

Les Echos

du commerce

Du nouveau dans la cuisine à Vendôme !

Boris Soudre est arrivé dans la région il y a 4 ans pour un poste de directeur commercial. Séduit par la ville de Vendôme, il a souhaité s'y installer durablement avec sa famille et créer un nouvel espace raffiné et chaleureux « B&S Cuisines Création » qui vient tout juste d'ouvrir ses portes.

Proposer de nouveaux produits et de nouvelles matières, 100 % fabrication française, dans le respect de l'écologie et en garantissant la qualité au meilleur prix, c'est la stratégie commerciale de ce nouveau cuisiniste. Boris vous accueille dans son show-room pour vous présenter sa gamme de cuisines «Morel», fabricant depuis plus de 80 ans, basé en Savoie, qui dispose de la norme NF ameublement exigence 3 étoiles, (ce qui se fait de mieux en termes de fabrication, finition, performance et matériaux) et sa gamme de placards et dressing «Ambiance Dressing».

Posé par des professionnels dans le plus strict respect des règles, les cuisines, placards et dressing sont garantis 10 ans et l'électroménager 3 ans (au lieu de 2 ans habituellement), sans surcoût pour le consommateur. De la première rencontre, en passant par la prise de côtes, la réalisation des devis en trois dimensions et le suivi de chantier, Boris entend bien mettre le service et la qualité au cœur de son action !

B & S Cuisines Création
14 rue Renarderie - 41100 Vendôme
02 54 77 85 71 - 06 20 15 57 44
bs.cuisines.creation@gmail.com

Les Echos

du commerce

Un boucher passionné par son métier !

Originaire de Mondoubleau, Joël Chaillou décide à l'âge de 14 ans de partir apprendre le métier de boucher à travers de nombreuses expériences de travail saisonnier partout en France, à l'étranger et différents emplois à Paris où il reprend pendant 14 ans l'affaire d'un de ses anciens patrons.

Puis, Joël décide de revenir en Vendômois pour ouvrir « La Boucherie du Faubourg » en 2009 dans le centre-ville de Vendôme. Boucherie artisanale, Joël assure également des services de traiteur pour des repas ou buffets jusqu'à 300 personnes, dans un périmètre de 60 km à la ronde.

En 2013, Joël crée sa seconde boutique à Vendôme «La Rôtisserie Saint-Martin» avec un grand choix de viandes rôties et plats cuisinés salés ou sucrés. Toute une équipe s'affère autour de Joël : Philippe et Gérard, les préparateurs-vendeurs de la boucherie, Catherine la responsable et Aurélie la vendeuse de la rôtisserie, Sébastien et Antoine, les cuisiniers-traiteurs.

Deux fois par an, Joël installe un banc extérieur faubourg Chartrain pour vendre sa fameuse choucroute. Et chaque week-end, un plat cuisiné en grande quantité est proposé à la boucherie et à la rôtisserie. Tous les produits sont locaux et faits maison.

Boucherie du Faubourg
47 faubourg Chartrain
41100 Vendôme
02 54 73 22 75

Les Echos

du commerce

Baglan taille les pierres depuis 70 ans !

L'histoire débute après la libération, en 1945... Le pays se retrouve dans une situation difficile où l'on manque de tout et où la reconstruction s'impose.

Auguste Baglan décide alors avec un groupe d'amis d'exploiter la pierre de notre région à la carrière du « Bois Brûlé » à Maves.

En 1950, le groupe se réduit et Auguste reprend l'affaire à son nom. Il monte son atelier de taille de pierre à Pontijou avec trois employés pour commencer et travaille principalement pour les services du bâtiment, des ponts et réalise des restaurations diverses, comme des autels d'églises par exemple.

En 1958, imprégné par ce métier dès l'enfance, Alain, le fils d'Auguste, rejoint l'entreprise. L'entreprise s'agrandit, s'équipe de nouvelles machines modernes pour le débit, la taille, le levage.

Aujourd'hui, c'est le petit-fils, Laurent, qui est à la tête de cette entreprise familiale depuis 35 ans et qui, accompagné de ses salariés, jongle avec des matériaux venus des quatre coins du monde pour satisfaire sa clientèle ! Une belle histoire de transmission.

BAGLAN

Pontijou, 15 rue de la Fontaine

41500 Maves

02 54 87 31 29

[Site Internet Baglan](#)

Les Echos

du commerce

[Aurore et Léna, des photographes pleines de joie !](#)

Employées chez le photographe Jean Jacques Biet pendant de nombreuses années, Aurore et Léna ont décidé de reprendre son magasin en avril 2012. Munies d'un CAP et d'un Bac Pro, Aurore et Léna ont un talent artistique qui leur a voulu d'obtenir le titre de «Portraitistes de France» en 2013, concours organisé par le Groupement National de la Photographie Professionnelle, groupement auquel elles adhèrent.

Spécialisées en portrait de grossesse, de naissance et de famille mais aussi en photos d'enfants, d'adultes, de couples, d'animaux et pour tous les événements de votre vie, Aurore et Léna vous recevront pour vous écouter et vous conseiller dans votre projet et vos envies ! Photos spontanées, modernes, décontractées ou photos de caractère, intemporelles, en noir et blanc ou en couleurs, les prises de vue se font dans la simplicité et le naturel, l'envie de faire plaisir et de transmettre des émotions, la bonne humeur et le professionnalisme, avec un large choix de fonds pour des ambiances différentes.

Agrandissements, albums traditionnels, livres, créations décoratives vous sont proposés... mais aussi photos d'identité et tous travaux de photos amateur. L'objectif d'Aurore et Léna ? Vous apporter du rêve, du bonheur et un véritable beau souvenir.

Aurore & Léna

02 54 72 28 38 - 02 54 80 91 65

aurorelena@gmail.com



Le voyage du Petit Vendômois...

Une jeune Vendômoise, Elfi (accompagnée au début de son voyage par Maxime), a emporté dans ses bagages le Petit Vendômois pour un voyage de quelques mois en Inde. Régulièrement, Elfi nous a promis de nous adresser un clin d'oeil de son périple. Nous la suivrons donc tout au long de son voyage.

Episode 2

« Bonjour le Petit Vendômois, bonjour chers lecteurs. Je vis un très beau voyage... Ici les gens sont vraiment très amicaux, tout le monde se dit bonjour et s'entraide c'est vraiment agréable. J'ai testé les tuk tuk indiens (qui se fauillent n'importe où et klaxonnent n'importe quand), les trains bondés (imaginez 80 personnes dans un wagon qui doit en contenir 15, et moi qui suis la seule femme !...), les bus qui ne freinent pas, c'est très commun que trois véhicules soient sur deux voies... Que de frayeurs !

«Incredible India» est le slogan de l'Inde qui lui va parfaitement ! C'est très riche humainement ici, très riche au niveau des paysages, de la culture, de tout... sauf d'argent... C'est parfois ennuyeux de se faire accoster pour acheter ou prendre le tuk tuk mais j'essaie de pas trop perdre patience ! [...]

Me voilà maintenant à Vattakanal, dans le sud de l'Inde avec trois Israéliens et deux Françaises. On a loué une petite maison où on peut cuisiner et d'où la vue est superbe ! On est au-dessus des nuages, dans les montagnes. C'est incroyable ! Je suis allée à Varanasi, ville sacrée très spéciale car il y a des bûchers funéraires. Ensuite, je suis allée à Rishikesh, capitale mondiale du yoga aux portes de l'Himalaya. C'était magnifique, le Gange était bleu turquoise. Après je suis allée quelques jours à Jaipur. (Là, nos routes avec Maxime se sont séparés). Je suis allée fêter Holi à Pushkar, j'y étais déjà allée et je connaissais des gens, donc c'était sympa.

Je suis partie de Pushkar la semaine dernière, nous avons fait plus de deux jours de trajet pour arriver jusqu'ici. Et ensuite, je me rends à Hampi puis Goa.

Le voyage se passe très bien, j'en apprend tous les jours sur moi-même et je prends goût aux voyages ! De retour en France, je ne pense y rester seulement quelques mois pour ensuite repartir en Australie ! »

Photo : La Holi, fête des couleurs, célèbre l'équinoxe de printemps et aussi le sacre de la fertilité !

[Lire l'épisode 1 ...](#)



Mais... C'est quoi un Scout?

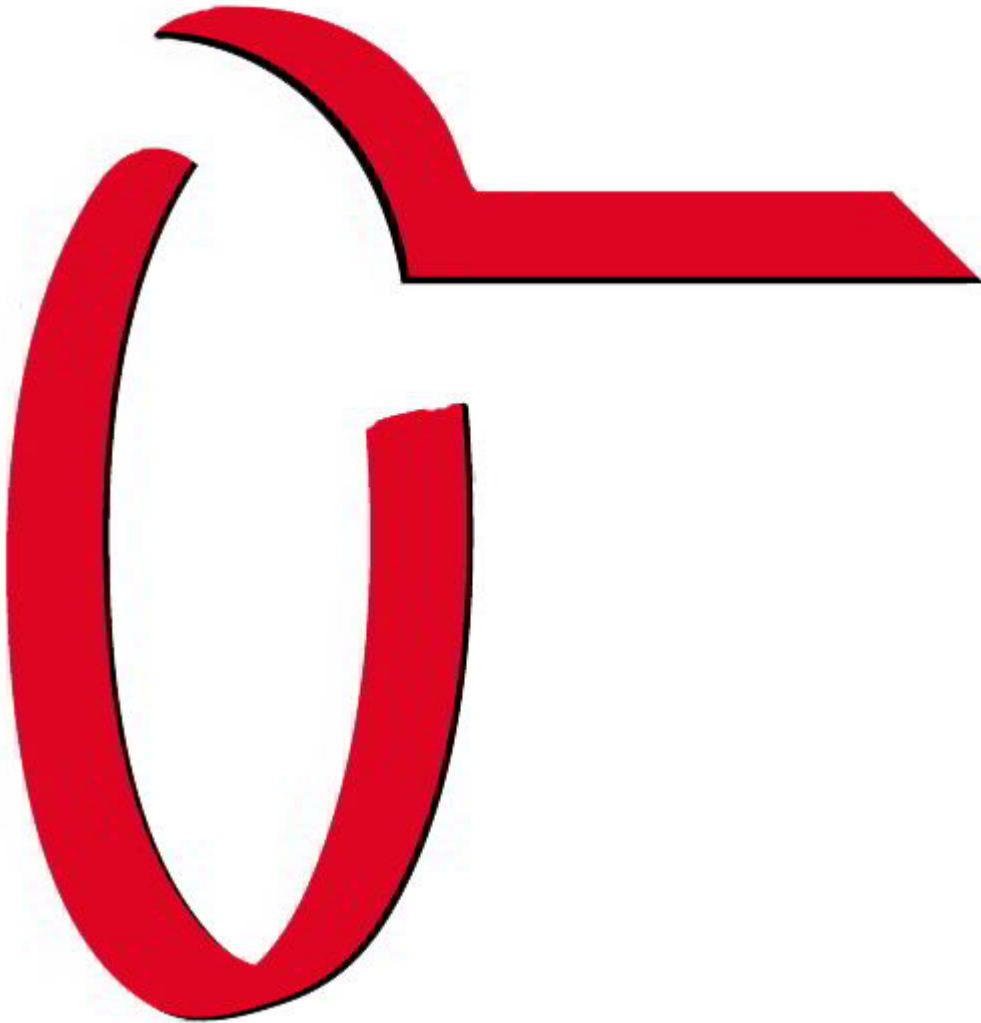
✘ Un «Scout» ou «Eclaireur», mot qui vient du vieux français «escoute» et qui veut dire écoute, est avant tout quelqu'un qui veut apprendre en s'amusant au travers de jeux en plein air, de la vie en équipe et de la découverte de la nature. Apprendre c'est bien, mais, qu'est qu'on peut bien apprendre aux Scouts ?

Les valeurs du Scoutisme nous ramènent au siècle dernier, et oui, déjà ! Lorsqu'un Général Anglais «Lord Robert Baden Powell» emmena un petit groupe de jeunes de différentes classes sociales faire un camp sur l'île de Brownsea. C'était en 1907. Il y teste ses idées d'éducation par le jeu, d'indépendance et de confiance. Depuis les choses ont un peu changé mais les valeurs restent les mêmes : le respect, la loyauté, l'entraide, le devoir envers Dieu, ou pas, cela dépend des mouvements, mais aussi l'autonomie, la responsabilisation et la prise de confiance. Elles sont le ciment qui unit tous les mouvements Scouts du monde et ce, quelles que soient leurs confessions. A l'origine, le Scoutisme est protestant. Puis il arrive en France en 1910 et se verra rattaché à la religion catholique en 1911. Il n'était pas mixte, et d'ailleurs ne l'est toujours pas complètement.

Chez les Scouts et Guides de France nous utilisons le terme de co-éducation qui propose une structuration de la vie de groupe permettant une alternance entre des temps de vie commune, garçons et filles, et d'autres où ils se retrouvent uniquement entre garçons ou entre filles.



Mais qu'ils soient garçons ou filles, un ou une Scout, ils aiment partir à l'aventure avec leur sac sur le dos, qu'on leur fasse confiance et qu'ils puissent nous prouver que l'on a eu raison. Ils aiment également les jeux de pistes, les veillées, vivre à travers des imaginaires et dormir sous la tente.



Nos lecteurs en France et dans le Monde

Le Petit Vendômois voyage... Nos lecteurs ne l'oublient pas et l'emportent dans leurs bagages.



1. En Hollande, parc de Zaanse - Schans à Volendam (M. Saillard)

2. «Le Petit Vendômois est une publication qui voyage, et loin...» (Sénégal, l'action Sahel du Rotary, club de Vendôme)



3. «Le Petit Vendômois tenu par mon fils devant l'office du tourisme de Cambridge.
Voir les petits drapeaux en haut de la photo... Nous ne sommes pas passés inaperçus car
visiblement, photographier son journal local tout au long de ses périples est une coutume très
British. Longue vie de voyageur aux petits vendômois. Continuez comme cela c'est parfait !» (S.
Heronneau - Coulommiers la Tour)



4. En Hollande, Keukenhof est le plus beau parc printanier du monde ! (J. Lucas, de Mazangé)



Le Petit Vendômois remercie les lecteurs d'avoir pensé à emporter dans leurs bagages l'une des éditions du Petit Vendômois. Nous recevons de nombreuses photos, que leurs expéditeurs en soient remerciés mais qu'ils ne s'impatientent pas, nous les publierons TOUTES !

Appel à nos lecteurs en France et dans le monde...

Le principe : Quand vous voyagez, emportez une édition du Petit Vendômois et photographiez-la avec, ou sans vous, de telle sorte que l'on puisse reconnaître du premier coup d'oeil (ou presque...) où vous étiez. N'hésitez pas à nous envoyer vos photos par courrier ou par e-mail

(lepetitvendomois@wanadoo.fr) que nous publierons dans nos colonnes et sur notre site internet.



[La recette de Granny d'avril](#)

Ce mois-ci, Granny vous propose une recette très facile à réaliser, mais qui fait son petit effet !!!!

Le Cheese Cake (gâteau au fromage blanc)

Ingrédients :

Pour la croûte : 250 g de biscuits (Petits Bruns, Spéculos...), 125g de beurre fondu

Pour la garniture : 500g de fromage blanc (type faisselle), 3 oeufs, 150g de sucre, 2 cuillères à soupe de farine, 25 cl de crème fraîche (épaisse). Parfum au choix (1 cuillère à café d'extrait de vanille ou d'orange ou zeste de citron).

Préparation :

- 1) Préchauffer le four à 180° (th 6)
 - 2) Mixer les biscuits puis les mélanger avec le beurre fondu et presser le tout au fond d'un moule (de préférence un moule avec un fond amovible). Réserver au réfrigérateur.
 - 3) Batta la faisselle au fouet jusqu'à ce qu'elle soit bien lisse, ajouter le sucre et la farine, puis les oeufs un par un. Ajouter ensuite la crème et le parfum. Verser sur la croûte.
 - 4) Cuire au four une cinquantaine de minutes jusqu'à ce que ce soit ferme au toucher
- Quand le cheese cake est bien refroidi, marbrer de confiture de fruits rouges (gelées), et décorer à sa guise avec des fruits confits
- Le cheese cake sera encore meilleur préparé la veille et placé au froid toute la nuit. Régalez-vous !!!!

Vous aimez cuisiner, vous possédez des recettes qui viennent de votre grand-mère, de votre mère ou vous avez vous-même inventé un plat, Granny vous propose de les publier !

Il suffit d'envoyer vos meilleures recettes de saison avec photo(s) par courrier (Le Petit Vendômois, 53 rue Poterie - 41100 Vendôme) ou par mail (lepetitvendomois@wanadoo.fr).



A l'ADMR de Montoire-Saint Amand la proximité est essentielle !

L'association locale ADMR Entre Loir-et-Loire (Montoire) est une association à but non lucratif. Elle assure la livraison de repas sur les 36 communes de son territoire*. Les bénéficiaires, ainsi que les bénévoles paient une adhésion annuelle valable pour tous les services de l'ADMR.

Elle fonctionne avec l'aide précieuse des subventions communales. Cette année, elle a pu renouveler son parc automobile en acquérant une nouvelle voiture. Elle a choisi un prestataire de service en raison de sa cuisine qui reste familiale, de sa proximité (ESAT de Vendôme) et de sa mission à caractère social.

Les salariés ne sont pas de simples livreurs, ils prennent le temps d'écouter, de parler, de reconforter en créant un véritable lien social. Ils sont à même d'effectuer de menus services. Il leur arrive de porter assistance en cas de blessure ou de chute. Si la situation est grave, ils appellent les secours et restent auprès des personnes jusqu'à l'arrivée de ceux-ci. Avec les mets apportés, il y a la visite, peut-être la seule de la journée, les sourires échangés et l'assurance de revenir.

La livraison de repas est un des services qu'offre l'ADMR, qui fête cette année les 70 ans de sa création (la référence du service à la personne).

Voici les différents domaines de son action : aide à la vie quotidienne auprès des personnes âgées, handicapées, des familles, des personnes seules, auprès des malades avec le Service de Soins Infirmiers à Domicile (SSIAD), l'Equipe Mobile Alzheimer (EMA), les transports accompagnés, le petit bricolage et jardinage, le repassage, la garde d'enfants...

** l'ADMR de Montoire-St Amand intervient à : Ambloy, Artins, Authon, Bonneveau, Cellé, Couture sur Loir, Crucheray, Fontaine les Coteaux, Gombergean, Houssay, Huisseau en Beauce, Lancé, Lavardin, Les Essarts, Les Hayes, Les Roches l'Evêque, Montoire sur le Loir, Montrouveau, Nourray, Prunay Cassereau, Saint Amand Longpré, Saint Arnoult, Saint Gourgon, Saint Jacques des Guérets, Saint Martin des Bois, Saint Quentin les Trôo, Saint Rimay, Sasnières, Sougé, Ternay, Tréhet, Trôo, Villavard, Villechauve, Villedieu le Château, Villeporcher.*

Renseignements :
Association locale
ADMR Entre Loire et Loire
Maison des Services ADMR
47 rue Denis Papin - 41800 Montoire
02 54 73 58 06
asso-montoire@fed41.admr.or



[Voyage au coeur d'un côlon géant bientôt en Loir-et-Cher !](#)



Cette année, la campagne médiatique de l'INCa (Institut National contre le Cancer) est programmé courant avril, période durant laquelle le nouveau test de dépistage, le test immunologique, va être proposé à la population.

Pour la 4e année consécutive, La Ligue contre le cancer, la fondation ARCAD (Aide et recherche en

cancérologie digestive) et la SFED (Société française d'endoscopie digestive) organisent un tour de France du côlon Tour ®.

L'objectif de cette structure gonflable de 12 mètres de long est de voyager à l'intérieur d'un côlon et comprendre comment évoluent les différentes lésions. Au travers du cheminement et des informations pédagogiques délivrées, les visiteurs comprennent l'intérêt du dépistage et de la coloscopie.

Le nouveau test immunologique

Expliquer le nouveau test immunologique de dépistage du cancer colorectal : Quelles modalités de dépistage, en fonction des risques et de l'âge ? A qui dois-je m'adresser ? Le test est-il payant ? Comment se déroule un test de dépistage ? Est-il systématiquement accompagné d'une coloscopie ? Quels sont les avantages à pratiquer le dépistage organisé et pourquoi le refaire régulièrement ? Toutes les réponses aux questions que se posent les personnes concernées directement ou indirectement par le dépistage.

Avec 42 000 nouveaux cas chaque année, le cancer colorectal représente, par sa fréquence, le 3e cancer chez l'homme et chez la femme. Il tue chaque année, près de 18 000 personnes. Pourtant, détecté à un stade précoce, il se guérit dans 9 cas sur 10 !

L'étape du côlon Tour® sera :

- **Lundi 27 avril, à Mondoubleau** de 9h30 à 17h. Entrée libre. Halle de la Place du marché. Stands : dépistage organisé des cancers (ADOC 41), Ligue contre le Cancer, nutrition (MSA Berry-Touraine).
- **Mardi 28 avril, à Ouzouer-le-Marché**, de 9h30 à 17h. Entrée libre. Salle des fêtes Marcel Brisset. Stands : dépistage organisé des cancers (ADOC 41), Ligue contre le Cancer, animation ludique autour de la nutrition (MSA Berry-Touraine). RDV nutrition-diabète : dépistage de la rétinopathie diabétique, consultation de podologie, bilan nutritionnel et information sur le service Sophia pour l'accompagnement des personnes ayant un diabète (CPAM).

www.depistage-cancer.fr/centre/adoc-41

ADOC 41

3 rue Robert Debré

41260 La Chaussée-Saint-Victor

Téléphone: 02 5443 67 26 - 06 58 91 67 25