

Pays Monts et Barrages

Portraits d'acteurs

Le concept de l'Auberge du Sauvage lui a tout de suite plu : une cuisine élaborée à base des produits locaux, dans une ambiance conviviale en pleine campagne. Alors en juillet 2017, quand il tombe une seconde fois sur l'annonce de ce bar-restaurant-concerts à reprendre à Rempnat, Gilles Charannat fonce. Après une carrière qui lui a permis de voyager (et de goûter les cuisines du monde), cet enfant du pays a décidé de revenir s'installer sur le territoire, avec un nouveau défi. « J'avais envie de reprendre un commerce en milieu rural, pour créer de la convivialité, tisser des liens, apporter de l'énergie au territoire ». Accompagné par le Pays Monts et Barrages, Gilles crée son entreprise, rachète le matériel et le stock aux prédécesseurs, loue les locaux à la mairie et ouvre en janvier 2018. Il garde le nom, le concept, les jours d'ouverture ainsi que les outils de communication.

Comme avant, la carte propose donc 3 entrées, 3 plats -un plat de cuisine du monde, un traditionnel et un végétarien-, et 3 desserts. « C'était important car l'Auberge du Sauvage était connue et reconnue ! Mon challenge a été de créer mon identité ». Challenge réussi ! Jeunes et moins jeunes, agriculteurs, militants, notables, touristes, une clientèle variée vient se régaler de son poisson cru à la tahitienne, de sa mique corrézienne ou encore de brochettes de poulet teriyaki. Economiquement, Gilles a dépassé son prévisionnel et emploie Floriane, sommelière professionnelle et actrice essentielle d'un duo complémentaire. Les nombreuses références de vins bio, nature et les bières artisanales locales, voilà une autre raison de passer la porte de l'Auberge !

Auberge du Sauvage
Tél.: 05 55 42 87 08
87120 Rempnat
www.aubergedusauvage.fr/



Emmanuelle Mayer



Emmanuelle Mayer

Gilles Charannat

AUBERGE DU SAUVAGE

Restaurant-bar-concerts à Rempnat



UNION EUROPÉENNE
Fonds Européen Agricole pour
le Développement rural.
L'Europe investit dans les
zones rurales.