



Saint-Denis

FOIRE
Montilly-sur-Noireau

9 et 10 octobre 2021



**La vigne et la gastronomie
du sud-ouest**

flers Agglo

L'ORNE
combattante

Crédit  Mutuel

 **JARDI**
E.Leclerc


HIT MUSIC ONLY!


Biscuiterie
Abbaye

NOUVELLE ENSEIGNE À FLERS !

Bricopro

Votre maison va nous adorer



Dans nos rayons
Jardin, Bricolage, Culinaire, Chauffage...

**VOUS TROUVEREZ DES CENTAINES
D'IDÉES CADEAUX !**



BRICOLAGE - MAISON - JARDIN - CHAUFFAGE

140, rue Les Monts Richards - **FLERS - 02 31 10 11 00**



LE MOT DU MAIRE

Alain Delaunay

Madame, Monsieur

Pour les raisons que chacun connaît et que je ne développerais pas, l'édition 2020 n'a pas eu lieu. La Foire de Montilly sur Noireau aura bien lieu, les 9 et 10 octobre 2021.

Le Président du Comité de Foire Antoine Gérard (également Commissaire Général de la Foire) a rédigé un communiqué qui présente de façon très claire, ce à quoi vous pouvez vous attendre.

Il est donc inutile que je redise la même chose, d'autant que je contribue fortement pour affirmer et renforcer le principe d'indépendance élargie de ce Comité.

Qu'avons-nous fait depuis que nous sommes aux affaires ? Je dis Nous, car il est évident que sans l'accord unanime de tout le conseil et les deux groupes de travail, rien n'aurait pu se faire.

Le Stand d'animation ne suffisait plus comme il était agencé pour définir un endroit essentiel, un point de convergence ou l'animation ne cesse du début jusqu'à la Fin

Il a fallu pour dynamiser le lieu, trouver des partenaires, c'est fait en partie. Et puis élaborer un agencement qui convienne aux exigences de chacun. Donc, le stand d'animation permettra à l'animateur Christophe Breux de mettre en place des défis susceptibles d'intéresser toutes les tranches d'âge.

L'invité aura une place principale, vous le constaterez... Les partenaires qui ne sont pas tous là cette année nous aideront à présenter un plateau digne de ce nom, justifiant ainsi notre volonté de faire du stand d'animation un point central.

Ce stand, il lui faut un nom... je me dois de mettre à l'honneur Jean Goujon ancien Maire de Montilly sur Noireau, décédé récemment, ancien Commissaire général de la Foire pendant 45 ans, et qu'il a profondément transformé. J'ai proposé avec l'accord du Comité de Foire, de nommer ce stand 'L'Espace Jean Goujon' Nathalie Goulet, sénatrice de L'Orne, marraine de l'Edition 2021, coupera le ruban, elle complètera le témoignage initié lors de la cérémonie de l'enterrement civil (Ceci avec l'accord de la famille)

La cérémonie précèdera l'inauguration... ainsi l'espace Jean Goujon est prêt pour un nouvel élan... il doit devenir une agora ou l'expression municipale et l'énergie constante complèteront la stratification nécessaire.

Voilà... j'aurais pu détailler d'autres sujets... ceux que je viens de traiter sont d'importance... A moins que le temps s'abernaudisse gravement, je sens que cette Foire va rester dans les mémoires et ce n'est pas fini.

Soyez les bienvenus. ça me fait bien plaisir.

Tous les hommes naissent libres et égaux en dignité et en droits.

Ils ont le droit de vie, de liberté et de sécurité. Ils doivent donc se donner en vue de leur prochain comme à eux-mêmes si vous le voulez. A vous d'y voir clair.

Alain Delaunay, maire de Montilly-sur-Noireau

Depuis 40 ans à St-Hilaire-du-Harcouët



Présent
à la foire
St-Denis

2000 m²
d'exposition

l'Amobilier
HOME DESIGN

meubles 4 moulins



meubles4moulins

www.meubles4moulins.fr

Le Placitray (face discothèque La Taverne) - Tél. 02 33 49 18 14

ST-HILAIRE-du-HARCOUËT

LE MOT DU PRÉSIDENT

Antoine Gérard

Après deux ans d'absence, la Foire Saint Denis est de retour. Le comité organisateur est sur le pont depuis quatre mois et sera fier de vous accueillir les 9 et 10 octobre.

Le plus important est que la Foire ait lieu cette année.

Le comité Foire a tenu à mettre l'accent sur la communication afin de faire connaître notre évènement.



ment à une échelle plus importante.

Nous avons aussi mis en place une tombola plus étoffée tout au long du week-end.

Cette édition est aussi marquée par l'arrivée d'un nouveau partenaire : **La Biscuiterie de l'Abbaye**. Cette entreprise familiale et locale croit en l'importance de notre Foire et nous fait l'honneur de rejoindre nos fidèles partenaires NRJ, Crédit Mutuel, Jardi Leclerc, l'Orne Combattante et Flers Agglo.

Nous vous attendons nombreux **les 9 et 10 octobre à Montilly sur Noireau**, pour enfin vivre ou re-

vivre tous ces moments qui font de notre Foire le plus grand évènement de l'Orne.

Vous pourrez déambuler dans les allées afin de découvrir les dernières innovations

dans tous les domaines : agriculture, amélioration de l'habitat, ameublement et décoration, autos-motos-véhicules utilitaires, bricolage, aménagement extérieur, produits du terroir, vins et spiritueux...

Ce sera aussi l'occasion de se dépayser grâce à notre invité d'honneur puisque cette année nous accueillons **la région du sud-Ouest de la France**. Celle-ci sera représentée par **La Maison François Janoueix**, viticulteur de père en fils depuis 1898 à Libourne qui proposera de la vente, une exposition photos sur les métiers de la vigne et de belles surprises. A ses côtés, **Stéphane Arribarat** proposera diverses spécialités du Sud-Ouest (foie gras et plats dérivés du canard). Ils nous promettent un stand animation de qualité qu'il ne faudra surtout pas rater.

La Foire c'est de nombreux cadeaux à gagner. D'ailleurs cette année votre ticket de parking va vous permettre de gagner deux fois plus de cadeaux. En effet, comme chaque année, nous organisons le jeu des parkings, dont le tirage au sort a lieu le dimanche soir. Mais cette année il vous permettra aussi

de participer à la tombola du weekend, qui se déroulera toutes les heures sur le stand animation. Aussi, vous pourrez compter sur le jeu des vignettes organisé par l'Orne Combattante pour gagner de super lots. Ces trois jeux permettront de gagner par exemple **un chèque cadeau de 400€** offert par **l'agence de voyage Santana** de Flers, **un séjour en gîte** chez **François Janoueix**, **une croisière avec repas** sur le lac de Rabodange ou encore **une demi-journée bien-être** à Bagnoles de l'Orne et bien sûr plein d'autres cadeaux.

La Foire de Montilly, c'est aussi l'occasion de se retrouver en famille autour d'un bon repas dans la célèbre allée des rôtisseurs mais aussi de faire plaisir aux enfants et de se défouler grâce aux attractions en tous genres.

D'ailleurs, notre fête foraine, la plus grande du département, vous réserve une surprise majeure, puisque qu'une nouvelle attraction à sensation, une des plus grandes d'Europe nous fait l'honneur de sa venue. Toute l'équipe du Comité Foire est prête pour vous accueillir et vous faire vivre un excellent week-end.



LE SUD-OUEST

De la terre à l'assiette



©Adobe stock

Cette année, le Sud Ouest est à l'honneur de la célèbre foire Saint-Denis. Du cœur des vignobles bordelais aux Pyrénées en passant par la côte Atlantique, ce territoire rayonne par son terroir et sa gastronomie. Tour d'horizon d'une région charismatique.

JUSQU'AU 31 OCTOBRE 2021

GRAND DESTOCKAGE ÉLECTROMÉNAGER

JUSQU'À **-50%**

LAVE-LINGE CANDY
CST 372DR-47



VU A
369€

VENDU A

299€₉₀

LAVE-LINGE CANDY
CST G374D-47



VU A
369€

VENDU A

299€₉₀

RÉFRIGÉRATEUR CANDY
CFBO2150N



VU A
440€

VENDU A

200€

RÉFRIGÉRATEUR CANDY
CIL220EE



VU A
352€

VENDU A

150€

Carrefour
market
Groupe JULIEN Corporate



Centre Commercial Le Tremblay - **ST-GEORGES-DES-GROSEILLERS** - 02 33 30 33 79

Horaires d'ouverture : du lundi au samedi 8h30-20h - dimanche 8h30-12h30



A coup sûr, c'est le Sud Ouest qu'il vous faut. Mais cette année, nul besoin de partir en vacances pour se dépayser. Le Sud Ouest est le grand invité d'honneur de la foire Saint-Denis, à Montilly-sur-Noireau. Un voyage, au cœur d'une région charismatique, où le soleil et le bon vivre sont les maîtres mots. Niché au cœur de la Nouvelle Aquitaine et de la région Occitanie, ce bout de France séduit par son histoire et son terroir. Du Bordelais, où les vignobles, célèbres, fournissent de bons vins, aux Hautes-Pyrénées, où le canard est tradition, la région offre un voyage des sens. C'est bien la singularité de ce territoire où nombre de



Toulouse et son célèbre canal du midi représentent la douceur du Sud-Ouest

route, c'est dans les Pyrénées qu'il faut faire escale. Dans les montagnes, les amateurs de randonnées et de beaux paysages seront servis.

Un voyage des saveurs

Si les beaux paysages sont emblématiques du Sud Ouest, la gastronomie l'est tout autant. Pour les fins gourmets, les produits du sud, le canard en tête, savent séduire les papilles. Autour du foie gras, le porc de Bigorre sait aussi régaler. La garbure et le célèbre cassoulet sont de bons compagnons de route. Les vins aussi, qu'ils soient rouges ou plus sucrés, comme le monbazillac, font voyager les papilles. Un terroir précieux à découvrir en Normandie lors de la foire de la Saint-Denis.

ENVIE DE DÉPAYSEMENT ?

touristes s'exilent chaque été. L'amour du terroir se ressent à la fois dans l'assiette, mais aussi en visitant la région. Terre de rugby, le sud ouest sait aussi séduire par ses langues régionales, notamment dans le pays basque. Dans un territoire où montagne, mer et terre cohabitent, chaque recoin est une découverte.

Des vignobles à la montagne

Autour de Bordeaux, où les vignobles sont légion, difficile est de ne pas succomber devant les vins de vigueur. Terre de maisons célèbres, le Bordelais, où de nombreux vignobles sont visitables, offre de multiples grands crus à avoir dans sa cave. Autour de la Garonne, Bordeaux et ses nombreuses

attractions culturelles attirent les visiteurs, notamment les férus d'Histoire, autour de personnages comme Aliénor d'Aquitaine. En poursuivant le voyage, plus au sud, Toulouse, chef-lieu de l'Occitanie, est le symbole même des villes du Midi. La ville rose impressionne par son architecture, son canal, inscrit au patrimoine mondial de l'Unesco, mais aussi ses innovations, notamment aéronautiques. Pour les sportifs, football et rugby cohabitent. Mais entre le Stade Toulousain et le Biarritz Olympique, il faudra faire un choix. Située sur la côte basque, la ville est connue pour sa ferveur du rugby. Élégante cité balnéaire, ce lieu de villégiature séduit chaque année de nombreux touristes. En poursuivant sa



Le Sud-Ouest et ses vignes offrent de nombreux grands crus à déguster



Dans le Sud-Ouest, on sait se régaler avec du foie gras



HIT MUSIC ONLY !

FLERS/CONDE SUR NOIREAU
101.6
LA FERTE-MACE/BAGNOLES
101.3

TOUTES LES HEURES DE 10H à 17H SUR LA FOIRE ST DENIS

GAGNEZ DES CADEAUX

NRJ PARTENAIRE DE LA FOIRE DEPUIS PLUS DE 30 ANS

GRACE A VOTRE TICKET DE PARKING
GAGNEZ DES CADEAUX !

GAGNEZ
500 EUROS
EN CHEQUES
CADEAUX

LES VITRINES DE FLERS
SUR LES 2 JOURS

3 ADRESSES AU SERVICE DE VOTRE POUVOIR D'ACHAT :

- E.Leclerc HYPERMARCHÉ 61100 FLERS
- E.Leclerc DRIVE 61100 FLERS
- JARDI 61100 FLERS

DES COMPILS





Vitrines de Flers



20€

NRJ FLERS : 7 rue de la Gare - 61100 FLERS - Tél. 02 33 64 00 65



La Grange Art et Montagne saura vous faire voyager avec ses produits du terroir (@Grange Art et Montage)

L'INVITÉ D'HONNEUR

*Le Sud Ouest
s'invite
en Normandie*

À l'occasion de la foire de Montilly, le Sud-Ouest est le grand invité d'honneur en Normandie. Qui de mieux pour représenter ce territoire qu'une maison spécialisée dans les grands vins de Bordeaux et deux amoureux de spécialités culinaires ? À Montilly, c'est l'heure de passer à table.

NOUVEAU DRIVE

**PLUS RAPIDE, PLUS PRATIQUE
ET TOUJOURS ...
À PRIX BRICOMARCHÉ**

Notre nouveau **BATI DRIVE**
Toute la gamme de matériaux

- Aménagement extérieur
- Bois de charpente
- Ossature métallique
- Parpaings
- Agrégats (sable, gravier, ...)
- Isolation
- Produits poudre (ciment, chaux, ...)
- et bien d'autres ...



1 Entrez avec votre véhicule dans l'espace matériaux



2 Faites votre choix de produits dans nos rayons



3 Chargez votre véhicule avec les différents produits



4 Le conseiller contrôle votre chargement et comptabilise vos achats



5 Réglez vos achats à la caisse du drive



6 Repartez en toute tranquillité

LA FERTÉ-MACÉ - Rue de l'Oisivière
02 33 37 15 86 Du lundi au vendredi de 9h à 12h30 / de 14h à 19h
Samedi de 9h à 19h non stop

BRICO MARCHÉ



Le château Condat - Saint Emilion Grand cru fait parti des appellations de la maison Janoueix.

Cette année, les amateurs de produits du terroir et de bons vins seront servis à la foire Saint-Denis. Grand invité d'honneur à Montilly-sur-Noireau, le Sud Ouest a apporté dans ses valises deux représentants de cette belle région. Comme voyage rime souvent avec spécialités culinaires, Marie-Christine et Stéphane Arribarat se chargeront de faire découvrir leurs spécialités aux gourmets. Là-haut, dans les montagnes, leur cuisine rayonne sur les Hautes-Pyrénées. À quelques minutes d'Argelès-Gazost, ces deux amoureux du terroir reçoivent les gourmands à La Grange Art et Montagne. En toutes circonstances, ne leur dite surtout pas que la gastronomie n'est pas un art. Derrière leurs fourneaux, ces deux passionnés savent prouver que l'appétit des bonnes choses se peint comme un beau tableau. En ce début octobre, c'est aux Normands qu'il sera permis de savourer leurs produits du terroir. Pièce maîtresse de leur collection, le célèbre foie gras se laissera admirer... par votre palais. Comme tous bons artistes, Marie-Christine et Stéphane Arribarat ont su décliner leur œuvre. Ainsi, leurs confits et entrées comme le fameux cou farci au foie gras

sont indétrônables dans la collection. Pour tout collectionneur qui se respecte, c'est au cassoulet aux haricots tarbais qu'il faudra goûter, sans oublier la typique garbure. Comme un dernier coup de pinceau, le porc de Bigorre sublime aussi le tableau.

La maison Janoueix, le vin comme tradition

Il aurait été difficile de représenter le Sud Ouest sans la présence de spécialistes des

grands vins. Pour poursuivre cette découverte des papilles, la maison François Janoueix saura vous émerveiller avec ses vins. Initialement implantée à Margaux en 1898, l'entreprise familiale François Janoueix rayonne aujourd'hui à Libourne, au cœur des vignobles du Bordelais. Une précieuse maison dont les grands vins de Bordeaux sont la signature. Pour les amateurs de bons crus, ceux issus du vignoble de la maison seront à découvrir. Neuf appellations différentes

dont plusieurs châteaux prestigieux sont en effet répartis sur les 100 hectares du vignoble. Expert des grands crus, grands crus classés, des millésimes anciens ou des vins rares, François Janoueix porte son œil rigoureux sur les différentes appellations de Bordeaux, ajoutant l'activité de négoce à sa déjà renommée activité de vigneron. Une maison familiale dont les crus raffinés sont à découvrir à Montilly. Bonne dégustation.

Clément Gousseau



Le foie gras est la spécialité de la Grange Art et Montagne (@Grange Art et Montagne)



La maison François Janoueix est spécialisée dans les grands vins de Bordeaux



SAS
LES CAREZ

AUDUIT

ENUISERIE

02 33 66 63 52



Le Moulin Noir

61800 TINCHEBRAY-BOCAGE

accueil@maudit-menuiserie.fr - www.maudit-menuiserie.fr

mauditmenuiserie

À Flers, des commerces à portée de clic



J'ACHÈTE PRÈS DE CHEZ MOI

j-achete-pres-de-chez-moi.fr

LA PLATEFORME
DE VOS COMMERCES
DE PROXIMITÉ



actu.fr **L'ORNE**
combattante



Le vin chez les Janoueix est une affaire de famille.

INTERVIEW

FRANÇOIS JANOUeix

*Des vins
de renommée*

À la foire Saint Denis, la renommée maison François Janoueix saura vous faire voyager dans le Sud Ouest avec ses bons vins. Dotée d'une réputation qui n'est plus à faire, cette maison de grands crus est avant tout portée sur le plaisir. Première dégustation avec François Janoueix.

Votre entreprise est vieille de plus de cent ans, quelle est l'histoire de votre maison familiale ?

La maison François Janoueix est née en 1898 avec le frère de mon arrière-grand-père. À l'origine, nous sommes originaires

de la Corrèze. Cela fait 120 ans que nous pratiquons la vente directe aux consommateurs, ce que nous appelons le circuit court. C'est pour cette raison que nous sommes très connus dans la Manche, le Calvados ou dans l'Orne. Nous avons un peu plus de 50 000 clients privés entre la Bretagne et la Normandie. C'est un héritage important, nous avons toujours été très fidèles à la Normandie.

Votre nom est bien connu par les amateurs de vins, quelles sont les belles histoires de la maison Janoueix ?

Il est vrai que je rencontre parfois des gens dans les foires qui me disent qu'il y avait déjà du vin Janoueix à leur communion. Comme aimait le dire mon grand-père, la bonne renommée vaut mieux que la peinture dorée. Mon grand-père, qui était assez précurseur, avait eu l'idée d'inviter ses clients, ou plutôt les enfants de ses clients à venir faire les ven-

danges. Depuis les années 30, nous avons des clients ou des enfants de clients qui viennent chaque année faire les vendanges chez nous. Il y a d'ailleurs une amicale normande des vins François Janoueix qui rassemble 1 000 personnes déjà venues faire les vendanges. L'idée aussi est de permettre aux gens de venir visiter nos vignobles. D'ailleurs, plusieurs gens se sont mariés grâce aux vendanges. J'ai rencontré récemment un ancien vendangeur qui a rencontré sa femme lors de nos vendanges.

Une affaire de famille

Vos clients sont très importants dans votre activité de vigneron. Vous adaptez-vous à eux ?

Aujourd'hui nous avons des représentants et moi-même qui intervenons dans des foires et organisons de grandes dégustations. Nous tenons à aller voir nos clients chez eux. Nous sommes en prise directe avec

eux. Si des clients me disent qu'un millésime est moins bien réussi, je ne vais pas changer ma vigne mais je vais essayer d'adapter mon vin en fonction de leurs goûts. C'est très important ce lien direct. Avec le temps, il y a également des liens humains qui se créent, des amitiés profondes. J'ai beaucoup d'amis en Normandie. J'aime cette région, j'aime le lait, la mer, voir les chevaux dans le bocage.

Votre activité principale est celle de vigneron, mais vous faites également du négoce. J'ai une activité de marchand de vin, mais 80 % des vins que nous vendons sont issus de notre production. En France, nous ne vendons quasiment que des vins de notre production. Le vin chez les Janoueix, c'est une affaire de famille. Mon père de 80 ans continue toujours de travailler. Il vient parfois aux foires et raconte ses vieux souvenirs à ses clients. Le vin, c'est vraiment du plaisir.



Particuliers - Professionnels

Sté PROD'HOMME

Matériaux - Bricolage

Menuiserie ● Gros œuvre ● Électricité ● Bois - Isolation
Carrelage ● Plomberie ● Outillage - Quincaillerie

Z.A. La REMAIZIERE
SAINT-PIERRE-DU-REGARD 02 31 09 14 12

Z.A. La COLOMBLEE
ATHIS-VAL-DE-ROUVRE 02 33 37 74 08



Les crus de la maison Janoueix ont une renommée qui n'est plus à faire.



Pour avoir un bon vin, le soin apporté à la vigne est important.

CONSEILS

Un bon vin se déguste avec plaisir

Avant de découvrir les vins de la maison Janoueix, une question se pose : qu'est-ce qu'un bon vin ? Pour tenter d'y répondre, François Janoueix livre ses conseils et secrets pour réaliser et déguster un cru de qualité.

Comment peut-on reconnaître un bon vin ?

La première qualité d'un vin, c'est l'équilibre. Le vin doit être équilibré, pas trop alcoolisé. Il doit y avoir un bon équilibre entre les tanins, l'alcool et l'acidité. Ce sont les saveurs que l'on reconnaît. Avant tout cela, ce qui est le plus important, c'est de prendre du plaisir

à boire un bon vin. Chacun doit trouver son plaisir. Je pense que nous devons retrouver des choses simples dans le vin. Si des gens ont plaisir à boire un vin jeune alors que l'on aurait pu le laisser vieillir, ils peuvent le boire jeune, il n'y a pas de règle. C'est le plaisir qui doit mener les choses.

Comment vous adaptez-vous aux différents goûts des clients ?

Nous essayons toujours de présenter une large gamme de vins. On balaie des crus simples, avec des bouteilles à 4 ou 5 €, jusqu'aux bouteilles à une cinquantaine d'euros. Nous avons la chance grâce au travail de mon père et de mon grand-père de disposer d'une gamme très large qui va du vin d'entrée de gamme au vin haut de gamme. Nous mettons autant d'énergie et de plaisir à cultiver toutes nos vignes.

« Connaître chacune de nos parcelles »

Comment fabrique-t-on un grand cru ?

Pour nos grands crus, nous faisons jusqu'à 27 passages de soin à la vigne, en faisant de l'effeuillage, en triant les raisins sur le pied, en faisant tomber les grappes encore vertes, tout ceci à la main. C'est très important car le travail de viticulteur n'a rien à voir avec les grandes cultures céréalières, c'est un boulot d'observation et de précision. Nous devons connaître chacune de nos parcelles et leur apporter un soin précis à chaque moment de la pousse. C'est ce qui fait la différence à la fin. Nous sommes avant tout des producteurs de raisin. Si je n'ai pas du bon raisin, je n'aurais jamais du bon vin. Nous nous appliquons pour avoir le meilleur raisin possible. L'idée est d'amener dans la cuve un

raisin à parfaite maturité, sain et intact. On doit accompagner la vigne dans sa pousse pour qu'elle nous donne le meilleur raisin possible. Plus on a de rendement sur une vigne, moins on a de qualité. C'est pour cela que nous devons maîtriser les rendements.

Quels sont les vins susceptibles de plaire le mieux aux clients ?

Les gens achètent la bouteille du dimanche chez nous, ils savent que nous avons une très bonne renommée. Notre fidélité c'est d'amener un bon vin dans la bouteille. Les gens ont confiance en nous. Je fais de mon mieux pour produire la meilleure bouteille possible. Avant, le vin était un aliment, désormais c'est le vin plaisir. Nous nous devons de faire bon, de nous appliquer.

Propos recueillis par Clément Gousseau

Besoin d'espace ?
Avec l'aménagement de combles

50% de surface en plus - Une isolation renforcée - Un habitat valorisé

De l'expertise, étude, accompagnement à la réalisation : Des solutions personnalisées

Le savoir faire au service de votre confort

Nous intervenons aussi pour vos travaux de :

- Charpente - ossature bois
- isolation extérieure - bardage

Tél : 02 33 96 70 74
Les Bruyères
61440 Saint-André-de-Messei
entreprise@jamault.fr
www.maisonboisjamault.fr

Garantie 10 ANS

Charpente & Maison Bois
Jamault

MAÎTRE D'ŒUVRE
ossature bois

935, route de Domfront
61100 FLERS

MAÎTRE D'ŒUVRE
CONSTRUBOIS
JAMAUULT

935, route de Domfront
61100 FLERS
02 33 62 77 51
contact@construboisjamault.com
www.construboisjamault.com

PLAN - ETUDE - CHIFFRAGE - CONSEIL - DESIGN

02 33 62 77 51
contact@construboisjamault.com

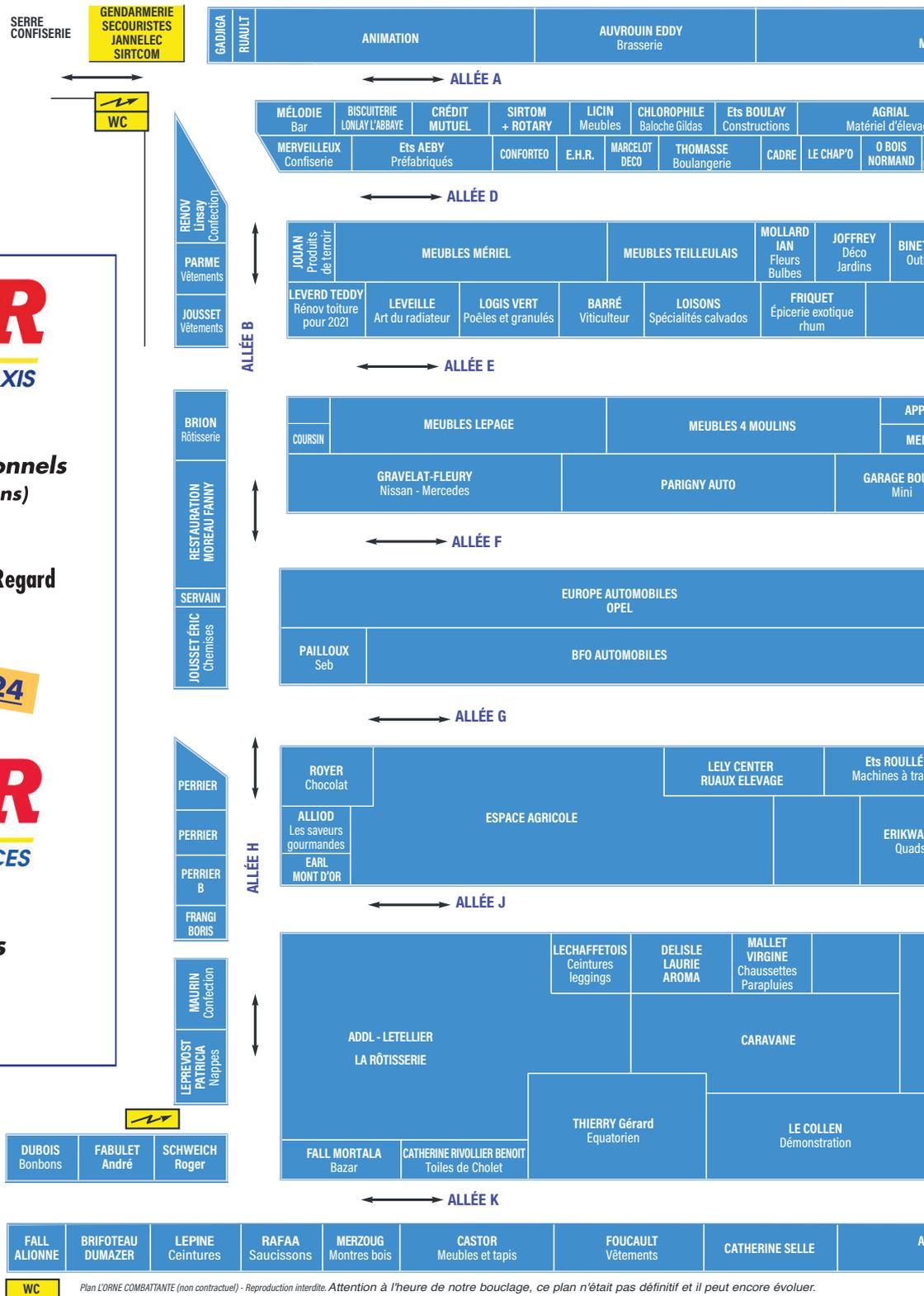
Je dessine, je personnalise, je conseille... Toujours le regard tourné vers la construction
OSSATURE BOIS - PASSIVE - BASSE CONSOMMATION



76 LES MONTS RICHARDS
LEGRAND FLERS AUTOMOBILES

MINI BMW OPEL

02 52 56 47 07 FINANCEMENT AVANTAGEUX • REPRISE A



TAXI PRUNIER
 SERVICE DE TAXIS

86 Grande Rue - 61800 TINCHEBRAY
 02 33 66 53 52

Transports Professionnels - Transports Personnels
Transports de Malades Assis (sous conditions)

Communes de stationnement :
 Montilly sur Noireau - Tinchebray - Flers
 Saint Georges des Groseillers - Chanu - Saint Pierre du Regard

Membre du réseau

7J/7 24h/24

monambulancier.com

PRUNIER
 SERVICE D'AMBULANCES

133 rue de Paris - 61100 FLERS
 02 33 66 38 08

Transports urgents et non urgents
Consultation
Hospitalisation
Soins médicaux



www.acomal.fr
LA GOUTTIÈRE ALU

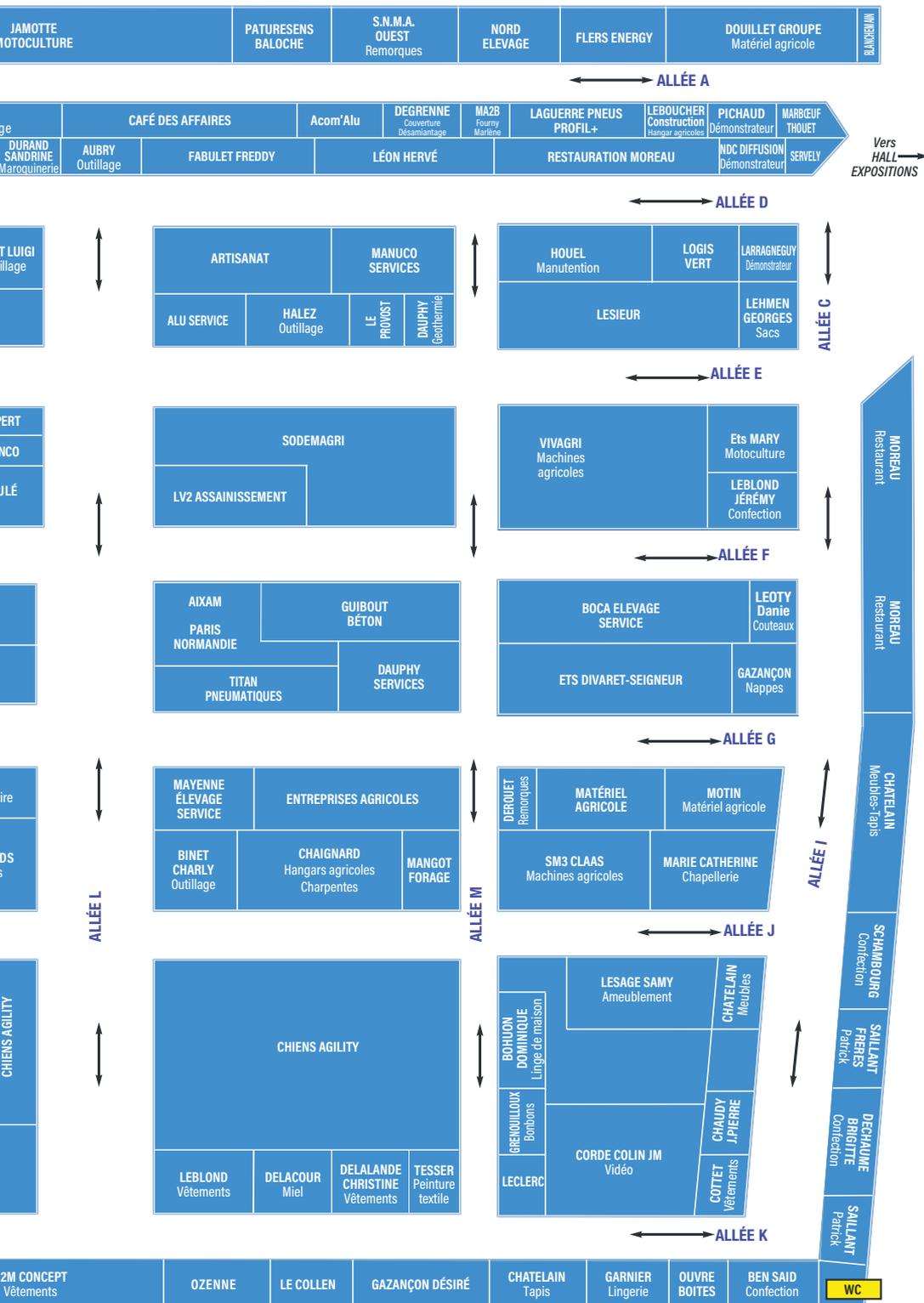
ACOM'ALU 02 33 96 08 25



**PRIX IMBATTABLES
FOIRE ST-DENIS
2 JOURS SEULEMENT
15 VÉHICULES SURÉQUIPÉS**

LE MEILLEUR TARIF • REMISE jusqu'à -40%*

* Maximum, sur un Movano. Conditions sur le stand



Hey Mercedes,

GRAVELAT FLEURY AUTOMOBILES

GRAVELAT FLEURY AUTOMOBILES
61100 LA CHAPELLE AU MOINE
02 33 64 14 66 - www.nissan-gravelat-flers.fr

Nouveau Nissan Qashqai
Maintenant électrifié avec motorisations Mild Hybrid

NISSAN INTELLIGENT MOBILITY

Modèle présenté : version spécifique. NISSAN WEST EUROPE SAS : nissan.fr
Consommations gamme cycle combiné (WLTP l/100km) : 6,3 - 7,1. Émissions CO₂ (WLTP g/km) : 142 - 159.



©Adobe stock

COUP D'ŒIL

FRANÇOIS JANOUÉIX

vous ouvre ses portes

En déambulant devant le stand de François Janoueix, à la foire de Montilly, un voyage au cœur des vignobles vous sera proposé. À travers ses photos, le viticulteur vous embarque dans une escapade où l'art de la vigne n'aura plus de secrets pour vous.

Avez-vous déjà rêvé d'une escapade dans les vignobles du Bordelais ? Avec François Janoueix, cette envie va devenir réalité. À la foire Saint-Denis, la renommée maison viticole vous emmène au cœur de ses vignes. « Quand je me déplace vers le client, c'est comme si j'amenaient mes vignes avec moi, mon savoir-faire. Les gens ont

envie de découvrir cela » expose François Janoueix. Une impression que le viticulteur a choisi de traduire dans une exposition photo. « L'idée est de présenter les travaux que nous faisons dans les vignes. Je vais m'appuyer sur ces images pour proposer une visite commentée, comme si les gens venaient dans mes vignes ». Au total, une vingtaine de panneaux composent la visite. « Sur

les photos, je présente la culture de la vigne, la vinification, les vendanges, l'élevage du vin en barrique et la mise en bouteille ». Autant d'étapes capitales pour réaliser un bon cru. « Ce que les gens ne savent pas, c'est que le vin ne commence à vieillir qu'à partir du moment où il est mis en bouteille ».

Maître d'école

Au gré de cette visite, François Janoueix distille quelques mots de vocabulaire. « J'ai rassemblé sur un grand panneau tous les mots qui apprennent la dégustation ». En effet, il ne suffit pas d'admirer les vins, il faut aussi les goûter. « C'est intéressant de faire déguster nos vins aux gens. À Bordeaux, nous avons 57 AOP*. Je présente la carte des vignobles tout en faisant goûter des vins issus de sols différents. La qualité du sol influence sur la qualité du vin. Ce qu'on appelle le terroir c'est une parcelle de vigne à un endroit précis avec un mi-



Avec son exposition, François Janoueix retrace le travail de la vigne (@François Janoueix)

croclimat précis et un viticulteur qui apporte un soin sur la vigne et influence sur la qualité du vin ». Pour poursuivre la visite, François Janoueix propose quelques vieilles photos de sa région. « Ce sont des photos en noir et blanc de tous les paysages de chez moi ». Une découverte à ne surtout pas rater.

**COUVERTURE
CHARPENTE**

**ZINGUERIE - RAMONAGE
LAMOTTE**
NEUF & RÉNOVATION

La Folinière
61100 RONFEUGERAI - Tél. 06.25.50.05.18
benjamin-lamotte@orange.fr

INTERVIEW

LA GRANGE ART ET MONTAGNE

La gourmandise dans la peau

À quelques minutes de Lourdes, dans les Pyrénées centrales, Marie-Christine et Stéphane Arribarat accueillent les gourmands dans leur conserverie. Les 9 et 10 octobre, les Normands pourront goûter leurs spécialités culinaires, autour du canard et du porc de Bigorre.

Quelle est l'histoire de la Grange Art et Montagne ?

Nous sommes une conserverie dans les Hautes-Pyrénées centrales, située au pied des stations de ski de Gavarnie et Cauterets ainsi qu'à dix minutes de Lourdes. Avec mon mari, cela fait 13 ans que nous fabriquons des produits régionaux. Nous avons une grosse activité de conserve. À la Grange, nous fabriquons notamment la garbure, qui est la spécialité de la maison. Elle s'apparente à une potée, avec des légumes et de la viande. Chez nous, nous utilisons le canard et le jambon en y ajoutant des haricots tarbais pour la réaliser. Le haricot tarbais, c'est aussi une de nos spécialités. On s'en sert pour produire le cassoulet ou pour le cuisiner seul avec du mouton. Parmi nos spécialités, nous avons également le porc de Bi-

gorre. Il faut savoir que toutes nos conserves sont faites sans conservateurs. C'est la stérilisation qui permet de conserver nos produits.

40 ans d'histoire

Pourquoi avez-vous choisi de produire des spécialités culinaires ?

Mon mari est de formation cuisinier. Avant que nous reprenions la Grange Art et Montagne, il s'occupait déjà de faire des conserves à la conserverie pour un restaurant. Lorsque nos prédécesseurs ont pris leur retraite, nous avons décidé de continuer et de reprendre l'activité. La maison existe depuis 1981. Ici, nous sommes une toute petite structure, familiale. Avec mon mari, nous sommes épaulés par une vendeuse pour la partie magasin.

On fabrique nos produits ici et



Stéphane Arribarat en connaît un rayon en matière de canard (@Grange Art et Montagne)



Avec son époux, Marie-Christine Arribarat est à la tête de la Grange Art et Montagne (@Grange Art et Montagne)

on les vend directement au consommateur. Nous sommes dans une approche très locale. Pour nos canards, nous travaillons avec un gaveur situé non loin de la conserverie. Idem pour les porcs de Bigorre, c'est un éleveur local. Au début, nous ne faisons que du canard. Petit à petit, nous nous sommes tournés vers le porc de Bigorre. Nous proposons des plats qui sont déjà cuisinés, mais aussi du pâté ou des rillettes. Nous essayons de nous diversifier. On souhaite que nos clients puissent apprécier nos spécialités.



A la conserverie, les produits sont faits maison (@Grange Art et Montagne)



FLERS/CONDE SUR NOIREAU

101.6

LA FERTE-MACE/BAGNOLES

101.3

TOUTES LES HEURES DE 10H à 17H SUR LA FOIRE ST DENIS
GAGNEZ DES CADEAUX

NRJ PARTENAIRE DE LA FOIRE DEPUIS PLUS DE 30 ANS

GRACE A VOTRE TICKET DE PARKING
GAGNEZ DES CADEAUX !

DES
COMPILS

GAGNEZ
500 EUROS
EN CHEQUES
CADEAUX
LES VITRINES DE FLERS
SUR LES 2 JOURS



NRJ FLERS : 7 rue de la Gare - 61100 FLERS - Tél. 02 33 64 00 65

EN COULISSES

Le canard, c'est tout un art

À la Grange Art et Montagne, le canard, c'est une tradition. Issus d'une production locale, les canards sont transformés en gourmandises, au milieu duquel le foie gras occupe une place de prestige. Mise en bouche.

En passant devant le stand de la Grange Art et Montagne, vos appétits de gourmets sauront être charmés. Dans cette maison de gourmandise, votre odorat sentira sans aucun doute une odeur familière. Détrompez-vous, il n'est pas encore l'heure des fêtes de fin d'année. Chez Marie-Christine et Stéphane Arribarat, le foie gras est roi toute l'année. Pour ces amoureux des bonnes choses, le canard est la pièce maîtresse de leurs créations. Une signature, depuis l'ouverture de la maison. « C'est vraiment la tradition chez nous » souligne Marie-Christine Arribarat. « Au tout début, on ne faisait que du canard ». Il faut dire que le couple Arribarat s'y connaît en matière de

si des produits frais ». Sans oublier la typique garbure, où le canard est duc. « Nous nous en servons pour nos plats cuisinés, où nous mettons beaucoup de canard ».

Gourmandise locale

Si le canard de Marie-Christine et Stéphane Arribarat connaît autant de succès, c'est sans aucun doute par son origine locale. En effet, ce dernier est produit tout près de la Grange Art et Montagne. « Nous allons chercher nos canards chez un gaveur local » explique Marie-Christine Arribarat. Derrière leurs fourneaux, le couple s'affaire ainsi à concocter de bons pâtés ou encore des rillettes. Une des bonnes recettes de la grange réside aussi dans les cous de canards farcis au foie gras. Servi en entrée, avec une petite salade mâche, endive et roquette, ce plat est un délice. Avec leurs canards, Marie-Christine et Stéphane Arribarat sont également des experts de l'indétrônable foie gras. « Nous faisons du foie gras de canard entier mais également du mi-cuit » amorce Marie-Christine Arribarat. « Pour le foie gras mi-cuit, la cuisson est plus réduite. À la dégustation, nous avons un produit qui est beaucoup plus fondant ». À la foire Saint-Denis, les visiteurs pourront déguster les produits de la Grange Art et Montagne, et se régaler de leurs canards. Promis, cette découverte vaut le détour.



Le geste est précis avec le canard (@Grange Art et Montagne)

Le foie gras est un incontournable de la Grange Art et Montagne (@Grange Art et Montagne)

COPAINS COMME COCHON

Le porc de Bigorre spécialité maison

À la Grange Art et Montagne, il n'y a pas que le canard qui fait sa loi. Le porc de Bigorre sait aussi tirer son épingle du jeu. Une spécialité maison qui pourrait vous faire craquer.

Chez Marie-Christine et Stéphane Arribarat, propriétaires de la Grange Art et Montagne, on sait cuisiner les bons produits du terroir. Alors que les deux habitants des Hautes-Pyrénées maîtrisent à merveille les préparations autour du canard, il est aussi possible de se délecter de leurs produits au porc noir de Bigorre. Un axe de gourmandise sur lequel les deux montagnards n'avaient pas misé de prime abord. « L'épisode de grippe aviaire a été difficile pour nous. C'est à ce moment que nous avons décidé de nous diversifier » ex-

plique Marie-Christine Arribarat. Cousin du porc ibérique, le porc noir de Bigorre possède une distinction qui en dit long sur sa qualité. « Sa particularité, c'est qu'il bénéficie d'une Appellation d'Origine Protégée. De fait, ce sont des porcs qui sont élevés en liberté pendant au minimum 16 mois. À l'automne, ils mangent des glands et des châtaignes ». Pari gagné pour la Grange Art et Montagne, les gourmets sont séduits par cette viande de caractère. « Beaucoup de personnes aiment le porc de Bigorre ».

acheté chez un producteur local. À la Grange, Marie-Christine et Stéphane se chargent de le transformer en œuvre d'art. « On l'utilise pour la garbure, mais aussi pour faire des joues de porc noir ou encore du Pathé ». La déclinaison ne s'arrête pas là. « Nous faisons également du saucisson ». Sur l'étal de la Grange, du boudin est aussi proposé. Un produit savoureux, dont le goût, particulier, est facilement reconnaissable. « C'est un produit qui a vraiment du succès. Le porc noir a un goût spécial, c'est vraiment très bon ». Une viande délicieuse à goûter sans plus attendre à la foire de Montilly.



Le porc noir de Bigorre fait partie des spécialités de la Grange Art et Montagne.

Opération poêles à granulés à bois*

Jusqu'au 31/12/21

<p>FREEPOINT Sharp titanium</p> <p>H 943 x L 480 x P 460 mm 2,5 à 7 kW 80mm</p> <p>1590 € au lieu de 1699 €</p>	<p>FREEPOINT Globe</p> <p>H 1040 x L 536 x P 570 mm 3,3 à 11 kW 80mm</p> <p>2290 € au lieu de 2529 €</p>	<p>FREEPOINT Modo stand</p> <p>H 980 x L 700 x P 580 mm 2,7 à 9,3 kW 80mm</p> <p>2190 € au lieu de 2380 €</p>	<p>PEGASO Vera 7.0</p> <p>H 907 x L 452 x P 457 mm 2,5 à 7 kW 80mm</p> <p>890 € au lieu de 1009 €</p>	<p>GODIN Poêle REGENCE</p> <p>H 600 x L 650 x P 320 mm 6,5 kW 153 mm</p> <p>Coloris peint anthracite</p> <p>à partir de 949€</p>	<p>GODIN Poêle CARVIN</p> <p>H 850 x L 750 x P 510 mm 11 kW 180 mm</p> <p>Coloris peint anthracite</p> <p>à partir de 1990€</p>	<p>GODIN Poêle PETIT CARVIN</p> <p>H 785 x L 700 x P 460 mm 8 kW 180 mm</p> <p>Coloris peint anthracite</p> <p>à partir de 1699€</p>	<p>GODIN Poêle FONTEVAL</p> <p>H 750 x L 670 x P 450 mm 10 kW 150 mm</p> <p>1069€</p>
--	---	--	--	--	---	--	---

* Dans la limite des stocks disponibles Informations et détails dans votre BricoMarché

BRICOMARCHÉ accepte les chèques-cadeaux UCIA de La Ferté-Macé



BRICOMARCHÉ
Pouvoir tout faire **Moins cher**

LA FERTÉ-MACÉ - Rue de l'Oisivière - **02 33 37 15 86**
Du lundi au vendredi de 9h à 12h30 et de 14h à 19h - Samedi de 9h à 19h non stop



©Adobe stock

INGRÉDIENTS

Recette

Parmentier de canard

Préparation

- Faire 2 ouvertures dans la boîte et la mettre au four à 100° pendant une heure pour faire fondre la graisse. Récupérer les cuisses de canard.
- Enlever la peau et détacher la chair des os. Effiloche la chair. Réserver.
- Eplucher les patates douces et les pommes de terre. Les faire cuire séparément dans de l'eau. Saler et poivrer.
- Avec un presse-purée, égoutter puis écraser les patates douces, ajouter une pincée de 4 épices et mélanger. • Rectifier éventuellement l'assaisonnement.
- Répartir cette purée dans le fond d'un plat allant au four. Avec un presse-purée, égoutter puis écraser les pommes de terre, ajouter un peu de graisse de canard et mélanger.
- Rectifier éventuellement l'assaisonnement.
- Etaler la purée de patates douces dans le fond d'un plat allant au four. • Répartir la chair de canard. Recouvrir avec la purée de pommes de terre. Arroser avec un peu de graisse de canard et enfourner à 200° pour 35-40 mn env.
- Vous n'avez plus qu'à déguster, bon appétit !

- Une boîte de 4 cuisses de canard confit
- 500gr de pommes de terre pour purée
- 500gr de patates douces, sel et poivre, eau.

Recette

Haricots Tarbais et porc de Bigorre

Préparation

- Si vous utilisez des haricots secs, il faut les laisser tremper dans un récipient rempli d'eau froide toute une nuit. Ils vont alors doubler de volume.
- Peler et émincer finement les oignons.
- Détailler la poitrine de porc en morceaux.
- Dans un faitout dans la graisse de canard chaude faire fondre et dorer l'oignon en remuant régulièrement.
- Ajouter la poitrine de porc continuer la cuisson afin de la faire dorer.
- Pendant ce temps peler et couper les carottes en rondelles, les rincer à l'eau claire et réserver.
- Lorsque l'oignon est bien fondu et la poitrine de porc dorée, ajouter les haricots Tarbais, les carottes, le céleri, le thym et le laurier, couvrir avec le bouillon de volaille et laisser mijoter à feu doux environ 1 h 30.
- Laisser reposer et manger le lendemain.

INGRÉDIENTS

- 500 g de haricots Tarbais frais ou 250 g de secs
- 4 carottes, 1 oignon (2 si ils sont petits)
- 6 tranches de poitrine de porc noir de Bigorre
- 1 litre de bouillon de volaille
- 1 cuillère à soupe de graisse de canard (à défaut huile)
- 1 petite branche thym et 2 feuilles de laurier,
- 1 branche de céleri, sel et poivre

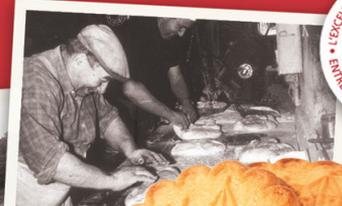


Biscuiterie de l'Abbaye

Biscuiter en Normandie

DEPUIS 1909

Il y a plus d'un siècle, Virgile, boulanger à Lonlay l'Abbaye, façonnait déjà à la main des sablés. Entreprise familiale, nous avons su conserver la qualité artisanale de la boulangerie d'origine.




VISITE GRATUITE

de nos ateliers

à Lonlay l'Abbaye (61700) !

Réservation obligatoire au 02.33.30.64.74.





Magasin d'usine ouvert du lundi au vendredi :

9h-12h30 & 14h-18h

www.biscuiterie-abbaye.com

Boutique à **BAGNOLES DE L'ORNE** (02 33 65 81 54) et à **GRANVILLE** (02 33 49 24 61) - Food-Truck sur les marchés normands

Recette

Boudin de porc noir et purée de panais

Préparation

- Commençons par la purée de panais. Tout d'abord, vous épluchez les pommes de terre, le panais et l'oignon. Vous ciselez l'oignon et coupez les pommes de terre et le panais en quartiers.
- Ensuite vous chauffez l'huile d'olive, vous ajoutez les lardons et les faites sauter sans coloration. Vous ajoutez les oignons et les faites suer quelques minutes.
- Ajoutez ensuite le panais et les pommes de terre taillés. Recouvrez avec de l'eau, salez et poivrez et parfumez avec un bouquet garni. Laissez cuire doucement avec un couvercle environ 20 minutes.
- Égouttez l'ensemble, conservez l'eau de cuisson.
- Mixez les légumes pour les réduire en purée. Parfaire la texture avec du jus de cuisson si nécessaire. Ajoutez la crème fraîche et vérifiez l'assaisonnement.
- Faites cuire les boudins à la poêle, 5 minutes de chaque côté.

INGRÉDIENTS

- 500 g de panais
- 500 g de pommes de terre
- 150 g de lardons fumés 5 cl d'huile d'olive
- un bouquet garni
- 20 cl de crème fraîche
- Prévoir du boudin de porc noir pour quatre personnes



©Adobe stock

GAMME AGRICOLE
jusqu'à 175 cv

 **Kubota**

ESPACES VERTS
Tracteurs Micros et Compacts
de 12 cv à 50 cv



**NOUVEAU
À DÉCOUVRIR !**

Série «M6002»

- De 120 à 140 cv
- Cabine plus spacieuse
- Ergonomie optimale
- Nouvelle transmission

**OFFRES
SPÉCIALES
sur matériel
en stock**

**Gamme
«B1121»**

- Moteur diesel 12cv
- 4 roues motrices
- Réglage AR avec prise de force

Gamme à partir de

7 990€ TTC



Nombreux tracteurs et outils - Conditions «morte saison» dès à présent !



JAMOTTE
MOTOCULTURE

Route de Caen
VIRE
02 31 68 80 22
www.jamotte-motoculture.com

FLERS
MOTOCULTURE

ZA des Coudrettes
FLERS
02 33 65 31 31
www.flers-motoculture.fr

TOUT AU LONG DE LA FOIRE

De nombreux cadeaux à gagner

La foire Saint-Denis est synonyme de fête et de cadeaux ! L'ensemble des visiteurs est ainsi appelé à déposer son ticket de parking sur le stand de L'Orne Combattante au stand d'animation de la foire. Un tirage au sort désignera les heureux gagnants.

L'Orne Combattante organise par ailleurs un grand jeu avec le soutien des organisateurs et des fidèles partenaires, Flers Agglo, Leclerc Jardis, le Crédit Mutuel, NRJ et la Biscuiterie de l'Abbaye. Le jeu des vignettes, trois au total à retrouver dans nos éditions hebdomadaires et à collectionner pour déposer un bon collector dûment complété de ces trois vignettes dans l'urne prévue à cet effet sur le stand d'animations.

Là encore, un tirage au sort établira la liste des gagnants.

Et la dotation est très belle : un chèque cadeau de 400€ offert par l'agence de voyages Santana à Flers, un séjour en gîte chez François Janoueix dans le Sud Ouest, un parcours bien-être pour deux aux Thermes Bo'Resort de Bagnoles-de-l'Orne Normandie accompagné d'un repas pour deux au casino de cité thermale, une croisière avec repas sur le lac de Rabodanges, des paniers gourmands, etc.

Et puis nouveauté cette année, la possibilité de remporter chaque heure sur la foire des ca-



deaux à l'occasion d'une tombola organisée avec le concours de l'animateur Christophe Breux. Autre occasion de se rendre sur le stand de l'Orne Combattante à proximité de l'invité d'honneur, les cadeaux et

goodies que notre animateur des ventes offrira lors de petits jeux concours.

Alors, vous l'aurez compris la Saint-Denis, c'est le partage, la convivialité et peut-être le plein de cadeaux.



Artisans Constructeurs du Bocage



17, rue Richard-Lenoir
FLERS

02 33 65 58 13



constructions



- Contrat de construction
- Garantie de livraison à prix et délais convenus
- Assurance dommage/ouvrage
- Etude thermique
- Attestations B.BIO et RT2012
- DPE

www.constructions-acb.fr

DEUX JOURS DE FESTIVITÉS

en plein Bocage

D'aussi loin qu'existe la Saint-Denis de Montilly-sur-Noireau, notre foire s'avère hors normes. Un espace d'exposition de 8,5 hectares de prairies, 750 exposants, près de 120 000 visiteurs les meilleures années : c'est bien l'événement incontournable du pays flérien et plus largement encore du Sud Normandie !

SAMEDI 9 OCTOBRE

— Dès l'aube sur le foirail —

FOIRE AUX CHIENS ET AUX CHATS

présentés par des éleveurs professionnels

FOIRE AUX PETITS ANIMAUX

(volatiles)

— 11h —

Baptême du stand d'animation du nom de Jean Goujon

inauguration officielle devant le stand d'animation en présence des élus locaux, départementaux, régionaux et des représentants du pays invité d'honneur :

LE SUD-OUEST

DIMANCHE 10 OCTOBRE

Suite de la foire aux chiens et aux chats et de la foire-exposition avec un programme identique à celui de la journée de samedi

Démonstration d'agility et de dog dancing



TOUTE LA JOURNÉE

FOIRE EXPOSITION AVEC 750 EXPOSANTS

- **2 500 m² de meubles, concessionnaires automobiles** avec des voitures d'occasion et neuves, **exposants** de matériel agricole, motoculture, habitat, électroménager.
- Marché forain avec **300 déballeurs et camelots**.
- **Fête foraine exceptionnelle**, la plus importante de la région. Les manèges et les attractions ne seront pas en reste pour animer la journée.

Les visiteurs pourront déambuler et faire leur choix au cœur de l'allée des produits du terroir. On trouvera des **restaurants, buvettes, pâtisseries et restauration diverses**. Le matériel agricole n'est pas en reste comme le hall d'exposition qui abritera : **meubles, électroménager, vins, assurances...**

- A 21h30, **feu d'artifice** au-dessus du stand d'animation réalisé par la société « France artifice » et poursuite de la fête foraine une grande partie de la nuit.



**FABRICATION
POSE DE GOUTTIÈRE ALU
COUVERTINE ALU**

Depuis 2005



◆ **21 COULEURS AU CHOIX** ◆
Maison individuelle, neuf ou rénovation,
bâtiment industriel, public, agricole

02 33 96 08 25
acomalu@orange.fr
www.acomalu.fr

La Saint-Denis

Paradis des amateurs de fête foraine

Les chiffres de la Saint-Denis ont de quoi donner le tournis. Et sa fête foraine ne déroge pas à cette règle avec la présence d'une centaine de forains, de quoi en faire la plus grande du département.

Les animaux, les expositions de matériels, l'invité d'honneur, les camélots... Et la fête foraine. C'est aussi pour cela que l'on vient depuis toujours à la Montilly. Les générations se succèdent dans les allées et les sourires ne disparaissent pas. IL faut dire que l'offre est plus qu'étoffée avec une centaine d'attractions pour tous publics. De traditionnels auto tamponneuses au tir à la carabine en passant par les classiques pêche à la ligne. Tout cela au milieu des effluves

de barbe à papa, pommes d'amour, chichis, beignets ou autres gaufres. Les plus téméraires ne seront évidemment pas en reste. Parmi les manèges à sensation, le XXL New World devrait être l'un des plus prisés, et pour cause ! Sensations garanties. Au menu, une montée à 50 mètres de hauteur installée dans une des quatre nacelles, une vitesse de rotation à plus de 100 km/h, de quoi enregistrer plus de 5G. Il n'en existe que six dans le monde et c'est l'unique en France.

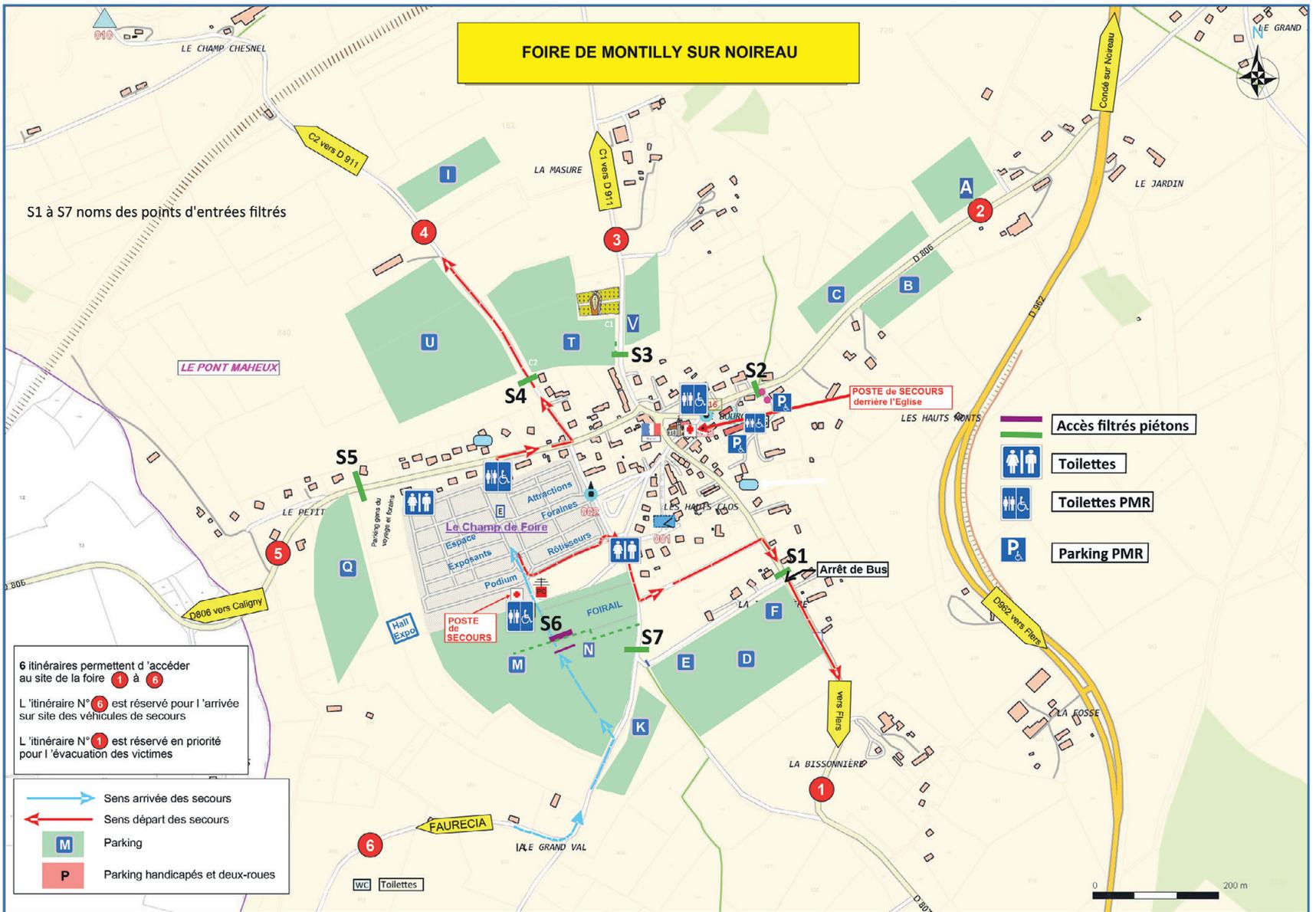


JARDI
E.Leclerc 



nos animaux
E.Leclerc 

ZAC des Grands Champs - FLERS - 02 33 65 12 26
www.e-leclerc.com/flers



PARIS NORMANDIE VSP FLERS



Votre distributeur officiel **AIXAM**



VSP FLERS



S.A.S. GROUPE LEVERRIER

749, rue Paul-Garnier - 61100 LA SELLE-LA-FORGE
02 33 65 07 70

Votre conseiller dédié : **Romain CHARRON**
rcharron@garageparisnormandie.fr - **07 57 41 66 63**



**VOS COURSES À
PRIX E.LECLERC
LIVRÉES CHEZ VOUS :
UN POIDS EN MOINS
POUR VOTRE BUDGET.**



FLERS et SAINT-PIERRE-DU-REGARD

SUR L'APPLICATION ou WWW.LECLERCDRIVE.FR

E.Leclerc 
DRIVE

POUR VOTRE SANTÉ, ÉVITEZ DE GRIGNOTER ENTRE LES REPAS. WWW.MANGERBOUGER.FR