

Le projet d'aménagement du local de l'ancien bar-restaurant du Jardin – les résultats du questionnaire pour les habitant.e.s.

93 personnes ont répondu au questionnaire, dont 11 en version papier. Nous vous en remercions. Les 11 réponses en version papier ont été intégrées dans le questionnaire en ligne (merci à Lydia pour ce travail) pour qu'on puisse voir l'ensemble des résultats.

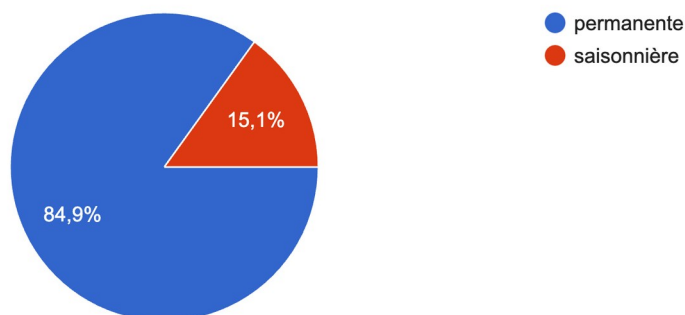
Ce questionnaire avait pour objectif de mieux connaître vos attentes par rapport au futur commerce :

- pour s'assurer que le cahier des charges prend en compte les besoins des habitants/habitantes;
- pour donner une idée des attentes locales au futur commerçant/à la future commerçante.

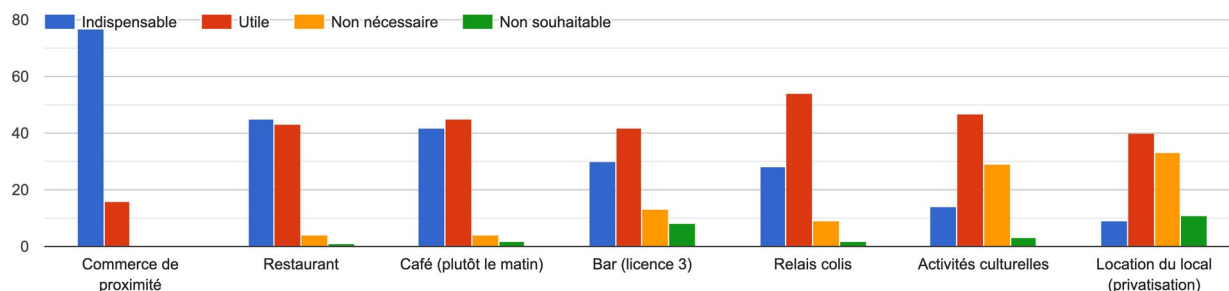
Les résultats :

Vous habitez le village de façon

93 réponses



Selon vous, quelles activités doivent être installées en priorité dans ce local :



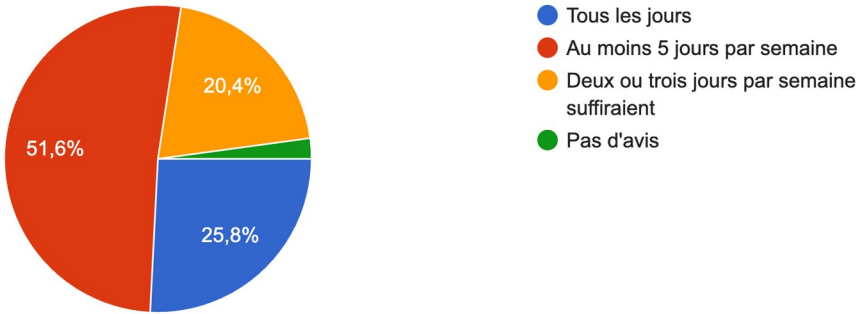
D'autres suggestions :

- La vente d'alcool entrainera à longs termes une dégradation de l'environnement et de la fréquentation des usagers. Un restaurant pourrait rassembler les villageois.
- Accès wifi/ possibilité d'imprimer des documents/
- réponse à la question : Un lieu multi-services (pourquoi pas avec l'agence postale) et un service de restauration rapide au moins pendant la période estivale, la localisation s'y prêtant parfaitement."
- Surtout pas de vente d'alcool afin d'éviter tout débordement
- (1) Espace Ludique comme dans les restaurants/estaminets du Nord de la France (2) Espace salon de thé / goûter pour permettre des rencontres , échanges, jeux anciens et cartes (3) Espace ouvert au partage pour des ateliers pâtisseries - bricolages - dégustations de produits
- location temporaire, soirée, journée, par les associations
- L'infrastructure de l'ancien restaurant permet de réaliser un commerce de proximité, indispensable aux villageois, plus un restaurant attractif durant les périodes estivales.
- Une boutique de pays (produits locaux alimentaires et artisanaux)
- Un café est le cœur d'un village il permet de se rassembler retrouver entre copains papoter lieu convivial entretenir un lien social
- Pourquoi pas un coin presse ?
- Point presse, tabac, animations dansantes
- Ouverture peut-être plus importante en période estivale ou touristique (vacances)
- Une salle de concert
- l'activité doit être en rapport avec les produits alimentaires (vente, préparation, restaurations, ateliers nutritionnels, mise en valeur des produits locaux)
- Je trouve qu'un restaurant style "cantine" ou café/brunch serait approprié, en particulier le midi et en journée
- Examiner la solution de la délégation de service public.
- Je pense qu'il est important de mettre la terrasse à disposition des clients. C'est l'un des principaux espaces publics du village, avec des grands platanes mais seules les voitures peuvent se reposer à leur ombre.
- Suggestion: expositions artistiques"
- Eventuellement produits première/seconde nécessités (hygiène, papeterie, vie courante)
- Indispensable un lieu solidaire rentable pour payer les charges (coopératif collectif)
- Si café épicerie ouvert matin et soir à partir de 16 h le soir

I. Partie commerce de proximité

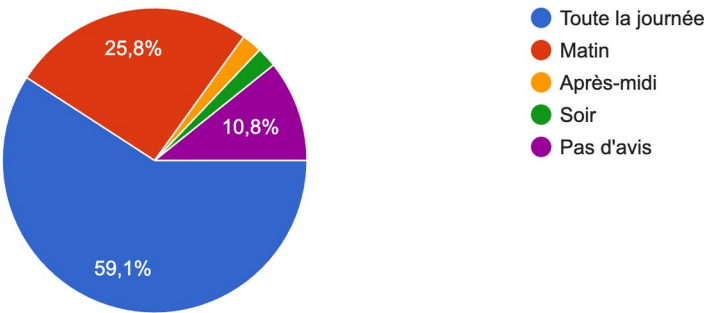
Les meilleurs jours d'ouverture pour une épicerie du village seraient pour moi :

93 réponses



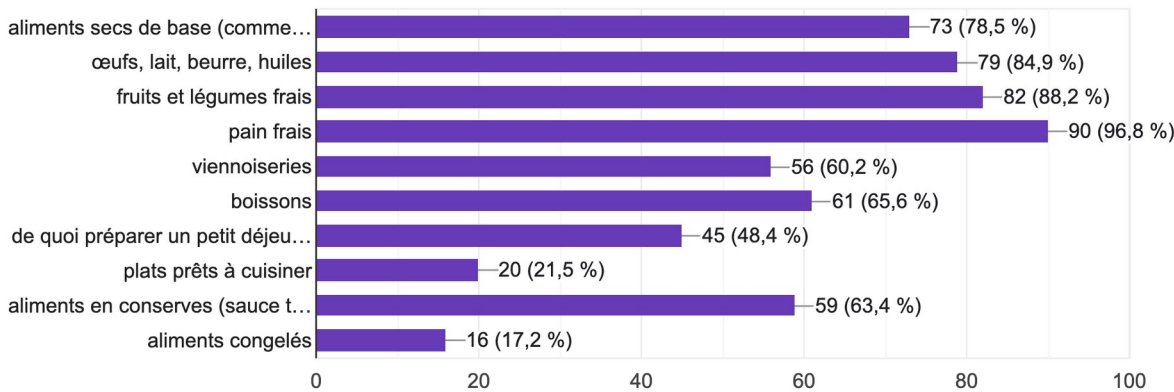
Les meilleurs horaires d'ouverture pour une épicerie du village seraient pour moi :

93 réponses



Je voudrais pouvoir y acheter en priorité :

93 réponses



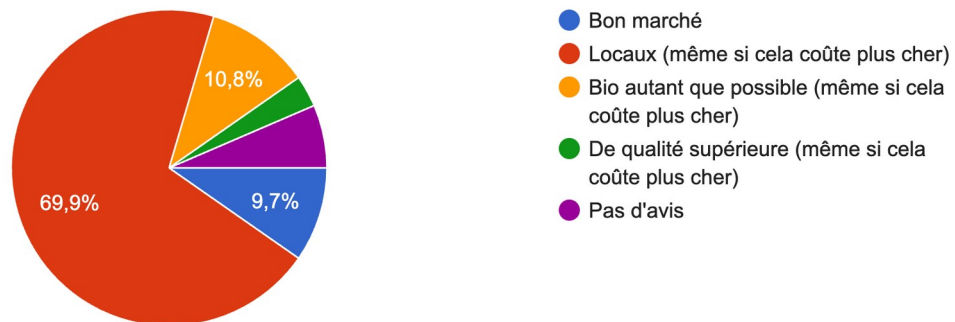
Avez-vous d'autres suggestions ?

- Quelques produits d'hygiène de première nécessité
- Cartes postales et souvenirs à l'effigie du village
- pâtisseries
- Viande
- Des savons (de la savonnerie de la Buèges, bien sûr)
- L'épicerie pourrait travailler avec des produits locaux de qualité avec indication Cévennes (marrons oignons doux) et avec des producteurs locaux. Cela permettrait de valoriser le village, et sa spécificité cévenole et pas seulement la cascade
- Du bio
- journaux, au moins Midi Libre
- Truites fraîches peut-être 1x par mois(locale) huîtres poissons
- "Dans un petit village il est nécessaire de trouver une épicerie qui propose notamment les produits: indispensables à la préparation des repas, nécessaires à l'hygiène et à l'entretien du logis"
- Également des fruits et légumes locaux et de saison a la manière de la boutique paysanne de Ganges par exemple.
- Des aliments bio et locaux
- Charcuterie cévenole fromage de chèvre
- Ne pas oublier le Bio
- charcuteries sèches, terrines locales, spécialités locales et régionales (biscuits, chips...)
- Produits locaux comme fromage, charcuterie
- Ouverture peut-être plus importante en période estivale ou touristique (vacances), couplé avec le café
- Paniers de produits locaux
- non
- tabac journaux gaz
- les horaires peuvent être variables en fonction de la saison (plus grande amplitude en saison estivale)
- plats sous vides ou en bocaux préparés régionalement et sélectionnés au meilleur rapport qualité prix
- non mais une remarque. je m'approvisionne en fruits et légumes chez Joelle de saint julien et je souhaite continuer par fidélité.
- Il faudrait des horaires réguliers pour être sûr de trouver le magasin ouvert. Pourquoi pas ouverts en même temps que la mairie, la poste...
- Pain et viennoiseries seulement si c'est de la qualité boulangerie, pas industriels
- Peut-être du petit matériel comme des piles de rechange ou des ampoules. Des allumettes. Des gâteaux et des bonbons pour les enfants (et les adultes).
- Ouverture tous les matins ou tous les après-midi si pas possible tout le jour. A voir à l'usage peut-être.
- des produits de producteurs locaux
- Des produits locaux accessibles à tous
- Produits locaux
- laits végétaux
- 1- viande poisson 2-produits 1er nécessité , hygiène (enfants nourrissons urgence aliments et couches) 3-dépannage petite quincaillerie ex : allumettes , colle 4- produits terroir touristique ou utile aux touristes : fromage de chèvre, pâtés , châtaignes
- Peut-être un dépôt de presse régionale

- Charcuterie, fromage, vins
- De la charcuterie, bière et vins
- charcuterie, vins, fromage, bière, dépôt de cigarette et journaux

Pour que j'y fasse mes courses, je voudrais que les produits soient généralement ... (le critère le plus important pour vous) :

93 réponses



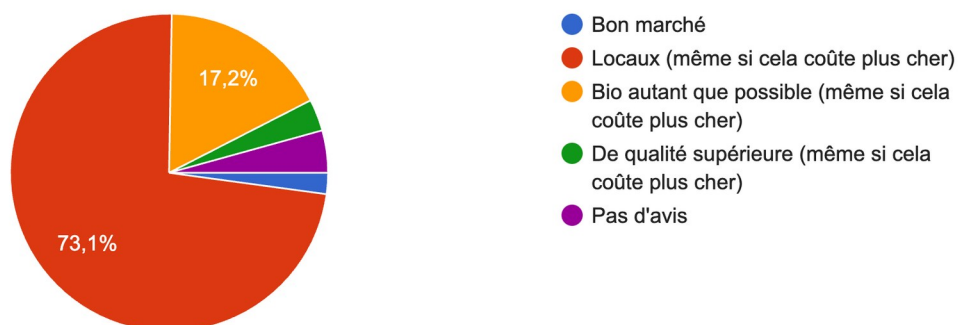
Avez-vous d'autres suggestions ?

- Faisons vivre les agriculteurs locaux !
- On peut combiner produits bon marché et produits locaux
- produits cuisinés ou pâtisseries sur place
- Super U est proche donc les prix doivent rester raisonnables pour que l'épicerie fonctionne.
- "Les produits bio sont à mon avis indispensables.
- Et l'offre pourrait être diversifiée avec des produits moins chers pour les personnes précaires qui n'ont pas les moyens de se déplacer à Ganges.
- En matière de fruits et légumes, volaille, fromage charcuterie etc l'approvisionnement Local ne devrait pas poser de problème en bénéficiant de prix attractifs.
- Du frais conservé dans de bonnes conditions
- Bio + local = de qualité supérieure :-)
- Bio locaux
- produits locaux
- l'idéal serait Local, bio et direct producteur
- Local local local
- local de préférence dans la mesure du possible, bio de préférence pour les aliments secs.
- il peut y avoir un fond de base bon marché ET des produits locaux et bio, en mettant l'accès sur ceux-ci pour tout ce qui est frais (légumes, oeufs, pain, fromages...)
- Une sélection réduite locale et de bonne qualité pour que les produits soient frais.
- éventuellement avoir la possibilité de commander certains produits selon certaines périodes
- s'il y avait locaux ET bio j'aurais coché
- On ne pouvait choisir qu'un seul critère, sinon local aussi
- Privilégier les produits locaux.
- De bonne qualité

- Local direct sans que ça coûte cher. Avec l'inflation et des situations précaires si vous voulez être inclusifs il faut être compétitif sur les prix . Ex : le coin terroir , produit de toute gamme peut avoir des prix plus élevés. Coin dégustation touristique. Prix adhérents/Solidaires

Plus particulièrement je voudrais que les fruits, les légumes et les œufs soient ... (le critère le plus important pour vous) :

93 réponses



Avez-vous d'autres suggestions ?

- j'ai donné priorité aux produits locaux, mais j'ajoute ici le point de qualité qui m'importe
- Il faudrait une offre bon marché
- Bio ET local, oui ça existe :-)
- Bio et locaux
- produits locaux
- l'idéal serait Local, bio et direct producteur
- Local
- pas possible de sélectionner, 2 cases, mais locaux et bio serait un plus (mais dans un ordre de priorité, locaux puis bio)
- les produits locaux devront être sélectionnés au meilleur rapport qualité prix
- J'ai choisi locaux...mais il faudrait aussi penser à ceux qui ont peu de moyens.
- Et locaux
- on peut avoir des produits locaux à prix abordable.
- Quel est ce raisonnement clivant/élitiste qui transparait dans ce questionnaire ? Evidement qu'un produit peut-être local, bon marché et de qualité en même temps
- Viande poisson. Possibilité marché court. faire le pain dans un four à bois et autres usages possibles pour le four (pizza, tourte, viennoiseries) L'AUTOGESTION COLLECTIVE pour diviser la charge locative

Pour que j'y achète mon pain, il faudrait qu'il soit... (le critère le plus important pour vous) :

93 réponses



Avez-vous d'autres suggestions ?

- Mon arrière grand-mère qui exploitait la ferme D'Anjeau (1900) réalisait chaque samedi le pain, pour toute la semaine, qui cuisait dans le magnifique four à pain situé à l'époque à l'entrée de la ferme....."
- Artisanal, au levain, farine paysanne (du cause?), bio. Je connais un fournil (la roulange rit) qui remplit ces critères et peut déposer du pain 2x / semaine.
- Bio
- De même local
- même chose, l'idéal serait un pain de bonne qualité et local, en bio si possible mais pas obligatoire
- Pain artisanal et bio
- l'hygiène du lieu doit être le second point après l'origine locale des produits
- Pas forcément sur place, mais pas industriel
- le bio n'est pas forcément onéreux. Artisanal (= bonne qualité et bon marché)
- Frais- Choix divers (olives, complet, campagne) Mimi: savoir faire - connaissance du territoire - diplômes- réseau local. pour moi, Boulangerie, Restaurant Bar Tapas ont besoin d'une cuisine
- Fruits et légumes locaux : Mr SALZE de Gourdon au marché de Ganges tous les mardis matins

Votre épicerie idéale en quelques mots (44 personnes ont répondu à cette question)

accueil/ambiance : 21 personnes/
produits locaux : 18 personnes
dépannage/produits de base : 13 personnes

1. Pour les personnes âgées pourquoi pas prévoir un service de livraison à domicile ?
2. Un lieu où il soit possible de disposer de produits de base
3. Un lieu accueillant proposant des produits locaux, bio et de saison.
4. Produits frais, locaux si possible et un bon accueil qui donne envie de revenir !

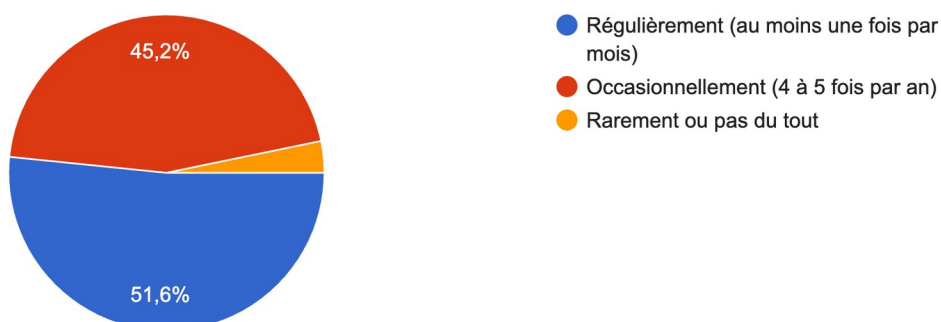
5. Pour tous sans discriminations
6. Une épicerie ouverte de 7h30 à 12h30 et de 16h à 19h. Les gens qui partent tôt au travail peuvent récupérer leur pain et viennoiseries. Un Bar/Restaurant pour qu'il y ait un lieu de vie toute la journée, ou l'on peut se retrouver pour boire un café, manger un morceau. Et une épicerie où l'on trouve de tout avec des produits locaux et quelques produits à des prix abordables car tout le monde n'a pas le même pouvoir d'achat.
7. une épicerie respectant les règles d'hygiène, propre, ambiance agréable (lumière et disposition des rayonnages), bon choix de produits locaux et de qualité, tenu par un personnel accueillant et aimable, lieu dynamique avec une offre diversifiée de services (boulangerie, épicerie, relai colis, vente d'artisanat et souvenirs locaux ...), espace rencontre (café/ the/ jeux anciens sur les tables ...),
8. On y trouve tout pour dépanner...et aussi de bons produits pour se faire plaisir..
9. Locale, conviviale pour le dépannage et le quotidien, pour tous ceux qui en ont besoin et n'ont pas de véhicule pour se déplacer à Ganges mais cela n'exclut pas à côté une offre de qualité, pour ceux que ça intéresse et pour les touristes.
10. Lieu pour créer du lien autour d'une alimentation saine
11. Propres ,achalandé
12. Fournir une prestation permettant de s'Approvisionner facilement pour les besoins indispensables en offrant un lieu de rencontre propice aux échanges entre Saint-Laurentais....
13. vente de produits locaux
14. Une épicerie où l'on peut trouver de tout, mais aussi quelques produits locaux comme le fromage de chèvre ou charcuterie. Ouverte l'après-midi jusqu'à 20h30-21h pour les oublis aux courses ou ceux qui finissent de travailler tard.
15. Ouverte quelques heures par jour (2,5h le matin + 2h le soir 17-19h). On trouve un petit peu de tout (des produits de base en dépannage et des produits producteurs locaux, des surplus de jardin, de l'artisanat..), un peu de plats tout faits (faits sur place?) on peut y boire le café ou autre chose. Si vous connaissez le bec fin des Cévennes à Sumène, c'est une très belle épicerie, mais la tenancière est passionnée de produits du terroir et connaît très bien son métier.
16. Un lieu convivial, propre et bien achalandé
17. Qu'il y est un peu de tout avec une commerçante souriante et discrète.
18. Un endroit convivial pour se dépanner, voir plus, avec des produits locaux pour ne pas à avoir à prendre systématiquement la voiture
19. References à celle qui est à Montdardier
20. Qu'elle réponde aux besoins essentiels. Pourquoi pas livraison à domicile !
21. ouverte toute l'année matin et soir
22. ressemblerait à celle de Sumène
23. Possibilité de commander d'autres produits de base pour les personnes qui se déplacent difficilement, sur catalogue peut être
24. Amabilité, serviabilité
25. Bien approvisionnée dans un cadre chaleureux
26. Conviviale et abordable
27. Lieu chaleureux où l'on peut trouver des aliments locaux et frais
28. Fruits et légumes du coin et de quoi acheter des choses de dernière minute
29. elle doit répondre à un maximum de besoins , (produit ménagé, sanitaire etc...)
30. Une offre qui ne soit pas que du dépannage, mais qu'on ait vraiment envie d'aller y acheter les produits
31. Vente de produits frais bio et locaux

32. L'idéal est que l'épicerie dure le plus longtemps possible avec une qualité et une activité maintenue le plus longtemps possible
33. en plus de mes réponses à vos questions ci dessus, un bon accueil
34. Le sourire
35. Y trouver des produits frais de bonne qualité, variés et quand même pas trop chers.
36. Bio, local et convivial
37. Personnellement, j'achèterais là-bas seulement s'il y avait des produits de bonne qualité, même s'ils coûtaient plus cher. Cependant, il serait utile pour la communauté qu'il y ait aussi des options moins chères pour les produits de base.
38. une épicerie où l'on trouve tous les produits de base en dépannage et des produits de producteurs locaux
39. Produits locaux-Accueil chaleureux
40. Produits locaux - Ambiance chaleureuse
41. L'épicerie doit être ouverte toute l'année avec autant que possible des produits locaux à des prix abordables avec les produits de première nécessités
42. Tenu par l'ancienne gérante épicerie "Mimi" avec l'ambiance qui y régnait
43. Qui permet d'avoir à proximité des produits d'urgence et frais pour éviter déplacement en ville. Etre diversifier dans les produits annexes. Etre en prix accessibles pour les locaux. respectant maximum le réseau local pour circuit court
44. Qu'elle soit accueillante, avec des produits de bases, des légumes frais, des fromages régionaux, de bons pains de campagne

II. Partie restauration

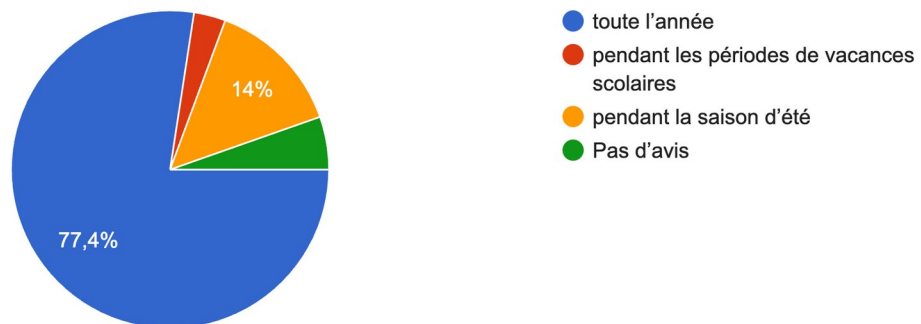
Si un nouveau restaurant ouvre, j'ai l'intention d'y aller :

93 réponses



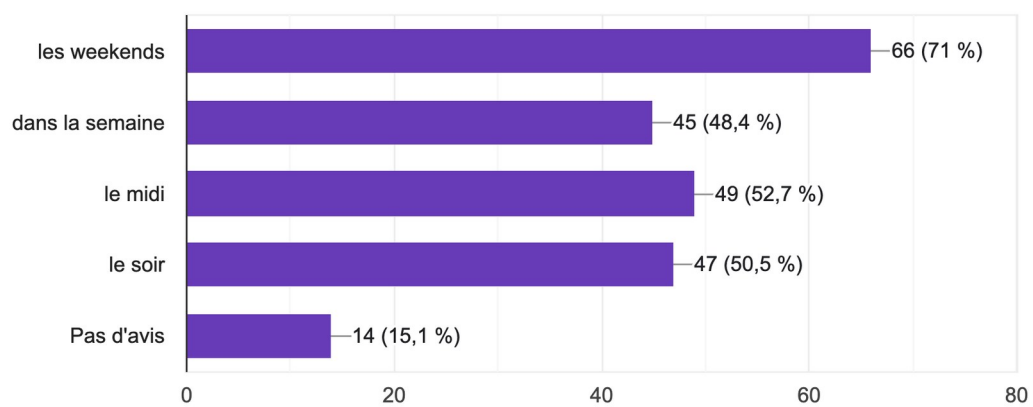
Il serait préférable pour moi que le restaurant soit ouvert :

93 réponses

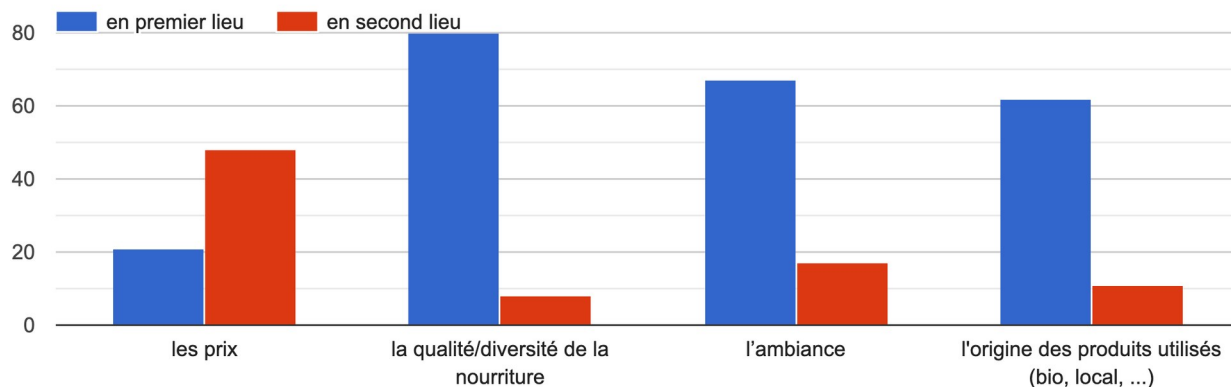


Il serait préférable pour moi que le restaurant soit ouvert :

93 réponses



Mon choix de devenir ou non client.e sera déterminé par :



Avez-vous d'autres suggestions ?

- L'amabilité des personnes aux commandes
- Objectif : retrouver un lieu de convivialité autour d'un bar café et durant la période estivale un restaurant simple
- Il serait intéressant que le restaurant puisse être ouvert (peut-être que quelques fois par semaine si pas possible tous les jours) le matin pour prendre le café ou le petit déjeuner. Ce restaurant pourra être alors également un lieu de socialisation pour le village toute l'année.
- Pour ouvrir un commerce d'alimentation que ce soit une épicerie ou un restaurant il faut être du métier pour que ça dure dans le temps.
- possibilité d'accueillir des soirées dégustations de producteurs locaux / ateliers de cuisines / ateliers de décoration ou de cours divers
- Ouvert seulement les midis la semaine pour le restaurant, jusque fin de journée pour le bar, et les vendredis et samedis soirs, avec animations culturelles environ 1x par mois. Que ce soit un lieu de convivialité pour les habitant-e-s de St Laurent toute l'année, et un lieu agréable pour les visiteurs l'été...
- Merci au maire et à toutes les personnes qui ont pris en charge de faire revivre ce village
- Lieu inclusif, néo ruraux et locaux
- Les produits régionaux doivent être privilégiés pour la réalisation des Repas
- Une ardoise de 2-3 plats max, produits un maximum locaux dont 1 végétarien, des bons desserts maison.
- Pourquoi pas livraison de repas à domicile !
- deux jours de fermetures par semaine: un pour le repos et l'autre pour l'organisation
- Un restaurant ou brasserie qui ferait aussi café, bar, relais colis et épicerie (un tout en un)
- Alternative sans gluten et végétarienne
- ma fréquentation dépendra de l'ambiance générale (principalement) et de la qualité de la cuisine
- la fréquentation d'un restaurant est pour moi avant tout liée à la qualité des plats proposés, l'ouverture peut être dépendante de la saison (indispensable en été, peut être que les midis et les vendredi/samedi soir pour le hors saison)
- L'ouverture pourrait être différente selon la saisonnalité : ouvert les week-ends midi et soir en hiver et tous les jours le printemps et l'été.

- l'activité (épicerie et/ou restauration) dépend aussi de la superficie du local, des capacités de stockage, des possibilités du maintien de l'hygiène...
- Je pense que hors saison le restaurant devrait être ouvert en semaine pour le déjeuner, le matin et l'après midi pour l'épicerie et pour servir des boissons. le samedi midi et soir, le dimanche midi pour le restaurant. récurrence de diner/soirée à thème par exemple 1 vendredi par mois : moule frite, couscous, etc, concert. Pour la période estivale le restaurant devrait être ouvert 5/7 midi et soir. la programmation culturelle des associations pourraient avoir lieu au restaurant pour encourager et dynamiser les débuts.
- Un restaurant qui fonctionne bien, variété, fraîcheur, originalité des plats. Et bonne ambiance. Un exemple : le Cigalois à St Hippolyte...midi et soir tous les jours, le parking est complet.
- "Tenir compte du passage de nombreux randonneurs, qui sont fréquemment en quête d'un commerce, comme une potentielle fréquentation.
- Qu'il s'agisse de l'épicerie, du restaurant et du bar c'est l'usage qui réglera l'amélioration de la prestation et le bouche à oreille."
- Respect de l'ancienne tenancière de la supérette du village pour remplir cette fonction/ou/gérée par collectif bénévoles spécifiques (ou non) transparent et où chacun peut y tenir une place.(Pas d'entre-soi associatif de "nouveaux arrivants")
- ne pas faire concurrence aux restau existants par le style de restauration proposée aussi Bar à tapas, snack pourquoi pas

Votre restaurant idéal en quelques mots (47 personnes ont répondu à cette question)

convivialité : 15 personnes
simplicité : 15 personnes
local/régional : 14 personnes
prix abordables/raisonnables : 12 personnes
familial/maison : 11 personnes

1. Un lieu convivial avec des prix abordables . Un endroit ou les gens du village peuvent se retrouver .
2. une carte de base avec quelques plats simples + un menu du jour à moins de 20 €
3. Un restaurant mettant à l'honneur des produits locaux de notre région, travaillant avec des artisans de notre région également.
4. Restaurant convivial qui réuni les gens du village pendant l'année ne serait ce que pour boire un café ou une bière et rencontre avec les randonneurs et touristes suivant la saison. Avec une petite carte composée de produits frais, cuisinés maison et avec amour !
5. Comme je l'ai dIt plus haut, pas besoin d'un restaurant gastronomique . Des choses simples avec des bons produits. Le bar ouvert toute l'année et le restaurant ouvert le week-end pourquoi pas avec des soirées à thème. Et ouvrir le restaurant midi et soir d'avril à septembre, selon la fréquentation. Aux beaux jours, les touristes que je croise me demande toujours si il y a un restaurant et une épicerie dans le village.
6. Un espace propre, offrant une gamme limité de plats , mais des plats de qualité et si possible confectionnés sur place - une gamme de tarifs pour tous de la salades au plat du jour simple mais efficace - ouvert aux ateliers pour attirer en plus une clientèle pourquoi pas externe au village - ouvert à la dégustation de produits présentes par les producteurs locaux
7. Pour ici, style brasserie, avec par exemple un menu type un jour par semaine, exemple moule frites le vendredi...

8. Convivial et de bonne qualité
9. Convivialité, créativité
10. Bonne cuisine et bon accueil
11. Une restauration simple à base de produits locaux.
12. "L'établissement doit accueillir la clientèle avec courtoisie et offrir des menus à base de produits régionaux préparés et cuisinés sur place pour faire apprécier les saveurs des plats cévenols.
13. Un chef rompu à la bonne cuisine familiale proposant des mets gouteux et appétissants afin de fidéliser la clientèle.
14. cuisine faite maison
15. Un restaurant familial qui propose des spécialités locales, qui ne s'éparpille pas trop niveau proposition de plats et abordable.
16. des frites maison ;-p
17. Une bonne table chaleureuse et conviviale
18. Endroit simple où on mange bien pour un prix raisonnable en rapport à la qualité des produits.
19. Cuisine conviviale et familiale à la portée de tous
20. Non sophistiqué, produits basiques bien cuisinés, sans excès de crème et d'huile, à prix raisonnable
21. Une cuisine gourmande du marché dans une ambiance conviviale
22. Convivial, simple mais avec une qualité fiable
23. Ambiance, rapport qualité-prix. Pour l'ouverture du restaurant, tous les jours midi et soir pendant les vacances scolaires et les WE ou Ponts le reste de l'année
24. convivial, produits de qualité, de saison, cadre agréable
25. "Mon resto idéal serait ouvert 5 jours par semaine week-end compris, cuisine simple , de qualité, et relativement bon marché (exemple: resto « l'assiette des saisons » à la boutique paysanne.)
26. Possibilité de prendre des consommations pendant les horaires d'ouverture."
27. Convivial et, dans la mesure du possible, à base de produits locaux et de saison
28. un plat du jour et un menu simple, préparés à base de produits locaux
29. ambiance chaleureuse, plats simples et familiaux avec un accent mis sur la qualité des produits
30. Un accueil simple, des sièges et tables confortables, une carte réduite avec des produits frais, qui change régulièrement.
31. Un restaurant proposant une carte avec des menus originaux, des produits frais et locaux ainsi que de saisons (type l'assiette paysanne à Ganges) , où s'y mélangerai les habitants du village et une clientèle des environs, dans une ambiance familiale et conviviale.
32. promouvoir une cuisine locale régionale
33. cuisine créative, locale, bio avec un bon service
34. Qualité et être. Aimable
35. Une carte simple, 1-2 entrées, 2 plats 1 viande/poisson 1 végétarien, 1-2 desserts, des produits frais
36. Cantine et/ou brunch bio local
37. Un lieu convivial où l'on se sente comme à la maison. Avec des patrons agréables et à l'écoute des clients. Où l'on puisse à la fois avoir une restauration légère (salade ou tapas) et des plats cuisinés originaux, mais qui restent simples et ce avec des prix accessibles aux habitants du village.
38. Indispensable compte tenu entres autres d'une terrasse fort agréable.

39. Je pense qu'il faut avant tout une bonne ambiance et, selon les plans du restaurateur, proposer soit une cuisine simple à prix raisonnable, soit une cuisine de qualité. Enfin, comme je l'ai déjà dit, il me semble important de profiter de la terrasse !
40. un lieu convivial et abordable avec une restauration simple faite de produits locaux
41. Cuisine traditionnelle avec des produits locaux- Accessible à tous
42. Cuisine traditionnelle - Accessible à tous
43. Le restaurant idéal serait avec une bonne ambiance, plats faits maison avec des prix abordables
44. Abordable, fait-maison, produits de qualité
45. Un lieu de rencontre à mixité sociale avec de la bonne humeur autour de bonnes nourritures et boissons avec large choix. NB : lieu collectif multifonction solidaire de proximité . Un lieu, harmonieux pour mieux accueillir et vivre ensemble
46. Un restaurant avec des menus équilibrés avec de bons produits locaux, des prix raisonnables, une ambiance agréable.
47. Prix raisonnable convivialité. Bonne cuisine donc bon cuisinier

Merci à tous et toutes qui ont pris le temps de répondre à ce questionnaire.

L'équipe municipale de Saint Laurent le Minier