



Gérard Vernis (au centre), Stéphanie et David Gilis et les responsables de « 1000 cafés » (à gauche) et Manon Mongendre, ses parents et Philippe et Myriam Léger (à droite).

## VIE RURALE

### Des boulangers et épiciers pour Franchesse

**ECONOMIE LOCALE** De nombreux habitants étaient présents à la réunion publique initiée par l'association « 1000 cafés » et la municipalité.

**F**ermée depuis quelques années, l'épicerie-bar-tabac-presses-station-service faisait défaut aux habitants de la commune de Franchesse. C'est donc avec une grande satisfaction que les nombreuses personnes qui assistaient à cette réunion publique ont appris que ce commerce allait rouvrir prochainement sous une autre forme.

#### RÉPONDRE AUX BESOINS DES HABITANTS

À l'origine de cette ouverture, la démarche de la municipalité auprès de l'association « 1 000 cafés » en 2020. L'organisme a été créée en septembre 2019 afin de contribuer à redynamiser les communes de moins de 3 500 habitants en rouvrant des commerces de proximité sous forme de cafés multiservices.

« Notre approche est collaborative », ont expliqué Lucas Leclercq, responsable régional Auvergne Rhône Alpes et Maë Coffre, responsable développement chez 1000 cafés, lors de cette réunion. La mairie assure la mise à disposition d'un local commercial, les gérants définissent avec les habitants l'identité du café et l'offre de services et l'équipe 1000 cafés a en charge le recrutement et la formation, l'instruction du dossier et l'investissement et l'accompagnement au lancement et à l'exploitation de l'activité.

#### « LA CUISINE DES LANCIERS » OUVRE LE 21 AVRIL

Après cette introduction, David et Stéphanie Gilis, les nouveaux gérants, originaires de Belgique, se sont présentés. « Nous recherchions un commerce à reprendre dans un petit village à la campagne quand nous avons eu connaissance de cette opportunité. Nous nous sommes portés candidats et, après plusieurs entretiens, nous avons été retenus ». L'une des premières démarches a été

de choisir un nom et d'établir un questionnaire afin de définir ce que les habitants souhaitaient en priorité. C'est ainsi, qu'après le réaménagement des locaux, l'ouverture de « La cuisine des lanciers » aura lieu 21 avril, selon le planning suivant. Concernant l'offre épicerie et multi services, en avril, épicerie, produits de première nécessité et produits locaux, dépôt de pain le lundi et bouteilles de gaz. En mai, dépannage tabac pour les clients, point relais colis, presse. En juillet, point réception des commandes de paniers de légumes et fruits de saison et, en septembre, point photocopies. D'autres services pourront être proposés par la suite. La vente de carburants ne pourra hélas pas reprendre, car cela demande un besoin de trésorerie trop important.

#### LA PÉRENNITÉ DE LA BOULANGERIE ASSURÉE

Une seconde bonne nouvelle a été annoncée par le maire, Gérard Vernis, lors de cette réunion. Après 35 ans d'activité, le boulanger du village, Philippe Léger, et son épouse, Myriam, qui cherchaient un repreneur depuis quelques années, viennent de le trouver. En l'occurrence, une jeune repreneuse, Manon Mongendre, pâtissière de formation, dont les parents, Dominique et Cyril, ont repris récemment les gîtes et chambres d'hôtes de Bouquetraud. Manon sera assistée par son papa qui, avec 37 ans de boulangerie au compteur, se fait un plaisir de voir perdurer ce commerce dans sa commune. Reprise effective en juin.