

# Le Réveil

JOURNAL HABILITÉ À PUBLIER LES ANNONCES  
JUDICIAIRES ET LÉGALES DU GARD

## DU MIDI

1.00 €

VENDREDI 20 FEVRIER 2015

N° 2352

Semaine du 20 au 26 février 2015



Cinq chefs gardois  
créent l'association  
"Gard aux chefs"

8 mars 2015 :  
détecteur de fumée  
obligatoire

257 000 sinistres d'incendies en moyenne déclarés chaque année aux sociétés et mutuelles d'assurances, soit un incendie toutes les deux minutes !



70% des incendies mortels se produisent la nuit et 66% des victimes succombent asphyxiées pendant leur sommeil. Le 8 mars 2015 au plus tard, tous les occupants d'un logement - appartement et maison -, qu'ils soient locataires ou propriétaires bailleurs doivent ainsi disposer au moins d'un détecteur de fumée normalisé.

## Espagne : le parti de gauche Podemos contre la tauromachie

Podemos, parti de gauche en Espagne, et qui pourrait bien gagner les prochaines élections générales en décembre prochain, exige la protection animale et l'interdiction de la tauromachie.

## Pont-du-Gard

La route du Pont-du-Gard, RD 981, traversant l'aqueduc par le pont Pitot, du parking rive gauche jusqu'au camping rive droite est déclassée. Le Conseil général suit l'avis du commissaire enquêteur après une enquête publique agitée. Le tarif piétons reste donc en vigueur.

## NIMES

### Une nouvelle boutique tennis dans l'Ecusson



Spécialisé dans la distribution d'articles de tennis, l'enseigne Karanta vient d'ouvrir une nouvelle boutique à Nîmes, après Strasbourg et Paris. C'est au cœur de ville,

## ECONOMIE

### Cinq chefs gardois créent l'association «Gard aux chefs»

Cinq Chefs étoilés ou Meilleurs Ouvriers de France (MOF) l'ont lancé jeudi 12 février dans la plus belle salle de l'hôtel consulaire, qui raconte l'histoire et l'économie du département, et à la fois symbolique, car c'est là que l'aéroport de Garons ou Port-Camargue ont vu le jour, comme le rappelait le président de La Chambre de commerce Henry Douais, pas peu fier d'être le parrain de cette association qui manquait tant au Gard.

Sous la présidence de Serge Chenet, «Entre Vigne et Garrigue» à Pujaut, Jérôme Nutile, qui vient de lancer le Bistr'AU et bientôt le restaurant gastronomique à Nîmes (ex chef à l'Hostellerie du Castellans), Michel Kayser, à la tête de «Alexandre» à Garons, Oscar Garcia, plus jeune chef étoilé du Michelin de «la Table d'Uzès», et Fabien Fage au «Prieuré» à Villeneuve-les-Avignon (retenu pour la saison sur Courchevel), vont travailler à promouvoir le territoire, le savoir-être et vivre. La Chambre de commerce a oeuvré pour que la gastronomie gardoise soit mise en valeur au travers de ce club qui existait ailleurs mais pas chez nous. Une belle initiative qui les rassemble et qui en fait les ambassadeurs du territoire pour préserver nos talents et produits Gardois. Et le président Henry Douais a qualifié ce moment «d'historique» et a rajouté, «j'en suis heureux».

#### Réunir l'élite du département

Serge Chenet a parlé «du plaisir de transmettre nos valeurs autour de la table, entre soleil, mer, montagne, Camargue, tout ce qui fait les racines de nos saveurs». Kayser a ainsi résumé l'esprit qui règne entre eux : «Nous sommes comme une équipe en cuisine qui veut avancer ensemble et donner à beaucoup l'envie de les rejoindre». Les cinq amis ont envie de se faire plaisir, de défendre la gastronomie, partager des décou-



vertes culinaires et ont beaucoup de choses à transmettre. Leur ambition est d'élever le niveau et donner envie aux jeunes. Ils s'engagent à travailler des produits frais AOP et AOC, eux qui au quotidien ont le devoir de valoriser leur maison et de jouer l'étoile. Le Gard, qui a compté jusqu'à 7 chefs étoilés, se distinguera au travers de ses meilleures tables.

De «bons» cavistes, traiteurs, viticulteurs et autres devraient rapidement les rejoindre. Le président Henry Douais a soulevé un souhaitable rapprochement avec les Costières de Nîmes dans l'organisation de la balade gourmande par exemple.

#### Les projets

Comme pour le gala de la Croix-Rouge à Nîmes où ils se retrouvent en cuisine, le Miam à Alès ou Vinifilles à Montpellier, Gard aux chefs compte bien participer à la création d'autres manifestations comme Couleur rosé à Tavel ou les Balades Gourmandes pour le plus grand bonheur des participants. Tout un programme d'activités va se mettre en place maintenant que nos chefs ont trouvé le vrai terrain de jeu.

28 rue de la Madeleine, que se trouve ce point de vente, dirigé par Cédric Nouvel, directeur du sport-études du club des Hauts de Nîmes. Les Nîmois pourront profiter de tous les conseils de celui qui a coaché Virginie Razzano pendant 20 ans.

Le tennisman Paul-Henri Mathieu, de retour de l'open d'Australie, ancien n°12 mondial et qui participait à l'open sud de France à Montpellier, était l'invité de Cédric Nouvel.

L'enseigne, née à Strasbourg en 2011 souhaite s'entourer de passionnés de tennis pour développer son réseau dans l'ensemble de la France et devenir le premier magasin spécialisé. Son concept est celui

de magasin spécialiste, adossé à la pertinence du conseil légitime issu des résultats du banc d'essai des produits et matériels testés par un panel de consommateurs. S'y ajoute, la construction d'une offre en adéquation avec toutes les familles de consommateurs.

Le concept de Karanta se construit avec le magazine et site web devenu le média leader du matériel de tennis, connu sous la marque «Tennisaddict» et la création d'une enseigne spécialisée en vente au détail d'articles de tennis pour la pratique et d'articles «lifestyle» (sportswear chic) s'identifiant aux codes du tennis, sous l'enseigne Karanta.