



**Les urgences à Marzet,
c'est bien fini**



Ce mercredi 25 janvier au matin, on s'est étonné de voir encore le grand panneau rouge signalant l'entrée des urgences trôner devant la clinique Marzet, et bien visible depuis le boulevard Alsace-Lorraine. Car pour rappel, le service a fermé la veille, à 9 heures. Il a déménagé dans la journée au Nord de Pau, à la clinique Navarre où il a rouvert dans ses nouveaux locaux à 16 heures. Il n'y a désormais plus de service d'urgences au centre-ville de Pau. © MARC ZIRNHELD

**Vendez votre or
aux enchères**

Bijoux, pièces et lingots



Estimations et dépôts sur RDV
05 59 84 72 72
17 avenue du Général-de-Gaulle - PAU

Carrère & Laborie
Commissaires-priseurs

EN VILLE

CONFÉRENCE
**L'ours de carnaval
au menu de l'UTLA**

L'Université du temps libre d'Aquitaine Pau propose la conférence « Artza ! L'ours ! Rites et symboles des carnivals basques et pyrénéens » ce vendredi 27 janvier à 17h30, dans l'amphi 150 du bâtiment Droit de l'UPPA, animée par Beñat Zintzo-Garmendia, docteur en histoire, géographe et anthropologue de la culture basque.

YOGA
**On rigole bien
à la MJC Berlioz**

Annick, animatrice de l'École internationale du rire et à l'Institut français du yoga du rire et du rire santé, vient faire découvrir les bienfaits du rire, ce vendredi 27 janvier à La Coulée douce, de 19h30 à 20h30, sous la forme d'une mini-conférence et de pratique. Rens au 07 87 84 7713.

NATURE
**Balade urbaine avec
la Maison du jardinier**

La Maison du jardinier propose une balade urbaine ce samedi 28 janvier de 9h à 11h30, du coin de nature Anglas à la micro ferme urbaine Terra Preta. Départ de la Maison du citoyen, 2 rue du 8-Mai-1945. Gratuit, sur inscription à g.baradat@agglo-pau.fr.

ENERGIE

Ces métiers de bouche étourdis par les factures

Véritable institution à Gan, la charcuterie Crouzeilles Lérís ne peut faire face à la hausse tarifaire de l'électricité. L'établissement a décidé de stopper son activité.

Ses andouillettes à l'ancienne sont réputées au-delà des frontières du Béarn et sa boutique au cœur de Gan ne désemplit pas. Et pourtant, l'emblématique charcuterie Crouzeilles Lérís est contrainte de tirer le rideau prématurément au printemps prochain. La faute selon le charcutier à une hausse exponentielle de sa facture électrique, devenue plus salée que ses ventrèches.

Les nouveaux tarifs pratiqués par EDF vont en effet multiplier par six la note d'énergie qui pourrait passer de 1 800€ à 12 000€ par mois cet hiver. L'établissement ne peut bénéficier du bouclier tarifaire mis en place par l'État. Son contrat souscrit avec le fournisseur témoigne d'une puissance trop importante pour être éligible, le seuil étant fixé à 36 kVA.

Prolonger pour le plaisir

Dans ces conditions, les patrons Jacques, plus connus sous le nom de « Jacky », et Huguette ont dû se résoudre à l'inéluctable. Un véritable crève-cœur pour ces artisans passionnés qui avaient prévu de tirer leur révérence à l'horizon 2025, soit à l'occasion du chantier de rénovation du centre-bourg. « Nous avons admis depuis un moment la fin de l'histoire. Mais le plus pénible, c'est de ne pas choisir la



**Les Finances publiques
se penchent sur le cas**

Révélee par nos confrères de Sud Ouest, l'affaire de la Charcuterie Lérís n'est pas passée inaperçue et les services de la Direction départementale des finances publiques ont contacté l'artisan dès qu'ils ont eu vent de la situation afin de l'examiner. « Nos services ont pris contact avec M. Lérís et nous lui avons indiqué que, certes, il ne pourrait pas forcément bénéficier des tarifs liés à son compteur, mais qu'il restait éligible à d'autres dispositifs d'amortisseurs électriques. A ce titre, il ne recevra pas de facture à 12 000 euros », explique Jean-François Odré, le directeur départemental des finances publiques.

date et la cause », confie Jacky, un brin ému. Retraités, ces artisans espéraient pouvoir prolonger leur activité quelques années de plus pour le plaisir.

Ils ont tout tenté pour sauver cette institution de 90 ans. En vain. Les artisans n'ont pas pu changer de catégorie de tarif à cause de la puissance de leur installation qui comprend un pylône et un transformateur électriques dans leur cour. Des équipements qui alimentent haubois, étuves, ventilateurs des séchoirs et chambres froides de la petite fabrique. « Pour modifier le contrat, il fallait engager des travaux colossaux qui auraient coûté entre 40 000 et 60 000€ », indique Jacques, 62 ans qui a bataillé avec les services d'EDF. Un investissement auquel le couple aurait consenti s'il n'était pas déjà retraité. La solution du groupe électrogène a également été étudiée, mais jugée trop gloutonne en carburant et trop bruyante pour le voisinage.

Un séchoir artisanal

Fondée en 1933 par Germain Lérís, la charcuterie familiale s'appête donc à vivre ses derniers mois d'existence, le temps d'écouler son stock de 4 000 andouillettes vieilles, produit typique du pèle-porc. Et pour cause, il faut compter six mois entre la fabrication et la vente. Entretemps, elles sont pendues dans un séchoir artisanal en bois. Ce savoir-faire a fait la renommée de la maison Crouzeilles Lérís où ces secrets se sont transmis durant trois générations. La charcuterie a compté jusqu'à neuf employés et possédait un étal aux halles avant leur rénovation. Et même sans cette exposition, la clientèle est originaire de « la France entière ». « Tous les acheteurs ont eu une grand-mère dans la région, mais ils habitent désormais Lyon, Paris, Marseille, Grenoble, Bordeaux... et même du Congo ! », explique Jacky.

Pas de successeur

Avocat à Paris, le fils de Jacques et Huguette ne prendra pas la succession de ses parents. Les deux fidèles employés n'ont pas souhaité non plus reprendre le

flambeau. « Nous préférons arrêter là plutôt que de vendre à quelqu'un qui ne sera pas aussi attaché que nous à l'affaire », confie Jacques, échaudé par les mésaventures et faillites de confrères qu'il a pu observer lors de ces 20 ans passés à la tête du syndicat des charcutiers-traiteurs de Béarn et Soule.

Résignée, l'équipe de la charcuterie Crouzeilles Lérís veut désormais « s'appliquer à faire une belle fermeture, que nos clients soient contents jusqu'à la fin ». Selon le rythme de vente, la fermeture définitive devrait intervenir entre mai et juin.

BENOÎT ROUZAUD

Comment des professionnels de

**Boulangier, charcutier,
restaurateur de
l'agglomération paloise
racontent leurs difficultés.**

Tous les métiers de bouche sont confrontés à la hausse tarifaire de l'énergie. Mais tous ne sont pas logés à la même enseigne en raison de leur matériel et donc de leur contrat avec les fournisseurs. Des artisans de l'agglomération témoignent de leurs fortunes diverses.

À l'instar de la charcuterie Crouzeilles Lérís de Gan, la boulangerie « Saveurs et gourmandises » de Bizanos a vu sa facture d'électricité Engie Pro grimper en flèche. De 1 000€ par mois, la note est passée à 5 000€ en novembre puis à 7 000€ en décembre. « Avec 0,90€ du kWh, nous avons payé en deux mois ce que nous devions payer en une année », résume Mickaël Marie qui a repris l'affaire avec sa femme Stéphanie Taillebosq en octobre 2022.

Un nouveau four

Avec ces précédentes douloureuses, l'addition de janvier - « minimum 7 000€ » - inquiète forcément les gérants originaires de Normandie. D'autant plus que leur installation, développant une puissance de 60 kVA, ne peut elle aussi bénéficier du bouclier tarifaire, le seuil étant fixé à 36 kVA.

Pour sortir de cette situation, le



Réputée pour ses andouillettes vieilles, la charcuterie

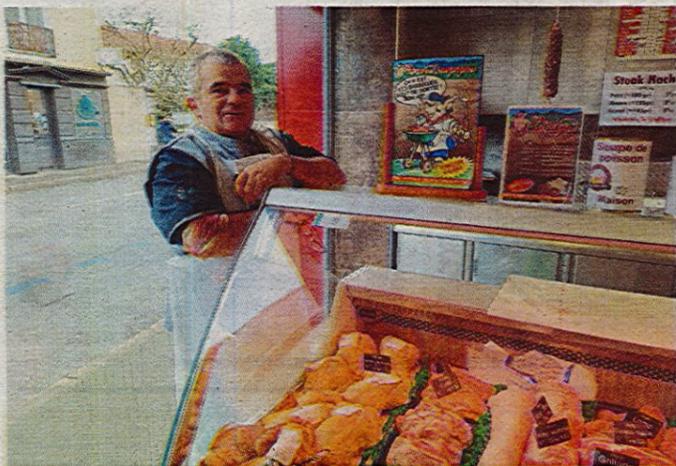


À Bizanos, le boulanger Mickaël Marie a vu sa facture d'électricité passer de 1 000 € à 7 000 € par mois. © BR



Crouzeilles Lérés à Gan va cesser son activité au printemps. © NICOLAS SABATHIER

l'agglomération s'en sortent



Le charcutier Eric Luro s'en sort bien avec un contrat souscrit auprès du fournisseur l'Energie d'Ici. © BENOÎT ROUZAUD

jusqu'au bout, surtout que l'on a été très bien accueillis ici », poursuit le boulanger, spécialiste de la réalisation de pains spéciaux.

Un fournisseur d'énergie local

Sur le même trottoir de Bizanos, la charcuterie-traiteur Luro est, quant à elle, mieux lotie. Et pour cause, le patron Eric Luro a eu le nez creux en septembre 2021 en souscrivant un contrat d'électricité avec l'opérateur Energie d'Ici qui regroupe des producteurs indépendants locaux d'électricité dont les prix n'ont pas connu d'envolée spectaculaire. « Un coup de bol », reconnaît l'artisan. Il n'empêche, le prix du kWh a été multiplié par trois, passant de 0,06 à 0,18 €, soit une aug-

mentation de 25 % de la note.

Si le patron s'en sort à moindre mal sur ce terrain, il déplore surtout l'augmentation du prix des viandes, observant des hausses allant de 30 à 50 %, notamment sur la volaille. Des majorations répercutées sur les étales. « Je me demande si on aura toujours le potentiel client pour venir nous acheter à manger », confie Eric Luro qui prédit un « avenir compliqué ». A Bizanos, la charcuterie Luro demeure une institution aux reins solides, entrant dans sa 41^e année d'existence. Elle emploie onze salariés et prépare chaque jour 700 repas pour les cantines scolaires grâce à son agrément cuisine centrale.

BENOÎT ROUZAUD



Un heureux dénouement

Le restaurateur David Ducassou va bientôt pouvoir préparer des repas dans l'ancienne cuisine centrale de Lescau récemment acquise auprès de la commune qu'il tient à remercier pour son aide. Pour mémoire, son projet consiste à préparer à manger pour quatre sites implantés dans l'agglomération, sous la bannière d'une franchise de gastronomie appelée « Hum ».

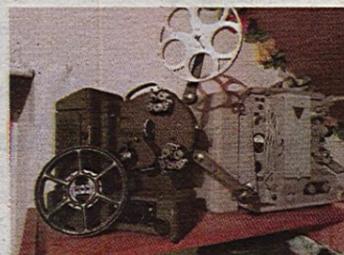
Un dessein contrarié à l'automne principalement par les tarifs de l'énergie qui, selon ses estimations, prévoyait une facture d'au moins 25 000 € d'électricité par mois. « La moyenne des prix proposée par Engie Pro, TotalEnergies et EDF Pro s'établissait autour de 1,12 € le kWh, sans l'acheminement (+0,10 €). Des prix complètement farfelus et aberrants, chaque repas représentant 6 € d'énergie. Un coût qui condamnait notre entreprise », dénonce le chef.

La lumière est finalement venue du groupement d'Energie d'Ici, implanté à Arudy, qui a proposé un tarif de 0,19 € le kWh. « À ce prix-là, on va pouvoir enfin travailler, cela revient à 1-1,50 € d'énergie par client », détaille le patron qui teste actuellement son outil de production. Le premier restaurant doit ouvrir à Lescau dans trois semaines, entre le 10 et le 15 février. Le second au Hédas suivra un mois et demi après.

LA GAZETTE PALOISE

REVISIONNEZ VOS FILMS EN SUPER 8 CE DIMANCHE AU MÉLIÈS

Ils dorment probablement depuis plusieurs années dans des cartons, et pourtant ce sont souvent de véritables trésors familiaux. Les vieux films en Super 8 captés il y a quelques décennies vont pouvoir ressortir des placards ce dimanche 29 janvier de 10 heures à 12h30 au Café Méliès. Le cinéma d'art et essai de la place du Foirail s'est en effet associé à la Cu-



Différents types de projecteurs seront accessibles. © LE MÉLIÈS

mamovi, aux Projectivers et à la boutique Camara pour proposer aux particuliers de visionner leurs films familiaux. Le cinéma installera ainsi dans son hall des projecteurs super 8, 8 mm, 16 mm, 9,5 mm et des visionneuses pour redécouvrir ces petits trésors. Des spécialistes de ces formats seront également présents pour conseiller les visiteurs. « Par respect pour votre vie privée, il sera possible de s'isoler pour que ces images restent dans le cadre familial », souligne le Méliès. Cette animation trouve également une résonance avec la programmation du cinéma puisqu'elle accompagne la séance du film « Les Années Super 8 » d'Annie Ernaux et David Ernaux-Brio. Toujours dans ce cadre, une exposition d'appareils de cinéma sera aussi proposée dans le hall tandis que le magasin Camara propose une remise de 10 % pour la numérisation des films aux participants. Entrée libre, dans la limite des places disponibles. Des créneaux de 15 à 20 minutes par famille sont proposés. Rens auprès de Xavier au 05 59 27 56 29.

Deuxième volet ce vendredi de notre série « Ces success stories parties d'ici »

Après « L'irrésistible ascension du Tajinier » dans notre édition du vendredi 20 janvier, notre série « Ces success stories parties d'ici », se poursuit dans nos colonnes ce vendredi 27 janvier. Ce sera cette fois au tour du barbier Thierry Bordeauve des Hommes ont la classe de nous raconter comment il a essaimé dans toute la France.

Soirée de rêveries pour la 10e Nuit des conservatoires

Le Conservatoire à rayonnement départemental participe à la 10e Nuit des conservatoires ce vendredi 27 janvier, un événement national qui célèbre le dynamisme et la créativité des établissements d'enseignement artistique. A partir de 19h, le Conservatoire propose une découverte originale au cours d'une nuit riche en surprises, pour peut-être susciter des vocations. Musique, danse et théâtre seront proposés dans les salles et espaces habituels, mais aussi via des chemins de traverse, dans les escaliers, corridors et autres lieux moins connus de l'établissement, autour du thème des rêveries. Le nombre de places est limité, les inscriptions sont obligatoires via l'application MaVilleFacile.

Deux rendez-vous pour participer à un projet de pépinière citoyenne

La Ville et l'association Liken développent une pépinière citoyenne de plants forestiers issus de récoltes de graines locales. Les graines et petits plants récoltés (aussi appelés scions) dans les espaces verts de la Ville sont mis en pot aux serres municipales pour y grandir à l'abri, avant de rejoindre de nouveaux espaces où ils seront plantés. Deux rendez-vous pour participer à la mise en place de cette pépinière sont prévus. Le premier aura lieu le mercredi 1^{er} février, de 14h à 16h30, avec notamment une collecte de petits plants d'arbre dans les jardins de Saragosse. Ce sera aussi l'occasion de découvrir les arbres remarquables du quartier, guidés par Matias de la Maison du jardinier et de la nature en ville. Le second rendez-vous se tiendra le mercredi 22 février, de 14h à 16h30, autour d'une visite de la pépinière citoyenne et participation aux semis et aux plantations des graines et scions récoltés. Gratuit, dès 12 ans. Renseignements et inscriptions (obligatoire) sur m.masco@ville-pau.fr



Les plants sont mis en pot dans les serres municipales. © ARCHIVES MARC ZIRNHOLD