

On trouve de tout chez Gibus à Eaux-Puiseaux



Il fait tout le dénommé Gibus, alias Antoine Gilbert Plusquellec : café, restaurant bien sûr mais aussi épicerie de dépannage, pain sur réservation, plats à emporter, point poste, dépôt de gaz, journaux locaux... « C'est le resto qui marche le mieux. Le reste, c'est en plus », explique Gibus qui a repris l'établissement voilà cinq ans. « Le café était fermé depuis longtemps. C'est la commune qui l'a rénové dans l'idée d'en faire un multiservice ».

Son affaire dénommée officiellement Le Puisotin tourne surtout en été. « Je fais 70 % de mon chiffre d'affaires entre juillet et septembre avec des touristes et des gens du coin », précise ce Vietnamien de 53 ans qui a 22 ans de restauration derrière lui. « J'ai appris sur le tas en sortant de la fac. J'ai fait pas mal de restos mais aussi des bars de nuit. Après j'ai dirigé à Toulouse L'Agape et La Marie Galante. »

À Eaux-Puiseaux, il travaille quasiment tout seul. Sa femme Isabelle l'aide pour le ménage et les friteuses. Et sa voisine vient parfois en extra pour le service. « Je m'en sors. Mais je ne suis pas riche. Mon bilan comptable sur l'année, c'est 12 000 €. Quand je faisais six mois en saison, je gagnais deux fois plus ». Pas de quoi rouler sur l'or d'autant que les horaires sont larges : sept jours sur sept en été avec des journées qui commencent à 7 h 30 pour se terminer parfois après minuit. « Je ne fais pas cela pour l'argent, explique Gibus. Cela me fait vivre et cela me suffit. »

Un label "Bistrot de Pays"

Parce que l'union fait la force, les territoires des pays d'Othe et d'Armance ont développé un réseau de "bistrot de Pays". Créé à Forcalquier, il y a vingt ans, dans le sud de la France, ce label réservé aux bars situés dans une commune de moins de 2000 habitants est synonyme de proximité et de convivialité pour le public qui connaît le label. Une identité assurée par une charte, qui impose à ces établissements d'être ouverts toute l'année, de proposer autant que possible les services de base non assurés dans le village, de disposer des principaux documents d'informations touristiques locales, d'avoir une activité restauration basée sur des produits du terroir, et de proposer des animations festives et culturelles.



Dans les Pays d'Othe et d'Armance, quatre bars, situés à Pâlis, Saint-Mards-en-Othe, Coussegrey et Eaux-Puiseaux, font partie de ce réseau créé en Juillet 2012. Outre le fait de bénéficier du soutien des Pays d'Othe et d'Armance, qui sur leurs documents de communication, participent à leur promotion, les établissements ont pu toucher des fonds destinés à la mise en place d'animations culturelles.



EAUX-PUISEAUX

Un grand coup de shaker dans les Bistrots de Pays.

Les comédiens de Cocktail'Impro ont su animer les bistrots de pays à partir de quelques mots proposés par les spectateurs.

C'est une soirée qui remue les papilles et l'esprit. Organisés par les Pays d'Othe et d'Armanche dans les Bistrots de Pays, les spectacles de Théatr'O Bistrot, ont été complètement improvisés par deux artistes très inspirés.

A partir de deux ou trois mots proposés par les spectateurs, ils ont confectionné des histoires savoureuses, enivrantes, rafraichissantes.

A base de mimes, de courses, de jeux de mots, de descriptions dépaysantes de lieux improbables, les sketches préparés par les barmen de Cocktail'Impro en appétitif des soirées dans les restaurants de Saint-Mards-en-Othe, de Coussegrey, de Palis et enfin, d'Eaux-Puiseaux ont ravi les papilles des convives, Chez Gibus, au Puisotin, ce sont surtout des....

Puisotins qui ont retrouvé l'ambiance d'autrefois quand l'établissement s'appelait le "Café du commerce" avec des bals le dimanche après-midi, avant de fermer en 1961.

C'est le but du Théatr'O bistro de faire revivre les petits villages par des animations culturelles dans ces lieux de rencontre, que sont les cafés. Soutenu par les Pays, la région et l'Europe, le pari était gagné ce soir. Maintenant rendez-vous au printemps !



Et un cocktail pour la 8 !

EAUX-PUISEAUX

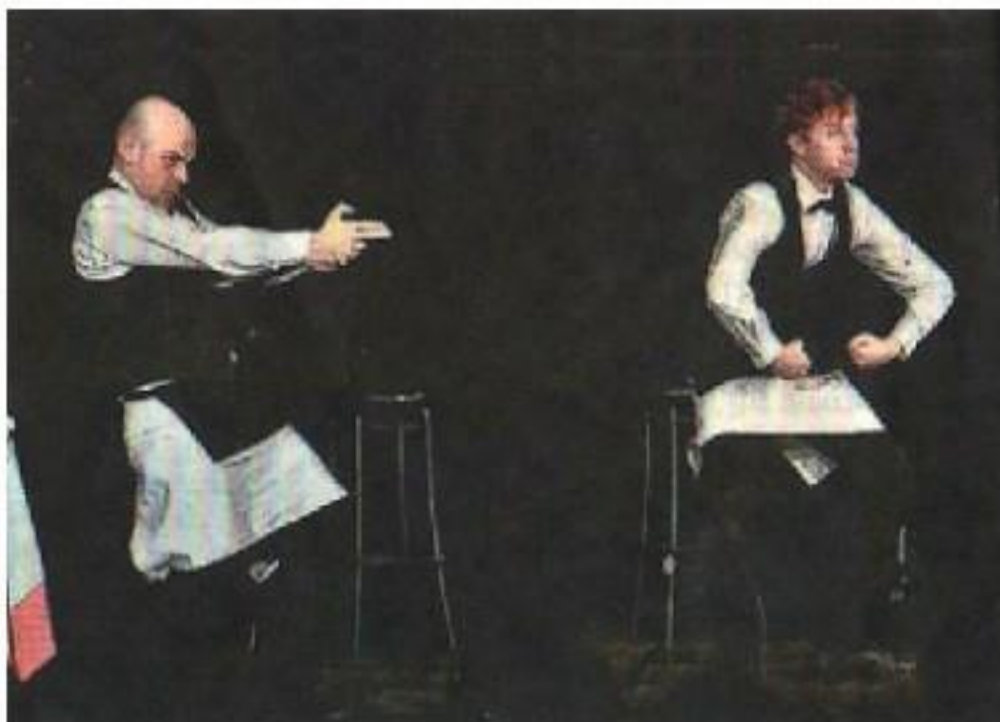
THEATR'O BISTROT

Cocktail'Impro s'invite dans les "Bistrots de Pays"

C'est ce soir que commence la nouvelle édition de Théatr'O Bistrot avec un duo comique d'improvisation. Rendez-vous dans le Pays d'Othe.

Ce soir, le Grill'Othe, labellisé "Bistrot de pays" à Saint-Mards-en-Othe, lance la nouvelle édition de Théatr'O Bistrot avec un duo comique : Cocktail'Impro. Cette seconde édition de Théatr'O bistrot nous arrive dans une version augmentée. Les quatre établissements labellisés "Bistrot de Pays" ne recevront cette année plus un, mais deux spectacles.

Après Cocktail'Impro, un second spectacle sera proposé en février-mars aux habitants du Pays d'Othe et à tous les Auboisiens dans la foulée : David Sire, artiste multicarte !



Prix raisonnable

Théatr'O bistrot est une opération d'animation en milieu rural portée par les "Bistrots de Pays". Ils sont quatre dans l'Aube et tous dans le Pays d'Othe : le Grill'Othe, le Coq au Vin (Coussegrey), la Brasserie des Tilleuls (Pâlis) et le Puisotin (Eaux-Puiseaux). Taillée pour eux avec l'aide du conseil régional et du GAL pays d'Othe, l'opération Théatr'O Bistrot nécessite quelques précautions de l'utilisateur : il faut réserver, car les places sont comptées...

Si vous êtes inscrits, l'apéro est gratuit, le repas et le spectacle à prix raisonnable. Pour répondre au sérieux de l'établissement, la programmation artistique a été confiée à de grands connaisseurs, les organisateurs du Festival en Othe. Cocktail'Impro est issu de la ligue professionnelle d'improvisation. Deux serveurs, un bar, c'est le cadre pertinent de l'histoire et vous pouvez imaginer le reste.....

J.M. VAN HOUTTE

Ce soir à 19H, le Grill'Othe, Saint-Mards-en-Othe. Samedi 8 novembre à 19H : le Coq au vin, Coussegrey. Vendredi 28 Novembre à 19H, Brasserie des Tilleuls à Pâlis. Samedi 29 Novembre à 19H le Puisotin "Chez Gibus" à Eaux-Puiseaux. Site : www.bistrotdepays.com

LE RESTO LE PUISOTIN A EAUX-PUISEAUX LA "WORLD FOOD" FACON GIBUS

Il était plutôt petit, alors on a appelé le gamin : Gibus. Le surnom est resté et il fait désormais les beaux jours de ce village bucolique du Pays d'Othe. Car les fidèles, qu'ils soient touristes ou autochtones, en ont fait l'une de leurs cantines préférées. On va chez Gibus comme on prend le bus : en étant sûr d'arriver à bon port.

Le petit resto sans façon sait rassasier un appétit. Avec la convivialité en prime. Le foie gras maisé salé ou mi-cuit aux fruits est aussi délicieux que tout le reste. C'est même un véritable panorama de WORLD FOOD que le Gibus concocte chaque jour selon son humeur et au gré du marché :

terrines maison, nems, coq au vin, brochettes yakitou, fondant de lièvre au vin de bourgogne, crabe bleu à la tonkinoise, gambas flambées au pastis, cassoulet. Quatre menus et une dizaine de plats sont proposés chaque jour sur le tableau, écrits à la craie.

Un autre tableau présente les desserts du jour : fondant du jour, île flottante, drème catalane, crème renversée, croustade aux pommes et amandes.

Un troisième tableau mentionne, lui, un petit panels de vins... C'est loin de ressembler à la muraille de Chine, mais cela suffit à accompagner ce repas simple, bien mitonné et généreux.

Généreux en effet ! car du service à la cuisine, Gibus, alias Antoine Gilbert Plusquellec, fait quasiment tout lui-même. Ce vietnamien de 53 ans ne tombe pas du dernier fourneau : 22 ans de restauration au compteur ! De ses nombreuses saisons en cuisine aux bars de nuit en passant par 2 restaurants qu'il a lui même dirigés à Toulouse.

Cela s'appelait "l'Agape et la Marie galante". "J'ai appris sur le tas en sortant de la fac" explique celui qui est devenu un peu le self-service-man d'Eaux-Puiseaux : outre le restaurant, le Gibus fait aussi café, épicerie de dépannage, point-poste, dépôt de gaz, plats à emporter, pain (sur réservation) journaux locaux.... Gibus réinvente à sa façon le bistrot de campagne multiservices d'autrefois : celui où l'on vient manger, boire un coup, ou tout simplement discuter avec le patron !



Côté pratique

Le Puisotin, 1 bis rue de l'église,
Eaux-Puiseaux 03 25 40 19 44
Ouvert tous les jours, midi et soir.
Terrasse. Menus à 14, 18, 22, et 24€.
Café également de 8 heures à 15 heures
et de 18 heures à 22 heures. Plats à
emporter. Epicerie dépannage.
Petite carte de vins, bière de Saint-
Martin-de-bossennay à 7,50 € - Cidre
d' Eaux-Puiseaux à 7 €.

EAUX-PUISEAUX

La deuxième saison du Théâtre'OBistrot redémarre ! Ces spectacles présentés dans les bistrotts de pays des pays d' Othe et d' Armance, dans l' esprit des cafés-concerts, sont un des points forts de l' animation culturelle et touristique des quatres restaurants actuellement labellisés sur le territoire.

A Eaux-Puiseaux, c'est chez l' ami Gibus, au Puisotin, que se tiendra le 29 novembre le spectacle "Cocktail Impro". Deux compères improvisent sur les propositions du public, des morceaux de rigolade à déguster sans modération. Pendant ce temps, le repas est cuisiné et servi par Gibus. Ces animations, soutenues par les Pays, la Région Champagne-Ardenne et l' Europe par l'intermédiaire du GAL Othe-Armance font partie du programme d' accueil et de soutien de la vie rurale.

TEL. 03 25 40 19 44



Humour et bonne chère
au rendez-vous de ce soirées.

EAUX-PUISEAUX

L'Est-Eclair et Libération-Champagne en vente au Puisotin

Depuis quelques jours, vous pouvez retrouver nos deux titres "l'Est-Eclair" et "Libération-Champagne" au Puisotin, situé 1bis rue de l'Eglise à Eaux-Puiseaux.

Cette diffusion s'ajoute aux différents services que proposent déjà les très sympathiques gérants, à savoir : restauration, épicerie, dépôt de pain, plats à emporter, points poste et dépôt de gaz.



La seconde vie du Puisotin

Grâce à Gibus et Ysabel, l'ancien "café de l'avenir" d'Eaux-Puiseaux en a trouvé un autre, sous la forme d'un commerce multiservices. Café, restaurant, relais poste, épicerie, le Puisotin est bien plus que cela : un lieu de vie animant tout le canton.

Gibus est le surnom de Gilbert Plusquellec. Cet ancien restaurateur toulousain est arrivé dans l'Aube en 2006, avec Ysabel, avec la ferme intention d'y ouvrir un établissement.

"Nous n'avons pas ciblé une commune en particulier, lorsque l'opportunité d'ouvrir un restaurant s'est présentée dans le pays d'Othe" rappelle Gibus.

Les collectivités locales voulaient donner une nouvelle vie à l'ancien café d'Eaux-Puiseaux, fermé depuis des dizaines d'années. Par la même occasion, il s'agissait également de proposer aux habitants de la commune et du canton un certain nombre de services qui avaient peu à peu disparu.

Une problématique que connaissent malheureusement bon nombre de communes rurales. Pourtant les besoins sont toujours là ! "Par exemple, nous sommes

un relais poste, et dans ce cadre nous pouvons réaliser un certain nombre d'opérations" souligne Gibus.

La palette des services postaux va de la vente des timbres au retrait de colis de lettres recommandées, pour ne citer que deux exemples.

Côté épicerie, Gibus propose également toute une série d'articles les plus divers. Du pain, du lait, mais aussi des produits du terroir. "Les clients sont assez divers : des habitants du village pour des courses d'appoint, des parisiens en résidence secondaire, des touristes à la recherche de produits locaux" précise Gibus, toujours habillé en chef de cuisine.

Cuisine de qualité

Le vaste bâtiment, rénové grâce à des fonds publics, est loué au restaurateur qui avait un cahier des charges à respecter.

Faire revivre le café restaurant local y figurait. Pour un maître des fourneaux tel que Gibus, c'était d'ailleurs une évidence.

La vaste salle de restauration fait régulièrement le plein, midi et soir.

Il est vrai que la cuisine y est excellente et que Gibus fait régulièrement varier la carte.

De la paëlla au camembert rôti jusqu'au foie gras fait maison, tout est bon. D'ailleurs Gibus a encore ajouté une corde à son arc, en proposant un service de plats à emporter.

Autant dire que depuis avril 2006, date d'ouverture du Puisotin, le multicommerce de la rue de l'église à Eaux-Puiseaux, aura rendu bien des services. Et en prouvant au passage qu'il est parfaitement possible de créer une telle activité en milieu rural, répondant à un double objectif social et économique.