

L'EXPRESS

Nicolas
Sarkozy
Secrets
de jeunesse

www.lexpress.fr

N°2883 semaine du 5 au 11 octobre 2006



S P É C I A L

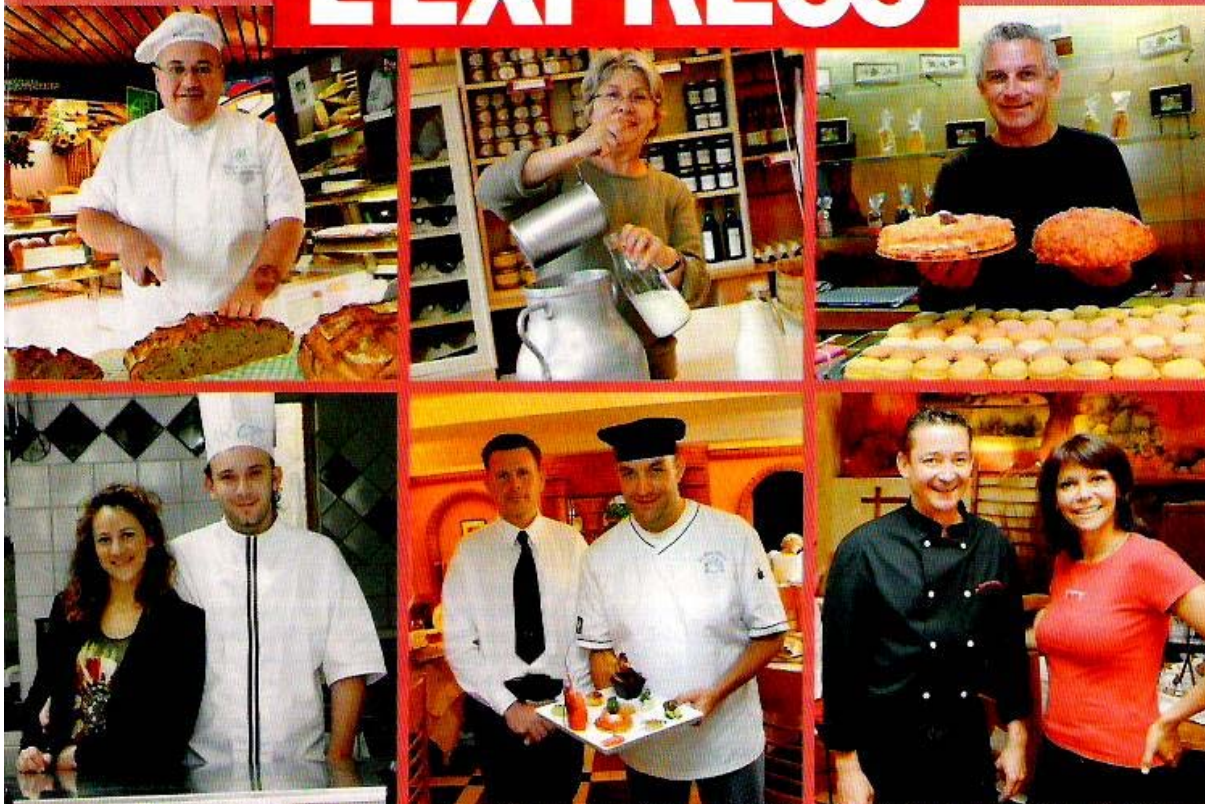
Roanne

De l'aube au bout de la nuit,
pour faire vos courses ou sortir,
les meilleures adresses de votre ville

M 05322 - 2883 S - F: 3,00 €



L'EXPRESS



SPÉCIAL avec

EUROPE 2
89.4

Roanne

**De l'aube au bout de la nuit,
pour faire vos courses ou sortir,
les meilleures adresses de votre ville**

Dossier rédigé par Caroline Mignot
Photos : Daim / Andia. Réalisé par Relaxnews.

Fromagerie

Les tommes, c'est Fort !

Cette agricultrice, qui travaille en bio-dynamie, propose des fromages d'exception

Elever des brebis tout en haut d'un vert plateau, confectionner des fromages dans la fraîcheur de l'étable, beaucoup en ont rêvé. L'agricultrice Laurence Fort a choisi de s'y adonner pleinement depuis bientôt deux ans. Esthéticienne à l'origine, la passion du produit et des traditions l'ont persuadée de changer de métier. Pas question d'improviser. Laurence est bien ancrée dans la réalité. Elle entreprend alors une formation d'agricultrice, puis, son diplôme obtenu, elle s'installe avec mari et enfants à la P'tite Ferme d'Arcon, perchée sur les hauteurs de Roanne. L'agriculture en bio-dynamie s'impose aussitôt. Aujourd'hui, 60 brebis laitières, 70 poules pondeuses



Laurence Fort élabore ses produits selon des méthodes traditionnelles et sans conservateur.

et quelques poulets appétissants se destinent à produire du bon et de l'authentique uniquement. Femme dans l'air du temps, donc décidée à faire connaître et à défendre les qualités originelles de ses produits, Laurence Fort adhère au comité départemental des produits fermiers.

Une heureuse association qui regroupe les producteurs fermiers du Roannais transformant leurs produits selon des méthodes traditionnelles et sans conservateur chimique. La vente des fromages frais et affinés, des tommes, des yaourts, des œufs frais et des poulets de la P'tite Ferme

s'effectue sur place et sur les marchés. • Caroline Mignot

• **La P'tite Ferme**

Le Crozet, Arcon.

► 04-77-65-84-48

Marché du Coteau, le mercredi matin, rue du Massenet. Marché de Roanne, le vendredi matin, place du Marché.

De l'entrée au dessert... Les meilleures adresses

Boulangeries

• **Le boulanger bio**

Les Corneloup sont boulangers de père en fils depuis 1847. Par conviction, par amour du produit et de la terre, Michel Corneloup prépare son pain à base de levain naturel, de sel de Guérande et d'eau purifiée. Ses méthodes de fermentation et de cuisson permettent de conserver la Tourte d'Auvergne (2 kilos au compteur !), la saveur des Champs aux graines



Michel Corneloup prolonge la vocation familiale.

comme tous les autres pains bio, de huit à quinze jours. Les tartes (bio) aux figues ou aux abricots et au sésame torréfié, elles

se dévorent dans la demi-heure, encore tièdes !
29, avenue de la Libération, Le Coteau.

• **Maison Dubois**

Les pains de Pierre Dubois occupent toujours les corbeilles des plus prestigieuses tables de la région. Dans sa boutique, les pains de campagne au levain naturel arborent une belle croûte dorée et une mie extrêmement douillette. Côté vitrine, les tartes fines, macarons griottes ou orange-chocolat sont à se damner. Le samedi, le maître perpétue la recette de la

père, moelleuse à souhait. La grâce opère toujours.

98, rue Mulsant.

► 04-77-71-47-51

Primeurs

• **Maurice Vaissoux**

En provenance des vergers tricolores exclusivement, les fruits et les légumes de Maurice Vaissoux (photo) rivalisent de couleurs et de parfums enivrants sur la place du Marché. A chaque saison, sa récolte. Le raisin