

## Un petit coin de Méditerranée prend place au village



En terrasse, au soleil, pour profiter au mieux des saveurs offertes par La Pétillante. © C.B.

Lorsque Sébastien Pichevin est rentré de Polynésie avec sa petite famille (trois enfants scolarisés à La Couarde et Saint-Martin), pas question de se retrouver dans une grande ville. C'est donc tout naturellement qu'il a posé ses valises à La Couarde, où l'attendaient ses souvenirs de vacances enfantines et une maison familiale. Si sa femme Vanina, Corse d'origine, a rapidement trouvé un poste à la Communauté de communes, Sébastien, à 43 ans, voulait voler de ses propres ailes.

Après un essai infructueux de commercialisation de cabas de courses ou de plages produits dans l'île, il a sauté le pas et a acheté les murs d'un local au pied de l'église. Quelques mois de travaux plus tard, il a ouvert La Pétillante/épicerie fine où il propose « des produits bien faits de petits producteurs, charcuteries, fromages, eaux minérales et vins italiens et

corses. Mais aussi les élégants flacons du tout nouveau domaine viticole couardais Erika, du foie gras et du champagne, des épices rares, des huiles délicates, des conserves gastronomiques et... nos sacs en tissu ».

### Ouvert à l'année

Avec son neveu Arthur, frais émoulu de l'Institut Paul Bocuse, il concocte des planches délectables (au choix fromages, charcuterie ou mer, 15 euros prix unique) afin de satisfaire toutes les fringales. Surtout, bonne nouvelle pour les villageois, c'est toute l'année que l'on pourra se régaler de ces délices en terrasse comme à l'intérieur (12 places). Et pour animer les éventuels jours de pluie, le même Arthur proposera bientôt des cours de cuisine ultra-simples et sans cuisson. ■ C.B.

La Pétillante/épicerie fine, 26, Grande Rue, Tél. : 05 46 27 90 88. Ouvert du mardi au samedi de 10 à 13 heures et de 15 h 30 à 19 h 30. Le dimanche de 10 heures à 13 h 30.