

DBM 108

Jean-Marc Moron, régisseur du domaine des Hospices de Nuits ;
Cyrille Jomand, PDG d'iDealwine ;
Guillaume Koch, directeur des Hospices Civils de Beaune.



Spécial Nuits

- 64^e Vente des Hospices
- Projet « Kilomètre 20 »
- iDealwine prend racine
- Benoit Faiveley, lunaire !
- Ateliers de Langalerie
- La Cabotte en chocolat
- Maison Gouges
- Le secret des Ursulines
- Le semi court toujours



Dijon
Prenois,
le virage d'après

Beaune
Prestige Auto,
quatrième de gala

Mâcon
Une bête
de concours





NUITON - BEAUNOY

PRODUCTEURS EN CÔTE D'OR

**PRODUCTEURS DE GRANDS
VINS DE BOURGOGNE**

**> À BEAUNE,
OUVERT TOUS LES JOURS**



www.nuiton-beaunoy.fr

CAVEAU DE DÉGUSTATION - VENTE
97 ROUTE DE POMMARD - 21200 BEAUNE





ECONOMIE & ART DE VIVRE À DIJON, BEAUNE ET AILLEURS

DBM N°108
FÉVRIER-MARS 2025

DIRECTION DE PUBLICATION

Dominique Bruillot
06.07.55.60.35
direction@studiomag.fr

DIRECTEUR DE RÉDACTION

Alexis Cappellaro
06.01.03.38.58
alexis.cappellaro@studiomag.fr

MONTAGE

Antony Georgel

TEXTES

Dominique Bruillot, Alexis Cappellaro,
Michel Giraud, Amaury Lebeault,
Arnaud Morel

PHOTOS

Antoine Martel, Michel Joly,
Baptiste Paquot, Jean-Luc Petit,
Franck Putigny

DBM est édité par STUDIO MAG

SARL au capital de 245 500 €
Société éditrice de
Bourgogne Magazine,
Cœur de Comtois, *Dijon Capitale*
et *DijonBeaune.fr*.
7 rue de la Grande Fin
Centre d'affaires Le Vermont
21121 Fontaine-lès-Dijon

Pour nous contacter
03.80.56.06.50
redaction@studiomag.fr

DIRECTION GÉNÉRALE

Alexandra Bruillot
06.33.80.66.51
alexandra.bruillot@studiomag.fr

RESPONSABLE COMMERCIAL

Xavier Theuret
06.24.61.16.42
xavier.theuret@studiomag.fr

ASSISTANTE DE GESTION

Marine Chambellant
marine.chambellant@studiomag.fr

IMPRESSION

Rotochampagne Chaumont
Dépôt légal à parution



+ LISEZ AUSSI DBM
SUR DIJONBEAUNE.FR!



Alexis Cappellaro
Rédacteur en chef

La greffe, question de taille

Taille tôt, taille tard, rien ne vaut la taille de mars. Le dicton est connu des vignerons. Il résume l'étape cruciale pour accompagner la plante hors de sa dormance hivernale. En Bourgogne, certains sortent le sécateur le plus tard possible, pour lutter contre les gels sournois qui condamnent les bourgeons. D'autres jouent les bandits.

Thiébault Huber l'a appris récemment en retrouvant, un beau matin, l'un de ses rangs mutilé. 36 pieds le cou coupé, déplore-t-il dans une vidéo largement relayée par la presse. « Dégoûté » de constater « où mène la bêtise humaine », le vigneron de Meursault est formel : c'est au président de la Confédération des appellations et des vignerons de Bourgogne que l'on s'en est pris. Et son bourreau est du métier, il a du matériel de pro et a bien identifié le propriétaire de la parcelle.

Parler au nom de 4500 vignerons ne fait jamais l'unanimité, cela se conçoit. La CAVB vient pourtant de remporter, avec d'autres forces syndicales, une grande victoire au Sénat : l'élévation du plafond jusqu'à 20 millions d'euros de l'exonération fiscale à 75 % pour la transmission du foncier viticole, dans une perspective de conservation sur 18 ans. De quoi changer la donne d'un modèle familial bourguignon en danger, même si des spécialistes s'interrogent déjà sur le destin de nos Climats en tant que niche fiscale. Autre sujet.

En retour, fort heureusement, Thiébault Huber a reçu le soutien de nombreux confrères et consœurs, interprofession comprise. Au-delà d'une sympathie notoire, tous louent la qualité de son engagement. En mai, le vigneron laissera la place après huit années de présidence, marquées par quelques combats (délimitation de l'AOC Bourgogne, autonomie des ODG dans le pilotage de leurs appellations, matériel végétal...) menés avec discernement, toujours dans l'intérêt commun.

Cette époque est parfois décourageante. Fils coupés, pieds salopés, raisins détruits ou volés... les « règlements de comptes à O.K. Vignoble » sont plus fréquents qu'on ne le pense. La reprise d'une parcelle convoitée ? Une récompense ou une belle cuverie jalouée ? Les prétextes ne manquent jamais aux justiciers de pacotille. Face à ce nouveau terrorisme de la pensée, Thiébault Huber était resté droit dans son rang : « Si vous n'êtes pas d'accord, venez me voir, on discute. » Une bouteille de Meursault à la mer ? Même pas. Rongé par les remords ou les proportions de l'affaire, le vandale est venu se dénoncer. Il devra assumer devant la justice la plainte dont il fait l'objet. Le courage lui serait-il revenu ? Question de taille. Voire de greffe, là où l'on pense... ●



Jean-Luc Petit

22



Baptiste Parouct

26



Jean-Luc Petit

30



Vincent Thomas

62



Jean-Luc Petit

78

Starter

- 10 Insolite**
Le red'chef de DijonBeaune.fr champion de France de poker ?
- 12 Saint-Vincent 2026**
5 choses à savoir sur la prochaine édition aux Maranges
- 14 San Vincenzo dell'Amarone**
Retour en images sur cet événement italo-bourguignon.

Société & économie

- 16 CPME Côte-d'Or**
Eric Boudier succède à Geoffroy Secula
- 18 Chevigny-Saint-Sauveur**
Les 12 travaux de Guillaume Ruet
- 20 Dijon Bourgogne Invest**
Le combat des talents
- 22 Circuit Dijon-Prenois**
Roulez jeunesse !
- 26 Prestige Auto Beaune**
Alpine sous les projecteurs

Dossier Nuits

- 30 Hospices de Nuits**
Un secret si bien gardé
- 40 Kilomètre 20 !**
Des grands projets urbanistiques pour le centre-ville
- 44 Au temps béni des Bolards**
Un sanctuaire monumental d'exception

- 46 AOC Nuits-Saint-Georges**
L'appellation sous un jour nouveau
- 50 Salon du Chocolat**
Climats à croquer
- 52 Semi-marathon**
Qu'est-ce qui les fait courir ?
- 54 Les Ateliers de Langalerie**
L'art si bien gardé
- 56 Maison Jean-Claude Boisset**
Dans le secret des Usulines
- 58 Maison Henri Gouges**
Plaisirs partagés
- 60 Fromagerie Delin**
Un fromage nommé Nuiton
- 62 Benoit Faiveley**
Nuiton de la Lune

Art de vivre

- 66 Château du Clos de Vougeot**
Brillant, ce Brillat !
- 70 Viticolis**
L'ami des vitis
- 72 Nuiton-Beaunoy**
Les fruits de la coopération
- 76 Mon Hôtel-Dieu**
Magali Vernet, inspirante humanité
- 80 Concours des Grands Vins de France**
Mâcon-le-Grand
- 86 Crémant de Bourgogne**
L'appellation fête ses 50 ans !
- 88 L'agenda des sorties**
Que faire en Côte-d'Or en mars-avril ?

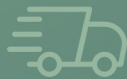


La casse vous fait trembler? Optez pour un envoi sans stress.

Viticolis prend soin de vos vins !



Taux de casse
le plus faible
du marché



Collecte
automatisée
au domaine
ou à la cave



Tarifs
compétitifs
sans minimum
de commande



Solution
digitale pour
des expéditions
simplifiées



Support
client dédié
de A à Z

Viticolis propose une solution digitale et logistique pour l'expédition de vos vins tranquilles et effervescents en France et à l'international. Capitalisant sur plus de 10 ans d'expertise, nous accompagnons plus de 2000 vignerons, cavistes, syndicats et négociants dans leurs envois de colis.



Évitez les mauvaises surprises :
scannez ce QR code et
découvrez comment Viticolis
protège chaque expédition

ou sur viticolis.fr





Grande victoire pour le modèle viticole familial

B.V.B.

Le budget 2025 de l'État a été définitivement adopté. Surprise: un amendement propulse le plafond d'exonération fiscale de 75 % sur la transmission du foncier viticole de 500 000... à 20 millions d'euros! Seule obligation pour bénéficier de cet avantage: le bien doit rester la propriété du donataire, héritier et légataire pendant au moins 18 ans. La CAVB et son président Thiébault Huber se félicitent d'une « victoire syndicale historique ». Récit d'un long combat sur DijonBeaune.fr

Une grande dame des vins de Bourgogne est partie

Importatrice pionnière des vins de Bourgogne aux États-Unis dans les années 80, découvreuse de génies du terroir à l'image d'Henri Mayer, Martine Saunier a été rappelée à Bacchus dimanche 9 février, à l'âge de 91 ans. Le catalogue de l'importatrice intègre très tôt les grands noms d'aujourd'hui: Leroy, Denis Mortet, Bruno Clavelier, Morey-Coffinet, jusqu'à Château Rayas (Chateauneuf-du-Pape). Tous intègrent les plus beaux restaurants du pays de l'Oncle Sam, et louent le savoir-faire de celle que l'on appelait simplement « Martine ». Lire l'hommage sur DijonBeaune.fr



D.R.

DIJON BOURGOGNE EST NÉE

Portée par la métropole, cette nouvelle marque a pour mission de mettre en avant l'attractivité dijonnaise à l'international et de rendre cohérente l'image de marque des trois agences existantes:

Dijon Bourgogne Events, Dijon Bourgogne Invest et Dijon Bourgogne Tourisme & Congrès. Et de montrer à quel point la métropole est « audacieuse, épicurienne et authentique ».



DijonBeaune.fr

Un vent gourmand souffle sur Nuits

Mardi 11 février, le tout premier « shop-in-shop » Mistral a été inauguré au Gamm Vert de Nuits-Saint-Georges. Des mythiques Chocobeurs aux nouvelles madeïnes protéinées, la gamme complète de la marque est en vente au sein de cet espace de 40 m². Noix de coco et pistache devraient bientôt rejoindre les goûts bien connus des amateurs, tandis que la marque réfléchit à des madeïnes salées pour l'apéritif.

La biscuiterie installée à Semur-en-Auxois depuis 1974 poursuit son développement sur le territoire, sous l'impulsion de Dijon Céréales. Au printemps, la marque déploiera un concept de boulangeries « ultra locales » à Dijon, après avoir fait l'acquisition d'une dizaine de boulangeries dans la cité des ducs, dans l'Auxois et le Châtillonnais.



D.R.

LONS 2026

32 000 personnes ont participé à la 26^e Percée du vin jaune dans les rues d'Arbois en 2024. Coup dur cette année: les Ambassadeurs des Vins Jaunes ont dû faire une pause en raison de trop grandes contraintes logistiques. Rendez-vous en 2026 à Lons-le-Saunier. Le chef-lieu du Jura accueillera l'événement pour la troisième fois de l'histoire (2006 et 2016). La date de l'événement n'a pas encore été communiquée...



Baptiste Pauot



DijonBeaune.fr

Du vin sous l'eau à Dijon !

Vieillir du vin sous l'eau pendant dix ans, ça fait quoi? Le réservoir Darcy, situé sous le jardin du même nom, sera l'antre d'une expérience avec 80 échantillons de vins de Dijon. Ces flacons sont issus des domaines du Tumulus et Manuel Olivier (Bourgogne Dijon rouge et blanc 2022) et du Domaine de la Cras (Bourgogne rouge 2022 et Bourgogne « Côteaux de Dijon » rouge 2022). De nouvelles bouteilles pourraient rejoindre cette cave immergée en cours de projet... Lors de chaque vidange hivernale, les chercheurs pourront prélever des échantillons afin « d'évaluer les effets et impacts de la conservation sous l'eau (pression, inertie thermique, modification des échanges gazeux) sur le vin et son évolution ».



DijonBeaune.fr



DFCO

Taxe Tobin

« Je réfléchis à une sorte de « taxe Tobin », où un pourcentage de chaque transfert irait au monde associatif », confiait Pierre-Henri Deballon dans un entretien exclusif accordé à DijonBeaune.fr, l'été dernier. Vendredi 24 janvier, avant le coup d'envoi du match face à Quevilly, le président du DFCO a remis un chèque de 1 430 euros a été remis à l'association Stella, portée par l'ancien coach dijonnais Stéphane Jobard, qui accompagne la scolarité d'enfants déficients intellectuellement. Pour rappel, quatre espoirs du DFCO ont été transférés l'été dernier : Cyriaque Irié à Troyes (L2), Rayane Messi au Racing Club de Strasbourg (L1), Jules Stawiecki à l'AS Monaco (L1) et Zakaria Ariss au Sporting Club de Bastia (L2).

ANTOINE



Sabatier

Charcutier en Bourgogne depuis 1874

Le jambon persillé HISTORIQUE ET SAVOUREUX



LE DÉPARTEMENT

SALAISONS SABATIER

Rue Aspirant Buffet 21000 Dijon
03 80 78 78 00 - contact@asabatier.fr

Michel Loly / Bourgogne Magazine



Le plus vieux café de Bourgogne change de main

Après 21 ans à la tête du Café Parisien à Saulieu, le capitaine du navire Jean-Marc Tingaud quitte la barre. Créé en 1832, cette institution fait partie du réseau des Cafés historiques et patrimoniaux d'Europe. À 77 ans, le taulier transmet son bébé à Joanick et Nathalie Lombard, connu des Dijonnais pour avoir tenu la brasserie La Comédie, place du Théâtre. L'occasion pour lui de se consacrer pleinement à sa première vocation : la photographie.

13 GAULOIS ASSIS SOUS DIJON !

Le projet de restructuration du groupe scolaire Joséphine-Baker a permis une découverte archéologique majeure, à Dijon. L'Inrap a mené une fouille entre octobre et décembre 2024, sur une superficie d'environ 1 000 m², rue Turgot. Sur plus de 25 m, treize sépultures d'adultes, datant de 300 à 200 avant JC, ont été découvertes. À l'époque, les défunts ont été déposés dans des fosses en position assise, le regard vers l'ouest. La fouille révèle également une nécropole de 22 nourrissons gallo-romaine.



INRAP



[DijonBeaune.fr](https://www.dijonbeaune.fr)

Sortie de route pour Angell

Angell descend de selle : quatre ans après avoir tenté de révolutionner le marché du vélo électrique, la start-up fondée en 2018 par Marc Simoncini et Jules Trecco s'apprête à déposer le bilan. La jeune entreprise, qui s'était distinguée par ses vélos connectés qu'elle faisait assembler au sein de l'usine Seb d'Is-sur-Tille, va se déclarer en cessation de paiements auprès du tribunal de commerce de Paris, avec à l'horizon une probable liquidation judiciaire.

« Un problème hardware aura mis fin à l'aventure, malgré tous nos efforts et le travail incroyable de tous les salariés, auxquels je pense », a indiqué sur son compte Instagram Marc Simoncini.



Angell

Parc solaire à Gevrey : qui veut investir ?

TotalEnergies BFC travaille depuis 2020 sur l'installation d'un parc de 8 600 panneaux solaires à Gevrey-Chambertin. Les travaux ont débuté en novembre 2024 au lieu-dit Bois-le-Duc, en bordure de l'A31.

Cette centrale solaire de 4,8 hectares produira l'équivalent de la consommation électrique hors chauffage de 4 350 habitants (6,4 GWh/an), soit un peu plus que la population de Gevrey. Les habitants

vont être doublement impliqués dans ce projet de circuit court électrique, avec l'ouverture d'une campagne de financement participatif de 430 000 euros (« soit 10 % du coût total du projet »). Depuis lundi 3 février, les Gibriaçois peuvent investir dans ce projet à un taux d'intérêt annuel très incitatif de 7%. Le 10 février, cette souscription a été ouverte aux résidents de la communauté de communes de Gevrey-Chambertin et Nuits-Saint-Georges, ainsi qu'aux habitants de Clémencey, Féney et Quémigny-Poisot. Le 17 février, tous les Côte-d'Ors pourront profiter de cette opportunité. **Plus d'infos sur [DijonBeaune.fr](https://www.dijonbeaune.fr)**



TotalEnergies

NOUVELLE EXPOSITION

DU 15 MARS AU
30 NOVEMBRE 2025



ALÉSIA
2025

CÉSAR

TOUS LES CHEMINS
MÈNENT À ROME



© tempsRealtà - François Perrodin

MuséoParc
ALÉSIA

Côte
d'Or
LE DÉPARTEMENT

ALESIA.COM



Un Dijonnais futur champion de France de poker ?

Le Winamax Poker Tour a fait étape au Parc des expositions de Dijon, en janvier. Parmi les qualifiés pour la grande finale nationale, début avril à Aix-en-Provence, un Dijonnais bien connu de la rédaction et de vous, amis lecteurs... Par Alexis Cappellaro

Winamax, géant européen du poker avec 7 millions de joueurs revendiqués, organise chaque année depuis 2007 sa tournée de poker live en France. Parmi les 10 villes étapes de la saison 2024-2025, Dijon mettait en compétition 806 joueurs au Parc des Expositions le week-end dernier. Sur les trois tournois disputés, une quinzaine de participants venus d'un peu partout en France ont décroché leur ticket pour la grande finale au Pasino d'Aix-en-Provence, du 29 mars au 7 avril, qui devrait réunir plus de 3 000 joueurs. L'an dernier, le vainqueur du Winamax Poker Tour avait empoché 170 000 euros.

Un jeu de stratégie

Bravo à eux. En temps normal, franchement, l'info aurait glissé sur nos plumes. Sauf qu'Amaury Lebeault, le rédacteur en chef de votre média en ligne *DijonBeaune.fr*, a eu la bonne idée de faire partie des deux Dijonnais qualifiés. Notre cher collègue vit sa passion du poker dans la discrétion et le plaisir de se confronter à un jeu de stratégie. L'argent n'est pas une fin en soi, un journaliste est bien placé pour le savoir.

À force de défricher tous les aspects de cette passion adolescente (merci Patrick Bruel !) et d'échanger sur les subtilités de sa discipline avec des joueurs pros, il a acquis un petit



niveau qui l'autorise à envisager quelques tournois d'importance (Rozvadov en République tchèque où il a terminé 8^e sur 2600 joueurs, Aix-en-Provence où il a terminé 1^{er} en novembre dernier...). Ses collègues, de bons journalistes eux aussi, sont les premiers à recueillir son vécu d'une aventure qu'il vit tranquillement, avec un recul bien à lui.

Amaury Lebeault a fait l'objet d'un sympathique encart dans le *Bien public*, lunettes vissées sur le nez « à la Jean-Pierre Coffe », en compagnie de l'autre qualifié dijonnais Steve Gaspérini. Son grand-père va conserver le quotidien local comme une relique (voir la photo).

En haut : Amaury Lebeault, rédacteur en chef de *DijonBeaune.fr*, participera à la finale du tournoi Winamax en mars prochain.

© Caroline Darcourt/Winamax

Pas du genre à organiser sa promo, Amaury n'a évidemment pas souhaité répondre aux sollicitations répétées de *DijonBeaune.fr*. Par conscience professionnelle, la rédaction n'avait donc d'autre choix que de « reprendre l'info » (technique courante), outrepassant exceptionnellement une règle de base du journalisme qui consiste à s'effacer devant l'information. Sur ce coup, avouez qu'on avait une carte à jouer. Allez champion ! ●



INFOS BEAUNOISES

 ***MÉTÉO BEAUNOISE***

INFOS TRAFIC 

ARTISTES BEAUNOIS

DÉCOUVREZ K6FM
VOTRE NOUVELLE RADIO LOCALE À BEAUNE !



Cuvées, affiche, thème, verre...

5 choses à savoir sur la Saint-Vincent des Maranges 2026

Le comité d'organisation de la 82^e Saint-Vincent tournante, qui se tiendra les 24 et 25 janvier 2026 dans les Maranges, a dévoilé les grandes lignes de ses festivités. Par Alexis Cappellaro

Les 24 et 25 janvier 2026, la Saint-Vincent tournante signera un retour très attendu sur les terres de l'AOC Maranges, l'appellation la plus au sud de la Côte de Beaune, à cheval entre Côte-d'Or et Saône-et-Loire. Ce vignoble de 200 ha, en quasi majorité voué au pinot noir, regroupe trois communes de production : Cheilly-lès-Maranges, Dezize-lès-Maranges et Sampigny-lès-Maranges.

Née en 1989, cette jeune AOC a déjà accueilli la grande fête viticole en 1997. Près de 30 ans plus tard, c'est une nouvelle génération qui s'est installée et 80 vignerons qui feront découvrir avec fierté leur belle vallée de la Cozanne et les vertus de leurs vins, sous la présidence de Marion Duchemin, Elodie Roy et Nicolas Perrault.

Une affiche collector

Comme le veut la tradition, l'organisation a mis en place un concours ouvert aux artistes amateurs et professionnels. L'affiche signée de l'agence T-in Communication à Mâcon et son directeur Thierry Pajor a été retenue parmi 16 propositions.

La musique comme thème principal

Chacun des trois villages aura son ambiance musicale et son décor propre : Cheilly jazzy, Dezize disco,

Sampigny rock. 150 bénévoles de la commission décoration s'affairent sur le sujet, avec une approche volontairement moderne. Déjà près de 120 000 fleurs ont été réalisées sur les 250 000 prévues !

Un verre à la jambe rouge

Le contenant de la 82^e édition de la Saint-Vincent Tournante Maranges 2026 révèle un design inédit ! La maison Lehmann a élaboré un verre dont la jambe se pare d'une ligne rouge raffinée, symbole du lien entre la terre et le vin. Accessoire indispensable de ce week-end de célébration, il est disponible à la vente à l'unité et en boîte (8€ le verre, 40€ la boîte).



7 cuvées à déguster

Pour chaque cuvée, tous les producteurs concernés ont été invités à vendre quelques caisses de raisins issus de leurs parcelles, puis d'en faire don à la Saint-Vincent tournante. Ces cuvées collectives ont été vinifiées dans le style de leur appellation et seront à découvrir au nombre de sept : Maranges 2018, Maranges 1^{er} cru 2018 et Maranges 2020 côté rouge, Maranges 2022, Maranges 2024, Bourgogne Hautes-Côtes de Beaune 2023 et Maranges 2023 côté blanc. 15 caveaux seront répartis sur les trois villages, avec 15 000 bouteilles en stock. Des vins des domaines seront également disponibles, en particulier sur des millésimes plus anciens (2015 et 2016).

Une fête pour la famille

Écrin magnifique, la vallée de la Cozanne si chère au millier d'habitants des Maranges sera la star de la Saint-Vincent. Un défilé de plus de 7 km attend les sociétés de secours mutuel et les participants. Le programme se veut ouvert aux familles, avec des festivités et un tote bag spécialement adaptés : kit de dégustation enfant (6€ en prévente) avec boissons chaudes ou froides, chasse aux trésors, manèges artisanaux... ●



LOUIS BOUILLOT



Venez découvrir le secret
des Grands Crémants de Bourgogne

La Verrière

À NUITS-SAINT-GEORGES

Parcours Immersif | Dégustation | Boutique

Renseignements et réservations : 03 80 60 18 77 - louis-bouillot.com

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



Beaune a célébré la San Vincenzo

Près de 400 personnes sont venues fêter la Bourgogne et l'Italie au palais des congrès de Beaune, vendredi 31 janvier. La 16^e édition de la San Vincenzo dell'Amarone a permis aux participants de découvrir un large panel de produits italiens et bourguignons, en présence de producteurs et vignerons. Ses organisateurs Alberto Iacono et Stéphane Colliat, en présence du maire de Beaune Alain Suguenot, ont promis une nouvelle édition l'an prochain. Et se projettent pour l'heure sur un voyage en Sicile pour le «match retour» prévu en avril. Andiamo ! Photos Baptiste Paquot





1239

Marché aux Vins

Votre caviste à Beaune

**VISITE DES CAVES
& DÉGUSTATION**

VINS RARES

**SÉLECTION
DES HOSPICES**



Dégustation des vins des Hospices de Nuits
Samedi 8 et dimanche 9 mars - Sur réservation



2 rue Nicolas Rolin 21200 **BEAUNE** (face à l'Hôtel-Dieu des Hospices)
Ouvert tous les jours ♦ +33 3 80 25 08 20 ♦ marcheauxvins.com

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



Eric Boudier

Patron des petits patrons

Élu président de la CPME Côte-d'Or, Eric Boudier prend le flambeau de Geoffroy Secula. Le nouvel homme fort de l'organisation patronale entend faire avancer les dossiers chauds de la métropole dijonnaise et revaloriser l'apprentissage. Par Arnaud Morel • Photo Antoine Martel

L'apprentissage et la transmission font partie de ses valeurs cardinales. Il se considère lui-même comme un « éternel apprenti ». Le fondateur de Boudier Métallerie à Chenôve vient justement de confier le destin de son entreprise à ses cadres, passé le cap de la soixantaine, pour donner un sens nouveau à son engagement de toujours.

Élu pour trois ans à la tête de la CPME Côte-d'Or, suite à l'assemblée générale du 18 février à l'Auditorium de Dijon, Eric Boudier est donc parfaitement au courant qu'il reprend un flambeau. Celui porté durant six ans par Geoffroy Secula, infatigable porte-voix des petites et moyennes entreprises du territoire, dont le sens de l'engagement aura permis de fédérer aujourd'hui 850 adhérents (+30% durant sa mandature) et de revendiquer son poids de « première organisation patronale inter-professionnelle » du département. Les deux hommes vont œuvrer ensemble, le second gardant sa casquette de président de la CPME de Bourgogne-Franche-Comté jusqu'en 2026.

Fils d'artisan

Dijonnais de naissance, Éric Boudier grandit entre les cités des Lochères et Paul-Bur, avant que son père, artisan plombier-chauffagiste, ne s'installe à Neuilly-lès-Dijon. Dès le collège, il nourrit un rêve : créer sa propre entre-

prise dans le bâtiment. Il parvient à intégrer un cursus en métallerie à Mâcon, où il poursuivra ses études jusqu'au BTS. Une étape clé, tant sur le plan professionnel que personnel : c'est là qu'il rencontre Marie-Pierre, celle qui deviendra son épouse et associée.

Après plusieurs années comme conducteur de travaux, il reprend l'atelier de ferronnerie-serrurerie de la rue Auguste-Comte à Dijon, à l'âge de 33 ans. L'activité grandit rapidement. En 2001, il rachète Delorme à Longvic, et en 2003, installe son activité dans les locaux actuels de Chenôve.

Où sont les jeunes ?

Aujourd'hui, Boudier Métallerie emploie une cinquantaine de salariés et réalise autour de 10 millions d'euros de chiffre d'affaires. Le geste artisanal et l'aspect patrimonial de l'entreprise sont des trésors à garder, à l'image de ces tournebroches Cuiralâtre, marque née près d'Arnay-le-Duc dans les années 80 et fièrement reprise par Eric Boudier. « Ce n'est pas l'argent qui me fait avancer, mais l'équipe. L'ascenseur social existe chez nous », analyse le jeune sexagénaire, qui regarde désormais œuvrer Pascal Vaizant, le nouveau PDG de 53 ans, associé à Florian Liomin et Bertin Guillaume. Chaque année, quatre à huit apprentis sont formés dans les ateliers Boudier. « On parle souvent de chômage,

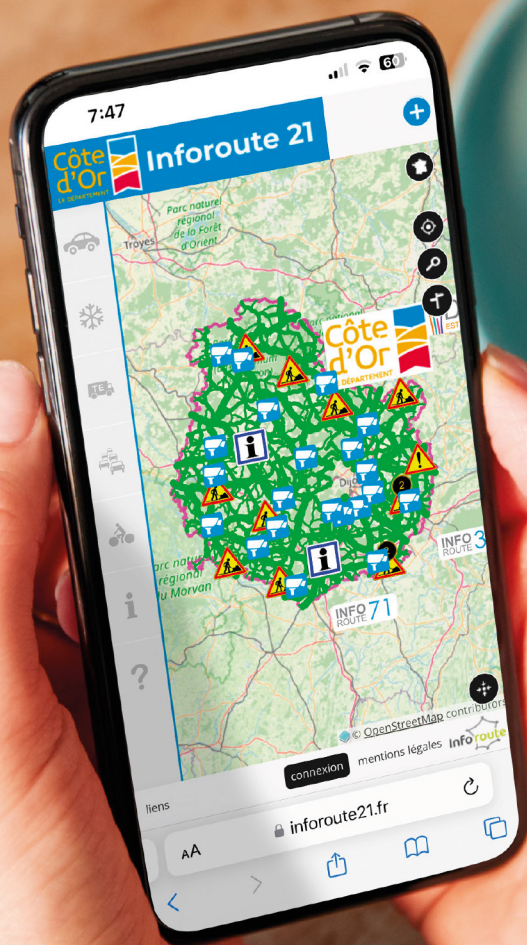
mais on ne parle pas assez des offres non pourvues. Moi, je pourrais embaucher quatre personnes demain, mais je ne trouve personne. Les jeunes deviennent très rares, je suis inquiet », estime-t-il. Un constat qui l'a poussé à s'investir dans des actions avec les mairies et les forums de l'emploi, ou de s'investir dans la branche industrie de la CPME Côte-d'Or.

Cap au sud

En parallèle de la gestion de son entreprise, Éric Boudier se mobilise pour l'attractivité économique de Dijon métropole. Président du club Grand Sud, il alerte sur les déséquilibres entre les zones économiques de l'agglomération. « Tout a été misé sur Valmy, Toison d'Or, Quetigny, alors que le sud de Dijon manque cruellement d'investissements. Les routes sont en mauvais état, les friches industrielles s'accumulent », déplore-t-il.

L'extension du tramway vers Perrigny-lès-Dijon, la modernisation des infrastructures, la valorisation des zones économiques... autant de dossiers qu'il espère voir avancer sous son impulsion durant son mandat à la CPME Côte-d'Or. Avec son élection, Éric Boudier entend « porter la voix des chefs d'entreprise, défendre la place des TPE et PME locales, et poursuivre mon combat pour un développement économique équilibré en Côte-d'Or ». Message transmis. ●

Cet hiver, je vérifie l'état des routes avant de partir.



Rendez-vous sur *inforoute21.fr*
l'info route en temps réel



Franck Putigny

LES 12 TRAVAUX DE CHEVIGNY

Du 4 au 6 avril, Chevigny-Saint-Sauveur tient son Salon de l'habitat et de la transition énergétique. La cinquième ville de Côte-d'Or est bien placée pour en parler. Son maire **Guillaume Ruet** souhaite que les différents travaux menés sur le sujet inspirent ses administrés...

Par Michel Giraud

Chaque année, Chevigny-Saint-Sauveur a pris la bonne habitude de fêter l'escargot (22-23 février 2025). Son maire est le premier fan de ce succès populaire qui attire pas moins de 20 000 gourmands visiteurs. Pas du genre à rester dans sa coquille, Guillaume Ruet adopte une vision large et équilibrée de l'action municipale.

Notre gastéropode lui inspire une certaine vision du temps long. La transition énergétique en fait partie intégrante : « *Nous allons bientôt adopter notre agenda 2030, qui sera une véritable feuille de route autour du développement durable* », pose l'élu (LR) de la 5^e ville de Côte-d'Or. Avec près de 11 000 habitants, Chevigny-Saint-Sauveur cultive son image de petite ville douce à vivre, dans un Est dijonnais encore doté d'une petite réserve d'aménagement foncier, en pleine mutation dans son habitat.

École à énergie positive

Le maire applique donc pour lui-même le principe de planification écologique. « *À l'horizon 2035, nous aurons diminué de 60% la consommation inhérente aux bâtiments communaux* », explique le locataire d'un hôtel de Ville appelé lui aussi à d'importants travaux en ce début d'année. « *Nous allons "camper" pendant quelques mois*, sourit Guillaume Ruet, *mais il faut cela pour passer de passoire thermique à bâtiment vertueux.* »

Inauguré en 2024, le Salon de l'habitat de Chevigny-Saint-Sauveur avait attiré pas moins de 2000 personnes. La seconde édition comportera un important volet dédié à la transition énergétique.



D.R.

Idem pour le projet le plus emblématique du moment : la transformation complète de l'école du Buisson-Rond, vieille de 50 ans, en bâtiment à énergie positive. Un beau bébé chiffré à 7,3 millions d'euros, dont la moitié supportée par différents partenaires (Etat, Feder, CD21, CAF et Région). « Chevigny a été le premier lauréat bourguignon du Fonds Verts via l'État, soit 1,47M€, sans doute la subvention la plus importante de notre histoire », note le maire. L'architecte Thierry Gheza pilote cette réfection qui concerne la maternelle (livraison rentrée 2025) et l'école élémentaire (2026), avec notamment l'installation de 680m² de panneaux photovoltaïques en toiture.

« Ce projet nous tient à cœur, il concerne aussi bien l'enfance que notre souveraineté énergétique. Dans la même idée, nous avons lancé une consultation pour le déploiement de 2 000 m² de panneaux photovoltaïques dans la ville. Nous sommes aussi en train d'équiper tous les bâtiments de la ville d'éclairages LED. Cette économie globale sur la consommation de la collectivité, c'est bien pour le budget, mais pour que ce soit réellement efficace, il faut que tous les habitants puissent suivre le mouvement. »

Un salon pour s'informer

D'où l'intérêt du prochain Salon de l'habitat (4-6 avril), au gymnase de

« Nous allons bientôt adopter notre agenda 2030, qui sera une véritable feuille de route autour du développement durable. »

l'Ogive, dont la deuxième édition comportera un important volet énergétique. Une bonne trentaine d'artisans locaux et d'organismes de conseil soigneusement sélectionnés seront de la partie.

« Tous les ménages ont envie de franchir le pas, mais beaucoup sont face à un frein économique. Il existe des structures pour les accompagner, je pense notamment à Renov'Eco, un service public gratuit porté par Dijon Métropole. Des conseillers seront là pour traiter des demandes au cas par cas, animer des conférences. La rénovation énergétique est sur toutes les lèvres, les habitants sont sursollicités par des organismes plus ou moins sérieux, nous voulons par ce salon les aider à y voir plus clair. »

Les planètes s'alignent

Les planètes continuent de s'aligner. Les adeptes de la piscine municipale seront par exemple ravis d'apprendre qu'une cuve de 580 m³, financée avec

le soutien du Département, récupérera la vidange annuelle pour arroser les plantes de l'espace public. « Cet ajout nous rend désormais complètement autonomes pour l'entretien de nos espaces verts, toute l'année, même en cas de sécheresse », note Guillaume Ruet, ravi par ailleurs qu'une petite forêt urbaine de 3ha pousse à l'entrée de la ville grâce à l'association Forestiers du Monde. « Ce plan de végétalisation planifie la plantation de 3000 arbres. L'enjeu, c'est de diminuer notre empreinte carbone et d'impliquer les habitants dans une co-construction de la ville de demain. »

La graine semble être plantée dans les esprits : pendant les fêtes, les habitants de Chevigny ont dépassé les espérances dans le cadre d'une collecte test de coquilles d'huitres à des fins de recyclage : 1 tonne et demie pour servir d'engrais à un agriculteur. Dans le lot, évidemment, quelques coquilles d'escargots ! ●

La « marque employeur », dans le cas d'une collectivité, n'est pas qu'un mot magique. Elle peut se résumer à la valorisation des atouts du territoire dans le but d'attirer et de fidéliser des talents, des entreprises, des infrastructures ou des grands événements.

Dijon Bourgogne Invest est évidemment familière de cette notion clé du marketing territorial. Depuis sa naissance fin 2022, l'agence d'attractivité métropolitaine la travaille au quotidien pour des résultats probants : une quarantaine de projets d'implantations aboutis, représentant plus de 500 emplois à plus ou moins long terme, en particulier dans des filières d'excellence.

Le combat des équipements

Stéphane Bossavit se réjouit d'abord d'agir à l'échelle d'une métropole. À la tête d'une petite équipe agile, le directeur de DBI y voit « *l'instrument idéal pour être un véritable levier d'attractivité* ». D'autant que les planètes dijonnaises sont de plus en plus alignées : « *L'agglomération gagne des habitants, c'est un fait notable, et entretient sa réputation de petite pépite française.* » Pour preuve, le dernier baromètre Loyd en fait sa métropole intermédiaire la plus attractive, quand le site Ville de Rêve vient de la classer n°1 parmi les grandes villes les plus agréables en France.

« *La taille et, plus encore, la qualité du bassin d'emploi sont devenues clés pour les investissements d'entreprises,* reprend Stéphane Bossavit. *Ces dernières vont s'interroger en premier lieu sur la présence de talents et d'un écosystème favorable pour s'implanter et grandir.* » Le combat des talents est donc aussi celui des équipements. De ce point de vue, Dijon a fait du chemin.



Dijon Bourgogne Invest ne se contente pas d'attirer des entreprises sur son territoire. Elle s'active sur la question centrale des RH et de la « marque employeur ». Explications avec son directeur Stéphane Bossavit.

Par Alexis Cappellaro • Photo Antoine Martel

La ville aux 40 000 étudiants « *a vu son modèle universitaire complété et enrichi par l'arrivée de grandes écoles spécialisées* » : ESTP, Eseo, Galileo, Holberton School et, encore plus récemment, Coda. L'exemple de cette formation aux métiers de l'informatique et du « green IT », visant 60 étudiants pour sa rentrée 2025, est très révélateur de ces écoles supérieures en quête d'un maillage intelligent, dans des territoires où l'offre doit s'adapter aux besoins des acteurs économiques sur place. Par ailleurs, toujours sur cet aspect de l'équi-

pement, DBI travaille désormais avec le soutien de D3B, nouvelle société d'économie mixte patrimoniale de la métropole et précieux opérateur de l'immobilier d'entreprise. Les voyants sont donc au vert.

Nous sommes Dijon Bourgogne

Encore faut-il être conscient de ses propres armes, ce qui ne coule pas toujours de source. La marque territoriale « Nous sommes Dijon Bourgogne » vient ainsi d'être créée pour rendre cohérents l'image et le dis-



Stéphane Bossavit dirige l'agence d'attractivité métropolitaine depuis sa création fin 2022, avec une équipe de 8 collaborateurs, sous la présidence de Catherine Petitjean.

endogènes des ressources humaines, du recrutement, de la fidélisation. La prise en charge de la recherche d'un logement via le programme Chouette Move, en lien avec Bourgogne Mobility, fait partie de cette boîte à outils. Tout comme la création récente d'un module web Hellowork, lancé en mars 2025, qui permet de valoriser les offres d'emploi locales et de faciliter l'accès des talents aux opportunités proposées par les entreprises dijonnaises. Un vrai travail de fourmi, tout comme ces webinars menés de front avec l'Apec (Association pour l'emploi des cadres) destinés aux jeunes souhaitant s'implanter à Dijon.

L'argument écologique

Dans cette quête des talents, la nouvelle génération est un objet d'étude intéressant. Elle qui revendique son équilibre entre vie pro et vie perso sera d'autant plus sensible « à une marque employeur qui se confond avec l'image d'un territoire vertueux, engagé dans la transition écologique et la qualité de vie ». Localement, ce facteur différenciant a bien été intégré par de belles entreprises comme Urgo, qui a fait le choix d'installer sa branche healthcare au sein du futur Centre Dauphine, confirmant la tendance « depuis un ou deux ans, d'un certain retour au centre-ville pour les bureaux d'entreprise ».

DBI suit de près ces tendances. L'agence a lancé ses soirées annuelles Welcome to Dijon, pour accueillir les nouveaux collaborateurs d'entreprises accompagnées et « valoriser la dimension qualité de vie ». Observation notable : tous les néo-Dijonnais se disent volontiers heureux de leur choix, conquis par la découverte de la ville.

Lui-même arrivé de Lille, après un riche parcours qui l'a fait cheminer du Portugal à l'Angleterre, Stéphane Bos-

savit regarde les choses avec deux ans de recul : « La ville a un côté "bonne surprise". Il y a un véritable effet transformateur de découvrir Dijon de visu, les investisseurs nous le font remarquer », glisse le directeur, prenant à témoin Jean-Philippe Girard, ancien président de DBI et fondateur d'Eurogerm, qui conviait toujours ses interlocuteurs la veille au soir. En matière d'attractivité, tout n'est donc pas gravé dans le marbre. Le combat des talents est aussi une affaire d'émotion.

Savoir se présenter au monde

Ce ressenti peut être amorcé de salon en salon. D'où l'intérêt de voyager et de se présenter au monde. « Nous avons réalisé une petite percée, notre discours méta de Dijon Bourgogne crée une atmosphère positive », estime Stéphane Bossavit, dont l'agence a coché plusieurs incontournables dans le calendrier 2025 : le Mipim de Cannes dédié à l'immo d'entreprise et le congrès France Bioproduction à Tours en mars ; l'Imex de Francfort, rendez-vous incontournable du tourisme d'affaires en mai ; Vivatech et ses startups du numérique en juin, avec entretemps « un séminaire d'investisseurs que nous organiserons en Suisse ».

À l'étranger justement, deux marchés de moyen terme se dégagent : les États-Unis, déjà en soi le premier pays investisseur en nombre d'entreprises filiales à Dijon après l'Allemagne ; et le Japon, dont les liens avec notre territoire sont déjà remarquables, à l'image de l'installation du fabricant de fauteuils Whill, du jumelage actif de Dijon avec la ville de Kumamoto, ou du pôle de compétitivité Vitagora, qui travaille autour des ferments avec nos amis japonais. L'attractivité demande donc de voir loin et d'agir au plus près. Attirer un talent, c'est une course de fond, avec quelques sprints au bon moment ! ●

cours des trois agences existantes : Dijon Bourgogne Invest, Dijon Bourgogne Tourisme et Congrès, et Dijon Bourgogne Events. « Audace », « épicurisme » et « authenticité » font désormais partie du lexique maison, sur le conseil de spécialistes nationaux du marketing territorial comme Vincent Gollain. Un « machin » de plus ? « Cette marque nous donne des points de repères, elle définit un récit commun positif et un sentiment d'appartenance, croit plutôt Stéphane Bossavit. Il faut assumer nos traits identitaires marquants, ceux d'une ex-ville moyenne où rien ne semblait dépasser ayant réussi à agréger progressivement tous les grands marqueurs d'une métropole. »

Implanter des entreprises ou des écoles sur place n'est pas une fin en soi. Il faut ensuite s'intéresser à leur vie. DBI travaille ainsi sur les questions

Dijon-Prenois

ROULEZ JEUNESSE !

En faisant évoluer sa gouvernance, le circuit Dijon-Prenois se donne toutes les chances de rouler pour 50 nouvelles années. Son nouveau président **Vincent Martin** et son désormais directeur général **Yannick Morizot** en parlent le mieux. Et ils en gardent encore sous la pédale.

Par **Alexis Cappellaro** • Photo **Jean-Luc Petit**

Une boucle infernale de 3,8 km, la joute mythique entre Gilles Villeneuve et René Arnoux au Grand Prix de France 1979, un hall of fame constitué des plus grands du monde automobile, des Coupes Moto Légende qui attirent plus de 30 000 personnes, 230 journées de privatisation et jusqu'à 50 de compétitions auto comme moto... Le circuit Dijon-Prenois ne ressemble à aucun autre, c'est chose entendue. L'un des sites les plus fréquentés de notre région (plus de 300 000 visiteurs par an) a « *l'étoffe d'un vrai patrimoine de la Bourgogne* », comme le défend depuis (et pour) toujours Yannick Morizot.

Sous ses dix-sept ans de gouvernance, le site a connu un évolution spectaculaire, tant au niveau de la fréquentation de la piste que dans ses investissements tournés vers le réceptif. La grille de départ n'était pourtant pas la meilleure.

Le dirigeant a mené patiemment une première campagne de travaux dès 2006, en se focalisant sur une

indispensable mise aux normes de la piste. Il loue la chance d'avoir pu, un peu plus tard, « *tout casser et tout recommencer au niveau bâtimentaire en 2016, grâce à la grande confiance des administrateurs du circuit, qui ont dit oui à un projet d'avenir lors d'une réunion d'à peine 30 minutes* ».

Préserver l'ADN local

À un tournant de son histoire, sur la lancée d'un cinquantenaire entamé en 2022, Yannick Morizot a donc confié le bébé en toute clairvoyance. « *Je ne suis plus un homme d'avenir* », résume-t-il dans un sourire, ouvrant la voie à une nouvelle configuration actionnariale constituée de proches historiques du circuit et de deux nouveaux actionnaires régionaux, lesquels ont choisi Vincent Martin comme pilote principal. Le nouveau président de Dijon-Prenois depuis le 1^{er} janvier défend une « *volonté commune de préserver l'ADN de l'entreprise tout en s'inscrivant dans une dynamique de modernisation et d'innovation. Ce changement stratégique vise à renforcer les ambi-*

tions du circuit, sur les plans sportif, économique et environnemental ».

Une société d'exploitation de 12 personnes (beaucoup plus en haute saison), dont le fidèle directeur Lorenzo Cristofoli, fait tourner le circuit au quotidien, avec désormais Yannick Morizot positionné en directeur général. Une façon de rester proche d'un système qu'il connaît par cœur, tout en adoptant une forme de recul assez nouvelle.

Ne pas faire semblant

Le DG a « *pris le temps de voir du monde* » pour sous-peser le destin d'un aimant comme Dijon-Prenois, qui générerait entre 16 et 18 millions d'euros de retombées économiques annuelles pour le territoire.

Il a visiblement pris la décision en confiance : « *Quand on projette dans le temps une entreprise comme Dijon-Prenois, il ne faut pas faire semblant. L'outil est superbe, mais à quoi ressemblera-t-il dans 10 ou 15 ans ? Quelle attention sera portée aux acteurs du territoire ? Vincent saura conduire cette réflexion collective.* »

« **L'outil est superbe, mais à quoi ressemblera-t-il dans 10 ou 15 ans ? Quelle attention sera portée aux acteurs du territoire ? Vincent saura conduire cette réflexion collective.** »



230 journées de privatisation et jusqu'à 50 de compétitions auto comme moto... Le circuit Dijon-Prenois roule vite et bien au quotidien.



Warm Up

Chouchouter les passionnés, les teams, les pilotes et leurs accompagnants fait toujours partie des règles d'or. Tout comme leur garantir les meilleures conditions d'accueil et de sécurité. Il convient aussi d'embrasser l'ère des nouvelles mobilités, d'être « très ouvert à tout ce qui se passe autour de nous, de faire preuve de responsabilité sur les plans de la sécurité et de l'environnement pour ne pas prêter le flanc à n'importe quelle critique de l'époque ».

Quasi familiale

Cette transmission est « quasi familiale » : « Vincent a été scolarisé avec mes enfants, nos familles s'entendent bien et ont toujours aimé travailler ensemble », estime Yannick Morizot, louant la qualité des travaux d'aménagements du circuit menés en majorité par Roger Martin. « J'ai pu voir le sérieux de son entreprise. Tous les deux, nous sommes un peu comme ça : le terrain, l'action, les hommes. »

L'intéressé n'a pas de mal à confirmer. Dijon-Prenois est un objet à part dans sa vie. « L'automobile me passionne depuis toujours, je suis de cette génération pour qui avoir sa première voiture était un graal », raconte ce pilote chevronné, né deux ans après Prenois, engagé sur le tard dans la course automobile (Porsche Cup et

Tour Auto notamment) avec son épouse et team manager Catherine. La cinquantaine l'a placé sur la route de la sagesse, aussi vient-il de lever le pied en se concentrant sur quelques courses historiques : trop de risques pour lui-même, sa famille et celle de son entreprise, qui ne cesse de se rapprocher de la cour des grands avec 2650 collaborateurs, plus de 70 implantations et 550 millions d'euros de volume d'affaires. Le boss de Roger Martin, en plus de la Fédération régionale des travaux publics, est donc un président lucide, mais tout de même bien occupé.

« Tout le monde se demande comment je vais faire », glisse-t-il dans une touche d'humour, assumant sa vision « d'un patron qui doit savoir s'entourer » : « Yannick est notre directeur général, il va travailler encore plus ! » Blague à part, Vincent Martin a tenu à ce que Yannick conserve le même pouvoir décisionnel au quotidien, afin d'accompagner « des équipes compétentes et très polyvalentes ».

Monument préféré des Français

Cela le conforte dans cet engagement pour « un monument, que je considère effectivement comme un patrimoine à soigner et à transmettre ». Le passionné ne manque jamais de rappeler qu'en septembre 2024, Stéphane Bern consacrait le circuit de la Sarthe, mythique arène des 24 Heures du Mans, comme monument préféré des Français.

Prenois suit la même voie de patrimonialisation, matérialisée par la création d'un hall of fame salué de tous. D'autres projets sont en route. Le premier concerne le karting, « dont le capital sympathie est évident et pour lequel nous venons de nous équiper en nouveau karts enfants ». Le tandem président-directeur général avance aussi prudemment sur le projet d'agrandissement de la piste d'essai karting (1,2 à 1,9km), qui autoriserait des tests à des constructeurs intéressés.

Puis il faudra aussi prendre soin de ces fidèles organisateurs d'événements, si attachés à l'esprit Prenois, ainsi que des 160 partenaires économiques et institutionnels. « Il ne faut pas se faire du mal en le disant, Prenois est aussi un lieu d'accueil et des rencontres propice au business », évoque enfin Vincent Martin, avant d'envisager le potentiel représenté par l'œnotourisme et les rallyes de gentlemen drivers en goguette qu'il accueille déjà régulièrement au domaine familial de La Pinte, à Arbois (Jura). Le circuit Dijon-Prenois est et restera un objet de passion, il doit s'inscrire dans ces itinéraires du plaisir et de l'art de vivre. Roulez jeunesse ! ●

14*
15 & 16
mars

Coupe
de France
des Circuits



4*
5 & 6
avril

HISTORIC
TOUR

CHAMPIONNAT DE FRANCE
HISTORIQUE DES CIRCUITS
FFSAI



8
avril

TOUR
2025
AUTO



9*
10 & 11
mai

FFSAI
CHAMPIONNAT DE FRANCE
CIRCUIT



23*
24 & 25
mai



6
7 & 8
juin

GRAND PRIX
de
L'AGE D'OR



3*
4 & 5
oct.

DIJON
MOTORSCUP!



11
oct.

Rêves
d'enfants
malades



LES ÉVÈNEMENTS À NE PAS MANQUER !

Sous réserves de modifications.

*Certaines journées du vendredi sont accessibles uniquement aux détenteurs du pass annuel du Circuit Dijon-Prenois®

Procurez-vous dès maintenant votre **PASS 2025 !**
Un accès **PRIVILÉGIÉ** à plus de 12 évènements autos & motos.

Tél. : +33(0)3 80 35 32 22 • accueil@circuit-dijon-prenois.com

www.circuit-dijon-prenois.com |



(FAST)BACK TO BEAUNE

Alpine reviendra en star à **Prestige Auto Beaune** (16-18 mai), avec son ambitieux « fastback » électrique A390 et une F1 de son écurie. En amont de l'événement où seront réunis 30 000 fans de supercars et hypercars, *DBM* est allé voir ce qui se trame chez la marque française.

Toutes propulsions dehors avec **Yohan Jarret**, responsable Alpine Store à Dijon. *Par Dominique Bruillot*



Yohan Jarret, responsable
Alpine Store de Dijon,
en compagnie de la belle
A110R et de la MV Agusta
Superverloce, moto éditée à
110 exemplaires seulement.

© Baptiste Paquot



La quatrième édition du salon Prestige Auto Beaune réunira plus de 120 véhicules d'exception répartis entre les quatre halls du palais des congrès. Désormais habituée de l'événement organisé par Laurence et Serge Bierry (ci-dessus), la marque française Alpine compte bien créer l'événement avec son ambitieux modèle A390. © Florian Meuret

Au départ il y eut l'A110, un patchwork issu des créations de Renault. Les phares de la R8, le 850m³ de la Dauphine, une transmission empruntée à la Gordini, une plate-forme inspirée de la 4CV : la légende Alpine s'est construite au rythme de la créativité de la marque au losange.

Le volant de la fameuse Berlinette fut alors confié à quelques surdoués comme Jean-Claude Andruet, Jean-Luc Thérier, Bernard Darniche, Jean-Pierre Nicolas et les autres. Le bleu-blanc-rouge irradiait de ses talents le championnat du monde des rallyes.

Alpine, un demi-siècle après, c'est encore le mythe de la propulsion. Une voiture que l'on conduit du bout des doigts et que l'on met volontiers en travers, un beau joujou plus bleu que le ciel, unique, reconnaissable entre tous. La madeleine de Proust des Mozart en herbe de la conduite, la référence ultime des fous du volant, si bien réincarnée depuis 2018 avec la réapparition d'une A110 magnifiquement repensée.

L'A290 l'an dernier

Pari réussi. Ligne et plaisir de conduite sont au rendez-vous, ressuscitant l'esprit cocardier d'une industrie française automobile bien maltraitée par ailleurs.

Dans la foulée, Alpine a su entretenir ce mélange du vintage et de l'électrique avec l'A290. L'année dernière, la version Beta (prototype proche du modèle final) de ce nouveau modèle

fut présentée au Salon de Paris puis à Prestige Auto Beaune. Sexy et décomplexée, la petite bombe a joué les vedettes du salon organisé par Laurence et Serge Bierry, tout en étant le ticket d'entrée le plus bas (et de loin !) d'un parc auto rempli de bolides à 6, voire 7 chiffres. Encore un miracle signé Alpine, celui de jouer dans la cour des grands sur le terrain de l'émotion, tout en donnant au Français lambda le sentiment d'avoir accès à la belle.

Boulevard des Diables bleus !

Cette cousine lointaine de la Super 5 (la comparaison s'arrête au look) fait depuis son chemin. Ce que confirme Yohan Jarret, responsable Alpine Store à Dijon. Venu de la Drôme il y a un peu plus d'un an pour prendre la direction du pôle Renault-Dacia-Alpine appartenant au groupe Guyot, ce passionné a accompagné le retour au premier plan de la marque française.

Boulevard des Diables bleus, bien nommé en la circonstance, les trois marques cohabitent dans des espaces distincts bien que voisins, et des identités fortement différenciées. La présence dans le showroom Alpine de deux motos de compétition expérimentales et d'un magnifique vélo conçu avec le fabricant dijonnais Lapierre souligne que nous sommes dans un environnement exclusif à tout point de vue. Sensation confirmée par une magnifique R Turini, le sommet de la gamme A110, quasi indécente de beauté dans son habit noir mat.

« Cette voiture va traverser les années, tout comme la Berlinette. Elle est légère, puissante et très maîtrisable. »



L'Alpine A390, ici modélisée dans sa version beta, sera présentée au palais des congrès de Beaune en mai prochain. © Renault Communications

« Cette voiture va traverser les années, tout comme la Berlinette, confie Yohan Jarret. Elle est légère, puissante et très maîtrisable. » En d'autres termes, elle peut chasser du derrière (restons polis) et reste comme son aînée assez accessible. Entre l'A110 et l'A290, le site de Dijon, unique revendeur en Bourgogne, passe une centaine de véhicules dans l'année.

La clientèle se partage entre les vrais passionnés, ceux qui cassent la tirelire pour se faire plaisir ou, pour la petite dernière dépassant à peine les 40 000 euros, une nouvelle génération urbaine et joueuse, qui aspire différemment (et électriquement) à la conduite plaisir. « Les ingénieurs qui ont conçu l'auto ont fait un travail précis sur les trains roulants, les châssis, en écho à l'A110 », résume Yohan.

A390 made in Dieppe

Mais la grande nouveauté 2025, c'est l'A390. Elle aussi sera dans sa version Beta la star du Prestige Auto Beaune, du 16 au 18 mai. Une révolution annoncée, « car pour des véhicules de ce gabarit, en électrique, on n'a pas beaucoup de repères ». Le prix lui-même n'est pas encore connu, alors que les premières livraisons se feront à la fin de l'année.

À propos de l'A390, Alpine réfute l'appellation SUV mais parle de crossover et de fastback. Ce nom désigne historiquement des carrosseries bicorps avec une ligne de toit qui descend jusqu'à l'arrière de la voiture. Le constructeur y ajoute une technologie révolutionnaire dont un « carbone recyclé qui s'impose comme une signature audacieuse de l'ultra-performance (...) un plancher qui évoque la vitesse et l'asphalte que l'on regarde défiler sous ses pieds ». Fin du fin, une assise de baquet est inspirée de la F1 où la marque française brille à nouveau. Et pour couronner le tout, « une tenue proche de la Berlinette » avec environ 500 chevaux sous le capot. De quoi affoler les écuries ! Ah oui, on a failli oublier : la fameuse A390 est fabriquée à Dieppe (Seine-Maritime). Cocorico ! ●



PAB 2025 Le palais du roi David

Multi instrumentiste, chanteur, auteur-compositeur, acteur, il est aussi un sacré pilote automobile reconnu par ses pairs. David Hallyday a participé à huit reprises aux

24h du Mans, terminé sur le podium du championnat de France FFSA GT et a même couru en GT3 avec le Dijonnais Philippe Gaillard. Après Florent Pagny l'an dernier, auréolé de son titre GT Endurance des Ultimate Cup European Series, David Hallyday sera l'invité vedette de l'édition 2025 de Prestige Auto Beaune. Des moments de rencontres sont prévus sur le stand Visiom, où la Ferrari 488 GT3 Evo pilotée par l'équipage Jean-Paul Pagny, Jean-Bernard Bouvet et David Hallyday sera exposée. Du 16 au 18 mai, au Palais des congrès, seront aussi présents Ari Vatanen, fidèle au rendez-vous beauinois, ainsi que les journalistes Dominique Chapatte, François Allain, Etienne Bruet et Jean-Pierre Gagick. D'autres personnalités seront dévoilées à l'approche de l'événement auquel DBM consacrera la une de son édition d'avril. On sait déjà que les spectateurs (30 000 en 2024) pourront admirer chez Alpine, outre l'A390 Beta, une Formule 1 de l'équipe BWT Alpine F1 Team. Dans ce palais créé pour le roi David, on pourra admirer pas moins de 120 véhicules incroyables répartis entre les 4 halls et, comme toujours, de purs joyaux de l'horlogerie. Autre nouveauté qui mérite d'être

soulignée, le parking devient payant mais pour la bonne cause : l'argent sera reversé au profit d'Orpheopolis, l'association qui vient en aide aux orphelins de policiers.

Billetterie en flashant le QR Code Gratuit -12 ans



PRESTIGE AUTO • BEAUNE

16-17-18 MAI 2025

PALAIS DES CONGRÈS DE BEAUNE

SUPERCARS / HYPERCARS / GT
MOTOS D'EXCEPTION
HAUTE HORLOGERIE / ARTS

Illustration: Christophe BOUL - EBRA SERVICES



ORGANISÉ PAR

PRESTIGEEVENTS

BFC

www.prestige-eventsbfc.fr

Jean-Marc Moron, régisseur du
domaine des Hospices de Nuits ;
Cyrille Jomand, PDG d'iDealwine ;
Guillaume Koch, directeur des
Hospices Civils de Beaune façon
James Bond... Zéro zéro cep !

© Jean-Luc Petit



Hospices de Nuits

UN SECRET SI BIEN GARDÉ

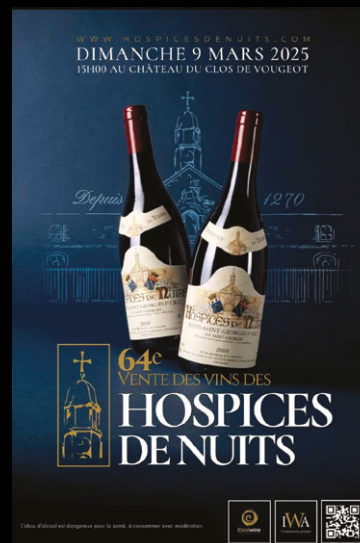
Millésime rare dans tous les sens du terme, nouvel opérateur au marteau déterminé à en partager les secrets : la 64^e Vente des vins des Hospices de Nuits, dimanche 9 mars, acte un jour nouveau. La cité nuitonne tire seulement les premières gouttes d'un excitant chapitre de sa riche histoire viticole...

Par Alexis Cappellaro

Vente ou pas vente ? Chez les organisateurs, la question s'est vraiment posée dans la foulée d'un famélique millésime 2024 accordé par dame nature, qui a laissé le domaine des Hospices de Nuits dans une situation assez inédite : un quart de récolte tout au plus, avec des rendements moyens à 9,5 hecto/hectare contre une trentaine généralement. Les équipes de Jean-Marc Moron n'ont pourtant pas ménagé leurs efforts tout au long de l'année pour tirer le meilleur des 12,4 hectares (dont 10ha de villages et premiers crus sur le finage nuiton) d'un domaine constitué de dons et de legs de vignes depuis 1633.

Une trentaine de pièces de vin attendent finalement leur heure dans les entrailles du domaine. « *Un vrai gruyère, je n'ai jamais vu ça, même avec les gelées de 2016* », souffle le régisseur. Pour sa 34^e et avant-dernière vendange, l'homme mesure sa désolation, il ne découvre pas les aléas du métier de vigneron. D'autant qu'il y a des raisons de boire le verre à moitié plein : ce millésime est digne des grands classiques bourguignons, flatteur et élégant, et ces micro-vinifications un peu nouvelles offrent « *des robes intenses et très homogènes, ce qui n'est pas si fréquent* ».

Jean-Marc Moron a même trouvé un plaisir enfantin à explorer les stocks historiques pour ajouter à la vente, sur une idée commune des Hospices Civils et du nouvel opérateur iDealwine, des millésimes de 2005 à 2017 (lire encadré ci-contre). Des fûts de vin primeur et des grandes reliques de bouteilles et de magnums ? Exceptionnel dans tous les sens du terme.



Vins primeurs, vins de collectionneurs

36,5 pièces du domaine des Hospices de Nuits seront mises en vente, dimanche 9 mars, dans le grand cellier du château du Clos de Vougeot. Une récolte confidentielle (25% de la production 2024, voir schéma p.33) qui en fait d'autant plus « *le secret le mieux gardé de la Bourgogne* », tel qu'a choisi de le qualifier iDealwine, nouveau commissaire-priseur de la vente de charité nuitonne pour les cinq prochaines années. La 64^e Vente des vins de Nuits sera marquée par deux nouveautés : 240 bouteilles et 120 magnums des millésimes 2005 à 2017 viennent très exceptionnellement garnir le catalogue de la vente (les vins seront répartis en lots de 1, 2, 3 ou 6 flacons), tandis que la cuvée des bienfaiteurs sera une pièce de blanc (Nuits-Saint-Georges 1^{er} cru Les Terres Blanches).

Pour faire monter les enchères, l'association « Coucou Nous Voilou », récipiendaire de la pièce de charité, enverra Chantal Ladesou et Philippe Candeloro et sur l'estrade. L'an passé, Éric Laugérias avait chauffé le grand cellier et battu le record d'enchères pour la cuvée des bienfaiteurs (68300 euros, dons compris, pour la Fondation Clément-Drevon).



Alain Cartron dans la salle de l'hôtel de ville, où sont mentionnés ses prédécesseurs, dont son grand-père Henri Cartron. Maire de 1935 à 1944, membre fondateur de la confrérie des Chevaliers du Tastevin, ce dernier est à l'origine, avec le syndicat d'initiative nuiton, de la première « vente des vins fins » aux enchères, le 3 avril 1938 (archives ci-dessus).

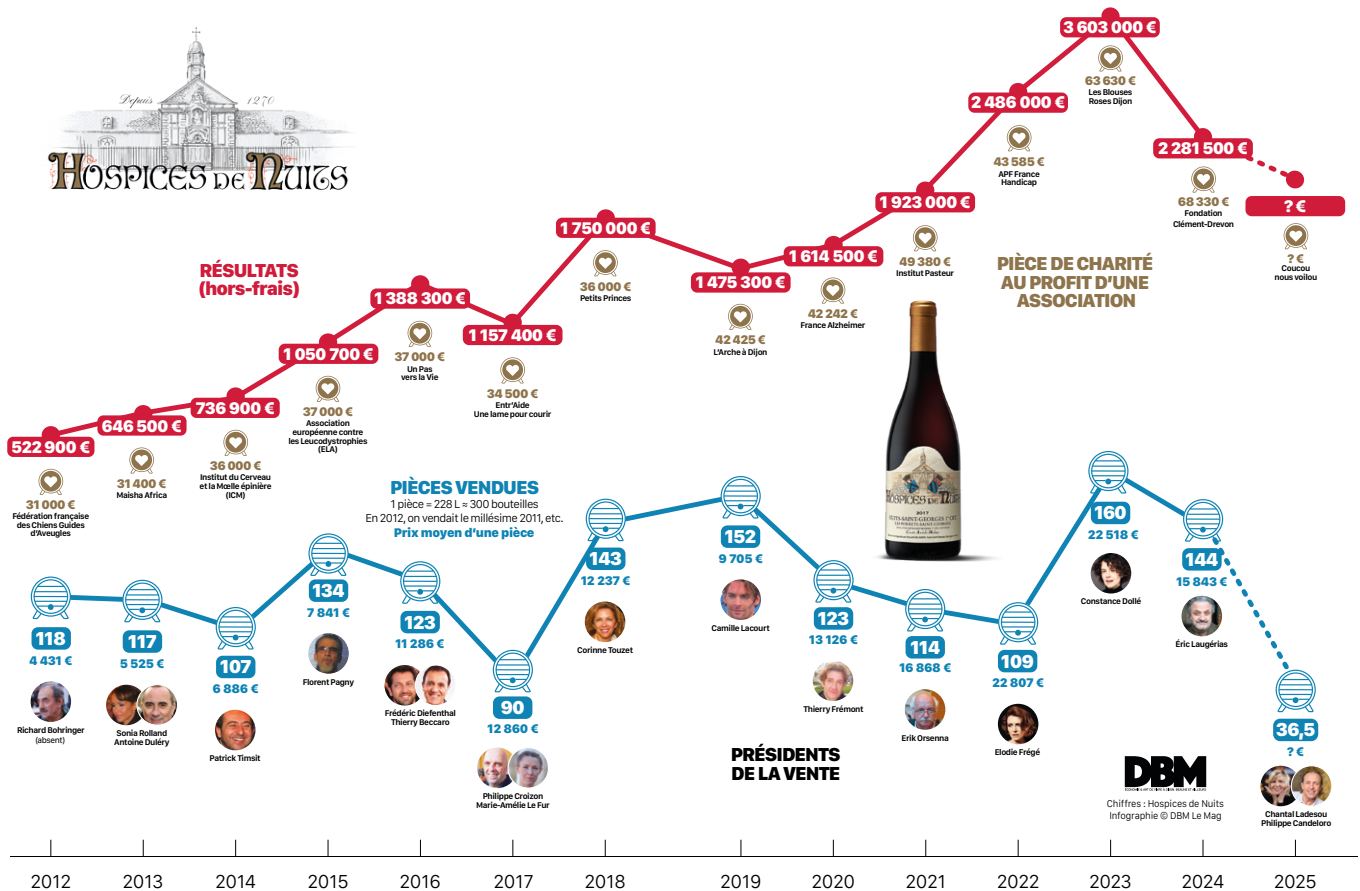
© Baptiste Paquot

1938-2025, d'une vente à l'autre

Alain Cartron est plutôt séduit par la proposition. Le maire de Nuits-Saint-Georges veille à tout ce qui fait la promotion de sa ville. Avant de passer l'écharpe, le récent projet de « kilomètre 20 » lui fait espérer une nette montée en gamme œnotouristique (lire pages 40-42), qui consacrerait la ville dans sa côte et ses Hautes-Côtes. « Nous sommes une cité modeste au centre des Champs-Élysées de la Bourgogne, nous avons besoin de cela », explique l'édile, jamais avare d'anecdotes concernant le triple rayonnement nuiton sur terre, dans les astres (lire page 67) et sous la mer grâce au sous-marin français Rubis, que la ville parraine depuis 1991. Ses occupants auraient même trinqué au nuits-saint-georges un 14 juillet, au large des côtes libyennes. Parole de général. Cette vente devait d'autant plus se tenir qu'elle s'inscrit dans « un week-end traditionnel qui correspond tout à

fait à l'esprit des Nuitons, qui aiment de retrouver dans une ambiance conviviale ». Le programme d'activités est varié, il permet tout à la fois de se familiariser avec les vins nuitons grâce à l'esprit d'équipe de son syndicat (lire pages 46-48), de s'initier aux secrets du chocolat (page 50), de découvrir l'âme associative et commerçante de la ville, voire de galoper entre les vignes dans le cadre d'un semi-marathon toujours aussi couru (page 52).

Alain Cartron est en outre une sorte de gardien du temple. Son histoire avec la vente des vins est d'autant plus forte qu'elle rejoint celle de son grand-père Henri Cartron, lui-même premier magistrat nuiton durant la guerre. Disparu en 1949, Henri, dont le grand oncle Joseph fonda la maison de liqueur bien connue, fera partie des fondateurs de la confrérie des Chevaliers du Tastevin, avec les piliers Georges Faiveley et Camille Rodier, le 16 novembre 1934.



Il apparaît, moustache impeccable, sur l'imposant tableau des fondateurs accroché au sein du château du Clos de Vougeot. Le petit-fils reconnaissant conserve précieusement, chez lui, un portrait aux couleurs pourpre et or.

Alors à la tête des hospices de la ville, Henri Cartron décida d'organiser une vente aux enchères des vins produits par le domaine viticole de l'hôpital. La première édition se tint ainsi le 3 avril 1938, avec exactement 30 pièces de la récolte 1937 et une soixantaine de bouteilles de marc pour la soif, époque où l'on vendait encore par adjudication de 300 bouteilles. Un document atteste la décision des hospices « *de vendre, désormais, leurs vins fins de pinot noir aux enchères, lorsque les conditions climatiques (sic) de l'année permettront de réaliser une bouteille de bonne qualité. Cette vente (...) aura toujours lieu au printemps, après deux soutirages, afin de permettre une bonne dégustation.* »

Le syndicat d'initiative de Nuits est déjà un pilier de l'aventure. Il sélectionne également auprès de ses membres viticulteurs et négociants les vins les plus fins des années 1934, 1935 et 1936. Chicotot, Faiveley, Gouges, Grivot, Japiot, Michelot, Gouachon, Gesseume et bien d'autres familles portent l'événement sur les fonts baptismaux, dans l'ancienne salle de spectacles Henri de Bahezre, actuel cinéma nuiton, à l'emplacement même où est née la vineuse confrérie. Ainsi va le grand film de Nuits-Saint-Georges.

« Nous sommes une cité modeste au centre des Champs-Élysées de la Bourgogne, nous avons besoin de la Vente et de son week-end. »


« De zéro à six candidats ! »

L'hôpital, comment l'oublier, fait donc l'objet d'une attention permanente et historique. Son ancien bâtiment sera réhabilité par quelqu'un d'autre, les Hospices Civils et la mairie y travaillent (lire encadré). Un peu plus loin, les soignants de l'hôpital de 2018 œuvrent au service de 124 résidents d'Ehpad. « *L'activité nuitonne est certes focalisée sur nos aînés, mais l'institution Hospices Civils prend soin des autres d'un bout à l'autre de la vie. Beaune accueille 600 naissances chaque année et cela nous fait aussi penser aux plus jeunes* », explique son directeur Guillaume Koch, pour mieux contextualiser le choix de l'association Coucou nous Voilou (lire encadré ci-contre) comme récipiendaire de la pièce de charité cette année.

On ne naît pas en sachant diriger un super-hôpital vigneron entre Beaune et Nuits-Saint-Georges. À son arrivée en octobre 2023, outre le fait de guider un navire de quelque 1500 employés, cet Alsacien d'origine a dû appréhender l'aspect culturel et profond de sa mission. L'acculturation va bon train. Le directeur se glisse modestement dans le pas de ses prédécesseurs, tout en assumant un style bien à lui. Concernant la vente des vins des Hospices de Nuits, il mesure déjà sa montée en puissance à l'aune des commissaires-priseurs intéressés par ce marché public : « *Nous sommes passés de zéro candidat à six !* », pose le directeur, tout en louant le travail de Me Hugues Cortot sur les cinq dernières années. L'expert dijonnais « *s'était proposé de gré à gré, car appel d'offres avait été infructueux. C'est dire le travail de tout le monde effectué depuis 2020* ».



Baptiste Paquot



3 questions à Marc Salem, fondateur de Coucou Nous Voilou

Vous œuvrez pour améliorer les conditions d'hospitalisation des enfants. Pourquoi êtes-vous sensible à cette cause ?

Je suis arrivé à l'hôpital Necker-Enfants malades de Paris en 1993. J'ai découvert un environnement aseptisé, on n'avait pas l'impression d'être dans un hôpital pour enfants. On parle tout de même de l'hôpital pédiatrique le plus important de France. Pendant quinze ans, en tant que directeur adjoint, j'ai tout mis en oeuvre pour améliorer l'environnement des jeunes patients. Coucou Nous Voilou s'inscrit dans la continuité de mon combat. En avril, nous fêterons dix années d'action pour améliorer le quotidien, le bien-être, les conditions de séjour des enfants et des ados hospitalisés partout en France.

Quelles sont vos missions ?

Nous avons inventé les AbracadaBox, un concept unique en Europe. Ces boîtiers recouvrent les poches de perfusion ou de chimiothérapie, aux couleurs de célèbres personnages de bande dessinée. Une BD accompagne d'ailleurs chaque enfant, avec le soutien de ZEP (Titeuf), de TEBO (Captain Biceps) et Julien Neel (Lou). De plus, Coucou Nous Voilou finance des projets ludiques dans les services pédiatrie des hôpitaux : fresques, décorations, achat de matériels, séjours, animations, etc...

Comment avez-vous saisi cette opportunité nuitonne ?

En 2024, nous avons installé des AbracadaBox dans le service de pédiatrie des Hospices civils de Beaune. Avant cela, j'avais déjà appris à connaître le fonctionnement des hôpitaux de Beaune et de Nuits-Saint-Georges. Nous avons candidaté une première fois l'an dernier, sans succès. Nous avons retenté notre chance cette année, c'était la bonne. C'est une très belle opportunité, financière d'abord, car les AbracadaBox ont un coût. C'est aussi un joli coup pouce en termes de notoriété, car nous souffrons d'un déficit d'image. J'espère que la Vente des vins des Hospices de Nuits-Saint-Georges nous permettra de sensibiliser un nouveau public à notre action.

Baptiste Paquot

Festivités de la **VENTE DES VINS** des Hospices de Nuits-Saint-Georges

8-9 mars
2025

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération © Ville de Nuits-Saint-Georges



Salon des vignerons • Semi-marathon • Salon du chocolat



Réhabilitation de l'ancien hôpital : bientôt du neuf

L'existence d'un hospice est attestée à la sortie sud de la ville depuis la fin du XIII^e siècle, mais l'hôpital Saint-Laurent est fondé à la fin du XVII^e siècle en bordure du Meuzin. Organisé autour de la congrégation des soeurs hospitalières de Sainte-Marthe de Beaune, cet établissement à destination des plus miséreux a existé plus de 300 ans et a connu toutes les guerres, les épidémies et les révolutions médicales. En septembre 2018, il a été remplacé par le nouvel hôpital Saint-Laurent, moyennant un investissement global de 16M€ qui n'aurait pas été possible sans le concours de la vente, afin d'accueillir quotidiennement quelque 130 résidents. Le bâtiment désaffecté de la rue Henri-Challand devait donc connaître une nouvelle destinée. Histoire & Patrimoine Développement, spécialisé dans la réhabilitation immobilière, tenait la corde suite à un appel à projets avec mise en concurrence. Le groupe parisien avait même signé une promesse de vente (3,05M€). Mais le contexte économique de 2024 l'a finalement fait sortir du jeu. Guillaume Koch gère ce dossier en lien avec la mairie : « Nous avons relancé une procédure simplifiée d'appel à projets sur les dernières semaines de 2024. Deux offres sont arrivées en finale, avec des approches assez distinctes, et nous ferons notre choix dans très peu de temps afin d'avancer sur ce dossier d'importance, qui permettra de revaloriser le centre-ville », explique le directeur des Hospices Civils, tout en prenant soin de préciser que « cette réhabilitation patrimoniale, importante aux yeux des Nuits, inclut une clause concernant l'apothicairerie, la chapelle de l'ancien hôpital et les modalités d'usage de ce périmètre ». Projet prévu à l'horizon 2029. Affaire à suivre, donc.



Michel Joly

Même si les bonnes surprises existent, l'édition 2025 ne devrait pas être la plus lucrative. « Mais dans notre budget, les recettes de la vente des vins font partie de ce que nous appelons la dotation non affectée, indépendante de la stratégie de l'hôpital. Les ventes aux enchères sont une histoire magnifique et un formidable atout, mais c'est une situation totalement atypique, sur laquelle nous ne pouvons pas baser totalement notre stratégie. Avec notre directrice des finances Marie-Catherine Morailon, nous restons donc prudents, tout en considérant bien la chance que la générosité de tout le monde nous permette de continuer à investir dans une période contrainte. »

Guillaume Koch s'est donc familiarisé avec ces particularismes. Dans le même temps, ce vrai amateur de vin a goûté aux vertus nuitonnes, tout en prêtant l'oreille aux moindres inquiétudes. La rumeur d'une fusion des domaines viticoles de Beaune et de Nuits, pas si incongrue sur les plans strictement comptable et logistique, avec à sa tête une sorte de « super régisseur », lui est vite parvenue. « Deux domaines mais une vente ? Un seul régisseur mais deux ventes ? Un seul domaine réunifié ?, fait mine de s'interroger l'intéressé. Au vu de l'importance pour le territoire et pour la viticulture, j'ai tenu à rassurer tout le monde : nous resterons sur deux domaines, chacun avec son histoire, la typicité de sa production, ses coutumes », tranche Guillaume Koch, avançant que « prendre une décision aussi importante pour notre histoire ne se serait de toute façon pas fait sans le conseil de surveillance de l'hôpital ».

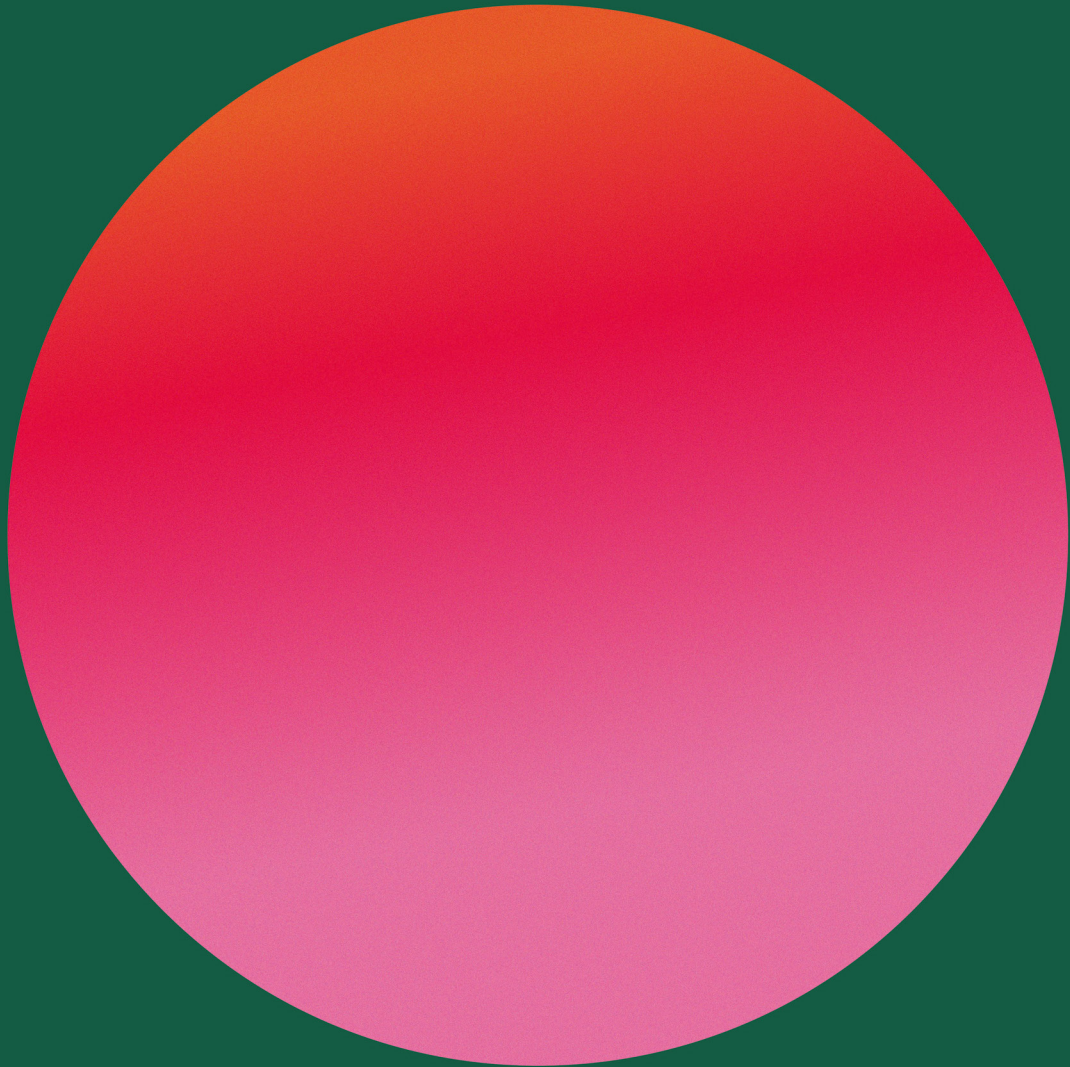
« Dans notre budget, les recettes de la vente des vins font partie de ce que nous appelons la dotation non affectée, indépendante de la stratégie de l'hôpital. »

IDealwine, nouveau venu

Cyrille Jomand goûte assez bien cette décision. Le CEO d'iDealwine est le nouveau visage de cette vente. Pour pouvoir taper le marteau, il a trouvé le temps de se former au métier de commissaire-priseur, « qui me passionnait déjà depuis longtemps ». Il porte ces nouveaux habits avec un certain sens de l'élégance et de la précaution. La success story a pourtant de quoi faire bomber le torse : à 26 ans, avec Angélique de Lencquesaing et Lionel Cuenca, ses amis et associés de toujours rencontrés sous les voûtes du palais Brongniart époque bourse de Paris, il a fondé le leader mondial des enchères de vin en ligne. Tel est leur « bug de l'an 2000 » à eux. Le trio capitalise sur une complémentarité évidente.

festival
beethoven
● à Beaune

03 → 06 avril 2025



● Lanterne Magique
et Hospices de Beaune

● septième édition



Jean-Luc Piret

Amicie Debavelaere Le visage bourguignon d'iDealwine

Bourgogne, Jura, Beaujolais et Vallée du Rhône sont ses terroirs de prédilection, largement hérités d'un important travail de fond depuis vingt-cinq ans. Dijon est son fief d'origine, Beaune constitue aujourd'hui sa base arrière dans l'un des agréables espaces de coworking signé La Réussite est dans le Prê, et Nuits fait désormais l'objet d'une attention toute particulière de sa part. Depuis janvier 2023, Amicie Debavelaere a enfilé sa doudoune (sans manches cela va de soi) d'acheteuse pour le compte d'iDealwine. Soit la gestion d'un portefeuille d'environ 300 vigneron, comprenant la découverte de stars montantes, les relations avec les domaines et les agents, la participation à des salons, l'animation du stock en lien avec l'équipe marketing... Cette proximité est précieuse. « *J'entretiens la relation de confiance avec les domaines partenaires historiques d'iDealwine, habitués à proposer leurs vins en direct, via notre activité e-caviste* », explique l'intéressée, soucieuse aussi de « *valoriser des cuvées confidentielles ou des millésimes anciens pour les grands amateurs collectionneurs* ». La jeune trentenaire est arrivée au moment du complexe millésime 2021, « *où les volumes étaient faibles* ». Elle a pourtant vite imposé son style en toute simplicité. Amicie ne fait pas semblant de maîtriser son sujet. Elle est aussi à l'aise pour parler débordage de chardonnay que du dernier millésime de Côte Rotie. Sa formation commerciale dans le vin a été enrichie d'un BTS vitico à la Viti de Beaune, avant d'accompagner le millésime 2015 à la vigne et en cave chez Louis Jadot, puis de mener une vinif en Australie et enfin de gagner ses galons commerciaux au Château de Pommard durant six ans. Accessoirement, elle partage le quotidien de son époux vigneron à Rully. IDealwine est donc la destination idéale. « *Une super boîte qui me faisait rêver* », loue-t-elle sans se forcer, heureuse d'intégrer une équipe jeune et « *reconnue pour son professionnalisme* ». Fermez le ban... bourguignon, s'entend.

Leur passion pour les gens et le vin, dans cet ordre, a permis de construire patiemment une belle PME de 60 collaborateurs d'une dizaine de nationalités, « *avec beaucoup de stagiaires devenus des cadres* », développée en Asie et aux États-Unis (un bureau à New York arrive). En privé, les acteurs historiques de la vente nuitonne n'ont pas manqué d'apprécier la bonne volonté et les talents d'une jeune équipe.

IDealwine, pour les grands amateurs et les collectionneurs, c'est surtout un outil d'évaluation de référence, une base de données aux mensurations incomparables : 3 millions de cotations recueillies depuis 1992, avec une agrégation des résultats des ventes aux enchères françaises, « *exactement comme il existe les cotes de l'automobile ou de l'art* ».

Outre l'activité socle des enchères, iDealwine a développé une importante activité e-caviste avec vente à

prix fixe, sur la base de plus de 900 domaines partenaires. C'est aussi la première maison française de vente aux enchères de vins, au travers de sa filiale International Wine Auction (IWA), opérateur d'enchères agréé. Dans ce contexte, la Bourgogne est tout sauf neutre. Idealwine a des bureaux à Beaune depuis une bonne année, avec une acheteuse déjà bien intégrée, Amicie Debavelaere, pour faire le lien avec le tissu local (*lire encadré ci-dessus*).

« *En 2020, alors que nous avons historiquement débuté notre activité avec le Bordelais, elle est devenue la première région vendue en valeur sur notre baromètre annuel des enchères* », explique sans grande surprise Cyrille Jomand, mettant en parallèle « *le fait qu'à la même période, les acheteurs étrangers sont devenus majoritaires sur iDealwine, avec 60 nationalités parmi 650 000 inscrits sur notre plateforme* ».

Le CEO n'est pas qu'un homme de chiffres. Ce Lyonnais d'origine, au profil dégustateur plus que stockeur, a encore en lui les parfums d'un pommard du domaine de Courcel, véritable madeleine de Proust familiale. Quand on lui parle de ceux qui l'ont aidé à percer les mystères de la Bourgogne, il cite spontanément Sylvain Pitiot, le vigneron-topographe et ex-régisseur emblématique du Clos de Tart, ou le regretté Louis-Fabrice Latour. « *Nous avons pu acheter ensemble une pièce des Hospices de Beaune en 2005* », loue sobrement Cyrille Jomand, qui, « *honoré d'être choisi* », a beaucoup travaillé avec ses équipes sur le sens nouveau à donner à cette vente nuitonne, y compris d'un point de vue marketing. L'incomparable mosaïque du domaine leur a inspiré une phrase-clé : « *Le secret le mieux gardé de la Bourgogne* ». Le millésime est rare. Cela ne pouvait pas mieux tomber. ●

LES CLIMATS DU VIGNOBLE DE BOURGOGNE PATRIMOINE MONDIAL

2015 • 2025

10 ANS

Ça se fête !

TOUTE UNE ANNÉE DE FESTIVITÉS
POUR UN HÉRITAGE VIVANT À CÉLÉBRER !



Tout le programme sur
10ANSDDECLIMATS.COM



unesco
Site du patrimoine mondial



CLIMATS DU VIGNOBLE
DE BOURGOGNE
PATRIMOINE MONDIAL



COFINANÇÉ
PAR L'UNION
EUROPÉENNE

RÉGION
BOURGOGNE
FRANCHE
COMTE



BEAUNE



KILOMÈTRE VIN

Nuits se réinvente un centre, autour d'un vaste projet de valorisation de l'îlot Crébillon et de toute une série d'opérations urbanistiques visant à dynamiser le commerce et le tourisme. Nom de code : Kilomètre 20.

Par Arnaud Morel • Photos Baptiste Paquot sauf m.c.



Nuits-Saint-Georges s'engage dans une ambitieuse transformation. Baptisté « Kilomètre 20 », le projet fait référence à la Route des grands crus et à sa situation équidistante de Dijon et Beaune. La municipalité souhaite donner un souffle nouveau au centre-ville en alliant restauration et préservation du patrimoine, dynamisation économique et œnotouristique, ainsi que transition écologique. « Nuits-Saint-

Georges manque d'une porte d'entrée touristique sur sa côte viticole, où se trouvent pourtant la quasi totalité des grands crus rouges de Bourgogne. Nous avons le sentiment d'avoir été oubliés quand Beaune et Dijon se sont dotés de leurs cités des vins et de la gastronomie. Le projet Kilomètre 20 va remédier à cela », assure Alain Cartron. Le maire de Nuits-Saint-Georges y voit un excellent moyen de remettre Nuits à sa juste place, avec une échéance portée à 2027, l'année des 90 ans de la route des Grands Crus de Bourgogne.

Un entrepreneur dijonnais impliqué

La Ville se lance donc dans une vaste opération urbanistique, de type pouppées gigognes, qui comprend la réhabilitation du site Crébillon, un ensemble de bâtiments à l'angle des rues Sonoys, Crébillon et Thurot. Propriété de la mairie depuis les années 50, le site Crébillon a été vendu pour 1,125 million d'euros à l'investisseur dijonnais Marc Fortunato. L'entrepreneur, qui a réalisé la cour Bareuzai à Dijon et refait actuellement le centre Dauphine, entend créer, avec la mairie, un pôle touristique valorisant le



L'entrepreneur dijonnais Marc Fortunato souhaite transformer le site Crébillon en pôle touristique incluant un espace muséal, un restaurant et une résidence de tourisme de standing.

patrimoine viticole de la Côte de Nuits et de ses Hautes-Côtes, associé à des hébergements et des espaces de restauration.

Fidèle à ses habitudes, Marc Fortunato ne se montre guère disert sur ses ambitions. « *Nous sommes mobilisés sur le projet Crébillon et affinons les questions de permis de construire* », lâche-t-il. Selon la Mairie, les permis de construire pourraient effectivement être déposés en mars ou avril prochain. Des réunions régulières se tiennent entre l'investisseur, les équipes municipales et l'Architecte des Bâtiments de France (ABF).

Espace muséal, hôtellerie et restaurant

Le projet associe un espace muséal consacré à la vigne, qui sera géré par la municipalité, une « *résidence de tourisme de standing* » ainsi que des espaces de restauration. « *Nous aimerions attirer un chef étoilé pour un restaurant qui prendrait place dans la partie historique du site Crébillon, et développer une offre bistronomique dans l'orangerie* », détaille Gilles Mutin, adjoint en charge de l'urbanisme. La cour actuelle, qui fait office de parking, sera transformée en jardin, accessible au public. Les programmes développés par Marc Fortunato se veulent tous traversants, ouverts au centre-ville qui doit lui aussi bénéficier de ce projet. L'enjeu étant, selon l'entrepreneur, de permettre une circulation aisée des personnes, et donner une visibilité maximale à l'offre commerciale.

« Nuits-Saint-Georges manque d'une porte d'entrée touristique sur sa côte viticole, où se trouvent pourtant la quasi totalité des grands crus rouges de Bourgogne. Nous avons le sentiment d'avoir été oubliés quand Beaune et Dijon se sont dotés de leurs cités des vins et de la gastronomie. Le projet Kilomètre 20 va remédier à cela. »



Crébillon, son parking, le marché couvert et la Maison de Nuits seront soumis à d'importants travaux dans les mois qui viennent.

Rénovation du marché

La suppression des stationnements dans cette cour implique d'autres opérations. L'ancienne gendarmerie, qui fait face à l'ensemble Crébillon au niveau de la rue Thurot, va être démolie, pour céder la place à un parking végétalisé. Les gendarmes ont déménagé en direction de l'autoroute et la Ville s'est portée acquéreur de leur ancienne caserne auprès du Conseil départemental pour 680 000 euros HT. Le coût de la déconstruction du bâti et de la création du stationnement sont encore en discussion. « *Nous allons créer 55 places de stationnement, ombragées pour répondre au défi climatique, avec le sol désimperméabilisé pour favoriser les écoulements d'eau. Nous avons des arbres remarquables, ils seront évidemment conservés* »,

précise Gilles Mutin. Les opérations de démolition débuteront en avril, pour une livraison de l'ensemble, espère la mairie, en fin d'année.

Juste à côté, le fameux marché couvert, datant des années 1950, fera quant à lui l'objet d'une rénovation énergétique pour 400 000 euros. Le chantier débutera dès la fin de la Vente des vins. Là aussi, l'idée est de booster l'attractivité et fréquentation. Le développement associatif est également au cœur du projet. La Maison de Nuits, qui accueille des événements et des festivités toute l'année, sera réhabilitée pour regrouper, dans ses étages, les nombreuses associations nuitonnes. « *Dans tous les cas, nous sommes dans l'obligation d'effectuer la rénovation énergétique complète du bâtiment, sous peine de s'en voir interdire l'utilisation.* »

L'investissement, estimé à 2,9 millions d'euros, s'étalera sur 2025 et 2026. Enfin, l'aménagement du quartier de la gare accompagnera le développement économique intercommunal. Cette zone d'activité de 13 ha accueillera de nouvelles entreprises et favorisera les mobilités douces. La piste cyclable, en cours d'achèvement, permettra aux travailleurs venant de Dijon et Beaune en train d'accéder facilement à leur lieu de travail. Un confort aussi pour les futurs bénéficiaires du programme de logements, collectifs ou pavillonnaires, à quelques encablures de cette nouvelle zone d'activités. Le démarrage des travaux de la seconde tranche est prévu pour 2025-2026. Pièce après pièce, Nuits pose ainsi les jalons de son kilomètre vin. ●



JEAN-CLAUDE BOISSET



“... entre terre et ciel...”

La cuverie des Ursulines

Maison Jean-Claude Boisset,
Nuits-Saint-Georges

Visites et dégustations privées

T. : +33 (0)3 80 62 64 08
reservation@jeanclaudeboisset.fr

5 CHEMIN DES PLATEAUX, NUITS-SAINT-GEORGES - FRANCE - WWW.JEANCLAUDEBOISSET.FR



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, CONSOMMEZ AVEC MODÉRATION.

MAISON JEAN-CLAUDE BOISSET, S.A.S. AU CAPITAL DE 11.752.200 EUROS - 13 RUE LAVOISIER - 21700 NUITS SAINT GEORGES - FRANCE

515.420.305 RCS DIJON - APE 4634Z - N°TVA INTRACOMMUNAUTAIRE : FR 29515420305



D.R.

Au temps béni des Bolards

À Nuits-Saint-Georges, le site archéologique des Bolards constitue un sanctuaire monumental d'exception, témoin de la richesse culturelle et culturelle de la Bourgogne à l'époque gallo-romaine. Il fait l'objet d'une future valorisation. Par Arnaud Morel

Un panneau discret invite à s'engager, depuis la D35 au niveau de la rue Paqueriaud, sur un chemin à peine goudronné pour accéder au site archéologique des Bolards. Là, protégé par un maigre grillage, quelques alignements de pierres, des traces de colonnes, d'anciens murs dessinent une structure en hémicycle au sein de laquelle s'alignent quelques soubassements rectilignes. Ces vestiges sont ceux d'un très rare mithraeum, temple gallo-romain dédié à la déesse Mithra. Importé d'Asie mineure, le culte de Mithra, réservé aux initiés masculins, se pratiquait souvent dans des espaces souterrains et reposait sur des rites mystérieux, dont un banquet en l'honneur de Mithra égorgeant un taureau. Les soldats romains, principaux adeptes de ce culte, l'ont diffusé dans tout l'Empire.

Hors de la ville comme Janus ?

De l'autre côté du chemin, plusieurs petits bâtiments avec caves intriguent encore les archéologues. « *Nous ne savons pas encore si ces structures servaient d'échoppes, d'ateliers ou de logements temporaires pour les pèlerins* », précise Jean-Pierre Garcia, chercheur à l'Université Bourgogne Europe. Mis au jour courant XIX^e siècle, les Bolards ont été partiellement fouillés entre 1964 et 1985 par les équipes du docteur Ernest Planson, puis de Colette Pommeret. Mais la surface exacte du site, ainsi que son organisation, restent encore méconnues. Un temps, il a été

considéré comme appartenant à la ville de Vidubia, une *statio* (relais routier) située entre Chalon-sur-Saône et Langres, seule commune de Côte-d'Or avec Til-Châtel (*Tilena*) mentionnée dans les tables de Peutinger, copie du XII^e siècle d'une carte romaine sur laquelle figurent les villes principales de l'Empire romain et son réseau routier officiel (*cursus publicus*). « *Le site des Bolards n'est pas une ville, mais un sanctuaire important*, poursuit le chercheur. *Autrefois, on pensait que les grands sanctuaires étaient forcément au cœur des villes. Mais certains étaient établis à l'écart, comme le temple de Janus à Autun.* » La découverte récente d'une ferme de grande taille au nord des Bolards, lors de fouilles liées à l'extension de la ZAE, laisse planer le doute. Les Bolards pourraient ainsi se trouver au centre de plusieurs fermes, selon le schéma classique des villes de

à 16°C toute l'année. « *Les eaux thermales étaient souvent associées aux cultes de guérison, comme à Santenay où l'on trouve un sanctuaire des eaux* », note Jean-Pierre Garcia. L'idée que les Bolards aient pu être un lieu de pèlerinage dédié à la guérison se dessine. Néanmoins, le site reste largement sous-exploré. « *Nous savons qu'il existe des vestiges gaulois sous la couche romaine, mais nous n'avons pas encore approfondi ces recherches* », regrette Jean-Pierre Garcia.

« *Des pièces éduennes, lingonnes et séquanais ont été découvertes sur le site, signe que diverses populations gauloises le fréquentaient* », remarque Danielle Ratel, présidente de l'association culturelle archéologique des Hautes-Côtes de Nuits. Des interrogations subsistent aussi quant à l'étendue du sanctuaire et aux liens qu'il entretenait avec son environnement.

Une valorisation en cours

Le sanctuaire des Bolards fait désormais l'objet d'un renouveau archéologique et patrimonial. La ville de Nuits-Saint-Georges, en collaboration avec l'association de sauvegarde de Saint-Symphorien, la Drac et des chercheurs, travaille à sa mise en valeur. Des projets de fouilles complémentaires et la création d'un espace d'accueil touristique sont en discussion. « *Ce site est une opportunité touristique pour Nuits. Le valoriser est un projet coûteux, à envisager sur le long terme* », tempère le maire Alain Cartron. ●

Pèlerinage thermal

Outre le temple, les fouilles ont mis en évidence des pierres de sacrifice et des restes osseux, une statue de Mithra et une inscription dédiée à Mars Segomo, dieu guerrier vénéré en Gaule. À proximité du sanctuaire, les vestiges d'une nécropole d'enfants ont été mis au jour dans les années 1970, une découverte qui a contribué à l'essor de l'archéologie préventive en France. Plus loin, une grande villa gallo-romaine a été repérée à Premeaux-Prissey, non loin de la source de la Courtaveau, où l'eau jaillit



DOMAINES
ALBERT BICHOT
MAISON FONDÉE EN 1831

Château-Gris

Un Premier Cru
d'exception

"Albert Bichot est engagé de longue date pour le respect de la biodiversité, de l'homme et de son environnement. La recherche permanente d'une expression toujours plus précise de nos terroirs."



Albéric Bichot
6^{ème} génération



Découvrez :



Domaine Long-Depaquit - Château-Gris - Domaine du Clos Frantin
Domaine du Pavillon - Domaine Adélie - Domaine de Rochegrès

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

Vue hivernale sur le vignoble et la ville de Nuits depuis le Château-Gris et ses vignes en escalier.
©D.R.

APPELLATION SOUS UN JOUR NOUVEAU

Les vignerons de Nuits-Saint-Georges forment un syndicat atypique sous la présidence d'Yvan Dufouleur. Ils militent pour la vigne et la profession, bien sûr, mais en même temps aussi pour que l'appellation garde un lien avec les habitants du territoire. Ce qu'illustre à la perfection l'organisation de leur salon annuel, les 8 et 9 mars prochains.

Par Dominique Bruillot



Le vignoble de Nuits-Saint-Georges ne fait pas de quartier. Rouge à 95%, il laisse peu de place au blanc et s'étale sur un peu plus de 300 hectares, dont près de la moitié en premiers crus (41 climats classés), répartis entre le nord, du côté de Vosne-Romanée et le « midi », jusqu'à Premeaux-Prissey. Voilà pour les généralités.

Mais ce temple mondial du pinot noir a gardé en lui une certaine humilité rurale. Ses vigneronnes se distinguent ouvertement de leurs voisins du nord, qu'ils jugent poliment plus... ostentatoires. Il suffit d'assister à une réunion du syndicat présidé par Yvan Dufouleur pour prendre la mesure de cette différence de culture. Les vigne-

rons du cru, une quarantaine d'adhérents au total, affichent clairement leur détermination à rester au contact de la population régionale. Voilà pour l'état d'esprit.

Une Maison, 180 appellations

Le salon des vigneronnes de Nuits se tient chaque année, sous la halle comble, à la marge de la Vente des vins des Hospices. Il illustre bien le sens de ce positionnement terrien et territorial.

Les 8 et 9 mars, pas moins de 35 domaines se rendront une nouvelle fois disponibles pour que chacun puisse goûter et acheter leurs vins (*lire encadré page suivante*). Un cas unique en Côte de Nuits. Dans les villages les plus réputés, les caves ne s'ouvrent à la dégustation que sur rendez-vous, et

encore. « *Ce rapport à notre environnement, aux gens de la région, c'est notre nature profonde* », martèle Yvan Dufouleur, dont le domaine compte d'ailleurs parmi les pionniers de la dégustation.

Dans le même temps, Nuits-Saint-Georges saisit enfin l'opportunité symbolique d'être le « kilomètre 20 » de la Route des Grands Crus (*lire pages 40-44*). Elle envisage l'œnotourisme sous un jour nouveau, en lien aussi avec les Hautes-Côtes voisines. Le projet d'aménagement de Crébillon, à la réflexion duquel le syndicat est associé, envoie un signal. Tout comme la Maison des vigneronnes, née en 1997 et joliment aménagée ces dernières années, avec une offre directe pour qui veut du vin dans de bonnes conditions.



Yvan Dufouleur, Raphaël Dubois, Grégory Gouges, Claire Gavignet et Lyse Chezeaux au sein de la Maison des Vignerons à Nuits-Saint-Georges.
© Antoine Martel



Plus de 180 appellations bourguignonnes y sont à portée de bourse. Chaque domaine adhérent au syndicat a la possibilité de présenter quatre ou six vins de sa production. Dont de nombreux Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits, encore accessibles, qui autorisent des tickets d'entrée attractifs, parfois inférieurs à 20 euros.

La maison des vignerons lève donc certains freins bien compréhensibles à la consommation. Tout en satisfaisant une clientèle internationale à l'affût. « *Beaucoup de Belges, à mi-chemin de leur destination retour, quittent l'autoroute, et une petite minute plus tard, se retrouvent chez nous* », constate la responsable de cette belle boutique, qui vend jusqu'à 8000 bouteilles dans l'année.

On ne va pas se mentir, le premier rôle du syndicat est de défendre l'appellation et ses adhérents. Mais ces derniers sont manifestement accros à la vente directe. Chez Gavignet-Béthanie par exemple, Claire représente la quatrième génération du domaine. Elle s'appuie

sur des faits historiques : « *Mes beaux-parents ne voulaient pas travailler à l'export, en 1988, ils ont ouvert le caveau et ont fait jusqu'à 30 salons par an. On en garde toujours une dizaine. D'ailleurs, on sera à Biarritz ce week-end.* »

Chez Jérôme Chezeaux, c'est du même tonneau. « *Quand ils viennent, les gens achètent* », témoigne Lyse, qui a rejoint le domaine familial en 2016. Raphaël Dubois, autre vigneron basé à Premaux-Prissey, a lui-même trempé dès son enfance dans le jus du réceptif : « *Le caveau de mes parents date de 1971. Une autre relation s'ouvre. Tu parles à un client qui veut 12 bouteilles comme tu parles à un importateur. Notre produit est festif, il véhicule des valeurs, nous devons rester au contact.* »

Un avis partagé par le plus grand monde, que Grégory Gouges (*lire pages 64-65*) ramène à l'esprit mosaïque de notre région : « *Tu ne peux pas tout vendre à la GMS (ndlr, grandes et moyennes surfaces), en Bourgogne chacun doit garder sa façon de faire* ». ●

Un salon, 35 vignerons

Les samedi 8 (de 10 à 18h30) et dimanche 9 mars (de 10 à 17h30), au Marché couvert de Nuits-Saint-Georges, cette nouvelle édition du Salon des vignerons rassemblera 35 domaines. Soit une incomparable dégustation-vente de vins, tabliers de sommelier, cartes viticoles, etc.

Les domaines présents :

De L'Arlot, Ballorin, Bony-Gachot, Boué Arnaud, Chevillon-Chezeaux, Jérôme Chezeaux, Robert Chevillon, Desertaux-Ferrand, Magnenet, R. Dubois et Fils, Dufouleur Frères, Dufouleur Guy et Yvan, Faiveley, Louis Fleurot, Gachot-Monot, Pierre-Olivier Garcia, Alain-Maurice Gavignet, Gavignet Béthanie & Filles, Philippe Gavignet, Florent Giboulot, Julien Gérard, Henri Gouges, Cros Ch. et Fils, Hospices de Nuits, Jafflin, Vincent Ledy, François Legros, Thibault Liger-Belair, Machard de Gramont, Martin Dufour, Moillard, Nuiton-Beaujoy, Petitot, Remoriquet, Jean-Charles Rion, Pascale Delhautal Rion, Laurent Soyer, Pierre Thibert.

Entrée : 12€, verre offert.



Samedi 8 mars

de 10h à 18h30 (fermeture des entrées à 17h)

Dimanche 9 mars

de 10h à 17h30 (fermeture des entrées à 16h)

Marché couvert

Rue Thurot



12€

Comprenant un verre
de dégustation

SALON DES VIGNERONS NUITS-SAINT-GEORGES

www.vignerons-nuits-saint-georges.com



Climats à croquer

En plus de nous régaler, le Salon du Chocolat est un tremplin pour les talents de demain. Le pâtissier-chocolatier **Julien de Oliveira**, basé à Noiron-sous-Gevrey, chapeaute le concours. Cette année, les huit candidats rendront hommage aux 10 ans de l'inscription des Climats du vignoble de Bourgogne à l'Unesco.

Par Michel Giraud • Photo Baptiste Paquot

Le Salon du Chocolat de Nuits-Saint-Georges n'a plus besoin de se faire mousser. Les 8 et 9 mars, cette animation phare du week-end de la Vente des vins aura lieu à la Salle des Fêtes nuitonne avec un programme toujours aussi croquant. « *Nous aurons une douzaine de chocolatiers sur les deux jours* », note Christian Delin. « *Des habitués évidemment* », comme le maître chocolatier Mickaël Azouz que l'on ne présente plus, ou encore le Dijonnais Sébastien Hénon, promet le président de l'association La Cabotte. De la nouveauté, aussi, avec la présence inédite de la Chocolaterie de Bourgogne, reprise en 2022 par René Loquet.

Un concours reconnu

En plus de faire goûter leurs créations, ces professionnels reconnus auront un regard bienveillant sur les huit apprentis qui participeront au concours du chocolat. Christian Delin peut toujours compter sur Julien de Oliveira, pâtissier-chocolatier depuis vingt ans. En 2023, il monte son entreprise Alquimia à Noiron-sous-Gevrey. Une aventure qui ne l'empêche pas de chapeauter le concours, cette année encore. « *Nous convions des élèves scolarisés dans les*

centres de formation de toute la région », précise celui qui trouve aussi le temps de transmettre son savoir-faire aux jeunes depuis une dizaine d'années.

Après une sélection sur dossier, les huit talents retenus ont travaillé sur leur pièce en entreprise ou en centre de formation. Samedi 8 mars, ils auront la matinée pour assembler leur œuvre chocolatée et faire craquer le jury. Le thème est d'actualité : « *les 10 ans de l'inscription des Climats du vignoble de Bourgogne au patrimoine mondial de l'Unesco* ».

L'occasion pour ces artisans de demain de faire parler leur créativité. De valoriser leur filière, aussi, bien que déjà très convoitée. « *Les apprentis débutent souvent par un CAP Pâtisserie et poursuivent en chocolaterie comme une mention complémentaire, glisse Julien de Oliveira. Ce sont des métiers qui attirent, avec de nombreux débouchés, à condition de ne pas avoir peur de bouger.* »

5 fruits et légumes par jour

Comme la pâtisserie, le chocolat demande une certaine rigueur, de la minutie, « *et une créativité qui se travaille, qui se développe au fil du temps. Le Salon du Chocolat de Nuits-Saint-*

Georges est une belle opportunité pour ces élèves, une ligne de plus sur leur CV. C'est aussi l'occasion de convaincre les professionnels de leur potentiel. »

Le Salon du Chocolat est une attraction incontournable de ce week-end vineux, au même titre que le P'tit marché gourmand. Dimanche, après avoir mangé un bon jambon grillé au brillat-savarin sur le parvis des Halles, allez faire un tour au Salon du Chocolat pour rencontrer... un sculpteur sur fruits et légumes ! Le Talantais Laurent Boucheron fera respecter la recommandation quotidienne des cinq fruits et légumes par jour. Plus besoin de culpabiliser : les 8 et 9 mars, c'est chocolat à volonté ! ●

Vins et chocolats au Refuge Les Clavendiers

Après plusieurs années de fermeture, le refuge Les Clavendiers va bientôt rouvrir ses portes. Situé au 3, passage Saint Vincent à Nuits-Saint-Georges, il proposera des animations le week-end de la Vente des vins. Au programme : expo photos, accords vins et chocolats et échanges avec le maître chocolatier Mickaël Azouz (vendredi à 18h30).



Programme et exposants sur le site de La Cabotte ou en flashant le QR Code

France Bleu change de nom et devient

 **ici** Bourgogne

Retrouvez les journalistes de DBM
le samedi à 7h20



Le média qui vit
comme nous, ici.

Semi-Marathon de la Vente des Vins

Qu'est-ce qui les fait courir ?

Une jauge remplie toujours plus tôt, des grands noms de la course à pied sur la ligne de départ... Chaque année, le semi-marathon de Nuits-Saint-Georges ne cesse d'épater. C'est quoi, leur secret ?

Par Michel Giraud

Les coureurs n'ont pas encore enfilé leurs baskets que Julien Platret savoure déjà. « *Le 31 janvier 2024, nous comptons 940 inscrits sur le semi et le 10 km. Le 31 janvier 2025, nous étions à 2069 !* » Cette course au milieu des plus beaux climats de Bourgogne attire toujours autant de sportifs. Le vice-président de Nuits Semi-Marathon Organisation (NSMO) n'a aucun doute : « *la jauge maximale sera atteinte* ». Cette année encore, le semi-marathon de la Vente des Vins de Nuits n'ira pas au-delà des 3000 coureurs : « *La zone de départ ne le permet pas et nous ne voulons pas prendre le risque de créer des embouteillages sur le parcours, et de gâcher le plaisir de nos participants.* »

Les frères Bourgeois présents

Plus de vingt ans après sa création, le semi est toujours un événement incontournable du week-end de la Vente des vins des Hospices de Nuits. « *La Fédération française d'athlétisme constate*

une hausse du nombre de participants sur toutes les courses du pays, poursuit Julien Platret. Il y a un vrai engouement pour les courses en pleine nature. » L'effet JO ou le fait de traverser la cour du château du Clos de Vougeot, de battre le pavé à Vosne-Romanée et de courir au milieu des Grands Echezeaux ? On a notre petite idée.

L'ambiance du semi de Nuits est unique. Mais attention, il n'attire pas uniquement les sportifs du dimanche déguisés en Astérix et Obélix. « *C'est un équilibre. Il y a ceux qui viennent pour le plaisir, et d'autres pour performer. D'ailleurs, j'ai l'intime conviction que l'ambiance festive permet à ces derniers de se surpasser.* » Cette année, les frères Bourgeois viendront pour la gagne. Tandis que Vivien Delin, champion de France universitaire de cross, tentera de leur jouer un mauvais tour.

230 bénévoles

Depuis 12 ans, l'association Nuits Semi-Marathon Organisation veille

sur cette épreuve. Cette année encore, elle mobilisera 230 bénévoles, dont 80 signaleurs tout au long du parcours. À l'heure de donner le départ, tous auront une pensée pour l'un des leurs, Alain Barochi, décédé l'été dernier après un rude combat contre la maladie. « *Alain nous manque beaucoup, confie Julien Platret. C'était une cheville ouvrière du semi-marathon et de la vie associative nuitonne. Pour lui rendre hommage, nous avons décidé de créer le Challenge Alain Barochi, qui récompensera l'entreprise qui compte le plus de salariés sur la ligne de départ.* »

Comme le veut la tradition, des parains prestigieux seront présents le samedi 8 mars. La marcheuse arnaytoise Camille Moutard, qui à seulement 23 ans nous a fait vibrer aux Jeux olympiques de Paris, partagera la vedette avec Yohann Diniz, recordman du monde du 50 km marche. À Nuits, il vaudra mieux ne pas marcher pour battre des records ! ●



Le programme du week-end

Vendredi 7 mars

16h - 19h : Retrait des dossards – Salle des Sports Santona, rue de la Berchère.

Samedi 8 mars

9h - 13h : Retrait des dossards – Salle des Sports Santona, rue de la Berchère.

9h : Départ de la Marche Nordique (8,7 km).

14h : Départ du 10km Foulées Delin et du Semi-Marathon – rue des Cousins Grandné.

14h05 : Départ des courses enfants (1 et 2 km).
14h31 : Arrivée du premier concurrent du 10 km.

15h20 : Arrivée du premier concurrent du Semi-Marathon.

17h : Remise des récompenses toutes catégories confondues – Salle des Sports Santona.

NUITS-SAINT-GEORGES

du 11 au 13 avril 2025

Maison de Nuits
Entrée libre

Construction
Amélioration
Économies d'énergie
Aménagement intérieur
et extérieur
Décoration...

Habitat Nuits

le salon de l'habitat
et du bien-être
du pays nuiton et de la Côte de Nuits



Les Ateliers de Langalerie L'art si bien gardé

En toute discrétion, il conçoit des packagings, décors ou boutiques pour les plus grandes marques de luxe. Plus localement, **Benoît de Langalerie** œuvre aussi dans le monde du vin. Ce gardien d'un artisanat nouveau prépare justement un déménagement pour le moins original à Nuits-Saint-Georges, cet été. À marquer d'une croix blanche. Par Arnaud Morel • Photo Jean-Luc Petit

C'est dans un immeuble dijonnais aussi discret que cosu, au dernier étage, avec vue imprenable sur la cité ducale, que Benoît de Langalerie a installé ses équipes depuis quelques années.

Impregné de la culture artisanale asiatique, cet ébéniste de formation est revenu de Chine, où il a dirigé des manufactures et fondé une famille, pour créer Les Ateliers de Langalerie. Depuis 2017, ceux-ci travaillent aux packagings, vitrines et décors des plus grandes marques du luxe.

Quelques jolies réalisations locales sont aussi à leur crédit : la boutique du château du Clos de Vougeot, la miellerie d'Apidis à Dijon et de nombreux coffrets bois pour accueillir des flacons bourguignons de prestige.

Bureaux d'artistes à Nuits

C'est pour se rapprocher de cette clientèle que le dirigeant a décidé de déplacer ses locaux à Nuits-Saint-Georges, au 8 place du Cratère – « *le 8 porte chance en Chine* » –, juste en face de la mairie. Une belle demeure enjambant les XVIII^e et XIX^e siècles, évidemment

restaurée dans les règles de l'art par les meilleurs artisans du coin, va donc prendre vie d'ici le début de l'été.

Fier de la dimension familiale d'une entreprise dont le marché est mondial, Benoît de Langalerie entend restituer l'ambiance d'une vraie maison de famille pour sa dizaine de collaborateurs, designers, ingénieurs et personnel administratif. D'où un concept de bureaux assez particulier.

« *Nous disposerons d'une cuisine, d'un salon, d'une salle à manger au rez-de-chaussée, et d'un jardin, pour y vivre comme à la maison. Nos bureaux seront à l'étage* », explique le nouveau maître des lieux. L'art et l'amour du beau prendront une place toute naturelle. « *Nous allons aussi accueillir des artistes dans deux petits appartements au dernier étage, qui pourront utiliser notre agence de création pour*

leur travail. Ils nous donneront un peu de leur essence, et passeront du temps avec nous. Ça va être sympa », se plaît déjà l'entrepreneur.

De Chalon à la Chine

Si le siège des Ateliers de Langalerie s'installe à Nuits, l'entreprise compte d'autres implantations : un atelier de fabrication à Chalon-sur-Saône, une usine au Portugal et en Chine.

Au total, le petit groupe emploie 70 personnes, avec une volonté affirmée de se rapprocher de ses marchés principaux. Il travaille avec de nombreux sous-traitants, souvent très spécialisés. « *Nous sommes des artisans d'art qui faisons un métier nouveau, au service de grandes maisons. Pour satisfaire un marché en perpétuel renouvellement créatif, il faut savoir s'entourer de spécialistes de différents métiers, un directeur financier,*

« **Nous sommes des artisans d'art qui faisons un métier nouveau, au service de grandes maisons.** »



Ici à travers un exceptionnel reliquaire en bois de chêne de Cîteaux, réalisé par ses Ateliers et offert à une abbaye du Vaucluse, Benoit de Langalerie garde en lui la foi de l'ébéniste et de l'artisan d'art, jusqu'au bout du détail.

un marqueteur sur paille, un ingénieur qui va faire des plans de production pour un processus industriel, un sculpteur...», analyse ce grand perfectionniste, toujours en quête du détail.

Car si le concepteur se fait un nom dans le champ viticole, l'essentiel de son activité se déroule bien loin de nos vignes pour l'instant : « *Le marché local pèse moins de 5% de notre chiffre d'affaires, que nous réalisons à parts égales entre États-Unis, Asie et Europe. Mais j'espère bien servir les acteurs de la région, c'est aussi le sens de ce nouvel espace d'accueil nuiton.* »

Reliquaire du Vaucluse

L'entreprise a fidélisé certaines des plus grandes marques de luxe, dans l'horlogerie, la joaillerie et la maroquinerie. Mais chut. « *Nous sommes souvent liés par des accords de confidentialité* », explique sobrement Benoit, à l'aise dans cet exercice car plutôt adepte du « vivons heureux, vivons cachés ».

Cette discrétion n'explique pas le succès de ces drôles d'Ateliers, qui tient à une puissante alchimie entre créativité, proximité avec les clients,

et maîtrise de vastes savoir-faire techniques, voire technologiques.

Les Ateliers de Langalerie travaillent le bois, le cuir, la soie, le ciment, le métal avec une précision d'horloger. Et d'autres matériaux plus étonnants, comme de la poudre d'huître, mise en forme à travers un procédé d'impression 3D. Les réalisations sont souvent exceptionnelles, et témoignent d'un soin extrême porté au détail.

Dans son bureau, un grand cube de verre frappé d'une croix attend d'être expédié. Sa façade est semi occultée par un motif à rayons, délimitant une croix transparente. « *J'ai récemment été visiter l'abbaye cistercienne Notre-Dame de Sénanque, dans le Vaucluse. Les moines avaient besoin d'un reliquaire pour l'inauguration de leur restauration et j'ai souhaité le leur offrir. C'est un coffret en bois de chêne de Cîteaux, avec une marqueterie de paille de seigle récoltée à Tournus chez le dernier faiseur de France, ainsi que des charnières transparentes pour ajouter une touche de modernité* », décrit-il, le plus simplement du monde. Au nom du saint esprit de l'artisanat ! ●

Maison Jean-Claude Boisset

DANS LE SECRET DES URSULINES

En proposant trois parcours de visite au grand public dans l'intimité de sa cuverie des Ursulines, la maison Jean-Claude Boisset donne accès à une passionnante histoire et à un savoir-faire haute couture. Voyage entre ciel et terre. Par Alexis Cappellaro

A bien des égards, ce n'est pas un lieu comme les autres. Lovée entre le Meuzin et le ruban des crus de Nuits-Saint-Georges, la cuverie des Ursulines est tout à la fois une prouesse architecturale, un sanctuaire de vinification et d'élevage de la maison Jean-Claude Boisset, et le témoin émouvant d'un ancien couvent du XVIII^e siècle.

C'est ici que les sœurs dévouées à Sainte-Ursule, ordre catholique né au XVI^e siècle en Italie, ont patiemment édifié leur couvent entre 1717 et 1730, en se consacrant pieusement à l'éducation et la protection des jeunes filles, avant que la Révolution française ne passe par là.

Circulation des énergies

Fondateur du groupe familial viticole en 1961, Jean-Claude Boisset rachète du même tenant une maison de négoce et le site des Ursulines en 1983. L'homme d'affaires et du vin est comme toujours attaché à l'histoire et l'esprit des lieux. La persévérance de ces bâtisseuses lui inspire l'idée de faire revivre le couvent autour d'un beau jardin à la française, tout en construisant un outil de travail de rêve. Frédéric Didier, l'architecte de Versailles, a multiplié les petits miracles. Parachevée en 2018, la cuverie est un « non-bâtiment » bioclimatique, disposant d'un impressionnant dôme végétalisé épousant le galbe de la côte, où

3 visites, 3 émotions

Trois parcours de visite limités à 12 personnes, sur rendez-vous, tous les jours.

DÉCOUVERTE DES URSULINES

Présentation de la maison, visionnage d'un film sur les vins en Bourgogne et la ville de Nuits-Saint-Georges. Dégustation de 4 vins (AOC régionales et villages). 15€/pers • 30 minutes

CUVERIE DES URSULINES

Visite incluant le jardin, la cuverie de vinification et les caves. Dégustation de 5 vins dont 1 premier cru. 35€/personne • 1h30

COLLECTION DES URSULINES

Visite complète des lieux, incluant la collection de 55 000 bouteilles qui dorment dans les caves du XIX^e siècle. Dégustation de 6 vins dont 1 sur fût et 2 premiers crus. 50€/personne • 2h

reservation@jeanclaudeboisset.fr
03 80 62 64 08 - 5 chemin des Plateaux à Nuits-Saint-Georges



Serge Chapuis

les roses et les vignes, ordonnancés façon losanges vernissés, regardent le vignoble tout proche. Tout, ici, est basé sur la circulation des énergies, en lien avec le travail du géobiologue Georges Prat. Déambuler dans ces espaces oniriques, à cheval entre les époques, est en soi une expérience sans équivalent en Bourgogne.

Le petit comme le grand

Derrière le nom Jean-Claude Boisset, il y a la réalité d'un négoce représentant l'équivalent de 40 hectares, dédié aux cépages bourguignons, confiés à l'inspiration du vinificateur Grégory Patriat depuis 2002. Nous sommes ici dans la haute couture des vins de Bourgogne, élevés entre ciel et terre, avec la nature et le cosmos comme maître-mots. Une

Claire Salignon (au premier plan) et Tetiana Pankovych animent les dégustations à la cuverie des Ursulines, dans ce Cœur de verre au sein même de la cave des blancs. © Jean-Luc Petit



quarantaine de cuvées, principalement issues des prestigieuses Côte de Nuits et Côte de Beaune, constitue la collection maison. Même l'aligoté patiente deux hivers en cave, dans ces demi-muids de 450 litres. « *Aligoté comme Criots-Bâtard-Montrachet, nous élevons le petit comme le grand* », image Claire Salignon au fil de la visite.

La responsable œnotourisme connaît l'esprit des lieux par cœur. Elle se réjouit de l'ouverture au grand public d'une jolie panoplie de trois dégustations in situ, allant de 30 minutes à 2 heures (*lire encadré*), jusque-là plutôt réservée à une clientèle de grands voyageurs initiés.

Sa collègue Tetiana Pankovych, jeune ukrainienne venue en France pour apprendre la sommellerie, complète

un duo dynamique et très engagé dans la philosophie maison, à même d'accueillir une douzaine de personnes maximum, toujours sur rendez-vous, en VF ou en anglais.

Le Cœur de verre

Le parcours de visite prend fin dans l'intimité des caves à rouges de 1896, puis de la cave à blancs, entièrement rénovée en pierre de Corton, avec ses douze magnifiques clés de voûte inspirées de Vézelay. L'espace renferme un Cœur de verre, nom de cette élégante salle vitrée, où le petit groupe peut déguster dans les meilleures conditions une sélection de vins soigneusement choisis, sur différents millésimes. Le jour de notre passage, une jolie gamme (Nuits-Saint-Georges

1^{er} cru Les Pruliers, Savigny-lès-Beaune Les Planchots, Choresy-lès-Beaune Les Beaumonts, Pouilly-Fuissé 1^{er} cru Sur la Roche et Marsannay) autorisait une promenade au rythme des terroirs et des explications.

Une troisième formule permet de terminer en apothéose, au fil de l'incroyable œnothèque constituée par la famille Boisset, 55 000 flacons dont on change les bouchons tous les quarts de siècle, dans une vénérable cave de 1821. L'expérience est unique. Elle donne à voir de véritables reliques, comme un Richebourg 1865, le plus vieux millésime. Définitivement, la cuverie des Ursulines n'est pas un lieu comme les autres. Elle a les parfums de l'éternité. ●

Maison Henri Gouges

PLAISIRS PARTAGÉS

Un an et demi après son ouverture, la Maison Henri Gouges démontre que l'accessibilité aux vins d'un grand domaine, tout au long de l'année, est possible à Nuits-Saint-Georges. Grégory et Antoine ne s'arrêtent pas en si bon chemin. Ils vont donner un peu de renfort à Viviana Jaimon, responsable du site, la plus bourguignonne des Argentines...

Par Dominique Bruillot

Chez Gouges, c'est inscrit dans les gènes, Henri demeure à jamais le phare de toute action. Dans la première moitié du vingtième siècle, l'emblématique aïeul fit tant de bien aux vins de Bourgogne, qu'il contribua à l'avènement des appellations contrôlées, celle de Nuits-Saint-Georges en premier lieu. Ce pionnier de la viticulture de terroir avait l'instinct des grands.

Ses arrière-petits-enfants Grégory et Antoine gèrent aujourd'hui le domaine familial. Les deux cousins associent intimement le devoir de mémoire au devoir de partage.

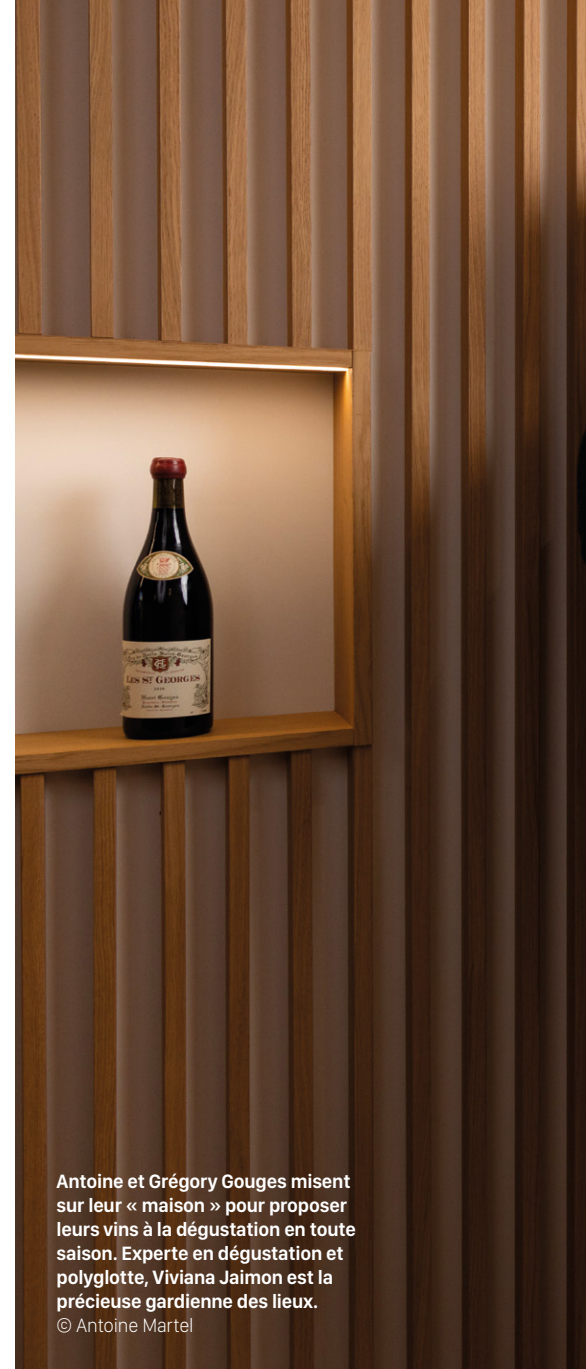
Car le vin, est-il bien nécessaire de le rappeler, n'est pas un produit comme les autres. Issu de grands terroirs comme La Perrière côté blanc, ou Les Vaucraains et Les Saint-Georges côté rouge, il met ses serveurs face à un défi exigeant : viser en premier lieu la finesse, le soyeux, la tendresse et l'esprit de garde.

Dans la droite ligne de la diversité de commercialisation qu'ils entretiennent, les deux cousins ont fait le serment d'une large accessibilité. Dans le contexte d'une Bourgogne qui, notamment en Côte de Nuits, a tendance à s'envoler (tout comme ses prix) vers les destinations lointaines, c'est méritant.

Une maison dans le domaine

La Maison Henri Gouges, freinée au départ par le Covid, est désormais le projet qui exprime le mieux cette volonté. Elle n'a rien d'un caveau, on vous l'expliquera sur place, mais elle traduit cette volonté de s'ouvrir au plus large public.

Au quotidien, Grégory et Antoine s'appuient sur la passion de la plus bourguignonne des Argentines. Viviana Jaimon est la cheville ouvrière de ce lieu créé dans l'enceinte même du domaine, durant l'été 2023. Cette « maison dans la maison » propose un voyage 100% nuiton, via



Antoine et Grégory Gouges misent sur leur « maison » pour proposer leurs vins à la dégustation en toute saison. Experte en dégustation et polyglotte, Viviana Jaimon est la précieuse gardienne des lieux.

© Antoine Martel

quatre dégustations savamment étudiées, ouverte à une vingtaine de personnes au maximum, sur rendez-vous ou bien à l'improviste. De 20 à 75 euros, l'accessibilité est donc bien là. Une douzaine de vins balayent la grandeur du terroir nuiton.

Parmi eux, le magique premier cru Les Saint-Georges, promis au statut de grand cru. Dire qu'à une autre époque, ce bon vieux Henri, qui en avait pourtant la possibilité, ne souhaitait pas favoriser ce classement pour ne pas être suspecté de favoritisme ! Ce ne serait pourtant qu'un juste retour des choses.



Baptiste Pequod/DijonBeaune.fr

L'accessibilité comme mot d'ordre

« Ces dégustations sont pensées comme des histoires, on aurait dû faire cela depuis longtemps. » Un an et demi après l'ouverture, Grégory apprécie le verre à moitié plein de cette belle expérience, tout en tirant certaines conclusions : « Au départ, nous avons raisonné sur un découpage en trois tiers de visiteurs, le tourisme de proximité (Français, Bourguignons...), nos allocataires et le secteur VIP à l'international. » Ces derniers, poussés par l'action au quotidien de Viviana et un marché porteur, fonctionnent bien. Tant mieux, tant ils constituent le socle économique d'un

domaine bourguignon de renom. « Viviana recevra bientôt du renfort, poursuit toutefois le vigneron, car nous voulons maintenir notre effort sur le local, même si cette clientèle ne se fidélise pas facilement ». La question du pouvoir d'achat traîne toujours un peu au fond de la bouteille. Mais pas seulement. Alors qu'ils pourraient se contenter de surfer sur les marchés captifs de commercialisation de leur domaine de quinze hectares (avec un peu de négoce pour ajuster l'offre), Grégory et Antoine Gouges mettent en pratique ce mot d'ordre qu'ils placent au-dessus de tous les autres : « l'accessibilité ».

Le virage œnotouristique que prend plus globalement Nuits-Saint-Georges, comme en témoigne par ailleurs notre échange avec les vignerons de l'appellation (*lire pages 48-50*) semble leur donner raison. Allez donc faire un tour chez Maison Henri Gouges – y compris en pleines vendanges – vous en aurez vous-même la conviction : déguster un grand nuits c'est possible, et ça ouvre les chakras sur les nombreuses subtilités de la Bourgogne. ●

Maison Henri Gouges, 7 rue du Moulin à Nuits-Saint-Georges - 03 80 61 04 40 – maison@gouges.com. Lundi (14h-18h), du mardi au samedi (10h-13h / 14h-18h). Fermé le dimanche.

Un fromage nommé NUITON

Nuiton est le gentilé des habitants de Nuits-Saint-Georges. C'est aussi un délicieux fromage imaginé par la maison Delin. Chaud ou froid, 100% local dans sa fabrication, il s'inscrit dans l'histoire amoureuse que la fromagerie entretient avec la capitale du pinot noir. Par Dominique Bruillot • Photos Baptiste Paquet



Selon les besoins et l'appétit qui va avec, on le trouve en deux formats : 200 ou 400 grammes. Selon les envies, il peut être truffé et, c'est très en vogue de nos jours, parfumé à l'ail des ours. Selon les goûts, il se sert chaud ou froid. Dans tous les cas de figure, il est fait à Nuits-Saint-Georges et porte le nom des habitants de la ville : Nuiton.

« Sa fine croûte naturellement orangée recèle un cœur crémeux et souple. En bouche il est l'alliance de la douceur et de la typicité, avec une pointe de sel. » Ainsi vantés, les mérites de ce pâte molle peu lactique ne sont pas sans rappeler le caractère terrien des vigneron du secteur : bien souvent, leur carapace un peu rugueuse enveloppe une tendresse intérieure.

Tant de générosité s'en trouve même sublimée par un passage au four pendant 20 à 30 minutes. Le micro-ondes est une option pour les plus pressés. À condition de bien maîtriser le sujet, en veillant sur l'homogénéité du fromage fondu.

L'argument territorial

Le Nuiton est donc réalisé à Nuits-Saint-Georges, dans l'ancienne fromagerie Milleret que Jacques Delin, fondateur de la fromagerie éponyme, racheta dans les

années 70. Rénovée après l'incendie de l'historique site de Gilly-lès-Cîteaux, elle fabrique aussi les fameuses billes apéritives qui contribuent largement à développer le lien social dans les familles, entre amis et lors de réceptions dont la Bourgogne est particulièrement friande. « Nous avons un outil qui boudine, très spécifique, pour réaliser ces billes et les conditionner en barquettes », rappelle Laurent Charles.

Le directeur commercial de la maison est aussi assez impressionné par le succès rencontré par le Nuiton. Qu'il ne faut pas confondre avec son aîné l'Amour de Nuits, ce fromage frais produit uniquement dans l'unité de fabrication de Gilly.

Le Nuiton est un fromage à pâte molle à croûte mixte, à base de lait de vache... côte-d'orientienne cela va de soi. Il est né en 2019, en partie à la demande d'un distributeur conscient que la territorialité est un argument qui peut faire mouche dans le circuit commercial. Surtout quand le produit est bon. Les exemples ne manquent pas. Le Saint-Florentin dans l'Yonne, ou le Sainte-Maure en Touraine en sont deux parmi d'autres.

Ce rapport au territoire va jusqu'à l'emballage, avec un code graphique qui s'inspire des coteaux et des vignes. De



Laurent Charles, le directeur commercial de la fromagerie Delin, l'aime chaud ! Le Nuiton passe à l'épreuve du four dans le restaurant du Grenier à Sel, tenu par Sylvie et Eric Noirot (ci-contre).



quoi pousser le bouchon jusqu'à l'associer par exemple à un accord avec un Hautes-Côtes de Nuits, entièrement produit sur la commune de Nuits-Saint-Georges, pas très loin de Chaux. Par le domaine Delin-Legou, justement.

Le Japon est conquis

La boucle est bouclée. D'autant mieux bouclée que nous en faisons l'expérience dans une belle table nuitonne, le Grenier à Sel (dont les murs appartiennent à la famille Delin), laquelle fut autrefois connue sous le nom de Saint-Uguzon, en référence au patron des fromagers.

Cette jolie adresse tenue par Éric et Sylvie Noirot fidélise les amateurs de la traditionnelle cuisine bourguignonne. Œufs en meurette ou à l'époisses, bœuf bourguignon, escargots et autres grands classiques bien maîtrisés attirent toujours un public amoureux de la Bourgogne, notamment les Belges, qui n'hésitent pas à s'échapper de l'autoroute pour faire étape.

Mais revenons à notre Nuiton. « *Ma préférence va pour le chaud au four* », confie Laurent Charles, heureux de la tournure que prennent les choses pour son protégé : « *Au Japon, il cartonne, et maintenant nous attaquons le marché américain.* » L'information ne manque pas d'intérêt. Le Côte d'Or, autre création signée Delin, a déjà fait sa place au bout du monde et la surprenante marque « Château Bourgogne » est en train de conquérir le Canada.

Pour Laurent Charles, ce succès n'est pas seulement dû à l'évocation de la Bourgogne, mais aussi à l'histoire que chacun de ses produits raconte. La vie est belle sur un plateau nuiton. ●



Découvrez les Halles de Gilly





www.esprit-archibald.com

Magasin



Bar à Fromages & Vins

Espaces immersif & olfactif



Salles de séminaire

www.fromagerie-delin.com

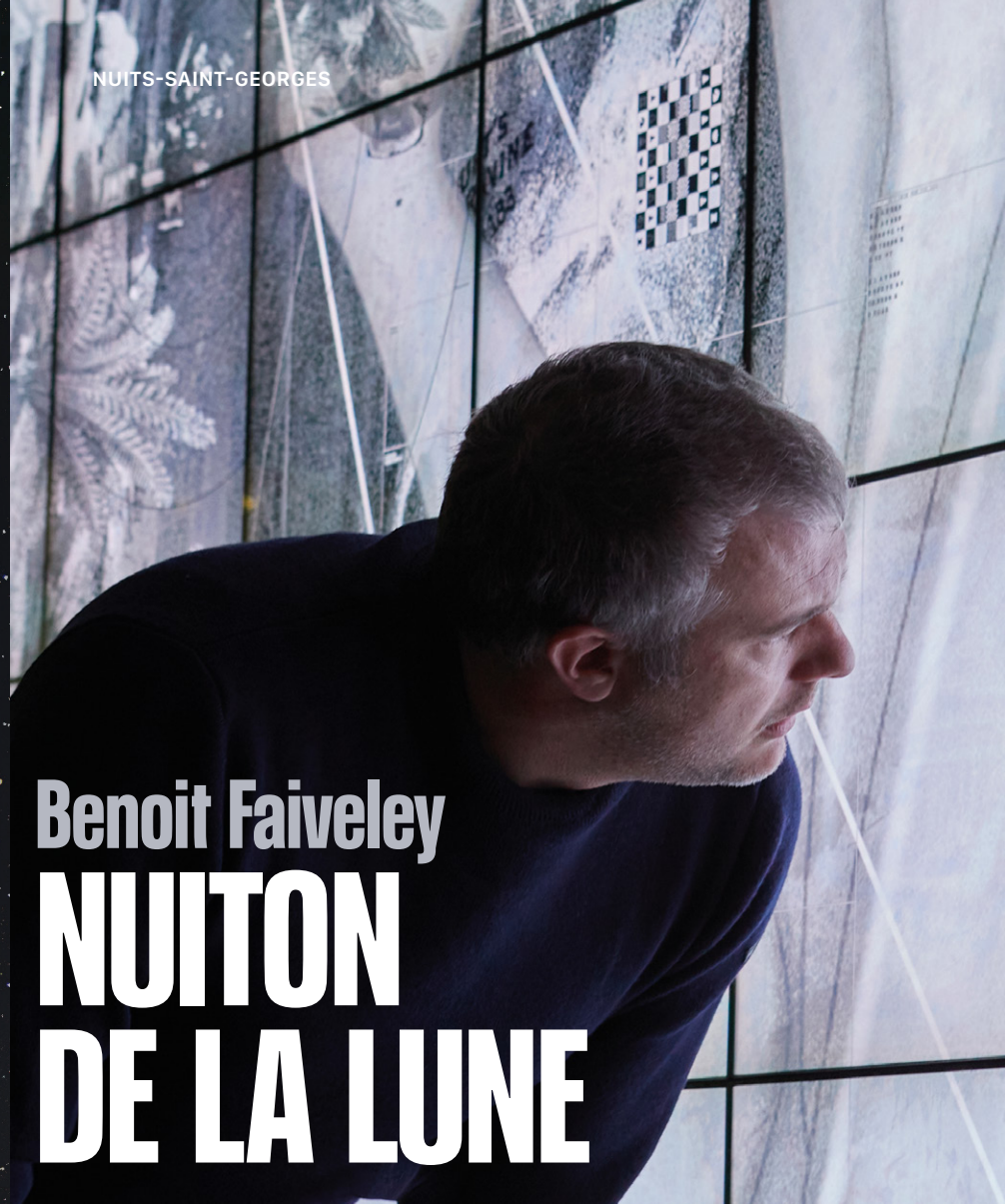
Gamin, Benoît Faiveley aimait, par nuit claire, regarder la Lune. « Depuis les rues de Nuits-Saint-Georges, village intimement lié à la Lune (lire encadré), j'imaginai qu'il existait une espèce d'autoroute de 380 000 km qui y conduisait directement. Cette pensée, irrationnelle, demeure ancrée en moi », raconte-t-il.

S'appeler Faiveley en Bourgogne a pourtant de quoi fixer naturellement les pieds sur terre. Ce passionné d'ethnozootechnie (étude des relations entre les sociétés humaines, les animaux et leur milieu) et de viticulture admet volontiers une forme d'atavisme. Il demeure proche de sa petite planète vigneronne, là où son frère Erwan et sa sœur Eve prennent soin du vénérable domaine familial de Nuits-Saint-Georges (lire page suivante). Mais le destin et la force des astres ont attiré cet ingénieur aérospatial ailleurs, vers un horizon plus lointain, quasi transcendant.

L'Homme sur disque de saphir

Benoît Faiveley pilote le programme *Sanctuary on the Moon*, lequel consiste tout bonnement à envoyer une poignante « photographie » de l'essence de l'humanité sur la Lune. Dingue, utopique, et pourtant bien réel!

« L'idée du programme est de transmettre, en le déposant sur la Lune, un témoignage à nos descendants lointains sur ce que l'on est, ce que l'on sait et ce que l'on fait, nous, les humains de 2025 », détaille le quadragénaire. Ce que l'on est, en l'occurrence, prendra la forme du génome d'une femme et d'un homme, sélectionné en double aveugle, intégralement inscrit sur des disques de saphir, associé à des photographies du corps nu d'une femme et d'un homme. De larges pans du savoir humain, au sein de différentes branches de la science, porteront témoignage, partiel, de nos connaissances. Une cura-



Benoît Faiveley NUITON DE LA LUNE

Créer un « sanctuaire de l'humanité » sur la Lune, en partenariat avec la Nasa. Tel est le pari fou d'une équipe de scientifiques et d'artistes, conduite par Benoît Faiveley. Ce Nuiton étire ainsi l'histoire d'amour unissant son pays bourguignon et le fantastique satellite...

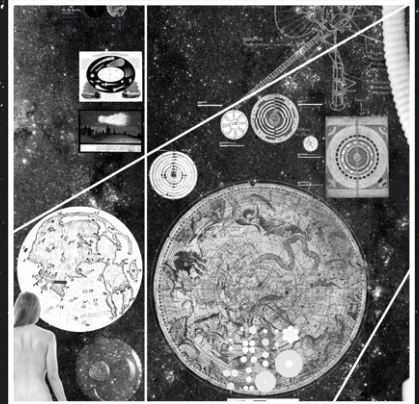
Par Arnaud Morel

tion d'œuvres d'art, du paléolithique à l'art contemporain, provenant du monde entier, racontera l'activité humaine dans sa plus noble expression à travers la littérature, la musique, la peinture, la sculpture, l'architecture...

Le projet s'inscrit dans le droit fil des « bouteilles à la mer interstellaires » déjà envoyées dans l'espace, les plaques Pioneer, embarquées à bord des sondes spatiales Voyager 1 et 2 en 1972 et 1973, et du Golden Record placé à bord des sondes Voyager, lancées

en 1977. Avec deux différences notables : les données de *Sanctuary on the Moon* sont lisibles à l'œil nu, avec une loupe, sans besoin de matériel de décodage spécifique, et leur message s'adresse à d'autres humains, plus qu'à d'éventuelles vies extraterrestres.

« Les informations numériques peuvent devenir illisibles en quelques dizaines d'années. Les disques saphir que nous avons choisis résisteront des centaines voire des milliers d'années », estime Benoît Faiveley.



L'équipe de Sanctuary on the Moon (ici devant le mur d'images Wilder de l'Inria de Paris Saclay) mobilise un incroyable panel d'intelligences. Gravés au CEA Leti de Grenoble, institut pionnier dans les micro et nano-technologies, les 24 disques de saphir contiendront 12 milliards de micropixels pour capturer l'essence de l'humanité, comme ici avec une vue de l'espace (vue globale ci-dessous).

© Vincent Thomas / © Benedict Redgrove

Dans les pas de Jules Verne, Félix Tisserand et Apollo 15

Dans *Autour de la Lune* (1869), Jules Verne fait trinquer ses trois protagonistes avec « une fine bouteille de Nuits » pour célébrer l'union de la Terre et de son satellite. L'astronome français Félix Tisserand (1845-1896) écrit le second chapitre du roman entre Nuits-Saint-Georges et la Lune. Découvrir du « paramètre Tisserand », utilisé pour le calcul des orbites des planètes, l'illustre nuiton donna son nom à un cratère lunaire près de la mer de Sérénité. Plus tard, en juillet 1971, les trois astronautes d'Apollo 15, – David Scott, Alfred M. Worden et James B. Irwin – emportent avec eux une étiquette de Nuits-Saint-Georges 1959 de la cuvée « Terre-Lune » créée spécialement par la Ville et le syndicat viticole de Nuits, sur proposition du sénateur-maire Bernard Barbier, alors grand maître de la confrérie des Chevaliers du Tastevin. Les Américains en profitent pour baptiser « Saint-Georges » le cratère le plus proche de leur alunissage, reconnaissants des invitations répétées aux tablées du château du Clos de Vougeot et en terres nuitonnes. La place commémorative du Cratère-Saint-Georges, au centre-ville, en tire son origine. Éternelle et réciproque reconnaissance.



Faiveley, sur la terre comme au ciel...

Les Faiveley ont planté leur cep généalogique à Nuits-Saint-Georges en 1825, construisant patiemment un patrimoine de 130 hectares de vignes morcelé entre Côte de Nuits et Côte chalonaise. Si Benoit Faiveley vise la Lune, les aïeux avaient quant à eux « les yeux baissés sur la terre » selon la formule consacrée. Erwan et Eve Faiveley (**en photo**), septième génération, sont les dépositaires de cette histoire enracinée dans le sol nuiton. En témoigne l'histoire du « Clos des Cortons Faiveley », véritable curiosité locale. Cette parcelle de grand cru n'apparaît sur aucune carte viticole, puisqu'elle est en réalité « fondue » dans l'appellation Corton Le Rognet. Sur près de 3 hectares, ce fleuron du domaine est l'un des deux seuls grands crus à pouvoir porter le nom de son propriétaire, avec la Romanée-Conti. L'explication de ce cas original prend source dans les années 1930. De 1864, date de l'achat de la parcelle par François Faiveley, jusqu'à cette période, les Faiveley vendaient leur vin mentionné Clos des Cortons. En pleine vague de législation autour des appellations, le président du syndicat de Corton estime que l'utilisation du mot « clos » est abusive. Il mène l'affaire en justice. Du vin béni pour les Faiveley, qui accueillent la décision du tribunal de Dijon bras ouverts, le 25 juin 1930 : pour éviter toute confusion avec d'autres parcelles de Corton, le nom Clos des Cortons devra obligatoirement être suivi du nom « Faiveley » ! Stupeur au syndicat, qui voit le jugement confirmé par la cour d'appel de Dijon un an plus tard, puis définitivement entériné par la Cour de cassation le 23 novembre 1937 : ce grand cru restera bel et bien une appellation à caractère légal et obligatoire, et non une marque commerciale. S'ajoute à cela une autre particularité : cette parcelle de grand cru est le seul monopote de Bourgogne à accueillir deux couleurs pour autant d'AOC. Dans sa partie haute, le chardonnay offre, depuis le millésime 2012, un rare Corton-Charlemagne tandis que le pinot noir enfante le fameux Corton Clos des Cortons Faiveley. Sacré CV, pas si terre à terre ! —



Michel Joly

Michel Joly

L'extrême dureté du saphir, proche de celle du diamant, se conjugue au sein du projet avec une gravure microlithographique de très haute précision, développée par le Commissariat à l'Énergie Atomique (CEA). Au final, près de 12 milliards de micropixels seront gravés dans 24 disques saphir de 10 cm de diamètre. La finesse de gravure permet d'intégrer près de 60 livres de 50 pages sur un seul disque.

Réfléchir et transmettre

Pour assurer le travail de sélection et de composition des contenus à embarquer, Benoît Faiveley s'est entouré d'une équipe multidisciplinaire, composée de scientifiques, d'ingénieurs, d'astrophysiciens, de paléontologues, de cosmologistes et d'artistes, tous mus par la même envie de témoigner de l'unicité et de la fragilité de l'espèce humaine.

« *Qu'un petit groupe de personnes se soit rassemblé pour penser quelque chose de cohérent à transmettre aux générations futures me paraît déjà fichtrement émouvant* », note-t-il avec une pointe d'émotion.

Même son de cloche chez Jean-Sébastien Steyer, paléontologue du Centre national de la recherche scientifique, membre de l'équipe de curation. « *Ce qui est très beau dans ce geste, c'est qu'on se pose, qu'on se réunit et qu'on réfléchit sur ce qu'est l'humanité aujourd'hui, et ce qu'elle fait, pour mieux en parler à ceux de demain* », estime-t-il.

L'équipe travaille depuis une dizaine d'années sur ce projet, qui a engrangé petit à petit de nombreux partenaires, le CNES, le CEA. Le plus important contributeur s'avère être l'agence spatiale américaine NASA. « *Nous leur avons présenté notre projet en 2020, et au bout d'une trentaine de mois de réflexion, ils ont décidé de nous suivre en nous permettant d'embarquer nos disques dans le cadre de leur programme Artemis* », explique Benoît Faiveley.

Sanctuary on the Moon dispose même de deux billets pour la Lune, au cas où le premier essai se solde par un échec, pour une charge utile de 1,4 kg. Si tout va conformément au calendrier, nécessairement incertain, Sanctuary on the Moon enverra ses 24 disques, au sein d'un container métallique sécurisé, à l'horizon 2028. La capsule sera déposée sur le pôle sud, ou dans la zone équatoriale lunaire.

« Qu'un petit groupe de personnes se soit rassemblé pour penser quelque chose de cohérent à transmettre aux générations futures me paraît déjà fichtrement émouvant. »

L'humanité aura alors laissé l'empreinte de son message universel. Qu'il soit ou non trouvé relève presque de l'anecdote. « *L'astronome Carl Sagan, qui a conçu le Golden Record, savait que la probabilité qu'une intelligence extraterrestre trouve son disque était quasi nulle. Mais des milliards de personnes sur Terre se seront reconnus dans son projet. C'est exactement la même chose pour Sanctuary on the Moon* », conclut-il. Dans quelques années, l'enfant de Nuits-Saint-Georges aura ainsi créé son autoroute de 380 000 km. Par nuit claire, il ne regardera plus jamais le ciel de la même façon. ●



LA PROMESSE D'UN GRAND **VIN DE BOURGOGNE**



N'est pas Eminent et Grand Eminent qui veut !

Pour ces Crémants de Bourgogne d'exception, les vignerons s'obligent à des règles exigeantes. Vendanges manuelles, cépages exclusifs, premier jus de presse uniquement et, afin de cueillir les saveurs du temps, un long élevage en cave :

24 mois pour EMINENT,

36 mois pour Grand EMINENT.


Crémant
de Bourgogne

www.cremantbourgogne.fr

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

Brillant, ce Brillat !

Le château du Clos de Vougeot inaugurera, début avril, une grande exposition sur la vie et l'œuvre de **Jean Anthelme Brillat-Savarin** (1755-1826). Le père de la gastronomie dans le temple des vins de Bourgogne et de l'œuf en meurette ? Rien de plus naturel pour Arnaud Orsel, à l'initiative de cette copieuse proposition. Tant de choses sont à découvrir au fond de la cocotte...

Par Alexis Cappellaro • Photo Jean-Luc Petit

Elle pèse son poids. Cette cocotte en fonte du XVIII^e siècle, remarquablement conservée, rappelle que Jean-Anthelme Brillat-Savarin (1755-1826), sans lui attribuer la pleine paternité, fut l'un des concepteurs de la cuisson rapide sous pression, bien avant une certaine société d'emboutissage de Bourgogne (*lire encadré page suivante*).

Exceptionnelle, cette relique intégrera une riche exposition sur le père de la gastronomie française, au château du Clos de Vougeot, à partir du 4 avril et pour deux années. Soit le moyen de couvrir un triple anniversaire sur les millésimes 2025 et 2026 : les 270 ans de la naissance de Brillat-Savarin, le bicentenaire de sa *Physiologie du goût* (1825), ouvrage quasi posthume et décisif dans l'histoire de la culture gastronomique française, et enfin les 200 ans de la mort du génie gastronome.

« Incroyablement vivant ! »

Arnaud Orsel n'aurait jamais manqué cet alignement des astres. En mobilisant les équipes du château pour honorer la vie et l'héritage du brillant Brillat, l'intendant général de la confrérie des Chevaliers du Tastevin défend les couleurs du temple de l'art de vivre en Bourgogne. La gastronomie passionnée véritablement ce gone ayant grandi entre la chère lyonnaise et les crus fleuris du Beaujolais. Dans l'intimité du foyer, un piano Lacanche, acheté à crédit avec son premier salaire, accompagne depuis (et pour) toujours cet as du coq au chambertin. Recette tenue secrète !



Le souvenir encore chaud d'une exposition sur l'histoire de la gastronomie à la Conciergerie de Paris lui a donné envie de réhabiliter l'image de Brillat-Savarin, avocat-gourmet et théoricien des bonnes choses, dont il loue la diversité des talents : « *On imagine un magistrat formel, c'est en fait homme d'esprit extraordinaire, maire de son village du Bugey, député, prof de violon à New York ayant été impliqué dans les premiers spectacles de Broadway, parlant cinq langues, auteur de nouvelles érotiques bien que gourmet avéré... et son livre est incroyablement vivant !* » Cette histoire dépasse donc, de loin, le simple coup de fourchette.

Pérégrinations du Bugey

Pour porter notre cocotte aux yeux des Bourguignons, Arnaud Orsel a marché avec appétit sur les traces mises au jour par Jean-Robert Pitte. L'érudit géographe, auteur de la biographie de référence *Brillat-Savarin, le gastronome transcendant* (2024), s'est naturellement mué en commissaire de l'expo vougeotine.

Les pérégrinations allaient de Belley (Ain), petite capitale du Bugey ayant vu naître Jean Anthelme, à sa gentilhommière familiale plus au nord, dans le bourg jadis nommé Vieu-en-Valromey. C'est ici que repose habituellement, sous la protection aimante de la famille Perrin, la fameuse cocotte en fonte. Dans le jardin, une étonnante trouée formait une glacière naturelle voûtée de pierres, où l'ingénieur gastronome avait habilement détourné un bief pour stocker ses denrées au frais en toute saison. Gourmand et rusé, l'ami Jean Anthelme.

Attention, solide ! Arnaud Orsel tient fermement l'ancêtre de la cocotte-minute, un beau bébé en fonte datant d'avant 1800 et ayant appartenu à Brillat-Savarin. Le roi des gastronomes est représenté ci-contre à travers son seul portrait connu, dessiné lors de son arrivée aux États généraux en 1789 par Laurent Delincourt.



Arnaud, lui, est revenu repu de ces découvertes. Grâce au travail méticuleux de l'archiviste maison Margot Cigan, partie à la chasse entre la Côte-d'Or (Brillat a étudié à Dijon) et l'Ain, « *mais aussi dans des archives privées à la quête de pépites* », l'expo aura fière allure entre documents inédits et reproductions de « cènes » d'époque, tout en « cuisinant » quelques génies contemporains comme Grimod de La Reynière, père de la critique gastronomique, ou même Balzac, grand admirateur du gastronome. « *Nous allons reproduire la cuisine de Brillat-Savarin dans nos cuisines Renaissance, quelques lièvres et faisans seront sur la tablée* », annonce l'intendant général, salivant encore sur ce four à pâté conçu par Brillat-Savarin.

Le matelas de la belle Aurore !

Le papa de la gastronomie a un carnet de recettes bien fourni. Pour honorer sa mémoire toute l'année, le château du Clos de Vougeot se fera un plaisir de piocher parmi : les quenelles de brochet sauce Nantua, les grasses poulardes de Bresse, les salmis de bécasses, l'omble chevalier du lac du Bourget à l'ancienne, le filet de bœuf clouté de truffes noires, le gâteau de foies blonds de poulardes de Bresse... n'en jetez plus !

Au panthéon du roi des gastronomes, on retrouve évidemment l'oreiller de la belle Aurore, message d'amour adressé par le cuisinier de Brillat-Savarin à la mère de ce dernier, Claudine Aurore Récamier. Ce monument des pâtés, giboyeux à souhaits, d'une complexité et d'une richesse inouïes, compte quelques grands spécialistes bourguignons à l'image du chef beauinois Christophe Quéant (16 viandes dans sa recette !) ou du MOF charcutier Fabien Pairon.

L'oreiller a même sa confrérie, fondée par le restaurateur parisien Mathieu Buchet et présidée par la vigneronne de Mercurey, Aurore Monot-Deville. « *J'imagine bien une version de l'oreiller pour plusieurs centaines de convives, façon matelas de la belle Aurore* », rêve Arnaud Orsel, qui va naturellement ajouter au menu une spécialité fromagère (on avait failli l'oublier !), ce délicieux triple-crème – 72% de matière grasse –, devenu IGP en 2017. L'occasion de préciser que c'est à la célèbre maison parisienne Androuet, reprenneur du mythique excelsior, que Brillat-Savarin doit l'association de son patronyme à ce petit bonheur lacté dans les années 1930.

Chapitre hommage

Le château du Clos de Vougeot a donc une matière sans fin (ni faim) pour bâtir une exposition mémorable. Il peut légitimement faire siens les nombreux aphorismes du gastronome. « *La destinée des nations dépend de la manière dont elles se nourrissent* », énonçait par exemple Brillat-Savarin, faisant allusion à l'art de la diplomatie à table. La confrérie des Chevaliers du Tastevin en apportera une nouvelle démonstration éclatante le samedi 8 novembre, avec un chapitre dédié au bon maître.

Héroïne discrète des cuisines vougeotines, Alexandra Bouvret accueille ces deux années d'expositions comme un nouveau challenge à relever. Avec sa valeureuse brigade, la chef du château n'a pas son pareil pour sublimer ces grands moments « soupatoires », pour reprendre une expression typiquement savarinesque. Avec un chiffre de taille, estimé à la louche : entre la bonne quinzaine de chapitres du Tastevin, les événements privés et le restaurant de la Table de Léonce aux



Brillat-Savarin, papa de la cocotte-minute ?

En unissant hermétiquement la cocotte et son couvercle avec une pâte à luter, à la façon du fameux baeckeoffe alsacien, Brillat-Savarin a posé les bases de la cuisson rapide à la vapeur sous pression bien avant De Dietrich et son brevet déposé en 1898 ou la cocotte-minute de Seb à Selongey en 1953. Dans *Physiologie du goût* (1825), le gastronome théorise les vertus de cette cuisson en ces termes : « *Ceux qui connaissent la nature et les effets de la vapeur savent qu'elle égale en température le liquide qu'elle abandonne ; qu'elle peut même s'élever de quelques degrés par une légère concentration, tant qu'elle ne trouve pas d'issue... et tout cela serait cuit avec six fois moins de temps et six fois moins de bois qu'il n'en faudrait pour mettre seulement en ébullition une chaudière de la contenance d'un hectolitre.* » CQFD !

beaux jours, sans compter un championnat du monde (7^e édition les 10, 11 et 12 octobre) désormais culte, le château du Clos de Vougeot servirait plus de 40 000 œufs en meurette par an. Et parfaitement pochés s'il vous plaît. Ça aussi, ça pèse son poids ! ●



TASTEVINAGE®

LE LABEL DE RÉFÉRENCE DES VINS DE BOURGOGNE

Le TASTEVINAGE est un label, fruit d'un examen minutieux des vins de la grande Bourgogne viticole, du Chablisien aux Crus du Beaujolais, décerné par un jury composé des meilleurs dégustateurs de la Bourgogne. Créé en 1950 par la Confrérie des Chevaliers du Tastevin, cette manifestation réunit les plus grands spécialistes de la Bourgogne, au Château du Clos de Vougeot, pour une sélection des vins qui se démarqueront comme étant les plus représentatifs de leurs appellations et de leurs millésimes. Ce label a pour mission de valoriser au quotidien le savoir-faire des vignerons ainsi que la qualité de leurs vins.

WWW.TASTEVINAGE.FR



Viticolis

L'AMI DES VITIS

Produire du vin est une chose, l'envoyer dans le monde entier en est une autre. Installé près de Pouilly-en-Auxois, Viticolis est le spécialiste montant du transport de vins. Son fondateur **Thomas Largeron** explique en quoi son expertise logistique facilite de plus en plus la vie des vignerons.

Par Alexis Cappellaro • Photo Antoine Martel

La supply chain, ou chaîne logistique, est un monde à part. Traversé par les grandes accélérations de l'époque, il demande un sens permanent de l'adaptation et une certaine alchimie entre l'homme et l'outil. Thomas Largeron en a fait un objet entrepreneurial passionnant. Ingénieur travaux de formation, ce Dijonnais a bâti un riche parcours de dirigeant, qui l'a conduit de la menuiserie événementielle à l'art du stockage et de la distribution.

Avec La Ruche Logistique, il a fondé en 2014 un précieux opérateur au service des entreprises d'e-commerce, installé sur 6000 m² à la sortie de l'A6, tout près de Pouilly-en-Auxois. Boostée par l'après-covid, cette belle PME emploie une soixantaine d'abeilles aux talents variés (magasiniers, pickeurs, coliseurs, agents de quai et autres « électrons libres »...) dirigées au quotidien par Magali Zeller.

Dix ans est l'âge de la maturité. La Ruche est à quelques alvéoles d'atteindre le sommet de la pyramide logistique, abrégé en « SPL », signifiant qu'elle offre des services de conseil, d'audit et d'assistance très personnalisés. Thomas Largeron a fait de la proximité une valeur cardinale : « *Nos clients sont plus que des partenaires, nous les accompagnons au quotidien avec une équipe accessible et une gestion complète des interactions avec les transporteurs.* »

Répondre aux besoins des vignerons

En Bourgogne, ce savoir-faire croise nécessairement la route du vin. Viticolis est l'entité spécialement dédiée à cette activité porteuse mais extrêmement délicate. « *Les acteurs du secteur, qu'ils soient vignerons, négociants, cavistes ou syndicats, avaient des difficultés à expédier, en*





Viticolis, mode d'emploi

Exemple type : un vigneron de Nuits-Saint-Georges souhaite expédier plusieurs colis de vins par semaine. Il fait une demande d'ouverture de compte sur viticolis.fr et transmet les documents nécessaires. « Dans la journée, il a accès à notre Extranet et peut commander nos emballages. Une semaine après, il peut commencer à expédier ses premiers colis », promet Thomas Largeron. Pour cela, il se connecte à son Extranet, renseigne les informations d'expédition et reçoit un devis avec le montant du transport. Si le devis est validé, une étiquette est automatiquement générée, il n'a plus qu'à la coller sur le colis. « En parallèle, notre transporteur est automatiquement informé de la collecte à effectuer et à livrer (à domicile ou en point relais) ». Le vigneron peut alors suivre les différentes étapes, mais son intervention s'arrête là : tout est automatisé jusqu'à la livraison chez son client, qui est également informé de l'avancement de l'expédition. Dans 95% du temps, les livraisons en France métropolitaine sont assurées en 24h. « En cas d'incident - avarie, réclamation, relivraison... - nos équipes gèrent tout de A à Z. » Et si le vigneron a déjà un site e-commerce ? « Aucun souci, nous avons développé Viticonnect : nous nous interfaçons avec le CMS du client, les commandes sont automatiquement redescendues dans notre plateforme digitale et le client peut valider son expédition en deux clics. »

France ou à l'international, leurs produits au meilleur tarif tout en réduisant au maximum les risques de casse. Nous avons donc créé une solution unique, combinant technologie et partenariat avec les meilleurs transporteurs express, pour répondre à leurs besoins », retrace le dirigeant.

390 000 colis à bon port

Au quotidien, Viticolis est l'affaire de Gaëtan Beuteau, un passionné des défis logistiques dont le terrain de jeu va du circuit court (il est lui-même originaire du village voisin) aux destinations les plus exotiques. Le directeur de Viticolis loue les vertus d'une solution clé en main, « de l'ouverture de compte à la gestion des réclamations en passant par la collecte gratuite des vins directement au domaine ».

Le volume d'envois traité par la maison mère permet de négocier des tarifs avantageux et de proposer un panel de prestations au rapport qualité-prix inégalé : collecte d'une bouteille à une palette (sans engagement de volume), 95% des livraisons faites en J+1 (24h), indemnisation rapide des avaries (95% sous 30 jours), démarches administratives et douanières simplifiées...

Viticolis grandit vite et bien : 2,3 millions de volume d'affaires, 390 000 colis acheminés à bon port, 140 000 destinataires, 2000 clients actifs par mois, pour trois spécialistes à disposition sans compter l'appui de services transverse de La Ruche Logistique.

Ce modèle vertueux concerne en premier lieu la qualité du contenant, conçu spécialement pour les activités de Viticolis, en carton recyclé, par « un fabricant beaunois qui nous livre et reprend nos palettes, de sorte à optimi-

ser notre logistique inverse ». L'emballage soigneusement conçu, sur plusieurs formats, est un champion toutes catégories avec un taux de casse qui plafonne à 0,15%, dix fois moins que la moyenne. Attention, fragile !

Viticonnect, solution digitale créée spécialement par Viticolis, permet en outre de centraliser de précieuses informations comme le suivi de factures et, plus tard, la possibilité de recevoir des alertes météo concernant le lieu d'expédition. « Nous voulons avant toute chose protéger la qualité des vins ; livrer une palette de grands crus à Shanghai sous 35°C n'est pas l'idéal, mieux vaut parfois envisager de décaler d'une semaine », argumente Thomas en connaissance de cause.

110 000 clients potentiels

Le fondateur mesure le chemin à parcourir auprès de ses nouveaux amis : son cœur de cible concernerait plus ou moins 110 000 clients, des vignerons français, cavistes, négociants, syndicats viticoles... pour des destinataires partout dans le monde. Les relations commerciales incertaines avec les États-Unis et la Chine, combinées au potentiel nouveau du Mercosur, rebattent les cartes de la logistique. Viticolis est attentif à ces pistes de croissance.

Thomas Largeron a une façon bien à lui de regarder la situation : « Notre cœur de métier est solide et nous avons bien enrobé tout cela en y ajoutant une belle gamme de services et de conseil, avec une solution digitale simple et performante, des emballages haut de gamme et sécurisés, la gestion des réclamations... L'offre est canon, elle séduit, il ne reste plus qu'à la faire savoir. » Bien envoyé ! ●

Nuiton-Beaunoy

Les fruits de la coopération

Être la seule et unique cave coopérative de Côte-d'Or, qui plus est liée à une cousine mâconnaise, n'est pas neutre. Depuis Beaune, Nuiton-Beaunoy revendique fièrement son modèle original, exemplaire et diablement utile à l'échelle d'une filière. Sa taille et son savoir-faire permettent de rester attractif et de travailler sur des sujets économiques et environnementaux.

Par Alexis Cappellaro • Photos Michel Joly



Florent Baillard, président de Nuiton-Beaunoy, la cave coopérative côte-d'orienne jumelée aux Vignerons des Terres Secrètes dans le Mâconnais.

« **L'**union fait la force ». Le célèbre aphorisme remonterait aux épopées d'Homère et constitue aujourd'hui l'idéal de nombreux pays (Andorre, Angola, Belgique, Bolivie, Bulgarie...). Les caves coopératives ont suivi le même précepte au début du XX^e siècle pour surmonter les coups durs, phylloxera en tête. En Côte-d'Or, Vosne-Romanée, Gevrey-Chambertin ou Morey-Saint-Denis furent des pionniers dans les années 1910, avec plus ou moins de réussite, avant un second souffle dans les années 50, porté par une grappe d'exploitants des Hautes-Côtes. La commune d'Orches verra la sienne naître en 1957 avant de s'étendre à l'ensemble des cantons environnants pour devenir la Caves des Hautes-Côtes.

Premier producteur-récoltant de Côte-d'Or

Aujourd'hui installée à Beaune, renommée fort joliment Nuiton-Beaunoy, ses mensurations sont celles d'une belle ETI régionale avec 80 familles vigneronnes couvrant 350 ha de vignes pour 76 appellations produites. Ce qui en fait déjà le premier producteur-récoltant de la Côte-d'Or, devant les belles maisons de négoce beaunoises. « *Notre grande spécificité est de représenter la pyramide des bourgognes, des régionales aux Hautes-Côtes parcellaires, des villages aux premiers et grands crus en passant par la production et l'élaboration de crémant* », présente Florent Baillard, le président de la structure.

À Beaune, le siège de Nuiton-Beaunoy est équipé d'un caveau ouvert à la dégustation parmi 35 références.



En 2017, l'unique cave coopérative de Côte-d'Or a acté son mariage avec la voisine mâconnaise des Terres Secrètes. Les Vignerons associés des Monts de Bourgogne représentent 80 salariés pour des fonctions supports (direction générale, commerciale, marketing, ressources humaines et financières...) elles aussi mutualisées. L'activité globale des deux caves coopératives rassemblées, sous la nouvelle direction générale de Lionel Chol, représente quelque 200 vignerons et dépasse la barre des 50 millions d'euros. Dans cette structure agile et harmonisée, chaque cave vit sa propre vie, pilotée par un conseil d'administration élu en assemblée générale et organisée au quotidien autour de commissions thématiques.

Plus long mais durable

Cette configuration présente déjà l'avantage évident de la stabilité.

« Nos volumes et notre savoir-faire collectif permettent de toucher l'ensemble des marchés, de l'export (ndlr, Nuiton-Beaunoy est présent dans 72 pays !) à la grande distribution, en passant par la restauration gastronomique et le cir-

cuit traditionnel français, et nous autorisent à partir en quête de marchés plus rémunérateurs pour les adhérents », expose Charles Lamboley. Le directeur de la communication et du marketing de l'union mesure les bénéfices d'un modèle que beaucoup jugent plus vraiment dans l'ère du

« Nos volumes et notre savoir-faire permettent de toucher l'ensemble des marchés, de l'export (Nuiton-Beaunoy est présent dans 72 pays !) à la grande distribution, en passant par la restauration gastronomique et le circuit traditionnel français. »

temps. Ce Franc-Comtois de souche, complètement acculturé à l'esprit bourguignon, sait combien « la réussite d'un collectif » peut être un moteur puissant. Il est bien placé pour savoir que l'esprit coopératif est né des frui-

tière jurassiennes dans les monts du Jura aux alentours du XII^e siècle. « C'est un modèle un peu plus long à mettre en route mais il est durable, à condition d'être guidé par une vision et bien géré au quotidien. Le meilleur exemple étant nos structures, qui ont traversé les épreuves et les crises sans dégât majeur », estime le spécialiste, bien conscient que c'est dans l'adversité que la coopérative est plus forte. La période actuelle et son lot d'incertitudes politico-économiques ne déroge pas à la règle. La Bourgogne compte encore une quinzaine de coopératives, représentées par un syndicat basé à Mâcon, la Fédération des caves coopératives Bourgogne-Jura. Ensemble, elles pèsent pas moins de 250 millions de chiffre d'affaires et prennent soin de 5000 ha sur les 30000 ha de vignes qui dessinent nos paysages. Soit tout de même un sixième de la Bourgogne viticole, historiquement focalisée sur le Mâconnais depuis qu'un certain Henri Boulay, grand personnage de la filière bourguignonne et des coopératives dans les années 20, a ouvert la voie en fondant la cave de Lugny.



Nuiton-Beaunoy revendique un modèle unique à plus d'un titre : 80 familles vigneronnes couvrant 350 ha de vignes pour 76 appellations produites, de l'appellation régionale au grand cru.

Bon pour le tourisme

L'œnotourisme est aussi un levier important pour la cave. Nuiton-Beaunoy a bien compris l'importance de cultiver sa différence. Elle ouvre grand ses portes alors que la tendance est au repli. Son caveau de dégustation situé route de Pommard offre à la dégustation une palette large de la Bourgogne, parmi 35 cuvées, le tout à titre gracieux. « *Un choix assez unique sur le Beaunois, voire en Côte-d'Or, qui montre notre esprit de pédagogie et d'ouverture* », estime Charles Lamboley. Cet état d'esprit rejoint celui des vignerons coopérateurs. Ces derniers « *peuvent se concentrer sur leur métier premier à la vigne grâce à notre système, mais ils ne sont pas considérés comme de simples apporteurs de raisins* », nuance-t-on chez Nuiton-Beaunoy.

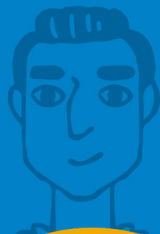
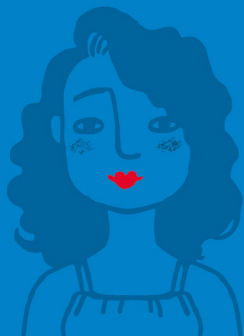
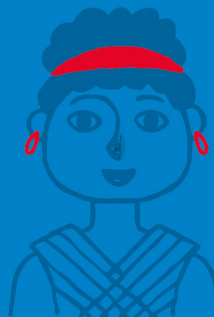
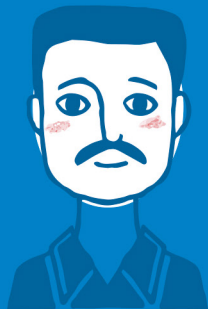
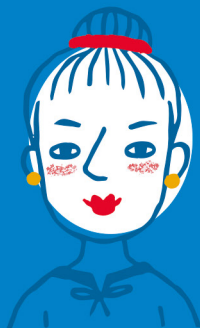
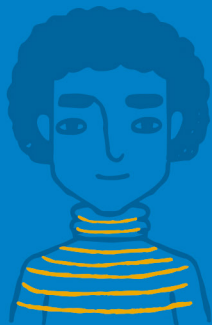
Chacun est libre d'avoir un regard stratégique sur la cave et s'impliquer dans les nombreuses commissions mixtes (technique, événement, investissements...) pilotées par les salariés et les adhérents.

Les vertus de la coopération se vérifient jusqu'à la gestion de situations individuelles. Une aide à l'installation, une problématique de transmission du foncier avec besoin d'accompagnement technique, un pépin de santé, une retraite à anticiper : les vignerons adhérents trouveront toujours un soutien. La coopérative, on a failli l'oublier, est un projet humain avant tout. Ce que DBM vous expliquera dans son prochain numéro. ●

Bon pour l'environnement

Mais revenons à nos moutons en Côte-d'Or. Nuiton-Beaunoy revendique une excellente taille critique, qui permet de porter des projets de toute nature avec les filières régionales et nationales. En 2017, la coopérative a validé une longue réflexion écoresponsable en s'engageant dans le cahier des charges « Vignerons Engagés », premier label RSE et durable du vin. « *Ces sujets font historiquement partie de nous. Les retours marchés et les clients sont très réceptifs. Quand le marché scandinave, de plus en plus porteur en Bourgogne et en particulier sur le crémant, effectue son bilan carbone, il nous demande*

d'en avoir un à l'horizon 2027 », estime Charles Lamboley. Le poids des bouteilles est une discussion à la mode. Chez Nuiton-Beaunoy, 100% des vins tranquilles font moins de 500 grammes, et ce depuis plus d'une dizaine d'années. « *Nous avançons maintenant sur la consigne et le réemploi, car nous avons été les premiers à lancer la bouteille réemployable* », en lien avec l'organisme J'aime mes bouteilles. Panneaux solaires, enjambeurs, robots : les commissions n'éludent rien. En interne, ces sujets sont confiés aux bons soins d'Emeline Favre, la responsable du pôle vignes et terroirs chargée du développement durable et des relations adhérents.

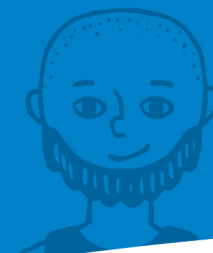
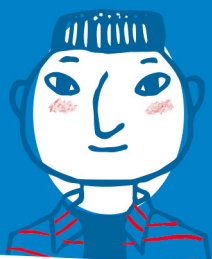
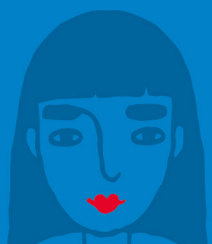
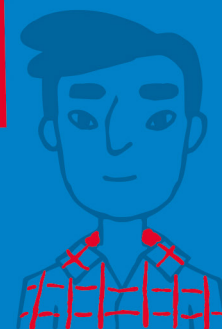
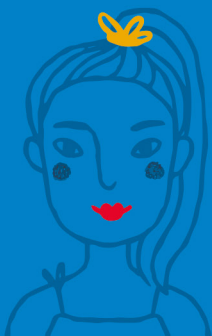


Les  **rencontres**
de **Côte-d'Or**



**Le Département
à l'écoute des citoyens**

BILAN DE MI-MANDAT
François Sauvadet et les conseillers
départementaux vont à votre rencontre



flashez ce QR-code pour
retrouver toutes les dates
et poser vos questions

cotedor.fr
f y i x in





Magali Vernet

Inspirante humanité

L'Hôtel-Dieu des Hospices Civils de Beaune lance sa saison 2025 autour de l'humanité.

Magali Vernet est hautement inspirée par les lieux et le thème. La présidente de la commission médicale d'établissement (CME) des Hospices fait le lien entre l'hôpital d'hier et d'aujourd'hui.

Par Alexis Cappellaro • Photo Jean-Luc Petit

Sur le livret de présentation de la saison 2025, elle apparaît discrètement en compagnie de visiteurs, pointant l'index vers les lits rouges de la salle des Pôvres. Magali Vernet n'est pourtant pas guide-conférencière. Anesthésiste-réanimateur et présidente de la commission médicale d'établissement (CME) des Hospices Civils de Beaune, elle a volontiers

prêté sa « parole hospitalière » dans le cadre de ces visites-rencontres avec des soignants d'aujourd'hui, au sein d'un patrimoine de plus en plus vivant, comme ont pu le remarquer 460 000 visiteurs l'an passé.

La proposition séduit tout le monde, à commencer par l'intéressée, intervenue à deux reprises l'an dernier. « *J'en ai profité pour revoir l'histoire de la médecine et des Hospices, c'était pas-*



sionnant. La visite était prévue pour une heure, elle a duré une heure et demie par le jeu des questions-réponses. »

Ouvrir son regard

Depuis 2016 (son mandat a été prolongé durant le covid et prendra fin en janvier 2026), cette médecin élue par ses pairs préside une commission dont le rôle premier est d'assurer la qualité des soins. Cette mission passe par un important besoin de « *coordination des prises en charges des patients, de mise en relation avec les professionnels de santé de tous les secteurs, y compris sani-*

taire et social ». Ce comité de pilotage est d'autant plus important pour un groupement hospitalier territorial (GHT) de 1500 agents, comprenant quatre hôpitaux (Beaune, Nuits-Saint-Georges, Arnay-le-Duc et Seurre) et cinq Ehpad (Bligny-sur Ouche, Nolay, Labergement-lès-Seurre, Saint-Jean-de-Losne et Pouilly-en-Auxois).

Travailler pour les Hospices Civils ouvre le regard. « *Avec le temps, je me suis intéressée à la santé en général sur le territoire* », pose sobrement la présidente, désormais concernée par un bassin de 120 000 habitants du sud Côte-d'Or.

L'Hospice d'Humanité

Après le thème de l'hospitalité (2023), rendant hommage à la communauté des dames hospitalières fondée en 1459, et celui de la charité (2024) autour des bienfaiteurs de l'Hôtel-Dieu, c'est le thème de l'humanité qui guide la programmation 2025. Ce troisième volet invite à explorer les bouleversements de l'organisation hospitalière post-Révolution (les hôpitaux sont alors nommés « hospices d'humanité »), tout en explorant la notion d'humanité dans l'histoire du soin pour mieux la confronter à notre système de santé moderne. L'Hôtel-Dieu des Hospices Civils de Beaune est sur une bonne dynamique. En 2024, près de 460 000 visiteurs ont franchi ses portes (ouvertes 365 jours), ce qui en fait toujours la première destination culturelle payante du département. À l'image des nouveautés instaurées (paroles de soignants, parcours sensibles, énigmes, procès imaginaire avec l'ordre des avocats du barreau de Dijon...) mais aussi des témoignages de la communauté vigneronne (Véronique Drouhin, Laurent Gotti et Baptiste Rameau cette année), l'équipe dirigée par Sandrine Allard-Saint-Albin capitalise sur une programmation vivante, adaptée aux touristes comme aux habitants tout en s'ouvrant à un public plus large.

Le vaccin de sœur Louise

Originnaire de Lyon, cette petite-fille d'un médecin écossais ayant servi dans l'armée des Indes a fait connaissance avec Dijon et la Bourgogne en 1998, pour ses études, avant d'y prendre racine en 2006 comme praticienne hospitalière à Beaune. Le D^r Vernet loue déjà les vertus « *d'une communauté soignante hyper investie, dans un petit hôpital support où le dialogue est facile entre nous* ». La vocation médico-sociale des Hospices Civils fait vibrer différemment les aspirations personnelles.

Le médecin évoque elle-même un supplément d'âme l'ayant poussée à partager son métier avec les visiteurs de l'Hôtel-Dieu. « *Plus le temps passe, plus ce lieu me parle, plus j'y suis attachée* », s'étonne presque cette maman d'un jeune homme de 17 ans (on vous laisse deviner son métier de prédilection), dont le vaccin Covid a été confié ici-même aux bons soins de Louise Duchini, figure des sœurs hospitalières ayant servi l'institution pendant 40 ans. Joli clin d'œil.

« L'enjeu est de continuer à bien soigner les patients, de répondre présent tout le temps, avec le même degré de professionnalisme, la même humanité. »

Soignant partagé

La présidente de la CME croit beaucoup à la feuille de route « *Projet médico-soignant partagé 2025-2030* », établie par le GHT, qui prévoit une approche beaucoup plus globale, quasi holistique, de la santé comme bien commun : « *On ne peut plus travailler seuls dans notre coin. Pour faciliter les parcours, il faut fédérer tous les acteurs du territoire, les communautés professionnelles territoriales de santé (CPTS) qu'il s'agisse des médecins, infirmières, psychologues, podologues, en ambulatoire au niveau de la ville comme en libéral, en lien avec les établissements sociaux pour le handicap par exemple* ».

La notion d'éco-soin fait aussi son petit bout de chemin, alors que l'institution beaunoise dispose de deux domaines viticoles « *qui font l'objet de pratiques culturelles respectueuses de l'environnement, avec lesquelles des synergies existent* ». La décarbonation de la santé fait aussi partie de la remise en question, « *car même si nous faisons pour le mieux, nous restons consommateurs de ressources, il faut pouvoir agir sur les dispositifs médicaux comme les médicaments* ».

2025 marque un moment important, avec le début de la construction du nouveau bâtiment d'hospitalisation sur environ 15 000 m². 86 millions d'euros investis pour un projet achevé d'ici 2028. Au-delà du potentiel évident de cette réalisation, Magali Vernet y voit un geste symbolique : « *Reconstruire l'hôpital au centre de la ville a du sens. Nous restons des acteurs de proximité, au service des habitants. Les urgences de Beaune sont toujours restées ouvertes et le seront toujours. L'enjeu est de continuer à bien soigner les patients, de répondre présent tout le temps, avec le même degré de professionnalisme, la même humanité.* » Fermez le ban. ●

L'agenda de l'Hôtel-Dieu

En-quêtes d'histoires : les restaurations de la salle des Pôvres & du polyptyque du Jugement dernier

Partez pour une exploration inédite des anciennes salles de soins de l'Hôtel-Dieu ! Accompagnés d'experts pour décrypter les archives historiques du lieu, vous découvrirez les grandes transformations de cet ancien hôpital médiéval. Au choix : celle de la mythique salle des Pôvres ou la restauration du polyptyque du Jugement dernier.
Samedis 1^{er} mars / 5 avril : 14h15-15h45

Patrimoine vivant : Le Bouche À Oreille

Comment expliquer une œuvre d'art ?
Comment relater un évènement ancien ?
Comment décrire un personnage historique ?
Inspirés par votre visite du lieu, les équipes vous proposent de pratiquer à votre tour l'art et la manière de raconter un monument historique, en partageant vos impressions ou vos anecdotes sur l'histoire de l'Hôtel-Dieu.
Mercredi 5 mars : 14h15-15h45

Nuit étoilée : On lève les yeux à l'Hôtel-Dieu !

Suivez la bonne étoile... Le temps d'une soirée avec la Société Astronomique de Bourgogne, venez observer la vie d'une étoile, la nébuleuse d'Orion, les Pléiades, et décryptez les symboles des étoiles peintes, dessinées ou cousues de l'Hôtel-Dieu.

Samedi 8 mars : 20h-22h30

Atelier des sens : Arômes des caves

Les ateliers multisensoriels fêtent leur retour à l'Hôtel-Dieu. Aiguisez vos sens avec Marie-France Bravard pour déceler les parfums et les notes du domaine viticole des Hospices de Beaune, et prolongez votre immersion en parcourant avec une médiatrice l'ancienne cuverie et son réseau de caves.

Samedis 12 / 19 avril : 15h30-17h30

Nuit étoilée : De cape & d'épée

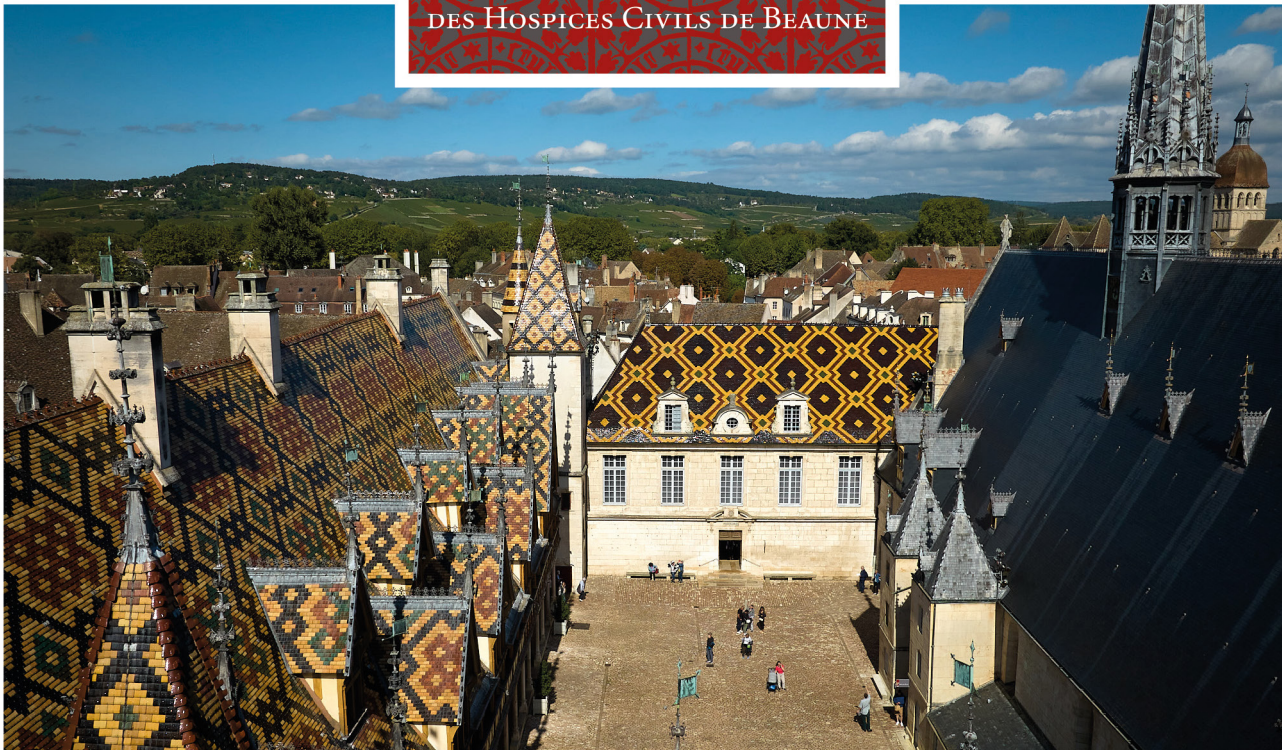
L'heure du « Un pour Tous, et Tous pour Un » a sonné ! L'Hôtel-Dieu et le Cercle d'Escrime Beaunois vous invitent à découvrir l'escrime sous tous ses formes : du sportif à l'artistique, en passant par le théâtral avec le spectacle *Le Vin de Cana*. Il n'y a plus qu'à...

Vendredi 18 avril : 19h30-22h

+ d'infos : reservation-hoteldieu.hospices-de-beaune.com

HÔTEL - DIEU

DES HOSPICES CIVILS DE BEAUNE



PATRIMOINE VIVANT HOSPITALIER DEPUIS 1443



OUVERT TOUS LES JOURS



HOSPICES-DE-BEAUNE.COM



Concours des Grands Vins de France

MÂCON-LE-GRAND

Il fêtera sa 70^e édition samedi 26 avril, dans le cadre d'un week-end de fête comme le Mâconnais sait en organiser. Le Concours des Grands Vins de France demeure une référence pour la profession et le consommateur. En fin d'année, il va même étendre son savoir-faire aux vins du monde. Mâcon va déguster comme jamais ! Par Alexis Cappellaro



Jérôme Chabanne

Il a tout d'un grand vin. Le concours de Mâcon se pose là, équilibré, dans la force de l'âge, avec la sureté de l'expérience et assez de marge pour s'améliorer avec le temps. Dans le capharnaüm des guides et concours en tout genre, au milieu de ces médailles en chocolat décriées (parfois) à tort ou (souvent) à raison, il demeure un phare pour une profession à l'écoute et un consommateur de plus en plus en quête de repères.

Ses mensurations font rêver. Plus de 7 000 échantillons passés au crible par 1 700 dégustateurs professionnels ou amateurs éclairés provenant de 18 pays (on vient même à Mâcon du Brésil ou de Hong-Kong !), plus ou moins 30% de médaillés en or, argent ou bronze, des nouveaux dégustateurs séduits (400 l'an dernier, un record)... il semble loin le temps de Maurice Labruyère, père fondateur du concours, avec 68 échantillons en 1954. Il faut bien un début à tout.

Philippe Faure-Brac et Guigal en guest-stars

Samedi 26 avril, dans un parc des expositions plein à craquer, le Concours des grands vins de France vivra sa 70^e édition sous le parrainage du grand sommelier Philippe Faure-Brac (*lire encadré ci-contre*). Son comité organisateur pratique depuis longtemps l'ouverture d'esprit, puisqu'il a pris l'habitude de mettre à l'honneur une appellation, lors d'une grande dégustation la

veille du concours. Cette année anniversaire honorerait la famille Guigal, maîtres de la vallée du Rhône et de l'appellation Côte-Rôtie.

Le comité des salons et concours de Mâcon, présidé par Bernard Rey, s'appuie aussi sur une solide organisation bien huilée, reposant sur les « lieutenants » Charles Lambolley, Maurice Broquet, Hervé Reynaud et Didier Pin. Concours, trésorerie, relations institutionnelles, marché des plaisirs gourmands en novembre : à chacun son pré carré pour orchestrer les deux grands temps forts de l'année mâconnaise.

Le comité s'appuie en outre sur des collaborateurs très engagés, réalisant chaque année des prouesses logistiques pour réceptionner, trier, anonymiser, stocker et ventiler les milliers d'échantillons grâce à sa propre cave hygrométrique de 520 m². Voilà pour les coulisses.

Par la filière, pour la filière

Du côté de la profession, le concours a toujours la cote. Son sérieux avéré lui fait traverser les époques, sous bonne escorte de l'Association des grands concours vinicoles français (AGCVF), gardienne du temple fondée par Mâcon et Orange pour dialoguer avec les hautes instances, regrouper les concours réputés légitimes (Provence, Vignerons Indépendants, Tastevinage, InterLoire, Bordeaux, Alsace...) et échanger sur les bonnes pratiques.



AGV

Philippe Faure-Brac, parrain de choix

Les dégustateurs bourguignons l'avaient accueilli en septembre dernier, au château du Clos de Vougeot, pour la 114^e édition du Tastevinage qu'il présidait. Philippe Faure-Brac en fera de même le 26 avril à Mâcon, avec l'élégance qui le caractérise. Né à Marseille en 1960, de famille originaire de Briançon (Hautes-Alpes), le restaurateur et sommelier fait autorité dans la profession. Meilleur sommelier de France 1988, Meilleur Sommelier du Monde 1992 à Rio de Janeiro, Meilleur Ouvrier de France Honoris Causa 2015... le fondateur, à seulement 24 ans, du Bistrot du Sommelier à Paris, est un as des accords mets et vins. Il a exercé son talent durant sept ans pour la « cave volante » d'Air France, avant de présider l'Union de la sommellerie française de 2016 à 2023, responsabilité désormais occupée par Fabrice Sommier, par ailleurs fidèle du salon des vins mâconnais (*lire encadré 52*). Au-delà de son rôle de sommelier et restaurateur, il est également un auteur et un chroniqueur apprécié, partageant ses connaissances et sa passion pour le vin avec un large public.



Cultiver son ADN viticole, au plus près des préoccupations de la viticulture, est aussi un élément différenciant. « *Notre organisation est née de la filière pour la filière. L'argent récolté pour les inscriptions et l'achat de médailles profite au territoire, il est réinvesti dans nos événements et nos actions de promotion* », tient à préciser Bernard Rey.

Être les pieds dans le vignoble n'est pas neutre. Le président du concours estime être en capacité de « *parler d'égal à égal* » avec un vigneron soucieux de voir « *ses vins bien traités et son travail bien estimé* ». Les dégustateurs ont un rapport bien particulier, quasi culturel, avec l'événement. Quelques légendes locales tiennent la baraque, ribambelle de médailles sur le torse, à l'image de Christian Morard, star des palais fidèle depuis 1982.

Mâcon a réussi à amalgamer dans son casting les grands connaisseurs du vin, susceptibles de traquer un défaut ou d'envisager sous d'autres angles un potentiel, aux amateurs éclairés, sans doute plus sensibles au plaisir immédiat. À chacun sa manière de voir et de boire les choses, à chacun son rôle de garde-fou.

Le vigneron s'y retrouve, d'après Charles Lamboley, président délégué du concours. « *Venir à Mâcon, c'est faire preuve d'humilité, en étant jugé à la fois par des pros de la filière et des consommateurs. À ce titre, il est intéressant d'observer qu'un guide de référence comme la Revue du Vin de France vient de lancer son prix des lecteurs.* » Les sachants n'ont donc plus le monopole du jugement.

La GMS et l'œnotourisme

Venir à Mâcon veut donc dire quelque chose pour les vignerons de France. Car le concours n'est pas « *burgondo-centré* » : généralement, plus ou moins 25% des échantillons viennent du Bordelais, 12% de la vallée du Rhône, presque autant du Languedoc et « *seulement* » 8% de Bourgogne.

En 2023, les vins de liqueur, type pineau des Charentes ou Macvin, ont même fait leur apparition pour couvrir au maximum la diversité viticole française, jusque dans ses niches.

Le consommateur, puisqu'il s'agit bien de lui au bout de la chaîne, a donc de plus en plus de chances de croiser un macaron mâconnais dans sa vie. Généralement, il s'y fie.



Jérôme Chébaïne

7 000 échantillons, 1 700 dégustateurs professionnels ou amateurs éclairés provenant de 18 pays, plus ou moins 30% de médaillés... le concours de Mâcon fait autorité sur le plan national. Avec son cortège de bénévoles et de dégustateurs fidèles, il fait aussi partie intégrante de la culture locale du vin.

« Venir à Mâcon, c'est faire preuve d'humilité, en étant jugé à la fois par des pros de la filière et des consommateurs. À ce titre, il est intéressant d'observer qu'un guide de référence comme la *Revue du Vin de France* vient de lancer son prix des lecteurs. »



Jean-Luc Petit

Henri Jayet, légende médaillée

Le flacon est mythique, ultra recherché par les grands amateurs. Un richebourg 1976 d'Henri Jayet, récemment passé sous le feu des enchères à plus de 8000 euros, arborant fièrement le sceau doré du concours des grands vins de France à Mâcon. Le grand cru de la Côte de Nuits n'a pourtant pas besoin de publicité, pas plus que son géniteur, considéré aujourd'hui comme le pape de la viticulture de terroir en Bourgogne. Le vigneron de Vosne-Romanée était un habitué des concours (et des médailles), comme en témoigne cet autre flacon, un rarissime magnum de richebourg 1978 parti à 118000 euros aux enchères et 1er grand prix du concours mâconnais. Charles Lamboley remarque avec plaisir ces flacons de prestige passés par le jugement mâconnais : « J'en vois passer assez régulièrement, d'une époque pas si lointaine : Henri Jayet, Clair-Daü, Marquis de La Guiche... C'est admirable de voir que des vigneron des Côte de Beaune et Côte de Nuits estimaient ce concours. Une preuve de plus de la réputation de ce rendez-vous incontournable de la viticulture. »



Jean-Luc Petit

Président délégué du comité des salons, concours et foire de Mâcon, Charles Lamboley ne se contente pas d'une vision nationale. En novembre, un concours des grands vins du monde permettra à Mâcon de réinvestir son savoir-faire au profit de la filière toute entière.

L'AGCVF a fait vérifier ce postulat en 2022, via une étude menée par l'institut de sondage Viavoice : 59% des consommateurs français interrogés se disent très attentifs aux médailles reçues par un vin lors de leurs achats en grande surface. Une médaille est donc utile dans les linéaires, « *mais aussi pour les domaines misant sur une offre œnologique, qui ont encore cette culture de l'accueil en cave et de bien distinguer leur gamme* ».

À l'export, certains pays y sont plus sensibles que d'autres. Les États-Unis, le Canada, une partie de l'Asie, le Bénélux connaissent bien le sceau mâconnais. L'histoire veut cela : « *La réputation du concours de Mâcon s'est faite à une époque où il se produisait beaucoup de vin, pour beaucoup moins de concours. 1990 a constitué un record avec 11 000 échantillons à déguster. Nous imprimions jusqu'à 35 millions de macarons par an !* », retrace Charles Lamboley, qui projette de faire grandir encore cet écho international.

Le 14 novembre prochain sera ainsi inauguré le premier concours des grands vins du monde. « *Pour une première, nous serons heureux de commencer avec un millier d'échantillons* », lâche le président délégué. Mâcon n'a donc pas fini d'être grand. ●

Salon des vins de Mâcon : plus de 120 appellations à portée de verre

C'est un incontournable de la vie mâconnaise, qui attire plus de 7 000 personnes. En parallèle au concours, la 21^e édition du Salon des vins de Mâcon aura lieu les 25, 26 et 27 avril au parc des expositions Le Spot. 120 appellations seront représentées sur 75 stands, l'occasion de courir un véritable tour de France viticole, verre en main. Cette année anniversaire honorera la famille Guigal, maîtres de la vallée du Rhône et de l'appellation Côte-Rôtie. Les alcools et spiritueux seront eux aussi présents sur le salon, des parfums du cognac, au pineau des Charentes en passant par l'armagnac. Aux côtés des vigneron, vous trouverez également une quinzaine de stands de produits de bouche et autres petits bonheurs gastronomiques. Les organisateurs peaufinent le programme des animations qui inclura notamment des masterclass du président de la sommellerie française, Fabrice Sommier, fidèle parmi

les fidèles de l'événement, installé dans le Mâconnais.

Ouvert vendredi (14h-21h), samedi (10h-21h) et dimanche (10-18h).

Programme complet sur salon-des-vins.fr





IDEALWINE, E-CAVISTE POUR PASSIONNÉS & LEADER MONDIAL DES ENCHÈRES EN LIGNE DE VIN

Achat, cotation, revente, stockage, constitution de cave sur mesure, mariages et célébrations



15€
offerts*
code : FIRST

Un choix unique de vins bio, biodynamiques et naturels choisis parmi les icônes et les étoiles montantes du vignoble. Vieux millésimes, raretés, et notre sélection des « Indispensables » à partir de 10€.



UNE SÉLECTION DE VIN
EXTRA-ORDINAIRE



ACHAT-REVENTE DE VIN
UNE ÉQUIPE D'EXPERTS



UN PAIEMENT
100% SÉCURISÉ



LES MEILLEURS
EMBALLAGES DU MARCHÉ



NOTRE PRIORITÉ
VOTRE SATISFACTION

Crémant de Bourgogne SI PETITE, SI GRANDE

L'AOC la plus pétillante de Bourgogne fête son cinquantenaire. Quelques chiffres commentés par le directeur de l'Upecb **Pierre du Couëdic** permettent de témoigner de son caractère exclusif à l'échelle du monde et de son dynamisme. Faites sabrer le crémant !

Par **Alexis Cappellaro**

1500 viticulteurs

produisent du raisin dédié au crémant de Bourgogne, parmi les 3500 que compte la Bourgogne. L'Union des producteurs et des Elaborateurs de Crémant de Bourgogne (UPECB) veille à leurs intérêts depuis 1976 et sa naissance à Beaune, où elle siège toujours.

8 cépages

peuvent entrer dans sa composition. Les seigneurs pinot noir et chardonnay doivent le composer à 30% au minimum. Ensuite, pinot blanc, pinot gris, gamay, aligoté, melon et sacy peuvent lui apporter un style différent.

140 élaborateurs

sont agréés pour assumer de A à Z la production de crémant de Bourgogne. La maîtrise de la bulle est un art difficile. Elle demande du matériel de pointe et des finances solides. La Bourgogne a ses «faiseurs» de référence, attachés à des bastions historiques de la bulle : Louis Picamélet, Vitteaut-Alberti (Rully), Louis Bouillot (Nuits-Saint-Georges), Veuve Ambal (Montagny-lès-Beaune), Parigot & Richard (Savigny-lès-Beaune), Bailly Lapierre (Saint-Bris-le-Vineux), Brigand (Massingy) pour ne citer qu'eux.

50 ans

Reconnue par le décret du 17 octobre 1975, l'AOC Crémant de Bourgogne célèbre son cinquantenaire cette année, au cours de laquelle de nombreux opérateurs organiseront des événements aux beaux jours. Les producteurs de «vins mousseux» s'étaient déjà regroupés en syndicat dès 1939 avant d'obtenir, en 1943, la reconnaissance de l'AOC «Bourgogne mousseux».



BrandOn

D.R.

Maison Louis Picamélet

1726

On le croyait né autour de 1820, à Tonnerre et Nuits-Saint-Georges. Mais des récentes recherches menées par l'Upecb et deux historiens ont permis de dénicher des mentions, en anglais, de vins mousseux de Bourgogne près de cent ans plus anciennes, dès 1726. La restitution de ces travaux sera à découvrir dans un ouvrage anniversaire à paraître cette année...



Alain Dore / BFC Tourisme

3 450 hectares

On cultive de plus en plus la vigne pour la destiner au crémant de Bourgogne, y compris de grands domaines soucieux de diversifier leur gamme, sur des volumes confidentiels mais très qualitatifs. « *C'est un record absolu de surface engagée sur l'AOC* », se félicite le directeur de l'Upecb Pierre du Couëdic. Il y a quinze ans, on en comptait à peine 2000 ha.

20 millions

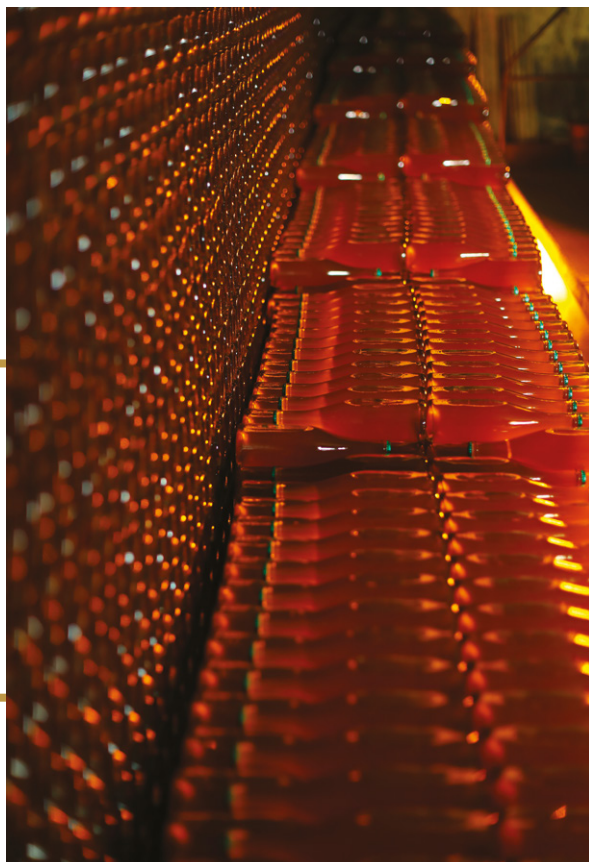
de bouteilles sont commercialisées bon an mal an, soit 12 à 13% du volume bourguignon moyen. Les chiffres varient bien sûr, entre le record de 2022 (24 millions) et la demi-récolte de 2024, estimée à 159 000 hl. Mais la Bourgogne qui bulle a constitué des réserves lui permettant de voir venir. « *Nos opérateurs ont su créer leur stock. C'est une façon d'absorber les éventuels coups durs et de proposer d'autres profils de vins* », argumente Pierre du Couëdic.

46% à l'export

conformément à la moyenne bourguignonne. Les Etats-Unis, les pays scandinaves, l'Europe de l'Ouest, le Japon et l'Australie sont fans de nos bulles. La Suède a fait une entrée remarquée dans le fameux club des 5 (Etats-Unis, Royaume-Uni, Canada, Japon, Belgique) en détrônant nos voisins belges. Les Suédois ont plus que doublé les volumes importés en dix ans, passant de moins de 580 000 flacons (sept premiers mois de 2015, source BIVB) à près de 1,5 million ! (sept premiers mois de 2024).

2^e productrice d'AOC Crémant

en France, la Bourgogne reste loin derrière le champion alsacien (+40 millions de bouteilles) et juste devant la Loire. Mais aucune comparaison n'est possible avec l'effervescence italienne qui inonde le marché mondial de son prosecco (750 millions de bouteilles estimées). Les crémants de France se partagent huit appellations et un potentiel de plus de 100 millions de bouteilles. Ils sont réunis au sein de la Fédération nationale des Crémants de France, qui se réunit tous les ans. Mi-juillet, ce sera à l'abbaye de Maizières, près de Beaune.

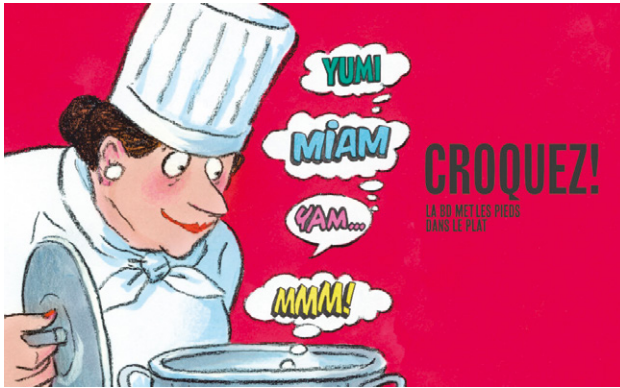


Jean-Luc Petit

11,60€

soit le prix moyen d'un crémant de Bourgogne en vente directe au domaine. « *Notre « élastique prix » est en train de grandir. Les cuvées de premier prix commencent à 7 euros en grande distribution, et nous avons de plus en plus de cuvées premium qui passent facilement la barre des 20 euros* », analyse le directeur de l'Upecb.

L'AGENDA DES SORTIES



« CROQUEZ ! LA BD MET LES PIEDS DANS LE PLAT »

📅 Jusqu'au 5 janvier 2026

📍 Cité de la gastronomie de Dijon 🆓 Gratuit

Des sangliers d'Obélix aux ramens de Naruto, la bande dessinée regorge de mets et boissons plus ou moins raffinés. À travers les planches d'une centaine d'auteurs de BD, cette nouvelle exposition propose un parcours sensible sur la manière dont le neuvième art met en scène notre rapport à l'alimentation, à la gastronomie et au vin.

CARNAVAL D'AUXONNE

📅 Dimanche 2 mars (14h-17h) 📍 Auxonne

🎟 7 euros (gratuit -12 ans)

Carnaval est une tradition depuis le Moyen-Âge à Auxonne. Chaque année, des milliers de visiteurs viennent assister aux festivités et surtout au grand défilé de chars. Cette année, il y en aura une vingtaine, entouré d'un millier de figurants costumés !



Ville d'Auxonne

FESTIVITÉS DE LA VENTE DES VINS DE NUITS

📅 Samedi 8 & dimanche 9 mars

📍 Nuits-Saint-Georges

La 64^e Vente des vins des Hospices de Nuits aura lieu dimanche 9 mars au château du Clos de Vougeot. À Nuits-Saint-Georges, trois événements rythmeront ce week-end vineux : le Salon du Chocolat (salle des fêtes, gratuit), le P'tit marché gourmand (devant les Halles, gratuit) et le salon des vignerons (marché couvert, 12€ verre inclus).



Baptiste Perquet

MAHAUT À L'ÉCRIN

📅 Vendredi 14 mars (20h) 📍 L'Écrin à Talant

🎟 À partir de 33 euros

Chroniqueuse sur France Inter et passionnée de politique, Mahaut passe en revue l'actualité avec un humour acerbe et engagé. Son spectacle Drama Queen est « *un manifeste d'amour, de féminisme et de fête pour tout public sauf les enfants. Jamais les enfants* ».



D.R.

BEAUNE HUMOUR

📅 Vendredi 14 & samedi 15 mars

📍 La Lanterne Magique à Beaune

🎟 À partir de 25 euros en plein tarif

En tête d'affiche, Nadia Roz livre un conte urbain, étonnant et généreux, Marcus Super Sympa s'évertue à faire rire de tout... tout en restant « super sympa ». Les premières parties sont assurées par Mélodie Fontaine, François Guédon et David Azencot, trois humoristes du collectif Comedy Trip.



LA VAPEUR A 30 ANS

📅 Du 14 au 16 mars

📍 La Vapeur à Dijon 🆓 Gratuit

La salle de spectacle de l'avenue Stalingrad célèbre ses 30 ans avec des concerts, des expositions, des conférences et un brunch dominical. Une fête populaire et inclusive, ouverte à tous les âges et aux personnes en situation de handicap. Certaines activités sont soumises à une réservation obligatoire. *Programme complet sur DijonBeaune.fr*



FÊTE DU CRÉMANT ET DU TAPE-CHAUDRONS

📅 Samedi 15 mars

📍 Châtillon-sur-Seine

🎟 Gratuit

Voilà une tradition vieille de plus de 1 500 ans, lorsque nos ancêtres sortaient costumés dans les rues de Châtillon pour chasser l'hiver et fêter l'arrivée du printemps en frappant leurs chaudrons. Chaque année, les viticulteurs du Pays Châtillonnais se rassemblent pour faire découvrir au grand public leur Crémant de Bourgogne, qui fête ses 50 ans cette année !



Côte-d'Or Attractivité

Nouvelle appli



Je cherche

un produit, un producteur,
un restaurant, un artisan



Je trouve

sur la nouvelle appli



Je vais

chez l'agréé

plus de 1 000 produits locaux à portée de main



téléchargement gratuit

L'AGENDA DES SORTIES



EXPLORE LES MÉTIERS

📅 Mercredi 19 & jeudi 20 mars (9h-17h)
📍 Parc des expositions de Dijon
🆓 Gratuit

Les sélections régionales des WorldSkills auront lieu au Parc des expositions de Dijon. Plus de 400 jeunes compétiteurs assureront le show dans plus de soixante métiers différents. L'occasion pour les collégiens, lycéens et autres jeunes visiteurs de trouver leur voie...

CANDLELIGHT AZNAVOUR

📅 Jeudi 20 mars (19h30)
📍 Cinéma Olympia à Dijon

🎟 À partir de 20 euros
Candlelight est une expérience musicale éclairée à la bougie. Après Hans Zimmer et Coldplay vs Imagine Dragons, Dijon accueille un concert hommage à Charles Aznavour.



ORCHESTRE RADIO FRANCE

📅 Jeudi 27 & vendredi 28 mars (20h) 📍 Auditorium de Dijon
🎟 À partir de 25 euros

L'admiration réciproque que se vouaient Brahms et Dvořák se voit ici célébrée par des interprètes exceptionnels. Au menu de cette première des deux soirées à ne pas manquer : l'un des plus illustres concertos du répertoire et l'une des pages les plus profondes du maître tchèque. Pour le second volet de leur superbe diptyque, Sir John Eliot Gardiner et Alexandre Kantorow font fusionner le piano et l'orchestre, avant que ne retentisse, gorgée d'âme slave, l'une des plus attachantes symphonies de Dvořák.

DÉGUSTEZ DU LADOIX

📅 Samedi 29 mars (14h) 📍 Cité des Climats et vins de Beaune
🎟 77 euros

Après des mois de travaux communs avec l'organisation de la Saint-Vincent tournante 2025, la Cité compte ramener les onze premiers crus de Ladoix, pour une dernière dégustation. Pour ceux qui les ont manqués ou qui en redemandent, l'occasion est toute trouvée !



Cité des Climats

SIRK FESTIVAL

📅 Du 1^{er} au 30 avril
📍 Dijon
🎟 À partir de 6 euros

Pour sa dixième édition, le SIRK programme une trentaine d'artistes pour des concerts de musique électro dans des lieux insolites à Dijon : Stade Gaston-Gérard, Consortium Museum, Cellier de Clairvaux, Aéroport de Dijon-Bourgogne, La Vapeur et le Boulodrome.



FESTIVAL BEETHOVEN

📅 Du 3 au 6 avril 📍 Beaune
🎟 De 15 à 25 euros

Le festival Beethoven célébrera les héritages musicaux laissés par certaines des familles les plus illustres de la musique classique : Couperin, Bach, Mendelssohn, Schumann... Les concerts auront lieu à l'Hôtel-Dieu des Hospices de Beaune et à la Lanterne Magique.

HABITAT'NUITS

📅 Du 11 au 13 avril 📍 Maison de Nuits 🆓 Gratuit

Le salon Habitat'Nuits, organisé par l'association La Cabotte, met en avant une trentaine d'exposants locaux dont les corps de métier tournent autour de la construction, de la décoration, de l'aménagement et des économies d'énergie.

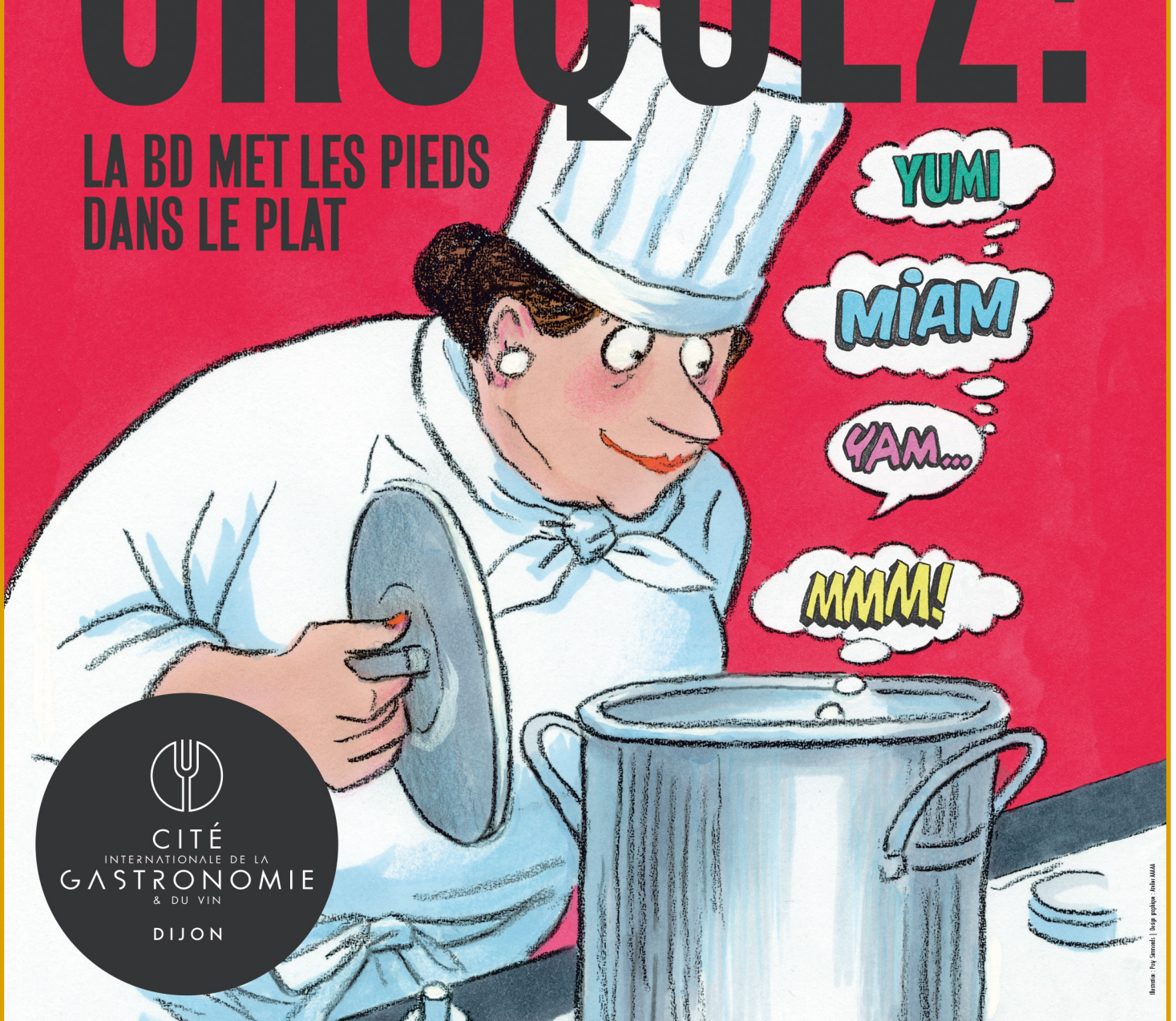
APPRENTISSIMO

📅 16 & 17 avril 📍 Parc des expositions de Dijon 🆓 Gratuit

Une cinquantaine d'entreprises seront présentes au salon Apprentissimo pour proposer plus de 150 contrats d'alternance et d'apprentissage. Plus de 5 000 visiteurs de 15 à 29 ans sont attendus sur les deux jours.

CROQUEZ!

LA BD MET LES PIEDS
DANS LE PLAT



Exposition du **20 février 2025**
au **5 janvier 2026**

citedelagastonomie-dijon.fr

la **citô** internationale
de la bande dessinée
et de l'image

 **Angoulême**
Organisation
des Nations Unies
pour l'éducation,
la science et la culture
DESIGNÉE VILLE CRÉATIVE
UNESCO / ANNEE SECURITE
DE L'UNESCO DEPUIS 2019
CAPITALE MONDIALE DE LA BANDE DESSINÉE

Dijon rayonne

