

BRAUD-ET-SAINT-LOUIS / SAINT-CIERS-SUR-GIRONDE

Une figure connue pour gérer la guinguette

Éric Billières, figure bien connue du Nord Gironde grâce à son domaine viticole et son restaurant, reprend la guinguette du port des Callonges. Un retour aux sources pour celui qui a tenu un bar-restaurant sur ce site dans les années 1990.

La guinguette du port des Callonges a un nouveau gérant. Et il ne s'agit pas d'un inconnu sur ce territoire, loin s'en faut : c'est Éric Billières, vigneron propriétaire du « *Domaine du Cassard* », à Saint-Ciers-sur-Gironde et restaurateur propriétaire du « *Mil-lésime* », également à Saint-Ciers-sur-Gironde. Il a décidé d'ajouter une corde à son arc en reprenant cet établissement saisonnier appartenant au syndicat intercommunal à vocation unique (Sivu) du port des Callonges — composé des communes de Saint-Ciers et de Braud-et-Saint-Louis.

Un retour aux sources

C'est d'ailleurs une sorte de retour aux sources, puisqu'entre 1992 et 1996, il a dirigé l'ancien bar-restaurant des Callonges, où il organisait de nombreux événements. La guinguette était à reprendre depuis que les précédents gérants ont décidé de partir, après la saison 2024. « *J'ai vu passer l'annonce plusieurs fois, je me suis dit "pourquoi pas"», explique le restaurateur. « Le*



Éric Billières a mis en place une nouvelle équipe pour tenir la guinguette. « *vin va assez mal en ce moment. »* ou manger une glace. Autant se diversifier, donc.

Un projet séduisant

Le syndicat avait lancé un appel à projets, auquel Éric Billières a répondu. Les élus ont estimé que sa candidature répondait le mieux aux critères recherchés, que Florian Sarrazin, directeur du syndicat, rappelle : une ouverture au minimum cinq jours par semaine, dont le week-end en haute saison (juillet-août), une formule familiale et accessible pour les locaux, une offre complémentaire à celle de « *La Table du Marainaud* », le restaurant situé en face, ouvert toute l'année, ainsi qu'une ouverture l'après-midi, pour les promeneurs qui souhaiteraient s'arrêter pour boire un verre

Ouverture et convivialité

« *Nous serons ouverts tous les jours en continu de 9h à 23h en juillet-août* », annonce Éric Billières. Pour l'instant, la guinguette est ouverte tous les jours le midi en semaine et le soir le week-end. « *C'est beaucoup de travail, mais ce sont aussi sept emplois créés* », souligne le patron.

La carte sera composée de plats simples et accessibles : andouillette, moules-frites, poissons et légumes locaux... Le vin ? Celui du « *Domaine du Cassard* », bien sûr. On pourra y déguster des cocktails réalisés par Mathieu, le barman. « *Un spécialiste !* » Quant à l'animation, c'est un point qui lui tient beaucoup à cœur :

© Photo mairie de Saint-Ciers-sur-Gironde.

« *Il y aura de la musique régulièrement.* » Bref, l'esprit guinguette par excellence.

Voilà qui plaît beaucoup à Florian Sarrazin, qui rappelle que l'établissement était une des premières guinguettes de ce côté de l'estuaire, lors de sa création en 2002, « *avant que ce soit à la mode. Éric Billières est connu sur le territoire, il sait communiquer, il a eu mille vies. Et il ne dépend pas de cette activité saisonnière.* »

Le restaurateur a signé pour cinq ans, de quoi laisser entrevoir de belles soirées d'été et de nombreuses pauses gourmandes autour d'une glace, au soleil.

Nicolas Campitelli