

www.dijonbeaunemag.fr

N°45

Octobre 2014 – Gratuit

Dijon-Beaune Mag

A black and white profile photograph of a man, Eric Carrière, looking downwards with a slight smile. He is wearing a dark suit jacket over a light-colored shirt. The background is dark, making the subject stand out.

Eric Carrière,
ex-international de foot
désormais partagé entre
télé, négoce de vin
et restauration.

Le sport et après ?

LES CHAMPIONS À L'HEURE DE LA RECONVERSION

QUARTIER des Saveurs

Pour sa 7^{ème} édition le Quartier des Saveurs se rapproche de la Table de Lucullus, dans le Hall 1 - Gastronomie.

Il rassemble 30 exposants des filières agricoles, des industries alimentaires et métiers de bouche de Bourgogne et Franche-Comté.



Tout au long de la Foire, découvrez de nombreuses animations culinaires sur la Cuisine des Saveurs, et ne manquez pas le samedi 8 novembre à 20h00, le Speed dating des passionnés de gastronomie : inscription au 03 80 69 22 50.

Toute la programmation sur www.quartier-des-saveurs.com



6^{ème} édition - 14 Grands Chefs

Deux services : le midi et le soir, dans l'espace privilégié du Salon Chambertin.

Menus disponibles sur le www.restaurant-des-saveurs.com

Restaurant des Saveurs

Un jour un chef

RÉSERVATIONS

à partir du lundi 6 octobre

au 03 80 69 21 00

du lundi au vendredi de 14h00 à 18h00



31 oct. Vincent BOURDON
Restaurant Les Cénophiles à Dijon
Menu à 60 €



01 nov. Emmanuel HEBRARD
Abbaye de La Bussière* à La Bussière-sur-Ouche
Menu à 60 €



02 nov. Edouard MIGNOT
Ed'Em* à Chassagne-Montrachet
Menu à 60 €



03 nov. Jean-Michel LORAIN
La Côte Saint-Jacques*** à Joigny
Menu à 70 €



04 nov. Duo de Chefs avec Romuald FASSENET - Le Château du Mont-Joly* à Sampans (39) & Yannick CHAPIUIS - Restaurant Greuze* à Tournus (71)
Menu à 60 €



05 nov. Gonzalo PINEIRO
Le Château Bourgogne à Dijon
Menu à 60 €



06 nov. Philippe AUGE
Hostellerie de Levernois* à Beaune
Menu à 60 €



07 nov. Laurent PEUGEOT
Le Charlemagne* à Pernand-Vergelesses
Menu à 60 €



08 nov. Eric BRIONES
Le 3 Ducs
Menu à 60 €



09 nov. Rui PAULA
Chef Portugais !
Menu à 60 €



10 nov. Nicolas ISNARD & David LECOMTE
Auberge de la Charme* à Prenois
Menu à 60 €



11 nov. Stéphane DERBORD
Restaurant Stéphane Derbord* à Dijon
Menu à 60 €

Tarif par personne, hors boissons

www.dijonbeaunemag.fr

DIJON-BEAUNE MAG

Octobre 2014

Directeur de la publication : Dominique Bruillot
Tél. : 06.07.55.60.35
dbruillot@orange.fr

RÉDACTION
Editeur délégué : Geoffroy Morhain
Chef d'édition : Bertrand Carlier
Tél. : 03.80.56.06.62
studio.mag@orange.fr

Dossiers (sports, business, politique) : Dominique Bruillot, Bertrand Carlier, Geoffroy Morhain

Journalistes : Simon Galley, Michel Giraud, Nadège Hubert, Emmanuelle de Jesus et Antoine Gavory / Agence Proscriptum

Photographes : Clément Bonvalot, Michel Joly, Jean-Luc Petit, D.R.

Contributions : Association des sommeliers de Bourgogne, Nicolas Goisque, Imaginarium, Jondi.fr

Photo de couverture : Eric Carrière © Jean-Luc Petit

Un grand merci aux personnes et aux partenaires ayant participé à ce numéro.

DIJON-BEAUNE MAG est une publication de Studio.Mag
7, rue de la Grande-Fin
21121 Fontaine-lès-Dijon

Studio graphique : Aurélie Magnan
Tél. : 03.80.56.06.90
studio.mag.fab@orange.fr

Publicité : Contact éditeur
Tél. : 06.43.62.57.98

Diffusion et événements : Alexandra Bruillot
Gaël Rebour
Tél. : 03.80.56.06.55 / 06.43.62.57.98
studio.mag.com@orange.fr

Comptabilité et finances : Evelyne Bruillot

Accueil, administration, abonnements : Anne-Lise Roigt
Tél. : 03.80.56.06.50
studio.mag.abo@orange.fr

N° ISSN : 2118-5085

Imprimé par Contact Habillages,
rue Gaston-Chevrolet, 21200 Beaune



EDITO

10 mai 2014, dernier match de la handballeuse Bétrice Edwige au palais des sports de Dijon avec l'équipe du CDB, alors déjà assurée du titre de championne de France de D2.

Out of sport

Information de dernière minute : des chercheurs anglais ont découvert que « les patients victimes d'arrêts cardiaques étaient toujours conscients quelques minutes après l'arrêt du cœur ». Bonne nouvelle, il y aurait donc bien une vie après la mort.

Dans les milieux sportifs, cette perspective de l'après est encore plus... vitale. Il doit y avoir une vie après le sport. Ce n'est que l'évidente illustration de l'esprit sain dans un corps sain dont se réclament les défenseurs de la noblesse sportive.

Griller toutes ses cartouches le temps d'une jeunesse qui vous rend compétitif est une ânerie. On a trop vu de champions cyclistes voler au-dessus des cols pour finir au fond du trou, dans une chambre d'hôtel miteuse, bouffés par la « dope ». Car doper c'est tromper, et c'est surtout se tromper. Ce qui revient à tout sacrifier au sport, au bonheur futile d'une gloire éphémère et d'une richesse passagère dont on ne se remet pas.

En refaisant la course de la vie avec nos plus remarquables champions, on s'aperçoit que si les chemins empruntés sont multiples, seule la destination vers l'équilibre compte. Eric Carrière sur Canal+ et dans ses caves, cela a une certaine allure. On sait, grâce à lui, que le foot n'est pas une planète peuplée de milliardaires infantilisés. L'image vaut pour la pétillante Véronique Pecqueux-Rolland et le très direct Nino Ciarrrochi, deux exemples de réussite dans le monde de l'entreprise. Tous deux s'accordent à dire que cette partie-là est sans doute la plus difficile à jouer car les enjeux sont à partager avec les autres. Le public est dans l'arène des décisions.

L'éducation et la connaissance sont les garde-fous salutaires d'une carrière sportive. L'immense Retière l'applique à son propre fils, la famille Ritz en fait une règle de base pour le club de hockey dijonnais. Le dépassement de soi, propre à tout compétiteur, doit inclure le dépassement de son horizon sportif. Un nouveau marathon commence alors.

La rédaction

Retrouvez l'actualité au quotidien sur l'art de vivre sur

dijonbeaune.fr
PARIS D'ÊTRE BOURGONNONS



© D.R.
© JEAN-LUC PETIT



Sommaire



© NICOLAS GOISQUE



© NICOLAS GOISQUE



© NICOLAS GOISQUE

- 08
- 12
- 14-36
- 38-44
- 50-51
- 56-67

OUTIL IMAGINARIUM : LA DOLOIRE

Gros plan sur un outil de traditionnel tiré de « Sacrée vigne ! », l'exposition permanente de L'Imaginarium à Nuits-Saint-Georges : rendez-vous ce mois-ci dans l'atelier du tonnelier pour découvrir la doloire, une sorte de hachette qui symbolise bien la dimension hautement artisanale de ce métier.

CONCOURS SEB : MARMITES DE MISS

Quatre filles parmi les plus belles de France se mettent en huit pour vous servir leur vision du poulet à la Gaston-Gérard : un rêve ? Non, une réalité, quand le groupe Seb vous invite à devenir membre du jury gastronomique le plus chanceux du monde.

DOSSIER : LE SPORT ET APRÈS ?

Alors que le sport de compétition est devenu un spectacle et un métier à part entière, les sportifs de haut niveau se multiplient en même temps que la question de leur reconversion. *Dijon-Beaune Mag* est allé enquêter sur le terrain sportif local, du service Sports de la Ville de Dijon au centre de formation du Dijon Hockey Club en passant par le Creps Bourgogne.

Avec, à la clé, une série d'entretiens avec des ex-champions qui nous parlent de reconversion, la leur en particulier : Bernard Sellenet et Véronique Pecqueux-Rolland (handball), Eric Carrière (football), Didier Retière (rugby), Laurent Bernard (basketball), Bruno Carriochi (sports de combat), Jérémie Dérangère (cyclisme).

SPORT ET VIN EN PAYS BEAUNOIS

Contrairement à certaines idées reçues, le sport a aussi toute sa place au milieu des vignes. Pour preuve, le team du Rougeot Beaune Triathlon sponsorisé par une entreprise de travaux publics de Meursault, ou encore le semi-marathon de la Vente des vins de Beaune, qui attire dans la bonne humeur une foule de concurrents à travers les prestigieux climats du Pays beaunois.

BRUITS DE TRACTEURS : PROMENONS-NOUS DANS LES BOIS

Jusqu'au 28 février prochain, l'ouverture de la « chasse à tir » en Côte-d'Or pose la question du partage de la forêt entre ses différents usagers : d'un côté les chasseurs, de l'autre les vététistes, cavaliers et autres ramasseurs de champignons...

SORTIES

Retrouvez l'agenda de notre partenaire jondi.fr et sa sélection de manifestations culturelles sur les « Champs Elysées de la Bourgogne », de la Péniche Cancale à Dijon au théâtre de Beaune en passant par la Maison Copeau de Pernand-Vergelesses.



Pépin :

Synonymes : souci, ennui, problème, gêne...

Avant, avoir une bonne Complémentaire Santé ce n'était pas obligatoire...



DIJONNAISE
santé épargne prévoyance

...maintenant, c'est indispensable !



03 80 43 67 34
www.mutuelle-dijonnaise.fr



UNEXPECTED*
SHOPPING
LATOISONDOR.COM

PRÈS DE 100 OFFRES EXCEPTIONNELLES
DU 1^{ER} AU 15 NOVEMBRE

*SHOPPING INATTENDU



TOISON d'OR
— ★ ★ ★ —

La doloire, affineuse de douelles

IL FAUT REMONTER À L'ÉPOQUE GALLO-ROMAINE POUR RETROUVER LES ORIGINES DE CET OUTIL QUI SYMBOLISE À BIEN DES ÉGARDS LA DIMENSION HAUTEMENT ARTISANALE DU MÉTIER DE TONNELIER. LA DOLOIRE A LES APPARENCES DE LA SIMPLICITÉ ET POURTANT, IL FALLAIT BEAUCOUP DE FINESSE POUR LA MAÎTRISER ET RÉGULARISER LES DOUELLES.

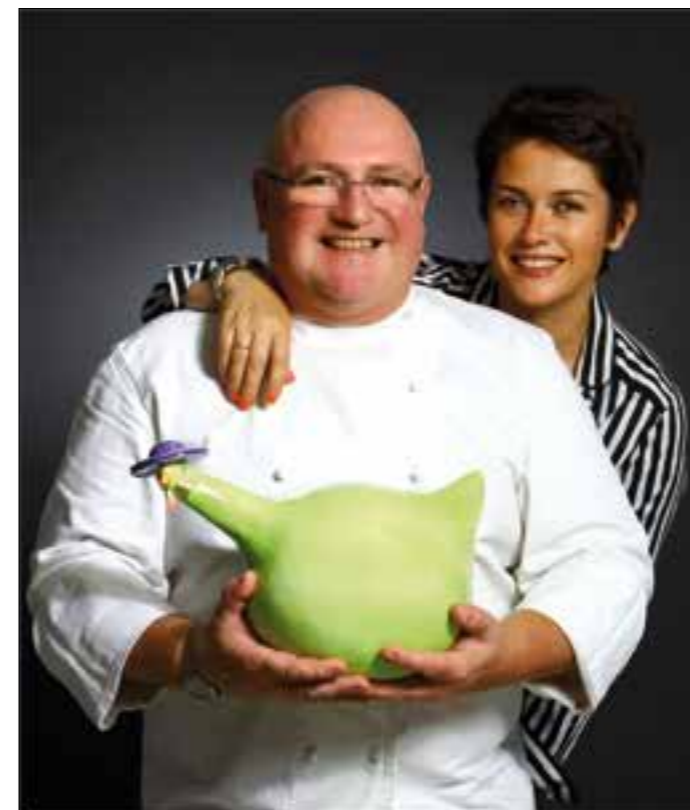
EN PARTENARIAT AVEC L'IMAGINARIUM - PAR DOMINIQUE BRUILLOT - PHOTOS : L'IMAGINARIUM



En langage clair et pour reprendre une définition académique : doler, du latin *dolare*, cela veut dire rendre plat, aplanir, amincir. Pour autant, ne pas en déduire que nous parlons de l'insipide et de la platitude. La doloire, bien au contraire, est un outil ancien qui demande une dextérité et une adresse particulières. Chez le charpentier, c'est déjà une grande hache à manche court, dotée d'une lame rectangulaire à tranchant droit utilisée pour régulariser une pièce de bois. Chez le relieur, la doloire devient « le » doloire, plus connu sous le nom de « couteau à parer ». Mais alors, chez le tonnelier ? Eh bien, le doleur était une sorte d'artiste capable de composer, en premier lieu, avec un manche déporté par rapport au tranchant. Aujourd'hui, la mécanisation fait le job mais autrefois, après avoir égalisé ses douelles à la scie, il les régularisait avec cet outil dont l'existence remonte à l'époque gallo-romaine. Entre plane droite pour le dessus de la douelle et plane creuse pour le dedans, il devait habilement procéder à une opération qui, dans les faits, ne marquait que le début d'un processus méticuleux. Il lui fallait ensuite contrôler la forme de ses douelles avec un gabarit, équilibrer les tranches de ces dernières, préparer le fond du tonneau, assembler les douves sur un cercle épais, etc. Mais ceci est déjà une autre histoire. ■

► Exposition « Sacrée Vigne ! », ouverte tous les jours de 10 à 19 heures, sauf le lundi (de 14 à 19 heures) - Avenue du Jura, 21700 Nuits-Saint-Georges
Tél. : 03.80.62.61.40 - www.imaginarium-bourgogne.com

À VOIR À **L'IMAGINARIUM**
NUITS-SAINT-GEORGES



Colombo
RESTAURANT TRAITEUR

traiteur aux petits oignons



Produits cuisinés maison
& propositions créatives sur mesure

3, rue du Pré-Potet - 21121 Ahuy
Tél. : 03.80.57.42.28
www.restaurantcolombo.fr



FABRICANT DE PAIN D'ÉPICES
DEPUIS 1796

NOUVEAUTÉS



PAINS D'ÉPICES

CARAMEL BEURRE SALÉ • GRAINES & SON DE MOUTARDE
OLIVES NOIRES & TOMATES • POMME & CANNELLE
ORANGES CONFITES • FRUITS ROUGES • FIGUE
CITRON GINGEMBRE

Boutiques :
13 place Bossuet 21000 DIJON
1 place Carnot 21200 BEAUNE

www.mulotpetitjean.fr



L'art du bien goûter

RÉGULIÈREMENT DIFFUSÉE SUR NOTRE SITE D'INFORMATION DIJONBEAUNE.FR, CETTE RUBRIQUE PRATIQUE RÉPOND À TOUTES VOS QUESTIONS SUR LES VINS DE BOURGOGNE. À LA CARTE AUJOURD'HUI, L'ART DE LA DÉGUSTATION EN TROIS QUESTIONS, AVEC LES RÉPONSES AVISÉES DES SOMMELIERS MATTHIEU MARTINACHE (L'AMARYLLIS) ET MAXIME BRUNET, DE L'ASSOCIATION DES SOMMELIERS DE BOURGOGNE.

PROPOS RECUEILLIS PAR MICHEL GIRAUD - PHOTO : CLÉMENT BONVALOT

L'IMPORTANCE DU PREMIER NEZ

Avoir du nez c'est bien, maîtriser le « premier nez » c'est essentiel dans la dégustation. Pour bien comprendre pourquoi, Matthieu Martinache, le sommelier de l'Amaryllis à Chalon-sur-Saône, nous prête le sien.

« C'est la première étape de l'examen olfactif. Le vin vient d'être versé dans le verre, rempli au tiers. On sent le vin en tenant le verre immobile. On cherche à identifier les arômes et on essaie de mémoriser celui ou ceux que l'on a détectés. On mesure également l'intensité des arômes. Le premier nez est puissant, moyen, faible, pratiquement inexistant, ... De plus le premier nez nous permet de savoir si le vin n'est pas bouchonné. C'est donc une étape essentielle à la suite de la dégustation. »

QUI GOÛTE LE PREMIER ?

A qui doit-on faire goûter le vin avant de servir? Le meilleur Jeune Sommelier de France Maxime Brunet (Chapeau-Rouge) fait appel à la courtoisie. Un service... Hep sommelier!

« Il n'y a pas de règle précise lors du service du vin à la maison. Cependant il faut toujours respecter le service des femmes en premier et demander si une personne autour de la table veut goûter le vin en premier. C'est un geste de partage et d'ouverture. »

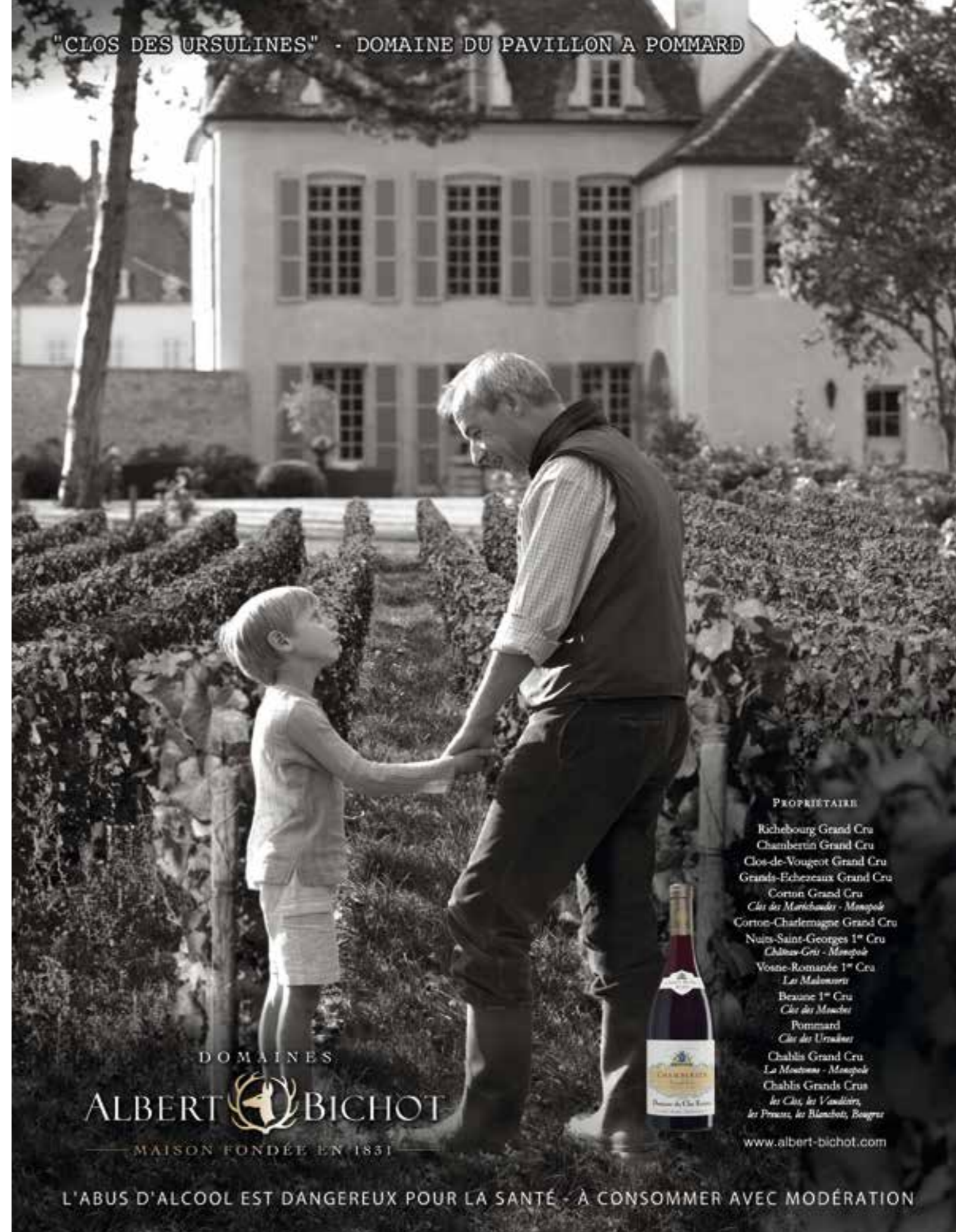
LES ÉTAPES DE LA DÉGUSTATION

Et si nous prenions un petit cours de dégustation? Tout au moins les règles de base. Aux commandes, Matthieu Martinache, le sommelier de l'Amaryllis, le restaurant étoilé de Chalon-sur-Saône. Et cette question : nez, bouche, œil... dans quel ordre?

« Pour une bonne dégustation il faut bien respecter ces étapes. La bonne dégustation d'un vin demande de nous servir de trois de nos sens dans un ordre bien précis:

- en premier l'œil, c'est l'examen visuel (la vue, la robe) ;
- ensuite le nez, c'est l'examen olfactif (l'odeur, les arômes) ;
- et enfin la bouche, c'est l'examen gustatif (le goût, les saveurs).

Il est important de respecter ces étapes pour pouvoir bénéficier de la magie d'un vin. »



"CLOS DES URSULINES" - DOMAINE DU PAVILLON A POMMARD

PROPRIÉTAIRE

- Richebourg Grand Cru
- Chambertin Grand Cru
- Clos-de-Vougeot Grand Cru
- Grands-Echezeaux Grand Cru
- Corton Grand Cru
- Clos des Marchands - Monopole
- Corton-Charlemagne Grand Cru
- Nuits-Saint-Georges 1^{er} Cru
- Château-Gris - Monopole
- Vosne-Romanée 1^{er} Cru
- Les Malourets
- Beaune 1^{er} Cru
- Clos des Mouches
- Pommard
- Clos des Ursulines
- Chablis Grand Cru
- La Moutonne - Monopole
- Chablis Grands Crus
- les Clos, les Vandaillers,
- les Frenais, les Blanchots, Bougros

www.albert-bichot.com

DOMAINES
ALBERT BICHOT
 MAISON FONDÉE EN 1831



Marie Reintz, miss Bourgogne.



Charline Keck, miss Lorraine.



Laura Strubel, miss Alsace.



Camille Duban, miss Franche-Comté.

Marmites de miss

QUATRE FILLES PARI MI LES PLUS BELLES DE FRANCE SE METTENT EN HUIT POUR VOUS SERVIR LEUR VISION DU POULET À LA GASTON-GÉRARD : UN RÊVE ? NON, UNE RÉALITÉ, QUAND LE GROUPE SEB VOUS INVITE À DEVENIR MEMBRE DU JURY GASTRONOMIQUE LE PLUS CHANCEUX DU MONDE.

PAR DOMINIQUE BRUILLOT - PHOTOS : JEAN-LUC PETIT

La cuisine de la vie se mijote au gré des expériences les plus improbables. Celle-ci en est une d'autant plus merveilleuse que rien, ni personne ne vous volera le privilège d'avoir été soigné aux petits oignons par quatre créatures de rêve prêtes à en découdre pour obtenir les faveurs de votre palais. Le défi consiste alors à choisir qui, parmi les miss régionales 2013 de l'Est de la France (Bourgogne, Alsace, Lorraine, Franche-Comté), est le plus au fait des choses de la cuisine.

Au bout du compte, on le répète ouvertement, cette initiative que l'on doit notamment au patron de l'unité culinaire de Selongey, Philippe Crevoisier, aura cassé deux mythes : celui de la ménagère de moins de cinquante ans, celui aussi de la miss qui, derrière une apparence éthérée et inspirée, assure qu'elle fera de l'humanitaire et sauvera le monde. L'exercice prouve que nos belles savent retenir les hommes à la maison autrement que par leurs charmes. Elles ont de l'imagination à revendre et régaler leurs invités. L'auteur de ces lignes en est le premier témoin. Donc, merci à Seb et merci au Cookeo – le multicuiseur électrique intelligent de Moulinex (ça, c'est pour le renvoi d'ascenseur) – d'avoir fait un choix si judicieux pour la

constitution du jury. Et de se retrouver ainsi sous la haute compétence d'un chef doublement étoilé (William Frachot), en compagnie d'un excellent vigneron de la Côte de Nuits (Bernard Gros), du pape de la moutarde (Marc Démarménien de la maison FalLOT), d'un volailler digne de sa chère Bresse natale (Joseph Sagetat) et, enfin, d'une remarquable productrice de viande de l'Auxois (Emilie Jeannin).

GASTON GÉRARD PASSÉ AU COOKEO

Un casting aussi pointu a de quoi mettre de l'huile dans le moteur de votre égocentrisme contenu pour le restant de vos jours. Mais alors, les amis, quel spectacle ! Les petites chéries en veulent. Bien briefées par le chef maison Bruno Blanche, elles passent directement à la casserole (ou plutôt au Cookeo) pour une démonstration de leurs talents. Le cahier des charges est assez large : réinventer grâce au Cookeo la recette du poulet à la Gaston-Gérard, dans un temps limité, avec une « assistante » fournie par la maison Seb et grâce à quelques ingrédients permettant d'intégrer un peu de chacune des régions des belles. C'est sans filet (ou presque si l'on se réfère au produit choisi), que celles-ci se lancent dans un exercice virtuose : mettre la volaille de Bresse à toutes leurs sauces.

Puis, le verdict tombe. Après une âpre discussion entre les membres du jury, portant notamment sur les critères à mettre en avant dans ce débat sensible, c'est la notion de goût qui domine. Elle permet donc à la miss Lorraine, Charline Keck, de l'emporter, tant la maîtrise de sa cuisson de volaille et la belle purée qui l'accompagne font l'unanimité. Pour autant, ses trois « rivales » n'ont pas démerité. Un peu comme à l'école des fans, le jury a même décidé de leur accorder toute sa reconnaissance. Cela vaut pour Marie Reintz la Bourguignonne qui s'est inspirée de sa vie de voyageuse pour s'aventurer (un peu trop peut-être) sur le terrain fragile et exigeant du sucré-salé. Idem pour l'Alsacienne Laura Strubel, aussi généreuse dans sa proposition que peut l'être la cuisine familiale de son terroir, ou la Comtoise dont le plat ne fait pas démentir, saucisse de Morteau à l'appui, le chauvinisme légendaire de nos voisins. Dans cette histoire aussi gourmande qu'agréable à regarder, c'est notre « Gaston-Gérard » légendaire qui a laissé quelques plumes en réalité. Exit les fondamentaux de ce plat emblématique de la gastronomie dijonnaise, bonjour la libre interprétation de ces top modèles cordons bleus et libres d'esprit. Un mélange des genres qui laisse un sérieux goût de reviens-y. ■

Moulinex®
cuisine companion robot cuiseur



MAINTENANT JE SAIS TOUT CUISINER !

Cuisine Companion®, le robot cuiseur multifonctions partenaire idéal pour tout réussir du premier coup !

- Pour tout préparer, de l'entrée au dessert : il rissole, cuit, mijote, cuit à la vapeur, mélange, pétrit, prépare, mixe, hache, concasse.
- 6 programmes automatiques pour vous aider dans vos premiers pas et pour vos recettes quotidiennes.
- Un mode manuel pour créer vos propres recettes.
- Un livre de recettes "1 MILLION DE MENUS". Une grande capacité pour régaler jusqu'à 6 personnes (capacité totale 4,5 litres).



1 MILLION DE MENUS

Véronique Pécqueux-Rolland est certainement la Dijonnaise qui incarne le mieux la réussite en matière de reconversion sportive. Désormais directrice d'un des plus gros centres commerciaux de l'agglomération, cette figure marquante du handball féminin français a su mettre sa légendaire âme de battante au service de son « après-carrière » (lire article p. 30).



Deuxième départ

ALORS QUE LE SPORT EST DEVENU UN SPECTACLE ET UN MÉTIER À PART ENTIÈRE, LES SPORTIFS DE HAUT NIVEAU SE MULTIPLIENT EN MÊME TEMPS QUE LA QUESTION DE LEUR RECONVERSION. *DIJON-BEAUNE MAG* EST ALLÉ ENQUÊTER SUR LE TERRAIN SPORTIF LOCAL, AUPRÈS DES DIRIGEANTS ET DES (EX-)CHAMPIONS DIRECTEMENT CONCERNÉS PAR LA QUESTION.

PHOTO : JEAN-LUC PETIT

CHRISTIAN MOCCOZET

Au service des sportifs

JOURNALISTE SPORTIF ET PRÉSIDENT À TRIPLE TITRE⁽¹⁾, CHRISTIAN MOCCOZET EST UNE DES CHEVILLES OUVRIÈRES DU SPORT LOCAL. CONNU ET RECONNU SUR TOUS LES TERRAINS DE LA RÉGION, CE JEUNE RETRAITÉ DE FRANCE 3 BOURGOGNE N'EN A PAS LAISSÉ TOMBER LA CAMÉRA POUR AUTANT. SA RÉCENTE NOMINATION À LA PRÉSIDENTIE DU CREPS BOURGOGNE-DIJON LUI DONNE DÉSORMAIS UNE LÉGITIMITÉ ÉTENDUE SUR LES QUESTIONS DE FORMATION, DE STATUT ET DE RECONVERSION DES SPORTIFS DE HAUT NIVEAU.

PROPOS RECUEILLIS PAR GEOFFROY MORHAIN - PHOTO : JEAN-LUC PETIT

Après avoir longtemps été un observateur et un acteur associatif du sport bourguignon, vous voilà désormais du côté du décisionnaire avec votre récente nomination à la présidence du Creps Bourgogne-Dijon.

Il est vrai que je ne connaissais pas encore ce côté de la barrière dans le sport de haut niveau, que j'ai beaucoup fréquenté sur le terrain : jusque-là, je m'intéressais aux sportifs à travers la compétition, désormais, je suis en prise

directe avec leur formation. La première vocation du Creps est de préparer des jeunes sportifs au haut niveau : quelque 350 élèves au total, répartis entre 18 pôles, qui souhaitent tous monter le plus haut possible et rejoindre l'élite nationale à l'Insep, comme c'est le cas cette année pour les deux gymnastes du pôle Espoirs de Dijon, Camille Bahl et Coline Devillard. Ces jeunes « cadets » (à partir de 13-14 ans) sont suivis de très près, avec la nécessité d'avoir et de réussir un double projet, sportif d'un côté, scolaire de l'autre. Ceci est rendu possible grâce à des contrats passés avec l'Education nationale, à la fourniture de tablettes numériques permettant de faire ses devoirs n'importe où, à des horaires aménagés en partenariat avec les lycées concernés. C'est nécessaire, car quand on a des entraînements avant et après les cours, il faut être motivé autant qu'organisé pour y arriver. Et nos pensionnaires y arrivent puisqu'ils ont enregistré un taux de réussite au bac de 93% en 2013 [ndlr : 86,8% de moyenne nationale cette année].

Qu'est-ce que le Creps peut donner à un jeune champion en herbe à côté du sport ?

Si l'objectif de devenir le meilleur dans sa discipline demeure essentiel, il ne peut exister sans un bagage éducatif qui constituera son assurance travail en parallèle ou après sa carrière sportive. Il s'agit de donner à nos jeunes sportifs des

munitions pour la vie après ou à côté du sport, à travers des diplômes, mais aussi à travers des outils de comportement au quotidien. On les forme par exemple sur leur capacité à communiquer, à s'exprimer en public, à répondre à un journaliste, à travailler leur relationnel... Il y a aussi tout un travail psychologique en marge du sport, toute une approche pédagogique pour leur apprendre l'humilité, le respect de l'adversaire, la gestion de la défaite ou encore la maîtrise de son image. Autant d'outils qui leur seront utiles dans leur carrière sportive et bien au-delà.

Mais le Creps, ce n'est pas que la préparation de sportifs de haut niveau ?

Non effectivement, c'est aussi un opérateur public de formation professionnelle dans le secteur du sport et de l'animation : d'un brevet de surveillant de baignade aux diplômes d'Etat d'éducateur ou de préparateur, de nombreux métiers peuvent être préparés ici, offrant ainsi un certain nombre de débouchés professionnels aux amateurs de sport. ■

(1) Président de l'UJSF (Union des journalistes de sport en France) pour la Bourgogne, de l'association Objectif Médailles qui soutient les sportifs bourguignons participant aux Jeux olympiques et, depuis le 3 juillet, du conseil d'administration du Creps Bourgogne-Dijon en remplacement de Jean-Claude Decombard.

Christian Moccozet, président (entre autres) du Creps Bourgogne-Dijon, à propos des jeunes sportifs :
« Si l'objectif de devenir le meilleur dans sa discipline demeure essentiel, il ne peut exister sans un bagage éducatif qui constituera son assurance travail en parallèle ou après sa carrière sportive. »



**LE CREPS
BOURGOGNE-
DIJON**

Installé à Mirande dans un parc boisé de 26 hectares, le Creps (Centre de ressources et d'expertise à la performance sportive), est un établissement public du ministère de la Jeunesse et des Sports qui emploie plus de 80 personnes et accueille des jeunes sportifs souhaitant accéder au haut niveau, soit quelque 350 élèves (dont 120 internes) répartis en 16 pôles Espoirs et 2 pôles France (lutte et tir à l'arc). En parallèle, le Creps propose diverses formations aux métiers du sport, de l'animation et de la jeunesse. C'est aussi un lieu d'accueil pour séminaires, réunions, conférences et autres stages, en capacité de proposer des locaux (salles de formation et de réunion, équipements sportifs) aussi bien que des services (restauration, hébergement, intervention de personnels).

Champion paralympique de natation en 2012 et membre du team EDF, mais aussi conseiller municipal, conférencier ou ambassadeur de l'université de Bourgogne... Charles Rozoy a une vie en dehors du bassin.

Sportifs en quête d'un lendemain

ENTRE LES RISQUES DE BLESSURE, LA COURTE DURÉE DES CARRIÈRES PROFESSIONNELLES ET LES BAS SALAIRES, LA MAJORITÉ DES SPORTIFS DE HAUT NIVEAU SONT BIEN LOIN DE L'IMAGE VÉHICULÉE PAR LES STARS DU FOOTBALL RÉMUNÉRÉES EN PÉTRODOLLARS. SI LA NOTION D'ACTIVITÉ ÉPHÉMÈRE EST ENTRÉE DANS LES ESPRITS, LA RECONVERSION DOIT DÉSORMAIS POUVOIR SE PRÉPARER DÈS L'ENTRÉE DES CHAMPIONS À L'ÉCOLE.

PAR SIMON GALLEY – PHOTOS : JEAN-LUC PETIT (SAUF MENTION CONTRAIRE)

Depuis quelques années, Dijon est devenue l'une des trois villes les plus sportives de France grâce à la diversité de ses clubs professionnels. Là où certaines de ses voisines se félicitent d'avoir un club de football en Ligue 1, la capitale bourguignonne peut se targuer d'avoir des représentants de haut niveau dans plusieurs sports majeurs (basketball, natation, handball, hockey...). Cependant, pour Jean-Claude Decombard, le nouvel adjoint délégué aux Sports à la Ville de Dijon, le sport professionnel n'est plus forcément l'affaire de la collectivité : « *Un club professionnel est une entreprise privée dans laquelle la Ville n'a pas à s'immiscer. Son avenir, c'est davantage son actionariat et ses partenaires privés. Par contre, on peut quand même aider les clubs au niveau de la formation.* » La collectivité ayant pour mission d'accompagner sa jeunesse, l'adjoint

aimerait endosser le rôle de médiateur entre les clubs et travaille sur un projet de mutualisation qui touche aux contours de la formation. « *Quel que soit le sport, les centres de formation ont les mêmes besoins : hébergement, restauration, enseignement, suivi médical. Ce sont des activités qui coûtent cher. L'idée serait de mutualiser ces besoins pour réduire les coûts.* » Un choix politique de la Ville qui permettrait aux clubs d'établir des projets à plus long terme et aux jeunes formés d'avoir un parcours scolaire beaucoup plus efficace en parallèle de leur carrière sportive.

DOUBLE PROJET

Ce discours du nouvel élu risque de séduire le président du Dijon Hockey Club, Olivier Ritz, focalisé depuis quinze ans sur ce qu'on appelle aujourd'hui le « *double projet* » : « *Au sein de notre centre de performance,*

les résultats dans le sport et le parcours scolaire doivent être de même niveau. On souhaite que nos jeunes aient une base de formation qualifiante au niveau général, qui leur permette d'accéder aux études supérieures. » Cet objectif commun entre les collectivités et les clubs peut porter ses fruits chez les plus jeunes. Mais quand il s'agit de sportifs en activité, la reconversion n'est pas assurée.

Quand on parle de double projet, le Dijonnais Charles Rozoy, champion paralympique de natation en 2012, en est adepte mais avec une trajectoire bien différente. Inscrit en master 2 à l'université de Bourgogne, possédant un contrat d'image avec EDF et Malakoff Médéric, le nageur pense « *qu'il faut un changement de mentalité de la part du corps enseignant et de l'encadrement sportif. Il faut arrêter de briser le rêve des gens. Trop de personnes poussent les jeunes à choisir. Les encadrants*

...



Si le sport professionnel n'est pas forcément l'affaire de la collectivité, Jean-Claude Decombard, le nouvel adjoint délégué aux Sports de la Ville de Dijon, aimerait endosser un rôle de médiateur entre les clubs et travaille sur un projet de mutualisation qui touche aux contours de la formation.



Du haut de ses 26 ans, la dijonnaise Léa Terzi, capitaine de l'équipe de hand féminine du CDB, a décidé de faire de la formation des sportifs son cheval de bataille... et son futur emploi.



Le président du Dijon Hockey Club, Olivier Ritz, se focalise depuis longtemps sur le « double projet » : « Dans notre centre de performance, les résultats sportifs et scolaires doivent être de même niveau. »

...
doivent pousser les jeunes à concilier le sportif et le scolaire. C'est juste une question d'adaptation ». D'après lui, l'inspiration pourrait venir quelquefois des pays anglo-saxons : « Aux Etats-Unis, sans dire que c'est le meilleur système, tu peux être juste champion olympique et avoir un travail. Ça peut valoir plus qu'un master. L'expérience sportive peut se vendre et s'acheter. »
Dans cette optique de valorisation de l'expérience sportive, Olivier Ritz évoque les qualités du sportif qui sont susceptibles de plaire au monde de l'entreprise : « Arriver à devenir champion, ça demande un investissement personnel, un mental hors pair ; ça exige de faire des choix, d'abandonner certaines choses pour devenir plus compétitif. Ce sont les mêmes valeurs qu'il faut posséder dans le monde concurrentiel de l'entreprise. »

ACCOMPAGNEMENT

Passée la période de formation, les sportifs de haut niveau possèdent d'autres moyens pour mettre un pied dans le monde de l'entreprise. Le contrat d'insertion professionnel, adopté par de grandes

entreprises comme EDF, peut permettre aux sportifs de faire la transition entre fin de carrière sportive et reconversion. Léa Terzi, capitaine du CDB titulaire d'un master professionnel de « conseiller/responsable en formation », émet quelques réserves quant au fait que les sportifs soient prêts à passer le cap : « Ils ne connaissent pas leurs droits à la formation et peuvent généralement avoir peur d'aller dans le monde de l'entreprise. Il faudrait davantage d'accompagnement. Ce qui est paradoxal, c'est qu'en dehors du sport, on n'est pas vraiment persévérants en matière administrative. L'après-carrière n'est pas vraiment une préoccupation du quotidien. »
Anxieuse à l'idée d'arriver sur le marché du travail bien après les personnes de son âge, la jeune handballeuse a décidé de faire de la formation des sportifs son cheval de bataille et son futur emploi : « J'ai envie que les sportifs puissent se tourner vers moi, j'ai aussi envie de les représenter pour supprimer les idées reçues. Je commence avec les filles qui arrivent au CDB et qui sont perdues dans leur choix d'études. »
Une vocation qui répond parfaitement aux critères d'un bon « double projet »... ■

12.13
14 DÉC.
vendredi 13h - 20h
samedi 10h - 20h
dimanche 10h - 19h

salon
2^{ème} éd.
des
créateurs

PALAIS DES CONGRÈS • DIJON
ENTRÉE PRINCIPALE

ORGANISÉ PAR
iD
ART
id-dart.com

LE SHOPPING DE NOËL



Ecole pour sportifs ingénieurs

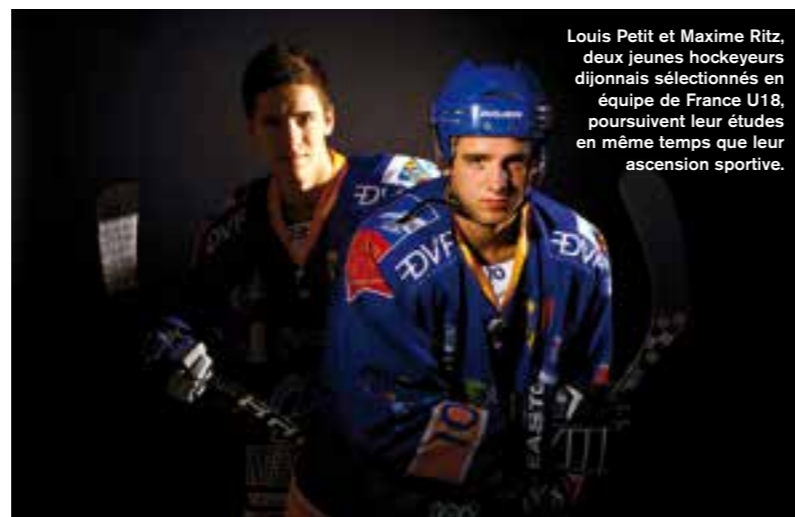
DEPUIS QUINZE ANS, LE DIJON HOCKEY CLUB (DHC), EMMENÉ PAR LA FAMILLE RITZ, MET EN PLACE UN PROJET ALLIANT LE SPORTIF À L'ÉDUCATIF, AU POINT D'EN FAIRE UN MODÈLE FRANÇAIS, ATTIRANT TOUJOURS PLUS DE JEUNES SUR LES BANCS DES CLASSES DIJONNAISES ET SUR LA GLACE DE TRIMOLET.

PAR SIMON GALLEY – PHOTO : JEAN-LUC PETIT

La prise d'initiative découle de constats. Quand Catherine et Olivier Ritz se rapprochent de la direction des Ducs, leur fils Nicolas a déjà chaussé les patins, les joueurs à maturité quittent le club et madame Ritz est proche du rectorat. Souhaitant allier réussites sportive et scolaire, la première étape fut la création d'horaires aménagés au collège des Lentillères, d'abord, et au lycée Hippolyte-Fontaine, ensuite, afin de garantir une souplesse nécessaire des emplois du temps durant tout le secondaire.

Depuis cette époque, que ce soit auprès des jeunes recrues ou de l'équipe professionnelle, Olivier Ritz poursuit sa ligne de conduite : « Dès la première année au club, on expliquait aux joueurs que leur carrière sportive, c'était hypothétique. On leur demandait ce qu'ils voulaient faire à 30-35 ans, pas six mois plus tard. On tient le même discours pendant les journées d'intégration ou quand on reçoit les familles des jeunes recrues. Le salaire d'un hockeyeur est faible, il est donc nécessaire de penser à la reconversion. » D'ailleurs, pour obtenir son fameux sésame vers le centre de performance de Dijon (43 recrues sur près de 80 demandes), le premier critère retenu reste le niveau scolaire.

Une fois entré dans le centre, le jeune sportif est pris en charge du matin jusqu'au soir. « C'est une chance pour le jeune hockeyeur, il n'a pas à se soucier de la gestion de son emploi du temps. Il est



Louis Petit et Maxime Ritz, deux jeunes hockeyeurs dijonnais sélectionnés en équipe de France U18, poursuivent leur études en même temps que leur ascension sportive.

accompagné autour d'un triptyque : le sportif avec la prise en charge d'un emploi du temps aux heures de glace dédiées, le physique avec une préparation adaptée au Creps et le scolaire avec le parcours collège-lycée et un accompagnement aux devoirs pris en charge par le club. » Les jeunes sont alors dans les meilleures conditions pour suivre un parcours scolaire exigeant. « Pour l'instant, ce que l'on essaie de faire, c'est de les amener au bac avec une base de formation qualifiante au niveau général qui permet d'accéder aux études supérieures et à une reconversion aboutie, nos prochains défis. »

Pour différentes raisons, les partenariats avec l'université ou les écoles supérieures mettent du temps à se mettre en place. « Aujourd'hui, la première étape est de faire reconnaître nos joueurs

comme des sportifs de haut niveau. Ensuite, c'est compliqué d'adapter les heures de cours avec leurs horaires d'entraînements. Nos jeunes sont peu nombreux et dispersés dans les différents cursus. » Malgré ces difficultés, Olivier Ritz reste convaincu du potentiel de ses sportifs : « La mentalité d'un sportif de haut niveau, c'est sa capacité d'adaptabilité, de concurrence. Quand j'en discute avec des partenaires privés, ils sont vraiment intéressés par leur profil. On est sur la bonne voie. »

Depuis son arrivée au DJC, la famille Ritz a toujours maintenu une exigence élevée pour un club qui attire aujourd'hui les jeunes hockeyeurs, mais aussi les parents, rassurés de voir leurs enfants concilier épanouissement sportif et réussite scolaire. ■

ENTREPRISES

Pour votre Santé et celle de VOS salariés

ARTISANS
INDÉPENDANTS
CHEFS D'ENTREPRISE
PROFESSIONS LIBÉRALES

mutuelle mos

santé • prévoyance
épargne • retraite

03 80 78 91 25
www.mutuelle-mos.fr

4^{ème} édition de
"Rêves d'enfants malades"

Samedi 11 oct. 2014
de 9h à 17h

100 Ferrari
contre le cancer

Baptêmes de piste en Ferrari

Circuit automobile
Dijon-Prenois

- Démonstration de l'armée de l'air (BA 102)
- Corps des Sapeurs Pompiers de Dijon
- Automobile Club de Bourgogne
- Présentation de voitures anciennes
- Nombreuses animations et spectacles gratuits...

ENTRÉE GRATUITE

Une organisation du **LIONS CLUB DIJON DOYEN**
avec le concours de

dp circuit dijon prenois
Unité d'Hématologie et d'Oncologie Pédiatrique Hôpital d'enfants CHU DIJON 03 80 29 36 01

BERNARD SELLENET ET NEBOJSA STOJINOVIC

De goal à goal

QUAND BERNARD SELLENET CROISE NEBOJSA STOJINOVIC, C'EST TOUTE L'HISTOIRE DU HANDBALL À DIJON QUI DÉFILE. PLUS DE 40 ANS D'EXPLOITS DANS LE SILLAGE DE DEUX GARDIENS DE BUT DE CLASSE INTERNATIONALE. L'OCCASION AUSSI DE VOIR COMMENT LA DISCIPLINE A ÉVOLUÉ AVEC LE TEMPS.

PAR MICHEL GIRAUD - PHOTO : CLÉMENT BONVALOT

Assis dans les gradins du gymnase des Poussots, Bernard Sellenet a d'abord une pensée forcément très émue pour André, son frère, disparu en 2010, et dont la salle porte aujourd'hui le nom. Puis, le sourire envahit son visage, en même temps qu'il revit avec nous l'épopée du CSLD, le Cercle sportif laïque dijonnais⁽¹⁾. Un à un, il se remémore les moments forts de cette grande chevauchée, couronnée par le titre de champion de France de première division en 1973.

MÉMOIRE DE POUSSOTS

De 1964 à 1980, Bernard a été le dernier rempart de l'historique club de handball dijonnais, lui qui pendant dix ans a également gardé les buts de l'équipe de France. Ici aux Poussots, il a tout connu ou presque : le sol en enrobé, les matches en plein air, l'arrivée de la toiture, de la grande tribune et de ses planches en bois qui vibraient sous les trépignements des supporters, les matches de Coupe d'Europe aussi... « Nous étions tous amateurs. Moi, je travaillais au CEA Valduc. Il nous fallait concilier le sport, la vie professionnelle et la famille. Deux fois par semaine, le mardi et le jeudi, nous venions nous entraîner là. Plus tard, il y a eu le palais des sports, mais la salle emblématique, celle où nous avons connu les plus fortes émotions, c'est ici. Et croyez-moi, ce n'était pas facile de venir nous battre ici. »

Ce soir-là, les joueurs professionnels du DBHB, club héritier du CSLD, s'entraînent justement dans ce gymnase historique. Dans les cages, un certain Nebojsa Stojinovic. Arrivé à Dijon en 2010, l'imposant gardien serbe possède lui aussi un solide palmarès, construit notamment du côté de Montpellier. L'échange entre les deux hommes est touchant, à la fois convivial et empreint d'un grand respect mutuel : « Regardez-moi ces gabarits, sourit Bernard Sellenet. Ils sont clairement plus imposants que nous, et forcément leur jeu est plus athlétique, leurs tirs plus puissants... Mais au final, quand j'y repense, je me dis que notre jeu de l'époque était peut-être plus fin, plus élégant qu'aujourd'hui. Après, ça reste du handball, le poste de gardien n'a pas foncièrement changé, les

systèmes de défense sont toujours les mêmes en 0-6, en 5-1. » Face à lui, Nebojsa Stojinovic sourit, heureux de pouvoir discuter quelques instants avec son aîné. Lorsque ce dernier a atteint les quarts de finale de la Coupe d'Europe des clubs champions (1974), lui n'était encore même pas de ce monde : « C'est vrai que les joueurs sont plus physiques aujourd'hui et le jeu plus rapide. Les règles aussi ont évolué, tout comme la qualité de la balle, enchaîne "Nébo". Après, il y a quarante ans, ces joueurs-là étaient des champions, de grands champions, et ils le seraient aussi aujourd'hui, je n'en doute pas. »

UN PARFUM DE THÉRÉBENTINE DE VENISE

Entre les deux hommes, tout est prétexte à l'échange, jusqu'à cette colle spéciale avec laquelle on enduit aujourd'hui le ballon pour en accroître l'adhérence : « Nous, on mettait de la térébenthine de Venise, se souvient Bernard Sellenet avec une pointe de nostalgie. Nous allions la chercher spécialement chez le pharmacien du coin. Aujourd'hui, les choses ont changé pour tout. Les joueurs sont professionnels, ils sont payés et n'ont à penser qu'à une seule chose : le sport. Après, je me dis qu'ils ont d'autres soucis. Il faut qu'ils pensent à l'après-handball, et qu'ils n'oublient pas qu'il faudra construire autre chose après avoir raccroché. C'est une autre mentalité. »

L'après-handball, Nebojsa Stojinovic, 39 ans cette année, avoue ne pas y avoir vraiment pensé : « Je n'ai pas encore préparé ma reconversion c'est vrai. Ça fait déjà treize ans que je suis en France, et je n'ai pas encore décidé avec ma famille si nous allions rester ici ou rentrer en Serbie. Il faut d'abord prendre cette décision avant d'évoquer la reconversion. »

En l'espace de quelques échanges, de quelques photos, les deux goals dijonnais ont visiblement pris plaisir à faire connaissance. Lors du prochain match du DBHB, Bernard Sellenet sera peut-être dans les tribunes du palais des sports, avec sa petite-fille. Nebojsa Stojinovic, lui, sera dans ses cages, fidèle au poste, pour continuer d'écrire l'histoire du handball à Dijon. ■



ÉRIC CARRIÈRE

Meneur tout terrain

JOUEUR DE FOOT INTELLIGENT ET CLAIRVOYANT, ÉRIC CARRIÈRE EST DANS LA VIE COMME SUR LE TERRAIN. PAS DU GENRE À SE LAISSER SURPRENDRE, IL A PRÉPARÉ SA RECONVERSION SUR PLUSIEURS FRONTS, ET LA MÈNE COMME AUTANT D'AVENTURES VÉCUES PASSIONNÉMENT, ENTRE MÉDIAS, MANAGEMENT, VIN ET RESTAURANTS.

PAR GEOFFROY MORHAIN - PHOTO : JEAN-LUC PETIT

La question de la reconversion des sportifs de haut niveau, Eric Carrière la connaît bien, lui qui a terminé sa carrière de footballeur professionnel il y a tout juste quatre ans et semble déjà pourtant pleinement investi dans sa nouvelle vie. Son parcours exemplaire ne lui fait pourtant pas oublier que cette période de transition est délicate et que de nombreux sportifs de haut niveau négocient mal leur dernier tour de piste pour sortir du stade : « Aux Etats-Unis, 50% des sportifs professionnels sont en faillite seulement deux ans après la cessation de leur activité », assène-t-il tout de go, conscient des limites du système et du danger qui guette tout ex-champion, quand le manque d'argent s'ajoute au manque de sensations fortes. « En tant que footballeur, on n'est pas à plaindre, mais de nombreux autres sportifs de haut niveau n'ont même pas de statut officiel leur ouvrant droit à une protection sociale, comme c'est le cas pour certaines championnes de natation synchronisée par exemple », poursuit l'ex-n° 10 en connaissance de cause, puisqu'il fait partie de la commission chargée par le secrétaire d'Etat aux Sports de réfléchir à la condition des sportifs de haut niveau, leur reconversion, leur formation professionnelle, leur retraite...

TÉLÉ, VIN ET RESTAURANTS

Si sa venue à Dijon n'était pas vraiment planifiée, sa reconversion ne doit rien au hasard. « Au début, j'ai de suite dit non à la proposition de Bernard Gnechi [ndlr : l'ex-président du DFCO] de venir à Dijon. Et puis, il m'a tellement "dragué" que j'ai fini par accepter. » Il signe alors pour deux ans, sans penser une seconde qu'il allait poser ses valises à Daix. « Finalement, comme ma femme, mes quatre filles et moi on se plaisait bien ici, et que Dijon était le lieu idéal pour monter un projet dans le vin sans être trop loin de Paris, j'ai pris la décision de rester. » En parallèle de ces dernières années sur le terrain, il passe ses diplômes d'entraîneur afin d'anticiper sa retraite de joueur et être de suite opérationnel. « Mais plus ma fin carrière approchait, plus j'avais besoin de sortir de cette bulle du foot, de retrouver un certain équilibre familial aussi. » Titulaire de son Brevet d'Etat d'éducateur sportif 2^e degré dès 2011, Eric Carrière ne se voit pas pour autant entraîneur en club, « une vie qui laisse trop peu de place au reste ». Alors que son copain Dominique Armand – journaliste à Canal + qui, dans ses jeunes années, a joué avec lui à Muret (31) en National – avait depuis longtemps décelé son profil de consultant, Eric

prend naturellement contact avec la chaîne cryptée quand il racroche ses crampons. Après des débuts en piges sur Foot+, les deux parties comprennent vite les bienfaits respectifs de leur collaboration : l'ex-footballeur découvre un vrai métier et un bon moyen de rester en contact avec la planète foot, Canal+ un collaborateur de talent qui conjugue aisance, compétence technique et bonne image auprès du public. En quelques années, l'ancien milieu de terrain s'impose sur les gros matchs du dimanche soir et devient une figure centrale de l'équipe foot de Canal+. Désormais plus à l'aise dans la passe de l'information, le voilà même qui se lance dans l'écriture d'une chronique mensuelle pour *L'Equipe Magazine*.

Alors que beaucoup se seraient contentés de cette reconversion médiatique, Eric Carrière ressent cependant la nécessité de s'ouvrir à autre chose, de découvrir d'autres mondes, de se réaliser ailleurs que sur un terrain. « Un grand écart difficile pour certains joueurs en fin de carrière, estime-t-il en observateur privilégié. D'autant plus difficile pour les footballeurs qui ont débuté leur parcours pro très jeunes et ont été mis dans une bulle pour n'en sortir qu'une fois leur carrière sportive achevée. » Ces nouveaux horizons, il va les découvrir à travers le prisme du vin, grâce à la rencontre en 2003 du vigneron de la vallée du Rhône Stéphane Ogier. Une belle porte d'entrée dans l'univers complexe du vin, qui débouchera sur une vraie amitié et l'acquisition en commun de parcelles en Côte Rôtie et en Condrieu. Sa venue à Dijon le rapprochera encore du monde viticole, bourguignon notamment, et lui permettra de peaufiner son projet de société de négoce en vin. Aujourd'hui, les Caves Carrière sont devenues une réalité économique, avec quatre établissements (Dijon, Lyon, Ariège et Limousin) et une même philosophie : privilégier la qualité à la quantité en ne distribuant que des vins de grands vigneron et de domaines réputés. Autre rencontre essentielle, celle des chefs étoilés Nicolas Isnard et David Le Comte (Auberge de La Charme à Prenoys) qui l'ont initié au monde de la grande restauration, et avec lesquels il a investi dans deux restaurants à Dijon, le Bistrot des Halles et le Dav'n'Co. Eric Carrière est prêt à prendre des risques, mais toujours calculés et en s'entourant des meilleurs. Son mot d'ordre ? « Anticiper ! L'anticipation permet de choisir, donne la garantie d'une certaine liberté. Ancien champion ou pas, tout le monde cherche un emploi aujourd'hui, et cette compétition pour le travail vaut largement celle du sport de haut niveau. » ■

BIO EXPRESS

- 1973 : naissance à Foix (Ariège)
- 1991 : débuts en Promotion d'honneur avec le club de foot d'Auch
- 1996 : intègre l'équipe pro du FC Nantes
- 2001 : élu meilleur joueur de D1, première sélection en Equipe de France
- 2001-2004 : joue à l'Olympique Lyonnais (L1)
- 2004-2008 : joue au RC Lens (L1)
- 2008-2010 : fin de sa carrière pro au DFCO
- 2010 : devient consultant sur Canal+
- 2011 : ouverture à Fontaine-lès-Dijon de Caves Carrière, sa société de négoce de vins
- 2012 : investit dans le Bistrot et la Taverne des Halles (actuel Dav'n'Co depuis) à Dijon
- 2013 : prolonge de 3 ans son contrat avec Canal+, obtient son diplôme de manager général de club sportif

DIDIER RETIÈRE

S'extraire de la mêlée

DE SON POSTE DANS LE PACK DU STADE DIJONNAIS À CELUI D'ENTRAÎNEUR DES AVANTS DE L'ÉQUIPE DE FRANCE, LE BONHOMME A SU S'EXTRAIRE DE LA MÊLÉE POUR PRENDRE DE LA HAUTEUR, SANS JAMAIS PERDRE DE VUE LE TERRAIN. TOUT JUSTE NOMMÉ DTN (DIRECTEUR TECHNIQUE NATIONAL), LE NUITON D'ADOPTION PRÉSIDE DÉSORMAIS AUX DESTINÉES DU RUGBY FRANÇAIS. BELLE ÉCHAPPÉE POUR UN PILIER !

PAR GEOFFROY MORHAIN - PHOTO : JEAN-LUC PETIT

A quelques jours de sa nomination officielle en tant que DTN, à la place de Jean-Claude Skrela qui part à la retraite, Didier Retière multiplie les aller-retour entre Marcoussis, siège de la Fédération, et Nuits où son épouse gère un domaine viticole familial. Entre deux sollicitations, il prend le temps de nous répondre et réagit de suite en cadre de la Fédération quand on lui parle de reconversion dans le rugby : « Dans tous les pôles Espoir de France, tous nos jeunes se doivent obligatoirement d'avoir un "double projet" – sportif d'un côté, scolaire de l'autre – qui tient la route pour être acceptés. » Et de citer l'exemple de son fils Arthur, demi de mêlée formé au CS Nuiton, qui à 17 ans fait désormais partie du pôle France et vient de signer au Racing Métro 92, mais continue à côté des études commerciales.

BIO EXPRESS

1968 : naissance à Cholet (49).

1990-1997 : joueur en divisions 1 et 2 (RCF, PUC, Le Creusot, Stade dijonnais).

1998-2000 : joueur en Fédérale 3 à Nuits-Saint-Georges.

2001-2005 : entraîneur France moins de 19 ans.

2005-2007 : entraîneur France moins de 21 ans.

2007-2011 : entraîneur France (adjoint de Marc Lièvremont).

2011-2013 : entraîneur France moins de 20 ans.

2013 : DTN adjoint du rugby français.

2014 : DTN du rugby français.



Les chiffres, Didier Retière ne les connaît que trop bien : « En moyenne, sur 100 jeunes joueurs qui intègrent un pôle [ndlr : 10 pôles Espoirs et un pôle France rattachés à des lycées], deux seulement finiront en équipe de France, une quinzaine en Top 14, une vingtaine en D2 et tout le reste, soit près des deux tiers, resteront dans le rugby amateur. » Le constat indique clairement que ces jeunes sportifs ne doivent pas mettre tous leurs ballons dans un même panier, et se ménager une porte de sortie suffisamment large vers un monde autre que celui de l'Ovalie. « Historiquement, le rugby a toujours été un sport ouvert sur la société, qui favorisait l'ascension sociale et générait des joueurs de haut niveau qui avait plus misé sur leur carrière professionnelle que sur le rugby, poursuit le jeune DTN. Aujourd'hui, la première vraie génération de joueurs pros arrive vers la sortie, et on se rend compte que tous ne sont pas bien préparés à leur avenir, loin de là. Beaucoup ont encore l'image d'un Eldorado dans la tête et pensent qu'ils pourront toujours se débrouiller en faisant de la com', des relations publiques ou de la télé. En fait, c'est bien moins simple que

ça... » Car, au-delà des difficultés à trouver un emploi et un revenu stable, l'arrêt d'une carrière sportive est toujours un moment délicat à vivre, Didier Retière en sait quelque chose : « J'ai été joueur de 6 à 35 ans, alors forcément, quand on s'arrête, ça fait un choc difficile à encaisser, un peu comme un deuil. » Certains parlent même de « petite mort »...

De son côté, notre ex-pilier s'en est plutôt bien tiré, mais il faut dire qu'il avait anticipé : conseiller technique régional dès 1997, il rentre ensuite à la Fédération en 2003 et prend rapidement en charge des équipes de jeunes. Champion du monde de la mêlée avec l'équipe de France en 2007, à défaut d'avoir été champion tout court (fameuse défaite d'un point contre les Blacks en finale), Didier Retière semble avoir naturellement gravi les échelons du rugby jusqu'à celui de directeur technique national. Un DTN qui a fréquenté les petits comme les gros clubs, possède une vision globale du monde du rugby et connaît les attentes de ses différents acteurs. Un DTN qui croit encore aux vertus du « rugby du terroir » et retrouve toujours avec bonheur le vignoble nuiton. ■



VÉRONIQUE PECQUEUX-ROLLAND

Droit devant !

SA CARRIÈRE A ÉTÉ EXEMPLAIRE, SA RECONVERSION L'EST TOUT AUTANT. VÉRONIQUE PECQUEUX-ROLLAND A MARQUÉ DE SON EMPREINTE LE HANDBALL FÉMININ FRANÇAIS. FEMME DE DÉFI, ELLE SAVAIT QU'ELLE DEVRAIT METTRE SA LÉGENDAIRE ÂME DE BATTANTE AU SERVICE DE SON « APRÈS-CARRIÈRE ». PARI RÉUSSI.

PAR MICHEL GIRAUD - PHOTO : JEAN-LUC PETIT

C'est sans doute l'un des plus beaux palmarès du sport français. De Véronique Pecqueux-Rolland, on garde l'image d'une handballeuse hors norme, d'une leader toujours battante. C'est justement ce qui a séduit le groupe Casino. Il y a quelques années, cette enseigne de grande distribution a décidé de placer à la tête de ces centres commerciaux des anciens sportifs de haut niveau. Il s'agit clairement de s'appuyer sur leur popularité, mais aussi sur leurs qualités de champion : combativité, leadership, capacité à mener une équipe. C'est ainsi que l'ancien rugbyman Christophe Juillet a été recruté à Clermont-Ferrand ou le hockeyeur Patrick Rolland à Grenoble. Véronique Pecqueux-Rolland a, quant à elle, pris la tête de deux centres commerciaux de l'agglomération dijonnaise (Chenôve et Fontaine-lès-Dijon), auxquels il faut ajouter des prérogatives en Saône-et-Loire. « En 2009, cette opportunité s'est présentée à moi, je l'ai rapidement saisie. J'ai été la première parmi tous ces sportifs de haut niveau à être recrutée par le groupe. J'ai toujours été très attentive à ma reconversion. Pendant notre carrière, on a "la tête dans le guidon", on ne se rend pas compte que le temps passe vite. Il y a aussi le risque de blessures, personne n'est à l'abri. Moi, j'avais clairement décidé d'anticiper, et j'ai d'ailleurs commencé à me former pour mon futur emploi alors même que je jouais encore au Cercle Dijon Bourgogne. »

LA NÉCESSITÉ DE REBONDIR, ET VITE

Sur un terrain, Véronique Pecqueux-Rolland a toujours endossé un rôle de meneuse. Écoutée, respectée, l'ancienne pivot n'avait qu'une seule volonté : être maître de son destin « Je ne voulais pas de ce trou qui suit l'arrêt de la carrière. J'entends certains sportifs qui disent avoir besoin de souffler. Moi, j'ai l'impression qu'après l'arrêt du sport de compétition, on cogite plus souvent qu'on souffle ! Depuis que je suis gamine, je relève des défis. Même quand mon fils est né alors que j'étais encore joueuse professionnelle, j'ai relevé le défi de retourner sur les terrains, et de retrouver mon niveau. Et puis, surtout, je ne voulais pas rater ma deuxième vie. » Non, « Véro » n'a pas changé !

Toujours aussi déterminée, elle profite de son expérience pour donner quelques conseils aux jeunes sportifs de haut niveau : « Il



© D.R.

faut absolument qu'ils se prennent en main. Bien sûr, il y a dans les clubs, les fédérations, des personnes à l'écoute qui peuvent éventuellement les aider. Bien sûr que la fin de carrière fait peur, surtout quand on vit des moments exceptionnels dans le sport comme j'ai eu la chance de le faire, mais il ne faut surtout pas attendre chez soi qu'on vous appelle. Il faut rebondir, vite. »

Depuis cinq ans et demi, Véronique Pecqueux-Rolland a donc endossé, avec brio, le costume de femme d'affaires. Mais vous la croiserez toujours au palais des sports les soirs de matches du Cercle Dijon Bourgogne : on ne tire pas comme ça un trait sur une discipline qui vous a tant donné. Mais plus que jamais, l'ancienne pivot de l'équipe de France se dit bien dans ses baskets, heureuse de sa nouvelle vie : « Je suis ravie de ma reconversion, le métier me plaît. J'ai toujours été très tournée vers le contact humain, le relationnel, cet esprit d'équipe que je retrouve aussi chez les commerçants avec lesquels je travaille désormais. » ■

LEXUS NX L'HYBRIDE SOUS UN NOUVEL ANGLE

Audacieux, le nouveau Lexus NX associe un design avant-gardiste à des technologies de pointe. Il en va ainsi de sa motorisation Full Hybrid* développant 197 ch pour seulement 116 g/km de CO₂ ou d'équipements** tels que la caméra à 360°, le chargeur sans fil pour Smartphone ou le pavé tactile.



NX 300h À PARTIR DE
449 €^{*} / MOIS**
SANS CONDITION DE REPRISE
LGA**** 37 MOIS, 1^{er} LOYER DE 6600 € TTC
SUIVI DE 36 LOYERS DE 449 € TTC
MONTANT TOTAL 30 111 € CAS
D'ACQUISITION : 44064 €

LEXUS

UN CRÉDIT VOUS ENGAGE ET DOIT ÊTRE REMBOURSE. VÉRIFIEZ VOS CAPACITÉS DE REMBOURSEMENT AVANT DE VOUS ENGAGER.
Consommations mixtes : de 5,0 à 5,3 l/100 km. Émissions de CO₂, mixtes : de 116 à 123 g/km. Données homologuées CE.

Modèle présenté : NX 300h F SPORT avec peinture métallisée neul à partir de **734 € / mois TTC**. 1^{er} loyer de **6600 € TTC** suivi de 36 loyers de **734 € / mois TTC** hors assurances facultatives. Option d'achat : **30607 € TTC** dans les mêmes conditions que l'offre ci-après. Montant total dû en cas d'acquisition : **63631 € TTC**. Assurance de personne facultative à partir de **59,45 € / mois** en sus de votre loyer soit **2199,65 €** sur la durée totale du prêt. (1) Exemple pour un NX 300h neul au prix remis de **37610 € TTC**. (2) Location avec Option d'achat 37 mois, SANS CONDITION DE REPRISE, 1^{er} loyer majoré de **6600 €** suivi de 36 loyers de **449 €** hors assurances facultatives. Option d'achat : **21300 € TTC** dans la limite de 37 mois & 45 000 km. Montant total dû en cas d'acquisition : **44064 € TTC**. Assurance de personne facultative à partir de **41,37 € / mois** en sus de votre loyer soit **1530,67 €** sur la durée totale du prêt. En fin de contrat, restitution du véhicule dans votre concession avec paiement des frais de remise en état standard et des éventuels kilomètres excédentaires. Offre réservée aux particuliers et professions libérales, non cumulable avec d'autres offres, valable jusqu'au **31/10/2014** dans les concessions Lexus participantes en France Métropolitaine et portant sur le prêt en vigueur au jour de la souscription du contrat. Voir conditions en concession. Sous réserve d'acceptation par LEXUS FRANCE FINANCEMENT, 36 bd de la République 92423 Vaucresson, RCS 412 653 180 - * ORIAS 070005419 consultable sur www.oriass.fr. ** Full Hybrid = Totalelement Hybride. *** Selon les versions.

LEXUS Dijon

CHÉLI
L'automobile autrement depuis 1975

Rue du Clos-Mutaut
CHENÔVE - Tél. 03.80.59.06.00

BIO EXPRESS

- 1971 : Naissance à Châtenay Malabry
- 1987 : Début au club de Tours
- 1997 - 2004 : Joueur et capitaine de la JDA
- 2000 : Première sélection en équipe de France de Basket
- 2006 : Met fin à sa carrière à Orléans
- 2007 : Crée l'entreprise Arcade 21 qui deviendra ACDE avec un associé
- 2012 : Crée l'entreprise Hélic

LAURENT BERNARD

Le haut du panier

C'EST PLUS QU'UN MÉTIER OU UN SPORT QUE LAURENT BERNARD A CHOISI DE LAISSER DERRIÈRE LUI, C'EST UNE PASSION QUI L'ANIME DEPUIS SON ENFANCE. POURTANT, À 43 ANS, L'ANCIEN BASKETTEUR GARDE LE SOURIRE ET SON ESPRIT COMBATIF DANS SA NOUVELLE VIE, LOIN DU PARQUET, EN TANT QUE CHEF D'ENTREPRISE.

PAR NADÈGE HUBERT - PHOTO : JEAN-LUC PETIT

Entre 1997 et 2004, Laurent Bernard a évolué sous les couleurs de la JDA et a, à plusieurs reprises, rejoint les rangs de l'équipe de France de basket. Les terrains, il les a pratiqués dès son plus jeune âge, jusqu'à devenir professionnel à l'âge de 16 ans. « *Quand on est jeune sportif de haut niveau, on est un peu coupé du monde, surtout si on est loin de sa famille, et on manque d'accompagnement. On vit dans un cocon.* »

RACCROCHER LES BASKETS

Le sportif passera quand même son bac avant de se consacrer à la pratique du basket et enchaîner les trophées. « *Mon plus beau souvenir, c'est la semaine des As en 2004. On s'est qualifiés une semaine avant. Avec notre première victoire, on a engrangé de la confiance et on a continué sur la lancée. Ensuite on a enchaîné avec la finale de la coupe d'Europe.* » L'ancien capitaine se souvient aussi de sa première sélection en équipe de France et des championnats du

monde des moins de 22 ans. Mais tout ça, c'est loin maintenant. Depuis presque 7 ans, Laurent Bernard a lâché ses baskets pour le monde de l'entreprise. « *Le monde du sport ne m'intéressait pas, ce que j'aimais c'était les gars, le terrain, pas le banc. Et puis je voulais changer de milieu.* »

« *A la fin de ma carrière, j'ai fait une remise à niveau notamment en anglais, en français... Puis un ami m'a parlé de son projet de monter une entreprise.* » Intéressé par l'idée, il se lance dans une formation sur la valeur vénale et locative industrielle puis enchaîne avec une formation sur les diagnostics immobiliers. Un mois à peine après la fin de sa carrière sportive, il s'associe et devient chef d'entreprise, un statut qui correspond à son caractère de meneur.

Dans sa vie de dirigeant, Laurent Bernard s'appuie désormais sur les qualités qu'il a acquises dans le sport. « *J'ai appris à gérer le stress, j'essaie d'être honnête et j'encourage la communication dans la société et mes associés sont sur la même longueur d'onde. Et puis, dans les affaires,*

c'est comme dans le sport : il faut être battant et persévérer. » A la tête de 2 sociétés, Arcade 21, agence de diagnostic immobilier, et Hélic, bureau d'étude thermique, le sportif se félicite d'avoir anticipé sa reconversion. « *Il y a trop de sportifs qui n'y pensent pas et qui se retrouvent en difficulté. Moi j'ai pu arrêter par choix et ne pas attendre la blessure. Du coup, quand j'ai arrêté, j'étais prêt.* » Même si l'ancien joueur s'épanouit pleinement dans sa deuxième vie, à la fois père de famille et chef d'entreprise, il reconnaît toutefois que par certains aspects, la vie de sportif de haut niveau peut lui manquer. « *Mes anciens coéquipiers que j'aimerais voir plus souvent et les déplacements. On voit plus l'équipe et le staff que sa famille. Cela dit, en devenant père, mes priorités de joueur avaient déjà changé.* » Aujourd'hui encore, Laurent Bernard garde la JDA dans son cœur et rejoint les rangs des supporters quand son agenda d'homme d'affaires lui permet et qu'il n'arpente pas un terrain de squash ou de golf. ■

«Et soudain, le palais s'embrase...»



Créateurs d'émotions fortes depuis 1880

Après une saison 2013/2014 exceptionnelle, la JDA Dijon reprend le chemin des parquets, en ProA, en Coupe de France et en Coupe d'Europe Eurocup.

Calendrier Eurocup

JDA / Telenet Ostend le 15 octobre à 20h30

JDA / Herbalife Gran Canarias le 29 octobre à 20h30

JDA / Cantu le 5 novembre à 20h30

Abonnements et places disponibles à la boutique JDA,

2 Avenue Raymond Poincaré à Dijon, et sur www.jdadijon.com

N'hésitez pas à nous contacter pour plus d'infos : 03 80 28 85 10

BRUNO CIARROCHI

Boxeur taille patron

APRÈS AVOIR FAIT LE « GROS BRAS » À LA PORTE DES BOÎTES DE NUIT, L'EX-CHAMPION DE KARATÉ ET DE BOXE AMÉRICAINE EST ALLÉ BEAUCOUP LOIN : ÉGALEMENT DOTÉ D'UNE TÊTE BIEN FAITE ET D'UN GROS CŒUR, CE FILS D'OUVRIER ITALIEN DEvenu PATRON DE LA SIG DIRIGE DésORMAIS LA PLUS GROSSE ENTREPRISE DE SÉCURITÉ DE LA RÉGION ET EMPLOIE PLUS DE 300 PERSONNES DANS SES DIFFÉRENTES SOCIÉTÉS.

PAR GEOFFROY MORHAIN - PHOTO : JEAN-LUC PETIT

Le « Nino » (le surnom que les gens du quartier lui donnaient en tant que « petit » de la fratrie, et qui lui est resté) se définit lui-même comme un « gamin de Chenôve », et fier de l'être. Ce « fils de Rital » commence le karaté un peu par hasard à 16 ans, alors qu'un club se crée à la MJC de Chenôve. Sous l'impulsion de l'entraîneur Jean-Michel Py, le jeune Ciarrochi, déjà un beau gabarit à l'époque, révèle ses prédispositions pour la compétition et enchaîne rapidement les titres (voir ci-dessous). En 1983, suite à une disqualification pour coup au visage et à la rencontre du grand champion français Dominique Valéra, Bruno réoriente sa carrière vers la boxe américaine, une discipline « pieds-poings » où il décrochera trois fois le titre mondial suprême.

BIO EXPRESS

1959 : naissance à Dijon.

1976 : débute en karaté à la MJC de Chenôve.

1977-83 : 7 fois champion de Bourgogne, 6 fois champion de France, 3 fois champion d'Europe en karaté.

1983 : arrête le karaté pour la boxe américaine (full-contact).

1983-89 : 6 fois champion de France et d'Europe, 3 fois champion du monde en boxe américaine.

1989 : crée la SIG (Surveillance Intervention Gardiennage) à Chenôve.

1992 : reprend la société de nettoyage Font'net avec André Hubert.

2013 : parraine la formation professionnelle Sécurité-Prévention du lycée Antoine à Chenôve.

En 1989, alors qu'il est en équipe de France de boxe américaine, c'est une autre rencontre qui va décider de son avenir : celle de Gabriel Rocky, un expert dans le domaine de la sécurité, qui lui propose de gérer une de ses succursales sur Dijon et lui met le pied à l'étrier.

« J'avais déjà fait le job de portier de nuit pour gagner ma vie quand j'étais amateur. Ça m'avait permis de développer un bon relationnel, mais d'ici à avoir la responsabilité d'une société... Car monter une entreprise de sécurité, c'est bien autre chose que gérer une équipe de gros bras. »

Notre ex-champion du ring passe pourtant le pas et même au-delà, puisque qu'il fonde en 1989 sa propre société, la SIG (Surveillance Intervention Gardiennage) où il débute seul et sans salaire. Vingt-cinq ans plus tard, l'entreprise compte plus de 200 employés et est devenue familière des Dijonnais qui croisent ses agents dans les supermarchés, les concerts, les stades...

« Je viens d'une époque où c'était sport ou études, mais rarement les deux. Du coup, tout ce que je n'ai pas appris à l'école, il a fallu que je l'intègre après, le soir après le travail, grâce à des cours particuliers et à la téléformation. » Cependant, Nino a su conserver ses qualités de sportif de haut niveau et les faire valoir : au-delà de l'esprit de compétition qui le pousse à aller toujours plus loin, à améliorer ses prestations et à gagner des parts de marché, c'est surtout l'esprit d'équipe qui anime sa passion. « Je suis et je mourrai fils d'ouvrier. Je n'ai jamais été formaté pour devenir patron et ne me reconnais pas du tout dans l'image



que beaucoup de gens en ont. Moi, mon principal moteur dans l'entreprise, c'est le dialogue social, la gestion du personnel, les relations humaines... »

Loin de jeter l'éponge en s'accordant une retraite peinarde avec les dividendes de son travail, Bruno Ciarrochi reprendra ensuite la société Font'net pour vendre à ses clients du nettoyage à côté du gardiennage. Banco ! La société se refait une santé et compte aujourd'hui une bonne centaine d'employés. Mais où s'arrêtera le grand Nino ? « Je fais travailler plus de 300 personnes aujourd'hui, j'en ferais travailler 500 demain si c'est possible. Pas question en tout cas de vendre mon activité à un grand groupe ! Ce qui me rendrait le plus heureux, ça serait de pouvoir transmettre mes sociétés à mes salariés... » ■



Stade dijonnais

2ème division Fédérale

Envie, Émotion, Générosité, Respect



Saison 2014 - 2015

MATCH ALLER

MATCH RETOUR



Stade dijonnais

2ème division Fédérale

Stade dijonnais / Suresnes : le 19/10/2014
Clamart / Stade dijonnais : le 26/10/2014
Stade dijonnais / Arras : le 16/11/2014
MLSGP / Stade dijonnais : le 23/11/2014
Stade dijonnais / PUC : le 30/11/2014

Stade dijonnais / Antony : le 14/12/2014
Stade dijonnais / Compiègne : le 11/01/2015
Strasbourg / Stade dijonnais : le 18/01/2014
Stade dijonnais / Gennevilliers : le 01/02/2015
Suresnes / Stade dijonnais : le 08/02/2015
Stade dijonnais / Clamart : le 22/02/2015
Arras / Stade dijonnais : le 01/03/2015
Stade dijonnais / MLSGP : le 29/03/2015
PUC / Stade dijonnais : le 19/04/2015

Stade dijonnais
75, route de Dijon - 21600 LONGVIC



JÉRÉMIE DÉRANGÈRE

“Patatras !”

« AUJOURD'HUI, SI C'ÉTAIT À REFAIRE, JE NE REFERAIS SURTOUT PAS LES MÊMES ERREURS. » ÉVOQUER LA RECONVERSION AVEC JÉRÉMIE DÉRANGÈRE, C'EST SE REMETTRE EN MÉMOIRE DES MOMENTS DIFFICILES, EMPREINTS DE DÉSILLUSION, DE DÉCEPTION.

PAR MICHEL GIRAUD - PHOTO : D. R.



© BRUNO ARNOUX

Nous sommes à la fin de l'année 2010, celui qui est alors le chef de file du SCO Dijon, décide de raccrocher le vélo. Pendant les quinze années qu'il a passées dans l'élite du cyclisme, il a tout gagné ou presque sur le circuit amateur. Lui, le gamin du Creusot, passé par Aubervilliers avant de porter pendant plus de dix ans le maillot dijonnais, devenu l'un des meilleurs coureurs amateurs français des années 2000 : « J'étais semi-professionnel, salarié à plein temps du SCO Dijon, avec la possibilité de me consacrer entièrement à mon activité sportive. Lorsque j'ai décidé d'arrêter, tout s'est passé très vite. C'est un arrêt que j'avais programmé, parce qu'à 35 ans, il fallait penser à autre chose. Malheureusement, je n'avais rien préparé. D'un autre côté, je ne me faisais pas de souci. Pas mal de monde, des politiques notamment, m'avaient promis de l'aide. Au final, je ne les ai jamais vus. »

BIO EXPRESS

De 1995 à 2010, Jérémie Dérangère a passé 15 ans dans l'élite du cyclisme. D'abord au Creusot, sa ville natale, puis au Bataillon de Joinville, à Aubervilliers et enfin à Dijon. A raison d'une quinzaine de victoires par an, il s'est forgé l'un des plus beaux palmarès du cyclisme bourguignon. Avec notamment une très belle victoire dans le Rhône-Alpes Isère Tour en 2008, devant celui qui allait devenir, la même année, champion de France professionnel à Semur-en-Auxois : un certain Nicolas Vogondy.

BESOIN D'AIR

Alors Jérémie va devoir se « démerder tout seul comme un grand », comme il l'assène avec colère aujourd'hui encore. « J'étais vraiment démoralisé. J'avais un BTS "conception des jardins paysagers" que j'avais passé en 1995. Mais vous pensez bien qu'en 15 ans, les techniques avaient changé. » Il y avait eu aussi ces blessures au poignet qui ne l'encourageaient pas vraiment à se lancer. « J'ai un copain qui travaillait chez Ikea. Il m'a filé un coup de main. Et là encore patatras ! J'ai fait une

semaine, j'étais enfermé à l'intérieur, alors que moi j'avais besoin d'air ! » Quatre ans plus tard, Jérémie Dérangère a retrouvé un peu de stabilité : « J'ai été ensuite pris à La Poste, un CDD à Messigny-et-Vantoux. Puis j'ai suivi une formation de six mois, passé moult entretiens pour au final décrocher un CDI. » Aujourd'hui, il travaille à la distribution, rouleur comme on dit à La Poste : « J'ai mes après-midi libres, cela me permet de continuer à faire du vélo. » Et lorsqu'on lui demande de regarder dans le rétro, il continue de nourrir d'immenses regrets : « Mes enfants sont dans le sport. Je vais surtout veiller à ce qu'ils ne fassent pas la même erreur que leur père. Quand vous êtes sportif de haut niveau, il faut passer des diplômes dans le sport. C'est facile. Il faut en profiter. Moi je n'ai pas su. Les années passent vite, on est bien occupé, les entraînements, les compétitions. J'aurais dû penser un peu plus à moi et consacrer un peu plus de temps à la reconversion. L'erreur que j'ai faite, c'est d'arrêter net. Du jour au lendemain, je n'étais plus rien, et ça, ça fait mal. Durant ma carrière, j'ai fait énormément de sacrifices, et une fois que j'ai eu raccroché, il n'y a pas grand monde qui m'a rappelé. Remarquez, ça m'a permis de faire le tri dans mes amis. » Aujourd'hui, lorsque Jérémie Dérangère évoque ces moments difficiles, il ne peut s'empêcher de penser à ces jeunes qu'il croise sur un vélo ou ailleurs sur les terrains de sport : « Surtout les gars, les filles, pensez à l'après, pour vous éviter de trop grosses désillusions. » ■

DISPONIBLE DÈS MAINTENANT

DFCO MAG #3



SEULEMENT 3€

DÉCOUVREZ-LE DANS VOS KIOSQUES ET À LA BOUTIQUE DU CLUB



TÉLÉCHARGEZ LA NOUVELLE APPLICATION DFCO

LA NOUVELLE APPLICATION EST DISPONIBLE SUR LE PLAY STORE (ANDROID) ET SUR L'APP STORE (APPLE).





Un team en béton

PHOTOS : NICOLAS GOISQUE

Samedi 11 octobre, la « planète Triathlon » aura les yeux rivés sur une petite ville côtière du Pacifique, Kailua-Kona. Des milliers d'athlètes seront au départ d'une épreuve mythique : l'Ironman (« *Homme de fer* » en français) d'Hawaï, le triathlon longue distance de référence (3,8 km à la nage, 180,2 km à vélo et un marathon à pied pour finir !), devenu l'épreuve finale d'un championnat du monde de cette discipline extrême.

Comme chaque année depuis 18 ans, des Beaunois auront fait le voyage : « *Au départ, c'est pour participer à l'épreuve d'Hawaï que notre club a été créé. Certains de nos membres en sont à leur dixième participation* », sourit Eric Millard, le président du club fondé en 1997 sous l'appellation Beaune Monnot Triathlon, du nom de l'entreprise de mécanique beaunoise qui était alors son principal sponsor. Il y a deux ans, par l'entremise de son PDG Christophe Rougeot, la dynamique SA Rougeot, entreprise de travaux publics basée à Meursault, a repris le flambeau du club rebaptisé Rougeot Beaune Triathlon, qui fédère aujourd'hui quelque 130 licenciés de 9 à 65 ans.

« *Christophe est un passionné, il a offert un nouvel élan au club et nous a permis de faire un grand bon en avant. Nous avons fait peau neuve : nouveau nom, nouvelle stratégie, nouvelle ambiance...* » Nouvelles couleurs aussi : le rouge et noir remplace désormais l'orange sur les maillots. « *Cette nouvelle dynamique se traduit notamment par une politique de formation accrue, avec l'ambition que Beaune devienne un pôle incontournable pour les jeunes triathlètes, poursuit Eric Maillard. Depuis 2012, nous avons une école de triathlon labellisée. Nous avons embauché un de nos jeunes triathlètes en Emploi d'Avenir pour accroître notre développement. Pour la saison prochaine, nous nourrissons de grosses ambitions sur la longue distance, notre marque de fabrique, avec une participation aux épreuves d'Embrun, de L'Alpe-d'Huez, de Gérardmer et de Nice. Et, en 2016, en plus de notre trail nocturne à Meursault et de notre raid nature à Santenay*, nous avons la volonté d'organiser un triathlon "half distance" à travers le Pays beaunois.* » ■

* La « *Meursault by night* » (course de 14 km) aura lieu le samedi 13 décembre 2014 ; le *Raid Défi Roc des Trois-Croix* (trail, VTT, canoë) le 12 avril 2015 à Santenay. Plus d'infos : rougeotbeaunetriathlon.com

Beaune fière de son « semi »

PLUS QUE PERFORMANCE, CONVIVALITÉ ET MÉLANGE SONT LES MAÎTRES MOTS DU SEMI-MARATHON DE LA VENTE DES VINS DES HOSPICES. POUR PREUVE, CES TROIS PARTICIPANTS DU BEAUNE ATHLÉTISME 21 AUX PROFILS ET AUX MOTIVATIONS FORT DIFFÉRENTS : UN TOUT JEUNE ESPOIR, UNE PROFESSIONNELLE DE LA PRÉPARATION PHYSIQUE ET UN « VÉTÉRAN » ENGAGÉ POUR LE PLAISIR. PETITE REVUE D'EFFECTIF. PAR MICHEL GIRAUD - PHOTOS : MICHEL JOLY (SAUF MENTION CONTRAIRE)



© NICOLAS GORISQUE

À CHACUN SA COURSE

• Les courses jeunes :

Distances : 1 500 à 3 000 m

Départ : vendredi 14 novembre, forum des sports

• Le footing nocturne :

Distance : environ 4 km

Départ : vendredi à 18 h, cour des Hospices

• Les randos :

Distances : 8 et 10 km

Départ : samedi 15 novembre à 9 h pour la rando sportive, 9 h 30 pour la marche familiale

• Les foulées beaunoises :

Distance : 10,4 km

Départ : samedi à 13 h 40, av. de la République

• Le semi-marathon :

Distance : 21,1 km

Départ : samedi à 14 h, avenue de la République

➔ Plus d'infos sur www.semibeaune.fr

A l'aube de son 30^e anniversaire, le « semi » de Beaune peut revendiquer le titre honorifique de course la plus prestigieuse de Bourgogne. Et son parcours sélectif qui fend les vignes de quelques appellations parmi les plus renommées de la Côte de Beaune y est sans doute pour beaucoup. Mais ce que louent surtout les près de 8000 coureurs qui prennent chaque année le départ des différentes épreuves du week-end, c'est la convivialité.

BESOIN D'AIR

Que de chemin parcouru depuis la création de l'épreuve, il y a 29 ans, par le regretté Gérard Guidot, et les 450 partants de la première édition. Aujourd'hui, son fils Stéphane s'active dans l'organisation, soutenu par tout un club, le Beaune Athlétisme 21, par toute une ville, élus en tête. Victimes de leurs succès, les organisateurs ont décidé cette année de limiter à 4500 le nombre de concurrents admis sur les deux courses (10 km et semi-marathon). Une mesure de sécurité, de confort aussi. Il faut dire la Vente des vins des Hospices de Beaune retentit dans le monde entier. Si la moitié des participants sont bourguignons, le reste est cosmopolite à souhait. On vient en famille, en bus, même depuis la

Bretagne, la Belgique, le Luxembourg ou l'Allemagne. Cette année, des concurrents viendront spécialement du Japon ou de Norvège. Pour tous, c'est l'assurance de prendre part à une épreuve sportive de qualité, mais surtout à un grand week-end de fête qui entoure la Vente des vins. Beaune, c'est aussi le dernier rendez-vous officiel de la saison pour beaucoup d'athlètes. Alors, avant de faire une pause, on vient se faire plaisir et déguster les vins qui sont proposés en guise de ravitaillement. Et tout le monde y trouve son compte. Les spécialistes du semi-marathon bien sûr, mais pas uniquement puisqu'à côté de l'épreuve reine, les organisateurs programment non seulement un 10 km, mais aussi deux randonnées (une sportive et une familiale), ainsi qu'un étonnant footing nocturne dans le centre-ville.

Ici tout le monde met la main à la pâte. Même les élèves du lycée viticole de Beaune ont prévu de faire déguster les vins de leur domaine au passage des marcheurs dans leurs parcelles de vignes. Avec, cette année, une légende de l'athlétisme qui veillera sur ce grand week-end de sport et d'amitié : Marie-José Pérec, l'ancienne championne olympique, a accepté de parrainer ce 29^e semi-marathon de la Vente des vins. Parce qu'il le vaut bien ! ■



ANTOINE LUCOTTE

Cadet plein d'espoir

A 16 ans, Antoine Lucotte est l'un des meilleurs espoirs du Beaune Athlétisme 21. Le 15 novembre, il sera pour la première fois au départ des Foulées beaunoises, le 10 km de la Vente des vins : « Je n'ai jamais couru cette épreuve. Dans mon entourage, on me parle de la possibilité de faire un podium dans la catégorie cadets. Ce serait chouette. Pour cela, je me prépare très sérieusement, en suivant le programme que m'a concocté l'équipe d'encadrement du club. » Ce jeune athlète a connu une belle progression depuis qu'il a rejoint le club beaunois, il y a quatre ans : « En sport à l'école, j'ai vu que je n'étais pas trop mauvais en athlétisme. Du coup, certains professeurs m'ont conseillé d'aller m'inscrire dans un club. J'ai essayé, j'ai tout de suite accroché et j'y suis resté ! Je m'entraîne trois fois par semaine, deux fois avec le club et une fois seul, chez moi. Grâce à ce travail, je progresse. Et quand on voit ses résultats s'améliorer régulièrement, ça devient tout de suite plus plaisant et plus motivant ». Antoine est un spécialiste du demi-fond. L'été, il participe à des compétitions sur piste, essentiellement des 1500 m, et l'hiver, il s'attaque aux cross ou aux épreuves sur 10 km comme à Beaune : « J'ai vraiment une préférence pour toutes les courses qui se déroulent dans la nature, au grand air. » Dans le vignoble beaunois, il sera servi !



GWENDOLINE LALOUA

Pour la gagne

Après une parenthèse toulousaine, pendant laquelle elle a brillamment obtenu son DEUST (Diplôme d'études universitaires scientifiques et techniques) des Métiers de la Forme, Gwendoline Laloua est revenue, chez elle, à Beaune, bien décidée à valoriser ses nouvelles compétences. Depuis l'an dernier, c'est donc elle qui est chargée d'accompagner les athlètes du Beaune Athlétisme 21 dans leur préparation physique : « *Je fais partie des coaches du club, et suis en charge du renforcement musculaire. J'effectue, surtout avec les ados, un travail de préparation, de gainage musculaire, pour qu'ils abordent la course dans les meilleures conditions.* ». Régulièrement, la jeune femme de 22 ans passe aussi de l'autre côté de la barrière et, le moins que l'on puisse dire, c'est qu'elle est déterminée : « *L'an dernier, j'ai couru les Foulées beaunoises et j'ai fini 3^e de ma catégorie. J'ai surtout fini frustrée par ce point de côté qui m'a empêché de terminer première. Aujourd'hui, je veux avoir ma revanche ! Je serai à nouveau au départ cette année. Et j'y vais pour gagner ! Par rapport à des courses comme Savigny ou le lac Kir, Beaune offre un parcours plus dur, plus sélectif. Mais cette difficulté permet de bien équilibrer les niveaux, alors finalement tout est possible.* »



Le Saint Georges
Hôtel *** restaurant



Rond Point de l'Europe 21700 Nuits-Saint-Georges
Tél. : 03.80.62.00.62 - Fax : 03.80.61.23.80
www.hotels-arcantel.fr



APPEL À CANDIDATURES DU CERCLECOM

CERCLE DES PROFESSIONNELS DE LA COMMUNICATION



- vous êtes une entreprise, une institution, une association, un prestataire
- vous êtes installé en Bourgogne
- vous souhaitez valoriser une initiative en communication dont vous êtes fier

Candidatez pour les 3^{es} Trophées du Cerclecom !

4 CATÉGORIES
STRATÉGIE-CAMPAGNE / DIGITAL / ÉVÉNEMENT / ÉTUDIANTS

règlement complet sur www.cerclecom.com
ou sur demande à contact@cerclecom.com
clôture des candidatures > 2 novembre 2014 à minuit



La Gazette

Dijon-Beaune
Mag





PHILIPPE GROSERRIN

Pour le fun plus que le chrono

A 44 ans, Philippe Groperrin est un nouveau venu dans le monde de la course à pied. Rugbyman, basketteur également, il a rejoint le club d'athlétisme de Beaune il y a seulement deux ans :

« J'ai toujours fait du sport, mais je me suis mis à la course à pied il y a seulement 5-6 ans, pour continuer à me tenir en forme. »

Le 15 novembre, il sera pour la cinquième fois au départ de l'épreuve beaunoise : *« La première année, j'ai fait le 11 km, puis dès l'année suivante, ce fut le semi. J'ai découvert une course très conviviale, très bien organisée. Bien sûr, il y a ceux qui viennent pour gagner. Mais la force de Beaune, c'est que chacun y trouve son compte. J'ai vu des parents avec leurs enfants à l'arrivée du semi-marathon. Je trouve ça génial. Et puis il y a aussi ce bonus que sont les ravitaillements. Sur le parcours, on peut déguster des pommards, des meursaults, des volnays... Ça fait partie du folklore et c'est très apprécié par les visiteurs étrangers ou extérieurs à Beaune. »* Et pas question d'avoir les yeux rivés sur le chronomètre : *« Le temps m'importe peu, je fais ça en loisir, pour le plaisir. Et je m'aperçois que, quand vous êtes dans la seconde partie du peloton, loin derrière ceux qui jouent la gagne, la convivialité est toujours là. »* Dans quelques jours, Philippe Groperrin remettra donc le couvert sur le tracé beaunois, avec son fils aîné inscrit pour la première fois au 10 km, et son épouse dans l'organisation, affectée à la sécurisation du parcours. Chez les Groperrin, la course à pied est une affaire de famille.

154^{ème} Vente
des Vins
des Hospices
de Beaune



Dégustations
et animations
sur le parcours à :
Beaune
Pommard
Volnay
Meursault



Semi-Marathon de la
Vente des Vins de Beaune



Semi-Marathon de la Vente des Vins et Foulées Beaunoises (10,400 km)

BEAUNE

Samedi 15 Novembre 2014



Préparez votre Semi
avec les plans d'entraînement

CYCLIDE
semibeane.cyclide.org

"La passion du sport en terre de millésimes"

FOOTING AU COEUR DE LA VILLE
le vendredi 14 en nocturne

RANDONNÉE DU SEMI
le samedi 15 en matinée

www.semibeane.com



LEXUS NX 300 H SUV aux petits oignons

WILLIAM FRACHOT AIME LE CIEL ET LES ÉTOILES. QUAND IL NE CUISINE PAS, IL VOLE À BORD DE SON PETIT AVION, UN ROBIN DR221. AUSSI AVONS-NOUS PROPOSÉ AU CHEF DU CHAPEAU-ROUGE À DIJON DE PRENDRE LES COMMANDES DE LA LEXUS NX300H DESTINATION DAROIS. ÇA PLANE POUR NOUS.

PAR DOMINIQUE BRUILLOT - PHOTOS : CLÉMENT BONVALOT

En fait, ce qu'il aime le chef, c'est le caractère exclusif de l'objet et les sensations qu'il procure. Un peu comme en cuisine, où tout est question d'équilibre et en même temps d'exception. Une notion qui n'échappe pas au côté « sport chic » très réussi du nouveau NX300h de Lexus. Notamment dans cette version F sport dont l'audace s'affiche dès la calandre trapézoïdale, avec un hommage appuyé au monde des abeilles.

Ici, l'agressivité stylée répond à la sensation rassurante du SUV. Le NX300h a de la classe et de l'allure mais pas que. Il est écologiquement responsable, son raffinement se niche dans les premiers tours discrets de la dernière génération du système Lexus Hybrid Drive.

UNE BELLE EN CUIR

De plus, cette voiture est belle comme un avion. Ça tombe plutôt bien car la passion de William Frachot, c'est de voler à bord de son bon vieux Robin dr221 acheté et « re-motorisé » dans de bonnes conditions en 2007. Une passion qui en prolonge d'autres. « *Quel mec normalement constitué, entre 19 et 30 ans n'a pas rêvé d'une Porsche ? Tant qu'à faire j'ai craqué pour une Aston-Martin !* », se souvient un rien amusé William Frachot, évoquant comme une fatalité une première jeunesse tournée vers ce qui « *claque* ». Même si, expérience aidant, on revient toujours à des choses pratiques. « *Quand la neige arrive et que tu veux aller au ski, t'es bien obligé de reprendre ton utilitaire.* » Evidemment.

Mais au volant de la Lexus, tout pousse à considérer que le compromis adapté à une existence mûrissante est entre ses mains. William Frachot devient alors le pilote et le chef de cabine. Il nous embarque direction l'aérodrome de Darois. Le silence de la voiture et sa souplesse procurent, il est vrai, la sensation de voler au-dessus des nuages.

« *Alors, chef, s'il fallait lui trouver un écho en cuisine, tu penserais à quoi ?* » se risque-t-on à demander au commandant de bord, alors qu'il a le pied un peu lourd sur la pédale. « *A un plat inattendu, plein de fraîcheur et d'élégance, printanier, bio et rassurant* », répond celui-ci, dans un calme qui force le respect. L'aiguille du compteur, quant à elle, « voyage » sans soubresaut dans des zones moins avouables. Mais il faut bien, à un moment ou un autre s'assurer du répondant de la bête.

Cela dit, tout va bien. La générosité de l'espace intérieur et la belle visibilité offerte sur l'extérieur ont des effets « oxygénants ». Puis il y a cette finition, particulièrement soignée, avec des lignes de couture qui épousent avec grâce les courbes intérieures d'une belle en cuir. Comble d'aisance et de confort, il n'est même pas besoin d'un cordon pour recharger son téléphone portable et une vision panoramique à 360 degrés évite bien des soucis lorsqu'il s'agit de se poser quelque part.

Ces petits riens qui font beaucoup en disent long sur la quête d'excellence d'un SUV ouvert aux nouvelles technologies et aux solutions innovantes apportées par le pavé tactile.

Seul le bruit feutré de la portière que l'on referme rappelle que nous avons atterri. Tout le monde descend, ravi par le voyage. ■

FICHE TECHNIQUE

Véhicule hybride en 2 ou 4 roues motrices

Cylindrée : 2 494 cm³

Puissance : 197 ch cumulés
moteurs thermique et électrique

Puissance fiscale : 8 CV

Boîte : automatique à variation continue
(CVT) pilotée électroniquement

Batterie hybride : type Nickel-Hydrure
métallique (Ni-NH)

Vitesse maximum : 180 km/h

Emission de CO₂ : à partir de 116 g/km

Consommation : 5,2 l/100 km en cycle mixte
(5,4 pour la 4WD)

Prix : de 39 590 euros à 59 890 euros
selon modèle (7 finitions)





Les premiers sillons d'un technopôle

FIN 2015, LES CHAMBRES D'AGRICULTURE RÉGIONALE ET DÉPARTEMENTALE SERONT RÉUNIES SUR UN MÊME SITE À BRETENIÈRE, DANS UNE MAISON DE L'AGRICULTURE QUI FERA ELLE-MÊME FACE AUX ORGANISATIONS SYNDICALES. CETTE CONSTRUCTION, RÉALISÉE PAR LA SEMAAD, EST LE POINT DE DÉPART ET MÊME LA FIGURE DE PROUE D'UN TECHNOPÔLE AMBITIEUX (AGRONOV) QUI, À TERME, VA AUSSI RASSEMBLER RECHERCHE ET DÉVELOPPEMENT, PUBLIC ET PRIVÉ, INNOVATION ET FORMATION.

PAR DOMINIQUE BRULLOT - ILLUSTRATIONS : ART ET FACT

Le bâtiment de la Maison de l'Agriculture, qui constituera la vitrine du futur technopôle, se doit de dégager une « expression esthétique » forte.

« **P**ar endroits, les fenêtres s'inclinent à l'horizontal, ce qui perturbe la répétitivité de la trame et intègre une dimension aléatoire, à l'image des découpages parcellaires agricoles. » Ainsi les concepteurs du projet décryptent-ils « l'expression esthétique » de l'ensemble immobilier qui, demain, sera le phare de l'agriculture bourguignonne à Dijon. A Bretenière, sur l'ancien site de recherche de l'Inra, le Grand Dijon, en partenariat avec le Conseil régional de

Bourgogne et le Conseil général de Côte-d'Or, nourrit le postulat de développer un Technopôle Agro Environnement (TAE) baptisé Agronov, autour de l'agriculture à haute valeur environnementale.

LIVRAISON SEPTEMBRE 2015

L'idée de rassembler en un seul lieu plusieurs institutions naturellement associées est donc la première étape de ce programme qui se projette sur 5 à 10 ans, en rassemblant le monde de la Recherche et du Développement, le



public et le privé, des entreprises innovantes, la formation, etc. Un choix stratégique, à une poignée de kilomètres du campus, illustré dans un premier temps par l'implantation du monde professionnel de l'agriculture.

C'est ainsi que les chambres d'agriculture, régionale et départementale, vont se retrouver dans un même bâtiment de 4326 m² répartis sur 3 niveaux. Une construction qui, il est toujours bon de le préciser, va aussi abriter un restaurant interentreprises. Pour la chambre régionale, il s'agira de quitter Quétigny. La chambre départementale devra, pour sa part, délaier la rue de Mulhouse au centre-ville et la proximité du Crédit agricole. « On s'éloignera de la CSA aussi, reconnaît Vincent Lavier, son président, mais ce rapprochement avec la chambre régionale va dans le bon sens. »

La livraison du premier bâtiment est prévue pour septembre de l'année prochaine. Elle en entraînera immédiatement une deuxième, avec le bâtiment jumeau, implanté en épi, qui accueillera les syndicats agricoles et les Jeunes Agriculteurs. Cette mise en vis-à-vis du monde professionnel de

l'agriculture et des structures militantes n'est pas le fruit du hasard. Elle se fait à l'entrée même du futur technopôle, à l'angle de la route départementale qui file vers Bretenière et de l'axe principal de celui-ci. La Maison de l'Agriculture s'impose déjà comme la vigie ou le phare d'Agronov.

LES IDÉES DE DEMAIN

« Notre projet regroupe l'ensemble des locaux destinés à être exploités par l'ensemble des occupants du programme au rez-de-chaussée, formant un socle massif qui occupe la majeure partie de la surface disponible, tout en préservant un espace de respiration au centre », rappelle le maître d'œuvre.

Pour les centaines de futurs pensionnaires des deux bâtiments reliés par un atrium, cette disposition libère les courroies de transmission et devrait permettre à tout ce monde lié par la pratique des métiers de la terre, de cultiver ensemble une vision de l'avenir de l'agriculture.

Comme un présage, c'est dans la construction d'une Maison de l'Agriculture que l'on sème déjà les idées pour demain. ■

La livraison du premier bâtiment est prévue pour septembre 2015. Viendra ensuite un second bâtiment jumeau, implanté en épi, qui accueillera les syndicats agricoles et les Jeunes Agriculteurs.



Le site, propriété de la Splaad sur la commune de Bretenière, au sud du Grand Dijon, est desservi par la RD968, en face de la zone d'activité de la Plucharde.



CHASSEURS, RANDONNEURS, RAMASSEURS...

Partageons la forêt !

JUSQU'AU 28 FÉVRIER 2015, LA « CHASSE À TIR » EST OUVERTE DANS LES FORÊTS DE CÔTE-D'OR. GÉNÉRALEMENT PRATIQUÉE EN BATTUE PAR UN GROUPE DE CHASSEURS QUI TRAQUE LE GRAND GIBIER (CERF, CHEVREUIL ET SANGLIER), LA CHASSE POSE LA QUESTION DU PARTAGE DE LA FORÊT ENTRE SES DIFFÉRENTS USAGERS : D'UN CÔTÉ LES CHASSEURS ET DE L'AUTRE, LES RANDONNEURS, VÉTÉTISTES, CAVALIERS, SIMPLS PROMENEURS OU RAMASSEURS DE CHAMPIGNONS...

PAR MAURICE FERGUSSON - EN PARTENARIAT AVEC L'ÉCHO DES COMMUNES

Parmi les poncifs, il en est un qui a la vie dure : « *La nature appartient à tout le monde.* » Très poétique, mais totalement faux : l'espace naturel est réglementé par le droit et celui-ci se fait particulièrement sentir en période de chasse, lorsque le partage des zones forestières devient un enjeu de sécurité.

QUE DIT LA LOI ?

Il existe plusieurs types de forêts : les forêts domaniales, appartenant à l'Etat ; les forêts communales, faisant partie du domaine privé des communes ; et les forêts privées. Cela peut sembler insignifiant (après tout, un chêne d'une

forêt domaniale ressemble furieusement à son homologue d'une forêt privée) mais conditionne déjà les pratiques : si l'ouverture des forêts domaniales et communales relève d'un objectif avéré de leur gestion (par l'ONF dans le cas de toutes les domaniales et pour l'immense majorité des forêts communales), les propriétaires privés peuvent tout à fait refuser que le public ne se promène dans leurs forêts, interdiction signifiée par des panneaux le plus souvent. Toutes ces forêts peuvent, avec l'accord du propriétaire (ou de son gestionnaire s'il a la délégation de gestion), accueillir des chasseurs qui pour exercer leur passion doivent s'acquitter d'un droit de chasse, payé au propriétaire. Les chasseurs disposent ainsi du droit de

circuler dans la forêt en dehors des chemins balisés, chose qui relève d'une tolérance pour les autres usagers, ce que l'on ignore... ou feint d'ignorer. Mais en période de chasse, mieux vaut garder la distinction à l'esprit.

DES GRIEFS PARTAGÉS...

Autant le dire. La cohabitation entre chasseurs et non-chasseurs se passe parfois mal, en raison souvent de griefs infondés relevant plutôt d'idées reçues. Pour le chasseur, le promeneur qui se balade à longueur d'année dans la forêt peut être une gêne : par sa non-connaissance du milieu et des us de la faune sauvage, il dérange les animaux,

piétine des zones habituelles de mise bas... quand il ne récolte pas malgré lui l'étiquette « citadin dans la nature = écolo = anti-chasse ». De son côté le non-chasseur ne comprend pas forcément l'acharnement de types habillés comme pour aller à la guerre qui se mettent en meute et s'adjoignent des chiens pour tuer Bambi et toute sa famille. Les uns parleront plan de chasse, gestion de la faune en surpopulation, amour de la nature. Les autres rétorqueront silence, oubli du stress de la ville, amour de la nature. Disons pour mettre tout le monde d'accord qu'il s'agit d'un amour commun mais qui s'exprime de manière différente...

COMMENT PARTAGER LA FORÊT PENDANT LA PÉRIODE DE CHASSE ?

La chasse en battue pour le grand gibier, qui monopolise de vastes espaces et justifie la présence de chasseurs postés en lisière de forêt (les « gilets fluos » que l'on ne peut manquer de voir lorsque l'on passe en voiture à proximité), n'est autorisée que deux jours par semaine, ainsi que les jours fériés. « *Par défaut*, précise l'arrêté préfectoral pour l'ensemble du département, ces deux jours sont le samedi et le dimanche. » Ces jours étant aussi précisément ceux de repos pour l'immense majorité des citadins qui rêvent d'aller respirer le bon air et l'humus, la cohabitation est inévitable.

Que faire ? D'abord, se renseigner. Il existe des sociétés de chasse dont les membres ont choisi de chasser en semaine, ce qui laisse le champ libre aux promeneurs le week-end à condition d'être respectueux : rester sur les chemins, utiliser les parkings mis à disposition, ne pas faire de prélèvement (fleurs...) et ne pas oublier que la cueillette des champignons est aussi une tolérance à exercer raisonnablement et non un droit. Si les chasseurs sont présents aux mêmes jours et horaires que votre balade hebdomadaire, un peu de bon sens s'impose. Les périmètres des battues sont signalées dès le petit matin par des panonceaux, et vous rencontrerez évidemment les chasseurs en poste souvent en lisière de ces zones : engagez courtoisement la conversation pour connaître les chemins que vous pouvez emprunter (une chasse ne monopolise pas une forêt entière), gardez les chiens en laisse. Précaution supplémentaire : prenez dans la voiture le gilet réfléchissant qui fait désormais partie du kit obligatoire de sécurité de l'automobiliste et faites-le lui prendre l'air. Ne quittez pas les chemins et promenez-vous à bonne distance des zones de chasse. Vététistes et cavaliers étant considérés comme des véhicules, la loi vous impose également de rester sur les chemins balisés à votre intention. ■

➤ **Plein d'infos** concernant la législation, les périodes ou encore les racines traditionnelles de la chasse sur le site de la Fédération des chasseurs de Côte-d'Or : <http://fdc21.com>

Commune après commune, la Côte-d'Or se dévoile. Une information authentique au plus près de la réalité des territoires. Pour les élus, les habitants et les curieux...

➤ www.echodescommunes.com

Suivez L'Echo des Communes sur papier, sur Twitter et sur Facebook !



Bois de Rose
Entretien et Création de Jardin

Bois de Rose
Roselyne Moingeon
Paysagiste

Aménagement de Jardin
Entretien des extérieurs
Terrasse en bois naturel et composite
Bassins - Dallage
Recomposition de Jardin
Paysagisme d'intérieur

4, route de Dijon, Bligny-sur-Ouche
03.80.20.22.63 / 06.22.98.82.41
boisderose-paysage.com
roselynemoingeon@gmail.com

La Ferme Côte-d'Or
du 7 au 10 novembre
Rendez-vous à la foire de Dijon

Plongez au cœur des grandes filières de l'agriculture côte-d'orienne. Cette année la filière lait est à l'honneur ! De nombreuses animations, pour toute la famille vous attendent... Plus d'information sur www.cotedor.fr

Conseil Général
www.cotedor.fr

STÉPHANE JOBARD

Pilier de club

MONTÉES, DESCENTES, RELÉGATIONS, CHANGEMENT DE NOM... EN 25 ANS, CE PROF DE SPORT PASSÉ DU TERRAIN AU STAFF TECHNIQUE A TOUT CONNU AVEC DIJON. ARRIVÉ EN 89 COMME STAGIAIRE PRO, IL A TRAVERSÉ TOUTES LES ÉPREUVES DU CLUB POUR RETROUVER AUJOURD'HUI LE PLUS HAUT NIVEAU EN TANT QU'ENTRAÎNEUR ADJOINT D'OLIVIER DALL'OGGIO. FIDÈLE PARMIS LES FIDÈLES, PERSONNE N'INCARNE MIEUX QUE LUI LES VERTUS DE PARTAGE ET DE TÉNACITÉ DU DFCO.

INTERVIEW : GEOFFROY MORHAIN - PHOTO : JEAN-LUC PETIT

AGENDA DFCO

Au mois d'octobre, le DFCO enchaîne deux déplacements périlleux : du côté de Valenciennes le 20 octobre, puis à Troyes le 25 octobre. Ensuite, seulement deux rencontres auront lieu au stade Gaston-Gérard d'ici fin novembre.

Depuis le 1^{er} octobre

Sortie du numéro 3 de DFCO MAG

Vendredi 31 octobre (13^e journée)

DFCO-AC Ajaccio (20 h)

Vendredi 21 novembre (15^e journée)

DFCO- US Orléans (20 h)

☛ Billetterie et infos sur www.dfco.fr

L'ACTU DU CLUB

Le moral est au beau fixe au DFCO ! Sur le podium de la Ligue 2 depuis la quatrième journée et leader depuis la sixième, le DFCO est aujourd'hui en haut de l'affiche. Les Dijonnais confirment leur statut de prétendant à l'accession en Ligue 1, notamment grâce à un parcours sans faute à domicile (5 victoires en 5 réceptions). Les prochains rendez-vous sur les pelouses de Valenciennes, de Troyes, puis d'Angers permettront d'en savoir encore un peu plus sur les capacités des rouges cette saison. Au rayon du Mercato, le DFCO a obtenu la signature de l'attaquant Rezki Hamroune, grand espoir algérien de sa génération. A noter également la première sélection en équipe de France U20 de Jessy Benet.

En 25 ans de club (au Cercle puis au DFCO), vous avez connu toutes les divisions avec Dijon, du CFA à la Ligue 2. Pour vous, quelle saison fut la plus belle de toutes ?

Je dirais la saison 2003-2004, celle du retour au monde professionnel [ndlr : la montée de National en Ligue 2] et des débuts de l'ère Rudy Garcia (entraîneur du DFCO de 2002 à 2007). D'un point de vue collectif, ce fut une aventure sportive exceptionnelle puisque nous avons aussi joué une demi-finale de coupe de France ; d'un point de vue plus personnel, c'est une saison où j'ai pu m'exprimer pleinement, avec du temps de jeu et un bon rendement.

Avec le recul, vous avez plutôt l'impression d'avoir été maître de votre carrière de footballeur ou de l'avoir subie au gré des péripéties de votre club et du monde du foot en général ?

Malgré tout, je pense avoir fait les choix importants quand il le fallait. Au tout début des années quatre-vingt dix, alors que j'étais aux portes du professionnalisme avec le Cercle Dijon Football, j'ai connu les affres d'une rétrogradation sportive et financière du club. La face obscure du sport professionnel en quelque sorte. Ça m'a fait prendre conscience de la grosse part d'aléatoire qui existe dans ce métier. J'ai alors compris que j'avais plus de chance d'être un bon prof de gym qu'un bon footballeur pro, et j'ai rapidement passé mon Capes d'éducation physique.

Du coup, vous avez dû assumer une double casquette de professeur dans le « civil » et de capitaine d'une équipe de foot de haut niveau. Pas trop lourd à porter ?

Cette « double vie » m'imposait souvent des journées à flux tendu et une fatigue physique assez importante. Certains coachs le comprenaient bien et adaptaient mes charges de travail en fonction, d'autres pas. D'un autre côté, la nécessité de passer d'un monde à l'autre m'a ouvert, et permis de sortir du monde parfois sclérosé du foot. Au final, c'est un choix que je ne regrette pas car il m'a plus apporté que coûté.

Devenir entraîneur après avoir été joueur, c'était une évidence ?

Au contraire, je trouvais que la fonction d'entraîneur ressemblait trop à mon métier de professeur de Staps [Sciences et techniques des activités physiques et sportives]. Puis un jour, Rudy Garcia m'a sollicité pour entraîner une équipe de jeunes... La passion du foot a vite repris le dessus et je me suis finalement mis en disponibilité de l'Education nationale pour me consacrer pleinement à cette fonction. Aujourd'hui, je vis sereinement cette chance qui m'est donnée d'atteindre à nouveau l'excellence avec Olivier Dall'Oglio, en phase avec une équipe qui partage avec moi le « goût des autres ». ■



BIO EXPRESS

1971 : naissance à Langres (52)

1989-91 : stagiaire pro au Cercle Dijon Football (ex-D2)

1992 : obtient son Capes de professeur d'EPS

1992-1998 : joueur au Cercle Dijon Football

1998-2006 : joueur au DFCO (CFA, National et L2)

2006-2007 : entraîneur de l'équipe jeune des U13 du DFCO

2007-2008 : entraîneur de l'équipe réserve du DFCO (CFA2)

2008-2009 : entraîneur de l'équipe jeune des U19 du DFCO

2009-2012 : entraîneur de l'équipe réserve du DFCO (CFA2)

Depuis 2012 : entraîneur adjoint de l'équipe première du DFCO (L2)

La vallée du Douro, qui borde le « fleuve d'or du Portugal » éponyme, est inscrite au patrimoine mondial de l'Unesco.

Viva Portugal !

Du 31 octobre au 11 novembre, un parfum de Portugal flottera sur la 84^e édition de la Foire internationale et gastronomique de Dijon. Douze jours pour parcourir les allées de la 6^e Foire de France et voyager papilles en éveil, à la découverte des saveurs lusitaniennes et des vins du Douro notamment.

PAR MICHEL GIRAUD - PHOTOS : JEAN-LUC PETIT

EN PRATIQUE

La Foire gastronomique 2014 aura lieu du 31 octobre au 11 novembre au parc des expositions de Dijon. Cette année, 580 exposants sont annoncés, dont 20% de nouveaux venus. La Foire accueille comme l'an dernier deux événements : le salon Vinidivio (du 31 octobre au 4 novembre) et la Ferme Côte-d'Or (du 7 au 10 novembre).

Ouvert tous les jours de 10 à 20 heures, avec six nocturnes jusqu'à 22 heures (23 pour le hall de la Gastronomie) les 31 octobre, 1^{er}, 4, 7, 8 et 10 novembre. Prix d'entrée : 6 euros. Tél. : 03.80.77.39.00 - www.foirededijon.com

Les images nous dévoilent des paysages d'une beauté exceptionnelle. Depuis la frontière espagnole jusqu'à la ville de Porto s'étire la vallée du Douro. Inscrite au patrimoine mondial de l'Unesco, elle doit son nom au cours d'eau dont elle embrasse les méandres, le « fleuve d'or du Portugal ». En suivant le lit du Douro, on traverse le nord-est du pays, façonné par des milliers d'hectares de vignoble, où depuis deux mille ans on produit le porto.

La vallée du Douro et le Portugal arrivent donc à Dijon, invités d'honneur de la 84^e Foire internationale et

gastronomique. Après l'Afrique du Sud en 2013, la Foire de Dijon s'offre là une alternance bien sentie entre les vins du nouveau monde et ceux de notre continent. « Le porto est aujourd'hui face à de grands questionnements, rappelle Jean Battault le président de Dijon Congrexpo. Il n'a pas atteint le succès qu'il souhaiterait avoir. L'Institut du porto a donc adopté une attitude résolument offensive, et notre manifestation correspond parfaitement à sa stratégie de communication. La France est en effet le premier importateur en volume de porto, mais les Français ne connaissent pas bien sa diversité et ont

...

Un anniversaire ?
Une réunion d'entreprise ?
Un évènement particulier ?
...

PENSEZ AU **dP** karting
dijon prenois

OUVERT
À TOUS 7J/7



TARIFS SPÉCIAUX

Groupes
CE
Associations
...
Nous consulter

Un circuit, MODERNE,
RAPIDE, TECHNIQUE
homologué et agréé FFSA.

Challenges
individuels
ou en groupe

Carte de membre
OFFERTE

sur présentation de cette page



de nombreux avantages !

>Contactez-nous

Circuit Dijon-Prenois - 21370 PRENOIS
Tél. : 03 80 35 36 50
karting@circuit-dijon-prenois.com

www.circuit-dijon-prenois.com

Retrouvez-nous
sur Facebook



www.facebook.com/kartingdijonprenoisofficiel



La cuisine de la star Rui Paula, notamment jury de *Master Chef Portugal* l'an dernier, s'invite à Dijon Congrexpo.

...
besoin d'être initiés. » Besoin de comprendre qu'il existe ici différents types de porto (des « *vintages* », des « *tawny* », des « *crusted* »...) et que c'est l'assemblage, mais aussi le niveau de vieillissement, qui créera l'exception.

BACALHAU ET PORTOS

Une nécessaire pédagogie à laquelle va s'atteler le salon des vins Vinidivio. Instauré l'an passé, l'événement revient au début de la foire, du 31 octobre au 4 novembre, avec une vingtaine de domaines attendus. Un peu plus loin, dans le pavillon d'honneur, c'est le Portugal dans son ensemble qui dévoilera son

folklore, son artisanat, ses traditions et forcément sa gastronomie. Un véritable patrimoine culturel qu'il serait trop facile de réduire à la seule morue. Si le *bacalhau à Brás*, ce gratin fait de morue, d'œufs et de pommes de terre, est effectivement un des grands classiques de la cuisine portugaise, que dire de ces viandes grillées aux saveurs méditerranéennes, de ces fruits de mer généreusement dispensés par l'Atlantique... Une cuisine que décortiquera devant le public une pointure spécialement venue pour la foire : Rui Paula, un chef portugais star en son pays, propriétaire de trois grands restaurants dans la vallée du Douro, à Porto et au bord de l'océan. Le cuisinier est aussi devenu une vedette du petit écran après avoir participé, l'an dernier, au jury de *Master Chef Portugal* sur une chaîne nationale.

C'est avec ces ingrédients que Dijon Congrexpo espère flirter avec les 200 000 visiteurs. Jean Battault en tout cas y croit dur comme fer : « *Nous restons le premier événement économique et populaire de notre région. La foire attire toujours autant. Le Portugal, c'est à mon sens un choix judicieux, un pays la fois accessible et dépaysant que les Français apprécient. Nous avons aussi une très grosse communauté portugaise en Bourgogne et en Franche-Comté, beaucoup de nostalgiques du pays. Tout ça devrait nous permettre de réaliser un beau cru 2014 !* » ■

LA VALSE DES SAVEURS

Rapprocher les consommateurs des produits locaux, mettre en avant le dynamisme de notre région... l'Aria Bourgogne (Association régionale des industries agroalimentaires) et le pôle de compétitivité Vitagora reviennent pour la huitième fois à la foire avec le Quartier des Saveurs. Avec la présence d'une trentaine d'exposants des filières agricoles, des industries alimentaires et des métiers de bouche de Bourgogne et de Franche-Comté, dont deux petits nouveaux : le Cassissium de Nuits-Saint-Georges et la Grange de Flavigny-sur-Ozerain. Au menu : des ateliers, des démonstrations, des expositions, de la vente aussi. Quatorze grands chefs des deux régions se joignent cette année encore à ce salon du « bien manger » sur le principe « un jour, un chef » (lire page suivante).

Plus d'infos sur quartier-des-saveurs.com et restaurant-des-saveurs.com



Saint-Vincent tournante

24 & 25 janvier

sur le chemin des moines

Gilly-lès-Cîteaux & Vougeot





Le quartier des chefs

LA FOIRE INTERNATIONALE ET GASTRONOMIQUE DE DIJON EST UNE BELLE MÉCANIQUE QUI A SON TEMPLE DE L'ART DE VIVRE : LE QUARTIER DES SAVEURS, INITIÉ PAR PIERRE GUEZ ET DIJON CÉRÉALES. IL PLACE LES CHEFS AU CŒUR DE L'ÉVÉNEMENT AVEC, AU FOND DE L'ASSIETTE, L'INÉLUCTABLE RAPPROCHEMENT ENTRE BOURGOGNE ET FRANCHE-COMTÉ.

PAR DOMINIQUE BRUILLOT – PHOTOS : D. R.

AUX COMMANDES DU RESTAURANT DES SAVEURS 2014

- Vincent Bourdon,
Les Cœnophiles à Dijon (31 octobre)
- Emmanuel Hebrard,
Abbaye de la Bussière* (1^{er} novembre)
- Edouard Mignot, Edem*
à Chassagne-Montrachet (2 novembre)
- Jean-Michel Lorain,
La Côte Saint-Jacques*** à Joigny (3 nov.)
- Romuald Fassenet* (Sampans, 39)
et Yoann Chapuis* (Tournus, 71),
(4 novembre)
- Gonzalo Pineiro,
Le Château Bourgogne à Dijon (5 novembre)
- Philippe Auge, l'Hostellerie de Levemois*
près de Beaune (6 novembre)
- Laurent Peugeot, Le Charlemagne*
à Permand-Vergelesses (7 nov.)
- Eric Briones, Les trois ducs à Daix (8 nov.)
- Rui Paula, DOC et DOP au Portugal (9 nov.)
- Nicolas Isnard et David Lecomte
de l'Auberge de la Charme* à Prenois
(10 novembre)
- Stéphane Derbord* à Dijon (11 novembre)

☛ Prix unique du repas : 60 euros.
Infos sur www-restaurant-des-saveurs.com
et réservations à partir du 6 octobre
au 03.80.69.21.00

On ne va pas se mentir : depuis qu'il existe, le Quartier des saveurs a su redonner à la Foire de Dijon une véritable dimension gastronomique. Sans la volonté tenace de Pierre Guez, l'affaire n'aurait pas le même écho, voire serait restée sur le menu sans être servie à table. Pour la sixième année consécutive, 14 chefs vont donc se succéder au restaurant des Saveurs (voir encadré), pour titiller les papilles et montrer (mais qui en doutait vraiment ?) que la Bourgogne est un formidable réservoir de talents en cuisine. Mais pas que. Autour du Restaurant des saveurs, qui accommode chaque jour l'exigence du haut goût à l'esprit populaire de la foire, le monde de l'agroalimentaire compose avec l'artisanat des arts de la table et tente de trouver le juste compromis dans une société désespérément pressée et consumériste à outrance lorsqu'il s'agit de se nourrir.

UNE FUSION DANS L'ASSIETTE

Le Quartier des saveurs propose ainsi de comprendre le processus de fabrication du pain et de redécouvrir le rôle et la bonne lecture de la viande. Il s'enrichit

de la venue des valeurs sportives (le DFCO sera présent les 6 et 7 novembre), de l'innovation (le pôle d'excellence Vitagora bien entendu) tout en cultivant le respect des « classiques » territoriaux (escargots et truffes grises, cassis et fromages régionaux), le tout sous l'étendard commun de la Bourgogne... et de la Franche-Comté. Car voilà l'un des messages forts du millésime en cours. Pierre Guez, le patron de Dijon Céréales et président de Vitagora, revendique haut et fort la légitimité du rapprochement, voire de la fusion entre les deux régions. On ne peut pas lui donner tort tant ce schéma désormais admis dans les pensées est pétri de bon sens et mijoté à la juste mesure des enjeux internationaux. La Bourgogne aura donc des parfums de comté en cette édition 2014. Sur son élan, l'histoire en marche s'écrira au cœur de l'assiette. Grâce au Restaurant des saveurs, on a déjà l'assurance de pouvoir se taper la cloche tout en faisant la foire. Ce qui, convenons-en, ne fait pas de mal par les temps qui courent. Mais ce n'est là que la partie visible d'un flot de projets qui promettent de remettre le circuit court et la Cité (promesse) de la gastronomie au cœur d'une dynamique à laquelle tout le monde veut croire. ■

CINQ ANS DE PÉNICHE CANCALE

C'était en novembre 2009. Après plusieurs mois de travaux et les 32 km d'un aller simple Saint-Jean-de-Losne-Dijon via le canal de Bourgogne, la Péniche Cancale, bistrot spectacle, ouvrait ses portes au public. « 900 spectacles, 100 000 spectateurs, 160 000 bières 25 cl, 100 000 punchs, zéro mojito... », bref, cinq ans plus tard, la structure qui compte six salariés et quelque 150 bénévoles organise un week-end spécial pour fêter ça. Avec un programme à l'image de la Cancale, très axée sur les musiques actuelles.

Jeudi 6 novembre à 21 heures. Santiago Downbeat (Chili ska jazz) précédé (18h30) d'un apéro coopératif organisé par la Coursive Boutaric.

Vendredi 7 novembre à 21 heures. The Upsessions (reggae rocksteady) puis DJ sets Hugo Mendez et Boolimix (tropical).

Samedi 8 novembre à 21 heures. Paris Kinshasa Express (Congo groove) et Jah Booli (reggae sound) précédé (19 heures) d'un apéro Sô Kôno, démo percussions et dégustations.

Du 6 au 8 novembre au port du Canal - www.penichecancale.com



FESTIVAL DE CINÉMA FENÊTRES SUR COURTS

Du 1^{er} au 8 novembre

L'association PLAN9 organise la 19^e édition du festival du court-métrage de Dijon. Le festival Fenêtres sur Courts, événement dorénavant bien connu des Bourguignons, a su s'adapter aux

évolutions du monde cinématographique. Le court-métrage prend ses marques dans un paysage audiovisuel en pleine mutation. L'arrivée du numérique permet une production croissante, ce que l'association remarque chaque année au vu du nombre de films reçus pour la sélection.

Samedi 1^{er} novembre. Compétition nationale Humour & Comédie, 20 heures, Auditorium.

Dimanche 2 novembre. Compétition régionale, 11 heures, cinéma Eldorado.

Dimanche 2 novembre. Ciné-goûter pour les enfants à partir de 3 ans, 15 et 17 heures, Péniche Cancale.

Lundi 3 novembre. Compétition Europe 1, 20 heures, cinéma Eldorado.

Mardi 4 novembre. Compétition Europe 2 & 3, 18 h 30 et 20 heures, cinéma Eldorado.

Jeudi 6 novembre. Courts Billy Box, soirée courts-métrages d'animation, rockabilly et beatbox, avec Holy Swingers et Polo Mr Groove, 20 heures, La Vapeur.

Vendredi 7 novembre. Soirée Zombie Zomba, compétition internationale films de genre, zombie, horreur, gore, 20 heures, cinéma Eldorado.

Samedi 8 novembre. Focus pays, soirée de clôture, 20 heures, cinéma Eldorado.

www.fenetres-sur-courts.com

SORTIR À DIJON

SPECTACLE

PABLO NERUDA, LA POÉSIE DE LA VIE

Jeudi 13 novembre à 20 heures au théâtre des Feuillants

Des femmes dansent avec des drapeaux rouges. Cinq heures de l'après-midi, le poète espagnol Federico Garcia Lorca est condamné à mort par les franquistes. Il tombe comme le fier torero de sa poésie. Neruda observe mourir son ami et imagine un tango argentin sensuel et profond : il croit voir une petite fille qui danse en jouant avec sa poupée. Pablo interprète ses poèmes et, maintenant, la danse se transforme en coup d'Etat : Pinochet contre le président de la République du Chili Salvador Allende, après l'exil et la cueca chilienne. Un spectacle corporel, physique, autour des paroles du grand poète chilien Pablo Neruda ; un théâtre visionnaire, pictural et émotionnel pour une histoire qui est celle d'un homme et de tous les hommes.

Par les compagnies Ombradipeter et Place au Tango

www.malastranafestival.it - ombradipeter@hotmail.com
03.80.58.00.03

CONCERT

OLIVIER PELMOINE, OPUS GUITAR

Dimanche 23 novembre à 18 heures à l'hôtel Maleteste

Il y a des voyages qu'on n'oublie pas. Pour le pays et les gens rencontrés, bien sûr ; pour celui qui vous les fait découvrir et aimer, aussi bien. La musique est au pays des guides-interprètes : un pays qui n'existe pas si nul ne la chante ou la joue. Une œuvre oubliée ou perdue, c'est une musique à jamais disparue, tel un continent englouti. Olivier Pelmoine, concertiste, professeur de guitare au CRR de Dijon et au PESM Bourgogne, est un de ces découvreurs de mondes...

www.olivierpelmoine.com

Charolles

sam. 6 et dim. 7
décembre 2014

Festival du Bœuf Charolais

au Parc des Expositions



*Un rendez-vous
à ne pas manquer*

Nombreuses animations
pour petits et grands

Ambiance festive

Le dimanche: pavé charolais,
défilé de mode avec
le Comité Miss Bourgogne....

Le festival du bœuf fête ses 20 ans

Venez visiter le spectacle étonnant
des plus beaux spécimens de la race charolaise.

Renseignements : Société d'agriculture au 03.85.24.17.54

FESTIVAL DU RIRE EN PAYS NUITON

Du 26 octobre au 15 novembre

Le Festival du Rire du Pays nuiton est de retour dans la Communauté de communes ! Cette année vous pourrez assister à quatre spectacles :

Hold-up au Far West. Venez d'abord aider le shérif Mac Tiff et Joe à retrouver le trésor dans un décor on ne peut plus adapté. Toute la famille peut venir dans ce Far West de Bourgogne ! Attention, pensez à vous déguiser ! Les enfants pourront déguster un bon goûter de la boulangerie Le Fournil de Pierre.
Dim. 26 octobre à 20 h 30, L'Insolite (Argilly)



© D.R.

La Madeleine Proust. Vous avez été nombreux à réclamer son retour : la voilà ! Après 30 ans de scène, la Madeleine Proust sera avec nous !
Dimanche 9 novembre à 17 heures, salle des fêtes de Nuits-Saint-Georges

La Mariée était moche. Nous accueillerons de drôles de mariés avec Christophe Robin, un de nos fameux humoristes locaux que beaucoup connaissent déjà.

Vendredi 14 novembre à 20 h 30, salle des fêtes de Comblanchien

Ravi de vous rencontrer. Nous clôturerons le Festival avec le retour de la prestigieuse et bien connue troupe de Cassis Théâtre : 7 acteurs sur scène pour vous faire rire.
Samedi 15 novembre à 20 h 30, salle des fêtes de Comblanchien
Infos et billetterie : 03.80.62.01.35

PERNAND ET BEAUNE

LA FORCE DU COLLECTIF

Du 23 au 26 octobre à la Maison Jacques Copeau (Pernand-Vergelesses) et au Théâtre de Beaune

Après « Copeau, contradictions fertiles » en 2013, la Maison Jacques Copeau accueille des praticiens, des chercheurs, des étudiants et un large public pour une fête du théâtre consacrée à « La Force du collectif » à travers l'histoire de la naissance de quelques-unes des grandes équipes artistiques européennes qui ont marqué l'histoire du XX^e siècle. Du Berliner Ensemble au Piccolo Teatro, du Théâtre du Soleil au TG Stan, de l'Aquarium à la Taganka, les expériences de ces collectifs et en particulier le contexte et les enjeux de leur création seront au centre des échanges associant chercheurs, acteurs et témoins. A cette occasion, le Théâtre de Beaune recevra deux compagnies : l'agence Louis-François Pinagot, de Genève, présentera « Utopie d'une mise en scène », tandis que Tg Stan se produira dans son spectacle « Trahisons ».

Programme sur www.maisonjacquescopeau.fr

BEAUNE

KETELSLEGERS, 40-45 ET L'APRÈS-GUERRE

Du 31 octobre au 9 novembre de 15 à 19 heures (nocturne le 6 novembre jusqu'à 21 heures) à la salle Tourlière, Porte Marie de Bourgogne, à Beaune

La Mairie de Beaune vous invite à découvrir une quinzaine d'œuvres inédites de Robert Ketelslegers, consacrées à la Deuxième Guerre mondiale et à quelques faits ridicules, voire absurdes, de l'après-guerre. L'art de Robert Ketelslegers (né en 1939 à Stanleyville, ex-Congo belge) allie humour et une maîtrise technique devenue rare. Il ne saurait mieux s'inscrire que dans la tradition du « castigat ridendo mores » : scènes déconcertantes de dérision, délicatement grinçantes, égratignant de préférence le simulacre et l'affectation. Les tableaux révèlent un art très personnel, sans rapport avec les prétentions quelconques et autres inepties conceptuelles.

www.beaune.fr

SORTIR SUR LA CÔTE

BEAUNE

« UN », NOUVEAU CIRQUE

Jeudi 16 octobre à 20 h 30 au Théâtre de Beaune

Un jongleur de bilboquet entretient des rapports subtils avec son instrument. Or, un événement vient enrayer cette plénitude : le bilboquet prend vie, se rebelle, se déforme, il fait perdre la boule à ce personnage rigoureux et méticuleux, qui se retrouve dans des situations aussi imprévues qu'hilarantes. Doté d'une présence pleine de malice et de générosité, Ezeq Le Floc'h joue de ses bilboquets, en exploite les possibilités les plus inattendues avec une créativité qui le mène aux frontières du surréalisme et de l'absurde. Ezeq le jongleur-danseur parvient même à nous persuader que, parfois, c'est le bilboquet qui mène la danse... D'images poétiques en gags finement ciselés, ce chanter du nouveau cirque élégant et chaleureux nous invite à le suivre dans son monde de pure fantaisie.

03.80.24.55.61

NUITS-SAINT-GEORGES

INITIATION À LA DÉGUSTATION

Samedi 8 novembre à 10 heures

Il est 10 heures, nous sommes samedi. Dans l'intimité d'un caveau à Nuits-Saint-Georges, un atelier d'initiation à la dégustation débute et vous y êtes ! Votre voyage de 2 heures à la conquête des vins de Bourgogne débute ! Vous apprivoisez les terroirs et les crus autour de 5 appellations, sous la bienveillance d'un œnologue. Votre œil saisit l'éclat du chardonnay que vous faites délicatement tourner dans votre verre, le pinot noir dévoile son âme à vos papilles. Vous vous laissez emporter dans un tourbillon de sensations que vous apprenez maintenant à décrire. Vous faites à présent partie du cercle des initiés ! Et pour une mise en pratique immédiate, rendez-vous est pris à 14 h 30 dans un domaine viticole pour une dégustation à la rencontre d'un vigneron.

Office de tourisme de Nuits-Saint-Georges, 03.80.62.11.17

Nuits-Saint-Georges



Invité d'honneur : **Bourgogne Magazine** fête ses 20 ans !

Pressée et dégustation du Bourru Animations et découvertes gastronomiques



renseignements & réservations : 03 80 62 11 17



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ - CONSOMMER AVEC MODÉRATION

20 ANS

Ça se fête !

1994



les 25 et 26 octobre 2014

Fête du Vin Bourru - Nuits-Saint-Georges

Dégustez des hamburgers « fait maison »
et les bons vins du Bar des Indépendants

Apprenez à faire un magazine

Gagnez des voyages et de nombreux lots...



GRATUIT

300 points de distribution
4 000 exemplaires en salles d'attente
45 000 téléchargements sur AppStore

Dijon-Beaune

Mag

www.dijonbeaunemag.fr

Liste non exhaustive des points de diffusion :

À Dijon

- Amazonia Bourroches, 4 rue de Nuits-Saint-Georges
- Amazonia Centre, 24 boulevard de Broesses
- Amazonia Parc Expo, 10 rue Léon Mauris
- Amazonia Toison d'Or, 4 allée Alfred Nobel
- Angie, 45 rue des Godrans
- As du Vin, avenue du Drapeau
- Aux Enfants terribles, 6 rue Jean-Jacques Rousseau
- Aux Grands Crus, 22 rue Verrerie
- Baltazar, 20 avenue Garibaldi
- Banque-Rhône Alpes, place Grangier
- Beer Country, 2 place du 30-October
- Bella Lena (ou L'Ardoise), 3 rue Claus Sluter
- Bento, 29 rue Chaudronnerie
- Best Bagels, 84 rue Berbissey
- Bim, 17 avenue Garibaldi
- Bistrot des Halles, 10 rue Bannelier
- Bistrot République, 16 Place de la République
- Cabinet kinésithérapie Deseille François, 56 rue de la Préfecture
- Café de Bourgogne, 20 place de la République
- Café de la Préfecture, 48 rue de la Préfecture
- Café de l'industrie, 15 rue des Godrans
- Café gourmand, 9 place de la Libération
- Carpe Diem, 6 rue Bouhier
- Carte blanche, 1 boulevard de Champagne
- Casa di Lola, 8 rue Quentin
- Casa Nostra, 30 rue Berbissey
- CCI, 2 avenue de Marbotte
- Chez Bruno, rue Jean-Jacques-Rousseau
- Chez Copains, 10 rue Quentin
- Chez Léon, 20 rue des Godrans
- Chez Tran, 26 rue Odebert
- Chocolaterie de Bourgogne, rue de Cluj - ZAE Cap Nord
- Cintra Café, 13 avenue Maréchal Foch
- City Immobilier, 17 rue de la Poste
- Clinique Sainte-Marthe, 56 rue de la Préfecture
- Club Med, rue des Forges
- Conseil général, rue de la Préfecture
- Conseil régional, boulevard de la Trémouille
- Crédit municipal de Bordeaux, 36 rue de Mulhouse
- Cultura, Centre commercial Toison d'Or
- Dandies, place Notre-Dame
- Dingovino, 29 rue Jeannin
- Dr Wine, 5 rue Musette
- Du Vin au Vert, 6 boulevard de la Trémouille
- Eclolink, 8 rue Marceau
- DZ'Envies, 12 rue Odebert
- France 3, 6 avenue de la Découverte
- France Bleu Bourgogne, 29 rue Guillaume-Tell
- Freestyle, 14 rue Jean-Baptiste-Lallemand
- Gina, 8 rue Odebert
- Grand Dijon, 40 avenue du Drapeau
- Grill and Cow, 2 bis rue Claude-Ramey
- Harley Davidson, 15 rue Nourissat
- Hôtel du Parc de la Colombière, 49 Cours du Parc
- Hostellerie Saint-Vincent, 23 rue du Général de Gaulle
- HSBC, 1 rue Jean-Renaud
- Kyriad, Parc Valmy
- L'Âge de Raisin, 67 rue Berbissey
- L'Alambra, 3 rue Marceau
- L'Assommoir, 48 rue Monge
- L'autre Entrée, 19 rue Berbissey
- L'Edito, 2 place Darcy
- L'Emile Brochettes, place Emile-Zola
- L'Epicier and Co, 5 place Emile-Zola
- L'Escargot, 42 rue Jean-Jacques-Rousseau
- L'Hôtel du Nord, place Darcy
- L'ideal Bar, 59 rue Monge
- Le Bory, 33 rue Amiral Roussin
- La Brasserie du Marché de Gros, 1 rue Léon-Delessard
- La Cloche, 14 place Darcy
- Le Comptoir de Côte-d'Or, 18 rue Chaudronnerie
- La Dame d'Aquitaine, 23 place Bossuet
- La Fine Heure, 34 rue Berbissey
- La Fringale, 53 rue Jeannin

- La Jamaïque, 14 place de la République
- La Maison des Entreprises, 6 allée André-Bourland
- La Maison Millière, 10 rue de la Chouette
- La Place, 27 place de la République
- La Ruelle, 8 rue Quentin
- La Salsa Pelpa, 1 rue Marceau
- La Taverne des Halles, 18 bis rue Odebert
- Le Bœuf Blanc, 7 boulevard de la Trémouille
- Le Bora, 8 petite rue de Pouilly
- Le Café de l'Univers, 47 rue Berbissey
- Le Carré rouge, 2 avenue Raymond-Poincaré
- Le Caveau de la Chouette, 39 rue des Godrans
- Le Central, 10 rue du Château
- Le Chabrot, 36 rue Monge
- Le Chamois, 16 avenue Garibaldi
- Le Château Bourgogne, 22 boulevard de la Marne
- Le Coin caché, 2 place Barbe
- Le Coin Repas, 106 rue d'Auxonne
- Le Concept, 88 rue du Général-Fauconnet
- Le Cordina, 3 rue Jeanne-Barret, Parc Valmy
- Le Duplex, place Emile-Zola
- Le Goût du Vin, 37 rue d'Auxonne
- Le Grand Café, 5 rue du Château
- Le Kent, 2 rue Odebert
- Le Petit Bouchon, 19 rue de Mulhouse
- Le Petit Gascon, 100 rue Berbissey
- Le Petit Roi de la Lune, 28 rue Amiral-Roussin
- Le Petit Vatel, 73 rue d'Auxonne
- Le Pourquoi-Pas, 13 rue Monge
- Le Pré aux Clercs, 13 place de la Libération
- Le Sauvage, 64 rue Monge
- Le Septime, 1 avenue Junot
- Le Smart, 8 rue Claus Sluter
- Les Caves à Jules, 16 rue Jules-Mercier
- Les Grands Ducs, 96 rue de la Liberté
- Les Molidors, 24 rue Constant-Pierrot
- Les Remparts, 54 rue de Tivoli
- Little Italy, 25 rue Verrerie
- Loiseau des Ducs, 3 rue Vauban
- Lou en particulier, 7 rue Jean Renaud
- Ma Bourgogne, 1 boulevard P. Doumer
- Mac Callaghan, 8 rue Bannelier
- Magic Form, 12 boulevard Carnot
- Maison des Cariatides, rue Jean-Jacques Rousseau
- Marco Polo Chalet, 2 rue Monge
- Masami, 79 rue Jeannin
- Musée des Beaux-Arts, 1 rue Rameau
- Mutuelle Mos, 8 rond-point de la Nation (immeuble apogée B)
- Office de tourisme, 11 rue des Forges
- Office de tourisme, 6 cour de la Gare
- Pavillon Bacchus, Parc Valmy
- Pépé Joseph restaurant, 8 rue Marceau
- Pétrin Toussaint, avenue Victor Hugo
- Peugeot, rue de Cracovie
- Renault, 79 avenue Jean-Jaurès
- Restaurant Les Congrès, 18 avenue Raymond-Poincaré
- Rond point médical, Rond-point de la Nation
- Seeger, 18 boulevard des Broesses
- Semaad, 8 rue Marcel Dassault
- Semeia Bar, 23 rue Jean-Jacques-Rousseau
- Stephane Derbord, 10 place Wilson
- Toison d'Or
- Top Duo, 8 rue Louis Neel
- Villa Vauban, 15 rue Vauban
- Vinela, 18 rue des Forges
- Zena, 40 rue Amiral Roussin

Autour de Dijon

- Auberge de la Charme, Prenoïs
- Au Clos Napoléon, 4 rue Perrière, Fixin
- Bo Concept, 1 rue Pré-Potet, Ahuy
- Bourgogne Escargots, 1 rue Jean Monnet, Chevigny-Saint-Sauveur
- Bowling, 806 rue de la Pièce-Cornue, Marsannay-la-Côte
- But, Zone Actisud 4, Marsannay-la-Côte
- Carrez Immobilier, 76 rue Maxime-Guillot, Chenôve
- Centre Social et Culturel Pierre Perret, 26 route de Bressy, Chevigny-Saint-Sauveur

...

...

Chef Clem, 2 rue des Grandes-Varennes, Ahuy
 Circuit automobile, Prenois
 Citroën, rue des Frères Montgolfier, Chenôve
 Golf de la Chassagne, Mâlain
 Golfinger, 4 route de Beaune, Marsannay-la-Côte
 Honda, 88 avenue Roland-Carraz, Chenôve
 Hyperboisson, 110 avenue Roland-Carraz, Chenôve
 L'Aqueduc, rue Pré-Potet, Ahuy
 Laser Game Evolution, 26 rue de Cracovie, Saint-Apollinaire
 Laser Game Megazone, 10 rue des Artisans, Quetigny
 L'Atelier, 11 rue des Grandes-Varennes, Ahuy
 L'Auberge des Tilleuls, Messigny-et-Vantoux
 L'Escargotière, 120 avenue Roland-Carraz, Chenôve
 La Flambée, route de Dôle, Sennecey-le-Grand
 La Musarde, 7 rue des Riottes, Hauteville-lès-Dijon
 La Ruelle Autrement, 7 rue de l'Aqueduc-Darcy, Ahuy
 La Table du Rocher, 85 route de Beaune, Marsannay-la-Côte
 Le Colombo, 3 rue Pré-Potet, Ahuy
 Le Klube, rue Fromentaux, Ahuy
 Les Gourmets, 8 rue du Puit de Tête, Marsannay-la-Côte
 Liberty Gym, zone commerciale, Quetigny
 MDSA Bayard, Quetigny
 Metifiot, 30 rue de Cracovie, Saint-Apollinaire
 Norges Golf Indoor, Norges
 Nudant Automobile, 1 ter rue Antoine Becquerel, Chenôve
 Odysséo, domaine du lac Kir, Plombières-lès-Dijon
 Office de tourisme, place de la République, Is-sur-Tille
 Optique Bouillot, 2 route de Beaune, Marsannay-la-Côte
 Planet Form, 14 rue des Artisans, Quetigny
 Peugeot, 97 avenue Roland-Carraz, Chenôve
 Savy 21, 18 rue Antoine-Becquerel, Chenôve
 Soccer, 26 rue de Cracovie, Saint-Apollinaire
 Toyota, 5 rue du Clos-Mutaut, Chenôve
 Urgo, 42 rue de Longvic, Chenôve

Nuits-Saint-Georges et ses environs

Au Castel de Très Girard, 7 rue de Très Girard, Morey-Saint-Denis
 Café du Centre, 22 place de la République, Nuits-Saint-Georges
 Café de Paris, 7 place de la Libération, Nuits-Saint-Georges
 Couleur de vigne, 14 rue du Général-de-Gaulle, Nuits-St-Georges
 Ferme Fruirouges, Concoeur
 Fruirouges and Co, 40 Grande Rue, Nuits-Saint-Georges
 Château de Gilly, Gilly-les-Cîteaux
 Chez Simon, 10 place de l'Eglise, Flagey Echezeaux
 Chez Guy, 3 place de la Mairie, Gevrey-Chambertin
 Fromagerie Delin, Gilly-les-Cîteaux
 Hostellerie Saint-Vincent, rue du Général-de-Gaulle, Nuits-Saint-Georges
 L'Alambic, 23 avenue du Général-de-Gaulle, Nuits-St-Georges
 L'Embargo, 6 rue Félix-Tisserand, Nuits-Saint-Georges
 L'Imaginarium, avenue du Jura, Nuits-Saint-Georges
 La Cabotte, 24 Grande-Rue, Nuits-Saint-Georges
 La Cave à Max, 18 Grande-Rue, Nuits-Saint-Georges
 La Côte-d'Or, 37 rue Thurot, Nuits-Saint-Georges
 La Gentilhommière, 13 Vallée serrée, Nuits-Saint-Georges
 Le Belfroi, 4 Grande-Rue, Nuits-Saint-Georges
 Le Cassissium, 90 passage Montgolfier, Nuits-Saint-Georges
 Le Millésime, 1 rue Traversière, Chambolle-Musigny
 Le Pêché mignon, 51 rue de Cîteaux, Agencourt
 Le Richebourg, ruelle du Pont, Vosne-Romanée
 Le Saint Georges, rond point de l'Europe, Nuits-Saint-Georges
 Leopold, 25 avenue de la Gare, Gevrey-Chambertin
 Nuits d'Or, 19 Quai Fleury, Nuits-Saint-Georges
 Office de tourisme, 1 rue Gaston Roupnel, Gevrey-Chambertin
 Office de tourisme, 3 rue Sonoys, Nuits-Saint-Georges
 Petit Casino, 8 Grande-Rue, Nuits-Saint-Georges
 Physic Form, 7 rue du Docteur-Louis-Grand, Nuits-Saint-Georges

À Beaune

21 Boulevard, 21 boulevard Saint-Jacques
 Athenaeum de la vigne et du vin, 5 rue Hôtel Dieu
 Auberge du Cheval Noir, 17 boulevard Saint-Jacques
 Aux Vignes rouges, 4 boulevard Jules-Ferry
 Banque populaire, rue Gustave-Eiffel
 Beaune et Bon, rue Gaston-Chevrolet
 Bistrot des Cocottes, 3 Place Madeleine
 Bourgogne Randonnée, avenue du 8 septembre
 Café du Square, 26 boulevard Maréchal-Foch
 F and B, 6/8 rue d'Auxonne
 Hostellerie Le Cèdre, 10/12 boulevard Foch
 Hôtel Henry II, 12 rue du Faubourg Saint-Nicolas

Koki, 10 place Ziem
 L'Air du Temps, 3 avenue de la République
 L'Amarone, avenue Charles-de-Gaulle
 L'Ardoise, 14 rue du Faubourg Madeleine
 L'Auberge bourguignonne, 4 place Madeleine
 L'Ecusson, 2 rue du Lieutenant Dupuis
 L'Essentiel, 44 place Madeleine
 L'Hôtel de la Poste, 1/5 boulevard Clemenceau
 L'Incontournable, 29 rue Carnot
 La Cave des Hautes Côtes, 95 route de Pommard
 La Comédie du Vin, 12 boulevard Jules-Ferry
 La Ferme aux Vins, rue Yves-Bertrand-Burgalat
 La Maison du Colombier, 1 rue Charles-Cloutier
 La Part des Anges, 24 rue d'Alsace
 La Régalade de Maria, 15 rue du Collège
 Le 33, place Madeleine
 Le Bacchus, 6 rue du Faubourg Madeleine
 Le Baltard Café, 14 place de la Halle
 Le Belena, 1 place Madeleine
 Le Benaton, 25 rue du Faubourg Bretonnière
 Le Bistrot Bourguignon, 8 rue Monge
 Le Bistrot des Cocottes, 3 place Madeleine
 Le Bouf Tard, 11 route de Seurre
 Le Bout du Monde, 7 rue du Faubourg Madeleine
 Le Caveau des Arches, 10 boulevard Perpeuil
 Le Caveau Saint-Jacques, 5 bis rue du Faubourg Saint-Jacques
 Le Cep, 27 rue Jean-François-Maufoux
 Le Clos Carnot, 4 place Carnot
 Le Comptoir de gaspard, 1 place Monge
 Le Comptoir des Tontons, 22 rue du Faubourg Madeleine
 Le Conty, 5 rue Ziem
 Le Cul de Sac, route de Seurre
 Le Fleury, 15 place Fleury
 Le Goret, 2 rue Maizière
 Le Gourmandin, 8 place Carnot
 Le Grand Bleu, 10/12 place au Beurre
 Le Grand Café de Lyon, 36 place Carnot
 Le Jardin des Remparts, 10 rue de l'Hôtel-Dieu
 Le Picwick's, 2 rue Notre-Dame
 Le Publicain, 44 rue Maufoux
 Le Sushikāi, 50 rue du Faubourg Saint-Nicolas
 Le Tast'Vin, 35 avenue du 8 septembre 1944
 Les Chevaliers, 3 petite place Carnot
 Les Négociants, 7 rue d'Alsace, Beaune
 Les Opticiens mutualistes, Les Maladières
 Loiseau des Vignes, 31 rue Maufoux
 Mercure, 7 avenue Charles-de-Gaulle
 Optique Carnot, 31 rue Carnot
 Office de tourisme, 6 boulevard Perpeuil
 Piqu'boeuf, 2 rue du Faubourg Saint-Martin
 Place des Grands Crus, 20 place Carnot
 Villa Médicis, 22 route de Pommard
 Whiskies and Spirits, 2 rue de l'Enfant

Autour de Beaune

Auberge des Vignes, D 974, Volnay
 Auprès du Clocher, 1 rue Nackenheim, Pommard
 B.B.B, Bouze-lès-Beaune
 Château de Pommard, rue Marey-Monge, Pommard
 Hameau de Barboron, Savigny-lès-Beaune
 Hostellerie de Levernois, rue du Golf, Levernois
 L'Ermitage de Corton, D 974, Chorey-lès-Beaune
 L'O à la Bouche, 11 rue Basse, Levernois
 La Buissonnière, 2 impasse Villot, Ladoix-Serrigny
 La Cuverie, 5 rue Chanoine-Donin, Savigny-lès-Beaune
 La Garaudière, 10 Grande-Rue, Levernois
 La Goutte d'Or, 37 rue Charles Giraud, Meursault
 La Gremelle, D 974, Ladoix-Serrigny
 Le Bouchon, 1 place de l'Hôtel-de-Ville, Meursault
 Le Caveau de Puligny, 1 rue Poiseul, Puligny-Montrachet
 Le Charlemagne, 1 route de Vergelesse, Pernand-Vergelesse
 Le Chevreuil, place de l'Hôtel-de-Ville, Meursault
 Le Relais de la Diligence, rue de la Gare, Meursault
 Les Jardin de la Lauve, 7 place du Souvenir, Ladoix-Serrigny
 Les Paulands, D 974, Aloxe-Corton
 McDonalds, Levernois
 Réserve de Bacchus, 4 route de Dijon, Ladoix-Serrigny
 Veuve Ambal, Le Pré Neuf, Montagny-lès-Beaune



DEPUIS 1994.

DEPUIS
20
 Ans



LE CFA DU SPORT CONTRIBUE à former des jeunes, des sportifs
 et à assurer la reconversion d'anciens sportifs
 / MONITEUR / ANIMATEUR / EDUCATEUR /
 ENTRAINEUR / COACH SPORTIF
 / MANAGER SPORTIF / ORGANISATEUR D'ÉVÉNEMENTS /
 DIRECTEUR TECHNIQUE / JOUEUR PROFESSIONNEL

CFA du Sport de Bourgogne
 19 Avenue Albert Camus 21000 DIJON
 Tel : 03 80 74 08 88

Si vous souhaitez devenir diffuseur, contactez Gaël Rebourg au 06.43.62.57.98 ou à studio.mag.com@orange.fr



VOLVO XC60

DE L'AUDACE



À PARTIR DE

360€⁽¹⁾/MOIS[™]

LLD 37 MOIS - 46 250 KM

VALABLE DU 1^{ER} OCTOBRE AU 31 DÉCEMBRE 2014



DRIVE-E[®] INTELLISAFE[®] SENSUS[®]

volvocars.fr



(1) Hors 1^{er} loyer majoré de 7400€ TTC. (2) Exemple de Location Longue Durée (LLD) de 37 mois et 46 250 km pour le financement d'un VOLVO XC60 D3 BM6 Momentum aux conditions suivantes : apport placé en 1^{er} loyer majoré à hauteur de 7400€ TTC, suivi de 36 loyers mensuels de 360€ TTC. Offre valable du 01/10/2014 au 31/12/2014 chez tous les distributeurs VOLVO CAR participant à l'opération, sous réserve d'acceptation du dossier par VOLVO CAR FINANCE, département de CGL - Compagnie Générale de Location d'Équipements - SA au capital de 58 606 156 € - 69 avenue de Flandre 59700 Maroix-en-Basmeul - SIREN 303 236 186 RCS Lille Métropole. Modèle présenté : VOLVO XC60 D3 BM6 Summum avec option jantes alliage Titania 20" ; 1^{er} loyer de 8200€ TTC, suivi de 36 loyers de 499€ TTC. VOLVO XC60 D3 BM6 : consommation Euromix (l/100 km) : 5,3 - CO₂ rejeté (g/km) : 139.

NUDANT AUTOMOBILES

1^{ER} RUE ANTOINE BECQUEREL - 21300 CHENÔVE
03 80 515 001