



Les Artisanales « on ice » du 12 au 15 octobre

Pendant 4 jours, la première entreprise du département expose ses talents.

La 19^{ème} édition des Artisanales de Chartres prendra ses quartiers du 12 au 15 octobre à Chartreexpo. Aux manettes de cette manifestation incontournable, la Chambre de Métiers et de l'Artisanat d'Eure-et-Loir et son chef de file, Michel Cibois. « *Aujourd'hui, le salon accueille plus de 500 exposants et plus de 70000 visiteurs* », précise le Président, « *des chiffres stables d'une année sur l'autre, du fait de la contrainte de surface de Chartreexpo. Chaque année, nous refusons des exposants* ». Les professionnels de l'artisanat ont décidé de prendre la crise à contrepied. « *En cette période d'incertitude économique, les artisans mesurent l'importance de communiquer sur leurs métiers auprès du grand public* ». Un public qui plébiscite chaque année encore plus nombreux la manifestation, montrant un réel besoin de proximité. « *A l'ère d'internet, où on ne sait plus vraiment ce qu'on achète et à qui on achète, les clients ont envie d'identifier les produits, de connaître leur provenance, la manière dont ils sont fabriqués...* ».

Au fil des ans, les Artisanales ont beaucoup évolué. Le Village des métiers est devenu « Quartier des métiers » en 2005. Plus de 1000 jeunes, issus des différents organismes de formation, y proposent des démonstrations. Coiffure, fleuriste, bâtiment... : tous les métiers sont représentés.

Cette édition 2012 accueillera également la 3^{ème} édition des « Entretiens de Chartres ». Une demi-journée de tables rondes et de réflexions sur l'avenir de l'artisanat. « *Nous y invitons tous les décideurs, politiques et institutionnels, afin d'échanger sur le monde de l'artisanat et son évolution* ». Grande nouveauté cette année : un nouveau chapiteau qui abritera un espace B to B. « *Des professionnels conseilleront les artisans et futurs artisans tout au long des 4 jours* ».

Les Artisanales soufflent le chaud et le froid.

L'an dernier, le Mexique était à l'honneur. Cette année, les organisateurs ont choisi de célébrer la glace ! Mais que les frileux se rassurent, il ne s'agit pas d'entrer prématurément dans l'hiver. « *C'est plutôt une symbolique amenant une large palette*

d'activités. La glace sera déclinée sous toutes ses formes : sculpture sur glace, miroiterie, glace gourmande, glace de conservation, ou au contraire isolation contre le froid, avec notamment la toiture végétalisée, une particularité des régions scandinaves qui offre une bonne isolation thermique et phonique... Au rythme de deux représentations par jour, Gérard Taurin, meilleur ouvrier de France en sculpture sur glace réalisera, sous les yeux des visiteurs, des sculptures éphémères inattendues.

Des artisans primés

Lors des Artisanales, trois trophées MNRA de l'Artisanat seront remis : le plus beau chef-d'œuvre, le parcours artisanal exemplaire et le plus beau stand.

Cinq univers se côtoieront sur les Artisanales pendant 4 jours :

Les artisans du bâtiment seront en action. Des menuisiers, couvreurs, maçons, peintres et bien d'autres vous attendent Côté Bâtiment. Ils vous présenteront de nombreuses démonstrations de leurs talents.

Côté Saveurs est un espace dédié à la découverte des saveurs du terroir français. Le rendez-vous des gourmands pour y déguster des mets sucrés ou salés. Le lieu de toutes les tentations...

Les métiers de l'automobile se révéleront Côté Auto. Cet espace consacré aux métiers de l'automobile et aux véhicules d'exception a été créé il y a trois ans aux Artisanales de Chartres. Un monde qui passionnera petits et grands !

Les professionnels de l'ameublement, de la mode et de la décoration vous inviteront à rejoindre le Côté Déco-Mode. Ils sont artisans, artisans d'art, maîtres artisans d'art ou encore artistes libres qui vous feront découvrir leurs passions.

Le marché des saveurs en Eure-et-Loir

Le conseil général a souhaité mettre en valeur le patrimoine culinaire d'Eure-et-Loir en éditant un coffret de 4 livres : « L'Eure-et-Loir de A à Z ». Il permet de découvrir les villes, les lieux de culture et d'histoire de notre département, mais aussi 70 recettes locales.



Enfin, à ne surtout pas manquer, le Côté Happening : des ateliers culinaires pour enfants où les petits chefs pourront préparer eux-mêmes leurs gourmandises favorites au fil des ateliers. Le « 11, Cours Gabriel » proposera un concours de cuisine amateur, dont la grande finale aura lieu sur les Artisanales de Chartres. Sous un chapiteau de 300 m², vous retrouverez également Laurent Clément, chef du restaurant étoilé du Grand Monarque, qui vous proposera des cours de cuisine et l'élaboration de plats que vous pourrez ensuite déguster.

Retrouvez sur www.les-artisanales.com toutes les animations et démonstrations à ne pas manquer.

Christine Le Bourdonnec

