

AGENDA

Midi Libre

Rédaction : 23 rue Jean-Roger,
© 04 67 94 48 85 ;
redac.agde@midilibre.com
Abonnement, portage et service relations lecteurs :
© 04 30 00 30 34 (numéro azur), de 8 h à 17 h.
Midi Média Publicité :
© 04 67 80 79 80.
Midi Libre voyages :
© 04 67 30 90 13.

Urgences

Police :
© 17.
Police municipale :
© 04 67 94 62 20.
Gendarmerie :
chemin de Janin
© 17.
Centre de secours : 15.
Pompiers : ZI des Sept-Fonts.
© 18 ou 04 67 01 07 50.
Maison médicale (au centre de soins d'Agde) : du lundi au vendredi de 20 heures à minuit ; le samedi de midi à minuit et le dimanche et jours fériés de 8 heures à minuit.
Dépannage gaz :
© 0800 47 33 33.
Dépannage électrique :
© 0810 33 30 34.

À votre service

Mairie d'Agde :
© 04 67 94 60 00.
Annexe territoriale du Cap-d'Agde :
© 04 67 94 60 20.
Annexe territoriale du Grau-d'Agde :
© 04 67 94 60 30.
Office du tourisme, Bulle d'accueil du Cap-d'Agde :
© 04 67 01 04 04.

CINÉMA

LE TRAVELLING
Rue Brescou, espace Jean-Roger.
À 13 h 50 : Brillantissime ; Ami-ami. À 14 h : Les Tuche 3 ; Ernest et Célestine en hiver.
À 16 h : Les Tuche 3 ; Brillantissime ; In the Fade ; The Passenger. À 18 h : Les Tuche 3 ; Insidius, la dernière clé.
À 18 h 15 : La surface de réparation ; The Passenger.
À 21 h : Pentagon Papers ; The Passenger. À 21 h 10 : Les Tuche 3 ; In the Fade.

Chez Olivier et Kevin, la boucherie a pris un sacré coup de jeune

Commerce. Les frères Ortiz ont façonné une boutique à leur image : souriante.

Le cadet, Kévin, 32 ans, est aussi excentrique que son frère, Olivier, 36 ans, est taiseux. Deux caractères radicalement opposés, qui se complètent pourtant à merveille dans l'exercice de leur métier de bouchers-traiteurs. Deux frangins qui, depuis fin 2013 et le retour à Marseille de Nicolas Aermann, l'ancien patron, n'ont eu de cesse d'imprimer leur patte sur cette boutique située dans le centre commercial de l'Oliveraie, tout près du collège Paul-Emile-Victor. Surtout, le duo symbolise ce qu'est devenu aujourd'hui le commerce de bouche : un savoir-faire autant qu'un faire savoir. Et sur ce point, Kévin Ortiz en connaît un rayon. C'est bien simple, sur Facebook, la boucherie Olivier et Kévin, c'est une communauté de 3 000 membres, régulièrement informée des derniers arrivages et des promotions. « De nos jours, on est obligé de faire avec les réseaux sociaux, assure le jeune chef d'entreprise. Si je dépense 2 € pour "booster" une publication et vanter la qualité de nos côtes de bœufs, c'est évidemment rentable. Après, il y a des fondamentaux à respecter : pas de fautes d'orthographe, une belle photo, bien composée et une accroche sympa. Vous voyez, en ce moment, je suis déjà en train de réfléchir à ce que l'on va faire pour la Saint-Valentin. » Pour autant, Olivier et Kévin n'en oublient pas l'essentiel : la qualité des produits. « On ne communique pas sur du vent, ce serait stupide ! Il faut une adéquation entre les deux. »



■ Dans la boucherie, ça parle fort et ça rigole pas mal. Une ambiance plébiscitée par les clients.

À travers cette façon de fonctionner « qui casse les codes » de la boucherie traditionnelle, les deux frères veulent aussi montrer qu'ils exercent un chouette métier. « Vous imaginez, je suis payé aujourd'hui pour faire ce pour quoi on me réprimandait à l'école : discuter, échanger avec les autres, en l'occurrence nos clients. Des fois, je peux être un peu familier, ça ne plaît pas toujours à tout le monde, j'appelle les clients par leur prénom bref, je me régale. On aime notre métier et surtout, les clients sont considérés. » Ancienne cadre d'Adidas France, aujourd'hui retraitée

à Agde, Claudine Travers est de ceux-là. « Je n'ai jamais vu une boucherie pareille, assure-t-elle. Ça fait plaisir de voir des jeunes exercer leur boulot avec autant d'enthousiasme. On discute avec eux, on se confie, il y a toujours une écoute. » Parfois, en fin de journée, il n'est pas rare que l'on débouche une bonne bouteille pour la déguster avec des clients. Un esprit convivial qui recèle son lot de (bonnes) surprises. « Il y a un an, pour la naissance de ma fille, les clients m'ont offert pas moins de quatre-vingts cadeaux ! », bafouille encore Kévin, ému. Des marques d'affection sincères pour des bouchers vrai-

ment pas comme les autres.

OLIVIER RAYNAUD
oraynaud@midilibre.com

INDISCRÉTION

Nicolas, le retour

Il était retourné dans sa ville, Marseille, fin 2013, pour rouvrir une boucherie dans le 4^e arrondissement. Primé pour la quatrième fois par les Compagnons du Goût, Nicolas Aermann serait, selon nos informations, sur le point de faire son retour au Cap-d'Agde, mais au village naturiste cette fois. Pour une ouverture prévue avant l'été.

LA RÉCOMPENSE

Hervé Weill promu

Le chef du centre de secours d'Agde, le capitaine Hervé Weill, a obtenu le concours de commandant. Il fait partie des 150 reçus au niveau national, sur 800 candidats. Bravo à lui.

TOURISME

D'un rivage à l'autre...



Le nouveau logo de la station du Cap-d'Agde, créé par l'agence montpelliéraine Wonderful, désormais chargée de la communication de l'office de tourisme, a été dévoilé en début de semaine. Un lecteur visiblement à l'affût des dernières tendances en matière de promotion touristique a ainsi remarqué quelques similitudes avec le logo de l'office de tourisme d'Israël, vantant les séjours à destination de Tel Aviv et Jérusalem. Finalement, les deux sont pas mal, non ?

LE CONCERT

Éric Legnini au Palais

Le célèbre pianiste de jazz Éric Legnini et son trio se produiront au Palais des Congrès du Cap-d'Agde, le vendredi 23 février prochain, à 21 h, pour une soirée de solidarité au profit des sinistrés de l'ouragan Irma, organisée par le Zonta-club Béziers Domitia. Entrée : 20 €. Billetterie à l'office de tourisme du Cap-d'Agde.

Les mares de Baluffe ont aussi leurs pupitres

Environnement. Une balade insolite.



■ Un site à découvrir à pied et en famille. PHOTO O.R.

C'est au niveau de l'établissement Le Lapin de Baluffe que se trouvent les anciennes carrières du même nom. De l'extraction des pierres sont nées des petites mares qui abritent désormais une faune et une flore unique en son genre. Un site fragile, engoncé entre des zones urbanisées, qu'il est urgent de découvrir pour ceux qui

ne le connaissent pas encore, d'autant que les récentes pluies ont permis à ces mares de se remplir un peu. Une balade désormais facilitée par l'installation de plusieurs pupitres pédagogiques, qui informent le visiteur sur les choses à observer et à protéger. Des secrets bien gardés à deux pas de chez vous...

RÉDAC
Midi Libre **Tour**

Midi Libre part en reportage **chez vous !**

Micro-trottoir
Parole aux habitants !
Pourquoi fait-il bon vivre à Agde

Thierry Dominguez, Herman Van der Jagt, Michel Espié, Serge Sénabre, Yannick Calvet

AGDE

Lundi 5 février

Dans votre quotidien **Midi Libre**

OFFRE SPÉCIALE HIVER

La cuisine sur mesure à PRIX DISCOUNT

2 990€*
ÉLECTROMÉNAGER COMPRIS

Climatiseur KOSNER 2,5 kW
Inverter réversible
Compresseur garantie 5 ans

999€ Livré et installé

Literie - TV - Mobilier - Cuisine
Salon - Canapé - Electroménager **LIVRAISON GRATUITE**

23, Avenue du 8-Mai-1945
AGDE (route de Marseillan)
04 67 94 08 86
www.confort-plus34.fr

CONFORT PLUS 34
Tout pour l'habitat