

**GASTRONOMIE**

# Vingt recettes de chefs pour les fêtes



Vingt chefs et leur équipe réunis à Pommard pour présenter un repas de bouchées rivalisant de goût et d'originalité. Photo LBP/Philippe BRUCHOT **PAGE 2**



Saint-Jacques marinées. Photo COT/Rozenn KREBEL



Les chefs heureux de se retrouver. Photo LBP/Ph. B.



Bière brune en glace, dôme de chocolat. Photo LBP/Ph. B.

CÔTE-D'OR Gastronomie

# En Côte-d'Or, le bonheur est aussi dans l'assiette



Pour cette rencontre exceptionnelle au château de Pommard, vingt chefs et des membres de leurs équipes étaient réunis. Photo LBP/Philippe BRUCHOT

**Au cœur de la campagne de communication nationale « L'automne, c'est en Bourgogne ! », Côte-d'Or Tourisme a organisé, lundi 14 octobre au château de Pommard, une rencontre exceptionnelle avec une vingtaine de chefs talentueux de Côte-d'Or.**

Tous ceux qui y vivent connaissent déjà bon nombre de trésors dont recèle la Côte-d'Or, et s'il leur en reste à découvrir, cela ne peut être que source de plaisir.

Le département séduit par sa qualité de vie, ses vins réputés dans le monde entier, et sa gastronomie : la création de la Cité des vins à Beaune et de la Cité internationale de la gastronomie et du vin, à Dijon, devrait concourir à étendre encore plus spectaculairement la renommée de la Côte-d'Or.

Cet été, en partenariat avec Côte-d'Or Tourisme, le *Bien public* a publié chaque jour dans

ses colonnes des portraits de chefs, et les met aussi en valeur chaque année depuis cinq ans dans ses Trophées de la gastronomie.

## Mettre les chefs en réseau

Comme l'explique Marie-Claire Bonnet-Vallet, présidente de Côte-d'Or Tourisme, « 2019 a correspondu à une belle année pour la Côte-d'Or des chefs, puisque nous souhaitons les mettre en réseau, en mouvement, avant les projets très importants qui vont sortir dans les années qui viennent en Côte-d'Or, sans oublier la Vallée de la gastronomie\* ». »

Concernant le projet La Côte-d'Or des chefs, elle rappelle que « la Côte-d'Or est riche non seulement de ses quatorze chefs étoilés, mais aussi des grands de demain : des tables qui s'affirment, qui sont en train de monter, et que nous voulons accompagner. Il nous semble naturel de rappeler à quel point la Côte-

« La Côte-d'Or est riche non seulement de ses quatorze chefs étoilés, mais aussi des grands de demain. »

**Marie-Claire Bonnet-Vallet, présidente de Côte-d'Or Tourisme**

d'Or est propice au développement et à l'épanouissement de chefs de renom, qui travaillent volontiers les produits de nos terroirs. »

## Une Paulée mémorable

Le 14 octobre dernier, Côte-d'Or Tourisme a créé un événement exceptionnel avec sa Paulée des chefs : la réunion de vingt chefs, pour la plupart déjà étoilés ou très prometteurs, venus de toute la Côte-d'Or avec leur équipe offrir leur talent et le fruit de leur travail, de leur créativité, de leur passion, en bouchées.

Marie-Claire Bonnet-Vallet confirme : « Effectivement, la

Paulée des chefs a été un des événements emblématiques de l'année. Certains chefs présents avaient des habitudes de travail en commun, d'autres moins : il a fallu créer du lien et ça a été très agréable de les voir réunis autour du piano ! »

## Des idées pour les fêtes

Traditionnellement, la paulée de fin de vendanges consiste à partager un repas au cours duquel on déguste des vins apportés par les convives : cette fois, c'était l'inverse, et les chefs ont pu combler les papilles en quatre services.

Amuse-bouche, entrée, plat et dessert, à raison de cinq bou-

chées de chaque, ont permis de percevoir la très grande diversité des savoir-faire locaux. A partir de produits parfois très simples – mais toujours de saison, comme la betterave, la butternut, les champignons, vous découvrirez toute une gamme d'associations de saveurs, de couleurs et de textures pour épater vos convives pour les fêtes. Vingt bouchées différentes, des recettes de chefs qui n'hésitent pas à sortir des sentiers traditionnels pour cueillir quelques brassées asiatiques qui se marient à merveille avec le terroir. De quoi stimuler l'envie des cuisiniers et régaler, sans contester, les plus gourmets.

\* Le projet de la Vallée de la Gastronomie, initié en 2016 par la région Auvergne-Rhône-Alpes, et rejoint par les régions Bourgogne-Franche-Comté et Provence-Alpes-Côte-d'Azur, a été inauguré lundi 24 juin 2019. Il s'agira de créer des événements et rendez-vous le long de l'axe Nationale 6-Nationale 7.

## AMUSE-BOUCHE

# La terrine de foie gras aromatisé à la fève de Tonka de Jordan Billan

Jordan Billan est le chef du restaurant de l'*Hostellerie Cèdre Beaune*. Il nous présente sa recette de terrine de foie gras de canard aromatisé à la fève de Tonka, figue betterave et pain d'épices, pour huit à dix personnes.

## Le foie gras

### ■ Les ingrédients

500 g de foie gras de canard entier  
6 g de sel  
1 g de poivre  
1 g de sucre  
5 cl de cognac  
5 cl de porto blanc  
½ fève de tonka

### ■ La préparation

Dénervé le foie gras.  
Assaisonner de sel, de poivre, de sucre, des différents alcools, et de l'équivalent d'une demi-fève de Tonka râpée.  
Laisser mariner entre 2 et 4 heures.  
Cuire, ensuite dans une terrine, filmer au préalable, à 56 degrés durant 45 minutes.  
Une fois cuit, laisser reposer 10 minutes à la sortie du four, puis le presser et le conserver au frais durant au moins une journée entière.

## La betterave et compotée de figue

### ■ Les ingrédients

10 pièces de figue  
1 grosse betterave  
10 cl d'huile d'olive  
10 cl de vinaigre de xérès.

### ■ La préparation

Enrober la betterave, juste lavée, dans un papier d'aluminium et enfourner sur une plaque avec du gros sel à 150 degrés.

Une fois cuit, couper quelques dés ; avec le reste des parures, confectionner une purée à l'aide d'un mixeur (que l'on peut légèrement vinaigré).

Pour la compotée de figues : faire revenir les figues dans un peu d'huile d'olive, puis déglacer au vinaigre de xérès et laisser cuire. Conserver quelques figues fraîches à disposer sur l'assiette lors du dressage.

## Le pain d'épices

### ■ Les ingrédients

300 g de miel	6 g de cannelle en poudre
150 g de lait	2 g de muscade en poudre
200 g de farine de seigle	2 g de badiane en poudre
100 g de farine T45	2 g de gingembre en poudre
20 g de levure chimique	1 gousse de vanille
60 g de sucre	Zestes d'orange et de citron

### ■ La préparation

Mélanger les ingrédients : attention à bien mélanger les épices avec les ingrédients liquides.

Cuire ensuite votre appareil à 150 degrés durant 40 à 45 minutes.

Une fois refroidi, démouler le pain d'épice puis tailler des tranches adaptées à vos portions. Avec les talons et les parures, confectionner une poudre en les faisant sécher au four. Elle vous servira pour paner vos tranches de foie gras.



La terrine de foie gras de canard aromatisé à la fève de Tonka, figue, betterave et pain d'épices de Jordan Billan. Photo LBP/Philippe BRUCHOT

## Bon à savoir

La fève de Tonka donnera une saveur tout en douceur pour déguster le foie gras pour vos fêtes de fin d'année.

Consommer le foie gras idéalement quelques jours après la cuisson afin d'avoir un goût et une texture les meilleurs qui soient.

### ■ Quelques producteurs

La maison Masse pour le foie gras, les betteraves du jardin de Monsieur Daniel Noel, les pousses de betterave et minibetterave du Potager des Ducs à Dijon.

### ■ Conseil de dégustation

Blanc

## LE CHEF ET SON ÉTABLISSEMENT

Le Cèdre à Beaune : son parc arboré, poumon vert du centre-ville, s'ouvre à tous et l'établissement emblématique se modernise d'années en années. L'équipe en cuisine s'apprête à suivre la voie de la bistronomie, sous l'égide du nouveau chef, Jordan Billan. Sa force ? Le travail du produit entier, la précision et le soin apportés à ce dernier. Ses rencontres quotidiennes avec les producteurs locaux en font un chef investi et soucieux de la qualité des produits servis. Grenouilles et jarrets sont sublimes, asperges et fraises mises à l'honneur. La carte se redessine et invite à l'expérience d'une gastronomie décomplexée. Nouveauté au bistrot le midi : 27 € les deux plats au choix, 32 € pour le menu entrée, plat et dessert. Le soir, menu gastronomique à partir de 58 €. Ouvert du mardi au samedi.



Jordan Billan. Photo LBP/Ph. B.

PRATIQUE Hostellerie Cèdre Beaune, 12, boulevard Maréchal-Foch, 21200 Beaune. Tél. 03.80.24.01.01. Site web : www.cedrebeaune.com

## AMUSE-BOUCHE

# Le thon rouge de Méditerranée, chèvre et miel de Nunzio Iacono

**Nunzio Iacono, chef du restaurant L'Agastache à Volnay, propose un amuse-bouche très frais, à base de thon rouge de Méditerranée, chèvre frais au miel de truffe blanche d'Alba.**

## ■ Les ingrédients

Pain de mie  
Chèvre frais  
Miel à la truffe blanche  
Thon rouge  
Sésame  
Citron noir

## ■ La préparation

Sur des tranches de pain de mie artisanal, tartiner du chèvre frais mélangé à un miel aromatisé à la truffe blanche.

Ajouter une bande de thon rouge crue d'environ 2 cm sur 2 cm. Ensuite, rouler comme un boudin.

Torréfier dans une poêle, sans matières grasses, un mélange de sésame bio, et ensuite paner les boudins avec ce mélange.

Râper dessus le citron noir à la Microplane®.

Couper en tronçons d'environ 2 cm et servir à l'aide d'un pic en bois.



Les amuse-bouches de Nunzio Iacono, chef de L'Agastache à Volnay, sont simples à réaliser, mais exigent des ingrédients de première qualité. Au menu : du thon rouge de Méditerranée et du chèvre frais au miel de truffe blanche d'Alba. Photo LBP/Philippe BRUCHOT

## Bon à savoir

Lorsqu'on travaille un poisson cru comme le thon rouge, il est impératif qu'il soit ultra-frais et de le surgeler à cœur à -30 °C, maximum une demi-heure (cellule de refroidissement) avant de le servir. Le but est de détruire certaines bactéries présentes dans les poissons crus et qui peuvent être toxiques pour l'homme.

## ■ Quelques producteurs

Chèvre : chèvrerie des Hautes-Côtes à Échevrene.

Miel : Famille Perronnaud à Dijon.

Truffe blanche à Alba (Piémont).

## ■ Conseil de dégustation

Blanc, un meursault vieilles vignes 2017 de Florent Garaudet, viticulteur à Monthelie.

## LE CHEF ET SON ÉTABLISSEMENT



Nunzio Iacono est le chef du restaurant L'Agastache, à Volnay, qui propose un cadre ancien à la déco contemporaine.

Photos LBP/Ph. B. et Christophe FOUQUIN



Caroline et Nunzio vous accueillent à L'Agastache comme s'ils vous recevaient chez eux. Dans un cadre ancien à la déco contemporaine, le lieu est presque intime et l'ambiance conviviale et détendue. Les plats du jour sont associés à la perfection avec les meilleurs vins du moment. Une belle adresse, fraîche et bio où tout est fait maison ou

sélectionné avec soin auprès des meilleurs fournisseurs locaux... Une adresse qui fait du bien aux papilles et à la santé.

**PRATIQUE** L'Agastache, 1, rue de la Cave, 21190 Volnay. Tél. 03.80.21.12.30. Site Internet : lagastache-restaurant.com

## AMUSE-BOUCHE

# Le sandre fumé, betteraves et pamplemousse de Sébastien Mortet



Le sandre fumé par nos soins, betterave en texture et pamplemousse de Sébastien Mortet. Photo LBP/Philippe BRUCHOT

**Le chef du restaurant dijonnais *L'Un des Sens* Sébastien Mortet a régalé les papilles avec un sandre fumé, betterave en textures et pamplemousse, dont il livre la recette pour quatre personnes.**

#### ■ Les ingrédients

Pour 4 personnes  
200 g de sandre fumé  
1 betterave rouge  
1 betterave jaune  
1 betterave de Chioggia  
1 pamplemousse  
10 g de gingembre

#### ■ La préparation

Cuire la betterave rouge en croûte de sel au four pendant 2 heures. Cuire la betterave jaune à l'anglaise. Tailler la betterave de Chioggia, la couper à crue en très fines tranches et la

réserver dans de l'eau.

Peler le pamplemousse à vif et le faire cuire dans une casserole avec le gingembre. Laisser réduire, mixer, passer au chinois et réserver.

Éplucher les betteraves, leur donner une jolie forme, dresser harmonieusement avec le sandre fumé et le gel de pamplemousse.

#### ■ Conseil de dégustation

Blanc.



## LE CHEF ET SON ÉTABLISSEMENT

À quelques pas du quartier des Antiquaires, Vanina et Sébastien Mortet ont su conserver le charme de cet endroit pittoresque. À côté des murs en pierre et des poutres apparentes, tables en inox et fauteuils en cuir se conjuguent dans un décor où l'attrait de l'ancien et le confort du moderne s'entremêlent. Si le soleil est au rendez-vous, les convives pourront également profiter de la jolie terrasse sur cour en plein centre de Dijon. Dans l'assiette, les plats sont colorés et exécutés avec précision. On apprécie la légèreté de la cuisine méditerranéenne mêlée aux classiques de la gastronomie bourguignonne. À l'origine de ce parti pris, on retrouve le chef Sébastien Mortet qui, après plusieurs expériences d'un bout à l'autre de l'Hexagone, a décidé de poser ses couteaux dans sa région natale. Fervent défenseur du « fait maison » et locavore, il n'hésite pas à cueillir ses herbes aromatiques et ses fruits rouges dans la maison familiale de Diénay. Une adresse qui nous donnerait presque un air d'indécence.

**PRATIQUE** *L'Un des Sens*, 3, rue Jeannin, 21000 Dijon. Tél. 03.80.65.75.58. Site Internet : lundessens-dijon.fr



Sébastien Mortet. Photo LBP/Mayalen GAUTHIER

## AMUSE-BOUCHE

# Le médaillon de homard bleu de Gonzalo Pineiro

Le chef Gonzalo Pineiro, du *Château Bourgogne* situé à Dijon, a concocté, pour la Paulée des chefs, un médaillon de homard bleu, piquillos, dentelle à l'encre de seiche, très structuré et savoureux.

## ■ Les ingrédients (pour 4 personnes)

1 pièce de homard breton (400/500 g)  
150 g de poivrons de piquillo  
100 g de butternut  
Feuilles de mélisse  
2 cuillères à soupe de mayonnaise au yuzu  
1 g d'agar-agar  
Sel et poivre

## ➤ Pour la dentelle à l'encre de seiche :

120 g d'eau  
60 g d'huile d'olive  
15 g de farine  
5 g d'encre de seiche  
sel

## ■ La préparation

Cuire le homard dans un court-bouillon salé pendant 3 minutes. Le décortiquer à chaud. Tailler 4 médaillons et découper le reste en petits morceaux. Réserver.

Tailler la butternut en brunoise, cuire dans une poêle avec de l'huile d'olive. Réserver.

Mixer les piquillos, l'assaisonner et ajouter l'agar-agar. Faire bouillir pendant



Les médaillons de homard bleu, piquillos, dentelle à l'encre de seiche de Gonzalo Pineiro, du *Château Bourgogne* à Dijon.

Photo LBP/Philippe BRUCHOT

1 minute, bien mélanger. Retirer et étaler sur une assiette filmée sur une épaisseur d'environ 1 cm. Réserver au froid.

Pour la dentelle à l'encre

de seiche, mélanger tous les ingrédients, mixer et cuire dans une poêle antiadhésive jusqu'à évaporation totale de l'eau. Il restera une dentelle crous-

tillante.

Mélanger la chair de crabe, la Butternut et la mayonnaise au yuzu. Utiliser un petit cercle pour le dressage et déposer le mé-

daillon sur ce mélange. Tailler la gelée de piquillos pour terminer le dressage. Déposer la dentelle et la feuille de mélisse pour la décoration.

## LE CHEF ET SON ÉTABLISSEMENT

C'est en Espagne, sa terre natale, que le chef Gonzalo Pineiro a fait ses armes. D'abord en Catalogne, puis à Saint-Jacques-de-Compostelle, il parfait son savoir-faire dans de grandes maisons, dont le restaurant *Toñi Vicente* (une étoile Michelin). C'est en 1995 qu'il choisit de quitter sa Galice pour suivre sa femme en France. Il débutera au *Château Bourgogne* quelques mois plus tard, en tant que commis. Il franchira ensuite une à une les étapes qui le mèneront au poste de chef. Sa cuisine audacieuse révèlera ses influences méditerranéennes, grâce à un subtil mélange entre saveurs régionales et espagnoles. Le *Châ-*



Gonzalo Pineiro. Photo LBP/Ph. B.

*teau Bourgogne* vous plonge dans un univers élégant et cosy, avec des couleurs et des matières chaleureuses. Aux beaux jours, on profite de sa terrasse ouverte sur le jardin, au bord de la piscine chauffée ! Côté cuisine, le chef propose des plats raffinés, à base de

produits frais et de saison. Pour le plaisir des yeux, deux ouvertures ont été créées vers la cuisine : l'occasion pour la brigade de laisser entrevoir son savoir-faire. La réputation du restaurant s'est forgée notamment grâce à son célèbre plateau de fromages avec plus de 20 variétés, et son chariot de desserts gourmands faits maison par les trois pâtisseries ! Le « petit plus » : le sommelier sublime les plats avec sa carte de plus de 300 appellations.

**PRATIQUE** Le *Château Bourgogne*, 22, boulevard de la Marne, 21000 Dijon. Tél. 03.80.72.31.13. Site Internet : hotel-mercure-dijon.fr

## Bon à savoir

### ■ Rien ne se perd...

Pour éviter le gaspillage, il est toujours possible d'utiliser la carcasse du homard pour préparer une bisque à votre goût.

### ■ Quelques producteurs

Butternut et feuilles de mélisse du Potager des Ducs, à Dijon. Les poivrons de piquillo sont un produit d'origine protégée, produits à Lodosa, en Navarre.

### ■ Conseil de dégustation

Blanc.

## AMUSE-BOUCHE

# Les Saint-Jacques marinées ponzu de Jordan Georges Prot

Jordan Georges Prot, chef du restaurant *Le Charlemagne*, à Pernand-Vergelesses, vous propose sa recette de Saint-Jacques marinées ponzu (une sauce de la cuisine japonaise à base d'agrumes acides japonais), takuan, pomelos, cube balsamique blanc, yuzu.

## Marinade pour 30 Saint-Jacques

### ■ Les ingrédients

50 g de saké  
50 g de mirin  
50 g de soja  
50 g d'eau  
2 g de Yuzu Kosho  
5 g de sucre

### ■ La préparation

Mélanger tous les ingrédients



Fidèle à ce que propose *Le Charlemagne*, Jordan Georges Prot propose un amuse-bouche coloré de notes asiatiques.

Photo LBP/Philippe BRUCHOT

## Cube glacé balsamique (pour dix pièces)

### ■ Les ingrédients

75 ml d'eau  
18 g de glucose  
13 g de trimoline  
20 g de sucre  
3 g de stabilisateur  
29 g de vinaigre balsamique blanc  
1 feuille de gélatine

### ■ La préparation

Mettre la gélatine dans l'eau glacée. Faire bouillir les autres ingrédients, laissez refroidir et ajouter la gélatine. Mettre la préparation sur une plaque (celle-ci doit faire environ 1 cm d'épaisseur) et mettre le tout au congélateur. Sortir une fois que la préparation est prise et couper en cubes.

## Noix de Saint-Jacques

### ■ Les ingrédients

3 Saint-Jacques  
Atsina (herbe)  
4 g de Takuan  
4 g de pomelo  
Crispy de soja, 3 ans d'âge

### ■ La préparation

Mariner les Saint-Jacques dans la marinade pendant 24 heures.  
Les égoutter.  
Les couper en 4 et brûler au

chalumeau. Assaisonner avec le takuan, le pomelo et l'atsina au dernier moment.  
Râper le crispy de soja par-dessus.

## LE CHEF ET SON ÉTABLISSEMENT

Le nom du chef a changé mais le restaurant *Le Charlemagne*, à Pernand-Vergelesses, a bien l'intention de continuer sur sa lancée. Jordan Prot a pris les commandes de l'établissement aux côtés de Laurent Peugeot, toujours propriétaire. À 25 ans, Jordan Prot connaît bien le restaurant, étoilé de 2006 à 2018 : il partage l'état d'esprit du chef de longue date. « J'ai débuté au *Charlemagne* comme stagiaire, j'ai tout de suite adhéré à cette culture asiatique », apprécie cet Icaunais qui intègre l'équipe du *Charlemagne* en 2015 comme second de cuisine. L'année suivante, Laurent Peugeot lui propose de prendre les commandes du restaurant *Le Deck*, qu'il s'apprête à ouvrir en Égypte. Jordan Prot y restera trois ans comme chef exécutif avant de rejoindre sa Bourgogne natale. De cette expérience, il ramène l'envie de faire plus simple, mais plus varié aussi, dans les associations comme les techniques. « La cuisine du *Charlemagne*, dit-



Jordan Prot. Photo LBP/Ph. B.

il, reste d'abord une cuisine du terroir. Nous travaillons avec les producteurs les plus proches de nous. Mais ce cœur bourguignon est coloré de notes asiatiques. » Condiments, épices, marinades teintent les assiettes d'une volonté d'apporter une touche de peps supplémentaire. Et de raconter aussi « ce qu'on a vu ailleurs et toute la diversité de notre monde ». Le jeune bras droit de Laurent Peugeot aime marier les univers, le tout « sans prise de tête ». Au *Charlemagne*, le pigeon de Côte-d'Or cohabite ainsi avec des champignons shiitaké produits dans une ferme voisine, relevé d'une sauce au poivre de cassis. Une cuisine locale donc, à laquelle Jordan Prot apporte des notes de fraîcheur et ce « je-ne-sais-quoi » japonisant qui plaît tant.

**PRATIQUE** *Le Charlemagne*, 1, Route des Vergelesses, 21420 Pernand-Vergelesses. Tél. 03.80.21.51.45. Site Internet : [www.lecharlemagne.fr](http://www.lecharlemagne.fr)

## ENTRÉE

# L'œuf de Monsieur Plançon, par Chern Hwei Gan



L'œuf de Monsieur Plançon, champignons de Dijon, émulsion sésame du chef Chern Hwei Gan. Cette recette tire son nom des œufs des frères Plançon, produits à la ferme du Pontot, à Gevrey-Chambertin. Photo LBP/Philippe BRUCHOT

**Le métissage des saveurs : voilà ce qu'entend mettre en avant Chern Hwei Gan, chef malais du restaurant *Parapluie*, à Dijon. Il sert un "œuf de Monsieur Plançon, champignons de Dijon, émulsion sésame". Il nous en livre la recette.**

#### ■ Les ingrédients

Œufs  
Bouillon de volaille  
300 g de champignons  
Sésame  
Un peu de féculé  
Assaisonnement

#### ■ Préparation des œufs

Cuire les œufs en coquilles à 63 °C pendant 45 minutes environ.

#### ■ Émulsion au sésame

Préparer un litre de bouillon de volaille.  
Colorer 300 g de champignons

## Bon à savoir

#### ■ Quelques producteurs

Œuf de plein air des frères Plançon, de la ferme du Pontot, à Gevrey-Chambertin.  
Champignons de la Champignonnière de Dijon, à Corcelle-en-Montagne (aussi sous

les halles de Dijon).

Sésame, sauce soja et produits asiatiques : Tang Marché et Marché de bonheur à Dijon.

#### ■ Conseil de dégustation

Blanc ou rouge.

au beurre puis ajouter au bouillon. Laisser réduire le bouillon de moitié puis passer au chinois étamine.  
Assaisonner avec la sauce soja, le poivre blanc et l'huile de sésame.

Lier légèrement le bouillon avec de la féculé.

Verser le bouillon au siphon et ajouter 2 cartouches de gaz. Réserver au chaud.

#### ■ Préparation des champignons

Laver les champignons de Paris,

pleurotes, shiitakés puis les émincer.

Sauter à la poêle, les champignons avec de l'ail et l'échalote au beurre.

Ajouter du persil ciselé.

#### ■ Le dressage

Casser l'œuf dans une casserole d'eau chaude.

Dans une assiette creuse, mettre les champignons au fond, l'œuf par-dessus et verser l'émulsion autour.

Terminer l'assiette avec des graines de sésames et des herbes.

## LE CHEF ET SON ÉTABLISSEMENT

À deux pas de la charmante place Émile-Zola, *Le Parapluie* propose un véritable voyage des sens. La cuisine franco-asiatique du chef malais Chern Hwei Gan charme les clients avec un métissage des saveurs à la fois étonnant et subjugant. Anciennement aux manettes du *Castel de Très Girard* (Morey-Saint-Denis) le chef propose des revisites de plats traditionnels avec des associations audacieuses et des cuissons parfaitement maîtrisées. La carte restreinte (deux trois plats au déjeuner, cinq plats le soir) confirme la fraîcheur des produits du marché, pour de belles découvertes gustatives empreintes d'une touche bourguignonne et d'un soupçon d'ailleurs ! Les recettes inventives, parfumées aux épices du monde, sont un enchantement des sens. Un accueil chaleureux, une équipe aux petits soins : cet établissement au cadre intimiste joue la carte de la simplicité et de la créativité.



Chern Hwei Gan. Photo LBP/Ph. B.

**PRATIQUE** Parapluie, 74, rue Monge, 21000 Dijon.  
Tél. 03.80.28.79.94. Site Internet : [www.parapluie-dijon.com](http://www.parapluie-dijon.com)

## ENTRÉE

# Vincent Chirat et son tartare de Saint-Jacques et bœuf charolais

Vincent Chirat est le chef du restaurant de l'*Ermitage de Corton*, situé à Chorey-lès-Beaune. Son entrée consiste en un tartare de Saint-Jacques et bœuf charolais à la truffe de Bourgogne, topinambours au vinaigre de noix.

## ■ Les ingrédients

150 g de Saint-Jacques  
100 g de gravlax de bœuf  
2 huîtres  
6 topinambours  
Crème  
Zeste de citron  
Huile de noisette, vinaigre de noix, crème, sel et poivre

## ■ La préparation

Couper en petits morceaux les Saint-Jacques avec le gravlax de bœuf charolais.

Ajouter deux belles huîtres hachées, un zeste et un filet de jus de citron.

Finir l'assaisonnement avec un filet d'huile de noisette, du sel et poivre du moulin.

Cuire les topinambours à la vapeur. Les mixer puis refroidir la purée obtenue.

Ajouter 2 cuillères à soupe de crème montée, un



souçon de vinaigre de noix de la maison Fallot, du sel et du poivre.

Servir avec quelques lamelles de truffe de Bourgogne fraîche de « l'Or des Valois ».

## 2

Pour réaliser cette recette, il vous faudra deux huîtres.

### Bon à savoir

#### ■ Quelques producteurs

Vinaigre de noix : maison Fallot.  
Truffe de Bourgogne : l'Or des Valois, à Dijon.

#### ■ Conseil de dégustation

Blanc.

Vincent Chirat, chef de l'*Ermitage de Corton*, à Chorey-lès-Beaune, présente une entrée pleine de fraîcheur : un tartare de Saint-Jacques et bœuf charolais à la truffe de Bourgogne, topinambour au vinaigre de noix.

Photo LBP/Philippe BRUCHOT

## LE CHEF ET SON ÉTABLISSEMENT



Vincent Chirat est le chef de l'*Ermitage de Corton*, à Chorey-lès-Beaune. Ce restaurant propose une cuisine chaleureuse et une vue imprenable sur les vignobles. Photos LBP/Ph. B. et Th. S.



Le chef Vincent Chirat réalise une cuisine inventive et juste, en ayant pour référence les grands classiques de la région. « L'important, c'est la précision du geste, du dosage et des saveurs », explique-t-il. À la carte cet automne par exemple, pigeon de M. Michon désossé,

farcé et cuit en croûte de sel, les pattes rôties, et pour les sucrés : soupe de pomme, gelée de cassis au pinot noir. Pour accompagner cette cuisine chaleureuse, le restaurant dispose d'une cave de plus de 500 références, dont une belle sélection de vins au verre, à

partir de 5 € et jusqu'à 20 € pour un grand cru. Depuis peu, le restaurant propose également sa formule bistrot (entrée, plat, dessert), midi et soir pour 26 €. Rien de mieux pour se faire plaisir sans se ruiner ! Sans oublier le petit plus de Clémence et Nicolas : une ter-

rasse avec une vue imprenable sur les vignobles de Chorey-lès-Beaune, Savigny, Aloxe-Corton et Corton grand cru.

**PRATIQUE** *Ermitage de Corton*, 21200 Chorey-lès-Beaune. Tél. 03.80.22.05.28. Site Internet : [www.ermitagecorton.com](http://www.ermitagecorton.com)

## ENTRÉE

# Les escargots de Fontaines de Mourad Haddouche

**Mourad Haddouche est le chef de *Loiseau des Vignes*, restaurant beaunois (1 étoile) appartenant au groupe Bernard Loiseau. La Paulée a été l'occasion de découvrir ses escargots de Fontaines, courge et raisins au verjus, farofa de manioc croustillante à la cannelle.**

## ■ Les ingrédients (pour six personnes)

72 escargots des prés de Fontaines, gros gris d'élevage.  
un demi-potimarron  
50 g de raisins secs blonds  
50 g de raisins blonds frais sans pépins  
5 g de cannelle en poudre ou 5 bâtons de cannelle  
sel et poivre  
100 g de beurre  
une demi-botte de cerfeuil  
10 g de verjus

## ■ La préparation

Cuire le potimarron avec la

peau, coupé en gros dés (sans les graines) dans 100 g d'eau pendant 20 minutes.

Passer au mixeur et obtenir une purée onctueuse.

Mettre les raisins à mariner dans le verjus durant 10 minutes.

Chauffer les escargots cuits dans 100 g de beurre jusqu'à ce que celui-ci devienne noisette et ajouter sel et poivre ainsi que la cannelle en poudre.

Dresser dans l'assiette le coulis de potimarron et ajouter les escargots dessus ; parsemer de raisins frais et secs qui auront mariné dans le verjus.

Ajouter le cerfeuil en pluches et décorer de bâton de cannelle.

Faire suer le manioc en poudre avec 100 g de beurre et la cannelle. Ajouter du beurre et du poivre pour relever le goût durant 10 minutes jusqu'à coloration légèrement brune et servir chaud.

## Bon à savoir

### ■ Quelques producteurs

Escargots de chez David Camus, près de Fontaines (fournisseur de grandes tables).  
Potimarrons : la ferme du Jointout à Torpes (ferme bio en Saône-et-Loire).

### ■ Astuce

On peut remplacer la cannelle par de l'anis et ajouter des fruits secs ou remplacer le potimarron par du petit pois ou de l'artichaut.

### ■ Conseil de dégustation

Blanc ou rouge.

## LE CHEF ET SON ÉTABLISSEMENT



**Mourad Haddouche.** Photo LBP/Ph. B.

Il a gravi très vite les échelons, a pris la direction de la cuisine de *L'Hostellerie La Farandole*, à Sanary-sur-Mer et est, depuis 2012, ce « philosophe de la nourriture » qui a mis sa créativité au service des spécialités bourguignonnes pour arborer une étoile au guide Michelin au cœur de Beaune. Mourad Haddouche est une valeur sûre de la

maison Bernard Loiseau et c'est avec bonheur que les gastronomes et cenophiles se retrouvent à sa table. À deux pas des Hospices, cette maison de caractère a été récompensée par une étoile au Guide Michelin. Dans un décor raffiné, pierre de Bourgogne et boiseries d'origine s'harmonisent avec des éléments de décor contemporains. Une carte entière de vins au verre, avec près de 70 références, pour la plupart introuvables, vous y est proposée. La cuisine permet de déguster les spécialités de Bourgogne et les créations du chef Mourad Haddouche. De plus, aux beaux jours, la terrasse permet de profiter de la cour du XVI<sup>e</sup> siècle au cœur du bel hôtel particulier du Cep.

**PRATIQUE** *Loiseau des Vignes*, 31, rue Maufoux, 21200 Beaune. Tél. 03.80.24.12.06. Site Internet : [www.bernard-loiseau.com](http://www.bernard-loiseau.com)



**Mourad Haddouche, de *Loiseau des Vignes*, a mis en avant les escargots de chez David Camus.**  
Photo LBP/Philippe BRUCHOT

## ENTRÉE

# Sablé au comté, truite de la Chaume de Jérôme Lathuilière



L'entrée de chef du Jérôme Lathuilière, du *VinTage* à Vosne-Romanée : sablé au comté, truite de la Chaume marinée, betterave acidulée et mascarpone.

Photo LBP/Philippe BRUCHOT

**Sablé au comté, truite de la Chaume marinée, betterave acidulée et mascarpone : voilà le nom de l'entrée réalisée par Jérôme Lathuilière, chef du restaurant *Le VinTage-Le Richebourg*, à Vosne-Romanée.**

#### ■ Truite

Lever les filets de truite et enlever les arêtes. Préparer la saumure. Mélanger tous les ingrédients. Recouvrir les filets, laisser mariner 9 heures. Rincer et éponger.

#### ■ Sablés

Mélanger le beurre en pom-

made, la farine et le sel. Ajouter le comté râpé et le parmesan puis le jaune d'œuf. Mélanger uniformément puis réserver au froid.

Ensuite, étaler entre deux feuilles de papier (5 mm d'épaisseur), puis détailler avec un emporte-pièce. Cuire à 170 °C pendant 8 minutes.

#### ■ Betteraves

Cuire la betterave rouge avec de l'eau, du sel et du thym. Mixer pour obtenir une fine purée.

Tailler finement les betteraves de Chioggia, les oignons rouges et les radis noirs, faire bouillir l'eau, le vinaigre et le sucre. Assaisonner. Cuire sé-

parément les betteraves, les oignons et les radis noirs. Laisser infuser avec les oignons rouges.

Blanchir l'estragon et les épinards. Mixer le tout avec l'huile de pépins de raisin.

Mélanger le mascarpone délicatement et assaisonner.

Dresser à votre convenance.

## Les ingrédients

320 g de truite  
240 g de betteraves de Chioggia  
80 g de radis noir  
60 g de mascarpone  
20 g d'estragon  
20 g d'épinards  
10 g d'huile de pépins de raisin  
100 g de betteraves rouges  
10 g d'oignons rouges  
30 g de sucre  
15 cl d'eau  
4 cl de vinaigre d'alcool blanc  
5 cl de balsamique blanc

#### ■ Pour la saumure :

100 g de gros sel  
40 g de sucre  
1 zeste de citron vert  
10 g d'aneth  
5 graines de coriandre  
2 anis étoilé  
2 g de poivre Timut  
3 baies de genévrier  
5 g de thym frais  
Sablé comté :  
50 g de farine  
2 g de fleur de sel  
40 g de beurre  
40 g de comté 12 mois  
10 g de parmesan  
1 jaune d'œuf

## Bon à savoir

#### ■ Astuce

Ajouter du vinaigre balsamique blanc dans la betterave

pour apporter de l'acidité sucrée.

#### ■ Conseil de dégustation

Blanc ou rouge.

## LE CHEF ET SON ÉTABLISSEMENT

Jérôme Lathuilière a posé ses valises et sa toque à Vosne-Romanée, sur la route des grands crus. Amoureux de la Bourgogne, il décline une cuisine fraîche et légère dans le restaurant *Le VinTage* de l'hôtel de luxe *Le Richebourg*. Une savoureuse alchimie entre terroir et vin que le chef twiste volontiers avec des « petits trucs en plus » plein de surprises. Il décline les classiques de la gastronomie régionale en y apportant une touche d'inventivité et d'originalité, pour une cuisine de saison aux multiples saveurs. Il aime ponctuer ses plats de notes acidulées, dans un jus, un coulis d'herbes, comme pour mieux surprendre et réveiller les sens. Des exhausteurs de goût, en quelque sorte, qu'il décline dans chacune de ses recettes, avec un côté ludique décomplexé et une cuisine à la sauce « feeling maîtrisé ». Venez apprécier cette alliance entre tradition et tendance dans ce restaurant... à combiner avec un moment détente dans le très joli spa de l'établissement !



Jérôme Lathuilière. Photo LBP/Ph. B.

**PRATIQUE** *Le VinTage*, ruelle du Pont, 21700 Vosne-Romanée. Tél. 03.80.61.59.59. Site Internet : [www.hotel-lerichebourg.com](http://www.hotel-lerichebourg.com)

## ENTRÉE

# La truite de Crisenon cuite au sel de Benjamin Linard

Morvandiau pur jus, passé par les plus belles tables de la région, Benjamin Linard (*Le Lassey*, au château de Sainte-Sabine) présente la recette de sa truite de Crisenon cuite au sel, pectine de sarriette et coulis de petite oseille.

## ■ Les ingrédients (pour quatre personnes)

1 truite  
1 l de vinaigre blanc  
400 g de sucre  
11 g d'agar  
2 bottes d'oseille  
500 g de bouillon de volaille  
1 botte de sarriette  
Gros sel

## ■ Déroulé

Lever les filets de la truite. Les recouvrir de gros sel pendant 1 heure, selon la grosseur des filets. Les rincer, les sécher dans un torchon et les tenir au frais.

Mettre le vinaigre et le sucre à bouillir dans une casserole. Verser l'agar en pluie fine en fouettant. Laisser infuser la botte de sarriette pendant 15 minutes. Filtrer le tout et réserver au frais.

Mixer l'oseille crue avec le bouillon de volaille. Assaisonner, filtrer et réserver au frais.

## ■ Dressage

Couper des petites tranches de truites et disposer sur une assiette. Verser quelques gouttes du coulis de sarriette sur la truite. Mettre le coulis d'oseille à côté de la truite et décorer avec quelques feuilles de petite oseille.

## Bon à savoir

### ■ Astuce

Mixer l'oseille et le bouillon de volaille très frais pour éviter que le jus noircisse.

### ■ Producteur

La pisciculture de Crisenon, dans l'Yonne.

### ■ Conseil de dégustation

Blanc ou rouge.



La truite de Crisenon cuite au sel, pectine de sarriette et coulis de petite oseille de Benjamin Linard, chef du *Lassey*, le restaurant du château de Sainte-Sabine. Photo LBP/Philippe BRUCHOT

## LE CHEF ET SON ÉTABLISSEMENT



Benjamin Linard. Photo LBP/Ph. B.



Le château de Sainte-Sabine abrite le restaurant *Le Lassey*. Photo DR

Dans le cadre lumineux du restaurant du château de Sainte-Sabine, avec sa vue imprenable sur Châteauneuf-en-Auxois labellisé "Plus beau village de France", la carte du *Lassey* dévoile de nouveaux plats. Pas étonnant puisque le chef Benjamin Linard est arrivé fraîchement aux fourneaux, après un passage chez Georges Blanc, précédé d'expériences dans les plus belles tables de la région, dont le *Relais Bernard-Loiseau* et *Lameloise*. Morvandiau pur jus, le nouveau chef apporte avec sa cuisine un vent de jeunesse, de fraîcheur et d'élégance en totale résonance avec les lieux.

**PRATIQUE** *Le Lassey*, 8, route de Semur, 21320 Sainte-Sabine. Tél. 03.80.49.22.01. Site Internet : [www.saintesabine.com](http://www.saintesabine.com)

## PLAT

# Les noix de joues de bœuf charolais d'Iza Guyot

Cheffe parisienne ayant déposé ses valises en Côte-d'Or, Iza Guyot a voulu refaire vivre une adresse de village – *Le Comptoir de Pagny à Pagny-le-Château* – en proposant une cuisine généreuse et accessible. Exemple avec sa noix de joues de bœuf charolais mijotées à basse température dans un pinot noir à l'élixir d'épices douces.

## ■ Les ingrédients (pour quatre personnes)

1 kg de joues de bœuf parées  
1 l de pinot noir de Bourgogne  
1 bouquet garni  
5 clous de girofle  
5 baies de genièvre  
3 gousses d'ail  
1 oignon sauce  
100 g de farine  
200 g de beurre doux (pour le beurre clarifié)

## ■ La préparation

Éplucher les légumes. Émincer l'oignon et écraser les gousses d'ail. Détailler les joues de bœuf en morceaux de 100 g. Réserver.

Préparer la marinade : verser le vin rouge dans un grand plat et ajouter les légumes épluchés, le bouquet garni, les clous de girofle et les baies de genièvre ainsi que les morceaux de viande. Filmer et mettre au réfrigérateur pour 24 heures.

Retirer la viande de la marinade, éponger à l'aide de papier absorbant tous les morceaux.

Filtrer la marinade à l'aide d'un chinois. Filmer et réserver.

Faire chauffer le beurre clarifié dans une cocotte et y ajouter préalablement singés (enrobés de farine tamisée) les morceaux de viande.

Dès coloration, ajouter la garniture aromatique. Remuer le tout puis ajouter la marinade. Mettre la cocotte munie de son couvercle au four préalablement chauffé, régler la température à 85 degrés et laisser cuire à basse température environ 6 heures. En fin de cuisson, réserver les morceaux de viande en les tenant au chaud.

Passer la sauce au chinois pour la clarifier, et mixer le tout pour lisser la sauce. Remettre à feu vif.

Rectifier l'assaisonnement, si besoin. Dresser chaque assiette avec deux morceaux de viande, napper de sauce.

Servir ce plat accompagné d'une mousseline de potimarron et patate douce, ou de mousseline de pomme de terre.

## ■ Conseil de dégustation

À déguster avec un verre de vin rouge.



Iza Guyot propose ses noix de joues de bœuf charolais mijotées à basse température dans un pinot noir à l'élixir d'épices douces. Photo LBP/Philippe BRUCHOT

## LA CHEFFE ET SON ÉTABLISSEMENT

Iza Guyot est une ex-cheffe de renom parisienne qui a travaillé chez les plus grands avant d'oser se lancer, ici en Côte-d'Or, dans le projet ambitieux de faire revivre une adresse de village. Avec un parcours aussi riche que le sien, elle pourrait en impressionner plus d'un. Pourtant, sa cuisine, précise et généreuse, et sa personnalité, riche et bienveillante, en font un nom de la gastronomie des plus accessibles.

Passionnée comme l'était son ami non moins célèbre Joël Robuchon, c'est dans l'exécution de ses plats, le partage et le souci constant de rendre les gens heureux qu'elle se démarque. Une touche personnelle indélébile, héritée en partie de son éducation culinaire auprès des sœurs. Une identité forte qui prend aujourd'hui toute sa place dans son établissement. Associant tradition et modernité, les recettes locales d'autrefois sont remises au goût du jour et sublimes. Travaillant en circuit court avec des produits de saison, le patrimoine culinaire est réhabilité, à l'exemple du plat "signature" du lieu : la pochouse.

**PRATIQUE** *Le Comptoir de Pagny*, 1, rue de la Poste, 21250 Pagny-le-Château. Tél. 03.80.72.01.09. Site Internet : [www.comptoir-de-pagny.fr](http://www.comptoir-de-pagny.fr)



Iza Guyot. Photo Christophe FOUQUIN

## PLAT

# La compression de poitrine de cochon de Nicolas Isnard

Le chef étoilé Nicolas Isnard (*L'Auberge de la Charme*, à Prenois) a enchanté les visiteurs avec, en plat principal, sa compression de poitrine de cochon laquée, condiment, butternut-agrumes, jus thaï à la moutarde de Dijon.

## Poitrine de cochon confite

### ■ Les ingrédients

200 g de poitrine de cochon	1 anis étoilé
1 oignon	1 cannelle
1 carotte	1 citronnelle
1 l de fond blanc de volaille	10 g de gingembre

### ■ La préparation

Confire 12 heures la poitrine avec le fond blanc et la garniture à feu doux. Après cuisson, égoutter et presser entre deux plaques gastro. Couper à froid.

## Condiment butternut

### ■ Les ingrédients

100 g de courge butternut	10 g de citronnelle
100 g de jus d'orange	5 g de gingembre
10 g de jus de citron	

### ■ La préparation

Cuire tous les ingrédients jusqu'à sec. Mixer puis passer au chinois.

## Jus thaï

### ■ Les ingrédients

50 g de vinaigre de riz	20 g de sauce soja
noir	5 g de féculé de pommes
50 g de sauce huître	de terre

### ■ La préparation

Récupérer le jus de cuisson réduit à sec. Incorporer les assaisonnements. Enfin, lier à la féculé de pommes de terre.



La compression de poitrine de cochon laquée, condiment, butternut agrumes, jus thaï à la moutarde de Dijon du chef Nicolas Isnard. Photo LBP/Philippe BRUCHOT

## LE CHEF ET SON ÉTABLISSEMENT

Les épcuriens connaissent la table de *L'Auberge de la Charme* comme une référence gastronomique dans la région, d'abord pour le tandem complémentaire de chefs derrière les fourneaux mais aussi pour leur audace dans l'assiette. Récompensés il y a dix ans par une étoile au Guide Michelin, Nicolas Isnard et David Le Comte continuent de sublimer les traditions avec des saveurs délicates mêlant les produits d'ici aux inspirations d'ailleurs, une touche résolument nouvelle cuisine.

*L'Auberge de la Charme*, renommée pour l'excellence de sa cuisine, c'est une adresse conviviale, qui dès les premiers pas vous plonge dans l'authentique avec un dé-



Nicolas Isnard et David Le Comte. Photo LBP/Ph. B.



cor laissant place à la pierre de Bourgogne et aux teintes claires, rehaussées de quelques touches de couleurs vives.

Le charme se prolonge quand Cécile vous accueille et vous accompagne chaleureusement à votre table : matière naturelle, fauteuil élégant, art de table raffiné.

Côté cuisine, l'équipe est guidée chaque matin par les produits du marché et l'inspiration des chefs, avec pour même mot d'ordre : créer des plats et assiettes qui font rêver.

**PRATIQUE** *Auberge de la Charme*, 12, rue de la Charme, 21370 Prenois. Tél. 03.80.35.32.84. Site Internet : [www.aubergedelacharme.com](http://www.aubergedelacharme.com)

## PLAT

# Christian Quenel et ses pommes de ris de veau, champignon eryngii



Pomme de terre ratte, champignon eryngii, pommes de ris de veau par Christian Quenel, du restaurant éponyme à Flagey-Echézeaux. Photo LBP/Philippe BRUCHOT

**On l'a connu comme propriétaire du *Fredline*, à Dijon. Aujourd'hui, Christian Quenel est à la tête et derrière les fourneaux du restaurant qui porte son nom, à Flagey-Echézeaux. Il propose de déguster pomme de terre ratte, champignon eryngii et pommes de ris de veau.**

#### ■ Les ingrédients

Ris de veau  
Pommes de terre ratte  
Champignons eryngii  
Feuilles de mizuna

#### ■ La préparation

Dégorger le ris de veau pendant une heure environ. Le blanchir (départ à l'eau froide) pendant environ 3 minutes, puis

le peler et le parer. Le réserver sous presse pendant 12 heures.

Blanchir avec la peau les pommes de terre ratte. Les cuire pendant 5 minutes. Les égoutter, enlever la peau et râper les pommes de terre. Assaisonner la chair des pommes de terre, puis cuire dans un beurre clarifié.

Cuire les ris de veau dans un sautoir avec de l'huile et du beurre, 2 minutes de chaque côté. Poêler les champignons eryngii.

#### ■ Dressage

Disposer la pomme de terre au fond d'une verrine, puis le champignon et le ris de veau. Finir par une feuille de mizuna qui apportera un léger goût moutardé. Tenir le tout par une pique en bambou.

## Bon à savoir

Bien saisir le ris de veau pour apporter le croustillant.

artisanale à Charnay-lès-Mâcon, en Saône-et-Loire.

#### ■ Producteur local

La boucherie La Bressanne

#### ■ Conseil de dégustation

Blanc ou rouge.

## LE CHEF ET SON ÉTABLISSEMENT

En plein cœur de la route des vins, à Flagey-Echézeaux – entre Vosne-Romanée et Nuits-Saint-Georges – Christian Quenel vous accueille le temps d'une pause gourmande. À 44 ans, l'ancien propriétaire du *Fredline*, à Dijon, a décidé de replonger dans le grand bain en prenant la tête du restaurant *Simon*, en novembre dernier. Depuis quelques semaines, les convives profitent des charmes de cette maison bourguignonne fraîchement relookée. Orchestré par KJ-BI Déco, entrée, terrasse, salle de restaurant et de séminaire ont revêtu de nouveaux



Christian Quenel. Photo LBP/Ph. B.

habits, parés de gris et de rouge. Au menu, les produits sont locaux et les recettes modernisées. Esthétique, le dressage offre un résultat minimaliste. L'œuf parfait bio et sa crème aux herbes, toasts de pain ; le filet de daurade royale, mousseline de petits pois – wasabi et le crémeux aux fraises, tuile sésame, sorbet citron et billes de pâte à baba ouvrent le grand bal de printemps. Côté vins, ce sont plus de 100 références qui sont présentées avec une belle composition de vins aux verres, avec par exemple un chassagne-montrachet domaine des Terres de Velle 2013 (blanc) ou encore un gevey-chambertin vieilles vignes du domaine Faiveley 2012 (rouge).

**PRATIQUE** Restaurant Christian Quenel, 13, place de l'Église, 21640 Flagey-Echézeaux. Tél. 03.80.62.88.10. Site Internet : christianquenel.com

## PLAT

# Effiloché de coq au vin et poêlée de champignons par Guillaume Royer

Lors de la Paulée des chefs à Pommard, Guillaume Royer, du restaurant Le 1131 à la Bussière-sur-Ouche, a proposé un effiloché de coq au vin et poêlée de champignons. Le Meilleur ouvrier de France 2015 vous détaille sa recette pour régaler vos convives.

## ■ Les Ingrédients

1 coq de 3 kg de la ferme du Poiset  
2 litres de vin rouge assez fort  
4 carottes  
2 oignons  
3 gousses d'ail  
2 feuilles de laurier  
3 branches de thym  
2 cuillères à soupe de concentré de tomate  
6 baies de genièvre  
2 clous de girofle  
3 cuillères de farine  
10 champignons de paris  
500 g de girolle  
1 couenne fumée  
3 l de fond blanc  
Sel et poivre

## ➤ Pour la crème de champignons

500 g de roses des prés  
500 g de crème

## ■ Le déroulé

Couper le coq en 8 morceaux, l'assaisonner, le faire revenir dans une cocotte en fonte.



L'effiloché de coq au vin et poêlée de champignons par le chef Guillaume Royer du 1131 à La Bussière-sur-Ouche. Photo LBP/Ph. BRUCHOT

Ensuite faire revenir les oignons, les carottes et l'ail. Incorporer la farine, le thym, le laurier, les clous de girofle et le genièvre. Déglacer au vin

rouge, réduire de moitié, incorporer le coq, mouiller avec le fond blanc et cuire au four à 150 degrés pendant 4 heures. Une fois cuit, décanter, effilo-

cher le coq, passer le jus, remettre la viande et les carottes.

Poêler les girolles et champignons de paris et incorporer

au coq, réduire à l'état désiré.

➤ **Pour la crème de champignons** : faire cuire le tout 15 minutes, mixer et servir

## LE CHEF ET SON ÉTABLISSEMENT

Gamin du cru, Guillaume Royer connaît la Bourgogne comme sa poche. Son objectif : faire découvrir les produits de sa région qui lui sont chers. En effet, ici, pas question de cuisiner des poissons de Méditerranée. Ce sont la truite bio de Guillaume Baudry à Prégilbert, les lentilles de La Ferme Cérès, le quasi de veau de la ferme de Clavisy, la pièce de bœuf de race ancienne de la boucherie Alviset aux Halles de Dijon, ou encore, le safran des Aulnes de Joël Patin à Auxonne qui nous emmènent au cœur de la Bourgogne ; le temps d'une balade gastronomique à effectuer les yeux bandés car, ici, c'est le chef qui joue les guides le temps d'un repas. Dès qu'il le peut, c'est avec son équipe qu'il cueille les légumes du potager et les champignons. Et une fois en cuisine, pas question de gaspiller ! Tous les restes sont récupérés pour faire du compost et nourrir ses cochons. Celui qui est devenu Meilleur Ouvrier de France, a désormais allumé tous les voyants au vert, pour faire de L'Abbaye de la Bussière, une table qui « vaut le détour ».



Guillaume Royer est le chef du restaurant le 1131 à La Bussière-sur-Ouche. Photo LBP/Philippe BRUCHOT

## Bon à savoir

### ■ Astuce

S'il reste du jus, casser des œufs dedans et servir sur une tranche de pain toastée, légèrement aillée.

### ■ Conseil de dégustation

À consommer avec un vin rouge

### ■ L'adresse du chef

Le 1131, Abbaye de la Bussière 21360 La Bussière-sur-Ouche. Tél : 03.80.49.02.29. Site internet : [www.abbayedelabusiere.fr/](http://www.abbayedelabusiere.fr/).

### ■ MOF

Guillaume Royer est devenu meilleur ouvrier de France cuisine-gastronomie en 2015.

## PLAT

# Lièvre et crème d'ail façon Bernard-Loiseau par Louis-Philippe Vigilant

Le chef du restaurant étoilé *Loiseau des Ducs* à Dijon, Louis-Philippe Vigilant, nous livre sa recette de lièvre à la royale, crème d'ail façon Bernard-Loiseau. Un plat à tenter à la maison pour les fêtes de fin d'année.

## Les ingrédients pour 12 personnes

### Pour le lièvre :

- 1 lièvre dépouillé
- 2 bouteilles de vin rouge de Bourgogne
- 1 carotte
- 4 grosses échalotes
- 4 cl de Cognac
- 2 gousses d'ail émincé
- Sel, poivre blanc du moulin, huile d'olive
- 3 cl vinaigre de vieux vin

### Pour la sauce lièvre :

- 10 cl d'huile d'olive
- 15 g de beurre
- 10 g de farine de châtaigne torréfiée
- 1 bouquet garni

### Pour la farce lièvre :

- 150 g gorge de porc en morceaux
- 150 g filet mignon de porc en morceaux
- 40 g foie de volaille
- 600 g foie gras
- 200 g truffe noire *Tuber melanosporum*

- 80 g lard gras en morceaux

- 2 œufs
- 3 échalotes
- 10 g sel
- 4 g poivre
- 2 g de quatre-épices
- 9 cl Armagnac
- 3 cl jus de truffe
- 10 cl sauce lièvre
- 400 g de crépine de porc



Le lièvre à la royale, crème d'ail façon Bernard-Loiseau par Louis-Philippe Vigilant, chef du restaurant *Loiseau des Ducs* à Dijon. Photo LBP/Philippe BRUCHOT

- Pour la crème d'ail :  
500 g d'ail  
500 g de crème liquide

## Le déroulé

### Pour le lièvre :

Sortir le lièvre de sa peau et retirer les entrailles. Réserver les abats (cœur et les poumons) pour la farce.

Récupérer le sang et mélanger avec le vinaigre, réserver au frais pour la sauce.

Désosser entièrement le lièvre à plat, ôter la tête au niveau du cou et le bas des pattes.

Réserver les os et les parures pour réaliser la sauce.

Mettre à mariner le lièvre à plat dans une plaque avec le sel, le

poivre, l'ail, l'huile d'olive et le cognac.

Éplucher et émincer les carottes et les échalotes, faire suer dans une cocotte puis déglacer avec le vin rouge.

Porter à ébullition puis flamber le vin pour enlever tout l'alcool et l'amertume.

Rajouter le bouquet garni et laisser refroidir la marinade, puis mettre les os et les parures une demi-journée au réfrigérateur.

### Pour la crème d'ail :

Blanchir l'ail 12 fois : mettre l'ail dans une casserole, recouvrir d'eau, et faire cuire jusqu'à ébullition. Egoutter et refroidir. Répéter cette opération 12 fois.

Mettre sous presse, soit enlever l'eau. Ajouter de la crème liquide à l'ail et mixer. Assaisonner avec sel et poivre.

### Pour la sauce lièvre :

Décanner les os et les parures de la marinade, faire rissoler dans une cocotte avec un filet d'huile d'olive.

Rajouter la garniture aromati-

que, rissoler à nouveau. Rajouter une noix de beurre et la farine de châtaigne torréfiée.

Déglacer avec la marinade, cuire à feu doux et écumer régulièrement afin d'enlever les impuretés.

Chinoiser les jus de cuisson de lièvre obtenus dans une petite casserole, réduire à feu très doux, rajouter le sang passé au chinois et réduire doucement.

Une fois la sauce à la consistance souhaitée, mélanger doucement et filtrer à nouveau.

Rectifier l'assaisonnement et napper votre lièvre.

### Pour la farce lièvre :

Mettre à mariner les morceaux de viande de porc et les abats pendant une demi-journée dans la marinade à base d'armagnac, sel, poivre ; quatre épices.

Égoutter les morceaux de viande et de gras de la marinade.

Éplucher et ciseler les échalotes, faire suer. Mouiller avec le jus de lièvre.

Passer au hachoir la viande de porc marinée et 100 g de foie gras, le cœur et les poumons. Mélanger dans une cuve, à la main, la farce, les échalotes suées, les œufs, les truffes hachées et le jus de truffe. Rectifier l'assaisonnement.

Sur un film plastique, étaler la crépine de porc, puis le lièvre à plat.

Tapisser la surface du lièvre avec la farce, garnir avec le lobe de foie gras préalablement roulé en cylindre.

Refermer le lièvre et réaliser une ballottine bien serrée avec le film.

Mettre sous vide et cuire 26 heures dans un four vapeur à 68°C.

Une fois cuit, refroidir le lièvre puis le débarrasser.

Tailler des tranches de 3 cm d'épaisseur, chauffer à feu doux puis napper de sauce lièvre bien chaude. Ajouter quelques gouttes de crème d'ail. Servir accompagné de mousseline de pomme de terre ou de champignons sautés.

## Bon à savoir

### Le conseil de dégustation

Un plat à déguster de préférence avec un vin rouge.

### L'adresse du chef

Loiseau des Ducs  
3 rue Vauban 21000 Dijon.  
Tél : 03.80.30.28.09. Site internet : [www.bernard-loiseau.com/](http://www.bernard-loiseau.com/).

## LE CHEF ET SON ÉTABLISSEMENT

Louis-Philippe Vigilant a quitté sa Martinique natale dès l'âge de 18 ans pour se former. Son génie culinaire lui a rapidement fait débiter une histoire avec le Relais Bernard-Loiseau à Saulieu. Mi-juillet 2013, Dominique Loiseau ouvre sa première adresse dijonnaise, le restaurant *Loiseau des Ducs*, dont il prend la direction des cuisines. Au cœur de la capitale des ducs de Bourgogne, l'établissement se situe dans une belle rue piétonne du quartier historique, la rue Vauban, donnant sur la célèbre place de la Libé-

ration. *Loiseau des Ducs* est installé dans un hôtel classé monument historique, l'hôtel de Talmay, anciennement dit hôtel des Barres, datant du XVI<sup>e</sup> siècle.

Très vite récompensé par un macaron Michelin, le jeune chef travaille également dans cet établissement avec Lucile Darosey, qui a obtenu la distinction « Passion Dessert » en 2019, ce qui est la référence parmi les trente chefs pâtisseries qui comptent en France d'après le célèbre guide rouge.



Louis-Philippe Vigilant. Photo PHB

## DESSERT

# Le croquant chocolat à la glace crème brûlée de Jean-Marc Diop

Place aux desserts, avec tout d'abord un remarquable croquant chocolat Guanaja à la glace crème brûlée de Jean-Marc Diop et Philippe Augé, respectivement chef pâtissier et chef exécutif du restaurant *La Table de Levernois*.

## ■ Les ingrédients

### ► Cylindre de tuile d'amande au gruë de cacao :

100 g de beurre  
80 g de lait  
40 g de glucose cristal  
115 g de sucre  
2 g de pectine  
32 g de farine  
64 g d'amandes hachées  
64 g de gruë de cacao

### ► Glace crème brûlée :

125 g + 125 g de sucre  
58 g de beurre salé Bordier  
30 g de saumure salée  
1 l de lait  
220 g de jaune d'œuf  
8 g de stabilisateur intégré

## ■ Le déroulé

### ► Cylindre de tuile d'amande au gruë de cacao :

Fondre le beurre avec le glucose et le lait, verser en pluie le mélange de sucre et pectine, cuire à 113 degrés, puis ajouter les amandes hachées et le gruë de cacao mélangé à la farine.

Étaler l'appareil sur un tapis de cuisson silicone, passer au grand froid.

Ensuite détailler des portions de 40 g environ et étaler pour former un rectangle à



Le croquant chocolat Guanaja à la glace crème brûlée de Jean-Marc Diop et Philippe Augé, chef pâtissier et chef exécutif du restaurant *La Table de Levernois*. Photo LBP/Philippe BRUCHOT

l'aide d'un rouleau, marquer en cuisson sur une plaque au four à 180 degrés jusqu'à coloration.

Dès la sortie du four, ajuster les bords avec un couteau et rouler en cylindre pour obtenir un tube.

### ► Glace crème brûlée :

Avec la première masse de sucre (125 g), faire un caramel sec décuît avec le mélange de beurre salé Bordier et la saumure dans une casserole. En parallèle, blanchir les jaunes d'œufs avec le sucre et le stabi-

lisateur intégré.

Ajouter le caramel obtenu au lait dans une grande casserole et mettre en chauffe.

À frémissement du liquide, adjoindre le mélange d'œuf et sucre puis cuire à la nappe.

Débarrasser en bac et stabili-

ser la température avant de faire maturer 24 heures au frais.

Passer en turbine et dès la sortie de la glace, garnir les tubes en tuile d'amande et bloquer en froid négatif.

Détailler des mini-cylindres, décorer et servir frais

## LE CHEF ET SON ÉTABLISSEMENT

Il privilégie une « cuisine de produits, de goûts, de saveurs et de couleurs ». Après un tour de la France et un passage remarqué par les cuisines du Louis XV aux côtés d'Alain Ducasse, le chef Philippe Augé a finalement posé ses valises à *l'Hostellerie de Levernois*, auprès du célèbre couple de propriétaires, Suzanne et Jean-Louis Bottigliero. Aux portes de Beaune, le restaurant gastronomique, qui compte également dans son équipe le brillant chef pâtissier Jean-Marc Diop, est aujourd'hui étoilé Michelin. Ici, on reçoit les hôtes dans un décor contemporain, ouvert sur un vaste jardin à la française, traversé par une charmante rivière. La cuisine du chef, riche de saveurs et d'authenticité, fait la part belle aux produits régionaux. Le potager pourvoit les équipes en légumes de saison et la cave remarquable, avec environ 1 000 références, invite à découvrir les prestigieuses appellations de la Bourgogne.



Jean-Marc Diop (à gauche) et Philippe Augé (à droite) de la *Table de Levernois* ont proposé un croquant chocolat Guanaja à la glace crème brûlée. Photos LBP/Philippe BRUCHOT et Studio ADP.

## DESSERT

# Sphère chocolat 72 % et cassis de Bourgogne de Richard Bernigaud



La sphère chocolat 72 %, craquant ivoire et cassis de Bourgogne de Richard Bernigaud, du restaurant *L'Essentiel* à Dijon. Photo LBP/Philippe BRUCHOT

Parmi les desserts proposés en bouchées lors de la Paulée des chefs, se trouvait la sphère chocolat 72 %, craquant ivoire et cassis de Bourgogne. Une recette proposée par Richard Bernigaud, le chef du restaurant *L'Essentiel* situé dans la rue Audra à Dijon. Vous trouverez ci-dessous les ingrédients et le déroulé pour réaliser 50 pièces gourmandes.

## La ganache cassis

**Ingrédients :**  
400 g couverture 72 %  
400 g crème 35 %  
100 g double crème de cassis  
50 g de sucre

Faire bouillir la crème, et le sucre. Verser sur la couverture, pour terminer par la crème de cassis. Mouler en moule sphère avec le confit de cassis. Puis réserver au frais.

## Le confit de cassis

**Ingrédients :**  
500 g de cassis et 100 g de sucre.

Cuire le cassis avec le sucre jusqu'à 105 °C, puis débarrasser.

## Le craquant ivoire

**Ingrédients :**  
250 g chocolat de couverture ivoire  
50 g de feuilletine  
100 g de beurre de cacao

Fondre le chocolat de couverture avec le beurre de cacao, ajouter la feuilletine. Étaler à environ 2 mm, puis réserver au frais.

## Le gel de cassis

**Ingrédients :**  
500 g de cassis  
150 g de sucre  
13 g d'agar-agar

Cuire l'ensemble à ébullition pendant 5 minutes, mixer, puis passer au tamis, et refroidir. Une fois refroidi, mixer de nouveau, puis mettre en poche à douille.

## Le sablé cacao

**Ingrédients :**  
135 g de beurre  
80 g de sucre glace  
200 g de farine  
50 g de cacao  
70 g d'œuf  
1 gramme de sel

Mélanger le beurre pomme- de avec toutes les poudres, et ajouter l'œuf. Laisser poser environ 30 minutes, puis étaler à 2 millimètres, détailler en cercle de diamètre 2 centimètres, puis cuire à 180 °C pendant 6 minutes.

## Le chocolat pour trempage

**Ingrédient :** 250 g couverture 75 %.

Démouler les sphères, puis les tremper dans le chocolat de couverture fondu. Déposer sur un disque de craquant de diamètre de deux centimètres, ajouter le sablé cacao, puis le gel de cassis.

## LE CHEF ET SON ÉTABLISSEMENT

Chez Richard Bernigaud, l'essentiel est dans l'assiette. Cet ancien cuisinier de grandes brigades - restaurants Stéphane Derbord\* à Dijon, Lameloise\*\*\* à Chagny (Saône-et-Loire), Guy Savoy\*\*\* à Paris, Joël Robuchon\*\*\* à Monaco et enfin, Didier Aniès\*, à Saint-Jean-Cap-Ferrat a posé ses valises dans la cité des ducs. Dans son QG qui frôle les quarante couverts, le chef-propriétaire élabore une cuisine équilibrée et sans chichis. Derrière ses fourneaux, il concocte ses recettes au gré des saisons et veille toujours à fournir la cuisson et l'assaisonnement les plus justes. A la carte, un saumon mariné aux agrumes et aux herbes accompagné par des cannellonis de courgettes et ricotta. S'en suit un filet de bœuf poêlé et ses pommes de terre confites à l'huile d'olive et au thym, champignons et pak-choï braisé. Côté sucré, difficile de résister à la tarte sablée au sésame, caramel mou, mousse au chocolat 70 % et sorbet cacao.



Richard Bernigaud, chef du restaurant *L'Essentiel* à Dijon. Photo archives LBP/M. GAUTHIER

12 rue Audra, 21000 Dijon. Tél. 03.80.30.14.52.  
Web : [www.lessentiel-dijon.com](http://www.lessentiel-dijon.com)

## DESSERT

# Bière brune en glace et dôme de chocolat de Takashi Kinoshita



Bière brune des Trois-Fontaines en glace, dôme de chocolat Opalys, meringue légère, noix de Courban caramélisées et chantilly cramailotte par le chef du *Château de Courban*, Takashi Kinoshita. Photo LBP/Philippe BRUCHOT

**Le chef du *Château de Courban*, Takashi Kinoshita, a proposé en dessert une recette très originale à base de glace à la bière brune des Trois-Fontaines surmontée d'un dôme de chocolat. Une recette gourmande et structurée à découvrir ci-dessous.**

Cette recette du chef Takashi Kinoshita est composée :

- d'une coque chocolat blanc
- d'une coque de meringue légère
- d'une chantilly cramailotte
- d'une glace à la bière (voir ci-après pour la recette et les ingrédients)
- de noix caramélisées
- d'une crème anglaise à la bière
- d'une réduction de bière
- d'une paille comme une tige de pissenlit en sucre
- et d'une fleur de pissenlit en chocolat.

#### ■ La recette de la glace à la

#### bière pour 8 personnes :

50 g crème  
200 g lait  
250 g bière brune bio des « Trois Fontaines »  
Réduction de bière (de 500 g à 30 g)  
5 jaunes d'œufs  
110 g sucre semoule

➤ **Le déroulé :** mélanger les jaunes d'œufs avec le sucre semoule (bien blanchir) puis ajouter tous les ingrédients.

Puis mettre la préparation dans une casserole et cuire comme une crème anglaise et bien refroidir.

Réaliser la glace soit dans une sorbetière (de préférence) ou dans un congélateur, mélanger régulièrement.

#### ■ Réalisation de la coque meringue et chocolat blanc :

- coque meringue moulée dans un moule silicone et cuite à 80 degrés pendant 4 heures.  
- coque chocolat blanc moulée dans un moule plastique.

## LE CHEF ET SON ÉTABLISSEMENT

Certains pourraient voir en lui la cerise sur le gâteau d'un établissement en pleine éclosion. Ce serait mal connaître la philosophie des propriétaires du Château de Courban, déterminés à faire grandir l'un des lieux désormais emblématiques du Châtillonnais. Takashi Kinoshita apporte sa pierre à l'édifice grâce à une cuisine équilibrée, précise, couronnée d'une étoile au Guide Michelin et qui n'a rien à envier aux plus grands. Le chef a su transcrire l'élégance des lieux dans une cuisine raffinée et pleine de sens, apportant une véritable signature culinaire à l'établissement. Pas une cuisine japonaise, comme son nom pourrait nous le faire croire, non. Mais un style bien à lui, juste équilibre, entre l'excellence de la tradition française et la technique rigoureuse de ses origines nippones. Dans les assiettes comme en bouche, les saveurs ont tous les marqueurs de la cuisine classique, locale aussi, chère à nos palais et à celui de ce chef d'expérience : en témoigne le Tataki de crevette Murano et caviar français, crème légère de Brillat-Savarin, lentilles bio d'or du Châtillonnais et sa gaufre.

Restaurant gastronomique du Château de Cour-



Le chef Takashi Kinoshita. Photo LBP/Philippe BRUCHOT

ban, 7 rue du Lavoir, 21520 Courban. Tél. 03.80.93.78.69. Site internet : [www.chateaudecourban.com](http://www.chateaudecourban.com)

## DESSERT

# Flan de la Saint-Marc à la vanille de Madagascar d'Edouard Mignot

Ce dessert, simple et efficace, vient d'Edouard Mignot, de *L'Ed.Em* à Chassagne-Montrachet. Le chef vous propose d'essayer de réaliser chez vous son flan de la Saint-Marc à la vanille de Madagascar et fleur d'oranger.

## LA RECETTE POUR 6 PERSONNES

## ■ Ingrédients

Un demi-litre de lait  
40 g de semoule  
Une demi-gousse de vanille  
120 g sucre  
50 g beurre  
Fleur d'oranger  
200 g de feuilletage achetés chez votre boulanger ou pâtisseriesier.

## ■ Le déroulé

Faire bouillir le lait, la vanille. Ajouter le sucre, la semoule et le beurre. Faire cuire jusqu'à épaississement, laisser refroidir. Ajouter la fleur d'oranger à votre convenance. Dans un moule à tarte disposer le feuilletage étalé, puis verser l'appareil par-dessus. Cuire au four à 180 °C pendant 20/25 minutes. Laisser refroidir et déguster.



Le flan de la Saint-Marc à la vanille de Madagascar et fleur d'oranger réalisé par Edouard Mignot, chef de *L'Ed.Em* à Chassagne-Montrachet. Photo LBP/Philippe BRUCHOT

## Bon à savoir

## ■ L'astuce du chef Edouard Mignot

L'astuce est de préparer son flan la veille, de le laisser une nuit au réfrigérateur et de le cuire le lendemain. Cela évite au flan de déborder dans le four.

## ■ Une bonne adresse pour le beurre

Le beurre utilisé lors de la recette du flan de la Saint-Marc à la vanille de Madagascar et fleur d'oranger vient de la ferme du Hameau située à Montagny-lès-Beaune.

## ■ L'adresse du chef

Le restaurant *Ed.Em* est situé 4 impasse des Chevottes 21190 Chassagne-Montrachet.  
T é l é p h o n e : 03.80.21.94.94.  
Site internet : [www.restaurant-edem.com/](http://www.restaurant-edem.com/).

## LE CHEF ET SON ÉTABLISSEMENT



Le chef Edouard Mignot et la pâtissière Emilie Rey. A droite, le chef lors de la Paulée des chefs. Photo archives T. S. et Ph. BRUCHOT

Après quelques années à Paris, le chef s'installe en Bourgogne et devient deuxième chef chez Eric Pras à *Lameloise*, puis chez Régis Marcon, avant d'ouvrir son propre restaurant à 30 ans. « Ed.Em », comme Édouard et Émilie (l'ancienne cheffe pâtissière de *Lameloise*), quel nom romantique ! Nom réputé également, car la salle ne désemplit pas. D'ailleurs, le duo de talent ne manque pas de projets puisqu'un deuxième lieu, la Cabane, où l'ambiance court de classe vintage

est assurée à table, a ouvert aussi sous leur direction. Au cœur du vignoble de Chassagne-Montrachet, le chef Edouard Mignot et la pâtissière Emilie Rey offrent un repas complet, de saison, créatif, gourmand, faisant la part belle aux produits frais et locaux.

Une étape dans leur restaurant est aussi l'occasion pour les plus épicuriens de s'offrir un verre (ou deux) de chassagne-montrachet 1<sup>er</sup> cru, directement à la source.

## DESSERT

# La poire sublimée avec la recette du chef pâtissier Aymeric Pinard

Pour finir avec les desserts, faites un petit détour par le Morvan et plus précisément à Saulieu avec la recette d'Aymeric Pinard, du restaurant *La Côte-d'Or*\*\* – Relais Bernard Loiseau.

Le chef pâtissier vous propose de reproduire dans votre cuisine sa poire pochée, crémeux au boldo, coulis de poire aux épices et sa tuile croustillante, pour une note fine et fondante.

## Poire pochée

### ■ Ingrédients

12 poires  
60 g d'eau  
25 g de sucre

Prévoir le sirop pour le service. À l'envoi, tailler des lamelles de poire et les plonger dans le sirop.

## Poire rôtie

### ■ Ingrédients :

6 poires  
75 g de sucre  
20 g de beurre  
Eau

le-ci pour les poires pochées, les vider de leur centre et du pédoncule. À sec, caraméliser le sucre et ajouter le beurre. Marquer vos poires des deux faces puis décuire avec de l'eau. Répéter l'opération jusqu'à complet.

### ■ Le déroulé :

Éplucher les poires, couper les extrémités. Garder cel-

## Crémeux boldo

### ■ Ingrédients :

500 g de crème  
125 g de sucre  
100 g de jaune  
60 g de boldo (laurier chilien aux vertus analgésiques)  
4 feuilles de gélatine  
770 g de mascarpone

### ■ Le déroulé

Faire infuser le boldo dans la crème bouillante à couvert pendant 30 minutes. Cuire à l'anglaise puis ajouter la gélatine. À froid, mélanger la crème et le mascarpone.

## Sorbet poire

### ■ Ingrédients :

435 g d'eau  
80 g de glucose  
250 g de sucre  
8 g de stabilisateur  
100 g de purée de poire

125 g de jus de citron

### ■ Le déroulé

Bouillir tous les liquides et ajouter les poudres. Mixer, refroidir et turbiner

## Tuile

### ■ Les ingrédients :

150 g de sucre cassonade  
100 g de feuilletine  
125 g isomalt (variété d'édulcorant)  
2 g de sel

Cuire la cassonade au caramel. Ajouter la feuilletine, refroidir et mixer.

Fondre l'isomalt, refroidir et mixer. Mélanger les deux masses, tamiser sur tapis de cuisson en silicone.

### ■ Le déroulé :

Cuisson 160 °C.



La poire pochée, crémeux au boldo, coulis de poire aux épices et sa tuile croustillante, d'Aymeric Pinard, du restaurant *La Côte-d'Or*, à Saulieu. Photo LBP/Philippe BRUCHOT

## LE CHEF ET SON ÉTABLISSEMENT

Bernard Loiseau évoque un voyage sensoriel rare, une expérience culinaire authentique à laquelle le chef Patrick Bertron a sublimé l'héritage laissé par son maître et ajouté sa patte : celle d'une cuisine du moment, gourmande, vive et généreuse. Patrick Bertron exprime aujourd'hui son propre style à travers ses créations qui racontent, avec une poésie mêlée de gourmandise, son attachement profond pour sa terre d'adoption, la Bourgogne et plus précisément son Morvan. Il aime ajouter des touches inspirées de son enfance bretonne. Et c'est avec complicité et passion qu'Aymeric Pinard, chef pâtissier de la maison depuis 2018, complète la carte sucrée. Dominique Loiseau a fait de cette superbe demeure bourguignonne une adresse d'exception à tous points de vue. La salle du petit-déjeuner est classée monument historique. Côté chambres, côté salons, côté jardins ou au spa (récompensé comme le plus beau d'Europe), l'accueil est raffiné, attentionné et chaleureux. Un lieu magique et intemporel où le bien-être prend tout son sens. Depuis



Aymeric Pinard du restaurant *La Côte-d'Or* à Saulieu. Photo Rozenn KREBEL

mars 2016, le Relais Bernard Loiseau est entré dans le cercle très fermé des Entreprises du Patrimoine Vivant !

## L'astuce du chef pâtissier

En pâtisserie, le chef aime utiliser la poire Louise-Bonne, en début de saison, qui est une poire un peu ferme, qui tient bien à la cuisson. Il la prépare cara-

mélisée et déglacée dans son propre jus. Il réalise des fines tranches à la mandoline japonaise de poire Doyenné du comice, idéale à cuire, celle-ci sont gar-

nies d'un crémeux aux feuilles de boldo. Le tout rafraîchi avec un sorbet poire fabriqué avec le reste des poires Doyenné du comice.

# Festivités de Noël à Dijon : découvrez le programme

## LE BIEN PUBLIC

Édition Dijon 21D

Jeudi 21 novembre 2019 - 1,10 €

Un projet de maison individuelle ?  
Avec nous, sautez le pas !



**BATISSEURS  
BOURGUIGNONS**

*la maison passion*



JUSQU'AU  
**30 NOVEMBRE 2019**

Bâtisseurs Bourguignons vous offre

**1500€\***

sous forme de bon d'achat  
chez son partenaire distributeur de matériaux

QUETIGNY - 03 80 53 96 96

[www.batisseurs-bourguignons.fr](http://www.batisseurs-bourguignons.fr)

Photo: www.illustration.com



# CÔTE-D'OR

# Feux de voitures : on a fait le compte

En un peu plus de six mois, et uniquement selon des faits dont nous avons eu connaissance, plus de 120 véhicules ont brûlé. Photo archives LBP/Ph. B. P. 2, 3 ET 4



**BSB** BURGUNDY  
SCHOOL OF  
BUSINESS



# OPEN DAY

*Orientation*

**SAMEDI 23 NOVEMBRE**  
**CAMPUS DE DIJON**

Inscription sur  
[candidat.bsb-education.com/open-day-orientation-dijon](http://candidat.bsb-education.com/open-day-orientation-dijon)

166953100



CÔTE-D'OR Faits divers

# Au moins 120 véhicules

En un peu plus de six mois et seulement selon les faits dont nous avons eu connaissance, plus de 120 véhicules ont été brûlés en Côte-d'Or. Une donnée imprécise, la préfecture refusant de communiquer le nombre exact, mais qui interpelle déjà fortement.

« M erde, c'est ma voiture... » La scène a eu lieu dans la nuit du vendredi 15 au samedi 16 novembre, vers 3 heures, dans le quartier de la Toison-d'Or à Dijon. De la fenêtre de son appartement, Marie, 43 ans, n'a pu que constater que sa voiture, une Ford Ka qu'elle possédait depuis sept ans, était en train de brûler. Quelques minutes auparavant, elle avait été réveillée « par les bruits dans la rue ». « Le klaxon qui s'était mis à fonctionner, sous l'emprise des flammes », mais aussi le bruit causé par l'intervention rapide des sapeurs-pompiers et de la police.

**« Je ne saurais probablement jamais qui a brûlé ma voiture, ni pourquoi »**

« Quelques minutes après l'incendie, les policiers m'ont posé des questions, afin de savoir si j'avais des problèmes de voisinage ou encore si j'avais eu des soucis sur la route avec d'autres automobilistes... Ce n'était pas le cas », explique Marie. À ce moment-là, elle estimait déjà qu'elle ne saurait jamais « par qui et pourquoi » sa voiture avait été brûlée. « Dans le quartier, il n'y a



39

**C'est le nombre de véhicules brûlés que nous avons recensés en juin, soit le nombre le plus important que nous avons pu établir sur les six derniers mois. Nous avons dénombré 14 véhicules brûlés en mai, 15 en juillet, 16 en août, 15 en septembre, 6 en octobre et 16 entre le 1<sup>er</sup> et le 20 novembre à 20 heures.**

Dans la nuit du vendredi 3 au samedi 4 mai, onze véhicules ont été brûlés à l'entreprise Promut, située à Dijon.

jamais eu trop de problèmes... »

D'avantage énervée que choquée, Marie pense aujourd'hui surtout aux habitants « des quartiers qui connaissent des situations similaires presque tous les jours ». Selon elle, « il y a une vraie réflexion à avoir afin de déterminer pourquoi certaines personnes en arrivent là ».

En attendant de trouver une réponse à cette question, cette

mère de famille gère son quotidien « sans voiture ». « On fait avec le bus et le système D (covoiturage, solidarité de voisins...) ». Aussi, après s'être tournée vers son assureur, qui lui a indiqué qu'elle pourrait probablement récupérer « environ 3 000 euros », elle doit aussi bientôt déposer plainte auprès de la police.

« C'est sûr qu'avoir sa voiture brûlée, ça ne fait pas plaisir... Et

cela entraîne beaucoup de démarches », déplore-t-elle. Or, comme d'autres personnes dans son cas en Côte-d'Or, elle estime avoir « autre chose à faire » que de s'occuper des indispensables questions d'assurance et de « rachat d'un véhicule ».

**Dossier réalisé par Vincent LINDENEHER, avec le service documentation du Bien public et l'agence de Dijon**

## Pourquoi notre bilan ne peut pas être exhaustif

Entre le 1<sup>er</sup> mai et le 20 novembre 2019, au moins 120 véhicules ont brûlé dans le département, et principalement dans la métropole dijonnaise. Ces chiffres, il faut bien en avoir conscience, sont partiels, et sont sans doute « éloignés » de la réalité, puisqu'uniquement basés sur tous les articles que nous avons publiés sur nos différents supports, web et papier. C'est-à-dire, pour l'essentiel, des données basées sur les alertes de nos lecteurs et le travail d'enquête de la rédaction. N'hésitez donc pas à continuer à nous alerter en nous joignant à l'adresse [lbpredacweb@lebien-public.fr](mailto:lbpredacweb@lebien-public.fr) ou au numéro de téléphone dédié : 0.800.202.648.



**Le 12 novembre, l'incendie, très probablement volontaire, d'une voiture à Sombernon.** Photo DR

V. L.

## REPÈRES

### ■ Indemnisation par le fonds de garantie

Depuis le 1<sup>er</sup> septembre 2008, les victimes d'une infraction pénale (vol, violence, incendie de voiture...) ne pouvant obtenir un dédommagement de la part de l'auteur de cette infraction ou d'un autre organisme (assurance, association d'aide aux victimes...) ont la possibilité de solliciter une compensation auprès de la Commission d'indemnisation des victimes d'infraction (Civi), rattachée au tribunal de grande instance de Dijon. Le montant de cette aide, soumise à plusieurs conditions, est actuellement plafonné à 3 884 €. Plus d'infos sur [service-public.fr/particuliers/vosdroits/F2313](http://service-public.fr/particuliers/vosdroits/F2313).

### ■ Incendie volontaire : jusqu'à 10 ans de prison et 150 000 € d'amende

« La destruction, la dégradation ou la détérioration d'un bien appartenant à autrui par l'effet d'une substance explosive, d'un incendie ou de tout autre moyen de nature à créer un danger pour les personnes est punie de dix ans d'emprisonnement et de 150 000 euros d'amende », expose le Code pénal.

V. L.

# brûlés en six mois : un record



Photo archives LBP/Amandine ROBERT

## QUESTIONS À

Nicolas Seraine Assureur, correspondant Bourgogne du Centre de documentation et d'information de l'assurance

### « Il est nécessaire d'avoir souscrit la garantie incendie »

**Constatez-vous un nombre plus important de recours aux assureurs concernant des affaires liées à des feux de voitures en Bourgogne-Franche-Comté, et plus particulièrement à Dijon et Chenôve, en cette année 2019 ?**

« Il est impossible de vous répondre. Les analyses précises seront faites en 2020 par la Fédération française de l'assurance. »

**Comment fonctionne l'assurance face aux feux de voitures ?**

« Il est nécessaire d'avoir souscrit la garantie incendie dans son contrat d'assurance. Il s'agit d'une garantie optionnelle comme le vol, le bris de glace ou la garantie dite "tous risques". Le contrat d'assurance garantit le plus souvent *a minima* une valeur de véhicule "à dire d'expert" et éventuellement une valeur supérieure si cela est prévu par convention dans le contrat d'assurance (valeur à neuf, valeur majorée de 10 %, 15 %, etc.). Généralement, l'assuré conserve à sa charge une franchise précisée dans le contrat. »

**Faut-il avoir un type de contrat en particulier ou tous permettent de se faire rembourser ?**

« Tous les contrats d'assurance automobile proposent cette garantie en option. »

**Combien cela coûte-t-il ?**

« Le coût est variable et est déterminé par chaque compagnie. Mais des éléments peuvent être pris en compte pour le calcul de la cotisation incendie : la valeur du véhicule, le lieu de stationnement, c'est-à-dire la commune du lieu de résidence, mais également la manière dont est stationné le véhicule (garage privatif clos, garage collectif ou stationnement sur la voie publique). »

**Les contrats sont-ils plus chers si l'on habite dans des zones plus fréquemment touchées par les feux de voitures (comme Chenôve, ou le quartier des Grésilles à Dijon, par exemple) ?**

« Éventuellement. Cela va dépendre de la politique de souscription de la compagnie d'assurances. Toutefois, l'impact tarifaire restera relativement faible car le premier métier de l'assureur est de mutualiser les risques et de travailler sur la loi des grands nombres. »



Photo archives LBP

Propos recueillis par V. L.

## Feux de voitures : l'arbre qui cache la forêt ?

Depuis six mois, plusieurs dizaines de feux de véhicules ont eu lieu dans le département de la Côte-d'Or. Bien que cela arrive le plus souvent dans la métropole dijonnaise, plus particulièrement à Chenôve et à Dijon, des faits ont été relevés, parfois, à Fontaine-lès-Dijon et à Talant notamment. Mais d'autres types de faits divers ont fortement marqué les esprits, et témoignent d'un climat délétère en ce milieu et cette fin d'année.

## Jets de projectiles, parfois même des tirs de mortiers

Plusieurs fois, des policiers, des sapeurs-pompiers ou encore des agents de Divia ont été la cible de jets de projectiles (parfois même de tirs de mortiers). On peut aussi citer, dans la nuit du 1<sup>er</sup> au 2 juin, plusieurs incendies volontaires qui ont détruit du mobilier urbain dans le quartier du Mail, à Chenôve, dont la boîte à vélos installée à côté du gymnase Gambetta. De nombreux autres faits ont été recensés : l'incendie volontaire de la salle des fêtes de Couternon (dans la nuit du 13 au 14 septembre), le nouveau skatepark de Chenôve dégradé dans la nuit du 18 au 19 octobre, etc.

V. L.

## « Cela m'incite à déménager plus tôt »

Dans la nuit du mercredi 12 au jeudi 13 juin, dans le quartier des Grésilles, le véhicule de Laetitia, une Dijonnaise de 29 ans, a été brûlé. Il s'agissait d'un Peugeot Partner, qu'elle utilisait dans le cadre de sa micro-entreprise d'entretien ménager pour les professionnels.

### Fortement énervée

« C'est la première fois que j'ai un véhicule brûlé, indique-t-elle. Cela m'a fortement

énervée ! » Selon elle, étant assurée tous risques, elle aurait été, au bout d'un mois environ, indemnisée, pratiquement à la hauteur du prix initial du véhicule. « Mais j'avais absolument besoin d'un véhicule pour mon travail. Grâce à mon conjoint, j'ai pu en racheter un avant l'indemnisation effective. »

### Des démarches longues et ennuyeuses

Quelques mois plus tard,

Laetitia assure que les démarches ont été « longues et très ennuyeuses ». « Aujourd'hui, je ne peux que constater que des véhicules continuent, fréquemment, de brûler dans le quartier. Je suis dépitée par cette situation qui ne change pas. Par conséquent, alors que mon conjoint et moi pensions déménager d'ici 2021 ou 2022, nous envisageons sérieusement de le faire bien avant. »

En attendant, déjà, elle ne se gare plus au même endroit.

V. L.

« Aujourd'hui, je ne peux que constater que des véhicules continuent, fréquemment, de brûler dans le quartier. »

Laetitia, dont le véhicule a brûlé en juin

## À LIRE AUSSI

Retrouvez la suite de notre dossier grand format en page 4.

**DAF**

**Joël LEFEVRE SAS**

VÉHICULES IMMATRICULÉS 0 KM

22 900 € HT  
(28 % de remise)



TRANSPORTER VAN L1H1 2.0 TDI 150 CH BVM6 EURO6 GPS INCLUS

Autre modèle disponible :

T6 VAN L1H1 2.0 TDI 150 CH EU6 DSG à 24 490 € HT

Photos non contractuelles.

23 900 € HT  
(28 % de remise)



CRAFTER VAN 30 L3H3 2.0 TDI EURO6 140 CH

Autre modèle disponible :

CRAFTER 35 L4H3 2.0 TDI EU6 177 CH à 27 900 € HT

DIJON : Rue du Paquier - 21600 LONGVIC  
L. JOURNAUX (21) : 06.24.16.17.47 - A. DEL BELLO (21, 55, 52) : 06.03.04.13.02

CÔTE-D'OR Faits divers

# Face aux incendiaires de véhicules, le procureur affiche sa fermeté

**Face à la multiplication des feux de voiture en Côte-d'Or, le procureur de la République de Dijon tient un discours de sévérité.**

« Les feux de voitures préoccupent les autorités », déclare en préambule Éric Mathais, procureur de la République de Dijon. « Nous y sommes très sensibles et menons des actions » face à cette problématique. Parmi ces actions, le représentant du ministère public indique que « systématiquement, des investigations sont réalisées, notamment avec les moyens de police technique et scientifique, pour essayer de retrouver les auteurs des feux ».

En matière préventive, Éric Mathais rappelle aussi que « les gendarmes et les policiers font des patrouilles dynamiques, en fonction des horaires et des lieux » où ont pu se passer ces faits. Le but est, entre autres, de faire « de la dissuasion par la présence ».



**En dehors des « préjudices matériel et financier », le procureur insiste aussi sur « les troubles » que peut entraîner un feu de son véhicule « sur la vie de famille », « l'autonomie », « le travail ».** Photo archives LBP/Virginie CONTANT

**« Des sanctions dissuasives demandées par le parquet »**

Par ailleurs, le procureur tient à l'exprimer « clairement » : « Je souhaite être particulièrement sévère envers les incendiaires. Les

auteurs d'incendie de véhicule seront déferés, avec des sanctions dissuasives demandées par le parquet ». Car, pour le représentant du ministère public, « c'est une infraction très sérieuse » qui peut

représenter « un grand danger », avec « des conséquences dramatiques », notamment en cas de propagation du feu.

**Une commission d'indemnisation des victimes**

Enfin, soucieux des conséquences pour les personnes touchées par un incendie de véhicule, Éric Mathais rappelle qu'il existe, pour les victimes d'une infraction pénale (vol, violence, incendie de voiture...) qui ne peuvent obtenir un dédommagement de la part de l'auteur de cette infraction ou d'un autre organisme (assurance, association d'aide aux victimes...), la possibilité de solliciter une compensation auprès de la Commission d'indemnisation des victimes d'infraction (Civi), rattachée au tribunal de grande instance de Dijon. « Quand le dossier est complet, la commission doit faire une proposition dans les deux mois », précise le procureur. C'est une des activités de l'association France victimes



« Je souhaite être particulièrement sévère face aux incendiaires. »  
**Éric Mathais, procureur de la République de Dijon**

que de s'occuper de ce type de dossiers ».

**Vincent LINDENEHER**

(\*) France Victimes 21. Téléphone : 03.80.70.45.81. Courriel : france-victimes21@gmail.com. Site internet : cdad-cotedor.justice.fr/acteurs-du-droit/associations/france-victimes-21

**Casino**  
supermarchés  
**Géant**  
Casino

**BON DE RÉDUCTION**

**10€** DE REMISE SUR VOS COURSES  
DÈS 60€ D'ACHAT SUR PRÉSENTATION DE CE BON

VALABLE JUSQU'AU  
MERCREDI 27 NOVEMBRE

**Casino**  
supermarché  
**Géant**  
Casino

3 484639 087460

10€ de remise immédiate dès 60€ d'achat déduction faite des autres remises immédiates sur tout le magasin sur présentation de ce bon jusqu'au mercredi 27 novembre 2019. Bon valable dans les hypermarchés géant, supermarchés et Hyper Casino participants contre remise de celui-ci en caisse (hors livres, CD, DVD, Blu-Ray, Cartes et Coffrets Cadeaux, Cartes Téléphoniques, Billetterie, commandes CD/Discourt, Orni, Bijouterie, Station-Service et promotions en cours). Il ne sera accepté qu'un seul bon par foyer, par passage en caisse et par jour. Bon non cumulable avec d'autres bons de réduction ou bons d'achat émis par Casino, non échangeable, non compensable, non remboursable, non cessible en tout ou partie et réservé aux particuliers. Seul le bon original sera accepté, ni photocopie ni photo.

## LE MOIS CASINOMANIA

Origine Espagne

LE KG  
**1€29**

Courgettes  
Catégorie 1

Origine France

LE KG  
**4€50**

Porc rôti filet  
ou échine sans os  
Vendu par 2 kg minimum

Elevés en France  
Bretagne et Normandie

LE KG  
**2€89**

Moules de bouchot  
Spécialité Traditionnelle Garantie

JUSQU'AU  
DIMANCHE 24  
NOVEMBRE

**CARBURANT À PRIX COÛTANT**

HORS GPL (LPG) ET HORS FUEL DOMESTIQUE ET HORS CARBURANT E85\*

L'ÉNERGIE EST NOTRE AVENIR, ÉCONOMISONS-LA !



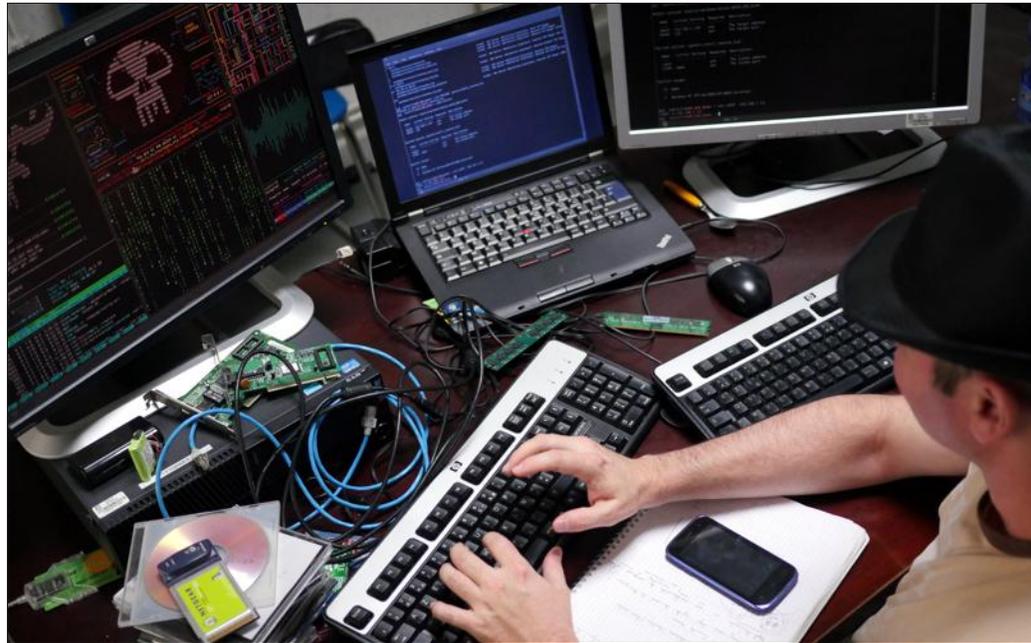
OFFRES VALABLES JUSQU'AU DIMANCHE 24 NOVEMBRE DANS LES MAGASINS DISPOSANT D'UN RAYON TRADITIONNEL BOUCHERIE ET POISSONNERIE. CONDITIONS ET MAGASINS PARTICIPANTS SUR GEANTCASINO.FR ET SUPERCASINO.FR

NUITS-SAINT-GEORGES Faits divers

# La communauté de communes et la mairie victimes d'une cyberattaque

Depuis plusieurs jours, un virus infecte une partie des serveurs de l'administration de la ville de Nuits-Saint-Georges et de l'intercommunalité Gevrey-Nuits. Une demande de rançon a été émise. Les gendarmes enquêtent pour déterminer l'origine de l'attaque.

Tout a commencé dans la nuit du vendredi 8 au samedi 9 novembre, lorsqu'un des serveurs communs à la mairie de Nuits-Saint-Georges et à la communauté de communes de Gevrey-Nuits a été victime d'une attaque informatique. Tranquillement, le virus s'est infiltré, durant plusieurs jours, dans l'ensemble des serveurs communs aux deux collectivités allant, à partir du jeudi 14 novembre, jusqu'à paralyser des dizaines de postes sur les sites municipaux et sur les 64 sites communautaires. À Nuits-Saint-Georges, selon la mairie, « seul le service des cartes d'identité et des passeports fonctionne encore ainsi que le service du Scot (Schéma de cohérence territoriale) ». Du côté



Les responsables de l'attaque ont réclamé une rançon en bitcoin, une monnaie virtuelle.

Photo d'illustration Le JSL/Thibault SEGUIN

de Gevrey-Chambertin, les serveurs de la ville, propres à cette dernière, ne semblent pas impactés.

## Une demande de rançon

Vendredi 16 novembre, Alain Cartron, maire nuiton et vice-

président de la communauté de communes, est allé porter plainte, au nom des deux collectivités, auprès de la brigade de gendarmerie de Nuits-Saint-Georges et un gendarme spécialisé dans les attaques informatiques, issu de la brigade de recherche de Dijon, s'est alors

rendu sur place. Depuis, il accompagne les différents services afin de rétablir au plus vite le système et sécuriser l'ensemble des dossiers. « Nous avons, en parallèle, ouvert une enquête pour déterminer l'origine de l'attaque. Il s'agit d'un virus qui réclame une rançon de 0,31 Bit-

coins (soit environ 2 200 euros, un bitcoin correspondant actuellement à 7 291 €, ndlr). Pour le moment, la priorité est aussi de remettre les serveurs et les postes en état de fonctionnement », note la compagnie de gendarmerie de Beaune.

## Les appels téléphoniques à privilégier

De leur côté, la ville et l'intercommunalité ont prévenu leurs administrés *via* leurs sites internet respectifs ainsi que les réseaux sociaux. « Un virus a infecté une partie des serveurs de l'administration. La communauté de communes connaît donc des perturbations dans son fonctionnement. Si vous avez besoin de prendre contact avec les services communautaires, privilégiez le téléphone. Un accueil physique est également disponible au pôle administratif de Gevrey-Chambertin, à la maison des services publics de Nuits-Saint-Georges et au centre technique intercommunal de Nuits-Saint-Georges », indiquent les services communautaires.

Charlotte DELEY

CÔTE-D'OR Faits divers

## Le gang à la voiture bélier interpellé ?

Selon nos informations, mercredi, la gendarmerie aurait interpellé sept à huit individus impliqués dans des casses à la voiture bélier, entre Is-sur-Tille, Louhans\* (71) et Lux (71). Ces casses visaient les commerces. Pour rappel, en Côte-d'Or, c'est le magasin Eco Motoculture à Is-sur-Tille qui avait été victime, début novembre, d'un vol à la voiture-bélier. Les auteurs du cambriolage sont repartis en quelques minutes avec une quinzaine de tronçonneuses et le fond de caisse. Le préjudice avoisinerait les 20 000 €.

## Des interpellations dans trois lieux à la fois

Ce serait donc un beau coup de filet qu'auraient réalisé mercredi les gendarmes, dans trois lieux à la fois : un garage souterrain au 26 rue Monge à Chevigny-Saint-Sauveur, au village



À Chevigny-Saint-Sauveur, les gendarmes sont intervenus dans un garage souterrain de la rue Monge. Photo LBP/A. W.

rom situé vers le boulevard Kennedy créé en 2013, et à Chenôve.

Les suspects ont été placés en garde à vue. Pour le moment, nous n'en savons pas plus sur les suites judiciaires données à l'affaire.

A. R.

\*Selon nos confrères du *Journal de Saône-et-Loire*, dans la nuit du 13 au 14 à Louhans, plusieurs individus, ont forcé le magasin de motoculture Cottet. Ils ont détruit la porte d'entrée en reculant avec la voiture et auraient volé des outils. Ils ont laissé sur place la voiture.

RUFFEY-LÈS-ÉCHIREY

## La voûte de l'église s'est effondrée



L'église a été condamnée dès la constatation des dégâts.

Photo LBP/Mélanie PHILIPS

Mardi, la voûte de l'église de Ruffey-lès-Echirey, édifiée datant de 1844, s'est effondrée. « Un habitant qui s'occupe de l'église m'a alertée à 19 h 30, explique Nadine Mutin, maire. On suppose que c'est arrivé dans l'après-midi. » L'église a été condamnée dès la constatation des dégâts. Aussitôt, le gaz et l'électricité ont été coupés. Nadine Mutin a contacté les assurances et les experts. Ces derniers sont attendus sur place pour tenter de comprendre les causes de l'effondrement. L'église avait déjà montré quelques signes de faiblesse par le passé. Une fissure avait notamment pris place sur la voûte et un témoin, pour mesurer l'évolution de celle-ci, avait été posé en septembre.

CRIMOLOIS Justice

## Rétroviseur cassé : 300 € d'amende pour un gilet jaune



L'homme aurait volontairement cassé le rétroviseur d'un automobiliste. Photo d'illustration LBP/Philippe BRUCHOT

**Au rond-point de Crimolois, en décembre 2018, les gilets jaunes étaient installés. Mercredi, le tribunal de police a évoqué une altercation survenue à cette époque : un gilet jaune qui aurait cassé, d'un coup de pied, le rétroviseur d'un automobiliste, accusant ce dernier de n'avoir pas voulu ralentir.**

Mercredi, le tribunal de police a infligé 300 € d'amende à un participant au mouvement des gilets jaunes, presque un an jour pour jour après la naissance du mouvement, lancé le 18 novembre 2018.

### Un coup de pied dans le rétroviseur

Au rond-point de Crimolois, lorsque celui-ci était occupé par les participants au mouvement, la cohabitation n'était pas for-

cément aisée entre les participants qui revendiquaient le droit de manifester et certains usagers de la route qui voulaient circuler librement, sans entrave.

En réponse à un automobiliste qui aurait refusé de ralentir et de s'arrêter au rond-point, le prévenu aurait décoché un violent coup de pied dans son rétroviseur.

« La prochaine fois, il ralentira. Je vais le mettre au pas et lui mettre les idées au clair ! » aurait-il déclaré aux gendarmes, assurant que l'automobiliste en question avait volontairement fait un écart dans sa direction, à vive allure. Le conducteur, qui avait déposé plainte, aurait expliqué qu'il était pressé d'aller voir sa femme hospitalisée, mais niait avoir tenté une manœuvre d'intimidation à l'égard des gilets jaunes.

“ La prochaine fois, il ralentira. Je vais le mettre au pas et lui mettre les idées au clair ! ”

Ce que le prévenu aurait déclaré aux gendarmes

Mercredi, ni le gilet jaune, ni l'automobiliste n'étaient présents à la barre du tribunal de police pour s'exprimer. Le casier judiciaire du prévenu, comportant cinq mentions pour vol, outrage, rébellion, violence avec l'usage d'une arme et infractions liées aux stupéfiants, n'a pas plaidé en sa faveur. Reconnu coupable, il a été condamné à 300 € d'amende pour dégradations volontaires légères.

DIJON Sécurité

## Piétons : des accidents en plus depuis l'heure d'hiver



L'importance d'être visible quand on est vulnérable : c'est ce que les agents de la DDSP ont expliqué aux cyclistes, piétons et adeptes de la trottinette, mercredi. Photo LBP/César VARGAS

La Direction départementale de la sécurité publique de Côte-d'Or (DDSP 21) a organisé mercredi, avec Frédéric Sampson, directeur de cabinet du préfet, une opération pédagogique de sécurité routière à Dijon, place de la République. Le but : sensibiliser les conducteurs et les usagers vulnérables que sont les piétons, cyclistes, cyclomotoristes et motocyclistes, sans oublier les adeptes de trottinette. En effet, la période qui suit le passage à l'heure d'hiver est marquée par un pic d'accidentalité avec plus de 50 % d'accidents en plus

pour les piétons sur la seule tranche horaire de 17 à 19 heures. En cette période où les conditions de luminosité diminuent, il est d'autant plus important que les usagers vulnérables se rendent visibles lorsqu'ils circulent en rase campagne ou en agglomération. Les agents de la DDSP ont notamment fait de la prévention auprès des cyclistes non équipés de lumières. L'occasion aussi pour la police de glisser un mot à propos des règles relatives aux nouveaux moyens de déplacement comme les trottinettes.

Amandine ROBERT

CÔTE-D'OR Social

## Les manipulateurs en électroradiologie en grève

Dans le cadre d'un mouvement national, les manipulateurs en électroradiologie médicale seront en grève ce jeudi. Comme le rappelle l'Office national d'information sur les enseignements et les professions, « le manipulateur en électroradiologie effectue des examens d'imagerie médicale. Spécialiste des scanners, des radios et des échographies, il participe aux diagnostics et traite, grâce à la radiothérapie, des maladies comme le cancer ».

### Les revendications des grévistes

Selon nos informations, ce jeudi, plusieurs hôpitaux du département de la Côte-d'Or seront touchés par la grève : le centre hospitalier universitaire (CHU) Dijon-Bourgogne, le centre hospitalier

de Beaune et l'hôpital de Semur-en-Auxois. « Nous demandons à avoir les mêmes primes que les infirmières, mais aussi une reconnaissance de la pénibilité et des risques de notre métier », déclare Christophe Gaudry, manipulateur en électroradiologie au CHU de Dijon, membre de la CFDT. Dans l'établissement dijonnais, sur 85 manipulateurs en électroradiologie médicale, « 25 personnes ont été réquisitionnées par l'Agence régionale de santé de Bourgogne-Franche-Comté (ARS BFC) », ajoute Christophe Gaudry.

Afin de se faire entendre, les manifestants ont notamment prévu, à 14 heures, de manifester devant l'ARS BFC, place des Savoirs à Dijon. Une audience avec la direction devrait être demandée.

V.L.

Boutiques

# VÉRONIQUE

PRÊT À PORTER AU FÉMININ  
Rue Maufoux - Beaune

## GRAND DESTOCKAGE\*

Horaires exceptionnels  
les 21-22 et 23 novembre - non-stop de 10h à 19h

Jusqu'à épuisement du stock

179483600

CÔTE-D'OR Enseignement supérieur

# Les bonnes idées des Assises de la vie étudiante

**Mercredi, à Dijon, la seconde édition des Assises de la vie étudiante a planché sur l'identité de l'université de Bourgogne-Franche-Comté et la santé de ses étudiants.**

Une application en guise de guichet unique pour éviter le stress des démarches administratives, de nouveaux espaces de convivialité au sein de l'université où les étudiants pourraient à la fois se détendre, se rencontrer ou cuisiner ensemble, un événement annuel mêlant sport, culture et spectacles...

**70 participants répartis en groupes**

Ce sont quelques-unes des idées issues de la seconde édition des Assises de la vie étudiante, organisées mercredi à Dijon par l'université de Bourgogne-Franche-Comté



Les participants ont souvent présenté leur travail sous forme de saynètes. Photo LBP/F. J.

UBFC). Les 70 participants ont travaillé en petites équipes, avec pour objectif de faire émerger des propositions les plus concrètes possible, dans deux catégories.

Dans la première – le groupe "Olympiades" – ils ont planché sur la problématique "Comment créer un sentiment d'appartenance entre étudiants de l'UBFC ?",

cette grande université de 60 000 étudiants, 8 800 personnels, dont 2 200 enseignants-chercheurs et sept établissements membres implantés sur treize sites. Les étu-

dants ont insisté sur la nécessité d'organiser un événement annuel, pris en main chaque année par un campus différent, en incitant les étudiants à se mélanger lors d'épreuves sportives, par exemple.

**20 000 € pour construire les propositions étudiantes**

Par la voix de Luc Johann, son administrateur provisoire, l'université de Bourgogne-Franche-Comté a promis de consacrer 20 000 € à l'élaboration de projets issus de ces propositions.

De leur côté, les groupes "bien-être" et "santé" sont régulièrement revenus sur le stress des étudiants face aux démarches administratives, l'intégration des étudiants étrangers, ou encore la sensibilisation aux dangers du tabac dans le monde étudiant. Toutes ces idées devraient être le fil rouge de la prochaine édition de ces assises, en 2020.

Frédéric JOLY

frederic.joly@lebienpublic.fr

CIRCUIT-CROISIÈRE

Fêtes de fin d'année magiques en croisière sur le Mékong !  
entre Cambodge et Vietnam

**500€ OFFERTS**  
par personne

DE SIEM REAP À HÔ-CHI-MINH VILLE (ou sens inverse)  
en pension complète avec forfait boissons  
à partir de 2539€/pers au lieu de 3039€

**TOUTES LES VISITES INCLUSES**

Découverte de 3 grandes villes historiques :  
Siem Reap, Phnom Penh et Hô-Chi-Minh Ville

Unique et inoubliable navigation  
dans le canal Chao Gao au Vietnam

Visites des temples emblématiques  
d'Angkor : Banteay Srei, Angkor Wat,  
Ta Prohm, Angkor Thom

**11 JOURS / 10 NUITS**  
du 26 décembre 2019 au 5 janvier 2020  
du 27 décembre 2019 au 6 janvier 2020

**12 JOURS / 11 NUITS**  
du 31 décembre 2019 au 11 janvier 2020  
avec 1 jour supplémentaire aux temples d'Angkor

RENSEIGNEMENTS DANS VOTRE AGENCE DE VOYAGES  
[www.croisieurope.com](http://www.croisieurope.com)

**CroisiEurope**  
Les croisières, c'est notre métier

IMO67100025 - Réf. 1R3\_PP / 1H3\_PP / 1R3\_REPP - Offre valable du 20/11 au 20/12/2019, non rétroactive et non cumulable, sous réserve de disponibilité et de modification. 500 € de remise par personne avec le code tarif : OPNEWYR, valable par téléphone, en agence, ainsi que sur internet - Photos non contractuelles - Crédits photos : Alexandre Sattler, Shutterstock - CreaStudio 1911063.

**12<sup>e</sup> CAMPING-CARS FOLIES**

JEUDI 21, VENDREDI 22, SAMEDI 23,  
DIMANCHE 24 ET LUNDI 25 NOVEMBRE  
DE 10H À 19H

**+200 VÉHICULES NEUFS ET D'OCCASION**

[www.campingcars-folies.com](http://www.campingcars-folies.com)

PARC DES EXPOSITIONS BESANCON MICROPOLIS

En partenariat avec

CAMPINGCARLESITE.com Le Monde Camping-Car CAMPING-CAR Camping-Car Besançon

1 697 86900

CÔTE-D'OR Société

# Enfants scolarisés qui risquent l'expulsion : le soutien s'organise

**Ce jeudi, associations et syndicats organisent une conférence de presse en soutien à une famille expulsable. Un cas qui n'est pas isolé dans l'académie.**

Élus, responsables associatifs et syndicaux, artistes, parents d'élèves etc. Ils sont 93 à s'être mobilisés et à avoir envoyé une lettre ouverte au préfet de la Côte-d'Or concernant une mère nigériane et ses deux enfants mineurs. Tous sont menacés d'expulsion. Nous avions déjà parlé de cette famille dont le fils aîné, Quadri, avait été expulsé cet été, alors même qu'une forte mobilisation avait permis de régulariser la situation d'une jeune lycéenne d'origine géorgienne, Gvantsa Pkhikidze. « Un retour au pays mettrait en grand danger cette maman et ses petits, en France depuis 6 ans, alors qu'ils remplissent toutes les conditions pour être régularisés », affirme Paul Garrigues, de la Ligue des droits de l'homme.

## Des initiatives dans plusieurs établissements

En parallèle, des parents d'élèves de Joséphine-Baker, à Dijon, ont lancé une pétition en soutien à deux enfants scolarisés dans l'établissement et



**Vivre au 115 et mener sa scolarité dans la crainte de l'expulsion. De nombreux écoliers, collégiens ou lycéens accompagnés ou non de leurs parents mènent cette double vie.** Photo illustration LBP/Julio PELAEZ

dont la maman, originaire du Kosovo et sans-papiers, a reçu une obligation de quitter le territoire. Autre soutien spontané, au collège du Clos-de-Pouilly, où un collectif a été mis en place pour aider huit enfants dont les familles sont elles aussi menacées d'expulsion.

Quant au lycée du Castel, premier à s'être organisé, on continue à soutenir les nombreux mineurs isolés qui suivent « une scolarité exemplaire,

comme Guimba Coulibaly, mais qui sont menacés dès qu'ils atteignent la majorité ». Justement, pour Guimba, dont nous avons beaucoup parlé en juin, les choses stagnent : « Il va avoir 21 ans et c'est un parcours du combattant rien que pour faire reconnaître son extrait de naissance. L'affaire est remontée jusqu'au consul du Mali, on frôle l'incident diplomatique, assure Sophie Carrouge du collectif Lycée d'accueil inter-

national du Castel. Résultat, il n'a pas pu faire sa rentrée car il attend son titre de séjour étudiant, alors même que tout était calé avec son maître de stage en chocolaterie, M. Fervet. »

## La rectrice interpellée

Interpellée lors d'un comité technique académique (CTA) il y a deux semaines, puis par courrier plus récemment, la rectrice est sommée par l'in-

tersyndicale, et les associations comme le Réseau éducation sans frontière (RESF) de se prononcer sur ces dossiers. « Nous faisons ce constat depuis plusieurs années à Dijon : les cas d'enfants scolarisés et expulsables se multiplient, d'où la création de RESF en 2015. Il y a régulièrement des mobilisations emblématiques médiatisées, mais *quid* de tous les cas qu'on ne détecte pas ? » s'interroge Fabian Clément, cosecrétaire FSU 21 et BFC, responsable local du RESF.

Contactés à ce sujet, les services de la rectrice nous expliquent que : « Nous avons bien reçu une demande d'audience, à la suite de la motion déposée par les organisations syndicales en CTA. En réaction, la rectrice recevra les représentants des organisations intersyndicales qui en ont fait la demande (la FSU, pour le moment). La date n'est pas encore arrêtée à l'agenda. »

**Amandine ROBERT**

\*À part pour les affaires déjà médiatisées où nous avons l'accord des familles, nous avons fait le choix de ne pas donner les noms des familles concernées par les derniers événements. D'abord par respect pour leur intimité, mais surtout pour éviter une stigmatisation des enfants en classe.

## « Ce sont des enfants qui marchent bien en cours »

Christine Fant est professeure de mathématiques au collège Clos-de-Pouilly, à Dijon, où huit élèves, venus de sept familles, mènent leur scolarité « avec une épée de Damoclès au-dessus de leur tête. Leurs parents, d'origine étrangère, ne sont pas en situation régulière sur le territoire, mais ces jeunes, qui ont entre 12 et 15 ans sont parfaitement intégrés, ne connaissent que peu de choses de leur pays de naissance ». Comme elle l'affirme d'emblée : « Moi tout ce que je veux, c'est enseigner à des jeunes. Mais parfois, on ne peut tout simplement pas rester indifférent. »

## « Faire ses devoirs au 115, y dormir, en repartir »

La réalité des enfants scolarisés mais potentiellement menacés d'expulsion, Christine y a été con-



**Un collectif a été créé au collège Clos-de-Pouilly, à Dijon.**

Photo LBP/Gérard Puech

frontée en douceur, il y a trois ans. « Tout a débuté par un mail d'un consœur qui nous demandait simplement du matériel pour des enfants n'en ayant pas. Car ce qu'il faut bien comprendre, c'est que ces enfants ne disent rien, par peur d'être ciblés, que ce soit dangereux

pour eux ou leur famille. Leurs camarades ne sont pas toujours au courant de leur situation et de leur quotidien. »

« Faire ses devoirs au 115, y dormir, en repartir le lendemain, avec juste son sac à dos. Pour ces collégiens, réussir un parcours scolaire

tient du miracle, ou plutôt d'une incroyable volonté. Croyez-moi, ça force le respect, ce sont des enfants qui marchent bien en cours », lâche avec émotion Christine Fant. En trois ans, petit à petit et de moins en moins discrètement, la solidarité s'est mise en place. « L'an dernier des collectes informelles ont été lancées. La hiérarchie a convenu qu'il était impensable de les laisser sans repas, donc le matin nous leur proposons un petit-déjeuner. La cantine est aussi prise en charge grâce au fonds social et les mercredis, nous leur fournissons un panier-repas. » C'est à la rentrée de septembre 2019, que tous ces acteurs discrets mais très investis ont dit : « Ce n'est plus possible de continuer comme ça. De quatre ou cinq on était passé à plus d'une dizaine. Nous nous sommes renseignés au-

« Leurs camarades ne sont pas toujours au courant de leur situation et de leur quotidien. »

**Christine Fant, professeure**

près de Réseau éducation sans frontière à Dijon et, sur le modèle du Castel, nous avons créé un collectif après avoir rencontré les parents. Ce n'était pas évident, ce sont des gens pudiques, ils étaient gênés au début mais nous avons beaucoup discuté. Quant aux jeunes, ils ont la volonté d'apprendre, de s'en sortir, mais ils commencent à être marqués. »

# Un projet, une trajectoire...

## LE PROJET À LA UNE



Commencer  
à préparer sa  
retraite

© fotostorm / iStock

*Un couple marié (43 ans tous les deux) avec 2 enfants de 10 et 15 ans perçoit un revenu net de 5 500 euros par mois. Ils ont acquis tous les deux un appartement il y a 12 ans et auront fini de rembourser leur crédit dans 8 ans. Ils disposent également d'un contrat d'assurance-vie. Maintenant qu'ils ont un toit à eux, ils souhaitent réellement commencer à mettre de côté pour compléter leur retraite le moment venu.*

### PREMIÈRE ÉTAPE

Leur conseiller leur a tout d'abord posé un ensemble de questions pour faire un point précis sur leur situation personnelle. Il en a aussi profité pour leur communiquer une estimation indicative de la valeur de leur maison au jour de l'entretien. En déduisant le crédit qu'il leur reste à payer, leur patrimoine réel atteint 180 000 euros. Excellente nouvelle !

### DEUXIÈME ÉTAPE

En compagnie de leur conseiller, ils ont intégré dans l'outil tablette toutes les informations concernant leur patrimoine (immobilier, épargne disponible, assurance-vie...), mais aussi l'ensemble de leurs revenus et charges (y compris les

loisirs). Résultat : ils disposent d'une capacité d'épargne maximale de 684 euros par mois selon leur conseiller. Le couple décide de placer 450 euros.

Le conseiller leur montre qu'en l'état, au moment de leur départ à la retraite, ils percevraient 70 % de leurs revenus professionnels pour Madame et 76 % pour Monsieur. Le couple avait, au préalable, calculé qu'ils auraient besoin de percevoir 75 % et 80 % de leurs revenus pour réaliser leurs projets sereinement.

### TROISIÈME ÉTAPE

Dans ce contexte, les solutions suivantes peuvent être envisagées pour compléter leurs revenus. Investir dans l'immobilier locatif constitue

la première trajectoire à emprunter. Grâce à une simulation sur la tablette, le conseiller leur démontre qu'ils pourraient, par exemple, investir dans un studio de 18 m<sup>2</sup> dans la région de Nantes. Le loyer leur rapporterait un revenu foncier de 221 euros par mois. Cet investissement ne leur ferait sortir de leur poche que 234 euros par mois. Ils pourraient également ouvrir, par exemple, chacun un nouveau Plan d'Épargne Retraite (PER). Avec un versement initial de 1 250 euros et en versant 25 euros par mois pendant 17 ans sur un profil de gestion équilibré, ils obtiendraient un capital de 10 878 euros chacun à la date de leur départ à la retraite. Cet investissement procurerait ainsi à chacun

d'eux un supplément de revenus de 45 euros par mois pendant 20 ans. Le PER permettant, par ailleurs, de bénéficier d'une déduction fiscale des sommes versées, ils pourraient en profiter pour compléter leur contrat d'assurance-vie avec les économies réalisées.

### LES POINTS FORTS DE TRAJECTOIRES PATRIMOINE

**C'est clair et net :** Tout part de données précises et les simulations sont très représentatives de la réalité. C'est très concret et parlant.

**Ça donne le temps de réfléchir :** On a tout sur papier, ce qui permet de prendre du recul pour se laisser le temps de décider sereinement, sans pression.

## TRAJECTOIRES PATRIMOINE

Découvrez  
votre potentiel  
et développez  
votre  
patrimoine dès  
le 1<sup>er</sup> euro

1

### UN AUDIT GLOBAL DE VOTRE SITUATION...

On recense et on explore avec vous toutes les dimensions de votre patrimoine en fonction de votre profil, ce que vous avez et ce que vous pouvez financer.

2

### ... AU SERVICE DE VOS OBJECTIFS

On met en perspective toutes ces données avec vos objectifs et vos projets de vie à plus ou moins long terme.

3

### DES OPTIONS ADAPTÉES

On analyse avec vous les options les plus pertinentes proposées en abordant les avantages et les limites de chacune, de façon simple et transparente.

4

### UN DOCUMENT DE SYNTHÈSE

On vous remet la synthèse des solutions co-construites pour vous laisser le temps de la réflexion afin de faire vos choix sereinement.

5

### DES RENDEZ-VOUS RÉGULIERS

On fait un point régulier pour prendre en compte les évolutions de votre situation ou de vos attentes.

DÉCOUVRIR TRAJECTOIRES PATRIMOINE C'EST UN JEU D'ENFANT ET RÉALISEZ VOUS AUSSI VOTRE PROJET !

PRENEZ RENDEZ-VOUS AVEC VOTRE CONSEILLER !  
POUR PLUS D'INFORMATIONS : [WWW.CREDITAGRICOLE.FR](http://WWW.CREDITAGRICOLE.FR)

CÔTE-D'OR Sciences

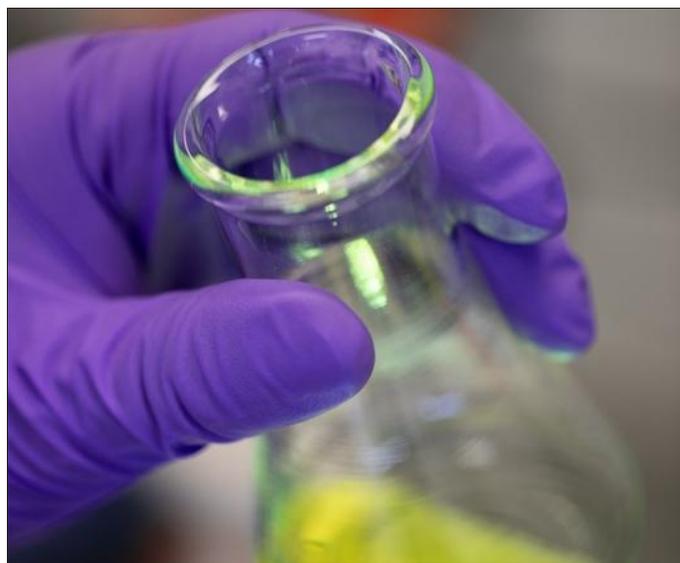
# Le Centre national de la recherche scientifique célèbre ses 80 ans

Fondé en 1939, le Centre national de la recherche scientifique célèbre cette année ses 80 ans. L'occasion de faire le point sur les recherches menées à Dijon. Des présentations sont organisées pour le public entre le 21 et le 24 novembre.

Sa réputation et sa notoriété ne sont plus à faire. Cette année, le CNRS (Centre national de la recherche scientifique) souffle ses 80 bougies. Un agenda spécial a été concocté pour accueillir du public et lui faire découvrir certains programmes de recherche du 21 au 24 novembre.

## 1 100 labos en France

Il faut savoir que le CNRS a été créé le 19 octobre 1939 par Jean Zay, ministre de l'Éducation nationale, et Jean Perrin, physicien chimiste. En 1945, il rassemblait une quarantaine de laboratoires



Des animations seront proposées au public. Photo DR

en France. C'est en 1966 que le CNRS s'implante à Dijon avec deux unités de recherche associées. Il s'agissait du laboratoire de recherche sur la réactivité des solides et du laboratoire de syn-

thèse et électrosynthèse organométalliques. Aujourd'hui, le CNRS rassemble 1 100 laboratoires et emploie 32 000 personnes dans toute la France. Cela représente 50 000 publications

scientifiques par an.

## Des travaux d'importance à Dijon

Edwige Helmer-Laurent, déléguée régionale de la délégation Centre-Est du CNRS, énumère quelques exemples de recherches menées à Dijon : « Il y a les sciences du goût en lien avec l'Inra (Institut national de la recherche agronomique). Le laboratoire de mathématiques de Dijon est également réputé. Beaucoup de travaux ont été menés sur l'impact du changement climatique sur la vigne. Nous retrouvons également tous les travaux de la Maison des sciences de l'homme, celle de Dijon est assez remarquable. Des travaux y sont par exemple menés sur les archives du communisme. Nous avons aussi l'institut Carnot de Bourgogne qui travaille notamment sur les neurosciences, comment les intégrer dans les molécules, etc. »

Anne-Lise BERTIN

## LE PROGRAMME

Pour célébrer ses 80 ans, le CNRS a concocté un programme du 21 au 24 novembre, à l'Atheneum.

Le premier jour, à 19 h 30, il y aura la projection du documentaire *Vivre et mourir en Champagne il y a 5 000 ans*. Elle sera suivie d'une conférence-débat animée par Rémi Martineau, archéologue et de Claude Delhay, réalisateur.

Les 23 et le 24 novembre, différentes conférences et ateliers seront organisés sur des thèmes de recherches variés. Cette manifestation est gratuite.

Plus d'informations sur le site internet : sciences-humaines.u-bourgogne.fr/agenda/lub-fete-les-80-ans-du-cnrs.

Mercredi 27 novembre 2019  
PALAIS DES CONGRÈS DE DIJON

LA JOURNÉE DE LA SANTÉ DE CÔTE-D'OR <sup>2<sup>e</sup> Édition</sup>

- 10h à 18h : 11 conférences gratuites et accessibles à tous animées par des conférenciers reconnus
- 19h30 : soirée de remise de trophées avec l'intervention du Docteur Gérald KIERZEK

 Médecin urgentiste, auteur, chroniqueur médical Groupe TF1/LCI.  
Sur le thème : « Santé connectée ou déconnectée ? »  
Un défi pour notre système de santé.

Inscriptions sur [www.lajourneedelasantecotedor.fr](http://www.lajourneedelasantecotedor.fr)

Suivez-nous :   

LE BIEN PUBLIC

CHU Centre Georges François Léclercq Dijon Bourgogne

CGFL Centre Georges François Léclercq Urgences, dépistages et cancer

Hospices Civils de Beaune

AG2R LA MONDIALE

CROSSIET

BFCare

umdp

Assurance Maladie

PUBLIC SENAT

bonjour chez vous!

CHAQUE JOUR | 7h30

Présentée par Oriane Mancini

Canal 13 de la TNT | [publicsenat.fr](http://publicsenat.fr)

En Partenariat avec LE BIEN PUBLIC

COUCHEY Trophées de l'artisanat (7/8)

# Les tonneaux Rousseau inondent le marché mondial

**La Tonnellerie Rousseau, basée à Couchey, a remporté le prix de l'International, le 13 novembre, lors de la première édition des trophées de l'artisanat du Bien public. Normal, pour une société qui réserve entre 65 et 70 % du volume de sa production à l'export.**

Lorsque nous l'avons contacté, Frédéric Rousseau, directeur commercial de la Tonnellerie Rousseau, était à l'autre bout du monde. À Blenheim, en Nouvelle-Zélande, plus précisément, à douze heures de décalage horaire de la Bourgogne. Il y a passé une semaine pour draguer des prospects et agrandir son portefeuille de clients internationaux. Portefeuille déjà fourni, puisque la Tonnellerie Rousseau réalise « entre 65 et 70 % » de son chiffre d'affaires à l'export. Sur le podium, les États-Unis, l'Allemagne puis l'Espagne. « Les USA sont loin devant les autres », précise Frédéric Rousseau qui vend, en particulier, des fûts pour les vins de Californie et de l'Oregon.

## Trump et les tonneaux

Et les taxes imposées récemment par le président Trump sur les produits d'importation française ne lui font pas peur. Enfin, dans l'immédiat. « Nous vendons toujours là-bas. Ce qu'il risque plutôt de se passer c'est que les domaines français exporteront moins aux États-Unis. Ils auront donc un besoin moindre en tonneaux. Par ricochet nous perdons un peu de volume, mais en France », analyse le Côte-d'Or.

C'est justement pour s'assurer un carnet de commandes équilibré que la famille de tonnelier diversifie au maximum ses partenaires commerciaux. Actuellement,



La Tonnellerie Rousseau, dont Frédéric Rousseau est le directeur commercial, exporte des pièces bourguignonnes majoritairement (228 litres) mais aussi des fûts et des cuves de grande contenance. Photo LBP/Éloïse BUSSY

c'est vers l'Italie que Rousseau tente de gagner des marchés. Dans deux semaines, il se rendra dans un salon, là-bas, pour gagner en visibilité.

## Transport en bateau

« C'est complexe et passionnant à la fois. Parce qu'exporter, c'est une logistique législative et réglementaire absolue et normale. Nous avons une responsable logistique qui se charge, d'ailleurs de toute cette paperasse », glisse notre homme. Ses barriques, il les envoie

par camion en Europe, ou par bateau en conteneur sur les autres continents. Elles mettent, parfois, deux mois pour arriver à destination. « Les tonneaux sèchent, puis regonflent durant le voyage.

“ 80 % des entreprises qui exportent ont moins de dix salariés. ”

Régis Penneçot, président de la chambre de métiers et de l'artisanat de Côte-d'Or



Certains doivent subir des traitements phytosanitaires avant d'entrer sur le territoire », ajoute-t-il. Chez le client, le tonneau devra être rempli d'eau durant quel-

ques heures pour retrouver ses caractéristiques originales. « Ensuite, nous rendons visite aux domaines, au moins une fois par an pour vérifier les installations. Nous ne sommes pas œnologues mais nos produits sont partie intégrante du processus. Il est donc normal que nous délivrions quelques conseils lors de l'élevage du vin », conclut le directeur commercial.

Marie MORLOT

**65 À 70 %**

C'est la quantité de la production de la tonnellerie Rousseau exportée à l'étranger. Les principaux pays acheteurs sont les États-Unis (loin devant), l'Allemagne puis l'Espagne.

## L'histoire débute en 1954

Fondée en 1954, la Tonnellerie Rousseau faisait originellement de l'entretien et la réparation et du négoce de tonneaux. À l'époque, l'entreprise employait trois salariés. « Quand je suis arrivé dans la société, en 1973, la tonnellerie était moribonde. Les vigneronns se tournaient vers l'inox ou la fibre de verre », expliquait Jean-Marie Rousseau il y a quelque temps dans nos colonnes. « Après avoir planté des vignes issues de France, les Américains se sont intéressés à la façon dont le vin était élevé en France, ce qui a complètement révolutionné le secteur de

la tonnellerie dans les années 1980. » La Tonnellerie Rousseau prend le train en marche et se tourne vers la production en 1985. Elle se lance à l'export en 1994, à commencer par les États-Unis, bien sûr. Aujourd'hui, elle réalise la grande majorité de son chiffre d'affaires à l'étranger (10,3 M€ en 2017) dans une vingtaine de pays, sur des zones viticoles régionales diverses. Elle compte aujourd'hui environ 45 salariés répartis sur les deux sites de production, à Couchey et à Gevrey-Chambertin (tonnellerie et fonderie).

## LES + LUS

Sur bienpublic.com

- 1** Ruffey-lès-Echirey : la voûte de l'église s'est effondrée  
22 934 vues
- 2** Les gendarmes alertent face à une « épidémie de cambriolages »  
22 897 vues
- 3** Cyril Hanouna annonce en direct dans "TPMP" sa mise en examen  
18 175 vues

## LE DESSIN



## GRAINE DE MOUTARDE

Jean-Philippe GUILLOT



## La fin des haricots

Entre la promotion de l'arrivée, ce jeudi, du Beaujolais nouveau, la publicité anticipée, puis annulée hier, du mois de janvier prochain que les autorités publiques suggéraient « sans alcool » et les déclarations en début de semaine du ministre de l'Agriculture, Didier Guillaume, qui aimerait une tolérance zéro pour les futurs contrôles d'alcoolémie sur nos routes, il y a de quoi en perdre son latin. Surtout quand on se souvient des déclarations effervescentes de ce dernier en début d'année sur la consommation des vins, qui, eux, ne seraient pas des alcools « comme les autres ». Terrible télescopage, non ? Alors, comme moi, tout cela vous gonfle ? Vous en avez ras la casquette d'être pris pour un demeuré assisté ? Une seule solution. La réaction : ne tenez plus compte de ces recommandations. Buvez du Beaujolais si vous aimez ça. Restez au pinot si ça vous chante. Buvez de l'eau si vous préférez. Faites ce que vous voulez au mois de janvier comme tout le reste de l'année, et gardez une pensée pour tous les professionnels de notre pays qui travaillent de près ou de loin dans les métiers de la restauration ou de la boisson. Car, pour eux, c'est peut-être déjà la fin des haricots.

## LES + COMMENTÉS

Sur bienpublic.com

- 1** Les gendarmes alertent face à une « épidémie de cambriolages »  
21 commentaires
- 2** Talant : deux voitures en feu mardi soir  
20 commentaires

## LA RÉPONSE WEB

Cette semaine sort au cinéma *La Reine des neiges 2*. Selon vous, ce nouvel opus aura-t-il autant de succès que le premier ?

**47 % OUI 53 % NON**

Votants : 520

## CARNET

Retrouvez les avis de décès en pages 4 et 5 de votre cahier Services.

## VOYAGE DES LECTEURS Le Bien public, Le Progrès, Le Journal de Saône-et-Loire

# Nos lecteurs découvrent le Cambodge et la culture Khmer

Le Cambodge est un pays aux mille facettes. Pendant dix jours, nos lecteurs découvrent la richesse de cette destination confidentielle où la gentillesse et la simplicité de la population sont une réalité.

C'est dans la ville de Phnom Penh que 37 de nos lecteurs ont posé leurs bagages pour leur première nuit au Cambodge, après quelques péripéties dues aux retards d'avions en raison des chutes de neige sur l'aéroport Saint-Exupéry.

Quelques aléas vite oubliés devant la magie d'Angkor et les vestiges de la plus grande cité édifiée au XIII<sup>e</sup> siècle. Un voyage riche d'aventures, avec la dégustation de mygales dans un marché local, la promenade en « tuk tuk », pour se rendre à la découverte d'Angkor Wat, un



Nos lecteurs découvrent Angkor et les vestiges d'une histoire ancienne et glorieuse du Cambodge. Voir Angkor, c'est comme voir des pyramides. Il y a peu d'endroits au monde qui offrent de telles sensations. Photo Progrès/DR

temple montagne funéraire dédié à Vishnou et parfait exemple de la grandeur de l'architecture khmère. L'occasion de découvrir quelques temples aux marches indomptables et re-

couverts par les lianes. Émouvant également, le site archéologique de Ta Prohm laissé dans son état naturel, tel qu'il fut découvert par les occidentaux. Les mousses et les arbres fro-

magers aux si grosses racines ont envahi le site. Nos lecteurs se souviendront de cette magnifique balade à pied dans la forêt (45 minutes de marche en assez fortes montées) pour atteindre

la montagne sacrée et découvrir la rivière sculptée de Kbal Spean.

Le séjour va se poursuivre par un cours de cuisine, la découverte d'un petit village cerné de rizières en char à bœufs. Nos 37 lecteurs feront ensuite une croisière sur le lac Tonle Sap à la découverte des villages flottants et longeront la réserve ornithologique de Prek Toal.

Visite ensuite de Battambang et retour à Phnom Penh avec un tour guidé de la capitale du Cambodge. Un voyage riche en découvertes d'un pays qui vous offre de belles sensations.

INFO : retrouvez toutes nos destinations 2020 (Thaïlande, Sénégal, Londres, Belgique, Pologne, Ouest Américain, Arménie, Japon, Croisière en Méditerranée et Birmanie) sur notre site [www.levoyagedeslecteurs.fr](http://www.levoyagedeslecteurs.fr) ou renseignez-vous au 04.78.14.79.02.

DIJON Loisirs

# Cinq raisons de profiter des Fêtes de Noël

**Du 30 novembre au 5 janvier, place à la magie de Noël. Patinoire, chalets, grande roue... De nombreuses animations sont organisées par la Ville de Dijon et cette année, la fédération des commerçants du centre-ville vient même mettre son grain de sel.**

**1** L'an dernier, la fête a été un peu gâchée

Lors de l'édition précédente, les manifestations des gilets jaunes au centre-ville de Dijon avaient terni la fête. Pour pallier le manque à gagner, la municipalité avait d'ailleurs décidé de prolonger l'ouverture du marché de Noël jusqu'au 6 janvier. Cette fois, Danielle Juban, qui a dévoilé mercredi le programme de ces nouvelles "Fêtes de Noël à Dijon", croise les doigts. L'adjointe au maire en charge de l'attractivité, du commerce et de l'artisanat se souvient qu'en 2018, l'inauguration de ces festivités avait dû être annulée. Cette année, rendez-vous est donné samedi 30 novembre à 18 heures : le maire François Rebsamen (PS) participera à un parcours inaugural à travers le cœur de ville avec une déambulation d'elfes de lumière accompagnée de la chorale Singall.

**2** Les grands classiques sont au rendez-vous

Illuminations, grande roue, manèges, son et lumière...



Place Darcy, trois chalets accueilleront dix-neuf artisans et créateurs locaux.

Photo LBP/Christian GUILLEMINOT

« De la gare de Dijon en passant par la place Darcy, la rue de la Liberté jusqu'à l'hôtel de ville, les places du Théâtre et Saint-Michel, Dijon sera illuminé », souligne Danielle Juban. Qui poursuit : « Le manège en forme de sapin géant, très demandé par les Dijonnais, sera de retour place de la Libération ». Tout comme le carrousel à deux étages et la maison du Père Noël (lire par ailleurs). Des manèges pour enfants seront également installés sur les places des Cordeliers et du Théâtre.

La grande roue, culminant à

40 mètres, offrira un panorama unique sur Dijon depuis la place de la République. Les chalets gourmands seront installés à quelques pas.

Quant au spectacle son et lumière proposé cette année sur les façades de l'hôtel de ville, intitulé « Les Mondes de Noël », il sera composé d'une dizaine de fresques qui viendront habiller l'architecture des trois façades. La grande horloge du temps sera le fil rouge : elle défilera à vive allure, remontera ou redescendra le temps, en s'arrêtant sur les époques que le spectacle traversera (du 19 au 23 décembre à 18 heures, 18 h 30, 19 heures et 19 h 30 ; le 24 décembre : une seule représentation à 18 h 15 suivie d'une diffusion sur les façades de l'hôtel de ville de lettres et de dessins d'enfants adressés au Père Noël).

**3** Un marché de Noël local

« Nous aurons des villages de qualité grâce à notre partenariat avec la chambre des métiers et de l'artisanat », glisse Danielle Juban. Le marché de Noël posera ses chalets place Darcy et s'étendra dans l'artère principale, rue de la Liberté. « Trois chalets (sur un total d'une soixantaine) accueilleront dix-neuf artisans et créateurs locaux, place Darcy »,

entame Yann Durand, président de la chambre des métiers de Côte-d'Or. « Il faudra venir plusieurs fois pour tous les découvrir, car ils doivent aussi produire et se relayeront donc sur l'ensemble de la période », ajoute-t-il. Différents corps de métiers seront représentés : bijouterie, mode adulte et enfant, décoration... L'occasion de faire ses emplettes pour dénicher des cadeaux locaux.

**4** La glisse en plein air, parrainée par Brian Joubert

La patinoire éphémère reprend ses quartiers place de la République. Pour 1 €, petits et grands pourront s'élancer sur 600 mètres carrés de glace authentique. Plus d'une dizaine de soirées à thème (discothèque, fluo, karaoké, Père Noël...) seront proposées à destination du public, dont deux spectacles avec Brian Joubert, patineur artistique français, champion du monde de la discipline en 2007. Les

soirées à thème se dérouleront généralement les vendredis et les samedis de 19 à 22 heures. Le spectacle inaugural se tiendra en présence de Brian Joubert le samedi 30 novembre de 17 à 19 heures. Le public est également invité à venir patiner avec ce grand sportif le samedi 4 janvier de 14 à 17 heures. Séances photos souvenir et dédicaces ponctueront ce gala de clôture.

**5** Les commerçants jouent le jeu

Du 30 novembre au 31 décembre, Shop In Dijon, la fédération des commerçants du centre-ville de Dijon, vient apporter sa touche aux Fêtes de Noël. Les unions commerciales proposeront des animations pour petits et grands dans les rues du centre-ville : dégustations, dessins animés, musiques, *live painting*, jeu concours... La rue des Godrans deviendra ainsi l'allée aux arts, avec du *live painting* samedi 7 décembre à partir de 11 heures, ou de la musique dans la rue le samedi 14 décembre. La rue des Forges sera l'allée qui pétillote, avec des dégustations et vente de boissons à base de bulles, samedi 14 décembre à partir de 14 heures. La rue Foch sera l'allée animée, avec des diffusions de dessins animés chez les commerçants du samedi 30 novembre au mardi 31 décembre, à partir de 17 heures... (retrouvez le programme complet de ces animations sur notre site Internet).

Cléo MAKRIDES

Horaires d'ouverture des différents sites lundi de 14 à 20 heures ; mardi, mercredi, jeudi et dimanche de 10 à 20 heures ; vendredi et samedi de 10 à 20 heures (sauf République à 22 heures) ; mardis 24 et 31 décembre de 14 à 18 heures ; mercredis 25 décembre et 1<sup>er</sup> janvier de 14 à 18 heures.

## DEUX HEURES DE STATIONNEMENT GRATUIT

Du 30 novembre au 31 décembre, l'opération "Deux heures de parking gratuit" est reconduite. Les clients qui se garent dans les parkings souterrains de la ville de Dijon doivent se rendre à l'agence Shop In Dijon (place Grangier) pour bénéficier de deux heures de stationnement gratuit. Le justificatif du parking du jour leur sera demandé.

## Rendez-vous avec le Père Noël

Pas de « Fêtes » sans le tant attendu petit bonhomme rouge. Cette année encore, il sera de la partie. « La Tour Philippe-le-Bon sera mise en lumière et le Père Noël descendra le soir du 24 décembre, comme le veut la tradition depuis 1951 », rappelle Danielle Juban, adjointe au commerce. Rendez-vous est donné dès 18 h 30, cour d'Honneur de l'hôtel de ville, à l'issue de la dernière représentation du spectacle son et lumière. En attendant, il sera possible de rencontrer le Vieux barbu dans sa maison, place de la Libération, les mercredis, samedis et dimanches, du 30 novembre au 24 décembre (de 10 à 20 heures, sauf le 24 décembre : de 14 à 18 heures).

À noter que les petits Dijonnais peuvent par ailleurs adresser leurs messages au Père Noël jusqu'au jeudi 12 décembre, soit en les déposant dans la boîte aux lettres installée place de la Libération (à partir du 30 novembre), soit en les envoyant par courrier (à mairie de Dijon, à l'attention du Père Noël, CS 73310, 21033 Dijon Cedex). « Ils auront des réponses », assure l'élue.

## FAITS DIVERS

## TALANT

## Deux voitures en feu mardi soir



Photo DR

Mardi 19 novembre, deux voitures étaient la proie des flammes, rue des Rétisseys à Talant. Selon nos informations, le feu aurait pris vers 22 h 15. L'incendie a été maîtrisé vers 23 heures.

## DIJON

## Trois interpellations après surveillance de la BAC

Mardi 19 novembre, à 15 h 30, alors que la brigade anticriminalité (BAC) surveillait un SDF dijonnais de 37 ans, suspecté de trafic de drogue, quai Nicolas-Rolin, deux individus ont été vus en train de réaliser ce qu'il semblait être une transaction avec le premier suspect. Tout ce petit monde a été interpellé et placé en garde à vue. Les deux potentiels acheteurs avaient sur eux 1,45 gramme de résine de cannabis et écopent d'une convocation devant le délégué du procureur de la République. Quant au vendeur, il sera suivi par la Sedap (Société d'entraide et d'action psychologique).

## DIJON

## Repéré parce qu'il fuyait devant des policiers

Il était 16 h 45, mardi 19 novembre, lorsque la section d'intervention a interpellé, rue Maurice-Ravel à Dijon, un individu qui avait pris la fuite à la vue des policiers. Sur lui, les agents ont retrouvé 7 grammes d'herbe et 9,55 grammes de résine de cannabis. L'homme, placé en garde à vue, est un SDF de 18 ans, il sera convoqué devant le tribunal correctionnel de Dijon.

## DIJON

## Changement de propriétaire pour le tabac-presse de la rue des Forges

Anciennement *Le Sultan*, le commerce situé au 25, rue des Forges de Dijon fait peau neuve et devient *Au Sultan*. Le tabac-presse implanté depuis plusieurs dizaines d'années au centre-ville a rouvert le 6 novembre après un changement de propriétaire et trois semaines de travaux. Patricia Bandi, qui n'a pas souhaité communiquer sur le montant de son investissement, est à sa tête, accompagnée de sa fille Kenza.



Photo LBP/Romain BOU-SAADA

L'entreprise familiale propose divers services. Tabac, presse, Loto, boissons fraîches et cafés sont à la disposition des clients. L'accueil se fait sept jours sur sept.

## DIJON Logement

## Montée de Guise : pas d'amélioration en vue

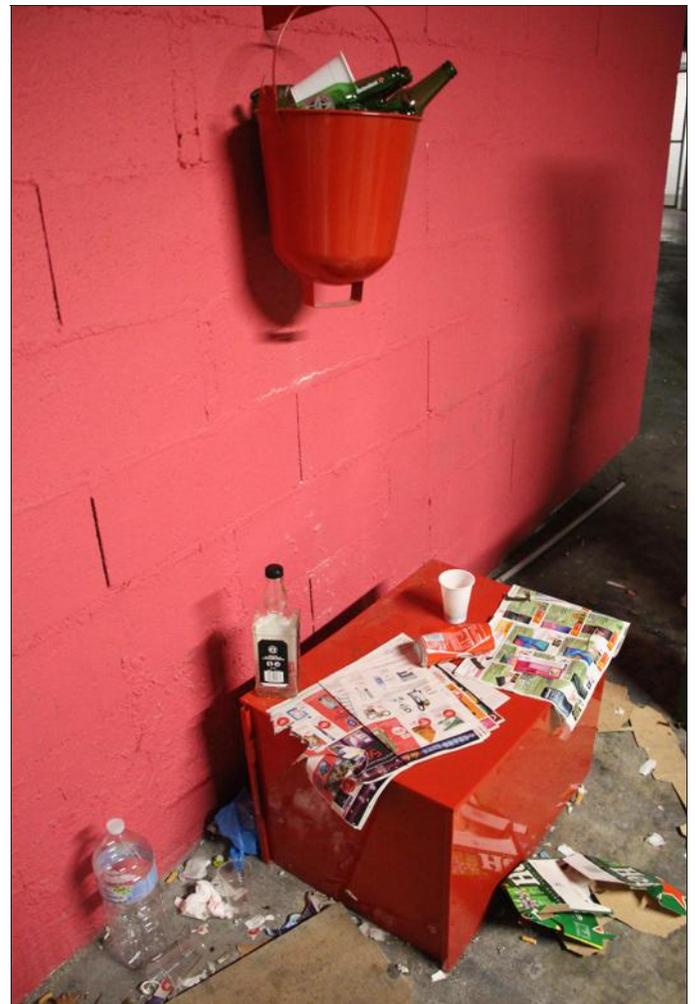
**Cela fait déjà quelques années que certains locataires de la montée de Guise alertent sur les conditions de vie qui se dégradent au sein des bâtiments de la résidence. Nous les avons rencontrés.**

La situation au sein des résidences de la montée de Guise, à Dijon, ne semble pas s'arranger. En août 2018, nous étions déjà allés à la rencontre de ces habitants qui dénoncent des conditions de vie qui se détériorent. L'exaspération a également laissé place à la peur pour ces locataires qui n'osent pas témoigner à visage découvert, par peur de représailles.

« Les quatre dernières années, ça s'est vraiment dégradé », lance Jocelyne \*, résidente depuis cinq ans. Au fil de la visite qu'elle nous fait de la résidence, elle souligne les nombreux détritus jetés dans les parties communes, cours et jardins, mais aussi sous-sol, là où les garages sont jonchés de bouteilles de bière vides et où les plots de sécurité sont devenus des cendriers. Elle s'arrête sur les odeurs d'urine dans les escaliers. Remarque les traces encore visibles d'un début d'incendie qui a pris, lui aussi, dans la cage d'escalier et qui fait passer les graffitis pour des détails. Elle termine par le local à poubelles, qui n'est « pas nettoyé ». « L'été, ça grouille d'asticots », assure-t-elle, dépitée.

## Des blattes depuis plus d'un an

« Les portes coupe-feu ne sont pas non plus aux normes », explique-t-elle en désignant ces portes qui restent constamment ouvertes. Un autre résident



**Au sous-sol, dans les garages, les bouteilles d'alcool vides témoignent des rassemblements clandestins.** Photo LBP/I. G.

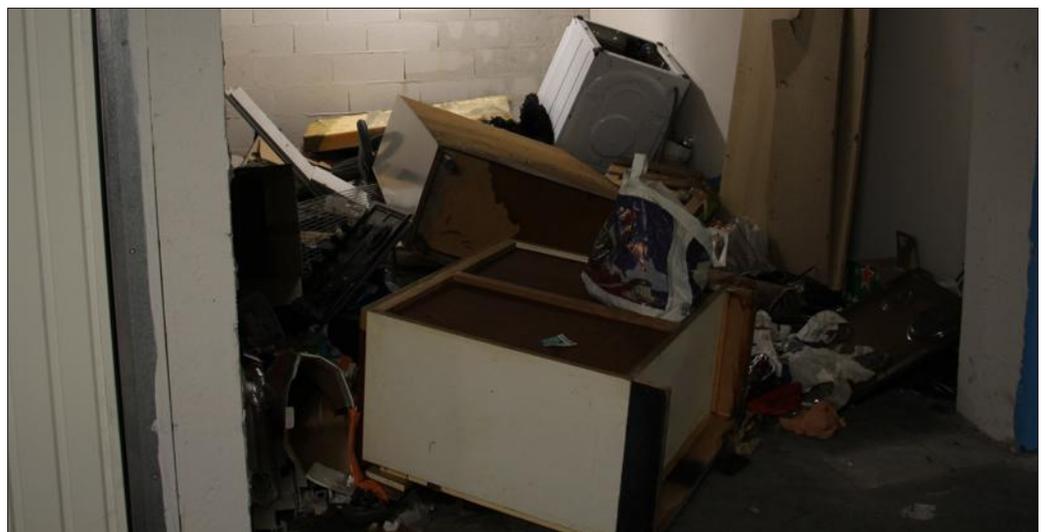
nous amène constater une infiltration d'eau au sous-sol, à deux pas de l'ascenseur. Pour une habitante présente dans la résidence depuis « plus de vingt ans », c'est une guerre qu'elle a entamée il y a plus d'un an contre les blattes qui envahissent son appartement. « Seulement quatre logements ont été traités alors que le bâtiment en compte vingt, donc j'en ai toujours chez moi. À présent, elles passent par

les prises électriques. » Une situation qui s'enlise et qui fait regretter aux locataires, les belles années de la montée de Guise.

I. G.

\* À la demande de l'intéressée, le prénom a été modifié.

Contacté, le bailleur social SCIC Habitat n'a pas répondu dans les temps impartis.



**Des détritus ont été entassés au sein d'un emplacement qui n'est pourtant pas un box.** Photo LBP/I. G.

DIJON MONTE LE SON ▶ Musique

# Fun Ka Phonic : le groupe d'improvisation funky jazz rock

Le quatuor dijonnais vous donne rendez le 28 novembre sur la scène de la péniche *Cancale* pour vous présenter son répertoire qui emprunte à diverses influences : fusion, funk et jazz, avec une composante bien rock.

Le soir de la fête de la Musique, ce guitariste enflammait la scène de la place de la Libération à Dijon avec son groupe de pop rock haut-marnais NTF. Vous le découvrirez en concert avec sa formation dijonnaise Fun Ka Phonic, jeudi 28 novembre, à la péniche *Cancale* (lire par ailleurs). Fun Ka Phonic est né il y a deux ans dans la cité des ducs. « Quand on a monté ce groupe, on savait qu'on voulait faire une musique orientée sur le funk », explique Yannick. « On a adopté la formule basse-batterie avec deux guitares et sans chant. »

Les musiciens de Fun Ka Phonic ont tous acquis une solide expérience. Dans les années deux mille, Yannick a été bassiste du groupe de chanson funky pop Pourvu que ça dure. Olivier, l'autre guitariste, joue par ailleurs dans les HellBilly Krows dans un style *punchy bluegrass*. Yoann s'illustre aussi comme bassiste dans Ze Tribu Brass Band. Le batteur



Olivier, Gabriel, Yoann et Yannick. Photo Fun Ka Phonic

Gabriel a joué avec des groupes à Paris...

## Le même principe que les jazzmen

« Musicalement, le principe sur lequel on part est le même que les jazzmen », confie Yannick. « On a un thème à exposer et, ensuite, il y a des grilles d'improvisation, sauf qu'on part plus dans des trucs dansants et des chœurs avec les deux guitares... ».

Si la vocation du groupe est avant tout la composition,

## LA FICHE

➤ **Membre du groupe** : Olivier Fleisch (guitare), Yoann Debionne (basse), Gabriel Sellam (batterie) et Yannick Jay (guitare).  
 ➤ **Style** : fusion funk/jazz-rock.  
 ➤ **Répertoire** : compositions et quelques reprises.  
 ➤ **Pas de chant** : le répertoire est instrumental.

➤ **Lieu de répétition** : studio de l'association Rézo'Fêt'Art.  
 ➤ **Prochain concert** : le 28 novembre à la péniche *Cancale*, à 21 heures, avec l'association Vaporetto (concert suivi d'un boeuf).  
 ➤ **Contact** : Yannick, tél. 06.77.61.94.75.  
 ➤ Écouter sur Internet : facebook.com/FunKapPonic/

quelques reprises bien choisies s'insèrent dans le répertoire, avec James Brown, Frank Zappa ou encore les Beastie Boys. Et si, au final, le style mixe des

influences fusion, funk et jazz-rock, « il y a une composante bien rock dans ce qu'on fait », assure Yannick. Fun Ka Phonic, qui a récemment joué

pour les quinze ans du Rézo'Fêt'Art, prépare aujourd'hui son premier EP en autoproduction.

Anne-Françoise BAILLY

DIJON ▶ Vie locale

## Le maire à la rencontre des habitants

Comme de coutume en cette fin d'année, le maire de Dijon François Rebsamen (PS) invite les Dijonnais à venir échanger sur la politique menée par la municipalité. Pour les élus, c'est l'occasion de présenter le budget qui sera mis en œuvre en 2020. Investissements, impôts locaux, dépenses de fonctionnement... Les habitants pourront aussi poser leurs questions au maire sur la vie locale.

Quatre réunions publiques sont prévues, avec un début des débats à 19 heures : lundi 2 décembre, salle Devosge ; vendredi 6 décembre, théâtre de la Fontaine-d'Ouche ; lundi 9 décembre, gymnase des Bourro-



François Rebsamen tiendra quatre réunions publiques en décembre. Photo LBP/Cesar VARGAS

ches ; mercredi 11 décembre, gymnase de l'école élémentaire Château-de-Pouilly.

Informations complémentaires sur le site [dijon.fr](http://dijon.fr) et les réseaux sociaux.

MÉTROPOLE DIJONNAISE ▶ Sport

## Teranga League : quatre équipes peuvent encore s'inscrire

Après le succès de la première édition, qui avait réuni soixante joueurs lors d'un tournoi de football à cinq s'étalant sur quatorze semaines, une deuxième Teranga League est en préparation.

La compétition, organisée par l'association Teranga, garde le même objectif – fédérer les personnes habitant la métropole dijonnaise autour des valeurs du sport – et se déroulera de nouveau au complexe MySoccer de Marsannay-la-Côte, à partir du mois de janvier.

Quelques nouveautés sont déjà prévues : « En s'inscrivant \*, les joueurs obtien-

dront un maillot personnalisé et une carte Fifa (dérivée du célèbre jeu vidéo, ndlr) qui présentera leurs caractéristiques avec des notes. Chaque joueur aura également une minicoupe à la fin de la compétition, réalisée avec une imprimante 3D », énumère Ousmane Baldé, président de la ligue. Le jeune homme de 27 ans souhaite pérenniser l'événement à Dijon, avant de « le faire grandir » dans d'autres villes.

\* 35 € par joueur. Inscriptions sur [inforbald.fr](http://inforbald.fr)/teranga

DIJON Naissance  
Bienvenue à Lyam

Photo LBP/C. F.

Lyam, charmant bout de chou de 2,790 kilos, est venu au monde dimanche 10 novembre, à 7 h 36, à la maternité du CHU de Dijon. Ses parents Sandrine Gentil et Abdoulaye Ali Mazou sont ravis d'accueillir leur second enfant en compagnie de Mayra, leur fille aînée. La famille est de Dijon.

# « Mon ambition : votre nouvelle audition pour 0€ »

Interview et explications avec Michel Touati, audioprothésiste et Président Fondateur de l'enseigne VivaSon.

**Vous voilà de retour... et ça devrait faire du bruit !**

Oui, comme vous le savez, j'ai créé VivaSon en 2006 dans le but de rendre les appareils auditifs accessibles en France, notamment grâce au prix. Et pour la première fois, dans le cadre de la réforme 100% Santé et grâce à une baisse des prix VivaSon, j'ai le sentiment d'arriver à l'étape ultime de cette mission : mon ambition de proposer au plus grand nombre une nouvelle audition pour 0€ !

Je suis très heureux car de nombreux malentendants vont pouvoir accéder à une audition qu'ils n'auraient tout simplement pas pu s'offrir auparavant. Et de nombreux autres vont se décider à s'appareiller grâce au choc psychologique que représente ce 0€ ! Les gens vont réaliser que les idées reçues qu'ils ont sur les appareils auditifs et leur prix sont fausses.

**Une nouvelle audition pour 0€ !**

**Effectivement, zéro euro ça va en surprendre plus d'un. Mais qu'en est-il de la qualité des appareils pour atteindre de tels prix ?**

Nous ne changeons que nos prix : les appareils sont toujours ceux des plus grandes marques mondiales. D'ailleurs, tous les audioprothésistes en France, y compris VivaSon, proposent

les mêmes appareils, achetés aux mêmes fabricants. C'est exactement comme pour votre téléphone, c'est le même modèle quel que soit votre opérateur. Nos promotions correspondent à une baisse de tarifs qui est tout simplement compensée par davantage de clients. Tout le monde est gagnant ! Autre avantage : pour un même budget, nos clients peuvent s'offrir des appareils auditifs de gamme supérieure (rechargeable, connecté...) à ceux proposés par la concurrence. Croyez-moi, la qualité est au rendez-vous !

**Nous ne changeons que nos prix : les appareils sont toujours ceux des plus grandes marques mondiales.**

**On le sait, un bon appareillage auditif dépend aussi énormément de la prestation d'adaptation, le rapport qualité-prix que vous proposez ne se fait-il pas aux dépens du service ?**

Ma famille est dans l'audioprothèse depuis 70 ans et 3 générations, j'exerce moi-même toujours le métier d'audioprothésiste. Le service client est le leitmotiv familial depuis des décennies et je peux vous garantir que nos équipes font un travail exceptionnel. Nous investissons énormément dans la formation continue de nos audioprothésistes et dans du matériel de pointe. De plus, je forme et supervise personnellement

nos Responsables Techniques dont la mission exclusive est de maintenir l'excellence du service VivaSon. Et les résultats sont remarquables : 97% de nos clients recommanderaient VivaSon à leurs proches en cas de perte auditive !

**Le service client est le leitmotiv familial depuis des décennies**

**Impressionnant ! Pour conclure : VivaSon a fortement développé son réseau récemment, vous pouvez nous en dire plus ?**

Notre modèle permettant un appareillage auditif de très haut niveau pour des prix défiant toute concurrence rencontre un engouement remarquable. Nous avons donc décidé d'accélérer notre développement afin d'en faire bénéficier tous les Français dès que possible. Ça se passe magnifiquement bien puisque nous ouvrons 11 boutiques cette année ! Et ce n'est que le début, croyez-moi !

**Un dernier mot ?**

L'appareillage auditif peut changer votre vie ! Je le sais, je le vois ! Je constate tous les jours que beaucoup de clients regrettent d'avoir attendu trop longtemps avant de s'équiper. Or il n'y a désormais plus d'excuse : c'est le moment de vous équiper !



**Michel Touati**  
Président Fondateur de VivaSon  
Audioprothésiste Diplômé d'État



**LES DERNIÈRES TECHNOLOGIES**  
Le STYLETTO de Signia

## CHIFFRES-CLÉS VIVASON

**30 000**  
clients appareillés

**14 ans**  
d'expérience

**27**  
centres en France

**97%**  
taux de recommandation

Ce dispositif médical est un produit de santé réglementé qui porte, au titre de la réglementation, le marquage CE. Lire attentivement les instructions figurant dans la notice. Pour toute information complémentaire, nous vous renvoyons aux conseils de notre audioprothésiste. 794.785.741 VivaSon novembre 2019

# MON AMBITION : VOTRE NOUVELLE AUDITION POUR

# 0 €

Et ce quelle que soit votre perte auditive, grâce à la baisse des prix VivaSon sur les appareils des plus grandes marques mondiales !\*

**Michel Touati**  
Président Fondateur  
Audioprothésiste D.E

**ET JUSQU'AU 30 NOVEMBRE L'ASSURANCE 4 ANS OFFERTE !**  
Réservez votre bilan auditif gratuit sur [vivason.fr](http://vivason.fr) ou par téléphone

## VIVASON DIJON



**03 52 79 00 69**



**33 place Bossuet**



**Mardi - Samedi : 10h00-13h00 / 14h00-18h30**

\*Les audioprothésistes VivaSon, professionnels de santé, s'engagent à vous proposer une offre adaptée à vos besoins, conforme à votre ordonnance, minimisant autant que possible votre budget audition (et à vous informer sur le calcul de vos dépenses) dans le cadre de la réglementation applicable aux "contrats responsables" et des partenariats avec les organismes d'assurance maladie. 794.785.741 VivaSon novembre 2019. Ce dispositif médical est un produit de santé réglementé qui porte, au titre de la réglementation, le marquage CE. Lire attentivement les instructions figurant dans la notice. Nous vous renvoyons aux conseils de notre audioprothésiste.



RUFFEY-LÈS-ECHIREY Patrimoine culturel

# La voûte de l'église s'est effondrée

La voûte de l'église de Ruffey-lès-Echirey s'est effondrée, mardi, dans l'après-midi. Fort heureusement, personne n'a été blessée et l'édifice a tout de suite été fermé.

L'église de Ruffey-lès-Echirey, un édifice de style néoclassique datant de 1844, a vu sa voûte s'effondrer mardi 19 novembre, dans l'après-midi. « C'est un habitant qui s'occupe de l'église et qui a les clés qui m'a alertée à 19 h 30 », explique Nadine Mutin (SE), maire du village. « On suppose que c'est arrivé dans l'après-midi, car hier soir (mardi, ndlr), quand nous sommes allés voir, toute la poussière était retombée », s'exprime-t-elle.

## Des premières hypothèses plausibles

L'église a été condamnée dès la constatation des dégâts. Aussitôt, le gaz et l'électricité ont été coupés par des élus. La maire a également immédiatement contacté les assurances et, mercredi matin, les experts. La cause de cet effondrement est encore indéterminée. « J'ai appelé M. Sonnet ce matin (mercredi, ndlr), conservateur de patrimoine à la Drac (direction régionale des affaires culturelles de Bourgogne-Franche-Comté, ndlr). Pour lui, plusieurs hypothèses sont possibles. Une des raisons peut être le fait que la voûte ait été construite, pour des raisons pratiques et économiques, avec des briques plates et creu-



Le trou dans la voûte. Photo LBP/M. P.

ses. Mais le dérèglement climatique, oscillant entre fortes pluies et longues périodes de sécheresse, peut aussi être responsable », rapporte-t-elle. Voici donc les premières hypothèses, en attendant l'expertise, dans les jours à venir.

## Des faiblesses connues ?

L'église avait déjà montré quelques signes de faiblesse. En effet, des renforts ont été

posés il y a plusieurs années. « S'il y a des renforts, c'est qu'un risque est potentiel », dit Nadine Mutin, en rapportant les propos de la direction régionale des affaires culturelles de Bourgogne-Franche-Comté. Une fissure avait pris place sur la voûte et un témoin, pour mesurer et voir l'évolution de celle-ci, a été posé en septembre. Les mesures, relevées chaque mois, n'avaient pourtant montré



Les débris sur le sol. Photo LBP/M. P.

aucune dégradation quant à cette dernière.

Pour l'heure, l'attente est le maître-mot. Nadine Mutin s'appête à récupérer les plans du monument historique auprès des archives départementales. Puis l'avis des experts déterminera le reste des procédures à suivre. L'édifice est condamné jusqu'à nouvel ordre.

« J'y étais le matin même avec le prêtre. C'est une chan-

ce qu'il n'y avait personne dans à ce moment-là, on est bénis des dieux », s'exprime la maire. Pour des habitants du village, très attachés à l'église, « c'est une catastrophe pour la commune et la paroisse », s'expriment-ils, très touchés.

Mélanie PHILIPS (CLP)

La fresque de la nef devait être restaurée dans le courant du mois de janvier. Cela risque de prendre du retard.

SAVIGNY-LE-SEC Conseil municipal

## Bientôt la mise en place du dispositif de participation citoyenne ?

Le conseil municipal de Savigny-le-Sec se réunira autour du maire Jean-Michel Staiger (SE), vendredi 22 novembre, à 20 h 30, à la salle de la mairie.

Les élus débattront tout d'abord d'une modification budgétaire, de l'ouverture d'une ligne trésorerie et de la redevance GRDF (Gaz réseau distribution France) et Orange. Ils aborderont ensuite le nouveau règlement de la salle des fêtes et la convention d'utilisation du broyeur à végétaux mis à disposition par le Smom



Le dispositif de participation citoyenne est encadré par la gendarmerie. Photo

d'illustration LBP/Stéphane TRANNOY

(Syndicat mixte des ordures ménagères) d'Is-sur-Tille. Les élus traiteront enfin de l'inscription de la commune au dispositif de participation citoyenne et du projet "Communes en musique".

La traditionnelle séance d'informations, notamment sur les travaux en cours, et de questions diverses clôturera la réunion du conseil municipal.

Réunion du conseil municipal vendredi 22 novembre, à 20 h 30, salle de la mairie.

FLEUREY-SUR-OUCHE Naissance

Bienvenue à Mya

Mya, charmante puce de 3,630 kilos, est venue au monde lundi 4 novembre, à 22 h 47, à la maternité du CHU de Dijon. Du haut de ses 50,50 cm, la petite fille fait le bonheur de ses parents Élodie et Romain Bertolotti, venus de Fleurey-sur-Ouche en compagnie de Noah, leur fils de 3 ans.



Photo LBP/C. F.

BIENPUBLIC.COM

Retrouvez toute l'actualité, des images et des vidéos sur notre site Internet.

ARC-SUR-TILLE Solidarité

# Les nounous remontent sur scène, samedi, pour le Téléthon

**Samedi 23 novembre, Nounous & Cie jouera une représentation spéciale de son spectacle *Le Voyage d'Ulysse et Pénélope* à la salle l'Asset d'Arc-sur-Tille. Les bénéfices seront reversés au profit de l'AMF-Téléthon.**

Rendez-vous est donné à 16 heures, samedi 23 novembre. Ce jour-là, la section locale de Familles rurales, Nounous & Cie, accueillera petits et grands à la salle l'Asset d'Arc-sur-Tille autour d'une création originale : *Le Voyage d'Ulysse et Pénélope*.

Un spectacle imaginé, notamment, par Christelle Caens, présidente de Nounous & Cie. Au total, onze personnes seront sur scène dont six assistantes maternelles. Les bénévoles participant au succès de ce spectacle sont nombreux et, avec l'argent récolté lors de représentations payantes, la compagnie a pu développer notamment le décor et les costumes, en plus d'objets qui sont prêtés gracieu-



Les comédiennes en préparation avant une représentation du *Voyage d'Ulysse et Pénélope*, créée de toutes pièces par Nounous & Cie. Photo DR

sement. Mais cette fois, « tous les bénéfices de l'événement seront versés à l'AMF-Téléthon », explique Christelle Caens. Pour l'occasion, la mairie mettra à disposition la salle l'Asset et ses

équipements gracieusement. Pour des raisons d'organisation et de sécurité, le nombre de places est limité et le spectacle est disponible uniquement sur réservation.

## Un spectacle en expansion

Ce spectacle, déjà joué pour le Noël des enfants d'Arc-sur-Tille en 2018, avait alors remporté un vif succès : « On a même été

un peu dépassé par le nombre de personnes venues », confie Marie-Hélène Demillière, vice-présidente de la section. Elle enchaîne : « Les enfants nous ont demandé quand ils pourraient le voir une nouvelle fois ». Ce sera donc chose faite ce samedi. Et si vous n'êtes pas disponible, sachez que *Le Voyage d'Ulysse et Pénélope* sera également joué le week-end du Téléthon (6 et 7 décembre) à Varois-et-Chaignot.

Christelle Caens et Marie-Hélène Demillière espèrent d'ailleurs que l'aventure ne s'arrêtera pas là et que d'autres communes s'intéresseront à leur spectacle qui se veut « pour toute la famille ».

Pauline AUCOURT (CLP)

Pratique Spectacle proposé le samedi 23 novembre, à 16 heures, à la salle l'Asset d'Arc-sur-Tille. Parking gratuit. Uniquement sur réservation au 06.75.36.30.55. Entrée : 3 € reversés à l'AMF-Téléthon. Gratuit pour les enfants de moins de 3 ans.

QUETIGNY Incivilités

## Les dépôts sauvages exaspèrent les habitants

« Ça fait sale », se désespère une passante dans la rue Ronde, à Quetigny, devant les deux canapés déposés sur le trottoir tandis qu'un amas de mobilier gît sur la pelouse, de l'autre côté de la voie, devant les immeubles. Mais ce n'est pas le seul dépôt d'ordures qui a pu être constaté dans les espaces publics de la ville le week-end dernier. Les restes d'un téléviseur écran plat avenue Salvador-Allende, mobilier, cageot et cartons place Albert-Camus sont à ajouter au tas de literie du haut de la rue Saint-Fiacre (quartier de la Fontaine-aux-Jardins) qui ont offert aux passants le spectacle de ces dépôts sauvages toute la fin de la semaine dernière.

### Le système de ramassage des encombrants est-il bien adapté ?

« Le jour de ramassage des encombrants, qui a lieu deux



En haut de la rue Saint-Fiacre. Photo LBP/Jean-François DUMAND

fois par mois, est affiché dans le hall des immeubles », affirme-t-on à la mairie. Pour connaître ce jour, il suffit de composer le numéro vert 0.800.12.12.11 (appel gratuit depuis un poste fixe).

D'autre part, Dijon Métropole propose aux particuliers un système de collecte des en-



Rue Ronde. Photo LBP/J.-F. D.

combrants sur rendez-vous, dont la demande peut être formulée sur le site [trionsnosdechets-dijon.fr](http://trionsnosdechets-dijon.fr).

VELARS-SUR-OUCHÉ

## Une scène pour la salle des Trois-Ponts

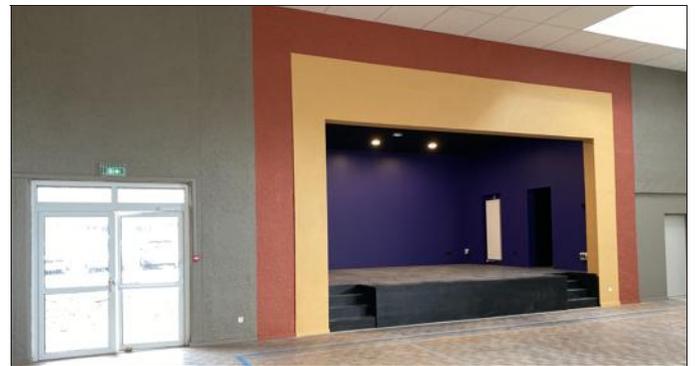


Photo LBP/Jean-Luc BRETON

Jacky Dupaquier, maire (DVD) de Velars-sur-Ouche ; Jérôme Assez, adjoint aux travaux ; et les membres du conseil municipal procéderont à l'inauguration de la salle des Trois-Ponts vendredi 22 novembre, à 11 heures. Cette cérémonie, qui intervient à la suite de sa rénovation, sera l'occasion pour le premier édile de revenir sur les travaux effectués au cours de ces derniers mois afin de mettre en conformité – sécurité et accessibilité – ce lieu qui bénéficie à présent d'une scène et de nouveaux vestiaires.

RUFFEY-LÈS-ECHIREY

## Le conseil municipal a été reporté

Mardi 19 novembre devait se tenir le conseil municipal à la mairie de Ruffey-lès-Echirey. Seulement six élus sur treize étaient physiquement présents. Le quorum n'étant pas atteint, la séance n'a pas eu lieu et est reportée au lundi 25 novembre, à 19 heures, à la mairie.

OUGES Insertion

## Première plantation le long du canal de Bourgogne



Seize arbres fruitiers ont été plantés. Photo LBP/René GAUTHEY

Dans le cadre du projet « Culture et canal », créé en partenariat avec VNF (Voies navigables de France) et l'ABTSF (Association bourguignonne talents sans frontières), l'association Défis 21 développe, dans la commune d'Ouges, un projet agricole qui sera exploité par une équipe de salariés en parcours d'insertion.

Anaïs Georgel (encadrement technique au maraîchage et

microferme) encadrant, mardi 19 novembre, une équipe pour la plantation d'arbres fruitiers le long du bief 61 du canal de Bourgogne. Quatre cerisiers, quatre pruniers, quatre pommiers et quatre poiriers composent ce premier verger des berges du canal. La semaine prochaine, une bordure d'arbustes de petits fruits – groseilliers, cassissiers et framboisiers – sera mise en place pour compléter la plantation.

CHENÔVE Enfance

## Une semaine dédiée à l'enfant



Mardi, des jeux étaient organisés par la MJC.

Photo LBP/Jacques ÉLISABETH

Jusqu'au 24 novembre, Chenôve organise une semaine d'actions en faveur des enfants. Ainsi, mardi 19 novembre, au Cèdre, il y avait une exposition de photos d'enfants du monde entier. « J'aime prendre du temps avec eux pour les laisser me faire vivre des moments particuliers et inoubliables et les partager par la photo », a déclaré le photographe Antoine Boureau. Des ateliers jeux étaient aussi organisés par la MJC.

### Également au programme

Vendredi 22 novembre, à 18 heures, le Tremplin proposera des jeux interactifs et un repas. Le lendemain, de 13 h 30 à 16 h 30, à la salle des fêtes de l'hôtel de ville, des stands de jeux seront installés et un *escape game* pour les plus de 6 ans avec un goûter en fin de partie sera organisé. De 16 h 30 à 18 h 30, en salle du conseil, aura lieu une rencontre avec une éducatrice et les parents.

MARSANNAY-LA-CÔTE Conseil municipal

## L'urbanisme toujours au cœur des débats

Annoncé comme le gros morceau du conseil de lundi, le débat d'orientations budgétaires a finalement été détrôné par le plan local d'urbanisme intercommunal – habitat et déplacements. Les échanges entre la majorité et les deux oppositions sur ce sujet ont laissé planer un avant-goût de bataille électorale.

Prendre acte des modifications apportées au dossier de PLUi-HD, plan local d'urbanisme intercommunal – habitat et déplacements (lire notre article du 31 mai) en vue de son approbation par Dijon Métropole et émettre un avis sur ce projet, tel était l'objet du dernier point inscrit à l'ordre du jour du conseil municipal de lundi 18 novembre.

Parmi les trois amendements apportés au dossier, la suppression du site projet gymnase Enselle a de nouveau été saluée par les oppositions qui auraient également aimé voir le site Langevin retiré. « Nous avons exprimé une crainte sur la concentration de logements sociaux dans ce secteur qui manque de places de parking et qui connaît une problématique de circulation, et vous n'avez pas rassuré les usagers lors de la réunion de quartier où nous sommes restés sur notre faim », lance Éric Briez, conseiller municipal membre de la liste « Marsannay, vivre ma ville ». « Je le dis et je le répète, s'il devait y avoir des logements sur ce site-là, ce serait des logements pour les seniors, une sorte de pendant du Vill'âge bleu », rétorque le maire Jean-Michel Verpillot (SE) avant de rappeler qu'il y a une réelle demande de la part des personnes âgées de la Champagne-Haute pour avoir des logements adaptés, proches des commerces.

Quant à Jean-François Gondellier, conseiller municipal et porte-parole de la liste « Vivre ensemble à Marsannay », qui s'est déclaré candidat fin octo-



Le devenir de l'espace culturel Langevin reste un dossier sensible. Photo LBP/C. G.

bre, il regrette de « ne pas avoir été convié aux réunions de travail sur ce PLUi-HD » avec les services de la Ville et ceux de Dijon Métropole. « Je croyais que HD ça voulait dire habitat et déplacement, mais à Marsannay, c'est plutôt haute densité », a-t-il lancé avant d'annoncer que son équipe votera contre ce projet qui a reçu au total onze avis défavorables.

« Ce PLUi-HD est l'aboutissement de mon engagement de quinze ans »

Jean-Michel Verpillot n'accepte pas d'entendre qu'il s'agit de projets de haute densité et s'en défend en s'adressant à Jean-François Gondellier : « La municipalité précédente (le maire était alors Jean-François Gondellier, ndlr), sur son mandat, a fait une centaine de logements. Cette municipalité en fera une centaine également.

« La municipalité précédente a fait une centaine de logements. Cette municipalité en fera une centaine également. »

Jean-Michel Verpillot, maire (SE)

Et le projet de mille quatre-vingts logements que tu as essayé de faire passer dans la loi SRU (solidarité et au renouvellement urbain, ndlr) n'a jamais été accepté ».

Jean-François Gondellier rétorque : « On essaiera d'avoir la dérogation : c'est mon objectif ! », a affirmé le conseiller municipal qui réaffirme sa position contre l'urbanisation « agressive que vous projetez à la Champagne-Haute ».

Jean-Michel Verpillot a de son côté affirmé : « La différence, à une certaine époque, qu'il y avait entre toi et moi, c'est que moi, en 2004, je préservais déjà les terres agricoles, les jardins, les vergers et la vigne et qu'aujourd'hui, pour moi, le PLUi-HD est l'aboutissement de mon engagement de quinze ans ».

Cécile GRAPIN (CLP)

« Je croyais que HD ça voulait dire habitat et déplacement, mais à Marsannay, c'est plutôt haute densité »

Jean-François Gondellier, conseiller municipal et porte-parole de la liste « Vivre ensemble à Marsannay »

**CHAMBŒUF TRAVAUX****Le clocher flambant neuf de l'église prend forme**

Un mois après la dépose de l'ancien clocher de l'église Chambœuf, trop abîmé, le nouveau clocher, construit par les Charpentiers de Bourgogne, prend forme. Cette flèche devrait être installée au sommet du bâtiment dans les semaines à venir. Une grue de près de 100 tonnes sera alors mobilisée, comme lors de la dépose. Mais avant cela, la volige – ces planches de sapin qui servent de support aux ardoises –, doit être mise en place. Un travail qui a d'ores et déjà commencé. Une grande partie de la couverture sera faite au sol. Mais pas l'intégralité : il faudra laisser des espaces pour les sangles qui serviront à hisser l'ensemble. Le chantier représente un coût de près de 100 000 € (HT), dont 22 000 € proviennent de dons et 63 128 € de subventions.



N. P. Le clocher de Chambœuf sans sa flèche. Photo LBP/Noémie PEYRARD



Un nouveau clocher a été construit pour remplacer l'ancien par les Charpentiers de Bourgogne. Photo LBP/N. P.

**FÉNAY** Association**Une nouvelle animatrice à la gymnastique volontaire**

La gymnastique volontaire de Féney compte 102 adhérents et propose trois activités par semaine : le lundi, mercredi après-midi et le mercredi soir, ainsi que des cours de Pilate à la salle La Fédinoise à Chevigny-Féney. Ce qui représente un effectif de 3 % de plus que l'année dernière, selon la présidente Nadine Normand.

**Qualifiée pour enseigner**

Cette année, la séance du lundi, de 19 à 20 heures, a été confiée à une nouvelle animatrice Clémence Le-



Clémence Lecamp, animatrice du groupe du lundi à Féney. Photo LBP/René GAUTHEY

camp, 34 ans, mariée et mère de deux enfants. Originnaire de Saulon-la-Rue, une commune voisine, elle est adhérente de l'association fédinoise depuis quatre ans.

« Il y a deux ans, l'animatrice Christina, m'a demandé de faire la formation de remplaçante occasionnelle. Puis, je me suis inscrite à la certification de qualification professionnelle comme animatrice loisirs sportif », raconte-t-elle. Depuis le mois de juin, elle est donc apte à animer.

« Depuis la rentrée, je donne des cours le lundi à Féney et le mercredi à Marsannay-la-Côte. »

**102**

**Comme le nombre d'adhérents que compte le club de gymnastique volontaire de Féney, dont l'effectif est en hausse.**

**Contacts :** Nadine Normand, tél. 06.89.95.86.00. - Béatrice Curot, tél. 06.07.72.44.48. - Sylvie Fèvre Debard, tél. 06.03.91.96.04.

**((( ALERTE INFO )))**

**Vous êtes témoin d'un événement, vous avez une info ?**



contactez le

**0800 202 648**

Service &amp; appel gratuits

ou par mail à [filrouge21@lebienpublic.fr](mailto:filrouge21@lebienpublic.fr)

ÉCONOMIE Des prix en baisse dans nombre de villes françaises

# L'immobilier flambe... n

Oublions Paris et ses folies. En France, les prix de l'immobilier ont augmenté de 4,8 % en cinq ans, à peu près le niveau de l'inflation. Et ils ont baissé dans beaucoup de villes et à la campagne. Suivant un principe simple : la richesse attire la richesse.

C'est entendu, l'immobilier français est en plein boom ! Télévisions, radios et journaux parisiens nous le serinent, la pierre flambe, si l'on peut dire. Les mêmes chiffres reviennent : plus de 10 000 euros le m<sup>2</sup> à Paris, où les prix ont augmenté de près de 9 % en un an...

## Rural en retard

Paris n'est pas la France. Oui, le marché de l'immobilier est globalement dynamique en France, grâce à une bonne passe économique, et des taux d'intérêt au plus bas. Avec déjà plus d'un million de transactions immobilières enregistrées en 2019, le record a été battu.

Mais le marché parisien, qui donne le ton des analyses, représente moins de 4 % de ces transactions. Dans l'ensemble du pays, les prix de l'immobilier n'ont augmenté en moyenne que de +4,8 % en cinq ans, selon MeilleursAgents. Soit à peu près le niveau de l'inflation. Très loin d'un boom, à peine supérieur à la rentabilité du Livret A.

Et encore n'est-ce qu'une



À Marseille, même si le prix du mètre carré reste légèrement supérieur à la moyenne nationale, la ville a perdu de son attractivité au profit d'autres villes. Photo Julio PELAEZ

moyenne. Sur la même période de cinq ans, l'immobilier en zones rurales n'a augmenté que de 2,1 %, deux fois moins vite qu'en France. À Colmar ou Avignon, il a carrément baissé.

## Des jeunes et des sous

Pourquoi ? « Question d'attractivité », nous explique Thomas Lefebvre, directeur scientifique de MeilleursAgents. Attractivité démographique, d'abord. Nice et Marseille, qui perdent des habitants, ont un marché immobilier moins dynamique que Rennes, qui en gagne. Et la population de Rennes, plutôt jeune (36 ans de

moyenne d'âge), est plus encline à investir dans un logement que celle de Nice (43 ans). Attractivité économique, également. Nantes, avec un taux de chômage moitié moindre que Montpellier, enregistre des hausses de prix beaucoup plus fortes.

Attractivité d'image, enfin. « En quelques années, entre rénovation du centre-ville et arrivée de la TGV, Bordeaux a changé de visage », constate Thomas Lefebvre. Et le prix de l'immobilier a suivi. À l'inverse, à Marseille où se cumulent les déficits d'attractivité (démographie, chômage, image), les prix actuels sont inférieurs à

ceux d'avant la crise de 2008.

## Avantage métropoles

La France immobilière est à plusieurs vitesses, elle aussi. Paris centralise la richesse et la jeunesse, suivi par quelques métropoles comme Lyon, Lille ou Bordeaux, qui phagocytent à leur tour leur environnement régional. Implacable logique métropolitaine : sur cinq ans, les prix augmentent de +29 % à Paris, +17 % dans les dix plus grandes villes, +8 % dans les cinquante plus grandes, et donc seulement +2 % dans le rural...

Francis BROCHET

## QUESTIONS À

Pierre Madec Economiste (OFCE)

### « Les inégalités devraient continuer à croître »

Dire que « l'immobilier flambe », ça ne veut pas dire grand-chose...

Ça ne veut rien dire ! L'augmentation est aujourd'hui tirée par les grandes métropoles, mais il y a des marchés immobiliers, au pluriel, pas un seul marché. Entre 2000 et la crise de 2008, les prix ont à peu près doublé partout, en partant de niveaux très différents : ce n'est pas la même chose de passer de 5 000 à 10 000 euros le m<sup>2</sup> à Paris, et de 1000 à 2000 à Besançon. Puis la crise a tout bouleversé : vous vous êtes retrouvés avec des territoires où les prix montaient, d'autres où ils descendaient, avec des écarts très importants.

#### Une telle divergence a déjà existé ?

Il y a toujours eu des évolutions différenciées, mais pas cet écart extraordinaire des prix : 10 000 le m<sup>2</sup> à Paris, 1 000 à Saint-Etienne, un écart de un à dix, ça n'a jamais existé ! Et comme les prix ont tendance à être dynamiques là où c'est déjà le plus cher, les inéga-

lités devraient continuer à croître.



Photo DR

#### Quelles sont les conséquences de ces évolutions ?

Elles sont nombreuses... Vous avez des villes touchées par la « gentrification » comme Paris, Lyon, Bordeaux, dont sont exclus les ménages modestes. À plus long terme se pose la question des inégalités patrimoniales. Avant, pour schématiser, vous aviez une inégalité entre les enfants de propriétaires, qui avaient un patrimoine pour démarrer dans la vie, et les enfants de locataires. Aujourd'hui, les inégalités se creusent entre propriétaires : la divergence entre la même somme investie dans une zone dynamique et dans une zone en déclin va se répercuter sur la génération d'après... Certains parlent « d'enrichissement sans cause » : après tout, le TGV Paris-Bordeaux qui a enrichi les propriétaires bordelais a été financé en grande partie par la collectivité des Français !

Recueilli par Francis BROCHET

# 58,9 %

de Français sont propriétaires de leur résidence principale. Elle est de 81,5 % pour le quart des Français les plus aisés, contre 35 % dans le quart des moins aisés.

« Dans les années 1970, vous pouviez devenir propriétaire avec votre salaire ; aujourd'hui, c'est pratiquement impossible sans patrimoine. »

Louis Chauvel  
Sociologue

# mais pas pour tout le monde !

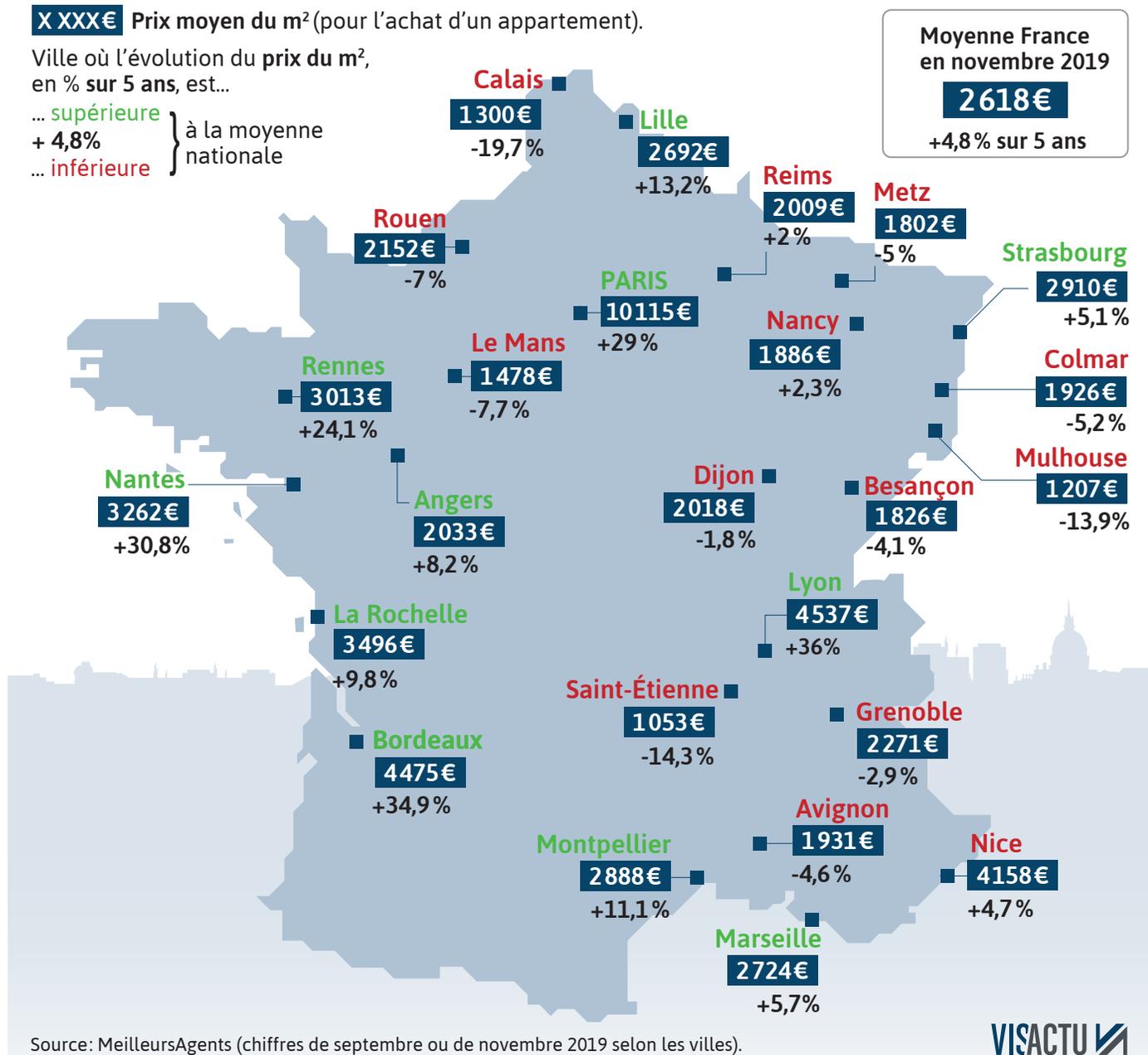
## IMMOBILIER

SUR 5 ANS, DES HAUTS ET DES BAS

**X XXX€** Prix moyen du m<sup>2</sup> (pour l'achat d'un appartement).

Ville où l'évolution du prix du m<sup>2</sup>, en % sur 5 ans, est...

... **supérieure** } à la moyenne nationale  
+ 4,8%  
... **inférieure** }



## La première pierre du déclassement

En France, la plus forte inégalité n'est pas dans les revenus tirés du travail, mais dans le patrimoine détenu. Sur les revenus, les 10 % les plus riches perçoivent plus du quart du total distribué. Mais sur les patrimoines, la part des 10 % les plus riches monte à près de la moitié du total... Et si les inégalités ont augmenté en France, constate l'Insee, c'est bien « à la faveur d'un accroissement important du patrimoine immobilier », notamment dans l'ancien. Un écart creusé par la divergence des prix entre les régions. Car l'immobilier reste la composante principale des patrimoines de la plupart des Français. Il représente autour de 70% du patrimoine de la « classe moyenne » - ce groupe composé de la moitié des Français venant juste après les 10 % de plus riches. La tendance la plus inquiétante est le poids croissant du patrimoine face aux revenus. C'est, selon le sociologue Louis Chauvel, l'explication principale du malaise des classes moyennes prises, pour citer le titre de son livre, dans une « Spirale du déclassement » (Seuil). Le constat est simple : « Dans les années 1970, vous pouviez devenir propriétaire avec votre salaire ; aujourd'hui, c'est pratiquement impossible sans patrimoine, le plus souvent venu des parents. »

F.B.

## Vente à perte à Saint-Etienne

Autour de 1 000 euros le m<sup>2</sup> en moyenne à Saint-Étienne... «Malgré des prix extrêmement bas, il faut souvent de très longs mois, pour vendre un bien immobilier dans la préfecture de la Loire, notamment lorsqu'il est défraîchi», précise Guy Giraud, président départemental de la FNAIM. Les prix ont beaucoup baissé ces dernières années, à tel point que certains propriétaires dans le centre de la métropole de 404 000 habitants, peuvent perdre plusieurs milliers, voire des dizaines de milliers d'euros, à la revente.

Dans le quartier de la Richelandière, à dix minutes de l'hypercentre, un jeune couple en fait les frais actuellement. Ils ont eu

un coup de foudre en 2015 pour un appartement de 85 m<sup>2</sup> avec un petit séjour et trois chambres, qu'ils ont payé 110 000 €. Une petite copropriété composée de quatre bâtiments de chacun quatre étages. Avec l'arrivée d'un troisième enfant, ils ont décidé de vendre pour acheter un logement plus spacieux. « Nous l'avons mis en vente 95 000 €, en nous alignant sur le prix du marché. Nous avons eu quelques appels et une seule visite. On s'est très vite rendu compte que le prix était encore trop haut et qu'un quatrième étage, sans ascenseur, était rédhibitoire pour beaucoup d'acquéreurs. »

Sur les conseils de leur agent immobilier, le couple a donc dé-

cidé de baisser le prix à 88 000 €, pour tomber à 1 035 du m<sup>2</sup>, dans un quartier où le prix médian est de 940 € le m<sup>2</sup> et qui descend jusqu'à 610 €, selon les statistiques de la chambre des notaires. « Nous avons toujours quelques appels, mais pas plus de visites pour autant », poursuit la jeune femme, qui sait qu'elle risque de perdre 20 000 €, sans compter les 5 000 € de travaux qu'ils ont effectués lorsqu'ils se sont installés.

Si les prix se sont stabilisés, à Saint-Étienne, de nombreux propriétaires préfèrent attendre des jours meilleurs plutôt que de vendre, espérant que les prix finiront par remonter.

Frédéric PAILLAS



Un appartement en vente, cours Fauriel à Saint-Etienne.

Photo d'archives Le Progrès/Claude ESSERTEL

MOYEN-ORIENT Conflit

## Iran : contre-manifestation



Après plusieurs jours de manifestations antigouvernementales, des milliers d'Iraniens sont sortis dans la rue mercredi pour soutenir le président Hassan Rohani. Photo AFP/STR

De nombreuses manifestations progouvernementales se sont tenues dans plusieurs villes d'Iran ce mercredi. Le signe, pour l'État, de sa victoire sur un « complot » des puissances étrangères, instigatrices des manifestations antigouvernementales qui secouent le pays depuis vendredi.

« Notre peuple est sorti victorieux à diverses reprises face au complot des ennemis, et cette fois encore, face à ces émeutes. » Par la voix de son président Hassan Rohani, l'État iranien a affirmé mercredi être sorti victorieux d'un « complot » ourdi à l'étranger après plusieurs jours de manifestations violentes contre une hausse du prix de l'essence lors desquelles des dizaines de personnes auraient été tuées.

En parallèle de cette annonce, la télévision d'État diffusait des images de manifestations pro-gouvernementales dans plusieurs villes du pays. Ces « immenses rassemblements spontanés » sont « la meilleure preuve du pouvoir de la nation iranienne » et de « son unité » sous la bannière de la République islamique, a jugé Hassan Rohani. À Chahriar, banlieue ouest de Téhéran, plusieurs milliers de personnes ont scandé « Mort à l'Amérique » lors des funérailles d'un membre des Gardiens de la Révolution, l'armée idéologique iranienne, tué dans les violences. La foule, arborant des pancartes.

### « Vive inquiétude »

Mercredi, le ministère des Affaires étrangères français a cependant exprimé « sa vi-

ve inquiétude face aux informations faisant état de la mort de nombreux manifestants au cours des derniers jours » en Iran. L'ONG Amnesty International accuse en effet le pouvoir d'avoir recouru excessivement « à la force létale pour écraser des manifestations largement pacifiques ». Les autorités ont confirmé la mort de cinq personnes – quatre membres des forces de l'ordre tués par des « émeutiers » et un civil – mais le haut-commissariat aux droits de l'Homme de l'ONU craint que « des dizaines » de personnes aient perdu la vie et Amnesty estime « qu'au moins 106 contestataires » auraient été tués.

La situation reste cependant très difficile à évaluer du fait d'une coupure quasi totale d'Internet depuis quatre jours.

MOYEN-ORIENT Conflit

## Frappes israéliennes en Syrie

Les tirs ont visé des sites militaires en Syrie. La veille, le système de défense antimissile israélien avait intercepté quatre roquettes tirées depuis la Syrie en direction du nord d'Israël.

Les militaires israéliens revendiquent rarement des attaques en sol syrien. Pourtant, mercredi, l'armée israélienne l'a fait pour une série de frappes aériennes de « grande ampleur » contre des positions du régime syrien et des forces iraniennes Al-Qods en Syrie, pays allié de l'Iran, le grand ennemi régional d'Israël. Les avions de chasse israéliens ont, selon l'armée, frappé une « dizaine de cibles militaires » en Syrie, incluant des entrepôts et des centres de commandement militaires. « La principale cible a été "l'édifice de verre" situé dans le périmètre militaire de l'aéroport international de Damas. Il s'agit du principal immeuble qui sert aux Gardiens de la Révolution [...] pour coordonner le transport de matériel militaire de l'Iran à la Syrie et au-delà », a indiqué le porte-parole de l'armée israélienne, Jonathan Conricus. Selon l'Observatoire syrien des droits de l'Homme (OSDH), au moins 23 personnes (21 combattants, dont 16 étrangers, et deux civils) ont été tuées.

Ces raids sont présentés comme des représailles : « Celui qui nous frappe nous le frapperons ! », a déclaré le Premier ministre israélien Benjamin Netanyahu. Selon l'agence officielle syrienne Sana, la défense anti-aérienne a riposté à une « lourde attaque » de l'aviation israélienne et « abattu » plusieurs missiles israéliens près de Damas. Mardi, le système de défense antimissile israélien avait intercepté quatre roquettes tirées de Syrie « par des éléments iraniens » en direction du nord d'Israël, selon l'armée.

L'agence libanaise ANI a évoqué des « avions de combats hostiles » ayant « simulé des raids à basse altitude au-dessus de Tyr », dans le sud du Liban. L'armée israélienne a assuré que les frappes syriennes n'avaient pas fait de victime côté israélien, et que tous les pilotes étaient rentrés sains et saufs. Elle a noté tenir le pouvoir à Damas « responsable » des actions sur son sol. « Nous sommes prêts pour différents scénarios », a-t-elle ajouté.

« Tout cela est très mauvais », a réagi le vice-ministre russe des Affaires étrangères Mikhaïl Bogdanov, puissance alliée de la Syrie. Le raid israélien « contredit totalement le droit international », a-t-il jugé. La France a rappelé « son attachement indéfectible à la sécurité d'Israël ».

### MAIS AUSSI...

#### ■ Benny Gantz ne peut pas former un gouvernement

Le rival du Premier ministre Benjamin Netanyahu, Benny Gantz, a annoncé mercredi soir au président israélien être dans l'incapacité de former un gouvernement d'union, comme Benjamin Netanyahu avant lui, rapprochant ainsi Israël de nouvelles élections. Les élections législatives de septembre n'avaient pas réussi à départager clairement Netanyahu et Gantz

### EN BREF

#### MALTE

**Meurtre de Daphne Caruana : une arrestation**  
Yorgen Fenech, un homme d'affaires en lien avec des dirigeants maltais, a été arrêté mercredi au moment où il tentait de quitter Malte sur son yacht. Son interpellation est survenue dans le cadre de l'enquête sur l'assassinat en 2017 de la journaliste d'investigation et blogueuse Daphne Caruana Galizia, 53 ans. Sa société aurait versé des fonds à un ministre et au chef de cabinet du Premier ministre maltais via une société sur laquelle la journaliste assassinée avait écrit. Fenech a démissionné la semaine passée de la tête du groupe Tumas, cédé à son frère Franco.

#### ROYAUME-UNI

**Affaire Epstein : le prince Andrew « au chômage »**  
Lâché par de nombreux sponsors de ses œuvres, le prince Andrew a décidé de mettre fin à ses engagements publics avec la « permission de la reine ». Le deuxième fils de la reine Elizabeth II est empêtré dans une polémique sur ses liens avec le financier américain Jeffrey Epstein, qui s'est suicidé en prison alors qu'il était poursuivi pour exploitation sexuelle de mineurs. Samedi sur la BBC, Andrew, 59 ans, a par ailleurs contesté les accusations d'une femme recrutée par Epstein qui affirme avoir été forcée d'avoir des relations sexuelles avec le prince quand elle était mineure.

#### AUTOMOBILE

**Continental : 5 500 emplois supprimés**  
L'équipementier automobile allemand Continental va supprimer quelque 5 500 emplois dans le monde d'ici à 2028. Ce dégraissage s'inscrit dans un contexte de ralentissement conjoncturel et de baisse de la demande pour les moteurs à combustion. Visant 500 millions d'économies annuelles, Continental va notamment abandonner la fabrication de composants hydrauliques pour moteurs diesel et essence, de moins en moins populaires alors que l'industrie automobile se tourne vers l'électrique.

#### HONG KONG

**Statu quo dans un campus**  
Des dizaines de manifestants pro-démocratie étaient toujours retranchés mercredi soir sur un campus assiégé de l'université polytechnique (PolyU) de Hong Kong devenue un bastion du mouvement. Depuis dimanche, les protestataires ont accueilli les tentatives pour les déloger par des jets de cocktails Molotov et de briques. 700 personnes ont été arrêtées depuis le début de l'occupation de l'établissement. La police menace de recourir à des balles réelles. Le Haut-Commissariat de l'Onu aux droits de l'Homme appelle les autorités à trouver « une solution pacifique ».

#### ALLEMAGNE

**Le co-fondateur d'Extinction Rebellion minimise l'Holocauste**  
Dans l'hebdomadaire *Die Zeit* à paraître ce jeudi, le Britannique Roger Hallam, co-fondateur d'Extinction Rebellion (XR), juge que l'Holocauste n'est « qu'une simple connerie de plus dans l'histoire humaine » et que des génocides se sont déroulés de manière répétée au cours des cinq derniers siècles. L'antenne allemande du mouvement écologiste lui reproche de minimiser le génocide des Juifs. Hallam assure aussi que la culture de la repentance, socle de l'identité allemande depuis la fin de la Seconde Guerre mondiale, paralyse les Allemands.

POLITIQUE Dans la Somme, jeudi et vendredi

# Macron : visite en terrain miné dans sa ville natale

**Le président passe deux jours à Amiens, la ville où il est né. Il poursuit sa tentative de reconquête des Français sur le terrain mais la tâche s'annonce difficile tant la défiance est grande même sur les terres de sa jeunesse.**

Emmanuel Macron effectue une visite à hauts risques sur les terres de son enfance et de son adolescence. « Il a beau être Amiénois, je ne lui conseille pas un bain de foule dans le quartier. Il risque de se faire huer », explique Ahmed, un commerçant d'Amiens Nord où le président vient inaugurer la première des 460 Maisons France services promises en réponse à la crise des gilets jaunes. La structure qui regroupe de nombreux services publics existe déjà. Elle change juste de nom. « C'est de l'affichage. Le quartier est un ghetto livré aux dealers, avec 40 % de chômeurs et une grande misère sociale. L'enterrement du plan Borloo pour les banlieues est un immense gâchis », déplore Ahmed.

## Whirlpool : « Un gros fiasco »

Le chef de l'État doit aussi des explications aux anciens salariés de Whirlpool qu'il avait rencontrés entre les deux tours de la présidentielle dans un duel à distance avec Marine Le Pen, la première à leur rendre visite. Le repreneur qu'il avait adoubé a fait faillite à son tour. « Le président nous avait fait beaucoup de promesses. C'est un gros fiasco », regrette Johann, un des 44 salariés repris cet été par une société d'agencement de magasins. Ce nouveau plan de reprise de l'ancienne usine de séche-linge a laissé 138 ex-Whirlpool sur le carreau. « Emmanuel Macron



Emmanuel Macron avait promis un suivi aux salariés de l'usine Whirlpool lors de sa visite entre les deux tours de la présidentielle en avril 2017. Photo Archives AFP

vient-il se donner bonne conscience ? », se demande Johann, après 25 ans sur ce site devenu un symbole de la désindustrialisation.

« Emmanuel Macron n'est pas très attaché à sa ville natale. Son fief c'est le Touquet », fait remarquer Stéphanie, 44 ans, qui vit dans le quartier bourgeois d'Henriville, où le président a passé sa jeunesse. Son père, médecin au CHU d'Amiens, y habite toujours. Très discret, Jean-Michel Macron se tient à distance de l'activité politique de son fils. « Je l'ai entendu dire qu'il n'avait pas très envie d'aller à l'Élysée pour la passation de pouvoirs. S'il veut être proche des gens, Emmanuel Macron ferait bien de s'inspirer de son père qui roule dans une vieille Citroën Xsara et coupe lui-même sa haie », suggère Michel, un voisin. « Il n'aime pas trop voir son fils à

la présidence. Il nous a dit de le laisser tranquille avec ça et qu'il n'avait rien à voir avec lui au niveau politique », confirme Erwyn, un de ses anciens étudiants à la fac de médecine.

## La liaison avec sa prof de théâtre choque toujours

Emmanuel Macron dialoguera avec des étudiants et lancera « Amiens, capitale européenne de la jeunesse 2020 ». Les échanges risquent d'être tendus après la tentative d'immolation d'un étudiant à Lyon. « Je compte lui parler de la précarité des étudiants. Il y a trop d'aides pour les riches », annonce Pierre, 20 ans, un élève de l'école hôtelière qui servira le chef de l'État à la préfecture.

Le président ne prévoit pas de retourner à La Providence, le lycée jésuite où il a rencontré Brigit-

te, sa future épouse, qui était sa professeure de théâtre lorsqu'il avait 15 ans. « Les enseignants ont le souvenir d'un élève brillant, très ouvert et intéressé par tout », explique Benoît Bernard, le chef d'établissement.

Pour le proviseur, la liaison entre une professeur et son élève n'est pas un sujet de discussion. « Non pas parce que ce serait un secret à cacher mais parce que c'est intégré dans l'histoire de l'établissement », assure Benoît Bernard. L'histoire est pourtant sur toutes les lèvres à la sortie du lycée. « Beaucoup d'élèves sont choqués par cette relation qui bouscule leurs préjugés. C'est aussi pour cela qu'Emmanuel Macron est mal à l'aise avec Amiens », analyse Marie, une ancienne élève.

À Amiens, Luc CHAILLOT

# L'Élysée torpille le « Mois sans alcool »

Le « Dry January » (ou Janvier Sec) est un défi, lancé en 2013 en Angleterre. Il consiste à cesser, ou au moins diminuer, sa consommation d'alcool pendant le premier mois de l'année.

Très populaire outre-Manche, ce concept de « Mois sans alcool » devait être importé en France par Santé Publique France, qui dépend du ministère de la Santé. Cette dernière ne l'a jamais annoncé officiellement, mais une source interne a confirmé mercre-

di que le projet était effectivement en préparation et aurait dû être officiellement dévoilé très prochainement.

## « Il n'y aura pas de Janvier Sec »

Une perspective qui suscitait depuis plusieurs semaines l'opposition du lobby de l'alcool, et notamment de l'Association nationale des élus de la vigne et du vin (Anev). Lesquels ont obtenu gain de cause, directement de l'Élysée.

Le 14 novembre, lors de son dé-

placement en Champagne, le président de la République a rencontré des représentants de la filière. Il leur aurait dit, selon une déclaration du coprésident du Comité Champagne, Maxime Toubart, au site professionnel Vitisphère : « Vous pouvez faire savoir qu'il n'y aura pas de Janvier Sec ».

Les associations et des addictologues sont furieux de ces propos attribués au président par le lobby du vin. Nathalie Latour, déléguée générale de la Fédération addic-

tion, peste : « Il y a eu des arbitrages sur un coin de table qui interrogent, alors que des budgets étaient fléchés et des gens au travail ».

Les services de l'Élysée ne confirment ni n'infirmement les propos prêtés au président de la République. Le ministère de la Santé n'a pas répondu aux sollicitations.

Face à la « dérobade de l'État », la Fédération Addiction a donc décidé d'organiser son propre Dry January.

## EN BREF

### MUNICIPALES

#### LR : Estrosi à Nice et Copé à Meaux

Les Républicains ont désigné mercredi le maire sortant de Nice Christian Estrosi et celui de Meaux Jean-François Copé pour les élections municipales de mars, a indiqué la commission nationale d'investiture dans un communiqué. La désignation de Christian Estrosi est sans surprise, son rival Eric Ciotti, député LR des Alpes-Maritimes, ayant jeté l'éponge jeudi face au maire sortant qu'il critiquait avec virulence depuis 2017.

### PRIVATISATION D'ADP

#### 969 000 soutiens au référendum

Le Conseil constitutionnel a enregistré à la date de mercredi 969 000 soutiens à un référendum d'initiative partagée (RIP) sur la privatisation d'Aéroports de Paris, un chiffre s'approchant du million attendu par ses initiateurs mais encore loin des quelque 4 millions nécessaires pour être validé. Depuis le 13 juin et durant neuf mois, les inscrits sur les listes électorales peuvent apporter leur soutien à la proposition de loi initiée par des parlementaires de droite comme de gauche, réclamant la tenue d'un référendum sur la privatisation du groupe aéroportuaire.

### NANTES

#### Une œuvre d'art ravagée par un incendie

Œuvre de la compagnie nantaise Royal de Luxe, la Renault blanche transpercée par un arbre a été incendiée volontairement dans la nuit de mardi à mercredi à Nantes. Les trois auteurs présumés des faits ont pris la fuite. Le « monument » était installé depuis lundi sur une place du quartier populaire de Bellevue. Le vigile, chargé de sa surveillance, a été victime d'un coup de porte sur son véhicule. Il a déposé plainte.

### ENQUÊTE

#### Le « gilet jaune » blessé refuse de témoigner

Manuel C., le « gilet jaune » grièvement blessé à l'œil samedi à Paris par un projectile probablement tiré par la police, a refusé mercredi d'être auditionné par l'inspection générale de la police nationale (IGPN) chargée de l'enquête judiciaire. La victime met en avant « la partialité de l'IGPN qui étouffe les affaires de violences policières », selon son avocat Me Arié Alimi.

### BRIANÇON

#### Tags antisémites

Des étoiles jaunes et des croix gammées sur des drapeaux nazis peints à la bombe ont été découvertes mercredi sur la façade d'une salle de sport de Briançon (Hautes-Alpes). « Rien ne saurait justifier de tels actes, lâches et inadmissibles », s'est indigné Gérard Fromm, le maire (divers gauche) exprimant sa « plus vive indignation ».

EGLISE Lyon

# Un ex-séminariste accuse le cardinal Barbarin

**Ancien séminariste, Benoît Quettier affirme avoir été harcelé moralement et sexuellement par le primat des Gaules entre 2006 et 2012 avant d'être « viré » du séminaire. « Abracadabrantesque », répond André Soulier, l'avocat du cardinal.**

Il n'est pas allé travailler ce mercredi : les journalistes campent devant la société de plomberie qu'il a créée. Benoît Quettier sait le contexte explosif. À une semaine du procès en appel du cardinal Barbarin pour « non-dénonciation d'abus sexuels », L'Obs publie une enquête sur le primat des Gaules, témoignages à l'appui. Et lui, ancien séminariste, accuse le cardinal de harcèlement.

C'est dans un café que nous rencontrons cet homme de 44 ans. D'emblée, il précise : « Je n'ai pas été violé, personne ne m'a mis la main où il ne fallait pas ». En revanche, il emploie les termes de « harcèlement psychologique, moral et sexuel » pour qualifier l'attitude du cardinal Barbarin qui a précédé son éviction du séminaire en 2012.

Ce Normand d'origine a un parcours chaotique : six ans au monastère dans la communauté Saint-Jean, quelques années de travail à Paris dans l'événementiel, reprise d'études, du bénévolat dans une maison pour toxicomanes, puis l'entrée au séminaire Saint-Irénée de Lyon en 2007.

Lui se décrit comme « n'ayant pas le profil du séminariste », ni le langage de l'institution. « Commence à se mettre en place, selon lui, un système de harcèlement directement géré par le cardinal Barbarin » pour, en quelque sorte, le forcer à partir. On le « fait changer de paroisse tous les ans »,



**Benoît Quettier photographié à Lyon. En arrière-plan, la basilique de Fourvière.** Photo Le Progrès/Maxime JEGAT

on lui « refait faire un stage durant son second cycle » (chose inhabituelle au séminaire)...

## « J'y allais, j'avais peur »

Il décrit des appels « imprévisibles » et « intrusifs » du cardinal Barbarin, lui demandant d'annuler ses dîners pour le rencontrer à l'évêché. « J'y allais, j'avais peur. Ensuite, il prenait des nouvelles, puis d'un coup demandait si le père untel était homosexuel, alors qu'il avait la réponse à la question. Ou alors, des questions pour savoir si telle personne m'avait fait des avances ».

Y a-t-il eu beaucoup de convocations tardives ? « C'était régulier, deux à trois fois par an ». Et de poursuivre : « Au séminaire, on passe son temps à vous faire dire ce que vous ne voulez pas dire, on veut tout savoir, ce que vous mangez, votre orientation sexuelle... » Une psychothérapie a été nécessaire pour se remettre de ce qu'il

décrit comme « quatre ans de pression psychologique dans laquelle intervient la sphère sexuelle ».

« Barbarin attend de la soumission, si vous ne vous soumettez pas, il vous fait craquer », témoigne-t-il. Il avait déposé un dossier aux prud'hommes contre son éviction du séminaire. « Ils se sont déclarés incompetents, cela a été renvoyé devant le tribunal de grande instance, j'ai abandonné pour des questions d'argent ». Le livre enquête de Frédéric Martel sur l'homosexualité dans l'Eglise, *Sodoma*, l'a poussé à parler aujourd'hui.

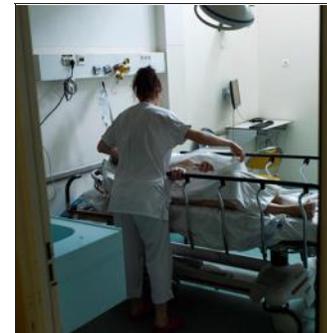
Contacté, le diocèse de Lyon n'a pas souhaité s'exprimer. L'avocat du cardinal Barbarin, André Soulier, juge ce témoignage « abracadabrantesque ». « La défense attend d'être devant les juges d'appel pour dire son sentiment sur les événements ».

Diane MALOSSE

SANTÉ Gouvernement

# Un « plan d'urgence » pour l'hôpital

**Emmanuel Macron avait promis la semaine dernière des « mesures fortes » pour l'hôpital. Ce mercredi, le gouvernement a dévoilé « un plan d'urgence » afin de « redonner de l'oxygène » aux soignants.**



**Une partie de la dette des hôpitaux sera reprise.** Photo Fred DUFOUR/AFP

## ■ Budget : des moyens en plus

400 millions d'euros de crédits gelés en début d'année seront « débloqués dans les prochains jours ». Le budget des hôpitaux sera relevé de 1,5 milliard d'euros sur trois ans, avec 300 millions dès 2020. Les hôpitaux bénéficieront d'un « programme massif de reprise de dettes de 10 milliards d'euros sur trois ans ». Objectif : réduire le déficit et dégager en terme « 800 millions d'euros de marge de manœuvre ».

## ■ Des primes spécifiques

La ministre de la Santé Agnès Buzyn promet des revalorisations de primes pour les métiers soumis aux « plus grandes tensions de recrutement » : infirmiers spécialisés et manipulateurs radio, par exemple, pourront ainsi toucher 10 000 ou 15 000 € selon les cas sous la forme d'une prime « d'engagement » réservée aujourd'hui aux médecins qui acceptent d'exercer dans le service public hospitalier pendant un certain nombre d'années. Une prime de 100 euros net mensuels sera accordée dès 2020 aux aides-soignants ayant suivi une formation spécifique en gériatrie. Une indemnité spécifique de 800 euros net par an sera attribuée « de façon pérenne » aux quelque 40 000 infirmiers et aides-soignants de la région parisienne qui gagnent moins de 1 900 € mensuels, pour compenser « les coûts

de logement très élevés ». Une enveloppe de 200 millions d'euros laissée « à la main » des hôpitaux permettra de « récompenser [...] l'engagement et l'investissement des personnels ». La fin de carrière sera améliorée pour l'ensemble des aides-soignants avec un nouveau « grade de débouché ».

## ■ Médecins : plus de pouvoir

La prime d'engagement des médecins sera étendue à davantage de jeunes praticiens et son montant revalorisé de 50 %, à 15 000 euros et 30 000 euros selon les cas. Les salaires seront aussi augmentés en début de carrière. La prime d'exercice territorial sera augmentée et son nombre de bénéficiaires élargi. Le statut de praticien hospitalier sera réformé « de fond en comble », selon Agnès Buzyn, favorable à la création d'une part significative de rémunération variable fondée « sur des critères d'activité et de qualité ». Une mission sur la gouvernance et la simplification des hôpitaux devra remettre ses propositions « pour la fin du 1er trimestre 2020 ».

Ces annonces n'ont pas fait l'unanimité.

## EN BREF

### JUSTICE

#### Le tireur du Thalys Amsterdam-Paris aux assises ?

Le parquet national antiterroriste (PNAT) a requis un procès aux assises pour Ayoub El Khazzani, le tireur de l'attaque déjouée à bord d'un train Thalys Amsterdam-Paris à l'été 2015. Le parquet réclame par ailleurs que trois autres suspects - Bilal Chatra, Redouane Sebbar et Mohamed Bakkali - soient jugés pour « complicité de tentative d'assassinats en relation avec une entreprise terroriste et d'association de malfaiteurs terroriste ». Il demande en revanche un non-lieu pour un quatrième homme, Youssef Siraj, accusé d'avoir hébergé El Khazzani à Bruxelles. Il revient aux juges d'instruction de rendre leur décision sur la tenue de ce procès.

#### Djihadisme : prison ferme pour Anne Diana Clain

Anne Diana Clain - sœur aînée de Fabien et Jean-Michel Clain qui furent les voix francophones du groupe Daech -, a été condamnée mercredi à Paris à neuf ans de prison pour avoir tenté de les rejoindre en Syrie avec son mari et quatre enfants, entre 2015 et 2016. Elle a été reconnue coupable du délit d'association de malfaiteurs à visée terroriste. Le tribunal correctionnel a assorti sa peine d'une période de sûreté des deux tiers. Ses avocats vont faire appel.

SOCIÉTÉ Violences

# Lutte renforcée contre la pédopornographie

« Il faut accepter de dire que c'est pas parce que c'est dans la famille, que tous les droits sont permis et que tous les silences sont autorisés », a plaidé le président Macron, mercredi à l'occasion de la Journée internationale des droits de l'enfant. La date coïncidait cette année avec le 30e anniversaire de la Convention internationale des droits de l'enfant (Cide).

Le chef de l'Etat a annoncé plusieurs mesures, notamment contre la pédopornographie, dans le cadre d'un nouveau plan triennal

(2020-2022) contre les violences aux enfants. Les peines pour la consultation d'images pédopornographiques seront ainsi portées à cinq ans. Et les personnes condamnées pour ce délit - 400 par an environ - seront inscrites automatiquement au fichier Fijais (des auteurs d'infractions sexuelles) et interdites de travailler auprès d'enfants. En outre, les personnes qui dirigent des crèches, des écoles, des clubs de sport, des associations agréées, devront consulter ce fichier quand elles embauchent

quelqu'un. Pour lutter contre l'exposition à la pornographie, le chef de l'Etat donne six mois aux « acteurs de l'internet » pour « mettre en place un contrôle parental par défaut », plutôt qu'une option volontaire comme c'est le cas actuellement. Il réclame aussi que les sites pornographiques renforcent les contrôles d'âge des internautes.

Un numéro d'aide pour les personnes attirées sexuellement par les enfants sera en outre expérimenté. Un bilan est prévu le 26 janvier.

## ENCHÈRES



Photo AFP/THIERRY JACOB

**Paul Verlaine en photos se vend aussi très bien**

Plus de deux fois l'estimation haute : un album comprenant des photos inédites du poète français Paul Verlaine (1844-1896) et de certains de ses proches, a été adjugé 13 398 euros (frais compris), mercredi à Paris, a annoncé la maison d'enchères Drouot.

Cet album composé de 20 photographies au format carte de visite a été découvert à Lille (Nord) en octobre, lors d'une journée d'expertise, par l'intermédiaire d'un particulier dont l'identité n'a pas été révélée. Ce trésor comprend notamment deux très rares portraits du jeune Paul Verlaine (ci-contre), une photographie inédite de sa mère, Élisabeth Stéphanie Dehée, et de sa cousine et premier amour, Élisabeth Moncombe.

« Ce sont des personnes très importantes pour Verlaine et pour la première fois, on sait à quoi elles ressemblent », souligne Laudine de Pas, expert et courtier. Les deux photos du poète ont été réalisées « au cœur des années 1860 tandis que Verlaine s'apprêtait à publier son premier et mythique recueil : « Les Poèmes Saturniens ».

# L'égalité femmes/hommes est plus que jamais au cœur de l'actualité.

La retraite des femmes est inférieure de 42%\* à celle des hommes.

**Et pour l'égalité des retraites, on fait quoi ?**

Repensons ensemble un système de retraite universel, juste et solidaire. Participez sur [consultationretraite.gouv.fr](https://consultationretraite.gouv.fr)

\*Rapport du Panorama des retraités 2019 de la DREES (Direction de la recherche, des études, de l'évaluation et des statistiques).



# Abonnement SPÉCIAL FÊTES

## Ballotin VALRHONA

25 chocolats fins assortis 230g  
Création et production 100 % française



Une sélection gourmande de 25 chocolats fins de 8 variétés pour toutes les occasions de dégustation et toutes les envies. Chaque bonbon et son décor est confectionné en majorité à la main, pour en faire une pièce unique. Ateliers à Tain l'Hermitage, au cœur de la Vallée du Rhône.

en  
Cadeau

relationabonnes@ebmedia.fr

0 800 003 280 Service & appel gratuits

Votre journal et ses suppléments livrés chez vous  
tôt le matin, dimanches et jours fériés compris <sup>(1)</sup>

+ l'accès offert à bienpublic.com <sup>(2)</sup>

# LE BIEN PUBLIC

Coupon réponse à retourner signé, avec votre règlement, sous pli affranchi : SERVICE ABONNEMENTS – 4 RUE PAUL MONTROCHET – 69284 LYON CEDEX 02

**Oui, je m'abonne au Bien Public** par portage matinal <sup>(1)</sup> et je reçois un **Ballotin de chocolats VALRHONA** <sup>(3)(4)</sup>  
+ un accès offert à bienpublic.com <sup>(2)</sup>

**Durée au choix :** **Du lundi au samedi**

- 12 mois (312 numéros) + CADEAU <sup>(3)(4)</sup> = 348€  
 6 mois (156 numéros) = 174€

**7 jours/7** incluant TV Magazine + Version Femina + éditions numériques <sup>(2)</sup>

- 12 mois (364 numéros) + CADEAU <sup>(3)(4)</sup> = 431€  
 6 mois (182 numéros) = 215€

2FETE

**Mes coordonnées :**  Mme  M.

Nom \_\_\_\_\_ Prénom \_\_\_\_\_

Adresse \_\_\_\_\_

Code Postal \_\_\_\_\_ Commune \_\_\_\_\_

Téléphone \_\_\_\_\_ (obligatoire)

e-mail \_\_\_\_\_ @ \_\_\_\_\_

J'accepte de recevoir des communications du Bien Public par e-mail.

Date et signature :

**Mon règlement :**  Chèque bancaire à l'ordre de « EST BOURGOGNE MEDIA »

N°

Expire à fin \_\_\_\_\_ N° crypto \_\_\_\_\_ (3 derniers chiffres au dos de votre carte)

Offre soumise à conditions. Ne peut pas être utilisé pour un réabonnement - nom et adresse différents de nos fichiers - Offre réservée aux particuliers, valable en France métropolitaine jusqu'au 30 janvier 2020. (1) Sous réserve d'un service portage en place, sinon la livraison sera postale. (2) Sur demande et réservé aux particuliers abonnés 7j/7. (3) Cadeau réservé aux particuliers, livraison sous 8 semaines après activation de l'abonnement. Téléphone obligatoire pour l'envoi du cadeau. Visuel non contractuel. (4) Pour 12 mois de souscription ou prélèvements. Les coordonnées de l'abonné sont traitées conformément aux dispositions de la loi informatique et libertés du 6 janvier 1978 modifiée à compter du 25 mai 2018 en application du règlement général sur la protection des données, conservées 3 ans après l'arrêt de l'abonnement. L'abonné dispose d'un droit d'accès, de rectification, de radiation, d'opposition, de limitation au traitement, et d'un droit à la portabilité de ses données, qu'il peut exercer sur simple demande à l'adresse du journal.

**MANDAT DE PRÉLÈVEMENT** à retourner complété et signé avec votre relevé d'identité bancaire

2FETE

Prélèvement mensuel le 8 du mois par tacite reconduction. Abonnement 7j/7 incluant TV Magazine + Version Femina + accès à bienpublic.com <sup>(2)</sup>

- Du lundi au samedi + cadeau <sup>(3)</sup> ..... soit 29€/mois pour 26 N°  7 jours sur 7 + cadeau <sup>(3)</sup> ..... soit 35€/mois pour 30 N°



En signant ce formulaire de mandat, vous autorisez EST BOURGOGNE MEDIA à envoyer des instructions à votre banque pour débiter votre compte et votre banque : \_\_\_\_\_, à débiter votre compte conformément aux instructions de EST BOURGOGNE MEDIA. Vous bénéficiez du droit d'être remboursé par votre banque suivant les conditions décrites dans la convention que vous avez passée avec elle. Une demande de remboursement doit être présentée dans les 8 semaines suivant la date de débit de votre compte pour un prélèvement autorisé.

LE BIEN PUBLIC

Référence unique du mandat : \_\_\_\_\_  
**Débiteur**  
Nom \_\_\_\_\_  
Adresse \_\_\_\_\_  
Code Postal \_\_\_\_\_  
Ville \_\_\_\_\_  
Pays \_\_\_\_\_

Identifiant créancier SEPA : FR76ZZZ598587

**Créancier**

Nom EST BOURGOGNE MEDIA  
Adresse 7, boulevard Chanoine - Kir BP 21550  
Code Postal 21015  
Ville DIJON CEDEX  
Pays FRANCE

IBAN \_\_\_\_\_  
BIC \_\_\_\_\_

Type de paiement : Récurrent

Date : \_\_\_\_ / \_\_\_\_ / \_\_\_\_ A : \_\_\_\_\_  
Signature obligatoire

Nota : Vos droits concernant le présent mandat sont expliqués dans un document que vous pouvez obtenir auprès de votre banque.

FOOTBALL Serie A

# Lindsey Thomas, nouveau départ

Le 26 juillet dernier, elle a fait le grand saut. Passer de la France à l'étranger. Plonger dans un quotidien radicalement différent et repartir de zéro ou presque. Après huit ans passés sous contrat avec Montpellier (depuis 2011) et divers prêts, Lindsey Thomas a coupé le cordon.

Une forme de délivrance pour l'attaquante, qui n'aura jamais réussi à s'imposer dans son club formateur. « Je n'ai pas eu ma chance. J'ai été prêtée plusieurs fois, à Bâle, à Bordeaux, à Dijon. Je suis revenue à Montpellier cet été et ils ne comptaient pas trop sur moi », explique la désormais Romaine. « Il me restait un an de contrat mais quand tu es joueuse, il y a un moment où tu n'en peux plus. Cela faisait quelque temps que j'étais un peu baladée à droite à gauche. Je n'ai pas très bien vécu tous ces prêts. J'avais besoin d'un renouveau. »

## Besoin de stabilité

Changer d'air, découvrir un autre environnement, écrire une nouvelle page. Et surtout, trouver un projet sur plusieurs années. Voilà ce que souhaite l'ancienne Bordelaise. Tous les ans, au gré de ses multiples déménagements, celle qui a inscrit quatre buts avec le DFCO redémarrait une nouvelle aventure. Qui prenait fin quelques mois plus tard. De cette obsolescence programmée, Lindsey Thomas ne veut plus. « Je veux retrouver une stabilité personnelle. Sur ces quatre dernières années, j'ai beaucoup bougé et je pense que mon corps et ma tête sont un peu fatigués de cela. Rester 2-3 ans dans un même club me ferait énormément de bien. »

À Rome, la joueuse de 24 ans prend son pied depuis le début de l'exercice. Débarquée dans la ville de Romulus et Rémus fin juillet, elle est déjà presque bilingue. « J'ai eu un petit mois d'adaptation, je n'avais jamais entendu parler italien de ma vie. J'ai été bien accueillie. Je me suis bien intégrée », narre celle qui s'exprimait en anglais, au début. « J'apprends l'italien. Je comprends déjà tout, en trois mois.

« Je n'ai pas très bien vécu tous ces prêts. J'avais besoin d'un renouveau. »

Lindsey Thomas



Prêtée la saison dernière au DFCO par Montpellier, Lindsey Thomas a mis le cap sur l'Italie cette année. En signant à la Roma, la Guadeloupéenne de 24 ans découvre un nouveau pays, une nouvelle langue et un nouveau football. Et espère s'installer durablement.

Lindsey Thomas a signé à la Roma le 26 juillet dernier. Photo Instagram Lindsey Thomas

La langue n'a pas été une barrière du tout. »

## Débuts réussis

Sur le terrain, l'internationale U23 (17 sélections) parle en tout cas le même langage que ses partenaires. En six matches (quatre titularisations), elle a

inscrit deux buts, faisant d'elle une des co-meilleures buteuses du club cette saison. « J'ai réussi à faire ma petite place. J'essaie d'être décisive dès que je peux. En ce moment, cela se passe bien, soit je marque, soit je fais marquer. J'ai pris mes marques. »

Tout ceci après deux matches

où elle avait démarré sur le banc. La conséquence d'une préparation physique intense. « Ce n'est pas du tout comparable à ce que l'on fait en France. Il m'a bien fallu un mois et demi pour que mon corps s'habitue. Les entraînements demandent pas mal d'intensité. »

La native de Saint-Claude semble avoir bien absorbé la charge de travail. Et se plaire dans un nouveau championnat, bien différent. « Il y a un pressing tout terrain. On ne reste pas derrière à attendre. Même les petites équipes essaient de faire du jeu. »

Après des années souvent moroses, l'ancienne Dijonnaise se tourne maintenant vers l'avenir. « C'est peut-être le moment d'un nouveau départ dans un pays que je ne connais pas. J'ai besoin de sentir qu'un club compte sur moi, qu'il ait envie de construire quelque chose avec moi. » En gardant, toujours, les Bleues dans la tête. « Si les performances sont là sur le terrain, pourquoi ne pas intégrer le groupe France ? » Pourquoi pas, effectivement.

Rodolphe DAVID

## Fleury, « une possibilité »

Après six journées, la Roma occupe actuellement la 4<sup>e</sup> place, à quatre longueurs du leader, la Juventus. « On espère gagner un titre sur le plan national et se qualifier pour la Ligue des champions », évoque Lindsey Thomas, qui apprécie l'engouement des Italiens pour le football. « Quand je suis arrivée ici, j'ai été un peu étonnée de voir que tout le monde s'intéressait au foot féminin. C'est bête mais où j'habite, quand je descends faire mes courses, les gens me reconnaissent. Pour le premier match, il y avait pas mal de monde. Ce week-end, on joue contre la Juve donc cela devrait encore être le cas. Cela dépend peut-être des régions mais à Rome, les tifosi sont bien présents. »

L'ancienne joueuse du DFCO, qui ne regrette pas son choix, aurait néanmoins pu rester en D1. À Fleury, notamment. « Je ne voulais pas forcément partir à l'étranger. Fleury était une possibilité, on a discuté, cela aurait pu se faire. Mais on a eu cette offre de la Roma et c'est difficilement refusable. Je n'ai pas mis longtemps à réfléchir », confie la n°19 du club de la Louve. Hasard du calendrier, Fleury et le DFCO se retrouvaient le week-end dernier (1-1). « J'ai regardé un petit peu quand on partait en déplacement dans le bus. Je suis encore le championnat français dès que je peux », sourit l'attaquante.

FOOTBALL Is/Selongey

# « On n'est pas du tout en difficulté financière »

Le 6 novembre dernier, la communauté de communes des Vallées de la Tille et de l'Ignon (Covati) a voté, à Is-sur-Tille, une subvention de 2000 euros à destination du club de football d'Is/Selongey. Une entité qui réfute néanmoins être victime de problèmes financiers.

Is/Selongey est le deuxième club côte-d'orien derrière le DFCO. Avec environ 700 adhérents et 150 bénévoles, l'entente se place parmi les acteurs majeurs du département au niveau du football. Les seniors (National 3) sont ainsi l'équipe la plus haut placée après le Dijon FCO, tandis que les jeunes brillent fréquemment au niveau régional. Voire un peu plus haut.

Pourtant, la fusion entérinée à l'aube de l'exercice 2018-2019 n'a pas été sans remous. Notamment au niveau des finances, impactées par la réorganisation.

## Un dossier qui date

Le 6 novembre dernier, la communauté de communes des Vallées de la Tille de l'Ignon (Covati) a ainsi voté une subvention de 2000 euros - la demande du club portant sur 4000€ - après avoir notamment estimé le coût de la démarche de fusion à 55 743€.



Is/Selongey affirme ne pas avoir de problèmes d'ordre financier actuellement. Photo archives LBP/Vincent POYER

« Ils ont eu quelques problèmes financiers à la création car la fédération leur avait promis des subventions qu'ils n'ont pas eues », explique le président de la Covati, Luc Baudry. « Ils ont réorganisé leurs dépenses en serrant les budgets. Le club est sain, mais ils nous avaient envoyé un dossier en nous demandant des aides exceptionnelles », informe-t-il.

« Ce dossier a été envoyé il y a

près d'un an », révèle pour sa part le responsable financier d'Is/Selongey, Sébastien Rizot. « Dans le cadre de la fusion, on avait eu un certain nombre de coûts. Nous nous sommes rapprochés du CNDS (centre national pour le développement du sport). Notre demande d'aide à hauteur de 9000€ a été refusée car on nous a indiqué que notre budget était trop important », poursuit-il.

« On a donc monté un dossier à l'attention des communautés de communes. Ce coup de main va nous aider à boucler le prochain exercice. Mais on n'est pas du tout en difficulté financière », assure Sébastien Rizot, qui informe qu'Is/Selongey avait ainsi estimé ses dépenses en carburant à 12 000€, pour un coût finalement proche de 20 000€.

« On ne veut laisser personne

au bord de la route. On a organisé des navettes pour davantage de catégories qu'auparavant », souligne Sébastien Rizot. Is/Selongey a aussi formulé une demande d'aide à l'attention de la communauté de communes Tille et Venelle, dont le siège est à Selongey. Une collectivité qui n'a pas encore donné sa réponse.

Louis QUESNOT  
(avec Cyril BIGNAULT)

FUTSAL Division 2 masculine

## Vers un changement de président à Dijon/Clénay

Depuis le début de saison, l'historique président, du futsal à Clénay, Christian Gourier (désormais Futsal Club Dijon Clénay Val de Norge), avait pris du recul, même s'il gardait officiellement le statut. Romaric Moreau, qui occupait ces fonctions à l'Olympique Dijonnais Futsal, avait repris le flambeau et devait prochainement être officiellement intronisé. Mais une mutation vers Nice a changé la donne.

Si rien n'est encore officiel - l'assemblée générale du club se tenant le 2 décembre -, le prochain dirigeant devrait

être Charly Laurent (28 ans). Originaire de Chaumont, agent immobilier dans le "civil", il a commencé par du foot et du hand. Puis, avec ses amis, il a usé les city-stades et les complexes de foot à 5.

### Objectif maintien en D2

« De fil en aiguille, en allant voir un match ou deux, en connaissant les joueurs, j'ai intégré le club il y a cinq ans. D'abord en tant que joueur, puis dirigeant (*entraîneur de l'équipe C l'an passé, de la B cette saison*). »

S'il ne souhaite pas trop

s'avancer, pour l'heure, sur les projets du club, Charly Laurent est conscient d'une chose : le futsal vit une période de plein essor actuellement en France. « Après avoir développé le football féminin, la FFF mise sur le futsal. Dans deux ou trois ans, chaque club professionnel aura l'obligation d'avoir une section futsal. Certains l'ont déjà tels que Laval, Valenciennes et Ajaccio. Une grosse locomotive s'est créée cette année : l'Olympique Lyonnais. On sait ce qu'a fait Lyon en féminine, c'est un virage à ne pas rater. »



Charly Laurent (à d.) devrait prendre les rênes du club de Dijon/Clénay lors de l'assemblée générale, fixée au 2 décembre prochain. Photo Dijon/Clénay

Et le meilleur moyen de bien le négocié est de maintenir l'équipe fanion en D2 (actuellement 8<sup>e</sup> du groupe B). L'un des objectifs du club.

Ce week-end, le club côte-d'orien se déplacera à Pfattatt, seulement une place devant au classement.

Rémi CHEVROT

BASKET Ligue des champions (6<sup>e</sup> journée)

# La JDA est un peu dans le dur

Après une impressionnante série de victoires, les Dijonnais viennent de concéder trois défaites d'affilée. Si le pedigree de l'adversaire sur les deux premières était une explication (Saragosse et Monaco), celle de mardi contre Bonn est plus dommageable.

Tout peut aller très vite dans une saison, dans un sens comme dans l'autre, et la JDA Dijon vit actuellement ce genre d'ascenseur émotionnel.

Il y a dix jours, Dijon s'imposait dans un derby emballant au Colisée (78-90), alignant une douzième victoire en treize matches officiels. Mais depuis, la JDA a concédé trois défaites, à Saragosse et contre Monaco et Bonn à domicile. « On sait qu'une saison est faite de hauts et de bas », débrieife l'arrière Rasheed Sulaimon.

« Là, on vit un moment plus compliqué, mais on doit trouver le problème et le résoudre. On a un bon groupe de joueurs, une bonne équipe collectivement, mais il faut retrouver le bon chemin. »

Pour son entraîneur, Laurent Legname, la série actuelle de trois revers a mis en lumière certaines carences, que la série positive avait laissées dans l'ombre : « Il y a des maux qui sont là depuis le début de la saison, mais ils ont été masqués par les victoires, même si avec Fred (Wiscart-Goetz) et Vincent (Dumestre), on les avait identifiés bien avant. »

Dans son analyse, le technicien pointe l'approche mentale de ses ouailles. « Il faut avoir l'état d'esprit, et les valeurs du club de la JDA, qui nous ont



L'arrière Rasheed Sulaimon a bien tenté d'apporter son énergie et son adresse à trois points (avec quatre réussites primées dans le deuxième quart), mais cela n'a finalement pas suffi. Photo LBP/Vincent POYER

permis d'avoir des résultats inespérés jusque-là. Mais pour l'instant cette équipe n'a pas ça. »

## Trop inconstants

Cette saison, Dijon s'est parfois sorti de matches compliqués grâce à l'efficacité dans le money time de son meneur David Holston (face au Portel, con-

tre Salonique ou à Chalon). Mardi soir, Rasheed Sulaimon - décisif à Boulazac fin septembre - a endossé le costume du sauveur dans le deuxième quart (12 points marqués), mais l'expression collective reste perfectible.

« La réussite, c'est une question de rythme. On n'avait pas été très adroit les deux derniers matches, là mes coéquipiers m'ont bien servi et j'ai essayé

d'apporter à l'équipe », relate l'ailier américano-nigérian. « Mais j'échangerais bien ces trois points réussis contre une victoire. Il faut qu'on se regarde dans le miroir et qu'on fasse notre autocritique. On a été capable de jouer à un très bon niveau dans ce deuxième quart, mais moins par la suite. »

Et le Dijonnais de poursuivre : « Il faut rester constant. Lors

des trois derniers matches on l'a moins été, et ce n'est pas une coïncidence, si on encaisse trois défaites. On est déçu de notre performance, mais on doit rester positifs, faire confiance au staff et aux joueurs pour rebondir. »

Face à un Cholet tout feu tout flamme (7v., 2d.), Dijon aura une belle occasion samedi.

Anthony PROST

## Thomas Päch : « Chaque point peut compter en cas d'égalité à la fin »

En fin de rencontre, Bonn a récupéré le ballon à 2'6 du terme du match suite à un long visionnage vidéo des arbitres. L'entraîneur Thomas Päch a alors demandé un temps mort, qui a provoqué l'incompréhension et les sifflets du palais des Sports, et l'agacement de Laurent Legname, puisque Bonn menait de 12 points. Le technicien s'en est expliqué en conférence de presse. « Dans ce format de compétition, on sait que chaque point peut compter en cas d'égalité à la fin, et surtout parce que Dijon est un adversaire direct pour les playoffs. C'est pour cela que j'ai pris mon temps mort, car une victoire de 14 points au lieu de 12 pourrait être précieuse. » Pas sûr que les spectateurs aient eu la même lecture de ce final.



Thomas Päch, entraîneur de Bonn. Photo LBP/Vincent POYER

## ÉCHOS

### Programme européen de fin d'année

La BCL va faire une coupure d'une semaine, mais la JDA restera sur le rythme de deux matches, puisque la rencontre contre Roanne a été avancée au mardi 26 novembre. En décembre, les Dijonnais disputeront trois matches : à Istanbul contre le Besiktas le mardi 3, à Szombathely le mardi 10, avant de recevoir Klaipeda le mercredi 18.

### Réussite longue distance

Si Dijon a concédé mardi sa deuxième défaite en BCL, trois joueurs dijonnais se montrent très adroits à trois points (avec au moins 15 tirs tentés) : David Holston 20/43 (46,5%), Jérémy Leloup 7/15 (46,7%) et Rasheed Sulaimon 14/29 (48,3%).

### Chris Horton opéré

Suite au match à Pau, le Choletais Chris Horton (18,1 pts et 8,7 rebonds cette saison) s'est plaint de douleurs au bas ventre. Après différents examens, il s'avère qu'il souffre d'une appendicite et a été opéré ce mercredi. Il sera absent pour minimum trois semaines.

HANDBALL Proligue (10<sup>e</sup> journée)

# « Dijon a marqué ma vie »

**Sur le banc de Besançon depuis la saison dernière, Dragan Zovko éprouve toujours une émotion particulière lorsqu'on lui parle de Dijon et de l'époque où il entraîna les filles du CSLD, au début des années 1990. Il revient sur cet épisode à l'aube d'affronter le DMH.**

L'histoire fut brève, mais intense. En quelques mois, de septembre 1992 à mars 1993, Dragan Zovko est passé par toutes les émotions sur le banc du CSL Dijon, équipe phare de la Nationale 1A féminine, l'élite de l'époque.

Jeune entraîneur trentenaire, arrivé en France en 1989 pour fuir la guerre en Yougoslavie, il manage des joueuses comme Véronique Pecqueux, Pascale Roca, Delphine Cendré ou encore Corinne Pécheux.

Il les emmène au sommet du championnat de France, où le CSLD lutte avec Metz pour le titre de champion, mais aussi en demi-finale de Coupe EHF, après une qualification historique contre les Espagnoles de Vanyera Remudas en quart de finale.

Sauf que la belle aventure ne dure pas. Malgré les bons résultats, l'ambiance

est délétère au sein du club, les salaires ne tombent pas régulièrement et la fronde gronde au sein du groupe, où une partie des joueuses réclame la tête de l'entraîneur. Ce qu'elles obtiennent le

25 mars, avec le limogeage du coach bosnien, remplacé par son adjoint Jean-Pierre Rey assisté de Caroline Steimetz.

Cette année 1993 marquera longtemps le club dijonnais, qui dispute la première finale européenne de son histoire (perdue contre le Rapid Bucarest). Mais elle restera aussi gravée dans la mémoire de Dragan Zovko.

« Je n'ai pas touché un seul centime ! »

« C'est une belle histoire, mais qui s'est mal terminée pour des raisons que personne n'a vraiment comprises. On arrive en demi-finale de Coupe d'Europe, on se met à rêver et on nous coupe les ailes pour rien... Forcément, c'est douloureux et ça m'a coûté beaucoup dans ma carrière. Cela date de plus de 25 ans, mais je m'en souviens comme si c'était hier », confie l'intéressé. « Dijon a marqué ma vie », poursuit-

« C'est comme une histoire d'amour, on s'est séparé sans savoir pourquoi. Ce serait malhonnête de dire que je n'y pense pas à chaque fois que je reviens au palais. »

**Dragan Zovko, entraîneur de Besançon**



« La sortie... mais par la grande porte », titre le *Bien public-les Dépêches* le 27 mars 1993, au lendemain du limogeage de Dragan Zovko par les dirigeants du CSL Dijon. « Ça ressemble à un coup monté », déclare à l'époque le technicien bosnien.

Photo LBP

il, sans que l'on ait besoin de le relancer. « C'est comme une histoire d'amour, on s'est séparé sans savoir pourquoi. Ce serait malhonnête de dire que je n'y pense pas à chaque fois que je reviens au palais. »

Beaucoup d'eau a coulé sous les ponts, mais Dragan Zovko n'a rien oublié de son court passage dans la cité des Ducs. Il en garde surtout « beaucoup de regrets », associés à un soupçon de rancœur contre les dirigeants de l'époque, évoquant des comportements « sordides » et « mesquins ».

« Tout était mal géré, financièrement, humainement et sportivement. Pendant mes neuf mois à Dijon, je n'ai pas touché un seul centime ! », jure-t-il. « Mais ça valait le coup, ça m'a forgé, endurci, et j'ai compris beau-

coup de choses... » Depuis, le Franco-Bosnien s'est forgé une réputation d'entraîneur travailleur et exigeant, spécialiste des montées ou de la lutte pour le maintien, passant par Vénissieux, Villeurbanne, Saint-Cyr, Vernon, Tremblay ou encore le Qatar. Un parcours mouvementé - « j'ai connu pas mal de malchance... », dit-il - qui l'a mené jusqu'au Grand Besançon Doubs Handball, qu'il a ramené en Proligue en 2019 après une saison de N1.

Et où il se sent très bien, malgré un début de saison compliqué, conscient qu'un entraîneur « n'est jamais à l'abri ». Une donnée que Dragan Zovko n'est pas près d'oublier...

Guilhem GEORGE

► Proligue (10<sup>e</sup> journée) : Besançon - Dijon MH, ce vendredi (20h15).

**Dragan Zovko.**

Photo LBP/Éric BONTEMPS

HANDBALL

**JDA - Besançon et DMH - Nîmes en coupe**

La Fédération française de handball a procédé ce mercredi au tirage au sort des 8<sup>e</sup> de finale de la Coupe de France féminine et à celui des 16<sup>e</sup> de finale de la Coupe de France masculine. Le DMH a tiré le gros lot, avec la réception de Nîmes (2<sup>e</sup> de Starligue), déjà tombeur de Montpellier et Nantes cette saison. Le match est prévu les 7 et 8 décembre. Pour la JDA Dijon, ce sera la réception de Besançon pour un chaud derby (22 ou 23 février 2020).

PÉTANQUE Championnat national des clubs

## Quetigny dans le vif du sujet

Après le titre national conquis en 2013, les joueuses de la Boule Quetignoise s'attaquent à un nouveau challenge hexagonal, cette fois en 2<sup>e</sup> division (CNCF2), à partir de vendredi au boulodrome de Saint-Yrieix-sur-Charente.

Déjà assuré de remonter en CNCF1, Quetigny s'est également qualifié pour la phase finale du championnat national des clubs de 2<sup>e</sup> division, en compagnie de cinq autres leaders de poule : la Pétanque Labruguiéroise (Tarn), SP Châteauroux (Indre), Pétanque Haveluynoise (Nord), Cannes AS (Alpes-Maritimes) et Dompierre SP (Vendée).

Durant les deux premiers jours, la compétition se déroule sous la formule du switch : les participants disputent trois rencontres sans jamais affronter deux fois une même équipe.

**Duel des extrêmes en entrée**

Les deux premiers de ce mini-championnat gagneront le droit de disputer la finale dimanche. In vaincu lors de la phase initiale, le club côte-d'orien a hérité du statut de tête de série n°1 au goal-average, et s'est donc vu attribuer d'entrée, le dernier au classement, à savoir la Pétanque Labruguiéroise.

P. T. (CLP)

JUDO Échos des tatamis

## Cadets et juniors ont rendez-vous à Dijon ce week-end

Une semaine après les championnats par équipes seniors BFC 1<sup>re</sup> division disputés en Franche-Comté, qui ont vu l'Alliance Judo Besançon Dijon 21-25 faire une razzia (première place chez les femmes et les hommes), c'est au tour des cadets et juniors de rentrer en piste, à l'occasion des championnats régionaux par équipes. Les compétitions se tiendront au Creps Dijon-Bourgogne tout au long du week-end.

Samedi, les cadets ouvri-

ront le bal (début des combats à 14h30, fin à 17 heures). Suivront les juniors le dimanche matin (début des combats à 10 heures, fin à 12 heures).

En jeu, une qualification pour les championnats de France par équipes 1<sup>re</sup> division, qui auront lieu les 7 et 8 décembre prochains à Villebon-sur-Yvette. L'objectif pour les équipes du département sera donc de terminer à l'une des deux premières places qualificatives.

FOOTBALL Euro 2020

# Casse-tête au tirage et chocs en perspective

L'Euro-2020, dont les qualifications ont pris fin mardi, promet une compétition marquée par la démesure avec pléthore de stars et d'affiches. Mais d'ici là, son organisation complexe dans douze villes et douze pays risque de faire débat, avant le tirage au sort du 30 novembre.

## ■ Tout le monde à table

Alors que les Pays-Bas avaient manqué les festivités en 2016, les nations européennes majeures ont toutes réussi à se qualifier pour la phase finale (12 juin-12 juillet), certaines en faisant forte impression.

La Belgique et l'Italie ont, notamment, brillé en gagnant leurs dix matches. Si les Diables rouges d'Eden Hazard étaient attendus, la Nazionale a surpris sous la houlette de son entraîneur Roberto Mancini, qui a revitalisé une équipe moribonde, absente du dernier Mondial.

Son homologue Ronald Koeman a réalisé la même prouesse avec les « Oranje », qui recommencent à faire peur dans le sillage de Frenkie De Jong, Matthijs De Ligt et Virgil Van Dijk.

Harry Kane, meilleur buteur des qualifications (12 buts), sera au rendez-vous pour espérer emmener l'Angleterre vers son premier sacre européen, alors que la finale aura lieu à Londres, au stade de Wembley.

L'Allemagne, l'Espagne, la France championne du monde et le Portugal tenant du titre ont également montré leur solidité, mais tous les cadors ne seront pas logés à la même enseigne pour le tirage.

## ■ Cristiano Ronaldo, étoile menacée

En effet, la répartition des chapeaux, confirmée mercredi par l'UEFA, promet des chocs dès les poules.



Les Bleus d'Antoine Griezmann seront dans le chapeau N.2, qui ne les protège pas d'un gros d'entrée. Photo Progrès/Stéphane GUIOCHON

Les Bleus d'Antoine Griezmann sont dans le pot N.2, qui ne les protège pas d'un gros d'entrée : ils affronteront soit l'Espagne à Bilbao, soit l'Italie à Rome, soit l'Allemagne à Munich, ou l'Angleterre à Londres.

Compliqué... sauf que le Portugal peut encore s'ajouter dans la danse. La sélection de Cristiano Ronaldo, qui visera en 2020 son 100e but en sélection (99 à ce jour), figure dans le troisième chapeau, dont il sera clairement l'épouvantail.

Au moins l'équipe de Didier Deschamps évitera-t-elle la Croatie, qu'elle avait battue en finale du Mondial et qui figure dans le même pot 2.

## ■ Déjà des affiches, et des polémiques

Le système, complexe, imaginé par l'UEFA pour ce premier Euro organisé dans douze pays permet déjà d'entrevoir la composition des poules. Une situation, inédite, qui fait grincer des dents.

C'est le cas du groupe B qui accueillera le Danemark, la Russie et aussi la Belgique.

L'Ukraine est quant à elle assurée de défier les Pays-Bas dans la poule C, entre Amsterdam et Bucarest.

Que la Belgique connaisse déjà deux de ses trois futurs adversaires est « un scandale », selon l'attaquant Kevin De Bruyne.

Le sélectionneur Didier Deschamps avait déjà prévenu : « Vu comment est organisé le tirage au sort avec l'aspect géographique, ça va être cocasse ».

## ■ Barrages et autres curiosités

Paradoxalement, si certaines poules ont déjà été en partie dévoilées, le plateau des 24 participants comporte encore des inconnues : l'identité des quatre derniers pays qui se qualifieront via des barrages.

Seize équipes ont été gratifiées d'une ultime chance grâce à leur bon parcours durant... la Ligue des nations, terminée un an plus tôt. Si les barragistes sont connus, il reste encore à les répartir.

D'ici là, une certitude : un petit s'invitera dans la cour des grands, entre la Macédoine du nord, la Géorgie, le Belarus et le Kosovo.

FOOTBALL Coupe de France

## Auxerre chez le Petit Poucet au 8<sup>e</sup> tour

L'AJ Auxerre (L2), quatre fois vainqueur du trophée, se déplacera chez les Mosellans de Hombourg-Haut (R3), le Petit Poucet du 8e tour de la Coupe de France qui évolue au 8e échelon, selon le tirage effectué mercredi.

Le sort a également gâté les amateurs de l'US Tourquen-

noise (R1/6e niveau), qui accueilleront Valenciennes (L2) les 7 ou 8 décembre.

Un exploit leur permettra d'envisager rencontrer une équipe de Ligue 1, dont l'entrée en lice est prévue au tour suivant, en 32es de finale.

Le tirage au sort a été plutôt clément envers les clubs de

Ligue 2, alors que sept d'entre eux ont été éliminés lors du 7e tour - aucune confrontation entre eux n'est au programme.

Lens, leader du Championnat, ira à Dieppe (N3), pendant que son dauphin Lorient affrontera Dinan (N3) ou le Stade pontivyen (N3).

FOOTBALL : ANGLETERRE

## Avec Mourinho, ça va déménager à Tottenham !



José Mourinho, ici en 2018 alors qu'il coachait Manchester United. Photo AFP/IAN KINGTON

**Le Portugais José Mourinho a été nommé mercredi entraîneur de Tottenham en remplacement de l'Argentin Mauricio Pochettino tout juste limogé.**

Après le bâtisseur, le bulldozer : au lendemain du limogeage de Mauricio Pochettino, José Mourinho a été nommé mercredi entraîneur de Tottenham, retrouvant enfin un banc après des mois d'impatience. Un sacré remue-ménage pour les « Spurs », qui vont découvrir le style bouillant du Portugais.

Pendant cinq longues années (2014-2019), une durée rare à ce niveau, Tottenham n'a connu qu'un seul technicien, Mauricio Pochettino. L'Argentin (47 ans) a patiemment construit une équipe et accompagné la mue du club avec l'onéreuse construction d'un nouveau stade et une finale de Ligue des champions perdue contre Liverpool en juin dernier (2-0).

Mais l'idylle a pris fin brutalement mardi en raison d'une spirale négative et d'un jeu en déliquescence pour les « Spurs », actuels quatorzièmes du Championnat d'Angleterre. Et pour succéder au pondéré « Poche », le club londonien n'aurait pas pu trouver plus aux antipodes que l'im-

pétueux « José », qui était sans club depuis son éviction de Manchester United en décembre 2018.

« Je suis très heureux de rejoindre un club qui possède un si grand héritage et qui compte des supporters si passionnés », a déclaré Mourinho, qui a signé un contrat courant jusqu'en 2023. « Les qualités des infrastructures et de l'équipe sont excitantes. C'est travailler avec de tels joueurs qui m'a attiré. »

Le Portugais (56 ans), qui possède une résidence à Londres, s'est rendu dès mercredi après-midi au centre d'entraînement de Tottenham pour rencontrer ses nouveaux joueurs. Il devait diriger sa première séance dans la foulée, avant une première conférence de presse prévue jeudi après-midi, à deux jours de ses débuts contre West Ham samedi en Premier League.

L'ancien entraîneur du Real Madrid, qui se répandait ces derniers temps dans la presse pour clamer ses envies de retour aux affaires, va donc diriger un troisième club anglais après Manchester United et Chelsea. De quoi tenter d'ajouter de nouveaux faits de gloire à sa riche carrière après avoir gagné le titre de champion dans tous les pays où il est passé.

## EN BREF

**Accord à l'amiable trouvé entre Bordeaux et Younousse Sankharé**

Les Girondins de Bordeaux et le milieu sénégalais Younousse Sankharé, en conflit depuis deux mois et demi, ont trouvé un accord à l'amiable pour libérer le joueur, a annoncé mercredi le club.

Le club bordelais reprochait à l'international sénégalais, âgé de 30 ans et sous-contrat jusqu'en juin 2021, un problème de comportement. A la fin du mercato, il n'avait pas été réintégré au groupe bordelais mais mis à pied à titre conservatoire le 5 septembre après un rendez-vous avec son président.

AUTOMOBILE Rallye

# Ogier quitte Citroën, qui jette l'éponge

**Un effet domino : le sextuple champion du monde des rallyes Sébastien Ogier a décidé mercredi de quitter Citroën, précipitant en retour le retrait de la marque au chevron du WRC à partir de 2020.**

« Suite à la décision de Sébastien Ogier de quitter Citroën Racing à l'issue de cette saison en Championnat du monde des rallyes, Citroën a décidé de mettre un terme à son programme sportif en WRC 2020 du fait de l'absence de pilote disponible pour la saison 2020 », a écrit Citroën sur Twitter.

L'écurie française, présente en WRC entre 1984 et 1986 puis dans les années 2000 et 2010 avec un retour en 2017, laissera forcément un énorme vide. Avec huit titres constructeurs, neuf chez les pilotes, 102 victoires (un record) et 257 podiums, Citroën aura marqué le WRC de son empreinte, avec la suprématie de Sébastien Loeb de 2004 à 2012.

Mais la belle dynamique s'était enrayée ces dernières années, avec seulement six succès en 40 épreuves et une incapacité à se mêler à la lutte chez les constructeurs (4e en 2017 et 2018, 3e en 2019).

En 2019, Citroën avait fait revenir Ogier, pilote maison entre 2008 et 2011, avec l'objectif de retrouver les sommets en Mondial. Mais le Français (35 ans), sacré à six reprises entre 2013 et 2018 avec Volkswagen (2013-2016) puis M-Sport Ford (2017-2018), a



**Sébastien Ogier, le 24 octobre au départ du rallye de Catalogne, a fini troisième du championnat du monde WRC en 2019 avec Citroën, et il est pressenti chez Toyota.** Photo AFP/PAU BARRENA

dû finalement se contenter d'une troisième place au classement des pilotes remporté par Ott Tänak sur Toyota, avec trois petits succès au compteur.

## Retour décevant

Des résultats décevants qui expliquent le départ d'Ogier, qui avait retrouvé Citroën en début de saison avec un contrat de deux ans et l'objectif de conquérir une septième couronne mondiale d'affilée avec un troisième constructeur différent, exploit uniquement réussi par le Finlandais Juha Kankkunen, en 1986 avec Peugeot, en 1987 et 1991 avec Lancia et en 1993 avec Toyota.

Le Français, deuxième pilote le plus titré de l'histoire du WRC der-

rière Sébastien Loeb (9), est désormais fortement pressenti pour remplacer chez Toyota Tanak, parti chez Hyundai.

Outre la décision d'Ogier, le renoncement de Citroën peut aussi s'expliquer par le retour de Peugeot, autre marque du Groupe PSA, en Championnat du monde d'endurance (WEC) lors de la saison 2022-2023, annoncé le 13 novembre.

Hyundai et Toyota seront donc les seuls constructeurs encore officiellement engagés en WRC la saison prochaine. Ford est pour sa part présent à travers son partenariat avec l'équipe privée M-Sport.

Au sein de PSA, la marque sœur de Citroën, DS, est engagée en Formule E avec l'équipe Techeetah.

## JEUX 2024 À PARIS

### Les hôteliers suspendent leur participation à l'organisation des JO 2024

Les hôteliers français réunis en congrès ont annoncé mercredi « suspendre leur participation » à l'organisation des Jeux Olympiques 2024 pour protester contre le partenariat noué par le Comité international olympique (CIO) avec la plateforme Airbnb.

« Les hôteliers vont suspendre leur participation à l'organisation des JO 2024 », a déclaré Laurent Duc, président de la branche hôtellerie de l'Union des métiers et des industries de l'hôtellerie (Umih).

Il s'exprimait en marge du 67e Congrès de l'organisation qui se tient jusqu'à jeudi à Biarritz (Pyrénées-Atlantiques) et dont les membres avaient auparavant dénoncé un partenariat « totalement irrespectueux envers les professionnels de l'hôtellerie » très impliqués dans la phase préparatoire de Paris-2024.

« Déjà, la plateforme rechigne à transmettre la taxe de séjour avec des adresses claires et des contribuables identifiés comme la loi l'y oblige, à compter du 1er janvier », a ajouté M. Duc.

L'arrivée du géant de la location de logements entre particuliers parmi les principaux sponsors du Comité international olympique (CIO) a suscité la polémique lundi.

Mais Airbnb avait estimé plus tôt mercredi que « cet accord historique vise à permettre aux villes hôtes d'accueillir les Jeux de manière plus locale, authentique et durable ».

Rappelant avoir déjà soutenu les Jeux olympiques de Rio 2016 et les Jeux olympiques d'hiver de PyeongChang 2018 en tant que sponsor national, la plateforme affirme que ses « valeurs sont en phase avec celles du mouvement olympique », dans une déclaration.

Ce contrat qui court jusqu'en 2028, évalué par des médias spécialisés à environ 500 millions de dollars (450 millions d'euros), permettra à la plateforme d'afficher sa marque aux abords des sites de compétition à Paris.

## EN BREF

### TENNIS

#### Coupe Davis : ça passe ou ça casse pour les Bleus face à la Serbie et Djokovic

Ce sera un match de groupes... à élimination directe, ce jeudi entre la France et la Serbie, emmenée par Novak Djokovic et qui a écrasé mercredi sans quasiment le remarquer le Japon qui avait donné tant de mal aux Bleus la veille en ouverture de la Coupe Davis nouvelle formule. Cette confrontation déterminera en effet le premier du groupe A, seul qualifié d'office pour les quarts de finale. Le perdant devra attendre la fin de la phase de groupes pour savoir s'il est l'un des deux meilleurs deuxième qui accéderont également aux quarts. Et avec le point concédé au Japon, les Français ont peu de chances d'en faire partie.



**Novak Djokovic.** Photo AFP/GABRIEL BOUYIS

Deux alpinistes expérimentés qui n'avaient plus donné signe de vie depuis mardi ont été retrouvés morts mercredi matin dans le massif du Mont Blanc. Les corps des victimes ont été découverts vers 8H30 par les gendarmes sur un glacier situé à 2700 mètres d'altitude lors d'une reconnaissance aérienne qui n'avait pu être menée mardi soir en raison du brouillard. Les victimes sont un militaire du Groupe militaire de haute montagne (GMHM) et un guide de la Compagnie des guides de Chamonix âgés respectivement de 31 ans et de 38 ans.

### RUGBY

#### L'international argentin Ramiro Moyano signe à Toulon

L'ailier ou arrière international argentin Ramiro Moyano (29 ans, 35 séls.) a signé à Toulon jusqu'à la fin de la saison, a annoncé le club de Top 14.

## AUTO Dakar-2020 en Arabie Saoudite

### « Il y a une volonté d'ouverture », assure David Castera

**Le Dakar-2020, qui aura lieu pour la première fois en Arabie Saoudite en janvier prochain, s'inscrit dans une « volonté d'ouverture » du pays, affirme David Castera, le nouveau patron de la course, qui assure avoir eu « beaucoup de garanties » de la part du royaume.**

**Avez-vous hésité avant d'organiser la course en Arabie Saoudite, montrée du doigt pour ses manquements aux droits de l'Homme ?**

« Oui bien sûr. On s'est réuni pour réfléchir. Mais on a eu beaucoup de garanties du pays, on sait qu'il y a une volonté d'ouverture. Le Dakar n'est pas

le premier à aller en Arabie Saoudite, il y a déjà beaucoup de gens qui y vont. Il y a beaucoup d'entreprises qui travaillent là-bas, qui investissent, beaucoup d'épreuves sportives. »

**Y a-t-il eu une baisse du nombre d'inscrits en raison de ce changement de continent ?**

« Non, au contraire. Certes, on a perdu des concurrents d'Amérique du Sud. Mais on a compensé en Europe. Et au final, on aura une vingtaine de concurrents supplémentaires par rapport à l'an dernier. Il y aura environ 350 à 360 équipages au départ du Dakar. »

**La décision a-t-elle eu une incidence sur le nombre de femmes au départ, dans ce pays qui n'autorise les femmes à conduire que depuis plus d'un an ?**

« Non, on en a toujours autant. Ça varie entre 10-15-20 chaque année. Je crois qu'il y en a une quinzaine cette année. Toutes les femmes sont les bienvenues. Il y a les femmes qui font la course, il y a aussi beaucoup de femmes en assistance et dans l'organisation. La seule chose qu'on leur demande c'est d'être couverte au niveau des jambes et des bras, mais elles peuvent être habillées tout à fait normalement. »

MARSANNAY-LA-CÔTE Théâtre

# « Je suis comédienne avant tout, mais aussi chanteuse ! »

**Surtout connue pour ses rôles à la télévision, la comédienne Charlotte Valandrey montera sur les planches de la Maison de Marsannay le jour de son anniversaire, vendredi 29 novembre, pour jouer dans une comédie tendre et virevoltante aux côtés de Christian Vadim.**

**Quelle est l'histoire de cette comédie, *Station Bonne Nouvelle* ?**

« C'est l'histoire d'une femme un peu déjantée, qui part à la chasse aux infos sur le lieu de travail de son mari pour en savoir plus sur celle qui lui a fait tourner la tête après vingt ans de vie commune. Et le hasard va bien faire les choses car il va se produire une rencontre improbable entre elle et le chef de la station, sur un quai de métro en travaux, qui va tout remettre en question. C'est une comédie romantique mais aussi explosive, à la fois pêchue, surprenante et drôle. »

**Vous incarnez Julie, une artiste-peintre au bord de la crise de nerfs ; qu'est-ce qui vous plaît dans ce personnage ?**

« Julie est pleine de vie, spontanée et un peu folle. Elle a du caractère et un côté cassant. Quand je rentre sur scène, c'est un peu comme si je m'apprêtais à faire mon footing : c'est sportif ! Et cette sensation me fait du bien. J'aime aussi la large palette de jeu que demande ce rôle. D'habitude, je joue plutôt des personnages dramatiques. Là, il y a plein de couleurs à interpréter. »

**Y a-t-il des points communs entre elle et vous ?**

« Oui, plein. La folie et la douceur, le côté un peu cassant aussi. On a toutes les deux peur de l'attachement, peur d'aimer, alors oui, je suis assez proche de mon personnage. »

**Ça vous fait quoi de jouer aux côtés de Christian Vadim ?**

« C'est drôle car c'est avec lui que j'ai joué mon premier rôle

au théâtre en 1992, dans la pièce *Roméo et Jeannette* de Jean Anouilh. Le travail sur *Station Bonne Nouvelle* a donc été plus simple, on n'a pas eu besoin du temps d'apprentissage pour découvrir l'autre puisque nous avons déjà joué ensemble. Et puis on s'entend bien. Christian est super gentil. »

**Vous êtes plutôt actrice, comédienne ou auteure ?**

« Je suis un peu tout ça à la fois. Je dirais que je suis quand même un peu plus comédienne car je joue depuis mes 16 ans, mais je

peux désormais aussi dire que je suis chanteuse. J'en rêvais depuis l'âge de 15 ans et aujourd'hui je me lance. Le fait de me sentir enfin bien, à 50 ans, a provoqué en moi le déclic. Le fait de tourner dans

la série sur TF1 *Demain nous appartient* m'a redonné confiance en moi et c'est grâce à cette aventure que j'ai pu me lancer dans la chanson. »

**Quels sont vos projets en la matière ?**

« Faire un album et me produire en concert. J'aimerais que les gens aient la curiosité de venir m'écouter chanter. Ce sont des chansons françaises à texte, sur fond de pop-électro, dont les paroles ont été écrites par Carine Erseng et Victor Barange. Je n'exclus pas un jour l'idée d'écrire mes propres chansons mais comme j'aime le dire : "Le talent, c'est de savoir bien s'entourer". »

**Propos recueillis par Cécile GRAPIN (CLP)**

Vendredi 29 novembre, à 20 h 30, à la Maison de Marsannay à Marsannay-la-Côte. Réservations : 03.81.54.20.47. Tarifs : 32 €.

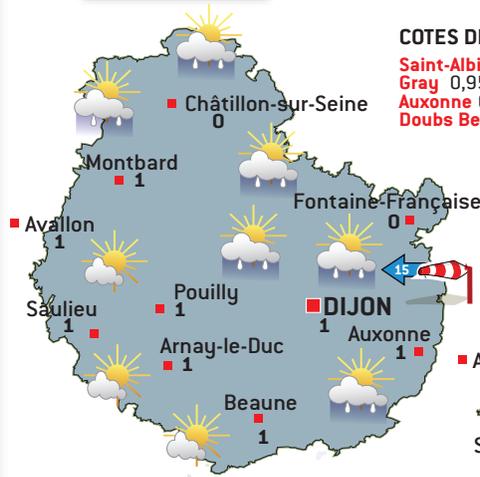


Charlotte Valandrey fête son anniversaire sur la scène de Marsannay. Photo DR

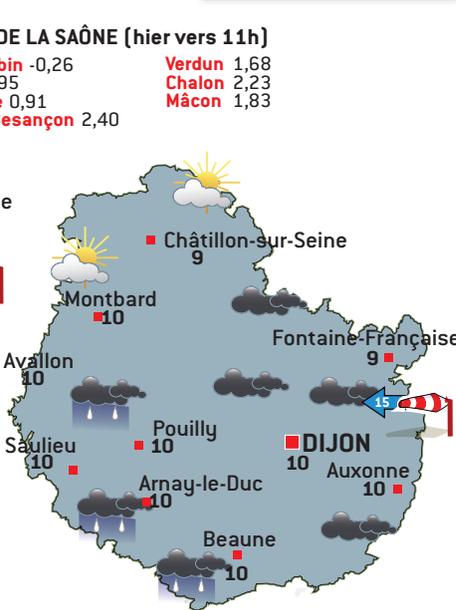
# Un peu plus humide

Le ciel se couvrira de plus en plus sur notre région aujourd'hui, donnant déjà trois gouttes localement ce matin. Il s'assombriera encore plus cet après-midi et quelques pluies arriveront par le sud. Encore assez froid à l'aube avant un redoux assez significatif cet après-midi.

## Ce matin



## Cet après-midi



**COTES DE LA SAÔNE (hier vers 11h)**  
 Saint-Albin -0,26    Verdun 1,68  
 Gray 0,95    Chalon 2,23  
 Auxonne 0,91    Mâcon 1,83  
 Doubs Besançon 2,40

Il y a un an  
 2 6

**Prévisionniste en direct au 0899 700 513**

Service 2,50€ par appel + prix d'un appel (7/7 de 6h30 à 16h)

Météo News PRO  
 Votre nouvelle app météo gratuite.  
 Scannez le code et installez-la!

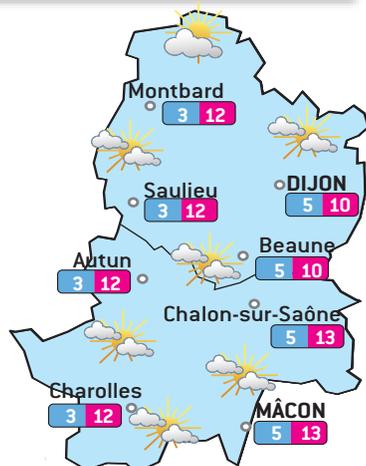
**Lever : 07h46**  
**Coucher : 17h03**

**Lever : 01h00**  
**Coucher : 14h46**  
 lune décroissante

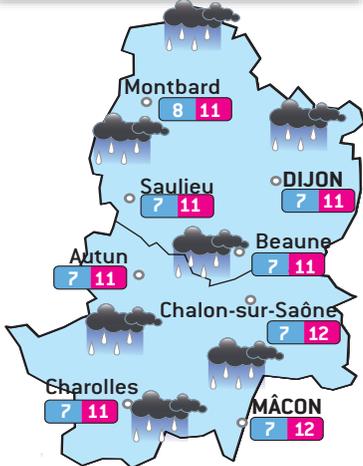
**Saint Dimitri**  
 Quand il gèle en novembre, adieu l'herbe tendre

**meteonews**  
 www.meteonews.fr

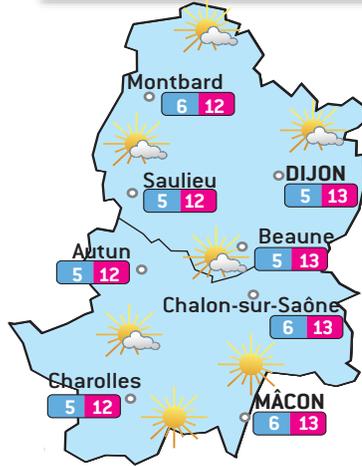
## Demain Confiance 9/10



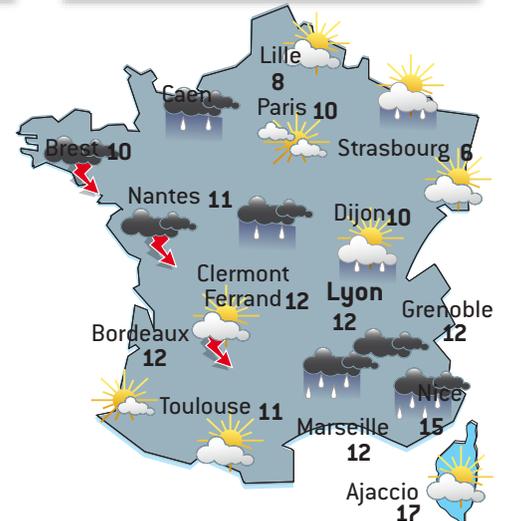
## Samedi Confiance 8/10



## Dimanche Confiance 7/10



## En France Aujourd'hui



mini maxi

**10 ha DE PÉPINIÈRES AUX PORTES DE DIJON**

**03 80 41 40 29**  
 www.pepinieres-plombieres.fr

28 bis, route de Dijon  
 21370 PLOMBIÈRES-LÈS-DIJON

Ouvert du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 13h30 à 18h30 et le samedi de 9h à 12h et de 13h30 à 18h.

**UNE ÉQUIPE PROFESSIONNELLE À VOTRE ÉCOUTE**

**UNE COLLECTION DE VÉGÉTAUX VARIÉS :**  
 arbres, arbustes, rosiers, fruitiers,  
 variétés anciennes, vivaces, graminées...

*Une production végétale locale*

179612300