



L'Association des Commerçants et Artisans de l'Astarac (ACAA)

Dynamisme au rendez-vous

Revitaliser le centre-ville et développer l'activité économique ont toujours été des préoccupations de la municipalité. En adhérant au programme Petite Ville de Demain, la ville de Mirande a à sa disposition une manager de commerce, Stéphanie Masin, qui a permis d'installer de nouvelles entreprises mais aussi de les fédérer entre elles.

Deux années se sont écoulées depuis la dissolution de l'ancienne association de commerçants, le challenge était d'en créer une qui représenterait tous les acteurs de la vie économique de la ville et des alentours. Après plusieurs réunions, l'ACAA a vu le jour mi-novembre. Toutes les branches sont représentées avec une parité respectée.

La première préoccupation a été de répondre aux attentes des artisans, des commerçants, des professionnels libéraux et de la population. Sans plus attendre, l'ACAA a lancé sa première opération «La quinzaine commerciale» à l'occasion des fêtes de fin d'année

2022. Ce fût un véritable succès, près de 80 entreprises ont été partenaires, soit deux fois plus que pour les opérations précédentes, ce qui montre à quel point cette nouvelle association était attendue. Le programme 2023 est composé de nombreuses animations. L'association reprend «Terrasses en fête» qui était jusque-là organisée par la mairie. Des concerts se tiendront sur le kiosque tout l'été avec un tournoi de pétanque inter-entreprises et associations, et des défilés de mode.

Projet innovant

Grâce à un réseau de partenaires, l'ACAA a lancé son projet phare et innovant : «Ça se tente». L'objectif est d'aider ensemble à installer un nouvel entrepreneur : pour cela, l'ACAA a négocié 3 mois de loyers gratuits et des loyers progressifs en échange de la réhabilitation d'un local vacant. Comme autre avantage pour le porteur de projet il y a l'assurance gratuite et progressive, des frais de banque



Les 2 co-présidentes de l'ACAA : Margaux Reeder (à gauche), gérante de l'Épicerie M, bar à vin, et Pauline Fatela, gérante de l'Atelier Floral, fleuriste.

gratuits, un accompagnement en stratégie commerciale les premières années d'exercice gratuit... Grâce au soutien de plusieurs partenaires, un comité de pilotage sélectionnera le candidat qui s'installera au cœur de Mirande au printemps. En étant unis, on avance plus loin et plus vite. ●

> Plus d'infos :

Stéphanie MASIN, Manager de commerces Communauté de Communes Coeur d'Astarac en Gascogne
Tel. : 05 62 66 51 48 - Port : 07 56 09 47 48

Lionel Créteur et Laurence Couillard

Un binôme de choc à la tête du restaurant Racine à Lectoure

Lionel Créteur, d'origine belge, est un fils et petit-fils de restaurateur. Sa passion pour la cuisine lui a été transmise de génération en génération. Après plusieurs expériences dans des restaurants étoilés bruxellois, Lionel rencontre son mentor, le chef Bouchéry, avec qui il va ouvrir un restaurant et expérimenter une nouvelle forme de cuisine : la fermentation des plantes sauvages et la création de vinaigres. Ce sera une véritable révélation et un tournant dans sa carrière.

Canadienne d'origine, Laurence Couillard est une femme engagée avec des valeurs fortes. Après des études en hôtellerie-restauration, architecture et en *food design*, sa créativité et son savoir-faire sont des atouts incontestables. Incolable en art de la table, décoration, communication et expérimentation culinaire, Laurence combine ses compétences pour mettre au point des recettes originales et uniques. Depuis sa rencontre avec Lionel en Belgique jusqu'à leur première arrivée dans le Gers, Laurence a toujours su garder les pieds sur terre et

épauler Lionel coûte que coûte.

Véritable binôme dans la vie comme dans la cuisine, Laurence et Lionel sont complémentaires. Ils cocréent ensemble de la boisson aux desserts en passant par les plats et les sauces.

Chefs engagés pour la planète et pour la préservation de la nature, Laurence et Lionel marient les herbes aromatiques sauvages dans leur cuisine. Véritable magicien des saveurs, Lionel s'est formé grâce à des botanistes et des cueilleurs qui lui ont transmis cette passion des produits de la nature. Expert en fermentation, il fait aussi ses propres légumes fermentés, afin de ne rien gaspiller de ses approvisionnements. Grâce à ces plantes sauvages, les deux chefs confectionnent leurs propres boissons, vinaigres et même leur propre Kombucha maison. Leur cuisine ressemble à un atelier de curiosité, qu'ils souhaitent transmettre à des passionnés sous forme d'ateliers culinaires et cueillette de plantes sauvages.

Ce restaurant est labellisé «Tables du Gers», les gérants sont responsables et



engagés sur les valeurs fortes du label : local, frais, de saison et fait maison. Ils bénéficient ainsi de tout le carnet d'adresse des producteurs partenaires du label pour diversifier leur offre en produits locaux. ●

> Plus d'infos

Restaurant Racine
6, rue Fontélie – 32700 Lectoure
Tel. : 05 62 28 07 41.