

AGENDA

Midi Libre

Rédaction : courriel, redac.pezenas@midilibre.com
☎ 06 73 65 45 43.

Publicité :
☎ 06 73 18 04 45.

Abonnement, portage à domicile du journal :
☎ 04 30 00 30 34.

Avis de décès :
☎ 04 30 00 80 00.

En cas d'urgence

Gendarmerie :

☎ 04 67 98 13 65.

Ambulances : après 20 h, ainsi que les dimanches et jours fériés, de 8 h à 20 h, contacter le Samu, 15.

EDF : 09 726 750 34.

GDF :

☎ 0800 473 333.

Contacts réseau public

(24 h/24, 7 j/7) :

Eau :

☎ 06 84 33 56 33

Assainissement :

☎ 09 77 40 11 38.

Électricité :

☎ 06 24 24 19 58.

Polyclinique Pasteur :

☎ 04 67 90 41 42.

À votre service

Mairie : ☎ 04 67 90 41 00.

Services municipaux

(numéro vert, gratuit) :

☎ 0 800 034 120.

Sictom : ☎ 04 67 98 45 83.

Déchetterie : ouverte du lundi au samedi de 8 h à 12 h et de 14 h à 17 h 30 ; le dimanche de 8 h 30 à 12 h.

CINÉMA

LE MOLIERE

☎ 04 67 90 76 41

À 15 h : Otez moi d'un doute.

À 17 h : Barbara.

Magalas

● GRÈVE

DANS LES ÉCOLES

En raison d'un avis de grève dans les écoles élémentaires du Capitaine-Bonnet et maternelle Les Petits Grains, **mardi 10 octobre**, la mairie met à disposition des familles un service de garderie. Il suffit d'inscrire son enfant auprès de la mairie ou directement à l'ALP auprès de Stéphane ou Virginie, jusqu'à lundi. Si l'enfant reste à la maison, il faut bien penser à annuler le repas auprès de la mairie (04 67 36 20 19), ou par mail : cantinemagalas@laposte.net **au plus tard lundi 9 octobre** à 10 h.

Margon

● REPRISE DES

RANDONNEURS

C'est la date du **lundi 9 octobre** que la branche des marcheurs du club amical des loisirs de Margon a choisie pour reprendre son activité. En effet, la chaleur estivale avait contraint à la suspension de l'activité depuis le mois de juin, pour les seniors et autres marcheurs. Comme à l'accoutumée, cette activité regroupe une bonne vingtaine de personnes à partir de 14 h sur la place Charles-de-Gaulle, direction un lieu touristique, souvent vallonné autour de Margon avec des détails fournis sur les endroits rencontrés avec bien souvent des histoires locales contées.

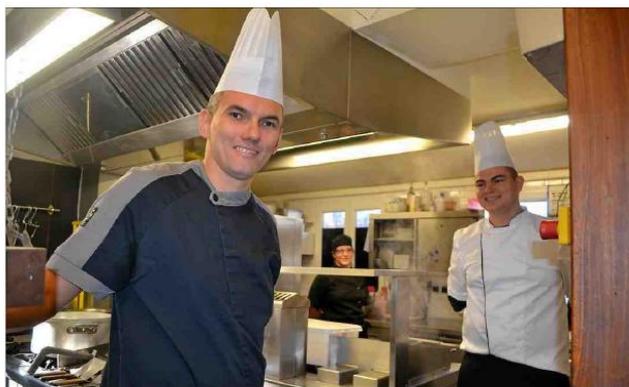
Pézenas Yannick Mico obtient son titre de Maître restaurateur

Le jeune gérant, chef cuisinier du Saint-Germain, développe l'affaire familiale.

Dans la famille Mico, la restauration est une institution. Marie-Lou et Jésus, qui ont ouvert il y a vingt ans leur établissement, Le Saint-Germain, dans la cité piscénoise, ont en effet transmis leur passion à leur fils, Yannick, qui n'a eu de cesse de se perfectionner. À tel point, qu'aujourd'hui, il vient d'entrer dans la lignée des grands Maîtres restaurateurs. Une fierté pour ses parents, mais surtout une belle récompense pour ce jeune chef de 37 ans, qui a gravi un à un les échelons, avant d'obtenir ce titre.

Il a débuté dans le snack de ses parents comme apprenti

« J'ai débuté il y a 20 ans dans le snack de mes parents comme simple apprenti. Puis, au fil des années, j'ai participé à des stages et à de nombreuses formations avant de devenir chef cuisinier dans ce qui était devenu un restaurant. Ensuite, j'ai voulu améliorer la qualité des services et je me suis lancé le défi d'obtenir ce titre. Je voulais montrer que chez moi, on faisait du frais. C'est le seul label reconnu par l'État et je suis fier de le posséder ».



■ Yannick Mico (à gauche sur la photo) et sa brigade en cuisine, prêts à satisfaire le client.

Mais loin de se reposer sur ses lauriers, Yannick Mico développe toujours plus son activité. Il est aussi traiteur haut de gamme sur tout le département. « Cette activité me permet de me diversifier et de réaliser des choses qui ne sont pas forcément proposées au restaurant ». Au Saint-Germain, aussi, on retrouve dans ses plats, du frais bien sûr (sauf gambas et seiches qui sont mentionnées comme surgelées), mais surtout du fait maison, et de la qualité

dans les produits régionaux qui régulent les papilles. Fort de ses racines aussi, il s'est attaché à ne fournir uniquement à ses clients, que des vins régionaux. « Ce sont des vins qui s'accordent avec tout. Je suis partisan, aussi, des vins AOC de Pézenas ». Enfin, sur les contraintes liées à ce titre de Maître restaurateur, le gérant convient qu'il impose de la rigueur, sans que cela lui pose de problèmes. « Ce label nous oblige aussi à au moins trois ans d'expé-

rience pour chacun des employés de l'établissement. En cuisine, ma brigade est composée d'un second, d'un commis de cuisine et d'un apprenti, alors qu'en salle, j'ai quatre employés. Et tout fonctionne très bien... »

Tout roule aussi côté clientèle, car déjà, à la vue du macaron sur la porte, des connaisseurs n'ont pas hésité à franchir le pas !

MICHELLE RIVIERE
redac.pezenas@midilibre.com

Cazouls-d'Hérault La mairie et l'école s'offrent une cure de jeunesse

Lors du dernier conseil municipal, le dossier de réhabilitation de la mairie (salle du peuple et maison Goussard) a été mis sur la table. Les entreprises suivantes dont chacune d'elle aura en charge un lot, ont été désignées. Lot 1, désamiantage : l'entreprise Peyre de Paulhan. Lot 2, gros œuvre, carrelage, plafonds, doublages : l'entreprise Peyre. Lot 3, menuiseries extérieures, serrurerie : l'entreprise Normand Sarl de Clermont-l'Hérault. Lot 4, plomberie, sanitaire : l'entreprise Henry de Clermont-l'Hérault.

Lot 5, électricité, chauffage, VMC : l'entreprise Henry. Lot 6, peinture : la SARL SCL SUD de Paulhan. Lot 7, ascenseur : l'entreprise Tissenkrupp. Coût du chantier : 633 552 €. Concernant les travaux d'agrandissement de l'école Marie-Rouanet, le marché a été également établi en sept lots. Lot 1, VRD, maçonnerie, couverture, carrelage : l'entreprise Peyre. Lot 2, plafonds, doublages : l'entreprise Peyre. Lot 3, l'entreprise S. Alu de Marseillan. Lot 4, plomberie, sanitaire : l'entreprise Henry SARL. Lot 5, électricité, chauf-

fage, VMC : l'entreprise Henry SARL. Lot 6, peinture intérieure : l'entreprise Peyre. Lot 7, pergola, auvent, abri vélos, local sport : l'entreprise SARL Ferrando de Paulhan. Montant des travaux : 180 609 €. Le chantier démarrera par le réaménagement du rez-de-chaussée. Le secrétariat se déplace dans la petite pièce donnant dans la cour de la mairie, l'agence postale étant restaurée.

Une subvention d'un montant de 125 000 € HT a été accordée par la CAHM pour la réhabilitation de la mairie.

Avant-Monts La saison culturelle se dévoile

Lors de la deuxième édition de la balade culturelle Chuchotés, organisée sur le Pech Belet à Murviel, les Avant-Monts ont présenté la nouvelle saison culturelle.

Francis Boutes, président de la communauté de communes, en présence de Norbert Étienne, maire de Murviel et vice-président, et de Martine Gil, François Anglade et Michel Trilles, élus communautaires, a rappelé l'importance de la culture comme vecteur de transversalité, véritable instrument de cohésion du territoire mais aussi outil de développement social pour la population.

Pour tous les goûts

« Cette saison itinérante de spectacles et de cinéma est l'occasion de parcourir le territoire et de proposer une offre culturelle accessible et éclectique », a rappelé Eric Verlet, le responsable du service culturel.

Les rendez-vous : le spectacle *Poilu, purée de guerre* avec sa vision décapante de la Première Guerre mondiale (Puissalicon, le 18 novembre) ; *La veillée*, immersion dans une irréaliste soirée de deux retraités à la langue bien pendue (Pouzolles, le 9 décembre). Le Ciné-club élargira sa



■ Francis Boutes et les élus.

programmation Art et Essai, avec désormais trois séances mensuelles à Roujan, Magalas et Murviel. La fin d'année sera riche pour les plus jeunes. Les écoliers du territoire, les enfants de la crèche intercommunale, du Relais d'assistantes maternelles et des quatre centres de loisirs seront invités à un spectacle jeune public. Pas moins de 17 représentations (cirque, théâtre ou musique) seront proposées sur 8 communes par trois compagnies professionnelles. Enfin, le premier trimestre 2018 verra le retour du Festival des Hivernales du rire et du vin avec, entre autres, Frédéric Fromet (Laurens, 10 février) et Cédric Chapuis (nommé aux Molières 2016) avec *Au-dessus de la mêlée* (17 février à Thézan).

Informations et réservations au 06 43 92 46 84.

Roujan Les producteurs locaux ont fait déguster leurs vins

Le supermarché du village a récemment invité le public à découvrir les vins proposés par une vingtaine de producteurs régionaux. Même si la foule n'était pas au rendez-vous, chacun a pu juger de la qualité des produits et s'approvisionner.

La cave aux arômes

Les visiteurs ont pu exercer leurs talents sensoriels en jouant avec la cave aux arômes, d'étranges tuyaux exhalant les arômes caractéristiques des vins aux trois couleurs. Histoire de tester ses connaissances.



■ Un public un peu moins nombreux que les autres années.