



**REVUE DE PRESSE**  
**SUD OUEST ET CHARENTE LIBRE**  
**DU 20 AOÛT 2015**

# Le baroudeur qui restaure et réveille Bréville

■ Après avoir parcouru le monde, David Clergeaud a repris le bar-restaurant de Bréville ■ Depuis, il secoue sa commune ■ Ce week-end, c'est course de chiottes.

Frédéric BERG  
fberg@charentelibre.fr

Une course de chiottes et le championnat régional du lancer de la bouse de vache. Voilà ce qui agrémentent le menu «moules» ou «entrecôte frites» du week-end au café-restaurant «Chez nous autres» à Bréville. On pourrait se pincer le nez et faire comme si on n'avait pas vu les affiches fleurir un peu partout dans le Cognçais.

”

À Bréville tu n'y vas pas pour rien, c'est un peu le trou du cul du monde. Donc si tu veux faire venir des gens, t'as intérêt à te bouger!



Depuis un an David Clergeaud, ancien marin, a repris le bar-restaurant qu'il a baptisé «Chez nous autres».

Photo F. B.

On peut aussi pousser la curiosité un peu plus loin que le bout de son nez. Et se demander ce qui se cache derrière l'énergie débordante de David Clergeaud, le patron du bar-resto «Chez nous autres» qui multiplie les animations depuis qu'il est revenu au pays il y a quelques années. «À Bréville tu n'y vas pas pour rien,

*c'est un peu le trou du cul du monde. Donc si tu veux faire venir des gens, t'as intérêt à te bouger!*», souligne le gaillard qui préfère le pragmatisme au discours poli. La petite commune du Cognçais, il sait qu'elle est coincée aux confins de la Charente et de la Charente-

Maritime, à l'écart des grands axes de passage. Il y a grandi avant de s'embarquer dans la marine comme boulanger-pâtissier – sa première formation – pendant six ans et de boulinguer ensuite à travers quarante-cinq pays.

## La nouvelle vie du resto

Donc quand il a repris la barre du comité des fêtes il y a trois ans, il a décidé de surprendre, de «dépoter». «J'ai fait venir un dragster à pédales capable de tracter un camion de 15 tonnes, l'équipe de Fort Boyard avec La Boule, Passe-Partout et Passe Muraille, même Maïté est venue. J'ai aussi relancé la fête foiraine», détaille David Clergeaud qui n'a pas arrêté de secouer sa commune quand il a relancé le bar-restaurant en juin 2014. Rien que cet été, il a financé lui-même un bal populaire et le feu d'artifice du 14 Juillet, la fête foiraine, une fête de la bière, des concerts les vendredis soir.

«Ça marche, les gens adhèrent donc j'ai voulu faire un truc en août. J'avais découvert les courses de chiottes avec des moteurs électriques en Nouvelle-Zélande où c'est très populaire. J'avais déjà organisé une première course il y a trois ans, cette année on y ajoute le lancer de bouses de vache. L'idée c'est de rigoler, seulement de rigoler...», souligne David Clergeaud qui a réussi son premier pari de redonner vie au bar-restaurant: «Je suis super-content, ça marche très bien. Avant nous, la réputation du resto était exécutable et en moins d'un an on a réussi à inverser les choses en faisant de la bouffe simple mais bonne. Cet été, j'emploie cinq personnes. À l'année, je vais pérenniser deux emplois.» David dont le frère Christophe a repris l'entreprise de maçonnerie familiale, a encore d'autres projets en tête avec Magalie, son épouse. Toujours à Bréville et toujours pour animer et dynamiser sa commune: «On en reparlera plus tard, rien n'est fait...»



Demain et samedi soir, c'est course de chiottes!

Photo archives Renaud Joubert

# Régionales: le Parti de gauche fait campagne autrement

Pas de liste, pas de programme, mais la volonté de construire avec les citoyens. Le Parti de gauche entre dans la course des régionales.

Richard TALLET  
rtallet@charentelibre.fr

Quand les plus gros concurrents en sont déjà à présenter leur liste, leurs idées, eux sont encore au stade du questionnement. Le Parti de gauche est candidat pour les élections régionales de décembre prochain. Mais pour l'instant, l'heure n'est pas aux propositions, plutôt à l'écoute du citoyen. «On veut faire une campagne différente», explique Elisabeth Guimard et Pierre-Alain Dorange, cosecrétaires du parti en Charente. À leurs côtés, Marcelle Leduque, chef de file pour les régionales. «Chef de file ne veut pas dire tête de liste, mais juste que c'est elle et Jean-Michel Pascal qui s'occupent de l'organisation de la campagne.»

Si évidemment leur base de réflexion va s'appuyer sur les grandes idées du parti – «Tourner la page de la V<sup>e</sup> République, soutenir la relocalisation de la production, planifier la transition écologique...» –, l'aboutissement à un programme concret va prendre un peu de temps. D'abord parce que le Parti de gauche ne partira pas seul en décembre. «Nous se-



Élisabeth Guimard, Pierre-Alain Dorange et Marcelle Leduque veulent écouter avant de promettre.

Photo R. T.

ront dans une liste Front de gauche», ce qui implique de se mettre d'accord avec leurs partenaires. «Mais on veut aussi intégrer de simples citoyens dans nos listes et surtout leurs idées.» C'est pourquoi à la rentrée, le Parti de gauche organisera des réunions d'échanges. «On souhaite que cette méthode permette aux citoyens de s'impliquer plus dans le processus démocratique et de se réapproprier les élections.» Et si un temps le Parti de gauche pouvait espérer bénéficier de l'ef-

fet Tsipras en Grèce, censé démontrer qu'un parti d'extrême gauche pouvait tenir tête aux partis traditionnels, le revers du Premier ministre grec et son incapacité à faire plier l'Europe le placent désormais en situation moins favorable. «Ce n'est pas étonnant, le projet de l'Europe était de les humilier et montrer aux gens qu'il n'y a pas d'alternative. Nous espérons démontrer localement que nous finirons par réussir à démonter ce système d'oppression.»

## ■ Alain Rousset,



actuel président PS du conseil régional d'Aquitaine et candidat aux élections régionales de décembre prochain pour la future grande région Aquitaine, est l'invité d'honneur de la traditionnelle Fête de la rose à Cognac, prévue cette année le jeudi 27 août à la base plein air. Une présence légitime à quelques mois de cette échéance et assurément plus consensuelle que celle des invités de l'an passé. Marie-Noëlle Lienemann et Gérard Filoche, tous deux rangés parmi les frondeurs du Parti socialiste, étaient venus souffler le chaud. Cette année, l'ambiance devrait être bien plus tiède.

## ■ Stéphane Roy,



le président de l'UGVC (Union générale des viticulteurs pour AOC Cognac) (Photo S. U.) a lancé les invitations pour la traditionnelle réunion des vendanges qui se tiendra cette année le 15 septembre à 17h30 au «Castel» à Châteaubernard. Des sujets techniques et réglementaires de cette nouvelle campagne seront débattus et il sera aussi question d'un sujet d'actualité sensible: le développement durable.

## UNE FERME INSOLITE À SALLES-D'ANGLES

## Crèmes d'autruches

Pierre Hitier fabrique des produits cosmétiques à partir de la graisse de l'animal

MARIE-LAURE LEJEUNE

Plus de 200 autruches gambadent sur les terres de Pierre Hitier à Salles-d'Angles. L'éleveur est connu pour la visite de sa ferme et la vente de viande et d'œufs d'autruche depuis de nombreuses années. Il y a quatre ans, il s'est lancé dans un pari un peu fou : fabriquer des cosmétiques à partir de la graisse de ses oiseaux. Ses crèmes et savons se trouvent désormais dans les pharmacies du quartier Saint-Jacques à Cognac et à Sigogne.

« J'avais beaucoup de graisse, explique-t-il, je ne savais pas quoi en faire. » Sur les carcasses de 70 kilos, 6 à 8 kilos sont du gras. Comme la cinquantaine d'éleveurs d'autruches en France, il transformait le gras en rillettes. « Un jour, j'ai aperçu parmi des confrères un Belge et un Canadien, ils m'ont appris que l'on pouvait fabriquer des produits cosmétiques avec cette graisse. »

#### Un anti-inflammatoire

Intrigué, il a pris alors conseil auprès d'un ami pharmacien de Charente-Maritime qui fabrique lui-même des soins et produits de beauté. « J'ai fait des recherches plus poussées. J'ai découvert qu'à l'époque romaine, à Rome, la graisse d'autruche se vendait à prix d'or. Je me suis alors dit qu'elle devait certainement posséder des propriétés. »

Ce n'est que six ans plus tard que Pierre Hitier a confirmé ses suppositions. Une personne venue de Mauritanie lui explique qu'elle souffre de douleurs lombaires et sciatiques et que la graisse d'autruche est utilisée dans son pays pour soigner ses problèmes. « J'ai fait analyser la graisse dans un laboratoire à Bordeaux. Il s'avère qu'elle est riche en oméga 3,



Pierre Hitier, éleveur à Salles-d'Angles, s'est lancé dans la fabrication de produits cosmétiques à base de graisse d'autruche. PHOTO M.-L.L.

oméga 6 et en oméga 9 », explique-t-il. Ces produits seraient anti-inflammatoires et traiteraient aussi les rougeurs et les irritations de la peau.

#### Du savon à la crème de jour

À la suite de toutes ses découvertes, l'éleveur a fabriqué son premier savon, puis sont venues les crèmes, le lait corporel et les huiles de massage. « J'ai fourni deux kinésithérapeutes à Cognac en huile de massage. Ils m'ont confirmé ses bienfaits. »

Les crèmes sont très hydratantes. Une perle du produit suffit pour tout

« J'ai fait analyser la graisse dans un laboratoire à Bordeaux. Il s'avère qu'elle est riche en oméga »

le visage. Le savon sent la rose, un parfum « consensuel » d'après lui. Les crèmes, elles, ont un parfum évolutif qui passe de l'agrumes au musc blanc. L'ylang-ylang, plante de Madag

ascar utilisée dans la fabrication de produits cosmétiques, aurait aussi des vertus aphrodisiaques. La fabrication de ses cosmétiques ne se fait pas sur l'exploitation mais à Fouras, en Charente-Maritime, par le biais de la société des laboratoires Cosmalia, mais la fonte de la graisse pour obtenir la précieuse huile, elle, se fait bien à la ferme.

Pierre Hitier a déposé sa marque et lancé une collection nommée Plume ». L'éleveur espère bien développer son activité parallèlement made in France.

# L'Échassier est à vendre

## HÔTELLERIE

Patrick et Arlène Jolly avaient repris l'établissement trois étoiles en 2013

OLIVIER SARAZIN

o.sarazin@sudouest.fr

«Vends hôtel de charme 3 étoiles, près de Cognac, dans un parc arboré de 8 500 m<sup>2</sup> avec piscine, 26 chambres personnalisées, salle de séminaire, salon avec bar...» L'annonce est parue il y a quelques jours dans la revue professionnelle «L'Hôtellerie». Elle a aussi été diffusée sur Leboncoin.fr, le site aux 17 millions de visiteurs uniques chaque mois.

L'Échassier à Châteaubernard est donc à vendre. Ses propriétaires, Patrick et Arlène Jolly, y songeaient depuis plusieurs mois. Le couple assure que l'établissement tourne bien, dit n'éprouver aucune lassitude mais reconnaît vouloir «tourner une page» et préparer une retraite bien méritée. «On ne veut pas s'y prendre au dernier moment. Une affaire comme ça, cela ne se vend pas comme un sachet de bonbons», dit Arlène dans un grand sourire.

### Une adresse cosy

«J'ai débuté dans le métier à l'âge de 13 ans. Cela fait quarante-deux ans que je cuisine», poursuit Patrick, dont la vychissoise d'asperges vertes aux huîtres et à la crème de caviar avait emballé les inspecteurs du Michelin et dont la table avait été auréolée d'un Bib gourmand. C'était il y a longtemps, à Glen, avant que les Jolly ne rachètent l'Échassier en novembre 2003. À l'époque, le couple cherchait à s'installer dans le grand Sud-Ouest et avait fait affaire avec les Mimin, dont le passage éclair à l'Échassier (huit petits mois) fut marqué par le départ du chef Pothérat et la fermeture du restaurant gastronomique dans les anciennes écuries du XVIII<sup>e</sup>. La belle bâtisse ne fut d'ailleurs pas vendue aux Jolly, qui ne reprirent que les bâtiments modernes de l'hôtel, un peu plus loin dans le parc.



Arlène et Patrick Jolly : « Nous ne comptons pas abandonner notre clientèle comme ça ! » PHOTO O.S.

Sans faire de bruit, sans la moindre réclame, le couple a aménagé une cuisine, construit une salle de restaurant, agrandi et modernisé l'établissement. Récemment, quatre grandes chambres avec salon privé ont d'ailleurs été inaugurés. Elles plaisent beaucoup à la clientèle familiale ou aux commerciaux d'une même société.

«C'est bien simple, en douze ans, on a tout refait, les salles de bains, la déco, le salon», ajoute Arlène. Les Jolly ont fait de l'Échassier ce lieu à la fois chic, cosy et décontracté, cette «adresse soignée, où le père de famille est aussi bien reçu que le cadre d'une grande maison de cognac», comme le répétait souvent Pascal Merle, l'ancien patron, du temps du chef Locussol dans les années 90.

«Nous souhaitons souffler, passer à autre chose, mais nous prendrons tout le temps nécessaire à une bonne transition. Nous ne comptons pas abandonner nos clients comme ça», disent encore les Jolly.

## Les tables vues par les guides

■ Cognac, fer de lance du tourisme en Charente. Cognac, ses hôtels et ses restaurants, diversement appréciés par les guides gastronomiques... Le plus célèbre, le Michelin, ne connaît qu'une table étoilée en Charente : la Ribaudière à Bourg-Charente. À Cognac, il apprécie le P'tit Yeuse pour son rapport qualité-prix (un Bib gourmand) et recommande le château de l'Yeuse pour son «harmonie et son élégance» (deux couverts). Michelin aime aussi la touche traditionnelle des Pigeons blancs, établissement «tenu par une famille très attachée au lieu» (deux couverts) ; la terrasse de la Courtine où «il fait bon s'enca-nailler à prix mesuré sur les bords de Charente» (un couvert) et les «asettes fort bien mijotées» du Bistro de Claude (un couvert). D'autres tables comme le Coq d'Or, l'Héritage, l'Atelier des quais, le Patio, le Sarment brûlant, l'Olympia ou le Cellier ne sont citées que sur la version en ligne, pas



Le nouveau chef de l'Yeuse.

PHOTO O.S.

dans les pages du célèbre guide rouge. Le Gault & Millau, quant à lui, retient trois restaurants dans le Cognaçais : la Ribaudière (trois toques sur cinq), le Château à Jarnac (deux toques), et l'Yeuse (deux toques, où le nouveau patron des cuisines, Cédric Coulaud est présenté comme un «chef solide»).

Enfin, le Champerard, dans sa version en ligne, recommande la Ribaudière (table notée 16/20) et l'Yeuse (notée 14/20).

## Un anniversaire sportif



L'association des Verriers cyclotourisme fête ses 40 ans de manière sportive. PHOTO S.B.

Pour les 40 ans de leur club, les membres de l'association sportive des Verriers cyclotourisme ont décidé de marquer le coup. Ce week-end (22 et 23 août) sera donc tout dédié au vélo... ou presque. Samedi, tous les passionnés de deux-roues affiliés à un club ont rendez-vous à 14 heures à la salle des fêtes des Pierrières pour « un circuit découverte accompagné de 50 km avec quelques petites surprises en sus », promet le président, Jean-Louis Girard.

Parallèlement sera proposée une marche de 8-10 km dans le vieux Cognac, ouverte à tous au départ de la salle des fêtes. Les festivités se poursuivront dimanche avec deux ran-

données à vélo de 50 et 85 km auxquelles pourront s'adjoindre les non licenciés. Les cyclistes enfourcheront leur bicyclette dès 8 heures devant la salle des fêtes. Avis aux amateurs de marche, un circuit de 8-10 km empruntera les bords de la Charente. À noter que des ravitaillements seront assurés sur les parcours cyclistes et pédestres.

Tout au long du week-end, le public pourra apprécier une exposition photos retraçant quarante ans de vélo chez les Verriers.

**Sandra Ballan**

Renseignements au 05 46 96 19 26  
ou au 06 50 65 65 67.

## Des baisses d'impôts... « si la croissance s'amplifie »

### RENTREE DU GOUVERNEMENT

Les priorités pour 2016 : sécurité, éducation, aides aux entreprises et réduction du déficit

L'exécutif a fait sa grande rentrée hier, après une courte pause estivale, avec un premier Conseil des ministres placé sous le signe de la « mobilisation » mais aussi d'un prochain remaniement, François Rebsamen ayant officiellement remis sa démission au chef de l'État.

Le ministre du Travail a été vu à l'issue du Conseil gravissant l'escalier d'honneur de l'Élysée pour rejoindre à cet effet le bureau de François Hollande. Sa démission sera « effective dans les jours qui viendront », a précisé le porte-parole du gouverne-



François Hollande et Manuel Valls, hier, à l'Élysée. S. DE SAKUTIN/APP

ment, Stéphane Le Foll. Le temps pour celui qui est redevenu le 10 août maire de Dijon, après seize

mois au ministère du Travail, de commenter sans doute une dernière fois les chiffres du chômage,

mercredi prochain, et d'épargner ainsi cette tâche souvent ingrate à son successeur.

Le chef de l'État, en préambule au Conseil des ministres, a déclaré que le gouvernement devait être « totalement mobilisé » pour « relever quatre défis » : la « crise agricole », la « question économique », l'immigration et le climat avec la conférence mondiale que la France accueillera fin décembre à Paris.

### Les frondeurs pas entendus

En matière économique, François Hollande a insisté sur « la stabilité et la cohérence dans les choix », évoquant en particulier son pacte de stabilité. Une manière d'opposer une fin de non-recevoir aux frondeurs du PS qui appellent à redéployer une partie des allègements de charges promis aux entreprises au profit des ménages.

L'équation s'annonce cependant toujours aussi complexe pour la préparation du budget 2016, avec une croissance nulle au deuxième trimestre (contre 0,3 % attendu) qui a douché les espoirs du chef de l'État d'une reprise plus rapide et franche de l'économie française.

C'est dans ce contexte que François Hollande a promis de nouvelles baisses d'impôts pour les Français « si la croissance s'amplifie en 2016 », dans une interview aux quotidiens régionaux du groupe Ebra (« Le Progrès », « L'Est républicain »...).

Les priorités du gouvernement pour ce budget 2016 restent la sécurité et l'éducation, les aides aux entreprises et la réduction du déficit, a souligné le ministre des Finances, Michel Sapin, défavorable dans l'immédiat à de nouvelles réductions d'impôts après celles concédées à 9 millions de foyers fiscaux.