

N°2 Juin-Juillet

La Gazette ECO

La Chartre sur le Loir

Edito

Top départ pour cette 2ème édition de la Gazette Eco que vous offre l'association des commerçants chartreains. Que d'animations « Fast and furious » (rapides et dangereuses) sont programmées pour les semaines à venir !

A commencer par la lecture de ce 4 pages thématique, diffusé en circuit balisé pour vous, sur la culture, les loisirs et les bons plans du moment.

Attachez vos ceintures :

le week-end du 16-17 juin, pilotes et voitures des plus grandes écuries de la 86ème édition des 24 heures du Mans investiront La Chartre, hop hop hop... vous allez oublier : 17 juin, fête des pères !

le vendredi 22 juin, tambourins, jazz manouche, rock... dans les rues ! Plusieurs groupes de musicien(ne)s et chanteurs(ses) se produiront à l'occasion de la Fête de la Musique, les 6, 7 et 8 juillet, pilotes et belles cylindrées de Le Mans Classic s'offriront à tous les regards dans une ambiance rétro.

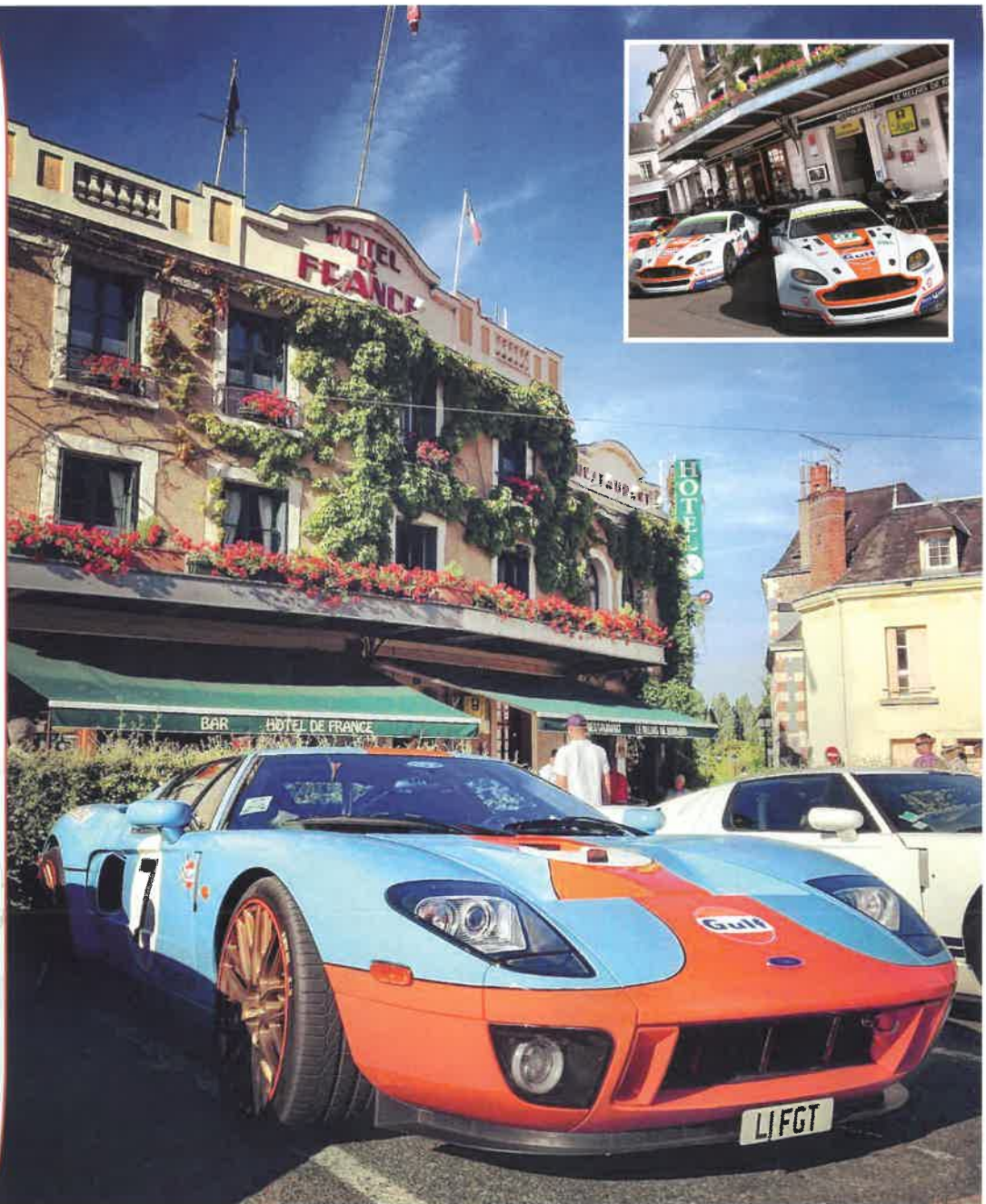
Préparez-vous pour les sorties :

La Chartre vous offre du beau, du bon, du sensassss !

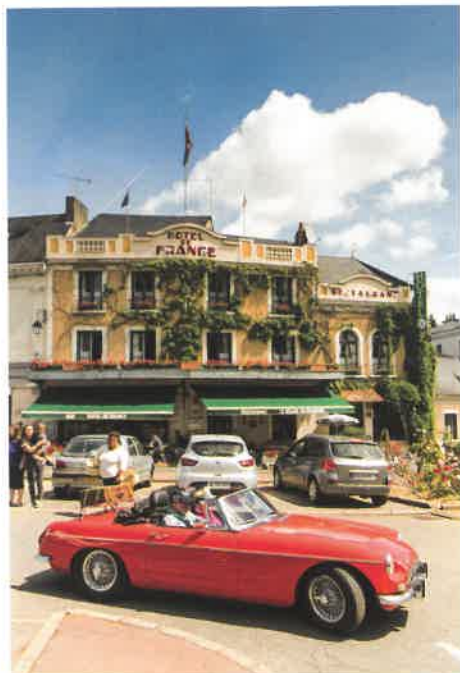
Gastronomes, profitez de ces divertissements pour découvrir les restaurants et vous, sportifs, la coupe du monde de football, le Tour de France, ça se vit entre copains dans les bars de la ville. Si vous êtes l'un et l'autre, à vous de gérer.

Beau début d'été sous le sceau de l'endurance, de la fête et de la belle vie en Sarthe.

La Team Gazette



et la légende des 24 H du Mans...



La Chartre, c'est chic !

*Restaurants et ♦ Bars**

Faim et soif ? La pause, le déjeuner, le diner, c'est sacré !

A La Chartre sur le Loir, vous aurez l'embarras du choix. Vous trouverez ici ce qui convient à vos estomacs affamés et vos gosiers assoiffés.

Si vous cherchez du chic et bon, direction le restaurant de l'Hôtel de France.

« Le Relais de Ronsard ».

Tables nappées, personnel de service, cuisine traditionnelle raffinée. Menus végétarien ou sans gluten possibles. Belle carte des vins. Midi et soir.



Vous souhaitez plutôt vous imprégner de l'histoire des 24 heures du Mans ? Vous déjeunerez donc à la Brasserie de l'Hôtel de France. Christophe, barman de l'établissement depuis des années, connaît tout sur l'aventure 24H. Cuisine traditionnelle, ambiance décontractée. Terrasse ensoleillée protégée. ♦ Beau bar (hifi). Midi et soir English spoken.

L'Hôtel de France

et la légende des 24 h du Mans



C'est en 1905, soit un an après la destruction de la halle installée au centre de la place principale, qu'Alexandre et Marie Pasteau ont créé un hôtel-restaurant sur celle-ci ; à l'époque, l'on pouvait compter sur le passage de nombreux négociants. La famille Pasteau a poursuivi une politique d'extension et de modernisation continue en procédant, notamment, à la réfection de la façade, dans le style « Art Déco », à la fin des années 30. Les pêcheurs et les touristes fournissaient alors une bonne partie de la clientèle.

C'est en 1953 que débuta l'histoire commune de « L'Hôtel de France » et des « 24 H du Mans », grâce à John Wyer, alors manager de l'équipe « Aston Martin », qui y installa son écurie dont les voitures, arrivées en pièces détachées, étaient préparées sur place. D'autres équipes, également réputées, ont rejoint la première. Pendant toutes ces années, Noël Pasteau accueillait des champions aussi connu que Graham Hill, Dereck Bell, Maurice Trintignan, Stirling Moss, Lucien Bianchi, Jacky Ickx et bien d'autres encore.

En 2013, Francis Pasteau, qui avait succédé à Noël en 1995, vendait l'établissement à un Britannique, passionné d'automobile, Martin Overington, qui fréquentait régulièrement celui-ci lorsqu'il venait assister aux « 24 H du Mans », ou lorsqu'il participait à la course « Le Mans Classic ». Tout en procédant à la rénovation de l'hôtel et à de nouveaux agrandissements, il a veillé à en conserver le caractère typiquement français et le cadre un peu rétro, tout en le dotant d'un confort et d'équipements de grande qualité. L'hôtel comprend 23 chambres et suites dont chacune possède un charme particulier ; certaines, situées dans le bâtiment principal portent le nom des pilotes de compétition qui ont spécialement marqué la vie de l'hôtel ; plusieurs, demeurés fidèles, y reviennent encore année après année. La gestion de l'établissement a été confiée à Sally et Paul Carpenter.

« L'Hôtel de France » apporte une contribution active à l'animation de La Chartre et de sa région, en accueillant tout au long de l'année différentes manifestations liées à l'automobile et à la moto. Son restaurant, « Le Relais de Ronsard », est une table réputée où les produits du terroir et les vins de la vallée du Loir sont à l'honneur. A midi, la brasserie offre un menu attractif, à un prix abordable.

Au bar, les clients retrouvent Christophe qui travaille dans la maison depuis plus de 30 ans et qui connaît, mieux que personne, les champions qu'il a côtoyés et dont il revoit certains tous les ans. Sur les murs figurent les photos des pilotes et de leurs véhicules, qui témoignent, si besoin en était, que « L'Hôtel de France », fait, lui aussi, partie de la légende des « 24 H du Mans »

Hôtel de France, place de la République, 72340 La Chartre-sur-le-Loir.

02 43 44 40 16 ; mail : bienvenue@lhoteldefrance.fr ; www.lhoteldefrance.fr



Restaurants et ♦ Bars

Euh... finalement, vous préférez manger une choucroute ? Qu'à cela ne tienne, allez sans détour à...

« *L'Estaminet* ». Vous aurez le choix entre la choucroute, le jarret de porc avec ses pommes de terre ou le menu du jour. Carte. Bonne cuisine diversifiée. Tables nappées. Bon service. Terrasse sous abri. Midi et soir. **02 43 46 71 57**



Attendez, il y a encore ...
Un p'tit restau sympa et bon !

« *La Cantine* » vous proposera une bien savoureuse cuisine (très bon foie gras entre autres) dans une ambiance décontractée. Quelques plats orientaux de temps en temps pour le plus grand plaisir des clients. Le Chef assure et Hayet en salle est pleine de charme ! Bons vins. Midi et soir. **02 43 79 51 94**



Adeptes de cuisine familiale, vous trouverez proche de l'église

« *Le Café des Arts* » où vous apprécierez l'espace (idéal pour les enfants), ♦ le bar, le babyfoot, l'écran hits et le super écran pour les matches de



foot, les soirées concerts ou les cafés-couture. Bonne cuisine. Terrasse mi-ombre mi-soleil. Midi.
02 43 44 40 86

Chaussures A 2 PAS

Retrouvez vos marques préférées dans votre magasin. Rayon confort pieds sensibles : Mephisto, Ara, Rieker, Geo Reino, Pedi Girl. Choix multiple de collections modernes : Manzelle, Dorking, Fugitive, TBS, les Tropéziennes. Rayon enfants : Kickers, Bellamy, Glox, Aster
Retrouvez-nous sur Facebook

A noter: début juillet

« *Le Comptoir gourmand* » (épicerie fine) s'agrandit. La clientèle bénéficiera d'une double surface d'épicerie fine où seront proposés, en plus de ce qu'on y trouve actuellement, un espace de produits, fromages et charcuterie d'Auvergne, du Pays Basque et d'Italie (à vous les antipasti !), et un espace thés, glaces et petits chocolats.



Pour vous restaurer dès juillet, profitez du jardin intérieur « salon de thé d'été » où vous pourrez vous régaler d'une assiette gourmande. A partir de septembre, un second jardin

intérieur « salon de thé hiver » avec cheminée, bibliothèque et vue sur jardin sera accessible. **02 43 44 32 13**



« *L'Escale* » propose du lundi au samedi, une formule composée d'un buffet de hors d'œuvres, trois plats au choix, fromage et dessert, vin et café compris, cuisine familiale et accueil chaleureux. Réservation possible le dimanche pour événements familiaux. ♦ bar, ♦ tabac. Midi la semaine. **02 43 44 40 03**



Pour des horaires souples et une ambiance décontractée où vous pouvez venir avec

vos enfants sans angoisser (jeux de société), rendez-vous à « *La Luna* ».

La restauration a d'agréables accents d'autres continents et les patrons sont cools. ♦ Bar. Terrasse ombragée.

02 43 44 41 48

« *Le Bambou* » offre une restauration rapide de kebabs et paninis à emporter, à prendre en salle ou en terrasse au soleil midi et soir. **02 43 44 46 14**



« *Le Bistrot Chartrain* »,

Au ♦ bar on joue ! Le foot, le rugby, le turf, les jeux à gratter. Rendez-vous entre amis pour les réunions sportives et les soirées privées. Grand écran hits et retransmission de matches. Terrasse ensoleillée protégée. Assiette de petite friture l'été avec l'apéro sur demande.

09 67 02 95 17



« *La Crignole* » ça nous botte!

Par ici les pizzas, bruschettas, pasta, et autres douceurs italiennes.

À consommer en salle ou à emporter midi et soir. **02 43 79 16 48**



Enfin, les fumeurs (mais pas qu'eux) iront au ♦ bar-tabac

« *Le Celtique* »

Terrasse ensoleillée protégée.

02 43 44 42 91



agenda:

Galerie NOCOGO

Prochaines dates d'expositions

9 juin – 21 juillet :

Thierry RAUD (peintre)

21 juillet – 18 août :

Jean-Gilles BADAIRE (peintre)

18 août – 22 septembre :

Art-Textile (3 artistes)

Camping du Vieux Moulin

Karolien et Angelo Moens, les responsables du camping du « Vieux Moulin » depuis quatre ans, ont à cœur d'apporter chaque année des améliorations permettant aux touristes de choisir entre des hébergements confortables, originaux et spacieux ; ceux qui préfèrent venir avec leur propre matériel (camping-car, caravane, tente) disposent d'un vaste espace ; les autres qui optent pour la location d'une structure sur place ont l'embaras du choix. En 2018, trois nouveaux bungalows particulièrement spacieux ont été ajoutés ; d'une surface intérieure de 40m2, chacun comprend trois pièces dont deux chambres avec leur propre salle de bains.



A l'extérieur une terrasse équipée d'une tonnelle, permet un ensoleillement permanent. Quant aux adeptes d'un mode de vie plus rustique, ils trouveront trois grandes tentes sur plancher pouvant accueillir quatre ou cinq personnes. Déjà de nouveaux projets, toujours plus originaux sont évoqués : yourtes ou roulottes...

Karolien et Angelo prennent le plus grand soin de l'esthétique du lieu dont les 2 ha 5 se trouvent en bordure du Loir.

Les équipements propre au camping homologué 3 étoiles et proche du centre-ville peuvent maintenant accueillir 102 personnes. La piscine chauffée, jouxte une aire de jeu où peuvent venir se distraire tous ceux qui veulent profiter pleinement de leurs vacances. n saison, une ou deux fois par semaine, des soirées à thème sont organisées ; à noter que celles-ci sont ouvertes aux non résidents qui ont envie de passer un moment convivial.

Camping du Vieux Moulin
02 43 44 41 18 ou 06 33 49 34 19
Mail : campingduvieuxmoulin72@gmail.com

AU PAYS DES MERVEILLES

RAYON CUISINE

-20%*

ART DE LA TABLE DECORATION

CADEAUX

LISTE DE MARIAGE CADEAUX NAISSANCE

02 43 46 88 01

12 RUE NATIONALE 72340 LA CHARTRE SUR LE LOIR

* Sur un article, sur présentation du coupon (hors promo et solde)

Où découvrir les vins les produits locaux : au Jasnières



Le bar « **Le Jasnières** », est l'un des hauts lieux de la vie chartraine, dédié à la célébration du vin, de ses accessoires et des produits du terroir. Le mérite de sa création en 1991, revient à Claude Lassuie, un pâtissier renommé.

En 1996, sa fille, Catherine, qui avait suivi une formation à l'école hôtelière de Dinard a pris sa succession.

« **Le Jasnières** » est une vitrine exceptionnelle pour les vins locaux, qu'il s'agisse des Jasnières ou des Coteaux du Loir ; une quinzaine de vignerons sont représentés par leurs meilleurs millésimes et leurs différentes cuvées.



mail: lejanieri@orange.fr www.lejasnieres.fr

Pour les touristes, comme pour les habitants de la région, c'est l'endroit idéal pour tester et ensuite pour constituer ou compléter sa cave.

Afin d'accompagner la dégustation d'un vin ou d'assouvir une petite faim, les clients peuvent compter sur des toasts aux rillettes confectionnées par les deux bouchers, Serge Eon et Emmanuel Ligneul, grands spécialistes en la matière.

« **Le Jasnières** » n'est pas qu'un bar à vins ! On y trouve également tous les accessoires dont ne saurait se passer un oenophile averti : carafes, verres, tire-bouchons, bouchons etc. Y sont également présents les produits du terroir qui mettent en valeur la spécificité des différents crus : préparations charcutières de toutes sortes, confits de vins, etc. On peut y découvrir aussi bien des alcools fabriqués dans le coin que des jus de fruits ... enfin, « **Le Jasnières** » a aussi une activité de bar traditionnelle où l'on peut prendre un café, un chocolat, une bière etc.

« **Le Jasnières** »

8 place de la République,
72340, La Chartre-sur-le-Loir
02 43 44 40 44

Ouverture : mardi au samedi
de 8h30 à 13h30 et de 15h à 19h30 ;
le dimanche de 8h30 à 13h30.

72430 LA CHARTRE SUR LE LOIR

26, rue nationale
02 43 44 41 36

Boucherie Parisienne

ARTISAN BOUCHER

Serge & Stéphanie ÉON

BOUCHERIE CHARCUTERIE Volailles Plats cuisinés

Promo Barbecue « fabrication maison » :

1,5 kg de brochettes de dinde + 1,5 kg de merguez + 1,5 kg de côtes de porc + 1 pot de 250 g de rillettes OFFERT = 49,90 € le lot

Promo de l'été « fabrication maison » : 1 kg de chipos + 1 kg de merguez + 1 kg de saucisses au piment d'Espelette: 29,90 € le lot