

### LE NAYRAC. Un moment musical et convivial

Dimanche dernier, l'Espace multiculturel affichait complet pour assister à un après-midi musical. En première partie, la Chorale du Nayrac, dirigée par Fred Bonnet présentait un répertoire varié de chansons françaises : de Polnareff à William Sheller, en passant par Starmania...

Et en concluant par « Tout va très bien Madame la Marquise ». En deuxième partie, le groupe Jazzy Jazzou entrait en scène et faisait voyager l'auditoire sur plusieurs continents avec des chansons en portugais, en anglais, et en français avec un hommage appuyé à Claude Nougaro. Pour finir, les deux joyeuses bandes se rejoignaient et interprétaient « Le Tripous Blues » aux accents bien locaux. Afin de



conclure de façon conviviale cette rencontre, spectateurs et chanteurs ont été invités à partager le verre de l'amitié.

## Le Nayrac

# Extinction de l'éclairage public

Depuis quelques semaines, l'éclairage public est éteint de 23 h à 6 h du matin au village et dans les hameaux de la commune.

Il n'y aura pas d'allumage le matin entre le 1er juin et le 1er septembre mais pour quelques manifestations nocturnes, les horaires pourront être modifiés. Selon l'étude réalisée en amont, cela allégerait la facture électrique de 8 272 € par an. Cette réduction pourra être plus importante en tenant compte du remplacement des luminaires. C'est déjà le cas pour 41 d'entre eux situés sur la route de St-Amans, route de Laguiolle, le tour de l'Eglise, et la route de Malac (secteur des HLM) (remplacés en 2022 pour un total à la charge de la commune de 36 595 €), et récemment 45 autres, situés sur l'Avenue d'Estaing (total à la charge de la collectivité : 39 793 €) et d'au-



L'information est visible aux entrées du village.

tres le seront en fin d'année au cœur du village, à la Zone Artisanale, au lotissement des Landes et progressivement sur toute la commune. C'est aussi un pas de plus vers la protection de la biodiversité en réduisant la pollution visuelle nocturne.

**LE NAYRAC.** Escapade en Lozère  
avec le club Sourires d'automne

Les membres du club Sourires d'automne sont partis pour une journée en Lozère. Après la traversée de l'Aubrac aveyronnais, ils ont effectué une première halte à Nasbinals pour un copieux petit-déjeuner et ont continué la route vers le Château de Labaume. Imposant avec sa façade plutôt austère, l'intérieur est richement décoré de mobilier et de tapisseries qui ont traversé les siècles et qui sont bien entretenus par les propriétaires. Le

repas au restaurant à Aumont-d'Aubrac a permis de faire une pause avant le départ pour la Réserve des Bisons d'Europe à Ste-Eulalie-en-Margeride. La visite du parc en calèche tirée par des chevaux a montré



de près les bisons dans leur milieu naturel sans barrières ni clôtures. Après cette journée riche en découvertes, les participants ont rejoint le Nayrac et se sont donné rendez-vous pour les jeux mardi 25 avril.

## Le Nayrac

# Une soirée théâtrale riche en émotions



La Communauté de Communes Comtal Lot et Truyère proposait une soirée théâtrale à l'Espace multiculturel. La compagnie ruthénoise « Le théâtre pour demain et après » interprétait « Le temps n'existe pas ». Cette pièce écrite par Christophe Ribeyre retrace l'histoire de deux êtres que tout sépare... en apparence. Antoine se définit comme « un vieux schnock grognon mais rassurant » tandis que Marie est une jeune étudiante pleine de vie, ingénue et maladroite. Ils semblent ne rien

**Les comédiens ont été très applaudis**

partager, ni la langue, ni le mode de vie et pourtant... leur trajectoire est placée sous le signe du bonheur possible, contagieux, improbable. Les spectateurs se sont montrés attentifs et émus et ont félicité les comédiens pour cette prestation où les textes, la musique, la mise en scène étaient remarquables d'authenticité et de précision. La soirée s'est prolongée autour du verre de l'amitié où chacun a pu s'exprimer en toute convivialité.

### LE NAYRAC. Une chasse aux œufs en famille

En ce lundi de Pâques, une chasse aux œufs était programmée par le Foyer Rural. Les enfants accompagnés de leurs parents ou grand parents arrivaient avec leurs paniers ou leurs sacs et partaient à la recherche des œufs ou autres friandises chocolatées dans les espaces verts et fleuris, situés derrière l'église. Les cachettes étaient nombreuses : arbustes, murs, plantes, haies... et il fallait se montrer rapide car chacun souhaitait effectuer une bonne cueillette !  
Après cette récolte gourmande, un goûter était partagé et permettait aux enfants et aux familles de passer un moment convivial dans un cadre agréable et ensoleillé.





### **LE NAYRAC. Une soirée avec Les Martagons**

A chacun de leur passage, Les Martagons attirent un public nombreux. Et c'est bien normal, tant leur prestation est remarquable... Leur dernière pièce « Le ravissement d'Adèle », de Rémi de Vos, réactualisée et mise en scène par Edith Emerard n'a pas échappé à leur réputation. Les situations burlesques, les quiproquos, les coups de théâtre, les actions qui se succèdent sur un rythme fou rendent ce spectacle captivant. Les commérages vont bon train, l'enquête policière s'annonce compliquée, les familles se déchirent... Tout cela suscite l'enthousiasme des spectateurs qui ne ménagent pas leurs applaudissements et félicitent les comédiens et le Foyer Rural du Nayrac qui a organisé cette soirée.

## Le Nayrac

### Une belle rencontre cinématographique



Cette soirée restera dans les mémoires des adeptes de cinéma en particulier de courts métrages. Trois petits films étaient projetés à l'espace multiculturel devant plus de cinquante personnes. « Deux sœurs », de Sarah Vernhes, « Selma », de Batoul Benazou et « Double paire », de Roma Garcia-Longoria. Après la projection, Dominique Mestdagh, responsable de la section cinéma au sein du Foyer Rural prenait la parole et donnait des informations sur l'origine de ce projet, notamment la rencontre l'été dernier avec la Nayracoise Sarah Vernhes. La parole était ensuite donnée au public et de nombreuses questions étaient posées, à Sarah, présente et à Roma qui intervenait en visio. Le fil conducteur de ces 3 productions est « les non-dits » et comme le dit Roma : « *Le langage est la meilleure façon de ne pas se parler* ». D'autres thèmes étaient abordés : la façon de faire un film avec toutes les per-

**Dominique remet un cadeau à Sarah sous les yeux de Roma.**

sonnes qui interviennent, la présence des femmes dans le monde de la réalisation, les financements, l'écriture d'un scénario, la place des courts-métrages, la visibilité des films sur Internet, l'avenir du cinéma, l'engouement pour les séries, la façon de se faire connaître... Les deux réalisatrices ont répondu avec précision à toutes ces questions et ont parlé de leur métier de scénariste. Pour Roma, « *il ne faut pas avoir peur d'essayer* » et pour Sarah « *on ne peut que s'améliorer en écrivant beaucoup* ». Toutes deux sont unanimes quant à l'importance des rencontres qui ouvrent des horizons riches et variés. Après cette première rencontre organisée par le foyer rural et la municipalité, Dominique espère en présenter d'autres... Toujours avec des scénaristes ou réalisatrices.

Les chasseurs des Liacouses

## Saison de chasse clôturée autour d'un repas

Les chasseurs des Liacouses se sont retrouvés autour d'une bonne table à l'Auberge Fleurie. C'était l'occasion de clôturer la saison en invitant les propriétaires signataires non chasseurs, les amis et les familles pour déguster deux sangliers, cuits à la broche par les spécialistes et qui complétaient le menu préparé par les restaurateurs.

La société de chasse compte vingt-deux adhérents, dont trois féminines. En 2022, deux d'entre eux les ont quittés : Gérard Burguière et Yves Gistau. Les battues aux sangliers et le plan de chasse chevreuil, cerf ont été réalisés conjointement avec l'ACCA d'Estaing (associée depuis



**Plaisir de se retrouver.**

1999). Après cette saison bien remplie, le moment est venu de laisser les animaux tranquilles pour leur reproduction. Une réunion menée par la fédération départementale

de la chasse a rassemblé les trois sociétés de la commune afin de trouver un compromis pour limiter les dégâts causés par les sangliers, en espérant qu'une solution soit trouvée...

Les Caminaïres de l'Olt al Dourdou

## Randonnée au nord de la commune



Pause au-dessus de Bouldoires.

Pour leur sortie mensuelle, les Caminaïres de l'Olt al Dourdou avaient rendez-vous devant la mairie du Nayrac. Ils prenaient alors la direction de la route de Laguiole vers la Montagne de Prat, les Fontailles, Rayrolles et arrivaient à l'entrée de Bouldoires avant de grimper vers Varès. De là, ils pouvaient apercevoir les monts du Cantal et Rodez de l'autre côté. Ensuite, ils empruntaient des pistes forestières qui les ramenaient à Bouldoires, au milieu du hameau. Là, une surprise attendait les randonneurs qui, après neuf kilomètres de marche, présentaient quelques signes de fatigue... Gilbert Gineston avait garé son bus bleu de 1961 et embarquait les voyageurs pour le retour au Nayrac.

A l'arrivée, des pâtisseries préparées par les Nayracois et des boissons offertes par la municipalité étaient partagées. La prochaine rencontre

des Caminaïres aura lieu le dimanche 16 avril pour une randonnée inter-clubs, organisée par les Marcheurs du Carladez à Mur-de-Barrez.



Gilbert a ramené les randonneurs avec son bus.

# À L'IMPRÉVU, ALAIN ET LAURENT ROUCOUS FONT RIMER COUSINS AVEC ÉPICURIENS

À LA TÊTE DE L'IMPRÉVU, À VITRY-SUR-SEINE, ALAIN ET LAURENT ROUCOUS PARTAGENT, AVEC ENTHOUSIASME, L'AMOUR DE LA BONNE CHÈRE ET DES BONS VINS. UN RENDEZ-VOUS GOURMAND À PRÉVOIR...

Le premier est né à Rodez en 1965 et a grandi à Enraygues, dans le Nord-Aveyron. Tout comme le second qui a passé les cinq premières années de sa vie entre Le Nayrac et Enraygues, lui qui est né en 1967, à Villeneuve-Saint-Georges (Val-de-Marne). Les deux cousins Alain et Laurent Roucoux, aujourd'hui à la tête du restaurant L'Imprévu, bel établissement installé à Vitry-sur-Seine, aux portes de Paris, n'ont pourtant pas suivi le même chemin. Et il n'était pas écrit qu'ils seraient un jour associés.

Alain en cuisine qui « regrette de ne pas avoir fait l'école hôtelière ». « C'est un super cuisinier », insiste Laurent, qui gère la salle. Mais avant de reprendre l'affaire familiale, les deux cousins ont suivi des parcours très différents.

## Alain, commercial chez Lavazza

Alain, dont les parents ont une ferme dans la vallée de la Truyère, suit très jeune une formation de menuisier, ébéniste et de dessinateur industriel. Bac pro en poche, il est embauché à l'usine Combettes d'Enraygues avant une vague de licenciement, quatre ans plus tard. Il part alors faire son service militaire, en 1985-1986, chez les chasseurs alpins et les paras commandos à Collioure. C'est le 6 juillet 1986 – une date qu'il n'a pas oubliée – qu'il débarque à Paris. « Mon frère m'a lancé dans le boulot et j'ai attaqué dès le lendemain. » Le jeune homme, qui vient d'avoir 21 ans, fait la plonge, le service et même ses premières armes en cuisine. En 1991, il entre chez Henri Large – devenu Lavazza en 1998 – au poste de commercial avant de devenir chef de secteur. « J'ai beaucoup appris, note Alain Roucoux. Et j'ai acquis des compétences qui m'ont ensuite servi dans la restauration. » Et c'est le 1<sup>er</sup> avril 2001, à l'occasion du



Laurent, Jean-Adrien et Alain dans l'une des cours de L'Imprévu où sont plantés soixante pieds de vignes. Emmanuel Pons

baptême du petit Jean-Adrien, le fils de son cousin Laurent, qu'il discute avec ce dernier de l'opportunité de s'associer pour prendre les rênes de l'affaire familiale. « Mes parents sont fatigués », lui souffle Laurent. Et les deux reprennent donc L'Imprévu, le 1<sup>er</sup> janvier 2002. « Il n'y a pas de hasard », assure Alain.

## Laurent se voyait agriculteur

Pas de hasard mais pas non plus de parcours tout tracé puisque Laurent ne se destinait pas à succéder à ses parents. « Je voulais repartir en Aveyron pour reprendre la ferme des grands-parents », avoue-t-il. Il passe donc un BEP au lycée La Bretonnière de Chailly-en-Brie, en Seine-et-Marne. Il y travaille ensuite une année en tant qu'ouvrier agricole avant d'être appelé sous les drapeaux, en 1988. Direction Kehl, en Allemagne, où il est affecté au mess – la cantine des officiers. Un poste qui lui vaudra une lettre de félicitations du colonel. Cette expérience, positive, lance le jeune homme dans le métier. De retour en France, il travaille à la restauration à l'aéroport d'Orly, durant six ans. Mais il souhaite enrichir sa formation avant de rejoindre ses parents, à L'Imprévu. « Si tu veux apprendre le métier, il faut aller chez les Bousquet », lui dit-on. Il est donc

embauché au Balto, porte d'Ivry, maison dans laquelle il restera une année et demie. Il intègre enfin l'affaire familiale en 1995, l'année de naissance de sa fille Laura. Une affaire se développe avec l'arrivée de son cousin Alain et les travaux – supervisés, en 2017, par l'architecte aveyronnais René Bouloires – « qui donnent beaucoup de cachet ».

## Une bonne adresse

L'établissement compte 84 couverts plus 120 supplémentaires répartis sur les deux terrasses installées dans des cours intérieures. À table, Alain propose une cuisine française traditionnelle et généreuse, teintée d'Aveyron – notamment la viande label Aubrac de chez Conquet – et Laurent s'occupe du vin – estaing, côte de Millau, marillac – et aussi de nombreux crus qu'il prend plaisir à faire déguster, lui qui fait partie des Compagnons du Beaujolais. Il a d'ailleurs pour projet d'acquiescer une petite parcelle dans ce terroir et de produire une cuvée spéciale. L'Imprévu a d'ailleurs été élu « Meilleur bistro à vin » en 2004. Jaimais loin de l'Aveyron, Alain et Laurent gardent le lien avec le pays à travers les amicales d'Enraygues et du Nayrac et les Aveyronnais d'ici et d'ailleurs, à laquelle participent aussi

## LA RELÈVE

Après les cousins, c'est Jean-Adrien Roucoux, neveu d'Alain et fils de Laurent, qui devrait assurer la relève de L'Imprévu. Né en 2000, il a fréquenté, comme beaucoup de fils d'Aveyronnais, l'école Médéric de Paris (XVII<sup>e</sup>) où il a passé son CAP restauration service et son bac pro, en alternance à l'Assemblée nationale. Il se forme aussi à la sommellerie, au restaurant étoilé Divallec (VII<sup>e</sup>). Le jeune homme décroche ensuite le titre de meilleur apprenti de France (service). Médaille d'or départementale et régionale, il échoue cependant en finale (Art de la table et service). Il assure aujourd'hui le service et continue d'apprendre le métier à L'Imprévu. Sa grande sœur Laura, quant à elle, après une solide formation de six années à l'école Ferrandi, travaille chez Sodexo Prestige. « J'espère qu'elle rejoindra l'affaire familiale », souffle son père Laurent.

les Rabalaires Laura et Jean-Adrien, les enfants de Laurent.

À VITRY-SUR-SEINE, EMMANUEL PONS

L'Imprévu : 92, avenue Anatole-France, 94400 Vitry-Sur-Seine  
Tél. : 01 46 72 38 01

Retrouvez la vidéo sur [centrepresseaveyron.fr](http://centrepresseaveyron.fr)