



Témoignages

<http://preprod.creonnais.alienor.com/y-prosperer/temoignages/>

«Créer du lien social à travers un vrai café de village»



Anciens gérants d'un important restaurant espagnol à Bordeaux, Bernard NADAUX et son épouse ont découvert Haux via un appel d'offre de la municipalité qui souhaitait rouvrir le café du village et dynamiser un peu le commerce local.

Souhaitant changer de cadre de vie et ayant envie de «verdure», ils ont mené ensemble ce projet de réouverture en juillet 2015. Composé d'une partie restaurant (qui englobe 80 % de l'activité), ce lieu propose également une petite épicerie de proximité avec des produits de «dépannage», un point internet et du pain et des viennoiseries cuits sur place ! C'est autour de produits frais que Bernard NADAUX et le cuisinier de l'établissement, proposent quotidiennement une cuisine locale avec parfois des «touches» ibériques.

Monsieur et Madame NADAUX souhaitent par ce lieu «rendre service», «créer du lien social à travers le café comme un vrai café de village» et impulser des «rencontres conviviales entre plusieurs générations de Hauxois». C'est ainsi qu'ils organisent des soirées à thèmes et différentes animations pour «faire plaisir aux gens» autour «d'une convivialité motivante qui se traduit par des petits gestes de gratitude quotidiens de la part des habitants envers les nouveaux aubergistes de Haux.»

«Un carrefour d'idées» dans le Créonnais



Nicolas Hebert est paysan brasseur sur le Créonnais depuis 2004. Avant d'être brasseur, Nicolas fut d'abord agriculteur et viticulteur en culture bio sur la commune de Saint-Léon.

Nicolas qui se définit comme «paysan brasseur» en maîtrisant toutes les étapes de production de sa bière, cultive sa propre orge sur les communes de Saint-Léon et de La Sauve Majeure pour fabriquer ses bières artisanales. Son défi a été de produire une bière en Entre-deux-Mers en sélectionnant les terres, les variétés de céréales et le climat...

Nicolas est très attaché au Créonnais et à Créon qu'il définit comme «une petite ville vivante» avec «son pôle d'activité s». En 2008, il fait de sa passion un métier et achète un terrain à Créon pour bâtir sa brasserie où vont être sur un même site, la production et la vente de ses bières (et de sa limonade bio). Il a souhaité créer un lieu vivant, «un carrefour d'idées» où se rencontrent dans ce pub-restaurant, les habitants de la Communauté de Communes et les associations locales.

Présent sur les manifestations locales (Fête de la Bière à Saint-Léon, marchés d'été..) et les « temps forts » du territoire , Nicolas Hebert est une figure du Créonnais !