DÉCEMBRE 2020

Le Résistant du 03.12.2020

MONTAGNE

Nouveau stand sur le marché



Les lycéens se sont mobilisés pour l'association « Chouquette fée un rêve ».

Le stand d'huîtres et de crustacés de Christophe Courtin rejoint le marché de Montagne le samedi matin.

Depuis plusieurs semaines, la commune de Montagne était à la recherche d'un ostréiculteur pour le marché du samedi matin. Ce sera chose faite samedi 5 décembre prochain avec la venue de Christophe Courtin, bien connu sur le marché de Libourne où il tient depuis de nombreuses années un stand d'huîtres, de moules et de crustacés. Ses produits viennent en direct de son exploitation située à la Tremblade, près de Royan. Il rejoint ainsi de nouveaux étals installés depuis quelques semaines: pâtisseries et confitures de Danielle Penicaud, fleurs et plantes de Catherine Dussieux, ainsi que

la crêperie du presbytère qui, après une interruption pendant l'été, a repris du service et propose des crêpes et des galettes à emporter.

À noter une initiative généreuse de jeunes lycéens pour venir en aide à une petite fille, Lia, atteinte d'une maladie rare génétique, dans le cadre de l'association « Chouquette fée un rêve ». De même, comme chaque année, une vente de décorations de Noël a eu lieu au profit de l'association ANAK pour les enfants des rues de Manille, pour leur donner un accès à l'éducation, à la santé, à une aide alimentaire.

Le timide marché des premiers

temps vient ainsi d'augmenter sensiblement ses offres de produits frais et les chalands ne s'y trompent pas. Ils sont chaque semaine toujours plus nombreux à venir faire leurs achats place des Marronniers. En cette période délicate de pandémie, cela recrée un lien social apprécié, dans le strict respect des gestes barrières: port du masque obligatoire, gel hydroalcoolique à disposition et distanciation physique de rigueur.

Attention: le marché de la semaine de Noël se tiendra le jeudi 24 décembre de 8 heures à 13 heures en lieu et place du samedi 26 décembre.

Un motocycliste héliporté à Bordeaux

Un jeune homme de 18 ans a été gravement blessé lundi 30 novembre dans un accident de la route. Il était 17 h 15 lorsqu'une automobiliste arrive au croisement de la route départementale 122 et de la route départementale 244. Elle veut tourner à gauche et ne voit pas le jeune motocycliste arriver. Il ne pourra pas éviter la voiture. Le choc est violent entraînant un traumatisme crânien ainsi que plusieurs fractures au niveau des membres inférieurs.

Étant donné la localisation des blessures, il a été décidé d'évacuer la victime directement au centre hospitalier de Bordeaux. Un hélicoptère est donc venu en secours, il s'est posé sur le stade de Montagne, et le jeune a pu être évacué aux alentours de 20 h 15 le temps d'être stabilisé.

À noter que ce même soir, s'est déroulé un «suraccident». Alors que des ralentissements étaient en cours aux abords de la collision, un automobiliste a voulu quitter les lieux, a percuté le véhicule derrière lui. Il a ensuite pris la fuite et cela malgré l'injonction des gendarmes à rester sur place.

A. Casses

Le Résistant du 03.12.2020

MONTAGNE

Un plan de sauvegarde vital



L'hélicoptère a été nécessaire pour transporter le blessé. PHOTO K.P.

Sud-Ouest du 08.12.2020

Le lundi 30 novembre, vers 17 heures, a eu lieu dans le bourg de Montagne un grave accident de la circulation impliquant une automobile et un scooter. Si la conductrice de la voiture s'en est sortie indemne ça n'a pas été le cas du jeune pilote du deux-roues, gravement blessé.

Un hélicoptère a été nécessaire pour le transporter au centre hospitalier de Pellegrin. Cette intervention, heureusement très rare, a nécessité la mise en place du plan de sauvegarde instauré par la municipalité avec la présence sur site d'un adjoint référent, Didier Boudot.

Pour coordonner le plan d'évacuation de la victime, le terrain de football a été ouvert et éclairé pour permettre l'atterrissage de l'hélicoptère et l'arrivée du véhicule en charge du patient. Dès le lendemain, Catherine Henry, la maire a pris des nouvelles du blessé auprès de sa mère. Opéré dans la nuit, ses jours ne sont plus en danger.

Elle a également voulu profiter de ce retour d'expérience pour sensibiliser tous les adjoints à un exercice d'urgence similaire à savoir, posséder les clefs ou savoir à qui les demander pour l'ouverture des infrastructures sportives, connaître le réseau électrique d'éclairage du stade, déterminer l'itinéraire d'arrivée des secours et de leurs véhicules.

La municipalité souhaite un bon et total rétablissement au jeune adolescent blessé et que ces mesures de sauvetage restent exceptionnelles et rarissime.

Karine Poullain

MONTAGNE



Le stand de Christophe Courtin, ostréiculteur. PHOTO K.P.

Le marché fait des émules

Sud-Ouest du 09.12.2020

Depuis plusieurs semaines, la commune était à la recherche d'un ostréiculteur pour le marché du samedi matin. C'est chose faite depuis ce 5 décembre avec la venue de Christophe Courtin, bien connu sur le marché de Libourne où il tient depuis de nombreuses années un stand d'huîtres, moules et crustacés produits dans son exploitation de La Tremblade.

Il rejoint de nouveaux étals installés depuis quelques semaines : pâtisseries et confitures de Danielle Penicaud, fleurs et plantes de Catherine Dussieux, ainsi que la crêperie du presbytère qui, après une interruption pendant l'été, a repris du service et propose des crêpes et galettes à emporter.

De plus, une initiative a été mise

en place par des lycéens pour venir en aide à une petite fille, Lia, atteinte d'une maladie génétiquement rare, dans le cadre de l'association Chouquette fée un rêve. Par ailleurs et comme chaque année, une vente de décorations de Noël a eu lieu au profit de l'association Anak pour aider les enfants des rues de Manille à accéder à l'éducation, la santé, la nutrition et la protection.

Le timide marché des premiers temps augmente sensiblement ses offre et les chalands ne s'y trompent pas, chaque semaine toujours plus nombreux place des Marronniers.

A noter que le marché de la semaine de Noël se tiendra le jeudi 24 décembre de 8 à 13 heures en lieu et place du samedi 26 décembre. Karine Poullain

MONTAGNE

Des décorations illuminent tout le village

Pour perpétuer une tradition bien établie depuis de très nombreuses années, le bourg de Montagne s'est paré de décorations lumineuses. De belles guirlandes, des étoiles et des flocons de neige décorent les façades et les rues du centre tandis que le magnifique sapin qui se dresse près de l'école a été richement enguirlandé. Du côté de l'église, deux autres sapins illuminent le parvis. Toutes ces parures à l'approche de Noël rappellent la magie du moment à l'instar des yeux brillants des enfants devant les vitrines et les rayons de jouets. Une façon également de tracer le chemin du Père Noël pour le diriger dans tous les foyers de la commune.

Catherine Henry et son conseil municipal tiennent à souhaiter à chacune et chacun de ses adminis-



trés un joyeux Noël et d'agréables moments de partage en famille sans

oublier cependant les gestes barrière pour que la fête soit parfaite. Le Résistant du 24.12.2020

Le Résistant du 24.12.2020

MONTAGNE / PRESBYTÈRE

Un hôtel au charme toscan ouvrira en juin



L'hôtel ouvrira ses portes à l'été 2021

Dans le prolongement de La Réserve du Presbytère, le restaurant ouvert en mai 2019, Isabelle Geday a imaginé un hôtel aux prestations haut de gamme, à l'image de ce qu'elle a aimé à Montagne: le calme, le confort, la beauté des pierres et des paysages.

Béatrice FERRER

Les services de la Communauté de communes du Grand-Saint-Émilionnais ont fait leurs cartons il y a quelques semaines comme convenu, et les travaux de l'hôtel « Aux Ducs de Sienne » ont débuté dans la foulée. Isabelle Geday ne renonce pas à son grand projet d'ensemble hôtelier à l'Espace des Mûriers avec hôtel, spa et piscine,

sur le site de 600m² au cœur du village. Mais la crise du COVID est passée par là, le manque de visibilité a refroidi les co-investisseurs, qui préfèrent attendre un peu avant de lancer les travaux. Du coup, Isabelle Geday lance seule la première partie « Je consacre mon apport à cette activité, l'hôtel ouvrira à l'été 2021, dans le prolongement de La Réserve du Presbytère ».

Chic et campagne

Un hôtel de 10 grandes chambres susceptible d'être privatisé, chic et campagne aux normes 4 étoiles plus, avec une conciergerie, un service de taxi, la proposition de séjours à thêmes, pour les loisirs, comme pour le travail.

Les travaux seront réalisés dans le respect de l'environnement. Le restaurant La Réserve du Presbytère (*) ouvert en mai 2019, mais dont la réputation s'est faite avant l'arrivée du COVID assurera aussi les petits-déjeuners.

La façade extérieure conservée, c'est un cocon de tranquillité, de charme et de beauté qui se construit entre vignes et vieilles pierres, avec vue sur le parc d'un



Isabelle Geday conçoit cet hôtel « comme une maison de vacances ».

côté et vue sur le village de l'autre, des terrasses en rez-de-chaussée et pas une chambre de moins de 20 m².

Couleurs de Sienne

Matériaux nobles, couleurs de Sienne, mobilier design et confortable, les prestations seront haut de gamme sans ostentation. Isabelle Geday, qui vient toutes les semaines depuis Paris suivre l'évolution du chantier, a choisi pour architecte, Charlotte Allard architecture, qui a déjà à son actif de très belles réalisations comme la Chapelle de Guiraud en Sauternes. Le bâtiment comprendra une dizaine de chambres, susceptibles d'êtres transformées en suite, pour les grandes familles, mais aussi à l'étage à côté des chambres, une grande salle de séminaire pour travailler dans des conditions assez exceptionnelles.

« Nous avons prévu une compagnie de taxi pour aller chercher



Des chambres confortables, chaleureuses, lumineuses.

les clients à l'aéroport, ou à la gare, mais aussi emmener ceux qui le souhaitent à Bordeaux ou sur le bassin d'Arcachon, dans le vignoble bien sûr, ou au golf, et aussi des bicyclettes électriques...» note encore Isabelle Geday. Une multitude de possibilités et de thèmes à l'image des merveilleuses possibilités offertes par la région.

Conserves et plats à emporter

La Réserve du presbytère a ouvert en mai 2019. Le chef Jean-François Robert, propose une cuisine bistronomique à base de produits frais, du terroir avec passion et imagination. Pendant le COVID, il cuisine des plats à emporter, mais aussi des conserves maison.

