

À Lupiac, on peut de nouveau trinquer sur la place et trouver du pain frais

Une taverne sympa ouvre dimanche 5 juin



À Lupiac, on peut de nouveau trinquer sur la place et trouver du pain frais

Un lieu de rencontre indispensable à la vie du village vient d'être créé, c'est la « Taverne de d'Artagnan », située sur la place du village, en face de la mairie. Et, en plus, on y fait du pain. Il y a des couverts et une terrasse qui peut déborder largement sur la place.

L'intérieur est accueillant : un comptoir patiné par le temps et les tournées, récupéré à Mont-de-Marsan, un buffet, un piano et des tables bien écartées les unes des autres.

C'est avec une maire et un conseil municipal aux anges que Le Journal du Gers a trinqué à la réussite de ce commerce.

Une terrasse en bois sera posée pour compenser les inégalités du terrain. Mais tout cela sera réaménagé quand la place aura pu être rénovée.

Sylvie Castellanos, de Dému, se lance dans cette aventure avec une expérience dans le commerce. Et avec Philippe Rouanet, qui est cuisinier et pâtissier. Ils ont deux filles de 11 et 15 ans. Ils ont bien travaillé pour faire de cette taverne un lieu accueillant où les Lupiacois et les touristes aient plaisir à s'arrêter. Si bien que l'ancienne épicerie boulangerie, dont la taverne a pris la place, est totalement métamorphosée. Bricolage et récup ont fait merveille.

Et tout le monde est content de pouvoir y trouver du pain. Il est cuit à partir d'un « point chaud » de l'entreprise « Coup de pâtes ». C'est évidemment très important pour le bien-être des Lupiacois.



Le conseil municipal fait les honneurs de la taverne



Gros plan sur le conseil municipal sous les couverts



L'intérieur



La partie restaurant est très agréable



Véronique Thieux-Louit, maire de Lupiac, trinque avec Sylvie Castellanos



Des tables au soleil et des tables à l'ombre - Photo Maxime Fillos