

NOUS CONTACTER



Rédaction de Parthenay :
5, rue Louis Aragon
Tél : 05 49 71 22 22 - Fax : 05 49 71 22 20
redac.parthenay@courrier-ouest.com
courrier.ouest@cc-parthenay.fr

Siège : 4, bd Albert-Blanchoin BP 10728 - 49007 Angers
cedex 01 Tél. : 02 41 68 86 88

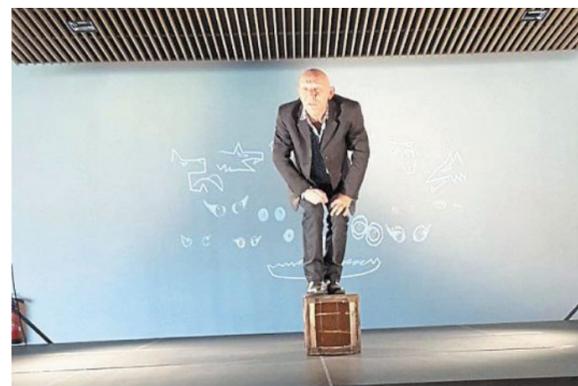
Annonces légales : Tél. : 02 99 26 42 00
Fax : 0 820 309 009 (0,12€ /mn)
annonces.legales@medialex.fr

Petites Annonces : 0 820 000 010 (0,12€ /mn)

Publicité : Précom, 13, place du Donjon - 79000 Niort
Tél. : 05 49 28 62 29. Fax : 05 49 28 58 62

Avis d'obsèques : Tél. : 0 810 060 180 - Fax : 0 820 820 831

Abonnements et portage : 02 41 808 880 (non surtaxé)



ON EN PARLE Un spectacle pour sensibiliser à la laïcité

Dans le cadre de la Semaine de la laïcité, le Patronage laïque de Parthenay a proposé, la semaine dernière, aux 150 CM1-CM2 des écoles publiques et des 6^e des collèges Mendès-France et Marchioux, un spectacle de la cie Les Petits Ruisseaux : « Les Citoyens de la forêt ». Seul en scène, le comédien joue différents animaux qui, pour vivre ensemble, se construisent une république. Enfin, une cinquantaine de personnes ont assisté à la conférence de Karim El Hadji sur la laïcité aujourd'hui en France.

À RETENIR Annulé

L'Apéro-théâtre de la compagnie Carna, prévu ce jeudi à 19 heures à la Maison des cultures de pays, est annulé. La troupe parthenaisienne est accueillie en résidence depuis lundi et jusqu'à demain dans le cadre de sa création, « Le Paradis des autres ». Le spectacle mêlant théâtre, danse, vidéo et musique sera présenté samedi 3 mars, à 21 heures, au palais des congrès.

Les bons mets du canard

La société Gaillard, basée à Ménigoute, est spécialisée dans l'élevage de canards. Depuis 32 ans, elle figure parmi les quelques producteurs de foie gras établis en Deux-Sèvres.

Simon MOREAU
redac.parthenay@courrier-ouest.com

Produit phare des fêtes de fin d'année, le foie gras sera bel et bien présent dans nos assiettes pour les repas de Noël et du Jour de l'an. Qu'il soit servi sur des toasts ou du pain brioché, nature ou accompagné d'un chutney aux fruits, cuit ou mi-cuit, entier ou en bloc, et même utilisé pour farcir une volaille : quelle que soit la forme, il sera impossible de faire sans lui. Sa production est généralement associée à la gastronomie du sud-ouest de la France, mais certains n'hésitent pas à se lancer sur des territoires peu réputés en la matière. C'est le cas de Bérengère Gaillard, responsable de la société du même nom. Depuis 2009, cette productrice basée à Ménigoute a récupéré la gestion de cette exploitation familiale, où ses parents s'étaient installés il y a maintenant 38 ans pour élever des canards.



En boutique, Bérengère Gaillard n'hésite pas à délivrer quelques conseils de préparation et de dégustation aux clients.

des régions à foie gras et qu'on ne peut pas en produire en Deux-Sèvres, ce qui est totalement faux. Nous sommes même plusieurs producteurs dans le département » affirme Bérengère Gaillard.

Des canards du coin
Une idée d'autant plus préconçue que le territoire possède un atout de taille en la matière. « Les canards mulards, particulièrement prisés pour la fabrication de foie gras, naissent principalement en Deux-Sèvres. Ils sont exportés dans toute la France, y compris vers le Sud-Ouest » explique Bérengère Gaillard. Une aubaine pour la productrice qui a eu la chance de ne pas avoir été touchée par la grippe aviaire. « Nous n'avons pas eu à subir de pénurie, ce qui nous a permis de produire régulièrement tout au long de l'année. Nos ventes ont même été plus importantes car beaucoup de gens se sont tournés vers nous ». Distribués en moyenne et grandes surfaces, les produits de la société Gaillard sont également disponibles

en magasin. Les clients qui y feront le déplacement pourront bénéficier des conseils avisés de Bérengère pour la préparation et la dégustation de leurs foies gras. « Lorsqu'on le fait soi-même, le plus important reste la cuisson. Concernant les recettes, il n'y en a pas de meilleures que d'autres. Certaines personnes le préfèrent légèrement alcoolisé mais nous le faisons nature. Pour l'agrémenter, il n'y a rien de tel qu'un vin moelleux » affirme la

productrice, qui souhaite entretenir l'ambiance familiale de son exploitation. « Dans cette maison, vous retrouverez tous les bons mets du canard ». Un vieil adage qui se perpétue, y compris pour les clients tardifs qui auront jusqu'au 24 décembre, midi, pour effectuer leurs dernières emplettes avant le réveillon.

A SAVOIR Un succès à l'international

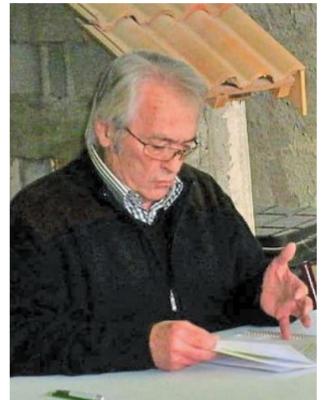
Spécialisée dans la production d'aliments à base de canard, la société Gaillard a été sollicitée par la région Nouvelle Aquitaine pour participer à un congrès consacré à la viande de canard, à Hong Kong. Une belle récompense pour l'exploitation, généralement habituée à distribuer ses produits uniquement

dans les départements des alentours. C'est leur boudin de canard qui a été choisi par les organisateurs pour représenter la gastronomie du territoire. Composé de viande, d'oignons, de sel, de poivre et de muscade, il est conseillé de le servir avec une fricassée de pommes ou une purée.

« Une nouvelle discipline, la cordonnerie, dès janvier »

3 QUESTIONS A

Marc Lamarche, président de L'Outil en main. Bilan de l'année et projets de l'association pour 2018.



Marc Lamarche, président de L'Outil en main.

Comment se porte L'Outil en main ?

Marc Lamarche : « Très bien ! L'association compte quatre-vingts adhérents et l'ambiance y est excellente, tant entre les jeunes qu'avec les gens de métiers qui animent les différents ateliers. Pour cette année, le groupe est complet, avec vingt-six jeunes inscrits, dont sept filles. Nous comptons aussi une liste d'attente de quatorze jeunes pour septembre prochain. Concernant les finances, elles sont saines, avec un budget d'environ 4 000 € et toujours l'aide de nos différents partenaires. La cotisation n'a pas bougé et reste à 65 € l'année ».

sident pour deux ans. Concernant le fonctionnement de l'association, l'assiduité des jeunes aux rendez-vous du samedi matin fait plaisir à voir. C'est très satisfaisant ».

Comment s'est déroulée l'assemblée générale ?

« À la suite du décès de Michel Delavaud, en août, il y a eu beaucoup d'émotion samedi parmi les participants qui lui ont rendu hommage. Le bureau a été, de ce fait, entièrement renouvelé et j'ai été élu pré-

Des nouveautés pour 2018 ?

« À partir du 13 janvier, nous allons proposer une nouvelle discipline, la cordonnerie qui sera assurée par Jean-Philippe Pigeau. Nous continuerons également à tenir un stand aux fêtes de Pentecôte du mois de mai ».

« Nous n'avons pas été touchés par la grippe aviaire »

Cette société de huit salariés, membre du réseau de producteurs locaux « Bienvenue à la ferme », n'était pourtant pas prédestinée à la fabrication de foie gras, une activité qu'ils n'ont débutée qu'en 1985. « Au départ, c'est ma grand-mère qui s'est dit qu'on pourrait essayer d'en faire pour nous. Peu à peu, toute la famille a commencé à en vouloir et avec le bouche-à-oreille, il y a eu de plus en plus de demandeurs ». Une nouvelle activité qui a pu étonner et qui continue parfois de surprendre. « Beaucoup de gens pensent qu'il y a

9000

CANARDS À L'ANNÉE
Pour produire ses foies gras, la société Gaillard doit assurer le gavage des bêtes durant neuf jours. Après l'abattage et la découpe, l'exploitation récupère les foies pour assurer elle-même leur transformation.

Les agents de la ville remerciés et médaillés

La rencontre des agents de la ville de Parthenay a été l'occasion de médailler certains d'entre eux et de remercier ceux partis à la retraite en 2017.

pulation) ; Guylaine Guionnet (magasinière, service achat-mécanique) et Manuel Beja (agent polyvalent, service espace public).

Médaillés d'argent

Sylvie Marot et Christine Barcq (agents sociaux, foyer-logements Les Bergeronnettes) ; Thierry Vinet (chef d'équipe, service espace public) ; Christophe Theraud (jardinier, service espaces verts) ; Didier Bouvier (agent d'entretien, service espaces verts) ; Béatrice Boutet (assistante, secrétariat général) et Odéte Bonnet (aide de cuisine, restaurants scolaires).

Les retraités

Jean-Louis Guilbot (référént énergie et chauffage bâtiment) ; Rolande Chéreau (cuisinière, restaurants scolaires) ; Jeanine Pineau (surveillante cantine garderie, restaurants scolaires et agent d'entretien) ; Patrice Sabourin (chef d'équipe, service manifestations) ; Bertrand Thouin (agent polyvalent, service espace public) ; Maria-Alice Lages (agent d'entretien, service action culturelle) ; Domingos Teixeira da Silva (électricien, service bâtiments) et Jean-Paul Fouillet (responsable magasin, service achat-mécanique).



Les agents ont reçu une médaille des mains du maire, Xavier Argenton.

CINÉMA	
AU FOYER « STAR WARS, LES DERNIERS JEDI » : à 20.30.	« AU REVOIR LÀ-HAUT » : à 20.30.
PRATIQUE	
UTILE Mairie. Tél. 05 49 94 03 77. Service eau. Tél. 05 49 94 90 20.	alimentaires, 40, boulevard Edgar-Quinet. Centre médico psychologique. De 9.00 à 17.00 ; Tél. 05 49 94 26 35.
PERMANENCES Sécurité sociale. De 9.00 à 12.00 et de 13.30 à 16.30, centre hospitalier. Secours populaire. De 14.30 à 17.00, distributions de paniers	LOISIRS Centre aquatique Gâtinéo. De 12.00 à 14.00 et de 18.00 à 20.15. Ludothèque. De 16.30 à 18.00.
EN BREF	
PERMANENCE SOS Alcool. Suite à une indisponibilité de la salle de réunion du centre Pérochon, l'association SOS Alcool se réunira samedi 23 décembre, à 20 h 30, à la Maison du temps libre,	rue Clément-Ader. LOISIRS Club Sourire-Amitié. Activités du club jeudi 21 décembre, de 14 heures à 18 heures, au domaine des Loges à Parthenay.

Affaires à faire

- **PRODUCTEUR DE POMMES**
- **COFFRETS CADEAUX**
- **PRODUITS LOCAUX**

Le magasin à la ferme est ouvert du mercredi au samedi de 9h15 à 12h15 et de 14h à 18h30

Fabrice TEXIER
la Jamonière - Route de Poitiers
PARTHENAY
Tél. 05 49 64 11 60 - 06 81 63 16 42