



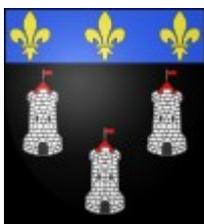
ASCE 37
couleur passion

TOURS

accueil

le challenge national de pétanque

Tours est une commune française du centre-ouest de la France, Préfecture du département d'Indre-et-Loire et la plus grande commune de la région Centre.



Ses armes se blasonnent ainsi :

De sable, à trois tours couvertes d'argent ; au chef d'azur chargé de trois fleurs de lis d'or.



Un peu d'histoire



L'entrée de Tours au XVIII^e siècle en venant du nord

La capitale de la Touraine, située à la jonction de la Loire et du Cher, offre aux visiteurs le charme d'une ville aux multiples attraits. Sa luminosité, ses nombreux jardins fleuris, son très riche patrimoine touristique, font de Tours une ville particulièrement accueillante et attachante.

Tours est une ville d'art et d'histoire. Ancienne métropole gallo-romaine, l'agglomération des Turons est une cité prospère et libre sous le nom de *Caesarodunum (colline de César)*, créé vers l'an 30.

Le véritable développement de Tours est issu du culte voué à *Saint Martin*. Né en 316 en Pannonie (actuelle Hongrie), c'est à *Saint Martin* que revient le mérite d'avoir évangélisé la région.

Selon la tradition, c'est aux portes d'Amiens qu'il partage son manteau avec un pauvre qu'il vient de rencontrer. Puis, ayant vu en songe le Christ couvert de la moitié de son manteau, il se fait baptiser et commence son apostolat. Sa foi et sa charité le font connaître au loin.

Très populaire auprès des petites gens, les habitants de Tours, en 372, viennent le supplier de devenir leur évêque. *Saint Martin* est mort à *Candes*, au confluent de la Loire et de la Vienne, le 11 novembre 397.

Tours a toujours été au centre de la vie française durant les périodes mérovingienne et carolingienne, émaillées de plusieurs conflits armés contre les Wisigoths, les Arabes et les Normands. Au milieu du V^e siècle, ce sont les Wisigoths, guerriers barbares et cruels qui envahissent la Touraine.

En août 573, un autre personnage de cette ville que l'on appelle «Grégoire de Tours» est sacré évêque, connu pour ses travaux littéraires il mérite le titre de père de l'histoire de France. Vers le VI^e siècle, la construction d'un moulin était chose peu courante. Or Grégoire de Tours évoque dans ses *Passiones vitae que sanctorum aevi Merovingici* le lourd investissement que seule l'aristocratie guerrière ou religieuse pouvait supporter. Il relate l'installation par des moines d'un moulin à Loches* sur L'Indre.

La ville reçoit la visite des Normands en l'an 838. Le siège dure douze jours, ils ne parviennent pas à prendre la ville. Après leur départ, les assiégés se lancent à leur poursuite et en tuent six mille. En l'an 853 après un nouveau siège, ils ne parviennent toujours pas à prendre la ville que protégeait une subite inondation de la Loire et du Cher.

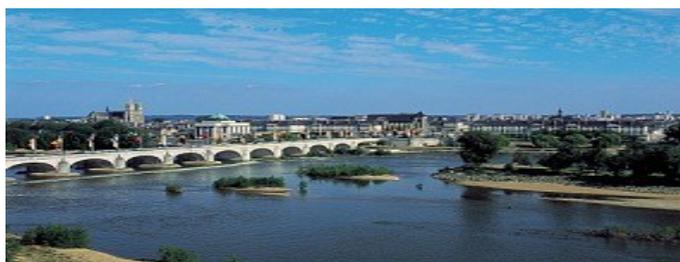
Durant la dernière période de la *Guerre de Cent ans (1337-1453)*, Tours devient la **capitale du Royaume de France**. *Jeanne d'Arc* passe à Tours en avril 1429, elle s'équipe pour combattre (armure etc ...) puis se rend à Blois avant d'aller obliger les Anglais à lever le siège d'Orléans.

Le roi Louis XI réside en permanence au château de Plessis-lès-Tours, ancienne résidence royale, où il y décède le 30 août 1483.

A partir de Louis XI, les rois de France et la Cour séjournent fréquemment en Val de Loire et en Touraine. C'est l'origine de la construction de nombreux et splendides châteaux et demeures dans la région. Ce sont les *Châteaux de la Loire*.

Après les guerres de Religion (1560-1598) qui ont ravagé le royaume de France dans la seconde moitié du XVI^e siècle et où se sont opposés catholiques et protestants, l'histoire de Tours se banalise, le centre de la vie française s'est désormais déplacé à Paris. Ce n'est que dans les circonstances difficiles que Tours reprend son rôle d'antan.

La vie économique est rythmée par le trafic des voyageurs et marchandises sur la Loire ; c'est l'époque de la *Marine de Loire*.



En 1870, le gouvernement français s'installe à Tours en conséquence de l'invasion allemande.

En 1940, Tours sert de point de repli intermédiaire pour le gouvernement français dont les armées reculaient devant la progression des allemands.

Les bombardement allemands de juin 1940 ont démolis une partie du centre ville faisant disparaître de nombreux monuments anciens.

Après la guerre, la zone détruite est rebâtie dans un style homogène mais qui ne peut que faire regretter certains beaux immeubles disparus.

*souvenez-vous, Loches était ville étape du raid cyclo 2010

La Loire



La Loire est le plus long fleuve de France, avec une longueur de 1013 kilomètres. Elle prend sa source dans le Vivarais à l'est du Massif Central, au pied du mont Gerbier-de-Jonc, dans la commune ardéchoise de Sainte-Eulalie, à 1408 m d'altitude. Son estuaire se trouve dans le département de la Loire-Atlantique.

La Loire semble s'épanouir ici. Le ciel teinté de blanc et de bleu se reflète dans ses eaux ; déjà majestueuse elle entre dans Tours.

La grande variété des biotopes du fleuve et de ses rives : berges et bancs sableux, îlots de gravier recouverts de végétation, berges boisées inondables, digues de protection, terrasses du lit majeur, forêts, accueillent nombre d'habitats naturels, dont profitent une flore et une faune riches et abondantes.

La partie de la vallée de la Loire située entre Sully-sur-Loire et Chalonnes-sur-Loire, a été classée en 2000 par l'UNESCO Patrimoine Mondial de l'humanité.

Sur la Loire même, il existait des moulin-nefs, composés d'une grande gabare (bateau à fond plat avec un grand mât et une voile carrée pour prendre le vent dominant d'est en ouest) équipée de meules, et rattachée à une barque plus petite. Au milieu des deux, une roue tournait sur un axe. Ces moulins-nefs se déplaçaient sur la rivière en profitant au mieux du courant, certains sont très anciens.

Autrefois important axe de navigation et de transport de marchandises jusqu'au milieu du XIX^e siècle, la Loire n'est aujourd'hui plus navigable pour les plus gros bateaux que dans son estuaire, jusqu'à Nantes environ.

La Loire est parfois surnommée *fleuve royal* étant donné la grande présence de châteaux souvent royaux la bordant.

Amboise



Amboise est une ville symbole de la Renaissance française et témoin privilégié de l'empreinte laissée par l'influence italienne en Touraine. Solidement installé sur son piédestal, le **château royal d'Amboise** offre une perspective privilégiée sur la vieille ville et sur plusieurs kilomètres de berges de Loire. Autrefois résidence régulière de **François 1er**, l'édifice abrite aujourd'hui une intéressante collection de mobilier (gothique, Renaissance et Empire) et veille sur le repos de **Léonard de Vinci**, puisque la chapelle Saint-Hubert abrite le tombeau du génial italien. Les jardins Renaissance sont aussi l'occasion d'une promenade au charme délicieusement italien.

Le Clos Lucé

C'est là que Léonard de Vinci, invité par François I^{er}, vécut trois ans, de 1516 à sa mort le 2 mai 1519.

Le **Château du Clos Lucé** est aujourd'hui un lieu d'interprétation, de connaissance et de synthèse qui a pour vocation de permettre au plus large public de découvrir l'univers de Léonard de Vinci.



Villandry

Le **château de Villandry** est un château de la Loire d'architecture Renaissance situé à 15 km à l'ouest de Tours

Il est connu pour ses six jardins : son donjon domine en effet le potager décoratif (1 ha), le jardin d'ornement planté de hauts buis, le jardin d'eau de type "classique", le jardin du soleil créé en 2008, le labyrinthe de charmilles, le jardin des simples d'inspiration médiévale.



Langeais



Le Château de Langeais était au départ une forteresse médiévale édifée à la fin du X^e siècle par Foulques Nerra, sur un promontoire rocheux surplombant le val de Loire. Il fait l'objet d'un classement au titre des monuments historiques depuis mars 1922.

Très bien conservé et peu remanié, il est un bel exemple d'architecture de la fin de la période médiévale, caractérisé par son pont levés, ses hautes toitures, ses mâchicoulis, son chemin de ronde et ses cheminées monumentales finement sculptées. Langeais est en fait à la charnière entre Moyen Âge et Renaissance, sa façade ouest, côté jardin, offrant un tout autre visage, marqué par des décorations de type renaissance.

Chinon



Veillant majestueusement sur la Vienne et sur la ville, le **château de Chinon** est l'une des places fortes de Touraine, au propre, comme au figuré. Au sens propre, car l'époque médiévale lui a donné une stature imposante, faite de remparts aux murs épais. Au sens figuré aussi, puisque fort d'une histoire très riche (**les Plantagenêts, Jeanne d'Arc, Charles VII**) et d'une collection de tapisseries de premier ordre, le site compte parmi les plus renommés de Touraine.

AZAY-LE-RIDEAU

Construit sous le règne de François 1^{er}, le **château d'Azay-le-Rideau** est entouré d'un parc qui figure un véritable écrin de verdure pour ce joyau de la Renaissance dont les facettes se reflètent dans un miroir d'eau. Le château est situé au centre d'Azay-le-Rideau, ce qui offre l'opportunité d'une agréable promenade dans les rues de la ville ou sur les bords de l'Indre.



Ussé



Le **château d'Ussé** se trouve à Rigny-Ussé, en Indre-et-Loire. Ce château est un domaine privé, ouvert à la visite. Il appartient au 7^e Duc de Blacas.

Il fait l'objet d'un classement au titre des monuments historiques depuis le 15 avril 1931.

Charles Perrault se serait inspiré de ce château pour le conte de *la Belle au bois dormant*. Le château contient d'ailleurs une mise en scène du conte cité, installée le long du chemin de ronde, grâce à un ensemble de statues de cire.

Loches



Le **château de Loches** fut édifié au IX^e siècle. Connu principalement pour son imposant donjon carré, domine la ville et le val de l'Indre.

Le château devint la résidence favorite de Charles VII qui y installa sa maîtresse, **Agnès Sorel**. Il est classé monument historique depuis 1861 et est listé par le ministère de la Culture.

La Gastronomie

La Touraine, berceau de Gargantua, pays de "bonne chère" et du "bien-vivre" dispose d'une infrastructure hôtelière diversifiée. Le visiteur découvre vite qu'elle est aussi la région de grands cuisiniers.

Reflets de toute la cuisine française, les tables tourangelles gardent aussi quelques mets typiques très appréciés : les *rillettes*, les *rillons*, les *andouillettes*, la *géline de Touraine*, le *coq au vin de Chinon*, le *Sainte-Maure*, délicieux fromage de chèvre (en forme de bûche et traversé d'une paille de seigle gravée du numéro d'identification du fabricant), les *pruneaux dits "de Tours"*, les *macarons* des bons moines de Cormery, les *fouaces* chères à Rabelais et les *sucres d'orge*.

Pour arroser tout cela ?

Le Val de Loire fait partie des grandes régions viticoles française, à la fois en terme de superficie cultivée et pour la qualité de ses productions. Réputés pour leur légèreté et leur typicité, les vins du Val de Loire savent accompagner harmonieusement toutes les cuisines. Au cœur de cet espace béni, le vignoble tourangeau compte quelques-unes des grandes AOC du Val de Loire. Du côté des *vins rouges*, on citera volontiers les *Bourgueil, Saint-Nicolas-de-Bourgueil, Touraine et Chinon*, qui accompagnent merveilleusement la riche charcuterie tourangelle ou la chaire rôtie de la Géline. Côté *vins blancs* (servis, par exemple, avec un dos de sandre ou un plateau de fromages de chèvre), on recense notamment le *Vouvray et le Montlouis-sur-Loire, tranquilles (secs, demi-secs, moelleux) ou pétillants*.

LES FOUACES TOURANGELLES

La fouace tourangelle dite rabelaisienne ne contient pas de sucre mais des épices.
Décrite par Rabelais dans Gargantua, elle est l'exemple même des "joyeuses gourmandises" vantées par l'auteur dans ses romans.

- 550g farine T45
- 2,5 cc levure sèche instantanée ou 20g levure fraîche de boulangerie
- 1,5 cc sel
- 100g miel (150g à l'origine)
- 5 œufs moyens (environ 250g)
- 1 cc safran
- 1 cc cannelle
- 100ml lait
- 85g noix hachées grossièrement (50g à l'origine)
- 70g beurre froid



Dans un saladier ou le bol du robot, mélanger la farine tamisée avec la levure sèche et le sel. Creuser une fontaine et y verser les œufs, le miel, les épices et le lait. Commencer à mélanger à partir du centre du bol en tournant toujours dans le même sens et en faisant tomber la farine au fur et à mesure pour que tous les ingrédients soient bien amalgamés. Lorsque la pâte commence à former une boule homogène qui se décolle des parois (selon le type et la qualité de la farine, il faudra réajuster le pâton en ajoutant un peu de farine toujours 1 cuillerée à soupe à la fois), ajouter le beurre coupé en petits morceaux et continuer à pétrir jusqu'à ce qu'il soit complètement incorporé. Ajouter les noix hachées et pétrir encore 2 min pour bien les incorporer: la pâte doit être légèrement collante, souple et élastique. Couvrir et laisser reposer environ 1h.

Verser la pâte sur le plan de travail **légèrement** fariné et la replier plusieurs fois sur elle-même en s'aidant du coupe-pâte pour éviter de trop fariner (la pâte est très molle et assez collante, c'est normal). Diviser en morceaux de même poids: j'en ai fait 15 de 75g. Façonner en boules régulières et déposer sur deux plaques de cuisson chemisées de papier sulfurisé en veillant à laisser suffisamment d'espace entre elles. Couvrir avec un torchon propre et laisser lever 1h environ.

Préchauffer le four th 5-6 (160°C).

Badigeonner les fouaces à l'œuf battu avec une pincée de sel et parsemer de sucre en grains ou de cerneaux de noix. Enfourner et cuire environ 20 - 25 minutes en surveillant la fin de cuisson. Refroidir sur une grille.

LES RILLONS



Pour la petite histoire

Le sacrifice annuel du cochon est une tradition ancrée depuis le Moyen-âge dans les campagnes. Les rillons, comme les rillettes, participent de cette coutume. Contrairement à ces dernières, le rillon n'a pas connu d'heure de gloire hors région. Il est pourtant souvent considéré comme le meilleur de la charcuterie tourangelle, incontournable dans la gastronomie régionale. Le terme rillons, dérive de l'ancien français rille ou rillé, qui désigne dès le XVIème siècle un morceau de porc de forme allongée, probablement cuit dans la graisse.

Les Ingrédients

- poitrine de Porc (poids en fonction de la quantité que vous voulez de 1 à 2 kilos)
- vin blanc
- eau
- arôme Patrel (qui sert à colorer les rillons : se trouve dans le rayon épices)
- thym
- laurier
- ail
- échalotes ou oignons

Couper les morceaux de poitrine, laisser le gras (ou bien enlever le plus gros mais il en faut !)

- Soit en gros morceaux (entrée)
- Soit en petits morceaux (pour l'apéritif)

Puis faire revenir dans de la graisse (au choix, le meilleur étant du saindoux) les morceaux de poitrine avec les oignons.

Mettre ensuite le vin blanc (au pif et selon votre envie et si vous aimez plus ou moins le goût du vin blanc) et de l'eau pour bien recouvrir les rillons.

Rajouter le bouquet garni et l'arôme Patrel (1 bonne cuillère à soupe ou plus pour donner cette couleur brunâtre aux rillons).

Cuire doucement pendant 1 bonne heure, pas à gros bouillons surtout.....

Puis les égoutter et laisser refroidir.

Les rillons se mangent froids ou tièdes selon les envies.

Effet garanti à l'heure de l'apéro ou bien en entrée avec des cornichons ou bien encore en salade !!

Tarte tourangelle aux rillons

Pour 4 à 6 personnes

- 1 pâte brisée
- 200 g de rillettes
- 250 g de rillons de porc
- 10 cl de lait
- 20 cl de crème fraîche liquide
- 3 œufs
- 2 cuil. à soupe de persil déshydraté
- 20 g de beurre
- sel et poivre



Étaler la pâte brisée dans un moule à tarte, la piquer.

Préchauffer le four à th 6 (180°).

Couper les rillons en petits dés. Tapisser le fond de la tarte avec les rillettes, les dés de rillons et le persil haché. Dans une jatte, battre énergiquement les œufs avec le lait, ajouter la crème fraîche et bien mélanger. Saler et poivrer. Verser la préparation dans le moule et mettre à cuire au four pendant 25 à 30 min.

Servir à votre convenance, chaud ou tiède.

Tarte tourangelle au Sainte-Maure de Touraine

- 1 fromage AOP Sainte-Maure
- 400 g de rillons
- 4 œufs
- 400 g de crème fraîche épaisse
- poivre muscade
- 1 pâte brisée

Préchauffer le four à 180°C. Étaler la pâte au fond d'un moule à tarte. Couper les rillons en dés, les déposer sur le fond de tarte. Ajouter le fromage coupé en rondelles. Battre les œufs en omelette, ajouter la crème, le poivre muscade et verser l'appareil sur la pâte. Cuire à four chaud 30 minutes environ. Accompagner d'une salade et d'un Montlouis ou Vouvray AOC sec.

Cake aux rillettes de Tours

- 400g farine
- 7 œufs
- 600 g rillettes
- 100g raisins de Corinthe
- 11 g levure chimique
- 8 g sel
- 2 cl d'eau-de-vie

Tremper les raisins dans l'eau-de-vie. Mélanger farine, œufs, levure et sel. Incorporer les rillettes à température ambiante et les raisins. Bien mélanger et remplir un moule beurré aux $\frac{3}{4}$. Cuire 45 minutes à 160° C environ. Idéal tiède à l'apéritif ou accompagné d'une salade verte.

LA BEUCHELLE DE TOURS

Originaire de Tours, la beuchelle est un mets très ancien mettant en scène des ris et des rognons de veau avec des champignons (morille, pleurotte, truffe...), liés avec de la crème. On la retrouve aujourd'hui sur les meilleures tables tourangelles.

La recette consiste à blanchir les ris de veau à l'eau salée, avant de les escaloper et de les faire revenir quelques minutes dans du beurre. Puis, à ouvrir les rognons, à les couper en gros dés et à les faire sauter au beurre, avant de les flamber avec du marc ou du cognac. Les champignons, revenus à l'huile, rejoindront les deux autres préparations dans une sauteuse.

Dans l'assiette

La beuchelle se sert par exemple en vol-au-vent.

Ingrédients (pour 4 personnes)

400 g de ris de veau
1 rognon de veau
200 g de champignons
40 g de beurre
10 cl de marc (ou cognac)
40 cl de crème liquide
huile d'olive
persil plat
sel
poivre



Procédure

Faire blanchir les ris de veau 5 minutes, les égoutter et les réserver au frais. Dégraisser un rognon de veau et dénervé le centre, les couper en gros cubes, les tenir au frais. Couper les ris de veau en tranches d'épaisseur moyenne. Préparer les champignons. Dans une poêle avec un peu d'huile d'olive et le beurre, faire revenir les abats de veau, puis rajouter les champignons, laisser colorer et flamber avec le marc. Verser la crème et laisser épaissir. Saler et poivrer et saupoudrer de persil.

Petit + : on peut saupoudrer de parmesan gratté, gratiner au four et servir aussitôt.

Vin d'accompagnement : un touraine-mesland, bien évidemment !

Les personnalités

Rabelais (1494-1553)

Né d'un père avocat à Chinon, il étudie le latin, le grec, devient moine et traducteur avant d'exercer les fonctions de médecin puis d'écrivain. Homme de la Renaissance, il a allié, sa vie durant, foi en Dieu, discours anticléricaux, pensée humaniste et sens de la farce. Ses deux oeuvres majeures « Gargantua » et « Pantagruel » mettent en scène deux héros littéraires, des géants, père et fils. Il joue d'une technique littéraire où le récit historique se mêle aux inventions fantastiques. Virtuose du langage et grand créateur de mots, polémiste, savant, précurseur dans de nombreux domaines, François Rabelais réalise la synthèse entre la tradition comique carnavalesque du Moyen-Âge et les nouveaux savoirs de la Renaissance. Sa vie et son oeuvre polymorphe, qui donne à rire et à penser, qui échappe à tout classement, sont le triomphe de la liberté d'esprit.



Ronsard (1524-1585)



*Quand vous serez bien vieille, au soir, à la chandelle,
Assise auprès du feu, dévidant et filant,
Direz, chantant mes vers, en vous émerveillant :*
« Ronsard me célébrait du temps que j'étais belle ! »

*Lors, vous n'aurez servante oyant telle nouvelle,
Déjà sous le labeur à demi sommeillant,
Qui au bruit de Ronsard ne s'aïlle réveillant,
Bénissant votre nom de louange immortelle.*

*Je serais sous la terre, et, fantôme sans os,
Par les ombres myrteux je prendrai mon repos ;
Vous serez au foyer une vieille accroupie,*

*Regrettant mon amour et votre fier dédain.
Vivez, si m'en croyez, n'attendez à demain :*
Cueillez dès aujourd'hui les roses de la vie.

Pierre de Ronsard, Sonnets pour Hélène, 1587

Fils d'un chevalier, il naît en septembre 1524 dans le Château de la Possonnière, près de Vendôme (41).

Il est d'abord page de beaucoup d'aristocrates, dont le fils du roi François I^{er}. Il se destinait à la carrière de militaire et de diplomate, mais une grave maladie le rend à demi-sourd; il doit donc réorienter son avenir.

Le 6 mars 1543, il est tonsuré au Mans. Des bénéfices ecclésiastiques lui assurent un revenu régulier qui lui enlève tout souci matériel; ce qui lui vaut de consacrer sa vie à la poésie.

Il s'installe à Paris en 1544. C'est là qu'il contribue à former la **Pléiade**, groupe d'écrivains qui se donnent comme mission d'enrichir la langue française et de créer une véritable littérature française. Grand humaniste, il devient le poète le plus important du groupe avec Joachim du Bellay, qui rédige en 1549 la Défense et Illustration de la langue française. Ce manifeste a comme ambition de défendre le français contre ses détracteurs, d'enrichir son vocabulaire et ses tournures (par des apports étrangers essentiellement) et de composer des œuvres inspirées des auteurs grecs et latins, en leur empruntant des formes anciennes comme l'ode, l'épigramme, l'épique ou la tragédie.

Ronsard ne fait pas d'études littéraires régulières, il apprend sous l'influence de beaucoup d'écrivains, d'abord auprès de l'helléniste français Jean Dorat qu'il a comme maître, au collège de Coqueret. Il fréquente des poètes, des humanistes, des clercs, des gens de cour; il y participe activement à la vie des premiers salons et à l'activité de l'Académie de poésie et de musique, créée par Jean Antoine de Baïf. Il devient en 1558 poète officiel de la cour, avec le titre de conseiller et d'aumônier ordinaire du roi.

Grand humaniste, il veut une poésie inspirée de l'antiquité tant au niveau des thèmes qu'au niveau de la mythologie; il renoue avec Homère, Virgile et Horace.

Il prône un style savant, plein d'images.

René Descartes (1596-1650)



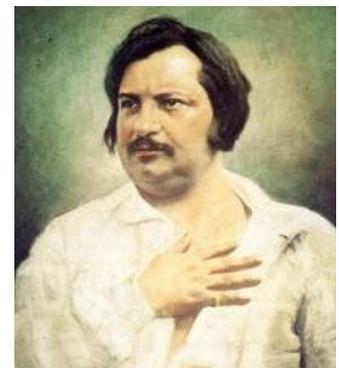
Descartes est né à Lahaye, ville rebaptisée Descartes en 1967 en son hommage.

Considéré comme un des fondateurs de la philosophie moderne, il est l'auteur du célèbre « Discours de la méthode ».

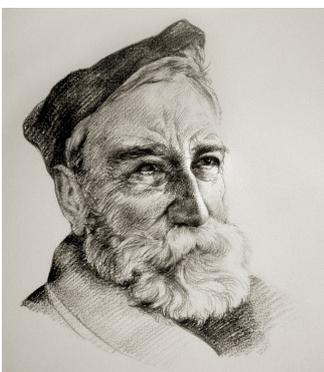
Il bâtit le raisonnement logique de la pensée : la déduction et l'intuition évidente pour seules guides de la raison, devenu postulat de base avec l'énonciation évidente du « **je pense donc je suis** ». Avec ses « Discours métaphysiques », il tente de prouver l'existence de Dieu et affirme que toutes les vérités découlent de lui. Insistant sur la notion de libre arbitre, il redéfinit la morale et ses applications éthiques.

Honoré de Balzac (1799-1850)

Né Honoré Balzac à Tours le 20 mai 1799 et mort à Paris le 18 août 1850, est un écrivain tour à tour romancier, dramaturge, critique littéraire, critique d'art, essayiste, journaliste, imprimeur, il a laissé une œuvre romanesque qui compte parmi les plus imposantes de la littérature française, avec 91 romans et nouvelles parus (137 prévus) de 1829 à 1852. On pense notamment à la Comédie humaine, Le lys dans la vallée (1836), les Chouans (1829),...



Anatole France (1844-1924)

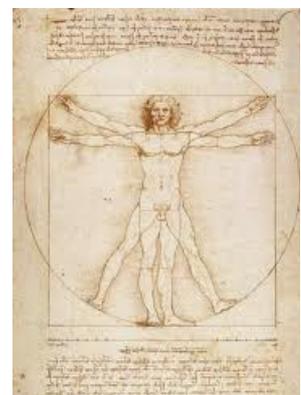


De son nom exact François-Anatole Thibault, est un écrivain français, né le 16 avril 1844 à Paris, 19 quai Malaquais, mort le 12 octobre 1924 (à 80 ans) à Saint-Cyr-sur-Loire (agglomération de Tours)).

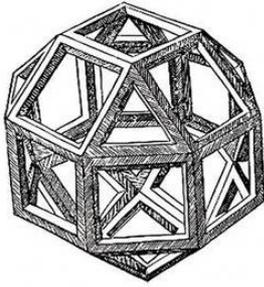
Il est considéré comme l'un des plus grands écrivains de la Troisième République dont il fut également l'un des plus importants critiques littéraires.

Il devint l'une des consciences les plus significatives de son temps, s'engageant en faveur de nombreuses causes sociales et politiques du début du XX^e siècle.

Il reçut le Prix Nobel de littérature en 1921.



Léonard de Vinci (1452-1519)



*Le rhombicuboctaèdre
(8 triangles & 18 carrés)*

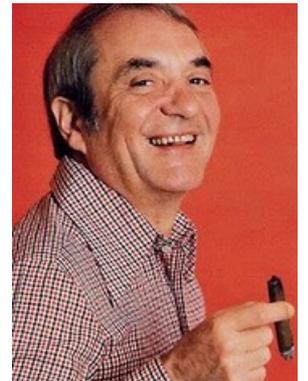
Né à Vinci le 15 avril 1452 et mort à Amboise le 2 mai 1519, est un peintre italien (père de la Joconde) et un homme d'esprit universel, à la fois artiste, scientifique, ingénieur, inventeur, anatomiste, peintre, sculpteur, architecte, urbaniste, botaniste, musicien, poète, philosophe et écrivain.

L'homme de Vitruve



De son nom de naissance Jacky Boufoura, est un acteur français, né le 6 février 1951 à Loches (Indre-et-Loire) et mort le 28 janvier 2005 à Évreux (Eure) des suites d'une hémorragie interne hépatique.

Ses rôles les plus célèbres sont ceux de l'autiste Mo dans *L'été en pente douce*, de l'extra-terrestre dans *La soupe aux choux*, du maréchal Ludwig von Apfelstrudel dans *Papy fait de la Résistance* et de François Pignon dans *Le dîner de cons*.



Jean Carmet (1920-1994)

Nous connaissons tous cet acteur émérite, né à Bourgueil en Indre-et-Loire. Sa carrière est riche, il apparaît dans plus de deux cents films. Il est nommé pour le César du meilleur acteur en 1986 pour *Miss Mona* et il remporte deux César du meilleur acteur dans un second rôle pour *Les Misérables* (en 1983) et pour *Merci la vie* (en 1992). Il reçoit également un César d'honneur en 1994 des mains de Gérard Depardieu, son ami.



Allez, une petite brève de comptoir pour le plaisir ;-)

Dix heures de comptoir sans bouger, c'est une forme de yoga.

Jean Royer (1920-2011)

Homme politique français (divers droite), député-maire de la ville de Tours de 1959 à 1995, ministre en 1973-1974, dans les deuxième et troisième gouvernements de Pierre Messmer, puis candidat à l'élection présidentielle française de 1974.



Victor Laloux (1850-1937)



Né à Tours, cet architecte est le père des gares de Tours (ci-dessus), d'Orsay à Paris, de l'Institut du monde arabe de Paris, des hôtels de ville de Tours (ci-dessous) et de Roubaix, de la basilique Saint Martin de Tours et la Tour Charlemagne de sa collégiale (ci-contre).



Mélie Grégoire



Journaliste, elle a animé sur RTL "Allo, Mémie" de 1967 à 1981 devenant ainsi la pionnière de la parole intime à la radio, une parole donnée plus particulièrement aux femmes dans une société en pleine mutation.

Le 10 mars 1971 en direct de la salle Pleyel à Paris, son émission intitulée « L'Homosexualité, ce douloureux problème » peut être considérée comme un des actes fondateurs du mouvement homosexuel militant français. C'est en effet dans sa foulée que s'est fondé le FHAR (Front homosexuel d'action révolutionnaire), en gestation depuis 1968. Comprendre Mémie, c'est le sens du discours et du dialogue, son recours à la psychologie et à la psychanalyse, sa façon d'aider les auditeurs à se réapproprier leur vie, mais aussi ses indignations, ses révoltes... Menie Grégoire a également exercé des fonctions au planning familial, au Comité national supérieur de l'éducation sexuelle au ministère de la Santé.

En tant qu'écrivain, on retient d'elle ses romans fortement ancrés dans les terres du coin : Les dames de la Loire, La fortune de Marie... Elle habite aujourd'hui à Rochecorbon, dans l'agglomération de Tours.



ASCE 37
couleur passion

