

## Les Matelles

### CONSEIL MUNICIPAL

La réunion du conseil municipal initialement prévue le 13 décembre a été reportée au mercredi 20 décembre à 18 h 30, en mairie. Ordre du jour : finances, urbanisme, médiathèque, questions diverses.

### LES MARDIS DES MATELLES

Mardi 19 décembre une conférence scientifique tout public (enfants à partir de 9 ans environ) sera proposée de 18 h 30 à 20 h 30, à la médiathèque Marie-Rouanet, par Franck Molina, Matellois du CNRS de Montpellier.

Les bactéries sont souvent associées aux maladies. Elles sont pourtant indispensables à notre vie quotidienne. Cette présentation a pour but de présenter les récentes découvertes à propos du rôle insoupçonné de ces bactéries utiles du premier au dernier jour.

► Correspondant Midi Libre : 06 10 22 62 17

## Saint-Drézéry

### CONSEIL MUNICIPAL

Le conseil municipal se réunira, mardi 19 décembre à 19 h 30, salle du château. À l'ordre du jour (entre autres dossiers) : compte-rendu des décisions du maire ; validation du Plan d'amélioration des pratiques phytosanitaires et horticoles (PAPPH) et demande de subventions ; commission d'évaluation des transferts de charges de Montpellier Méditerranée Métropole ; subvention aux coopératives scolaires des écoles, année scolaire 2017/2018 ; avenant au règlement ALP ; création d'un poste de conseiller municipal délégué et désignation ; indemnité de fonctions au maire, adjoints au maire et conseillers délégués ; budget primitif 2018.

► Correspondant Midi Libre : 06 81 12 75 05

## Saint-Jean-de-Buèges Du nouveau pour se restaurer sans excuse !

Le nouveau restaurant crêperie La Bonne Excuse vient tout juste d'être inauguré.

Après une passation de clefs, en tout début de saison, tout s'est précipité pour Claire Watrinet, la nouvelle propriétaire du lieu : « J'ai dû très vite réunir une équipe et me lancer corps et âme dans cette aventure. »

En enchaînant service, papier administratif, management d'équipe, nouvelle carte, nouveaux produits, la jeune femme reprend également l'épicerie du même lieu.

« L'épicerie est un point de service important dans le village, on essaye de connaître les produits courants que les gens d'ici consomment, cela nous permet de réapprovisionner de manière utile et de satisfaire les clients, on fait aussi découvrir notre sélection de produits du coin aux gens de passages », dit-elle.

Depuis plus de dix ans dans la restauration, cette jeune maman réalise enfin le rêve d'avoir son propre restaurant

# La cave coopérative d'Assas en voie de labellisation

**Pic Saint-Loup.** Le bâtiment, emblématique de l'histoire viticole du village, présente un intérêt patrimonial.

**À** Saint-Jean-de-Védas, les travaux de destruction de la cave coopérative ont débuté le mois dernier, à Marsillargues, Baillargues, Castries... elles ont connu le même sort. Mais dans d'autres villages, des habitants se sont battus pour qu'elle ne soit pas détruite. À Paulhan, par exemple, la partie d'origine de la cave a même été inscrite au titre des monuments historiques, en 2015, après la mobilisation d'un collectif pour sauver le bâtiment.

### Un intérêt pour l'œnotourisme

À Assas, Nicolas Dusfour, conseiller municipal et passionné de sa commune, souhaite que la cave coopérative reçoive le label Patrimoine du XX<sup>e</sup> siècle, architecture contemporaine remarquable. La viticulture était l'activité principale dans la commune. « Il y a une histoire forte, notamment avec le serment d'Assas qui marque le début de grandes manifestations viticoles », explique-t-il. Dans cette démarche, l'élu a sollicité le président de la cave coopérative, Yves Euzet qui a été très intéressé. Depuis, Michèle François, correspondante du label à la Drac est



■ Nicolas Dusfour, Yves Euzet et Guillaume Fabre, conseiller départemental, devant la cave.

venue visiter cette cave encore en fonctionnement. En 1993, elle a fusionné avec celle de Claret, et en 1999, avec celle de Saint-Gély-du-Fesc. Le bâtiment, situé à l'entrée du village, date de 1939 et a été construit par l'architecte Joseph Rouquier, à l'origine de plusieurs caves coopératives dans l'Hérault. « Celle d'Assas est la première qu'il a réalisée », raconte la fille de l'architecte, Christine Michel.

Pour appuyer cette demande, deux autres caves candidatent en même temps, celle de Beauvieu, transformée en appartements, et celle de Valflaunès, toujours en activité. Cette démarche est soutenue par le conseil départemental qui a pour projet de développer des œnotourismes dont le départ se ferait en Pic Saint-Loup. Le caveau de vente, aménagé dans un agrandissement du bâtiment, est un atout, il

accueille entre 80 et 100 personnes par jour. « On sait que les gens viennent au Pic Saint-Loup pour les balades et pour les dégustations de vins », précise Yves Euzet. Le label pourrait attirer des visiteurs en mettant en valeur l'histoire du village. Une commission de la Drac doit se réunir en 2018 pour savoir si ces labels sont acceptés.

LIZA LENAIN  
llenain@midilibre.com

**STRATÉGIE** Yves Euzet est président de la cave d'Assas depuis 1987

## Un million et demi de bouteilles par an

Dès 1987, Yves Euzet a voulu changer la stratégie de la cave. « On faisait partir directement le vin chez les cavistes, sans passer par des négociants. On répondait directement à la demande de la clientèle », raconte-t-il. Dès 1988, ils font aussi le choix de

cibler certains terroirs et de développer la marque Château d'Assas. La cave produit actuellement un million et demi de bouteilles en appellation Pic Saint Loup et Grès de Montpellier.

« Au niveau qualité prix, on n'a pas de

honte à se comparer aux caves particulières », précise-t-il.

Pour atteindre cette qualité, la cave a embauché un directeur ingénieur agronomique et a investi dans des outils, comme un filtre tangentiel, « rentabilisé en trois ans », selon le président.

## Spectacle déjanté pour finir en beauté

L'association des parents d'élèves d'Assas-Guzargues propose, salle des Crouzets, d'assister à un spectacle intitulé *Le dompteur de Sonimaux*, créé par la Cheese Cake compagnie, ce mardi 19 décembre, à partir de 18 h 30. Celle-ci se présente ainsi : « L'humour et l'ingéniosité sont les ingrédients indispensables de nos créations. On écrit, on bidouille et on joue. À partir de là, on est prêt à tout, comme courir après un son, s'entretenir rationnellement avec des objets, tordre le cou aux idées reçues, ou faire rire une intelligence artificielle. »

L'histoire : Tony Gratofsky



■ Le dompteur de Sonimaux et son petit grain de folie.

vit dans un monde de son, de folie douce, et de cirque. À la fois clown et dresseur de fauves. Il s'est décrété

dompteur de Sonimaux. Sa ménagerie à lui est invisible et sonore. Le Chwal, le Wraou, le Miaou et les autres vont s'illustrer sur la piste aux étoiles dans d'incroyables acrobaties à voir avec les oreilles. Le personnage est interprété par Christophe Pujol et les Sonimaux sont manipulés par Bruno Mérie. Ils jouent à deux sur scène, l'un dans l'ombre, l'autre dans la lumière, l'un ouvre grand les yeux, l'autre les oreilles.

► Spectacle gratuit, durée 45 minutes. Représentation tout public, dès 19 h. Petite restauration sur place.

► Correspondant Midi Libre : 06 58 81 40 02

## Ganges Conseil communautaire

Le conseil communautaire aura lieu mercredi 20 décembre à 18 h 30. À l'ordre du jour : contrat d'assistance à maîtrise d'ouvrage avec Hérault Energies ; demande de subvention pour l'installation d'une chaudière à bois à l'école de Brissac ; actions jeunesse ;

parc national des Cévennes ; autorisation au président pour signer la convention et désignation d'un élu référent ; attribution de subvention à l'amicale du personnel et à initiative Gard ; décision de modification sur le budget général et le budget OPTVA ;

autorisation à donner au président pour signer la convention de gestion du site internet Sud Cévennes ; rapport annuel pour l'exercice 2016 sur la qualité et le prix du service public pour l'élimination des déchets, questions diverses.

► Correspondant Midi Libre : 06 26 90 62 35

familial, convivial et artistique. « Il y a eu pas mal d'embûches matérielles et administratives, s'en est suivie une haute saison éprouvante mais j'étais très bien entouré, de nombreuses personnes ont participé d'une manière où d'une autre à la concrétisation de ce rêve : amis, frères, chacun à mis sa pierre à l'édifice, je leur suis extrêmement reconnaissante », confie Claire. Les habitants sont nombreux à venir montrer

leur soutien et leur enthousiasme. La Bonne Excuse est un restaurant familial où on peut jouer aux cartes, manger un bout ou lire un livre, c'est aussi un endroit où tous les arts ont leur place. Le restaurant propose régulièrement des jams de musiciens, des soirées jeux, des ambiances ciné-club et des spectacles.

■ Restaurant crêperie et épicerie La Bonne Excuse, 04 34 11 67 14.