

## L'INVITÉ

# Jean-Luc Pujols



Le café Pluche est l'un des cafés associatifs les plus récemment créés en Dordogne, puisqu'il a vu le jour en septembre 2014. *« En fait, se souvient Jean-Luc Pujols, cosecrétaire de l'association, nous étions un petit groupe de personnes à être adhérent de l'association Lézidéfuz qui gère le café de Léguillac-de-Cercles. Mais, depuis le Ribéracois, ce sont 40 km de petites routes et, quand les soirées se prolongent, ça limite les possibilités. »* Malgré tout, ces Ribéracois, engagés par ailleurs, souhaitent retrouver l'ambiance de ces soirées où la parole se libère autour d'activités aussi variées que les concerts, les contes ou les lectures. *« Entre les deux tours des élections cantonales, nous avons décidé de créer notre propre café associatif, ensuite nous avons cherché ceux qui avaient envie de nous recevoir »,* précise en souriant Jean-Luc Pujols. Au final, ce sera Murielle Cassier, maire de Combranche-et-Épeluche, qui décidera d'accueillir le café associatif. *« La mairie met à notre disposition une magnifique grange sur les bords de la Dronne. Malheureusement, pour l'instant, elle est en travaux. »* Du coup, en attendant qu'ils soient achevés, c'est dans la salle communale que le café Pluche propose ses activités.

**« Nous nous sommes donné une charte de savoir-vivre. »**

Le café associatif Pluche fonctionne selon un mode participatif. *« Si quelqu'un souhaite que nous organisions quelque chose, un concert, un atelier, etc., il doit participer à son organisation. L'idée, c'est de donner du sien pour obtenir quelque chose »,* révèle le cosecrétaire de l'association. Au-delà de ce mode de fonctionnement, le café Pluche est allé plus loin, comme l'explique Jean-Luc Pujols : *« Nous nous sommes donné une charte de savoir-vivre qui a fait l'objet d'un débat. En fait, nous avons écrit des règles de bonne conduite pour éviter toutes dérives et, surtout, privilégier l'écoute et le savoir-vivre ensemble ».* L'association compte aujourd'hui quelque 120 adhérents et *« tout est fait par nos soins ».* Y compris les repas, faits pour l'essentiel avec des produits bio et locaux, *« surtout, précise Jean-Luc Pujols, avec un peu d'amour. D'ailleurs nous essayons de mettre un peu de cet amour dans tout ce que nous faisons ».*