

Un banquet de saveurs percheronnes



L'association, «Pays du Perche en Loir-et-Cher», créée en mai 2016, regroupe une soixantaine de membres. Elle a pour but de développer le rayonnement du Perche sur tout le territoire et bien au-delà.

Son président, Joël Fusil, descendant d'une très vieille famille percheronne, y travaille inlassablement. Le projet est vaste mais exaltant. Toutes les idées ou actions qui visent à soutenir et à conduire des actions à caractère social, philanthropique, éducatif, sportif, culturel, environnemental, artistique ou patrimonial concourant à la mise en valeur du Perche en Loir-et-Cher ainsi qu'au bien-vivre ensemble en pays Vendômois sont les objectifs des adhérents. Ainsi, plusieurs commissions travaillent à l'histoire, aux paysages, aux chevaux percherons, aux arts de la table, au tourisme et au sport. Pour son premier exercice, l'association a organisé brillamment les Journées européennes des métiers d'arts à Souday et la rencontre sportive du Perch'Athlon à Mondoubleau.

Pour clore cette année, la commune de Droué, a reçu, les amoureux du Perche autour d'une dégustation des produits de producteurs locaux. Ainsi, l'équipe de la commission Restauration, s'activant aux fourneaux a permis à huit producteurs de faire goûter leurs produits. Les convives ont pu échanger avec Noël et Brigitte Boulay de Saint-Avit sur leur élevage bovin, Ariane Lesné qui élève son vin à Naveil, Adèle Maillard et Isabelle Champdavoine d'Arville sur leurs volailles et leurs légumes, Stéphane Thévenet et Fabrice Bauer, les safraniers de la Chapelle-Vicomtesse, Elodie Bertrand et Laurent Genevois de la ferme des Erusées à Sargé-sur-Braye, le verger de Ludovic Ciret à Arville, les glaces et sorbets du GAEC de la Pierre Cochée à Droué ou les laitages de Christian Lalliot du Poislay.



Au cours de la soirée, le cheval percheron a également été mis à l'honneur avec une intervention remarquée de Jean-Léo Dugast, journaliste, photographe et ambassadeur à travers le monde de notre race équine locale. Joël Fusil, président de l'association, est heureux *«une soirée comme celle-ci est importante pour la cohésion et la promotion de notre territoire. Le Perche est riche de son Histoire, de son patrimoine et de ses savoir-faire. Les producteurs, les artisans, viticulteurs et les agriculteurs sont les porte-drapeaux de notre ruralité et de notre qualité de vie »*. Maurice Leroy,

député du Loir-et-Cher qui participait au dîner ajoute *«je suis venu en ami, en voisin et en tant que Percheron. Ici, sont mes racines. Soutenir cette association c'est reconnaître et valoriser le travail des bénévoles qui œuvrent pour les producteurs et mettre en avant cette qualité Percheronne qui nous lie»*.

Quant à Jean Léger, président de la Communauté de communes des collines du Perche et Jean-Jacques Gardrat, maire de Mondoubleau, tous deux sont d'accord pour affirmer leur attachement à cette conviviale manifestation qui dynamise le territoire, attire les touristes et devient ainsi, un des éléments important du Plan local d'urbanisme intercommunautaire (PLUI). *«Nous sommes présents à ce banquet dégustation d'abord par goût et parce que nous avons besoin de nos producteurs locaux autant qu'ils ont besoin de nous. Ils sont des acteurs indispensables de notre territoire »* déclarent-ils.

Gabriel Turpin