



Messes - Paroisse Sainte-Claire-entre-Mayenne-et-Sarthe.

Dimanche 13: 10h30 à Champigné. Mardi 15: 10h à Chemiré-sur-Sarthe et Querré.

Châteauneuf, Brissarthe, Miré, 0625650796, sylvie.mahe0893@wanadoo.fr
Champigné, Contigné, Marigné
Chenillé-Champteussé - Marie-Françoise Deschamps
Juvardail - Pierrette Deschamps
Querré, Sceaux, Thorigné - Céline

CHENILLÉ-CHANGÉ

Rendez-vous de l'été

Suivez le guide au Domaine des Rues

C'est le responsable du site en personne Albéric Valais, qui a reçu plus d'une trentaine de visiteurs jeudi 3 août lors d'une visite détaillée et animée avec brio. Ce sont les animatrices de l'Office du Tourisme, Réjane et Florence, qui avaient sélectionné un certain nombre de sites d'exception dont le Domaine des Rues.

Les nombreux visiteurs ont d'abord fait le tour des bâtiments, que l'architecture hissait au rang de "ferme modèle", pour Albéric Valais. « La ferme a été conçue au début du 19^e siècle par Olivier de Rougé. Son aspect extérieur était caractérisé par la modernité mais aussi un certain sens de l'esthétique. Le plan d'eau dit "le Miroir" avait été placé de façon à ce que la propriété se reflète dedans. »

La considération des fermiers

Avec cette promenade dans des allées bien dessinées et aseptisées, on voit revivre au fil des pas ceux qui ont fait l'histoire des lieux, ceux qui l'ont pensé. Mais aussi ceux qui lui ont donné toute leur énergie. Alfred Liaigre, autrefois le petit Alfred, est là pour le raconter: « On travaillait dur, mais on était bien considéré ». La vie d'Alfred a été une vie de labeur. Il veillait sur les chevaux, surtout



Dès le début de la visite, Albéric Valais a passionné les visiteurs.

au moment des poulinaiges. Il nettoyait les barriques de cidre en les frottant à la main. En resituant le contexte, c'est toute une époque qui refait à la surface. On découvre que le cidre était beaucoup plus en vogue que le vin. « Cela dit, le cidre d'alors, c'était du costaud » ne manque pas de préciser Albéric. « La ferme modèle se voulait expérimentale pour les bovins... mais pas que ! Pour les porcs, les volailles aussi. D'où les bâtiments de la porcherie devenus bureaux et le poulailler. » Quant à la richesse du Domaine des Rues, la Rouge des Prés, elle a été présentée dans le détail. Un visiteur demande : « Pourquoi les Rues ? ». Albéric précise que cela vient probablement du

mot "ruisseau".

Et il présente ensuite le hall où séjournent les taureaux sélectionnés, en pension pour quelques mois. Si les personnes venues du milieu agricole, majoritaires parmi les visiteurs, ont été épatées de tant de technicité et de modernité du principe d'alimentation des animaux installés à l'intérieur dans des parcs, d'autres ont regretté le manque de « nature ». « Dommage qu'on ne voit pas ici de Rouges des Prés... dans les prés » dira une personne de la région parisienne. Mais selon le guide passionné de son travail, le Domaine des Rues remplit sa mission d'excellence et de maîtrise de tous les paramètres. Son rôle, avec son équipe, est essentielle-

ment « d'améliorer les qualités et performances des reproducteurs qui lui sont confiés et ensuite, la race prospère dans la nature, chez les éleveurs, qui restent les acteurs essentiels de cette excellence. »

« Ce n'est pas pour rien que la viande AOC Maine-Anjou est considérée comme une des meilleures de l'hexagone » conclut Albéric Valais, avant de terminer par la visite des salles de réception qui connaissent un vif succès pour les mariages, les fêtes de famille ou d'entreprise par l'originalité de leur aspect et du paysage qu'elles dévoilent.

Pratique : Prochaine visite du Domaine des Rues, le 17 août, à 16 h.