

Réouverture du Grand Café de Camplong : à la rencontre de Christophe Jalabert

À l'occasion de la réouverture du Grand Café de Camplong, fermé pendant trois ans, je rencontre Christophe Jalabert, un solide gaillard de la région, à l'air tranquille, confiant, et je désire lui poser des questions sur son nouveau domaine et ses projets. Et d'abord, quelles sont vos racines ?

Je suis de Graissessac, j'ai 54 ans. Mon grand-père était natif des Nières, hameau à côté de St Gervais sur Mare, sur les hauteurs de Castanet le Bas, mes ancêtres sont aussi issus de Castanet le Haut, et Mazamet, dans le Tarn. Mon grand-père était fils unique, avait peu de famille, ma grand-mère maternelle, Emilie Bonnel, était de Graissessac. J'ai deux frères, tous deux à Graissessac, dont l'un est maçon.

Mon père était mineur, il a travaillé en plomberie à Fontès, il y allait en mobylette, ensuite il a travaillé à la fonderie et à la mine en découverte. Mon grand-père paternel travaillait à la mine ; en 1944, alors qu'il revenait de chercher du ravitaillement à la montagne, avec trois autres, il a été fusillé par les Allemands, à l'âge de 34 ans. Mon oncle avait huit ans, mon frère, quatre.

Avez-vous déjà tenu un café ? Oui, celui de de St Étienne Estréchoux de janvier 1988 au 30 avril 1991, le café la Frontière.

Quelles autres expériences professionnelles avez-vous eues ? Du 1^{er} juin 91 jusque fin août 98, j'ai travaillé à St Cyprien chez un cousin, pour une entreprise de taxi, ambulance, pompes funèbres, matériel médical : je conduisais, livrais. En raison de problèmes de dos, j'ai suivi un reclassement professionnel, pour être aide comptable. Je suis parti à Muret à côté de Toulouse, j'ai fait une remise à niveau et en deux ans, j'ai passé le BEP et le bac pro d'aide comptable. En 2004, je suis parti à Matériaux services Tout faire à Bédarieux, où je suis resté neuf ans, jusqu'en 2013.

Avez-vous peur de recommencer avec le Café ?

Pas du tout. Christophe Paysan est venu me chercher. On s'est vus au café de Graissessac, j'ai dit à Pierrot Joucla que ce poste m'intéressait. Celui-ci m'a invité chez lui, avec mon ami. Il lui fallait le temps de la réflexion. Il m'a invité chez lui à nouveau, cette fois en présence de sa fille Katell, il avait un questionnaire, qu'il n'a jamais posé. Il a décidé que ce serait moi, les critères correspondaient ; Marie-Pierre Joucla, la femme de Pierrot, m'a bien apprécié aussi. C'était le 22 avril 2022. J'ai dû passer le permis d'exploitation pour la licence 4, obligatoire ; et le permis d'hygiène pour la restauration, grâce à des formations sur internet. Ont suivi des examens de 14 heures et 3 jours en visio en présence d'un avocat, j'ai appris beaucoup de choses, notamment sur les feuilles à afficher obligatoirement.

La Licence 4 ou licence de plein exercice autorise la vente de boissons des 4^e et 5^e groupes, de l'alcool fort, et requiert un permis d'exploitation délivré par un organisme agréé.

Quelle est votre situation de famille ?

Je suis célibataire, sans enfants, j'ai deux neveux, ce qui me comble. Je suis libre.

Des animaux ? Des chèvres, des poules, moutons, douze cochons. Élevés en famille.

Christophe Paysan, 47 ans, aux côtés de Christophe Jalabert, est prêt à intervenir chaque fois que des clients demandent à être servis.

J'ai connu Louis Joucla, qui avait toujours une anecdote à raconter sur la mine, Camp Nègre, le puits Ste Barbe. Les gens qui viennent ici regardent les photos, posent des questions. Il faut leur répondre. Or on a été bercés toute notre jeunesse par ces histoires. Nos parents, grands-parents travaillaient à la mine, on vivait en autarcie, produisait nos légumes, notre viande. Il y avait des échanges. Il faut être du coin pour le savoir ou pour le rendre. Je pense que Christophe sera la bonne personne, il saura répondre.

Dans les années 50, les gens ont souffert dans les mines de fond. À l'époque on ne tenait pas de registres des décès. Il y a eu plus de 300 morts, mais on le cachait. C'est l'Église qui gardait ces registres. L'état d'esprit du village, c'était l'esprit d'entraide.

À Bédarieux, on dit bonjour et les gens vous prennent pour un fou, ils se sentent agressés. Ici, tout le monde dit bonjour, quel que soit l'âge. J'ai été dans le monde associatif, plus de 25 ans, sans interruption, notamment la chasse, les boules. N'importe qui ne pourrait pas être derrière le comptoir.

Avant 94, le paysage avait des cicatrices, il était dégradé. Petit à petit on l'a vu s'améliorer. C'est dommage que le patrimoine ait été détruit, on oublie les choses. En 94 à la fermeture de la mine, tous les corps de métier fermaient, boulanger inclus. Mon père était soudeur à la mine au Bousquet d'Orb .

L'autre inséparable ami, 47 ans aussi, est Pascal Juarez, ils ont tout fait ensemble. Ils projettent de monter une association des amis du Grand Café et comptent accompagner Christophe Jalabert, sans jamais se substituer à lui, ni présider à ses choix.

Christophe Jalabert reprend la parole :

C'est moi qui ai fait la démarche d'approcher Pierrot Joucla, il y avait plusieurs candidats, d'autres Camplonnais avaient postulé. Il s'agissait d'un café familial, qui avait souffert d'une succession de mésaventures dues à des problèmes de cœur. Tout le monde a eu son mot à dire, c'est Pierrot qui a choisi.

Quelle est votre expérience du culturel ou de l'animation ?

J'ai trente ans d'expérience dans l'associatif, nous organisons une soirée par mois, on s'est croisés entre associations, on sait organiser de A à Z : avant, pendant, après.

Christophe Paysan : Christophe Jalabert est capable de lier toutes les générations, grâce à son tempérament. Son père s'est occupé 50 ans de la pétanque de Graissessac. On donne de sa personne. Dans le milieu rural, le bénévolat est très important. Sans cela, il n'y aura plus rien.

Y a-t-il des liens privilégiés entre Graissessac et Camplong ?

Oui, la mine, l'école, les gens se sont toujours entre-aidés, la vie est toujours plus dure ici. Or à deux, on va encore plus loin.

Comment envisager la cohabitation des trois débits de boissons à Camplong ?

Les commerces ont toujours existé, il y a de la place pour tout le monde. Il faut travailler ensemble, s'aider, ne pas se tirer dans les pattes. On a tous à gagner en s'aidant. Il ne faut pas tenir compte de ce qui se passe ou se dit à côté, les réseaux

sociaux déforment. Il faut faire son chemin. On était des impulsifs, on disait les choses, mais si quelqu'un tombe dans la rue, on sera tous à l'aider. On avait 20-30 amis, de nos jours on a des cohortes mais on connaît vraiment trois personnes.

Y a-t-il une solidarité entre confrères et consœurs des cafés de Graissessac, Lunas, Bédarieux, la Tour, Villemagne ?

Oui, ils sont tous venus témoigner leur soutien. La réouverture du Café fait plaisir, cela tenait à cœur à certaines personnes.

Ce lieu a une histoire, un vécu d'une grande famille de Camplong, un passé, qui remonte à 1898. Pauline tenait son café même dans son grand âge. Certaines personnes comme Irène, 90 ans, pleuraient en entrant dans le Café ré-ouvert, elle est allée embrasser le portrait de Pauline en pleurant. Ce Café a traversé les générations. Irène a travaillé de 36 à 46 au Café, ensuite elle est allée chez ses parents.

Quelle restauration envisagez-vous ? Vos cafés sont délicieux, avec des croissants du boulanger de Saint Gervais, vos menus abondants, vos assiettes généreuses, vos plats faits maison, authentiques. La charcuterie vient de la Montagne Noire, vous servez même des œufs de vos canes, plus digestes que ceux de poules. Cette cuisine sera-t-elle en relation avec la culture de votre jardin, aimez-vous mitonner des plats, avez-vous des recettes familiales, des spécialités ?

Je sers de la salade de tomates du jardin, avec des oignons tendres du jardin ; des tomates farcies du jardin. Je prépare des encornets farcis, des macaronades. Je préparerai de la tomata (*sauce tomate très épaisse*) pour les pizzas, des pizzaioli viendront faire cette tomata. Au début, je servirai des plateaux de charcuterie, de fromages, une cuisine simple traditionnelle. Une fois par semaine, je ferai de la pizza sur place ou à emporter.

Oui, c'est important de partager, de faire plaisir.

Quelles activités simples d'intérieur pourrait abriter le Café pour réunir les anciens comme les plus jeunes ?

La belotte en équipes une fois par semaine, les jeux de société, les lotos, le tarot, la quinche (*ou coinche*). Ça va se faire dès septembre, à la place de la pétanque, vers 16h00 17h00.

Le passé musical, artistique, littéraire et autre vous intéresse-t-il ?

J'aime la musique, je peux écouter n'importe quoi, j'aime la lecture, écouter des contes, les gens en ont besoin. Il n'y a pas que les jeunes qui doivent venir faire la fête, mais les jeunes qui se sentent bien dans cette culture. Venir échanger des livres l'après-midi. Devant le poêle, raconter des anecdotes.

Quelle pourrait être la clef du succès, comment envisager cette renaissance ?

Il faut refaire ce qui a été fait à l'époque, rester dans le même esprit pour s'y sentir chez soi comme à l'époque, convivialement, que les gens prennent plaisir.

Avec Katell et Solène, y a-t-il eu une continuité, des conseils, des mises en garde ?

Oui, Katell a dit que seul, ce serait dur. Mais je ne pense pas. Solène avait refait la cuisine et tous les équipements, elle m'a expliqué comment les utiliser. Pierrot vient tous les jours, « tu devrais faire attention à ci, à ça ».

Je voudrais que les gens qui entrent se sentent bien, passent un bon moment, oublient les soucis de la vie ; se déconnectent, sortent de leur quotidien.

Christophe Paysan a repris la parole.

Venir ici, passer un bon moment, c'est ce que venaient faire les mineurs. Ils oublièrent tellement que le salaire (versé par quinzaine) était versé aux épouses.

Louis est parti plus jeune que Pauline, il apportait quelque chose, il avait toujours une blague, il était dans l'ambiance. Il jetait un seau d'eau si on restait trop, il disait, « je ne vous sers plus ». Pauline, très dynamique, l'est restée jusqu'au dernier souffle, elle avait toute sa tête.

Appréciez-vous que ce café ait une histoire, un prestige, une aura ? Christophe Jalabert.

Je souhaite que les gens se sentent bien, chez eux, dans ce Café classé historique, se sentent en famille. Oui, c'est important pour moi que ce Café ait ce vécu, même si on ne le retrouvera pas. Des gens ont passé de belles fêtes, des bons et mauvais moments. Je veux qu'il soient heureux, comme on le voit au visage des gens qui arrivent. C'est magnifique, l'état dans lequel il est encore.

Il nous reste de souhaiter bon vent au nouveau timonier du navire.