

## SAINT-LÉGER-AUX-BOIS

## Un nouveau restaurant "sans chichi" vient d'ouvrir

Des tables parisiennes jusqu'à l'orée des forêts, le concept de bouillon s'exporte partout. Gérald Aveline vient d'ouvrir son restaurant-épicerie avec des menus à des prix abordables et des plats savoureux.

FANNY DOLLÉ

C'est le seul commerce du village. Un restaurant-épicerie vient d'ouvrir ses portes à Saint-Léger-aux-Bois, une commune de 740 habitants située entre Noyon et Compiègne. La municipalité, propriétaire des murs de l'ancien traiteur, avait réalisé d'importants travaux avant d'accueillir le nouveau gérant. Gérald Aveline, chef expérimenté de 46 ans et habitant de Janville, s'est positionné pour ouvrir ce restaurant, situé sur la route principale. « C'est un ami, qui s'est rendu à la brocante de Saint-Léger-aux-Bois, qui a pensé à moi en entendant que la commune cherchait quelqu'un. » Son père, à la tête d'une brasserie à Valenciennes (Nord), lui a transmis la passion de la cuisine et l'amour des bons produits. « La semaine, j'étudiais au lycée hôtelier de Soissons et le week-end, je le rejoignais et j'apprenais à ses côtés. » Avant cette affaire, Gérald Aveline a vécu mille et une vies. Ancien ca-

« J'espère que ce restaurant trouvera sa clientèle, qu'ils soient des habitués ou des touristes de passage »

Tom Maubant, président de l'association des amis de Léo de la forêt de Laigue

viste, restaurateur puis traiteur pour un grand groupe, il a dirigé un hôtel-restaurant dans l'Aisne avant de lancer le Bouillon des bois, inspiré de ses séjours à Lille. « Il s'agit d'une cuisine sans chichi, avec des plats préparés maison et des produits de saison. Le tout à des prix abordables » Titulaire d'un CAP de boucher, le patron compte aussi mettre en avant quelques spécialités charcutières comme le pâté-croûte ou le pâté lorrain. Au menu de sa table de vingt couverts, le chef propose, cette semaine, du cœur de faux-filet poêlé sauce



Gérald Aveline est le gérant du « Bouillon des bois ». Il propose une cuisine réconfortante et rapide le midi. (Photo DR)

échalote ou encore une joue de porc et saucisse confite aux haricots.

## DES PLATS À EMPORTER

Cette table de vingt couverts propose des repas simples le midi et un peu plus élaboré le soir et week-end. Dans la partie épicerie, des produits locaux seront vendus en libre-service, ainsi que des plats et des planches de charcuterie à emporter chez soi. « L'été, je propo-

serai aussi des saucisses ou de la viande pour le barbecue. »

Les villageois ont désormais une nouvelle adresse pour déjeuner, à côté de chez eux. Tom Maubant, président de l'association des amis de Léo de la forêt de Laigue, se réjouit de voir ce lieu revivre enfin. « J'espère que ce restaurant trouvera sa clientèle qu'ils soient des habitués ou des touristes de passage. Les personnes hébergées dans les cabanes de la réserve ou les pèlerins de Saint-

Jacques-de-Compostelle pourront y faire une halte ». Selon Tom Maubant, le propriétaire aurait même pu aller encore plus loin « en proposant le dépôt de pain ou la réception de colis. Cela aurait apporté un service supplémentaire aux habitants. »

Rens. : « Bouillon des bois », 14 rue de Compiègne. Ouvert uniquement le midi lundi et dimanche, midi et soir du mercredi au samedi. Fermeture le mardi. Formule à partir de 20 euros. Réservation : 06 58 74 15 25.

## COMPIÈGNE

## Des lycéens récompensés dans un concours sur les métiers de l'industrie

« Forindustrie, l'Univers extraordinaire », est une compétition en ligne ayant pour objectif de faire découvrir le secteur de l'industrie aux jeunes et aux demandeurs d'emploi. Avec près de 12 000 participants lors du Grand défi qui s'est déroulé du 18 novembre au 6 décembre, l'édition 2024 a connu un franc succès dans les Hauts-de-France, qui participait pour la première fois à ce métavers, un monde virtuel et ludique. Une cérémonie officielle de remise des prix était organisée ce mardi 4 mars au sein du lycée gagnant Mireille-Grenet à Compiègne, en présence des acteurs du projet : l'Union des industries et métiers de la métallurgie Hauts-de-France, France Travail Hauts-de-France, la Région académique Hauts-de-France, EDF et



Les gagnants ont été invités à des visites de sites industriels comme à Bostik. (DR)

l'opérateur de compétences inter-industriel (OPCO21) Un lycée, un collège et une mission locale ont été mis à l'honneur. Le prix du lycée a été décerné à la

classe 2TNE1 du lycée Mireille-Grenet de Compiègne, le prix du collègue au groupe 1 du collège Émile-Lambert de Villers-Saint-Paul et le prix de la mission locale au groupe « StQ SAS CEJ M » de la mission locale du Saint-Quentinois.

Ces participants ont réussi à se hisser sur le podium parmi 42 lycées (près de 1 900 lycéens), 110 collèges (environ 9 300 collégiens) et 61 groupes issus de 38 agences (soit 669 demandeurs d'emploi). Les gagnants ont été invités au salon Viva fabrica 2025, rendez-vous incontournable de l'industrie, qui se déroulait à Lille Grand Palais, du 26 février au 2 mars. Ils sont également invités à des visites de sites industriels comme le centre de recherche Bostik ou le site EDF de Saint-Leu-d'Esserent.

## L'ACTUALITÉ EN FLASH

## VERBERIE

## Ciné-rencontre autour de « Lee Miller » et du photojournalisme

Dans le cadre de la Journée des droits des femmes, un ciné-rencontre autour du photojournalisme est organisé, samedi 8 mars, par la Maison pour tous et la commune de Verberie, en partenariat avec Ciné rural 60. La projection du film *Lee Miller* de Ellen Kuras, avec Kate Winslet dans le rôle principal, sera suivie d'un échange avec la photojournaliste lilloise, Aimée Thirion.

Depuis plus de vingt ans, cette dernière s'intéresse à la situation des réfugiés en France et dans le monde. Elle travaille pour la presse nationale et internationale et, en 2021, elle a été lauréate de la bourse d'aide à la photographie documentaire contemporaine du CNAP (Centre national des arts plastiques) pour un projet sur les camps de réfugiés palestiniens au Liban. En 2022, elle a été lauréate de la Grande commande photographique du ministère de la Culture pilotée par la Bibliothèque nationale de France (BnF).

Rendez-vous le samedi 8 mars, à 20 heures, au premier étage de la Maison pour tous, au château d'Aramont, 1, rue Saint-Pierre. Tarif : 5 euros, 4 euros (- 16 ans, carte de soutien, Pass Culture)

## CLAIROIX

## Le match de gala du Variétés club de France annulé

Le match de football des vétérans du FC Clairoux contre le Variétés club de France, prévu ce samedi 8 mars, au stade de Clairoux est annulé « suite au décès d'un membre du Variétés ». Il sera reporté à une date qui n'est pas encore connue pour le moment.