une dizaine d'euros.

Un journaliste italien en reportage



Nogent-le-Rotrou, hier. Alessandro Ferrario.

NOGENT-LE-ROTROU. On savait déjà que la notoriété de Percheval dépassait allégrement les frontières du Perche, voilà maintenant qu'elle franchit les Alpes ! En témoigne la présence, hier sur l'ancien hippodrome de Nogent-le-Rotrou, d'Alessandro Ferrario, un journaliste italien. « Je travaille à Cavallo magazine, le plus important magazine italien consacré au cheval et au tourisme », a-t-il expliqué. « J'étais intéressé par le lien entre cheval et tradition dans le Perche. J'ai contacté la Maison de la France, à Milan, qui m'a aussitôt indiqué l'existence de Percheval. » Pour enrichir son reportage, Alessandro Ferrario doit encore visiter l'élevage de Guy Mérel et le manoir de Courboyer, à Nocé (Orne).

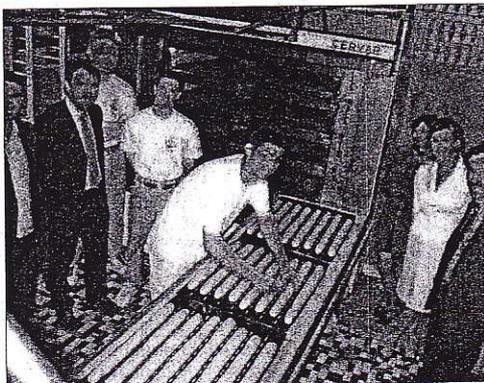
Ils ont le goût du concours

« Les goûts du Perche » : c'est le concours gastronomique lancé par la chambre de métiers et de l'artisanat d'Eure-et-Loir pour coïncider avec Percheval, à Nogent-le-Rotrou. La ville et le Pays Perche sont d'ailleurs partenaires de ce concours ouvert à toutes les entreprises alimentaires de la région. Objectif : « Mettre en avant ces entreprises, leur savoir-faire et sensibiliser à la transmission-reprise des entreprises de ce secteur. »

UN STAND AUX ARTISANALES

Du savoir-faire, la boulangerie-pâtisserie L'Epi du Perche, au centre commercial des Gauchetières, à Nogent-le-Rotrou, en a. Elle l'a montré encore mardi après-midi aux représentants de ces chambres de métiers, ville et Pays Perche, venus visiter ses installations : quelque 200 m² de fournil et de laboratoire, en sous-sol de la boutique ouverte, elle, sur la placette.

Un défi comme aime bien les



Nogent-le-Rotrou, mardi. Laurent et Cathy Lecouturier, avec ici les apprentis et Normann Corel et Frédéric Bocahut, ont présenté leurs installations à leurs hôtes de la chambre de métiers, de la ville et du Pays Perche.

relever son jeune patron (32 ans), membre actif de l'association Cré-Arts du bien manger percheron qui vient de signer la viennoiserie la Croix de la solidarité en faveur de la

Croix-Rouge, et le sablé pour Percheval. Sur le thème de l'innovation percheronne, L'Epi du Perche présentera un pain. Ce qui le caractérisera ? Concours oblige, Laurent Lecouturier est

resté comme muet. « On affine », s'est-il contenté de lâcher.

Samedi matin, les concurrents sont invités à déposer leurs produits sur le stand que la chambre de métiers animera place Saint-Pol, sur le marché alimentaire. Un deuxième point, avec véhicule réfrigéré, les réceptionnera aussi sur le parking de But. « En fin de matinée, une dégustation publique sera proposée », a-t-on indiqué mardi. « Et le jury ouvrera à son tour. » Les résultats seront connus lundi soir, lors d'une réception à la mairie de Nogent-le-Rotrou.

Restaurateurs, charcutiers, bouchers, etc., tous les métiers de bouche peuvent concourir. Mardi, près d'une vingtaine de concurrents s'étaient fait connaître. Et l'épreuve restait ouverte. Les entreprises lauréates se verront offrir un stand sur les prochaines Artisanales, à Chartres. Pour y vanter les goûts du Perche.

L.M.M.