

Les petits fours ont des oreilles!

On a compté, recompté les bulletins... Certains élus y ont passé la nuit, d'autres ont su la victoire acquise dès 21 h. Entourés de leur

garde rapprochée, les maires fraîchement élus ont fini par souffler. Mais qu'ont-ils grignoté? De quoi ont-ils parlé ? Nous avons été picorer dans les coulisses de cette soirée électorale. Histoire d'en connaître un peu plus sur nos premiers



EN COULISSES

Pantouflards ou fêtards? Une croustillante fête des maires



(Dessin Patrick Soulat)

Dimanche soir, les urnes ont parlé. Dîner en famille ou soirée jet-set dans un "Fouquet's "local, façon présidentielle... **Comment les maires** intronisés dès le

premier tour ont-ils

fêté leur victoire?

EAN-FRANÇOIS MAYET, EN FAMILLE. Le marathon électoral, ça use, ça use! Pas le temps de déboucher le champagne. Pour « décompresser », le maire, fraîchement réélu de Châteauroux, s'est rendu à Belle-Isle. « On a trinqué et discuté avec les sympathisants. » Au menu, le sacro-saint duo saucisson-vin rouge. Jusqu'à une heure du matin. Et comme ce n'est pas sa toute toute première fois, question victoire municipale, Jean-François Mayet a préféré sagement rentrer. La fête s'est poursuivie en famille. « Mes deux filles étaient là pour l'occasion. On est resté à discuter jusqu'à 3 h du matin et j'ai pu profiter de ma petite-fille.»

MICHEL BLONDEAU, LA FÊTE A L'ESCALE. Dimanche, 21 h, avec 65,66 % des voix, Michel Blondeau a la victoire large. Mais les bou-

chons de champagne ne font pas « pop ». Début de soirée studieux pour le maire fraîchement réélu. Levée du verre de l'amitié et accolades de rigueur, vers 21 h, direction France Bleu pour une interview. Puis, petit saut à la mairie de Châteauroux pour ses salutations à son homologue castelroussin. Et passage obligé par la case conseil général.

Andouillettes et pied de cochon

La tournée des popotes finie, il faut penser à se rassasier. La victoire est alors fêtée façon réunion de famille électorale. A « L'Escale », tradition oblige. « Vers 22 h 30, nous nous sommes retrouvés avec mes colistiers et leurs conjoints. Après chaque élection, on se retrouve dans ce restaurant des terres déoloises. » L'assiette est 100 % locale. Au menu, andouillette-frites et pieds de cochon pour la liste Blondeau. Comme un pied de nez aux soirées show-biz post-électo-

JEAN PETITPRÊTRE, RAISON-NABLE. Le dépouillement achevé vers 20 h 30, Jean Petitprêtre, pris entre la paperasse administrative et les coups de fil des médias, n'a pu savourer sa victoire que vers 22 h. «Autour de mes concitoyens et

de mon comité de soutien, je me suis accordé un moment de détente avec quelques gâteaux faits maison, beaucoup de jus de fruits, un peu de vin blanc, et du champagne bien sûr. » Très sagement, le maire réélu a regagné son domicile vers 23 h 30, mais ne s'est pas couché avant 2 h du matin. « Je ne suis pas un couche-tôt, j'aime bien passer à d'autres activités comme la lec-

ROGER CAUMETTE, PARTIE REMISE. De mémoire d'élus, Roger Caumette n'avait jamais vu un dépouillement aussi long. « On avait pensé manger à "L'Escale", avec les élus disponibles, mais on a dû y renoncer. On a fini de remplir les procès-verbaux vers 2 h du matin. Mais ce n'est que partie remise. Une fois au lit, je suis tombé comme une masse, on n'a pas eu besoin de me chanter une berceuse.»

FRANÇOIS JOLIVET, MAL DORMI. Élu dès le premier tour, François Jolivet n'a pas fait de vieux os, dimanche soir. Rentré chez lui vers minuit, il confie avoir mal dormi. « Ce n'était pas de l'angoisse, mais bien de l'excitation. Quand j'ai pris conscience de ma réélection, j'avais les yeux pétillants, pas à cause de l'alcool, mais bien pris par l'émotion. » François Jolivet se réserve une petite fête avec son équipe ce vendredi, après l'élection du maire et des adjoints.

> **Camille CHATILLON** et Claire NETLZ

DÉCRYPTAGE

Gare aux gaucheries!

Sans prendre parti, on peut reconnaître une certaine élégance dans la sortie de Jean-Yves Gateaud qui a décidé, mardi, de se retirer de la grandscène politique municipale. D'aucuns pourront reprocher au socialiste, deux fois maire de Châteauroux, de n'avoir pas tout saisi plus tôt. Notamment les divisions dans ses rangs qui rendaient le retour délicat, voire quasi-impossible quand on a déjà subi un échec.

A tous les porte-flingues qui n'étaient pas à un coup fourré près, aux lieutenants qui seraient tentés d'affûter leurs canifs sur la pierre de leur rancœur ou à la jeune garde qui exprimera inévitablement de nouvelles ambitions, la gauche castelroussine devra maintenant veiller, dans sa recomposition. Retour aux fondamentaux, éviter les maladresses:

voilà la préoccupation qui anime déjà les discussions internes. Des militants avisés dégagent déjà ces priorités: un, compter ses forces; deux, se remettre autour d'une table pour se reparler. Comme si le poids d'un chef avait étouffé en soi toute forme de débat.

Qui, derrière un leader naturel comme Michel Sapin, pour reconstruire posément la gauche castelroussine, décomposée après la défaite de dimanche dernier? Les six prochaines années seront, à gauche aussi, un tournant générationnel. A savoir comment le Parti socialiste associera ses partenaires... après ces années de débats sur l'Europe et son traité constitutionnel qui ont fait plus de dégâts qu'on ne le pense dans la gauche locale.

Sébastien ACKER

DANS LE PANIER

Les volailles fermières d'Isabelle Bonargent

Poulets, canards, lapins, cailles: des volailles, en veux-tu, en voilà pour le traditionnel repas dominical. Ils sont nombreux les petits producteurs qui viennent chaque samedi sur la place de la République et des halles de Châteauroux. Et c'est justement ce que recherchent les Castelroussins friands de ces volailles fermières de qualité élevées à la

campagne toute proche. Parmi eux, Isabelle et Pascal Bonargent, de Chasseneuil-en-Berry, qui tiennent un petit étal face au restaurant indien. Depuis sept ans, Isabelle y propose des pigeons (16 € pièce), des poulets (6,95 € le kg), des pintades (7,95 € le kg) nourris au blé, maïs... et herbe de la petite ferme

reprise par son mari en 1987. On y trouve aussi des cailles d'un élevage vendéen (2,50€ pièce) « un élevage trop dur et trop prenant pour nous, que nous avons dû abandonner ». Pascal et Isabelle ne regrettent pas pour autant leur choix de retour à la terre pour la qualité de vie qu'elle leur donne même s'ils déplorent la multiplication des paperasses « qui mangent une bonne partie

Alors, pour se créer un apport supplémentaire, les Bonargent ont remis au goût du jour quelques apéritifs à l'ancienne : la pousse d'épine ou le vin de pêche bien connus des anciens mais aussi, plus original, le vin de fleurs d'acacias ou de sureau. Tous ces apéritifs sont vendus 8 € les 50 cl.

de notre temps ».

Le couple se partage les marchés: Saint-Gaultier et Buzan-

TENDANCE



Isabelle Bonargent est chaque samed au marché de Châteauroux.

çais, le vendredi; Argenton et Châteauroux, le samedi

Catherine PELLETIER

LE PRODUIT DE LA SEMAINE

Le canard demi-sauvage vendu 11 € pièce, idéal pour un repas de quatre personnes. A servir accompagné de navets longs cuits dans un jus d'orange et caramélisés au miel.

En apéritif « le Michel », une sorte de pineau spécialité de Pascal Bonargent (8 € les

BLOG A PART

Le sacerdoce de Benoît

ternaute bien connu de la blogo· sphère locale. A 26 ans, avec son site perso (1) « Ben site 2.0 » dont la nouvelle version a été ouverte en avril 2006, il peut se targuer de recevoir 150 à 200 visiteurs par jour. Belle moyenne, pour ce jeune homme qui est aussi webmestre de la mairie de Saint-

« Ce site web est consacré aux nouvelles technologies, à Internet, au marketing, à la communication ainsi qu'à plein d'autres sujets », prévient-il sur le pas de sa porte sur le monde. On devine vite que, s'il reconnaît ne pas avoir été formé à cela, ce passionné touche sa bille. Il ne dédaigne pas prodiguer de bons conseils non plus.

Sous un pseudo qui nous ramène tous à nos années « Star Wars », « Ben Kenobi » avait ouvert son premier site en juin 2004. Depuis, s'il continue de bloguer sur ses passions

Benoît Catherineau est un in- (comme la série « K2000 »), il a quand même fait son métier de ce passe-temps. Tout en se gardant au moins une à deux heures par jour de blog... par pur loisir, bien sûr,

> Bref, pour Benoît, Internet relève quasiment du sacerdoce. S'il se défend d'être un « geek » (entendez un obsédé de l'informatique), il ne peut nier être devenu une référence locale en la matière. Au point que, sur son site, il ose une comparaison papale. Oui, sur le moteur de recherche « Google. fr », quand on tape « Benoît », notre Benoît berrichon devance « Benoît XVI »! Quand on vous disait qu'il y avait du sacerdoce là-dessous... S.A.

(1) http://www.benoitcatherineau.info

Un site Internet ou un blog nr.chateauroux@nrco.fr

FAITES-LE VOUS-MÊME

Créer son costume... en un tournemain



Gilbert Bauthamy l'affirme : « Le costume, ce n'est pas une question

Plus que deux jours avant le carnaval. Et vous n'avez toujours pas votre costume. Gilbert Bauthamy, président des Carnavaleux, nous livre ses astuces pour se grimer. Rapide et pas cher.

Le président des Carnavaleux sait jouer de la chine et des astuces. Car pour changer de peau, nul besoin de se ruiner. Il suffit d'avoir les bonnes adresses et... un brin d'imagination. « Le costume n'est pas une question de prix, il faut se faire plaisir », certifie Gilbert Bauthamy. Ce dernier conseille tout d'abord d'aller chiner dans les trésors des associations Agir (126, rue des Marins) et Emmaüs (La Tristerie, à Déols). « C'est là que j'avais trouvé un superbe manteau de fourrure et des robes, pour quelques euros. » Paré de ses fourrures, et d'un chapeau de paille, acheté au même endroit à 1 €, Gilbert paradait ainsi à son premier carnaval de Châcostumes (91, rue Ampère) ou Arlequin (16, rue Ledru-Rollin), le coût de la location varie 10 € et

teauroux. Pour les plus presses

reste l'option déguisement prêt à

enfiler. Chez Alice au pays des

Pensez à recycler vos emballages

N'oubliez pas les moyens du bord. Votre déguisement n'en sera que plus original et écolo. Des bouts de cagette pour une épée, du papier bulle en cape, des rouleaux de papier toilette enrobés d'aluminium pour des bracelets futuristes. Ou encore deux cartons peints pour la tête et le corps : voilà qui fera un parfait costume de robot.

LE PRIX DE...



0,20 €: c'est l'écart entre le prix le plus bas et le plus élevé relevé lors de notre tournée dans les supermarchés. Dans un magasin de hard-discount la bouteille d'huile d'une marque premier prix affichait 1,15 €, soit 0,85 € de moins que le prix le plus élevé de notre liste. A savoir que les supermarchés proposent également à leurs clients des articles premiers prix. Nous choisissons des produits que vous pouvez retrouver dans les six enseignes proposées. A vous d'y comparer la bouteille d'huile de votre supermarché!

de prix. Il faut faire jouer son imagination. »

AU COIN DU ZINC

"La Cavale", le pub branché du Poinçonnet

Après le « Café des halles » et « Le Safari », à Châteauroux, la rubrique « Le Coin du zinc » fait étape au Poinçonnet. L'occasion de découvrir « La Cavale », un pub aux faux airs d'Irlande.

Il existe un endroit au Poinconnet qui n'est pas sans rappeler la « verte Erin ». A « La Cavale » règne une véritable atmosphère de pub : lumière tamisée, serviettes de bar disposées au plafond et jeu de fléchettes. Seul manque la Guinness que Régis Alcaraz, le patron, a arrêté de servir. « Depuis un ou deux ans, on vend surtout des produits de base: baby ou demi; la tendance est moins aux alcools forts. Ceux qui consommaient quatre whiskys, boivent aujourd'hui quatre babys. » A 2 €, le demi a également plus la côte que la « Despé » à 3.5€

Originaire du Poinçonnet, Régis Alcaraz a racheté l'enseigne en mars 1999 à l'ancien patron avec lequel il avait commencé à

travailler. Depuis, il s'est attaché du seul troquet ouvert le soir sur la commune : jusqu'à 1 h en semaine et 2 h le week-end. Quant au vendredi : c'est karaoké, sans

et peu de gens de passage, précise le tenancier. Depuis quelques années, c'est un peu difficile en fin de mois à cause de la baisse du pouvoir d'achat. Quant à l'interdiction du tabac dans les lieux publics, on ne le ressent pas trop. Seulement un peu la semaine, aux heures d'apéro. Les gens vont dehors désormais, ce qui pose un autre problème : les nuisances sonores pour les voisins. »

Prochain rendez-vous à ne pas manquer: la venue du groupe « Déclick » (chanson française), le

Bar-brasserie « La Cavale » 67, rue de la Charbonnière ; tél. 02.54.35.80.63.

à moderniser le cadre et à créer de l'animation. Il s'agit en effet oublier régulièrement la diffusion des matchs de foot. « On voit beaucoup d'habitués



Derrière son comptoir, Régis Alcaraz s'apprête à servir deux Picon-bières.

(Photo NR. Patrick Gaïda)

Une coiffure à la pointe tecktonik

La vague de la tecktonik déferle sur la jeune génération. Que signifie tecktonik? En abrégé (TCK), cela définit une danse atypique qui évolue sur des rythmes de la musique Hardstyle.

Comment reconnaître ces adeptes de ce style ? Par les vêtements, mais tout particulièrement la coupe de cheveux. Depuis un an, la tecktonik s'affiche dans le Berry sur la tête des ieunes hommes ou des jeunes femmes. Pour les filles, la tendance est plutôt les cheveux longs et courts sur le dessus; frange et dégradés très effilés sont de rigueur.

La tecktonik mania s'adresse davantage aux garçons de moins de 25 ans. Ils ne passent pas inaperçus avec une crête qui se dresse à la verticale, détail incontournable qui révèle la « fashion victim »!

« La géométrie de la coupe est anglo-saxonne, précise Nicolas Touzet, responsable de Clip Évolution. Cela accentue les traits en dégageant toute la partie du vi-



Pour la « fashion victim » la coupe est faite par son amie. Par contre, le gel est à ses frais.

sage. » Le must de la coupe : rajouter des dessins « tribals »! Mais, cette fantaisie augmente le coût de la coupe de 5 € à 15 €, selon la demande. C'est un luxe d'être tendance!

M.C.

Clip Évolution, avenue Charles-de-Gaulle : Coupe garçons 18 € pour les moins de 20 ans

- INDRE -