

que valent vos trésors ?

“ Du rhum orantain ! ”

Cette semaine, Michel de Vineuil, souhaite connaître l’histoire d’une bouteille de la distillerie romorantinaise de L. Firmain.



M<sup>e</sup> Rouillac  
(Photo archives NR, J. Dutac)

Celle qui faillit devenir la capitale du royaume est l’écrin d’une célèbre anecdote.

pratique

Vous avez un objet à proposer à notre expert : envoyez-nous ce que vous connaissez sur celui-ci, ainsi qu’une (ou plusieurs) photo en format jpeg (d’un poids compris entre 250 et 500 ko) sur la boîte mail : [tresors41@nrco.fr](mailto:tresors41@nrco.fr) (attention, trésors sans accent). Vos coordonnées sont indispensables à la prise en compte de votre demande, mais vous pouvez réclamer l’anonymat en cas de publication.

dote. En 1521 pour l’Épiphanie François I<sup>er</sup> feint d’attaquer à Romorantin le château du « roi de la fève ». Il y reçoit par accident une bûche sur le menton. Pour cacher cette cicatrice, le roi se laisse pousser sa barbe, la rendant ainsi à la mode dans l’Europe entière. Pirate ! Comme à tout capitaine Had-dock son litron de rhum, nous ne sommes pas surpris de trouver dans cette même ville une tradition de bouilleur. A la fin du XIX<sup>e</sup> siècle, la famille Romand-Girardot y crée leur distillerie. Vers 1925, Monsieur Firmain rachète l’entreprise et commercialise notre flacon. Le « Punch Rhum » est une fermentation de canne et de mélasse, élevé sous bois pendant dix-huit mois, il est ensuite mélangé avec des jus de fruits ou destiné à l’être. Notre bouteille est siglée de l’écartelé de Romorantin : deux salamandres couronnées d’or sur un brasier de gueules croisées de quatre clefs d’argent passées en sautoir, blason surmonté d’une couronne royale fermée. Il ne vous échappe pas que la ville a pris pour emblème celui de François I<sup>er</sup> : Nutrisco et Extinguo, « Je me nourris du bon feu, j’éteins le mauvais », magique salamandre... Ce rhum et son histoire font écho à une terre viticole dont on oublie parfois l’importance. Le Loir-et-Cher est le berceau



Le Punch Rhum. du gamay de Bouze et du côté. La replantation actuelle de vignes au château de Cheverny et de Chambord respecte les méthodes ancestrales. Elle met à l’honneur ces cépages auxquels on doit ajouter le « romorantin » importé en 1519 dans la ville éponyme par

François I<sup>er</sup> ! Les vins gouléants d’Henry Marionnet sont réalisés à partir d’anciens pieds préphylloxériques. Faveur, ils sont aujourd’hui servis sur les tables de sa gracieuse majesté la reine d’Angleterre ou sur celles du palais de l’Élysée. Le côté est lui largement cultivé en Argentine et au Chili. Nous devons saluer l’excellence de nos vignerons qui ont su, d’une part redécouvrir la richesse du Val de Loire, et d’autre part en exporter le fruit sur les terres du nouveau monde. Si François I<sup>er</sup> commissionne en son temps Jacques Cartier pour découvrir de nouvelles terres en Amérique, le côté du Loir-et-Cher se nourrit désormais de celles des côtes pacifiques. Sans connaître son degré en alcool, il est difficile de savoir si ce rhum est destiné à faire du punch ou s’il est déjà le fruit d’un mélange. Sans millésime mais avec un bon niveau, on peut l’estimer entre 30 et 50 €, peut-être davantage s’il titre à 40°. Si cette bouteille est aujourd’hui introuvable, la région offre de riches alternatives pour festoyer comme François I<sup>er</sup>. Toutefois, pour ne pas recevoir de bûche de votre voisin le 31 au soir, contredisez Musset : ne privilégiez pas l’ivresse mais les flacons du Loir-et-Cher !

en bref

FOIE GRAS  
Un lycéen blésois en finale à Sarlat

Albert Guillegault, étudiant au lycée hôtelier de Blois, fait partie des huit jeunes cuisiniers issus de toute la France, sélectionnés pour participer à Sarlat, au 10<sup>e</sup> trophée Jean Rougié le 19 janvier prochain. Les étudiants devront préparer deux recettes à la truffe et au foie gras, devant un jury de 14 chefs présidé par Michel Guérard, Meilleur Ouvrier de France et chef trois étoiles.

SANG  
Les prochaines collectes

**Du lundi 31 décembre au samedi 5 janvier 2019 :** Blois, mail Pierre-Charlot, au centre hospitalier, lundi, de 8 h à 13 h et du mardi au samedi, de 8 h à 13 h (sauf jours fériés). **Jeudi 3 janvier :** Dhuizon, de 8 h 30 à 11 h 30, à la salle des fêtes, rue de La Ferté-Saint-Cyr. **Vendredi 4 janvier :** Vendôme ZI Sud, de 10 h 30 à 12 h 30 et de 14 h 30 à 18 h, à la salle Quartier du Temple, rue Jacqueline-Auriol.

EXPOSITION  
Les conséquences des essais nucléaires

Les premiers essais nucléaires français se sont déroulés à partir de 1960 dans le Sahara et poursuivis jusqu’en 1996 en Polynésie, dans les atolls de Mururoa et Fangataufa. Ces essais auraient provoqué des maladies radio-induites, chez les militaires affectés à ces missions expérimentales. Depuis vingt ans, le collectif Aven (Association des vétérans des essais nucléaires français) se bat pour faire reconnaître la responsabilité de l’État et indemniser les ayants droit victimes de contamination. Pour mettre en lumière cette page d’histoire, l’Aven 41, présidée par François Vallon, organise une exposition au conseil départemental, relatant le déroulement des explosions nucléaires. Des vétérans présenteront des photos et films, ainsi que des objets provenant des différents sites d’essais. Du 4 au 17 janvier 2019. Des visites sont organisées au profit des scolaires, de 8 h à 12 h. Contact : André Ramagré : 02.54.43.84.44.



Une exposition proposée par l’Aven.

Recevez ce coffret GOURMAND

pour 1€ de plus seulement

COMPOSITION DU COFFRET GOURMAND

- Bloc de Foie gras de Canard du Sud-Ouest - 130g
- Petites gaufrettes fines pur beurre - 50g
- Marmelon de canard et ses quartiers des champs - 600g
- Truffes farinées nature à la poudre de cacao - 100g
- Les terrasses de Sainte-Gaithérie - IGP Comté Tolosan - Blanc Moelleux - 75cl
- Confit de figue - 25g

Oui, je profite de l'offre spéciale\*  
d'abonnement

1 abonnement de 6 mois

1 coffret GOURMAND

la Nouvelle République

Réception chez vous du lundi au samedi (150 parutions + suppléments hebdo)

1 Remplir ce bulletin d'abonnement

Nom / Prénom : \_\_\_\_\_

Adresse : \_\_\_\_\_

CP : \_\_\_\_\_ Ville : \_\_\_\_\_

Date de naissance : \_\_\_\_\_ TEL : \_\_\_\_\_

Email : \_\_\_\_\_

2 Joindre un chèque bancaire

À l'ordre de La Nouvelle République d'un montant de 169,65 €.

3 Envoyer ce bulletin

Dans une enveloppe non timbrée à l'adresse suivante :  
La Nouvelle République - Service Abonnements  
Libre Réponse 98122 - 37049 TOURS CEDEX 1

Date et signature

TOUTE RÉSERVE AUX NON ABONNÉS ET NON VALABLE POUR TOUT RENOUVELLEMENT D'ABONNEMENT. OFFRE VALABLE UNIQUEMENT EN FRANCE MÉTROPOLITAINE ET JUSQU'AU 15 JANVIER 2019. L'abonné comme nouvel abonné, toute personne physique appartenant à un foyer fiscal qui n'a jamais souscrit d'abonnement à la Nouvelle République ou qui n'est plus actif depuis plus de trois (3) mois. L'abonnement est non renouvelable et non remboursable. Vous avez un droit de rétractation sans motif dans un délai de 14 jours à compter du 1<sup>er</sup> jour de réception du journal. Vous devez adresser votre déclaration de rétractation à La Nouvelle République - Service Abonnements - 352 avenue de Grammont - 37040 Tours cedex 1 (joindre une rétractation écrite dans une enveloppe non timbrée). L'abonnement conditionnel à la rétractation à votre charge des journaux reçus, à cette même adresse. La Nouvelle République - SA à direction et conseil de surveillance - siège social à Tours (37), 352 avenue de Grammont - RCS Tours B 584801123 - TVA intracommunautaire FR1815498022. Photo non contractuelle. Dans la limite des stocks disponibles. Réception sous 6 semaines. Les prix indiqués sont valables pour les abonnés de La Nouvelle République des départements 28/37/41/28. Site et photographie : [dickalibet.com](http://dickalibet.com)