

## L'agenda

Annoncez gratuitement vos événements sur : [www.infocale.fr](http://www.infocale.fr)

### LA CHARTRE

**Cours de yoga hebdomadaire.** Venez découvrir le yoga (base hatha yoga). Pas besoin d'être souple pour pratiquer, moment de connexion à son corps et à son souffle. 9h à 10h30, Salle des fêtes. Payant. Contact : 0621239337

**Exposition.** « Fée no men ». Pour le mois de la femme, venez découvrir l'exposition de peinture « Fée no men » portrait de femme réalisée par Nolwenn Gourdon. Le vernissage aura lieu le jeudi 12 mars à 18h. Jusqu'au mardi 8 avril, centre social Val-du-Loir, 36, rue Gervais-Chevallier. Gratuit. Contact : 0243444097

**Animation.** Les samedis des tout-petits. Ce temps est dédié aux enfants de 0 à 3 ans accompagnés de leurs parents, frères et sœurs. Un moment convivial pour découvrir des « activités pleines de sens » et à 10h45 écouter et voir des histoires et des comptines sortir de la Boîte de Christine. Surprise ! Samedi 8 mars, 9h à 12h, Le Reflet - espace enfance jeunesse, rue Jacques-Pelletier. Gratuit. Contact : 0243444097, rampe.csvdl@gmail.com

### L'HOMME

**Concert.** Jeudi 13 mars à 19h, à la salle des fêtes, retrouvez le concert méli-mélo de l'école de musique Loir-Lucé-Bercé.

**Saint-Patrick.** Chez Fred, bar-restaurant, 14 et 15 mars, deux soirées uniques pour la Saint-Patrick. Dîner spectacle, 20 € par personne, réservations au 0243461065.

**Assemblée générale et repas.** Confrérie de la Puette et du Franc Pineau Dimanche 9 mars de 11h à 12h, à la salle des fêtes.

## Le restaurant Le Silex s'illustre au Guide Michelin

Le restaurant Le Silex, place de l'Église, se fait remarquer par le Guide Michelin en remportant un Bib Gourmand, trois ans après son ouverture. Une belle surprise pour les chefs cuisiniers.

**CHAHAINES.** On peut dire que Maïté Hervé et Florent Demas, les propriétaires et chefs cuisiniers du Silex, ont trouvé la bonne recette. Celle qui a pu les conduire tout droit vers les honneurs du Guide Michelin. Seulement trois ans après son ouverture, le restaurant se distingue en obtenant un Bib Gourmand, une récompense attribuée par le célèbre annuaire gastronomique. Un titre qui vient récompenser le rapport qualité prix qu'ils proposent dans leur établissement.

Si les cuisiniers se savaient dans la sélection du Guide Michelin 2024, ils étaient loin d'imaginer qu'ils obtiendraient une récompense l'année suivante. Mardi 3 mars, ils apprennent la nouvelle par l'intermédiaire d'une amie. Elle les félicite par message. Eux ne sont pas encore au courant. « C'était une grande surprise », sourit Maïté Hervé. « Pour nous, c'est une grande joie. On est très satisfait », ajoute Florent Demas.

### La reconnaissance d'un travail global

Au travers de ce Bib Gourmand, c'est un travail d'équipe qui s'étale sur plusieurs années qui est gratifié. « On voudrait remercier nos producteurs, nos fournisseurs, nos employés nos partenaires, et nos proches. Sans eux, rien de tout cela n'aurait été possible », avance Florent Demas. « On remercie aussi le Guide Michelin de nous avoir choisis », complète Maïté Hervé. Au quotidien, ils sont épaulés par



Maïté Hervé et Florent Demas reçoivent un Bib Gourmand du Guide Michelin.

une aide cuisine, deux personnes dédiées au service en salle. Un apprenti en salle et un autre en cuisine viennent compléter l'équipe. Le restaurant propose des plats qui mettent en avant les produits de la région. « On met un point d'honneur à mettre en avant les saveurs du terroir », souligne Florent Demas. Les chefs cuisiniers travaillent avec de nombreux partenaires locaux. Les Jardins nqs fournisseurs, nos employés nos partenaires, et nos proches. Sans eux, rien de tout cela n'aurait été possible », avance Florent Demas. « On remercie aussi le Guide Michelin de nous avoir choisis », complète Maïté Hervé. Au quotidien, ils sont épaulés par

cafés. « Cette récompense revient aussi à tous ces soutiens », complètent Maïté Hervé et Florent Demas.

### Un projet de longue date

Cette nouvelle est aussi la consécration d'un projet qui s'est construit dans le temps. Le duo, qui s'est formé au sein des lycées hôteliers Funay-Hélène Boucher et Sainte-Catherine du Mans, réside au bord du lac d'Annecy quand émerge l'idée de racheter un restaurant dans leur région d'origine. Pour Florent Demas et Maïté Hervé, cette idée se concrétise quand ils visitent ce lieu qui deviendra Le Silex. C'est une amie qui les met sur la piste de cet établissement

à vendre. Le lieu est séduisant et la proximité avec les vignes et la forêt finie rapidement de les convaincre. « On a eu un véritable coup de cœur », se remémore la chef cuisinière. Les natifs de Jupilles et Montabon n'attendent pas plus longtemps pour démarrer l'aventure.

### Un véritable tremplin

Au-delà de la reconnaissance pour leur travail, le Bib Gourmand se place en véritable ingrédient pour booster la clientèle. « On se prépare à recevoir plus de monde sur la période estivale », explique Florent Demas. Le duo sarthois compte garder cette recette qui a su séduire jusqu'au Guide Michelin. « On souhaite garder un

prix accessible. C'est quelque chose qui est important pour nous. Et en plus, c'est ce qui nous a permis d'avoir la récompense », indiquent-ils. Les passionnés des fourneaux s'attendent maintenant à construire une équipe solide pour cet été. « On recherche des saisonniers pour nous aider en cuisine », reprend Florent Demas. Une suite prometteuse pour une année qui commence sous les meilleurs auspices.

● Manon Delassus

■ 15 place de l'Église à Chahaignes. Contact : 02 43 44 62 62. Menu entrée - plat - dessert à 40 € et menu entrée - plat - fromage - dessert à 45 €.