

[Accueil](#) > [Culture et loisirs](#)

Près d'Alès, la Hache cévenole dépoussière le jeu de fléchettes



Laura et Benjamin Carter fourbissent leurs armes. / MIDI LIBRE - ALEXIS BETHUNE

Culture et loisirs, Economie, Alès

Publié le 25/03/2023 à 10:31

[Écouter cet article](#)

Powered by **ETX Studio**

00:00/02:01

Un couple, une envie de changer de vie... et hop ! Quand être malade à la maison vous conduit à faire le choix de tourner la page. La Hache Cévenole est née d'une inspiration. Ce nouveau bar à haches, un concept d'Amérique du Nord, a ouvert le 16 mars à Saint-Christol-lez-Alès.

"Fatigué de faire la route, j'avais l'impression d'être un routier, jamais à la maison." Benjamin Carter était plombier chauffagiste dans son ancienne vie. Sur un coup de tête et après quelques mois de préparation, sa femme, Laura, et lui se lancent dans leur projet d'ouvrir un lieu festif qui pourra les faire vivre tous les deux.

La Hache cévenole, fière référence à nos montagnes, bar concept où le lancer de haches sur cibles tient une place centrale, vient d'ouvrir à Saint-Christol-lez-Alès, le 16 mars. Et semble-t-il avec une certaine réussite, puisque 200 personnes sont venues ce soir-là pour inaugurer les lieux, à grands coups de hache.

Leur première idée était celle d'un pub, "mais après avoir vu un reportage un soir sur cette activité, j'ai eu comme une impulsion le lendemain en me rendant chez mon médecin alors que j'avais le Covid depuis une semaine", raconte Benjamin, quadragénaire costaud, ancien joueur de rugby. En novembre, il arrête son métier et le couple se lance. Ils mettent leurs économies sur la table, prennent un prêt à la banque et reçoivent une aide d'Initiative Gard, pour un investissement total de 35 000 €. Aujourd'hui, Laura, assistante maternelle, travaille toujours. "On se donne un an pour se dégager des revenus, jusque-là, je continue...", commente-t-elle.

Dans le hangar complètement transformé en chalet canadien, sept pistes de lancer attendent les visiteurs. La carte du bar aligne les bons mets locaux, avec trois planches de charcuteries et de fromages. Les bières sont elles aussi du cru, Meduz et triple A, et des cousines canadiennes importées par une entreprise de Saint-Julien-les-Rosiers complètent la liste.

Les horaires sont encore à ajuster, mais jusqu'à présent le bar est ouvert les après-midi, du mercredi au dimanche, jusque tard dans la nuit. Le couple d'entrepreneurs commence une nouvelle aventure. Alors on touche du bois pour eux.

**THOMAS DELANNOY**[Voir les commentaires](#)**Vous souhaitez suivre ce fil de discussion ?**[Suivre ce fil](#)**Réagir**[Ajouter un commentaire](#)[Publier mon commentaire](#)