

DIJON l'Hebdo

LE
N°1 DE LA PRESSE
GRATUITE



f i www.dijonhebdo.fr

16 AU 29 OCTOBRE 2024

N° 238



BANQUE
DES
MÉTAUX PRÉCIEUX

Implanté depuis 1985

ACHAT - VENTE OR

Bijoux anciens d'occasion ou cassés
Pièces d'or, argent
Lingots - Numismatique

Au cours du jour
Paiement immédiat
Pièce d'identité obligatoire

2, rue de la Préfecture. 21000 DIJON
03.80.30.00.06
www.bmpdijon.fr

JEANNIN ENERGIE



Plomberie
Chauffage
Climatisation
Pompe à chaleur

Salle de bains clé en main

Tél : 03 80 45 53 30
Mail : jeannin.energie@gmail.com
Site : jeannin-energie.fr



**EN FORME
OLYMPIQUE !**

Pages 10 à 13

SODIVER
MIROITERIE DEPUIS 1965

26 RUE DE MAYENCE
ZAE CAP NORD - 21000 DIJON
WWW.SODIVER.COM





Elle est pas belle ma ville



avec Jeanne Vernay

Halloween au Cercle

Je débute ma traditionnelle rubrique par un conseil. Si vous aimez les soirées d'Halloween, voici l'établissement au sein duquel vous devez vous rendre le 31 octobre : Le Cercle, au 59 de la rue Monge. Ce restaurant festif où chaque repas est une belle aventure culinaire et où les vendredis et samedis soir vous pouvez bénéficier, cerise sur le gâteau, des prestations d'un DJ qui sait rythmer vos fins de repas. Le jour d'Halloween s'annonce aussi comme une aventure à ne pas manquer puisque de 18 heures à 2 heures, avec un service tardif programmé pour la partie food, si vous venez déguisé(e), sachez qu'un shooter vous sera offert. Des cocktails spécifiques Halloween seront également à votre disposition. A consommer bien évidemment avec modération... Une maquilleuse ainsi qu'un magicien seront de la partie. Vous comprenez mieux pourquoi j'ai décidé d'accorder de très bons points au... Cercle !

Un arbre... au Buisson-Rond

La réhabilitation intégrale du groupe scolaire Buisson-Rond à Chevigny-Saint-Sauveur représente le projet majeur de la mandature. Il faut dire que le coût est estimé à 7,3 M€ HT. Pour ce faire, la Ville a bénéficié du soutien financier de nombreux partenaires : l'État (lauréat « Fonds vert »), l'Union européenne via le FEDER, le Conseil départemental de la Côte-d'Or, la CAF et le Conseil régional de Bourgogne Franche-Comté. Et cette rénovation a pour objectif de transformer une « passoire thermique » en un site à énergie positive, soit produisant plus d'énergie qu'il n'en consomme. Comme l'explique le maire de Chevigny-Saint-Sauveur, Guillaume Ruet, « cette rénovation globale vise à donner les meilleures conditions d'enseignements aux enfants, dans un cadre écologique ». Ce mercredi 16 octobre, la municipalité, en présence de l'architecte Thierry Gheza, des partenaires financiers, des entreprises du chantier, des enseignants, des parents et des élèves, plantera symboliquement un arbre pour célébrer le début des travaux.

Une première en France au CHU

L'unité interventionnelle thérapeutique brève (UITB), ouverte en décembre 2023 au sein de l'extension Bocage Central Nord-Est du CHU, a été inaugurée le 9 octobre. Cette unité de prévention en santé mentale permet de proposer une alternative aux urgences et au retour immédiat au domicile pour des personnes présentant un risque suicidaire. C'est une première en France sous cette forme qui propose un accueil pendant quelques jours, dans un environnement sécurisé et non-stigmatisant,

où la prise en charge vise à éviter le passage à l'acte ou la récurrence. Rappelons que le CHU propose un parcours de soins complet pour la prévention du suicide. Alerte : le numéro vert 3114 pour l'écoute et l'orientation ; Suivi : unité interventionnelle thérapeutique brève ; Veille : Dispositif vigilanS pour suivre les patients aux urgences.

Ani'nomade

L'association Ani'nomade mérite bien d'être lauréate de La Nuit du Bien Commun qui se tiendra le 14 novembre prochain au Palais des Congrès de Dijon, ayant pour objectif

cer les



ALLÉE
COUR
TERRASSE

PORTAIL
CLÔTURE
PERGOLA
CARPORT

Daniel Moquet

LE SPÉCIALISTE DE VOS EXTÉRIEURS

Route de St Philibert - La Forêt
21220 GEVREY CHAMBERTIN
Tél. 03 80 42 99 80

teurs sur les associations engagées du territoire. A cette occasion, elle présentera son projet novateur : des animaux pour soutenir des enfants victimes de violence ». Rappelons que, depuis 15 ans, Ani'nomade propose des activités de zoothérapie et de médiation animale auprès de publics vulnérables (enfants malades, personnes en situation de handicap, seniors...). Les activités se basent sur le lien naturel qui se crée entre l'homme et l'animal et apportent une amélioration du bien-être physique, social, affectif et du soutien aux personnes qui en ont besoin. Cette association a réalisé quelque 3 000 interventions en 2023 au profit de 9 000 bénéficiaires, qui, grâce à elle, ont vécu une véritable bulle de douceur...

Une bonne note pour Saint-Bé

Depuis sa genèse en 1719, Saint-Bénigne fait partie intégrante de l'histoire de l'enseigne-

ment dijonnais. Nombre de générations de la Cité des Ducs ont été formées au sein de cette institution qui n'a pas pris une ride. Forte de son passé, elle a toujours su conjuguer le présent au futur. Dernier exemple en date, qui en fait une véritable référence de l'enseignement, l'inauguration au début du mois de son Magasin École, au sein duquel les apprenants notamment des filières commerce et vente pourront pleinement mettre en pratique les cours théoriques. Au sein de ce magasin, géré par les élèves du Lycée professionnel tertiaire.

Stages Monde

Le Réseau Info Jeunes Bourgogne Franche-Comté propose un temps d'information et d'échanges sur le programme Stages Monde, grâce auquel près de 100 stagiaires de la région partent chaque année dans le monde entier, pour une durée de 3 à 5 mois dans tous les domaines professionnels. Rappelons que ce programme de la Région Bourgogne Franche-Comté, qui permet de partir en stage à l'étranger en dehors des études, s'adresse aux 18 à 30 ans, diplômés ou demandeurs d'emploi, qui habitent en Bourgogne-Franche-Comté. Cette séance d'information est ouverte à toutes et tous le 17 octobre à partir de 18 h et se tiendra dans le nouveau local d'Info Jeunes Dijon situé au 17 de la place Darcy. Elle sera également retransmise en direct sur Youtube.

Des objets pour l'histoire

En écho à l'anniversaire des 80 ans de la libération de Dijon, le 11 septembre dernier, le musée de la Vie bourguignonne lance un appel à collecte participative, jusqu'en mai 2025, pour recueillir des objets en lien avec l'histoire de Dijon pendant la Seconde Guerre mondiale. Les objets collectés intégreront le fonds de collection de ce musée de société et seront valorisés dans le parcours permanent. Les objets doivent témoigner de la vie quotidienne à Dijon pendant la Seconde Guerre mondiale, ou de la vie de Dijonnaises et Dijonnais dans cette période. Toute personne intéressée est invitée à écrire à l'adresse suivante : musees@ville-dijon.fr

Une pensée pour Michel Erre

Je ne peux pas achever cette rubrique sans une pensée émue pour Michel Erre, décédé le 25 septembre dernier, à l'âge de 72 ans. Ancien professeur de lettres au lycée Carnot, il a été l'un des compagnons de route de notre journal, avec une rubrique intitulée, comme il se doit, « C'est dans l'Erre ». Une rubrique au sein duquel il déployait sa superbe plume pour évoquer, comme personne, les films et les séries qu'il adorait... adorer ou abhorrer.

Sommaire

- 4 Météo
- 5 Chiffres
- 6 Happyscope
- 7 Clairon
- 8 Le Réseau incontournable pour les jeunes
- 10 à 14 ... FORMAPI : En forme olympique
- 14 & 15 ... OIV : Dijon capitale mondial du vin et de la vigne
- 16 & 17 ... Mon quartier, Mes commerces
- 18 Bien-être
- 19 Arrêts de travail : « La coupe est pleine »

- 20 & 21 - Cabaret Odysséo : L'inspiration... en plus
- 22 Le virage artistique de Skima
- 22 Dante Alighieri : L'envie d'Italie
- 24 Une Dijonnaise à Dublin
- 26 L'instant Patrimoine
- 27 La Bonne Note
- 28 Livre : L'Odyssée humaine de Georges Maglica
- 29 La concierge lit dans l'escalier
- 29 La vigne en fête chez Gibert
- 30 Le Meilleur pour la Faim
- 31 La recette de Dany

S'ENGAGE POUR OCTOBRE Rose

100€ Reversés à la Ligue Contre Le Cancer
pour chaque cuisine achetée en octobre

Rejoignez-nous dans cette action solidaire et contribuez, vous aussi, à faire la différence.

VOLVO

2024 0€ | **2024** | 2025 4 780€

CHANGEMENT DES TAXES D'IMMATRICULATION ET TAXE AU POIDS*

XC60 HYBRIDE RECHARGEABLE

A 23g CO₂/km

*Sous réserve de la validation du décret.

Au quotidien, prenez les transports en commun. #SeDéplacerMoinsPolluer

NUDANT AUTOMOBILES - GROUPE AMPLITUDE
1er Rue Antoine Becquerel,
21300 Chenôve - 03 80 51 50 01



Météo

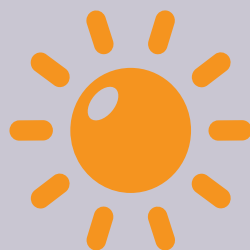


HvvH

Hôtel des Ventes Victor Hugo

Sylvain Gautier, Commissaire-Priseur

info@hvvh.fr - www.interencheres.com/21002
03 80 560 560 - 122 avenue Victor Hugo 21000 Dijon



Grande nouvelle pour Aptissen dont le PDG France est le Dijonnais Jean-Marc Chatelet. La PDG du groupe suisse, Silvia Scherer, cofondatrice d'Aptissen SA, a été sélectionnée comme finaliste pour le prestigieux prix EY Entrepreneur de l'année. Silvia Scherer a été récompensée dans la catégorie « Industrie, haute technologie et sciences de la vie » pour son travail révolutionnaire dans le développement d'Aptissen, en tant que société de dispositifs médicaux innovante, qui se transforme à un rythme rapide pour devenir un fournisseur de solutions orthobiologiques modernes. Cette nomination est plus qu'un simple honneur, c'est un témoignage de la passion, de la vision et de l'engagement incessants de cette chef d'entreprise.

Rappelons qu'Aptissen est spécialisée dans le développement et la commercialisation de dispositifs médicaux à base de biopolymères. Sa mission consiste à soulager rapidement la douleur liée notamment à l'arthrose mais aussi de gagner en mobilité articulaire et en confort de vie. La société mère a été fondée il y a une dizaine d'années en Suisse par Gilles Bos, spécialiste de l'acide hyaluronique et du collagène. Puis c'est la filiale Aptissen France qui a vu le jour en 2019 en s'implantant dans la capitale des Ducs de Bourgogne. La société distribue aujourd'hui ses produits par l'intermédiaire d'un réseau international dans plus de 60 pays, dont le Canada, le Mexique, le Brésil, l'Asie du sud-est...

OFFREZ-VOUS UNE PARENTHÈSE DE BIEN-ÊTRE

Découvrez les Espaces Bien-Être
de la Piscine Olympique
et de la Piscine du Carrousel
pour un pur moment de détente :
hammam, saunas, douches avec jets...
n'hésitez plus !

Mentions légales : SARL LS 21 – Un équipement animé et géré pour le compte de Dijon métropole par LS 21, filiale de l'UCPA.



www.nager-grimper.metropole-dijon.fr
01 87 21 15 46



1 200

À l'occasion du cinquantième anniversaire de sa création, le SAMU 21 a ouvert ses portes au public afin de faire découvrir le fonctionnement du service d'urgence médicale du CHU Dijon Bourgogne. Tous les jours, 24 heures sur 24, les opérateurs du Samu 21 sont sur le pont, répondant au 15 pour porter assistance aux personnes confrontées à des problèmes de santé en Côte-d'Or et dans la Nièvre. Chaque jour, le téléphone sonne plus de 1 200 fois en moyenne. Lorsque c'est justifié, le Samu 21 déclenche l'intervention du SMUR de Dijon, une équipe médicalisée mobile qui se rend auprès des patients en ambulance ou en hélicoptère.

3

Le Conseil d'architecture, d'urbanisme et de l'environnement de la Côte-d'Or (CAUE 21) apportera sa pierre aux Journées nationales de l'architecture. Cette édition 2024 est consacrée aux « Nouvelles vies des bâtiments et nouvelles pratiques de l'architecture ». À l'heure où les défis posés par la transition écologique invitent à poursuivre les efforts engagés vers la neutralité carbone, la réhabilitation des bâtiments existants apparaît comme incontournable. Le CAUE 21 propose un parcours à la découverte de 3 réhabilitations de bâtiments, à Izier (21), Offlanges (39) et Lantenne-Vertière (25), en présence des architectes Sénéchal-Auclair, Alexandre Lenoble, Amiot-Lombard et des maîtres d'ouvrage.

DU 26 OCTOBRE AU 2 NOVEMBRE
VENEZ RENCONTRER LES ROBOTS
TRANSFORMERS
DANS VOTRE CENTRE COMMERCIAL GRAND QUETIGNY
PRÉSENCE TOUS LES JOURS À 11H, 14H, 15H30 ET 17H



10

Du 31 octobre au 11 novembre, les produits emblématiques de la gastronomie bourguignonne, réunis sous le collectif « Savourez la Bourgogne », seront présents à la Foire Internationale et Gastronomique de Dijon pour la 2^e année consécutive. Le stand regroupera 10 acteurs de la gastronomie locale : SEB à Selongey, la Chocolaterie de Bourgogne, les Salaisons Dijonnaises, Mulot & Petitjean à Dijon, la Fromagerie Delin à Gilly-les-Cîteaux, la Biscuiterie du Mistral à Semuren-Auxois, la marque régionale Nous Autrement (portée par la coopérative Dijon Céréales) à Longvic, Bourgogne Escargots à Chevigny-Saint-Sauveur, la Brasserie de France à Beaune et le restaurant l'Orée des Vignes à Gilly-les-Cîteaux, en charge de la partie restauration. La nouveauté de 2024 sera la vente de produits en vrac, proposée par certaines entreprises. Un clin d'œil pour renouer avec les foires d'autrefois...

11

Depuis sa création en 2014, le Festival MV défend la création indépendante et les artistes émergents à travers une programmation pluridisciplinaire et audacieuse qui s'articule autour des musiques actuelles et des arts visuels. Cette année, le festival, organisé par Sabotage, revient du 22 au 27 octobre avec ses partenaires pour une 11^e édition toujours audacieuse et accessible. Concerts pop, rock, expérimental, électronique, hip-hop, ouverture de résidence, projections et flash tattoo... Un cocktail automnal accessible gratuitement, à prix libre ou à des prix abordables. Plus d'informations sur Festival MV sur Facebook...

3

La société dijonnaise Evidance a racheté en août dernier la marque française de couches lavables Hamac, après la liquidation judiciaire de la société Génération Plume qui a créé la marque en 2009. Trois femmes, entrepreneures, mamans et amies de longue date ont fondé la société Evidance, basée à Dijon pour reprendre la marque et continuer à la faire vivre, grandir et lui donner un nouvel élan. Hamac a ainsi désormais trois nouvelles dirigeantes : Ysaure de Malliard, Eloïse Rouy et Wilhelmine de Moulins. Une excellente nouvelle pour la création et la fabrication française, l'entrepreneuriat au féminin, la préservation de l'environnement et la santé des bébés. Sachez que la boutique en ligne a rouvert ses portes ce lundi 14 octobre : www.hamac-paris.fr/



HappySCOPE

**Laurent Fayard**

Un nouveau « Lieu de vie et de vin », dirigé par Laurent Fayard, ouvre à Chambolle-Musigny : un magnifique hôtel-restaurant, avec caves et spa, dont l'appellation sera dégustée comme il se doit : Bellevigne Bourgogne.

**Thierry Caens**

Le grand trompettiste dijonnais Thierry Caens tire sa révérence au Conservatoire à rayonnement régional (CRR), qu'il aura illuminé durant 40 ans de son talent. Ne manquez pas son concert d'adieu le 28 novembre à 20 h à la salle Devosge.

KÜCHEN
Le spécialiste de la cuisine allemande *Spezialist*



5 rue des Echoppes - 21800 QUETIGNY
Tél. 03 80 382 382 - kuchen-spezialist.fr

**Jean Chaline**

Le nouvel ouvrage du climatologue dijonnais, Jean Chaline, intitulé « Histoire climatique de la Terre Et si tout venait du Soleil ? » (Edition Ellipses), bouscule nombre d'idées reçues. Une façon de prendre de la hauteur dans le débat environnemental actuel...

**Jean-François Dodet**

Le maire de Saint-Apollinaire, Jean-François Dodet, a souhaité que sa commune de la métropole s'associe aux nombreux événements vigneux qui se déroulent, depuis l'inauguration du siège de l'OIV, à Dijon. Saint-Apo s'est mise aussi à l'heure du vin...

**Céline Giniaux**

Vous la retrouverez à la Foire de Dijon et les P'tits chefs seront enchantés. Céline, alias Celicel21, maquilleuse artistique, mettra des étoiles plein les yeux des plus jeunes. Dans notre prochain numéro, tout le programme de la Foire 2024...

Le Clairon



L'Edito qui réveille l'info !

par Jeanne Vernay

Quand la gauche « raisonnable » se saborde

La fin annoncée du Macronisme, dont la date de péremption approche, et le bon résultat obtenu par la liste de Glucksmann au scrutin européen de juin 2024 auraient pu sonner les trois coups de la renaissance pour le PS et la gauche de gouvernement. Avec la perspective pas si invraisemblable de rallier l'Élysée en 2027. Pourtant, la gauche « raisonnable » n'a, en l'état, aucune chance de remporter la présidentielle de 2027. La faute notamment au PS d'Olivier Faure qui refuse de prendre ses distances avec Mélenchon et sa secte d'insoumis. Les occasions n'ont pourtant pas manqué depuis que socialistes, écologistes, communistes et insoumis ont fait front commun lors des législatives anticipées pour, à la fois, faire barrage au Rassemblement national mais également - et surtout - pour sauver leurs sièges à l'Assemblée nationale. Les hourvaris des députés LFI ne se comptent plus. Pas plus que les multiples coups de menton du gourou lambertiste.

Cazeneuve aurait pu être Premier ministre. Mélenchon et Faure ont tout fait pour torpiller

cette possibilité.

Comme un seul homme, les députés PS membres du bureau exécutif de l'Assemblée nationale ont soutenu la résolution LFI visant à destituer le Président de la République avant de... s'y opposer en commission des lois, ce qui a eu pour effet de mettre un point final à cette procédure aussi caricaturale qu'inutile ! Ou comment afficher ostensiblement son manque de crédibilité.

La dernière provocation en date, quand Méluce a appelé les étudiants à inonder leurs facs de drapeaux palestiniens à l'approche de l'anniversaire de la tragédie du 7 octobre 2023, aurait dû faire déborder le vase. C'était même le prétexte rêvé pour permettre à Faure de s'émanciper de LFI. Si Hollande a mollement réagi, les députés socialistes et notamment le premier d'entre eux ont globalement regardé leurs pompes en sifflant. Courage, fuyons. Enfin, la motion de censure du Gouvernement Barnier, exigée par LFI, a été défendue avec zèle par Faure et ses affidés avant d'être rejetée. Un énième coup d'épée dans l'eau

pour le Nouveau Front Populaire et le PS. Le NFP a eu la confirmation que non, décidément non, la gauche n'était pas majoritaire au sein de l'Hémicycle. Et le PS a pu se rendre compte que suivre bêtement LFI revenait à accélérer en klaxonnant à l'approche du mur. Au PS, ils sont pourtant nombreux à exiger qu'on coupe le cordon avec LFI et qu'on s'affranchisse de son encombrant leader. Les Cazeneuve, Rebsamen, Delga ou Glucksmann, pour ne citer qu'eux, ne ménagent pas leurs critiques contre Macron ou la droite mais leur boussole demeure toujours l'intérêt général. Eux sont prêts à apporter leur écot au redressement du pays et visent 2027 quand Faure et ses partisans ont les yeux rivés sur l'été 2025. La plupart savent pertinemment qu'en cas de nouvelles législatives anticipées, leur mandat est lié à la survie du Nouveau Front Populaire. Que le NFP éclate, que LFI leur mette un candidat dans les pattes et c'en sera fini de leur vie parlementaire. Mélenchon les tient en joue. Les députés socialistes se soumettent. Le vieux gauchiste jubile. Avec la fin du Macronisme, la gauche « raisonnable » avait une occasion rêvée pour préparer son retour au premier plan. Parce que les intérêts particuliers de certains ténors supplantent l'intérêt général, elle continue de se saborder.

C'est la Fête!

DIJON PARC EXPO.
DU 25 oct. AU 17 nov.

DIJON l'Hebdo

Europe 2 POP RADIO

DIJON

CITYA GESSY-VERNE IMMOBILIER

DIJON NATION	DIJON COULEE VERTE	DIJON WILSON	DIJON QUAI GAUTHIEY
Charmante maison 18 de 211m² avec son terrain de 743m², situé dans un quartier paisible et convivial. Construite en 1983.	Beau T3 de 63m², dans un immeuble construit en 1994. Comprendant un salon, une cuisine séparée, deux chébs et une salle de bain.	Au calme absolu, avec belle terrasse, vaste T2 de 51 m² lumineux au 3/4 étage avec asc, avec place de parking privative et cave.	Bel appartement en RDU de 2 pièces 52m² orienté SO. Dans une résidence sécurisée des années 90. Vendu avec une place de parking.
Mandat n°5890 DPE : D	Nombre de lots : 12 Montant annuel des charges : 1 100€ Mandat n°5962 DPE : D	Montant annuel des charges : 828 € Mandat n°5975 DPE : D	Mandat n°5972 DPE : D
Prix : 442 000 € honoraires à la charge du vendeur	Prix : 170 000 € honoraires à la charge du vendeur	Prix : 158 000 € honoraires à la charge du vendeur	Prix : 147 000 € honoraires à la charge du vendeur

CITYA GESSY-VERNE IMMOBILIER
17 rue de la Poste - 21000 DIJON
03.80.30.36.25 - www.citya.com

RÉSEAU INFOS JEUNES BFC

UNE PLACE INCONTOURNABLE POUR LES JEUNES

Le Réseau Info Jeunes de Bourgogne Franche-Comté occupe, nous le savons, une place prépondérante pour l'avenir et l'émancipation des jeunes. Et dorénavant, il est aussi sur une place incontournable de Dijon...

Quel meilleur site pour le Réseau Info Jeunes de Bourgogne Franche-Comté, qui n'a pas son pareil pour épauler les étudiants mais pas seulement, que la place Darcy ! Cette place centrale de la capitale régionale, où, lignes de tram obligent, se croisent chaque jour des milliers de jeunes. Le 3 octobre dernier, le CRIJ BFC a, en effet, inauguré son nouveau local au 17 de la place Darcy en présence, notamment, de la 1^{re} adjointe de Dijon, récemment élue 1^{re} vice-présidente de Dijon métropole, Nathalie Koenders et de son collègue Hamid El Hassouni, en charge de la jeunesse, de la vie associative et de l'éducation populaire. Ce fut aussi l'occasion de rappeler que la nou-

velle édition 2024-2025 de la Carte Avantages Jeunes, que l'on doit au Réseau Infos Jeunes de Bourgogne Franche-Comté, est dorénavant disponible pour tous les moins de 30 ans. Et ce, quel que soit leur statut... Rappelons - si besoin est encore ! - que cette carte, déclinée territorialement sur la métropole, propose plus de 3 600 réductions et gratuités dans les domaines de la culture, des sports, des loisirs mais également de la vie quotidienne. Celle-ci est disponible au tarif de 10 €, pour tous les moins de 30 ans (pas d'âge minimum). Pour l'acquérir, il faut simplement présenter une pièce d'identité et se doter d'une photo d'identité récente. Elle est disponible bien évidemment dans le nouveau local du CRIJ place Darcy mais aussi dans de très nombreux points de diffusion (voir le site avantagesjeunes.com) ainsi que dans les agences de la Banque Populaire, qui soutient cette initiative. Sachez également qu'elle peut être commandée en ligne et envoyée, par la suite, dans les points relais...



Lors de l'inauguration du nouveau local du Centre Régional d'Information Jeunesse Bourgogne Franche-Comté situé place Darcy à Dijon



COUQUEBERG expo

Jusqu'au
10 novembre 2024

45
ans
de sculpture

Galerie-Atelier du Moulin
3b, chemin du Breuil
21490 Orgeux
couqueberg.com

Galerie-atelier ouverte tous les jours
de 10h à 12h et 14h à 19h
sans rendez-vous



30 BOUTIQUES & RESTAURANTS

Vous accueillent du lundi au samedi



RCS Paris 424 064 307.

CONFÉRENCE / REPAS

VENDREDI 18 OCTOBRE

À PARTIR DE 19H



SOLUTIONS MÉCONNUES FACE À LA FATIGUE

by Geneviève LE MAUT
(Magnétiseuse et naturopathe)

CONFÉRENCE REPAS : 20€
Salade crudités
Rigatone, poulet Tikka Massala
Mignardises

Infos - menu -réservation
(Précisez si vous êtes végétarien à la réservation)
03 45 62 23 22 - labonnemesure.fr

LA BONNE MESURE

**31 rue de la Libération
TALANT**



FORMAPI

30 ANS DE VICTOIRES POUR BERNARD DEPIERRE

Le hasard fait parfois bien les choses. L'histoire retiendra que c'est en cette belle année olympique pour le sport français que FORMAPI a fêté ses 30 ans. L'organisme de formation en alternance spécialisé dans le sport, qui est leader dans le domaine en France, a soufflé sa 30^e bougie le 10 octobre dernier lors d'une soirée unique à plus d'un titre (voir les pages suivantes). Son président emblématique, l'ancien député et élu dijonnais, Bernard Depierre, ouvre son livre à souvenirs et revient sur le coup d'envoi et les victoires successives de ce CFA hors les murs qui est désormais LA référence sur le terrain national. Tout en n'occultant pas les enjeux actuels pour l'apprentissage...

e 30^e anniversaire de FORMAPI n'est pas passé inaperçu...

« Nous avons accueilli 360 convives réunissant des représentants de toutes les branches territoriales, les salariés, les partenaires... Cette soirée était parrainée par le n°1 français des arbitres, Clément Turpin, mais aussi par de grands sportifs : David Holston, le meneur de la JDA, l'un des meilleurs en France et l'éternel boxeur Bilel Latreche... Nombre de personnalités ont participé également à ce bel événement qui s'est apparenté à un beau gâteau d'anniversaire pour FORMAPI ! »

Qu'il semble loin désormais le temps où, avec votre compère Gérard Delangle, vous lanciez cette belle aventure...

« Nous avions commencé sans aucun moyen. Nous avions sollicité la Région qui était à l'époque présidée par Jean-François Bazin puis la Caisse d'Épargne. Nous avons débuté avec l'équivalent de 50 000 € d'aujourd'hui. Au début, nous avions 6 apprenants, dont 2 apprentis. C'était en 1994 et, en 2000, nous sommes passés à 100 apprentis, avec 5 ou 6 diplômes proposés. Pourquoi ce succès ? En premier lieu, il existait un besoin. Tous les jeunes sportifs en particulier ou aimant le sport qui voulaient travailler dans l'univers du sport ne disposaient à l'époque d'aucune formation les menant à ce qu'ils voulaient faire. Il existait un véritable vide

« Nous attendons les décisions du gouvernement actuel parce que des menaces planent sur le niveau d'aide à l'apprentissage »

dans le domaine... Nous avons ainsi répondu à un très grand besoin des jeunes. A l'époque, j'étais adjoint délégué aux sports à la ville de Dijon et conseiller général, si bien que j'avais très souvent des sollicitations de sportifs qui, après une blessure ou en fin de carrière, cherchaient des solutions afin de préparer leur reconversion. Ils pouvaient ainsi obtenir, avec nous, le diplôme Jeunesse et Sport... »

Et des clubs, que vous aimez qualifier d'« historiques », ont rapidement cru en vous...

« En Bourgogne, nous avons eu en effet très vite des sollicitations de grands clubs – de basket d'abord, avec la JDA et l'Élan Chalon, puis de rugby et de football. Ils ont très vite affiché leur intérêt pour l'apprentissage. Avec les aides de l'époque, cela leur revenait moins cher qu'avoir recours à des salariés. Nous les avons appelés les « historiques de la région ». Si bien que nous avons eu des branches annexes autour de la JDA et de l'Élan Chalon – c'étaient les deux premières. Nous avons eu par la suite des sollicitations dans d'autres villes : Auxerre, Nevers, Mâcon... N'oublions pas non plus que dans les années 2000 deux clubs professionnels de football – Gueugnon et Louhans –, ont connu des vicissitudes majeures et ont pu repartir, grâce à leurs centres de formation, dans des championnats mineurs. Si bien que les branches de Gueugnon et de Louhans figurent également dans nos historiques ».

Dijon et la Bourgogne ont été vos territoires précurseurs. Comment s'est déroulée votre expansion au-delà des frontières régionales ?

« En 2010, nous avions atteint 300 apprentis, nous étions partout en Bourgogne et nous avons été sollicités par le Centre de Moirans dans le Haut-Jura. Il a fallu négocier pour obtenir à l'époque l'accord des deux conseils régionaux, de Jeunesse et Sport pour que nous puissions disposer d'une branche à Moirans. Celle-ci nous a quittés l'an dernier mais elle a été la première branche hors Bourgogne du CFA du Sport. La fusion des régions est intervenue ensuite. A partir de là, nous avons été sollicités par Pontarlier dans le Haut-Doubs et, vu le succès des jeunes aux examens, nous avons été contactés par d'autres territoires de l'Hexagone. Nous sommes ainsi montés très rapidement à

En 1994, le CFA du Sport de Bourgogne voyait le jour à Dijon, avec... 6 apprentis. Trente ans plus tard, cet organisme de formation par alternance est devenu une véritable référence à l'échelle nationale. FORMAPI met aujourd'hui quelque 1 800 apprentis sur le chemin de l'emploi. C'est dire à quel point cette structure a multiplié les succès au cours des 3 dernières décennies. Son président Bernard Depierre y est pour beaucoup...

20 branches territoriales. Nous avons franchi le cap des 1 000 apprentis en 2020. Nous avons continué à progresser. Cette année, nous passerons le cap des 1 800, avec quelque 47 branches territoriales. Nous avons deux CREPS au sein de celles-ci : ceux de Dijon-Bourgogne à Mirande et de Vallon Pont d'Arc. Dans celui-ci, nous préparons des diplômés que nous n'avions pas du tout précédemment, notamment, dans les domaines de l'escalade, de la course d'orientation, de la spéléologie, de la conduite des chiens de traineau... si bien que cela a diversifié le nombre de diplômes que nous pouvions avoir ».

Pourquoi avoir également diversifié vos diplômes ?

« Nous nous sommes aperçus qu'il y avait aussi un besoin très important pour les sportifs en fin de carrière pour préparer d'autres métiers que dans le sport. Nous avons donc créé une pre-

mière annexe au sein de laquelle nous faisons de la formation continue. Celle-ci s'appelle désormais Selforme. Grâce à cette structure, nous préparons des apprentis à tous les métiers autour du sport, portant sur la communication, la comptabilité, le management, la gestion de personnel... Nous commençons aussi à former des jeunes dans le tourisme social. Nous souhaitons développer cette branche de manière importante notamment dans les zones de moyenne montagne, à l'image du Haut-Jura et du Haut-Doubs. Selforme va atteindre 1 000 apprentis cette année en se diversifiant sur toute la France. Aussi, entre FORMAPI et Selforme, nous avons 67 branches territoriales aujourd'hui dans tout l'Hexagone... Sur les 5 dernières années, nous avons eu 78% de réussite aux examens, de Bac à Bac + 5 et 15% de nos apprentis sont dans l'enseignement supérieur. Il faut savoir aussi que, lorsque les jeunes obtiennent leurs diplômes, le taux d'employabilité est de 92% ! Cela signifie que, dans presque tous les

cas de figure, l'embauche est au rendez-vous ! »

Que ce soit avec la formation à distance ou avec votre nouveau siège dijonnais, particulièrement contemporain que vous avez inauguré l'année dernière, l'innovation est aussi inscrite dans votre ADN...

« Nous avons en effet développé une plateforme de formation à distance qui est parmi les plus performantes. Celle-ci bénéficie d'améliorations chaque année. Et elle permet à l'apprenti de travailler ou chez son employeur ou à son domicile. Il peut ainsi œuvrer sans discontinuer où il veut et chaque apprenti se voit fournir un ordinateur dès son arrivée chez nous. C'est en quelque sorte notre caisse à outils... »

N'est-ce pas votre volonté de répondre aux besoins spécifiques des territoires qui a été en réalité la recette du succès de FORMAPI ?

« Sans aucune prétention, nous essayons de répondre à tous les besoins aussi bien des clubs,

des comités, des ligues, des fédérations mais aussi des collectivités, des communes, des intercommunalités, parce que ce sont des besoins de plus en plus nécessaires pour professionnaliser le sport ».

La période de vaches maigres budgétaires et les économies annoncées par le gouvernement ne vous inquiètent-elles pas ?

« Nous attendons bien évidemment les éventuelles décisions qui seront prises par le gouvernement actuel parce que, dans la recherche d'économies, des menaces planent sur le niveau d'aide à l'apprentissage. Si cette dotation est réduite, les clubs qui disposent de moins de moyens seront moins enclins à prendre un apprenti. Nos différentes instances nous défendent mais ce n'est pas pour cela que l'apprentissage ne sera pas impacté ».

Propos recueillis par Xavier Grizot





FORMAPI

EN TENUE DE GALA



Olivier Fouquet, directeur général de Formapi : « Rien ne serait possible sans la confiance de nos administrateurs (et je les en remercie) et bien entendu de notre président, mon président depuis toujours, Bernard Depierre »



Toujours aussi vaillants, les anciens équipiers de Bernard Depierre. Et avec le maillot de l'époque...

« Un apprentissage durable est un apprentissage qui profite à tous – à l'apprenant, à l'entreprise, à l'organisation formatrice et à l'ensemble de la société »



Bernard Depierre a mis un point d'honneur à accueillir l'ensemble de ses invités



Un ban bourguignon impeccablement réalisé par le personnel de Formapi



La seconde table ronde a réuni Robert Dufour, trésorier de la FNADIR, Thierry Degorce, président du groupe Iserba et de la JDA Dijon, Océane Godard, députée de la 1^{ère} circonscription de Côte-d'Or et Clément Pernot, sénateur du Jura

« Difficultés, combats, réussites. Ce sont les 3 mots clés de cette formidable période »



Première table ronde avec Aymen Zahrii, apprenti DFCO Formation, Martin Cevasco, directeur administratif et commercial de l'Elan Chalon, Pierre-Olivier Laveau, président de Formapi Nevers, et Gabin Farro, ancien apprenti

« Formapi a appuyé sa réussite sur les 9 branches historiques de Bourgogne Franche-Comté, puis sur des branches qui nous ont rejoints, venues de toute la France, plus de 40 à ce jour »



Trois grands parrains pour cette soirée de gala : l'arbitre de football Clément Turpin, le boxeur Bilel Latreche et le basketteur David Holston



La soirée était organisée à l'espace Tabourot, à Saint-Apollinaire. Il était donc normal que ce soit le maire, Jean-François Dodet, qui prononce les quelques mots de bienvenue



ÉVÉNEMENT

DIJON, « CAPITALE MONDIALE » DE LA VIGNE ET DU VIN

Après le 6 mai 2022, la date du 12 octobre 2024 s'est également inscrite en capitale dans l'histoire dijonnaise. Avec l'inauguration du siège de l'OIV à l'hôtel Bouchu dit d'Esterno, Dijon accueille, pour la première fois, une organisation internationale.



Dijon est désormais la capitale mondiale de la Vigne et du Vin. Il semblerait que l'ancien président de la République, François Hollande, qui déclarait, lors de l'inauguration de la Cité internationale de la Gastronomie et du Vin le 6 mai 2022, « Dijon capitale du monde », ait eu le nez fin... Un peu plus de deux ans plus tard, c'est une autre inauguration – une première d'une institution internationale pour la Cité des Ducs – qui lui a conféré un statut de bon lecteur dans le marc de Bourgogne : celle du nouveau siège de l'Organisation internationale de la Vigne et du Vin, dont l'appellation « l'ONU du Vin », a fait florès. A l'occasion de son centenaire, cette organisation s'est vue confier les clefs d'un des joyaux patrimoniaux de Dijon : l'Hôtel Bouchu dit d'Esterno, qui a subi une (intense) cure de jouvence ces 17 derniers mois. Pour que ce bâti-

« Buvons joyeusement »

C'est avec ce superbe écrin que Dijon a su attirer cette organisation dont le rayonnement est connu de tous les professionnels vigneux, et brûler la politesse à deux autres grandes métropoles dont le nom était aussi synonyme d'excellence dans les bulles et le vin : Reims et Bordeaux.

La pluie – le bourgogne profite pleinement de ce climat humide – n'a pas empêché l'inauguration du siège de l'OIV à l'hôtel Bouchu dit d'Esterno. Ici le maire de Dijon, François Rebsamen, entouré de la ministre de l'Agriculture Annie Genevard et du président de l'OIV Luigi Moio

Le 12 octobre 2024, une chose est sûre, Dijon est entrée dans la cour des grands avec cette inauguration en présence, notamment, du président de l'OIV, Luigi Moio, de son Directeur général John Barker, de la ministre de l'Agriculture Annie Genevard, de l'un de ses prédécesseurs en charge du Tourisme, Jean-Baptiste Lemoine (il a fait beaucoup pour que la candidature de Dijon soit retenue), de la présidente de la Région Marie-Guite Dufay (qui a contribué à hauteur de 2 M€). Sans omettre nombre de ministres et représentants des 50 États membres de l'OIV. Des édiles présents pour une conférence ministérielle durant tout le week-end qui a abouti à l'adoption d'une déclaration commune destinée à « renouveler leur engagement auprès de la filière viti-vinicole et de l'OIV ». Climat humide de Bourgogne oblige, c'est sous une pluie battante que s'est déroulée la remise solennelle des clefs. Avant de pouvoir déguster le superbe cadre de travail de l'OIV avec, notamment, un auditorium, une salle des commissions, des salons de réception, une bibliothèque, une cave à vins, le jardin d'Esterno entièrement revu... les invités ont eu droit à une envolée lyrique surprise. Depuis les fenêtres du premier étage, des voix interprétèrent le célèbre Brindisi de La Traviata de Verdi. Un hymne à l'amour et à la joie de vivre, commençant par ces paroles : « Buvons, buvons joyeusement de ces coupes. Que la beauté fleurisse, et que l'heure fugitive s'enivre de volupté ! » Dijon, désormais capitale mondiale de la vigne et du vin, méritait bien que l'on chante et que l'on trinque à sa santé !

Xavier Grizot



17 mois de travaux ont été nécessaires pour la rénovation du joyau patrimonial de l'hôtel Bouchu, dit d'Esterno

ÉVÉNEMENT

DES VENDANGES HISTORIQUES



L'implantation du siège de l'Organisation internationale de la Vigne et du Vin à Dijon est le résultat d'un travail de longue haleine. Et d'arrache-pied ! Objectif : que Dijon renoue avec ses racines et son passé vini-vinicole.

L'implantation du siège de l'OIV à Dijon représente, si vous nous permettez l'expression, une belle vendange du travail effectué depuis des années. Comme le maire de Dijon, François Rebsamen, l'a rappelé, en présentant l'hôtel Bouchu dit d'Esterno, cette arrivée, faisant de Dijon « la capitale mondiale du vin mais aussi une ville diplomatique », fait suite à d'autres événements majeurs. A commencer par le classement le 4 juillet 2015 des Climats de Bourgogne au Patrimoine mondial de l'Unesco, dans la catégorie des « paysages culturels », comme

œuvre conjuguée de l'homme et de la nature. Dans les composantes de ces Climats figurent bien évi-

demment les parcelles de vignes sur la côte de Nuits et de Beaune mais aussi le centre historique de Dijon. Il faut citer ensuite l'ouverture de la Cité internationale de la Gastronomie et du Vin sur les 6,5 ha de l'ancien Hôpital Général, au premier km de la route des grands crus.

Rappelons que cette aventure avait débuté dès 2010 et l'inscription du repas gastronomique des Français sur la liste du Patrimoine culturel immatériel de l'Humanité. Des villes, dont la cité des Ducs, se sont alors portées candidates à l'accueil d'une Cité de la Gastronomie. Et, en juin 2013, le gouvernement jeta son dévolu sur Lyon, Tours, Paris-Rungis et... Dijon qui s'est vu spécifier le pôle moteur « valorisation de la culture de la vigne et du vin ». Le 6 mai 2022, les travaux d'envergure prirent fin et dévoilèrent la CIGV dijonnaise, avec l'école des vins du BIVB (Bureau interprofessionnel des Vins de Bourgogne) ou bien encore la Cave de la Cité, qui, avec plus de 3 000 références et 250 machines « Oenomatic », représente l'un des plus grands établissements de ce type en Europe. Pour la petite histoire (qui fait désormais partie de la grande histoire vineuse de Dijon), cette cave contemporaine a vu le jour en lieu et place de l'ancien mess des internes de l'hôpital général... Nous ne pouvons pas non plus occulter, dans cette CIGV, l'exposition permanente dans la Chapelle des Climats et des Terroirs.

In Vino Veritas

Avec la Chaire Unesco « Culture et Tradition du Vin » installée à Dijon depuis 2007 au sein de l'Institut Jules-Guyot, intégrée à un réseau regroupant plusieurs dizaines de pays et 71 universités ou écoles, Dijon jouit aussi d'une reconnaissance universitaire internationale dans le domaine. Autant d'éléments qui ont

été déterminants dans le dossier présenté pour accueillir le siège de l'OIV... Ne doutons pas non plus que le joyau historique – et sa métamorphose à marche forcée – de l'hôtel Bouchu dit d'Esterno, a pesé dans la balance. Un patrimoine immobilier d'exception intégré, rappelons-le, à un secteur qui a lui aussi fait peau neuve. Le 21 septembre dernier, étaient en effet inaugurés les travaux d'embellissement de l'axe Monge-Bossuet, reliant la CIGV au cœur de ville. Un événement, placé sous le signe du développement durable mais aussi du retour de la vigne, puisque furent plantés des cepes pour l'occasion. Ces quelques pieds se sont apparentés à des symboles... afin de rappeler le retour de la vigne dans la métropole. Depuis le rachat en 2013 du domaine de la Cras par la collectivité, ce sont près de 60 ha de vignes qui ont été plantés sur Dijon, Corcelles-les-Monts, Plombières-lès-Dijon, Daix et Talant. Dijon, qui vient aussi d'accueillir le 45^e Congrès mondial de la Vigne et du Vin, a fait le choix de renouer avec son histoire, puisqu'avant la terrible crise du phylloxéra le raisin était cultivé aux quatre coins de la Cité des Ducs.

Quant à la cerise sur le gâteau de cette histoire vineuse qui est en train de se réécrire sous nos yeux, elle devrait intervenir rapidement avec, bientôt, l'obtention, auprès de l'INAO, d'une dénomination géographique complémentaire, le Bourgogne-Dijon. A ce moment-là, nous pourrions dire que ces vendanges (historiques) auront très bien porté leurs fruits !

Xavier Grizot



La ville renoue avec son passé vineux : ici des jeunes plants sur le plateau de la Cras surplombant Dijon

MON QUARTIER, MES COMMERCES

UNIVERSITÉ-MONTMUZARD

LA BONNE NOTE

En multipliant les événements attractifs et festifs mais aussi en subventionnant les unions commerciales, la Ville de Dijon est aux côtés de ses commerçants et artisans... de l'ensemble de ses quartiers. Pour l'adjointe Nadjoua Belhade, ce soutien aux acteurs de proximité est essentiel. Elle entend aussi les promouvoir à travers des zooms particuliers dans nos colonnes. Pour ce 7^e opus, place au quartier Université-Montmuzard...

En 2008, l'Université, même si elle avait vu le jour 286 ans plus tôt – dans le Couvent des Jacobins – fêtait, en grande pompe, son cinquantenaire. C'était son implantation sur la colline Montmuzard, due au recteur visionnaire de l'époque, Marcel Bouchard, qui était célébrée comme il se doit. Précédemment les vergers recouvraient cette colline et, les hivers glaciaux, les Dijonnais s'adonnaient aux joies du patinage sur les marécages gelés. Les jardins du château de Montmuzard avec sa ferme, qui disposait de 73 ha, étaient en effet ouverts aux Dijonnais depuis le XVIII^e siècle. Mais revenons au 12 octobre 1957, date à laquelle le ministre de l'Éducation nationale René Billères inaugura la Faculté des Sciences, accueillant pour la première année 2 700 étudiants. Le La était donné et l'Est de la ville allait battre au rythme universitaire. Dans les années 60, la quasi-totalité du campus allait sortir de terre, si bien qu'en 1968, célèbre pour son mois de mai, la cité des Ducs comptait quelque 9 400

étudiants. C'est en 1984 que l'Université de Dijon prit le nom de l'Université de Bourgogne. Aujourd'hui tout un chacun connaît l'uB forte de quelque 34 000 étudiants, dont plus de 28 000 dans la capitale régionale. La vie de ce quartier est évidemment tournée vers les jeunes mais pas seulement puisque les commerces et artisans du secteur, particulièrement bien desservi par les transports en commun, et notamment le tramway depuis 2012, s'adressent à toutes les générations. Ils ne sont pas moins de 137 professionnels à œuvrer dans des secteurs d'activités particulièrement divers. Nous en avons choisi quatre dans ce 7^e Opus sur les commerçants et artisans dijonnais réalisés en partenariat avec le Service Commerces de la Ville mais toutes et tous mériteraient que nous leur déroulions le tapis rouge. Comme le souligne l'adjointe Nadjoua Belhade, « le commerce de proximité représente bien plus qu'un simple commerce situé au plus près de son domicile car on développe un attachement



Nadjoua Belhade, adjointe déléguée au commerce et à l'artisanat, a souhaité placer les projecteurs sur les professionnels de tous les quartiers dijonnais

relationnel avec le commerçant et son échoppe s'apparente à un véritable lieu de socialisation. Mais la notion de commerce de proximité, en limitant les déplacements, s'inscrit aussi pleinement dans la démarche environnementale qui nous tient à cœur ». Et l'élue de poursuivre : « La ville de Dijon est composée de 9 quartiers et nous avons des pépites dans chacun d'entre eux. Le commerce et l'artisanat, c'est évidemment le centre-ville mais c'est bien évidemment au-delà ! » Au-delà – et plus précisément ici, sur le quartier Université-Montmuzard – les pépites participent aussi à leur manière à mettre les jeunes sur les voies de l'avenir. Aussi méritent-elles une (très) bonne note !

Xavier Grizot

BOUCHERIE MERLE
L'INSTITUTION GOURMANDE

Si la boucherie traditionnelle des époux Merle accueille ses clients depuis 2016, il s'agit d'une véritable institution qui a ouvert ses portes en 1945 ! La charcuterie et le traiteur Merle vous propose des viandes et des plats cuisinés locaux de qualité : jambon persillé, bœuf charolais ou terrines. Étant un commerce de proximité, la boucherie de Mathieu et Aurélie cherche à garder le lien avec sa clientèle, pour la conseiller au plus près de ses envies. La viande est 100% Bourgogne Franche-Comté, signe de qualité qui est d'autant plus recherché à l'heure actuelle.

La boutique propose également des plats traiteurs, toujours faits maison, et suggère les vendredis et les samedis deux plats à commander ainsi qu'un apéritif et un dessert. La boucherie peut notamment prendre en charge la confection de pla-

teaux repas pour maximum 50 personnes, selon vos goûts et votre budget, comme un tajine de veau aux abricots et courgettes. La boucherie propose une grande variété de saucisses (au piment d'Espelette...), de brochettes (de poulet thym citron...) et réalise également des plateaux pour pierrades et fondues, avec les découpes de viandes nécessaires.

Côté traiteur, le magasin propose chaque jour des feuilletés salés, comme des carrés provençaux, des quiches à la dijonnaise, des tourtes bressanes ou des friands à la viande, ainsi que des plats salés, comme des lasagnes, des tomates farcies ou des hachis Parmentier de canard. Rendez-vous en boutique pour faire votre choix parmi les produits de saison et la gamme d'épicerie fine.

Denisa Tomanova



**47 Av. Maréchal Lyautey - Dijon
03 80 71 54 72
boucherie-traiteur-merle.fr**

DU PAIN POUR DEMAIN
DU PAIN POUR TOUT DE SUITE

Après de nombreux mois de travaux Place du 30 Octobre, les boulevards vous amènent, désormais sans perturbation, à la boulangerie de la place. Car qui n'a pas déjà entendu cette phrase : « N'oublie pas de prendre le pain pour demain ! ».

Plus besoin de présenter la boulangerie Du Pain Pour Demain, sacrée meilleure boulangerie de France en 2019. Après l'ouverture d'une première boutique au 31 rue de Bruges en 2017, c'est désormais le boulevard Voltaire qui accueille une deuxième boutique depuis l'année dernière.

Orlando, Louis et leur équipe travaillent des produits nobles, locaux et bio, qui font la base de leurs délices. Réputée pour ses viennoiseries fourrées et colorées, la boulangerie propose un

bar à croissants permettant de les créer directement sur place selon les envies fantaisistes des plus gourmands. Ce produit phare appelé Kiflie's se décline via trois niveaux : à commencer par le fourrage (praliné, pistache...), le napage (framboise, chocolat blanc...) et enfin, le topping, comme une cerise sur... le croissant : guimauves, spéculos ou pralines roses. Un autre concept original réside dans la possibilité de composer son sandwich soi-même, avec des garnitures pour créer sur mesure son goûter avec le pain que l'on souhaite.

Tout un bonheur qui transmet la vocation du métier de boulanger.

A souligner que l'équipe met en avant l'idée de recréer une chapelure avec les invendus : plutôt que de tout jeter, refaire, pour limiter le gaspillage !



**1a Bd Voltaire - Dijon
03 80 74 09 21
dupainpourdemain.com**

Denisa Tomanova

POIS DE SENTEUR
LA LÉGÈRETÉ... DES FLEURS

Le Pois de Senteur est une fleur originaire du sud-est de l'Italie et de la Sicile. Appelée aussi « pois fleur », « pois musqué » ou « gesse odorante », le Pois de Senteur porte également le nom du jardin fleuri de Maud Zangaglio. A l'approche d'Halloween, cueillez quelques inspirations.

Car l'automne accueille des chrysanthèmes ou des Dianthus, la Fleur des Dieux, du grec « dios - Zeus » et « anthos - fleur ». A ses 21 ans, Maud a inauguré la boutique pour perpétuer sa passion de fleuriste. C'est dans l'idée de partage, que son équipe propose, depuis dix-sept ans déjà, des compositions éclectiques de plantes, de fleurs fraîches ou séchées. Tout un univers de fleurs ornementales selon les saisons et les thèmes demandés.

Les occasions méritent de beaux pétales et des odeurs enivrantes : anniversaires, Noël, Saint-Valentin, mariages ou fêtes surprises. Et pourquoi pas des ateliers au sein de votre société pour une meilleure qualité de vie au travail ? Quant aux mariages, les décorations sont pensées dans les moindres détails, passant par les accessoires, la cérémonie, la réception. Des « bars à fleurs » sont également animés avec des petites attentions pour vos invités le jour J.

Le plus de la maison Pois de Senteur : des ateliers de composition florale. La team de fleuristes dévoile un brin de son savoir-faire à un groupe de douze à quatorze personnes, afin de créer leurs propres bouquets et couronnes de fleurs.

D.T.

MICRO-BRASSERIE DE L'ARQUEBUSE
LA SOIF DES TIREURS D'HENRI IV

Pourquoi l'Arquebuse ? Un clin d'œil au parc où les arquebusiers s'entraînaient à tirer pendant la Renaissance. Et c'est désormais depuis 2017, que l'état d'esprit d'une entreprise familiale plane sur les lieux, boulevard de Strasbourg.

Dans un élan de convivialité, l'endroit insolite de la brasserie artisanale déploie son étendard pour créer des rencontres. En ultra-local, le cœur de l'activité de la brasserie reste dans la production et la commercialisation sur le marché professionnel.

En 2021, la micro-brasserie s'est lancée dans l'accueil d'un micro-pub, où le public est attendu tous les jeudis et vendredis soir pour recréer une vie de quartier, se retrouver et échanger en fin de journée. Une sonnette d'alarme pour que cela reste un lieu de vie de proximité.

La gamme de bières se veut classique et traditionnelle : une blanche aux épices, une blonde et rousse aux fermentations basses,

une ambrée IPA ou une triple miel, dont le miel provient des apiculteurs dijonnais.

Avec un houblon alsacien, la carte est dense. Citons Le Dijon neige, aux écorces d'orange, cannelle et gingembre, La Colombière amère, et bien sûr La P 30, pour la Place du 30 Octobre. Une étiquette design du dessinateur dijonnais Julien complète le nom des différentes bouteilles, comme Sans Ticket, en clin d'œil aux prix exorbitants des JO de 2024.

Une soirée à thème a lieu une fois par mois, Fromages ou Saint-Patrick, toujours dans la bonne humeur pour un bon mélange d'une bière de saveurs.

Le brasseur vous accueille derrière le bar, dans un lieu atypique niché au milieu du cœur de ville pour perpétuer la vie locale, profiter de la proximité des bières saisonnières, d'hiver ou d'été ainsi que de visites guidées.

D.T.



**8 Bd de Strasbourg - Dijon
09 81 69 06 11**



Depuis septembre 2024, l'offre d'Orthophonia s'est étendue : face aux petits trous de mémoire du quotidien, Pascale Personnier apporte conseils et techniques aux plus de 50 ans pour préserver leurs capacités cérébrales (Photo Pauline Cany)

Cultiver le bien-être

Depuis le début de son aventure journalistique, la ligne éditoriale de Dijon l'Hebdo est de placer les projecteurs sur celles et ceux qui font bouger le territoire, qui innovent, qui investissent, qui créent de l'emploi, qui font progresser la santé, qui se démultiplient pour les autres, qui portent le « bien manger... » et le « bien boire » (nous somme tout de même en Bourgogne !)... Dorénavant, dans les colonnes de notre journal, à l'instar de ce que nous faisons dans notre magazine Dijon Tendances, vous retrouverez régulièrement une nouvelle rubrique sur celles et ceux qui agissent au quotidien pour le bien-être. Nous avons en effet souhaité mettre en lumière les professionnels grâce auxquels vous pouvez vous épanouir, vous sentir bien... Et ils sont nombreux sur la place dijonnaise, exerçant leur talent dans de multiples secteurs : salon de coiffure, d'esthétique, de massage, onguerie, spa, salle de sports, diététicien, nutritionniste, thérapeute... Dans un monde où tout s'accélère, où le stress est omniprésent, ces nouvelles pages vous permettront de faire une pause... et vous donneront de belles adresses pour vous ressourcer, vous détendre, prendre soin de vous. Mais vous découvrirez également dans ces rendez-vous réguliers des professionnels qui œuvrent pour le « bien vivre » de celles et ceux qui peuvent rencontrer des difficultés. À l'image de Pascale Personnier, une orthophoniste à la retraite qui a décidé de poursuivre afin d'épauler les jeunes en difficulté scolaire ou les seniors qui peuvent rencontrer des trous de mémoire. Cette coach vocale mérite bien, vous en conviendrez, d'être la première à occuper ces nouvelles colonnes réservées au bien-être.

La rédaction

L'ORTHOPHONISTE DEVENUE COACH

Pascale Personnier est à la retraite, mais pas sa vocation. Avec « Orthophonia », l'ancienne orthophoniste continue d'accompagner les enfants dyslexiques et dysorthographiques et tous ceux qui veulent faire entendre leur voix.

Pascale Personnier est de ceux pour qui la retraite n'est pas une option. Quelques mois après la fermeture à regret de son cabinet d'orthophonie en décembre 2022, cette passionnée explique avoir eu besoin de renouer avec l'humain et de donner une suite à son parcours professionnel. Équipée de ses 45 années d'expérience à suivre des enfants présentant des troubles du langage oral ou écrit, et des adultes souffrant de troubles de la voix ou neurologiques, elle crée donc « Orthophonia » sa petite entreprise de soutien scolaire et de coaching vocal. À son domicile, dans un espace cosy dédié, elle donne des cours privés à des enfants - du CP au CM2 - en difficulté d'apprentissage (difficultés à déchiffrer les mots, à mettre l'intonation, transcription des sons à l'écrit confuse...) à l'aide d'exercices

adaptés à chacun. Une individualisation qui lui tient à cœur : « Ces enfants sont souvent perçus comme paresseux, bêtes, bruyants, alors qu'ils ont besoin d'un cadre rassurant, bienveillant et de se sentir compris pour gagner en confiance et progresser ».

Faire entendre sa voix

Pascale accompagne aussi ceux qui, à tout âge, veulent travailler leur organe vocal dans un cadre professionnel (prises de paroles en public, préparation d'entretiens, direction de réunions...) ou de loisirs (chorale, théâtre...) en s'appuyant sur ses 10 ans de formation musicale : « Placer sa voix à la bonne hauteur s'apprend. On travaille sur la respiration abdominale pour une meilleure projection de la voix sans forcer au niveau du cou, sur la statique, le port de tête, la décontraction des épaules, et bien sûr l'articulation ».

Déborah Vital

Orthophonia
20 C rue Dr Majnoni d'Intignano
21121 Fontaine-lès-Dijon
06 26 74 48 61
pascale.personnier21@gmail.com
Tarifs : 50 € la séance pour le soutien scolaire - 60€ la séance pour le coaching vocal



ARRÊTS DE TRAVAIL

CAROLE : « LA COUPE EST PLEINE »

C'est un coup de gueule, un vrai, que pousse Carole, gérante d'un salon de coiffure sur la métropole dijonnaise. On le sait, la situation du secteur est délicate. La pénurie de coiffeurs atteint un niveau jamais rencontré en France. Conséquence : des salons suspendent en partie leur activité, quand ils ne baissent pas leur rideau. Faute de personnel, et non de clients. Mais parfois, cela va plus loin encore. En cause, le comportement de certains salariés.



Carole lance cet appel pour que la voix des petits employeurs soit entendue. « Nous sommes épuisés, pris en étau entre des législations rigides et des situations financières désastreuses. Il est urgent que le gouvernement, les organismes sociaux et les médecins prennent conscience de notre détresse. Comment continuer à porter le fardeau de cette injustice silencieuse ? »

Il est comme ça Carole... Elle ne mâche pas ses mots. La colère, quels qu'en soient les motifs, elle ne la contient jamais. Surtout quand elle a le sentiment de subir une injustice : « En tant que gérante d'une TPE de moins de 10 salariés, je fais face à des difficultés extrêmes depuis la pandémie de COVID-19. Entre les fermetures administratives, les départs successifs de mes employés, et l'impossibilité de recruter, la gestion de mon salon de coiffure est devenue un véritable cauchemar ». Et le cauchemar a trouvé son point d'orgue il y a tout juste 3 ans après l'embauche d'une salariée. « Le marché du travail, déjà en tension, m'a contrainte à embaucher une salariée sous des conditions que cette dernière m'a imposées. Je n'avais pas d'autres choix. Il faut savoir qu'il est aujourd'hui extrêmement difficile de trouver du personnel qualifié, et nous, employeurs de TPE, sommes souvent contraints d'accepter des compromis qui mettent à mal l'organisation de nos entreprises. Dès son embauche, cette salariée a exigé des ajustements horaires, souhaitant finir plus tôt plusieurs fois par semaine et demandant de disposer d'après-midis. Elle a rapidement accumulé des arrêts maladie pour des douleurs aux poignets et ce schéma s'est répété sans interruption ».

Arrêts de travail sur internet

Ce qui révolte Carole, c'est que cette employée a continué à enchaîner les arrêts maladie pendant près de deux ans, « tout en menant une vie active et sortant en boîte de nuit ». Carole a demandé un contrôle de la Sécurité sociale mais elle n'a jamais obtenu la moindre réponse... « Cette salariée m'a ensuite adressé un nouvel arrêt délivré pour trois mois supplémentaires, cette fois par un médecin sur le site en ligne « Blouse blanche », sans même qu'elle ait eu à se déplacer.

Trois ans après l'embauche de cette salariée qu'elle n'aura finalement que très peu vue, elle se retrouve dans une situation financière intenable : « La médecine du travail l'a déclarée inapte et je dois lui verser 8 000 € d'indemnités de licenciement, une somme énorme pour ma petite structure. À cela, s'ajoutent les cotisations sociales à venir pour l'URSSAF, ce qui risque de rendre la situation encore plus désastreuse. J'ignore encore à combien s'élèvera cette nouvelle charge, mais je crains que cela ne fasse qu'aggraver la situation. Après avoir pris contact avec ses anciens employeurs, j'ai découvert qu'elle avait déjà reproduit ce schéma ailleurs : arrêts maladie récurrents, inaptitude reconnue, mais elle continue à chercher du travail. Malgré tout, elle est seulement reconnue inapte à 3 % par la sécurité sociale. Et aujourd'hui, elle réclame rapidement son chèque de licenciement pour « tourner la page » et retrouver... un nouvel emploi, laissant derrière elle un nouvel employeur à bout de souffle ».

« Nous nous retrouvons seuls face à des comportements abusifs »

La complexité de la situation qu'elle vit ne l'empêche pas de trouver les mots justes : « Ce que beaucoup ne réalisent pas, c'est l'impact que ces abus peuvent avoir sur les employeurs. En plus de devoir gérer une entreprise déjà fragilisée par la crise, nous nous retrouvons seuls face à des comportements abusifs et à des processus administratifs lourds. Trop lourds. Les petites entreprises sont particulièrement vulnérables, car elles n'ont ni le personnel ni les ressources pour se défendre efficacement contre ces pra-

tiques ». Et Carole de poursuivre : « Comment est-il possible qu'une salariée puisse accumuler autant d'arrêts de travail avec une telle facilité ? Le cas de cette employée, qui a pu obtenir un arrêt de un mois via un site en ligne sans même avoir vu un médecin, est un parfait exemple des dérives du système. Pendant ce temps, je dois non seulement la payer pour ses arrêts, mais également pour ses congés payés liés à ces arrêts. Qui protège les employeurs face à ces situations ? À quel moment allons-nous être entendus et soutenus ? ».

Les petites entreprises comme la mienne n'ont ni les moyens financiers ni les ressources juridiques pour se défendre face à de tels abus. Nous sommes seuls, et chaque nouvelle embauche devient un pari risqué qui peut détruire notre entreprise mais aussi notre santé. J'ai tenté de faire appel à de nombreux organismes pour obtenir de l'aide, mais aucune solution n'a été proposée. Or, nous, petits employeurs, avons aussi des droits, et il est crucial que les institutions en tiennent compte. Qui s'intéresse à nous, à ceux qui passent leurs nuits à chercher des solutions pour ne pas sombrer, pour maintenir leur entreprise à flot ? Qui parle des employeurs qui tombent malades, et continue nt pourtant à travailler, car nous n'avons pas le droit de nous arrêter ? Malgré notre état de santé et la pression croissante, tout le monde s'en fout. Les employeurs, épuisés, ne peuvent pas se permettre de tomber malades, nous n'avons pas ce luxe. La déprime, le mal-être, c'est notre

« Les employeurs de TPE ne peuvent plus rester invisibles et sans défense. Il est temps d'agir avant que cela n'emporte non seulement nos entreprises, mais aussi notre capacité à créer de l'emploi et à prospérer »

quotidien, et pourtant personne n'en parle... » Au-delà de cette situation, Carole estime qu'il est urgent de réfléchir à des mesures pour soutenir les salons de coiffure. Pourquoi ne pas baisser la TVA ? « En tant que prestataires de services, nous sommes limités dans nos capacités à générer des revenus mensuels importants, car nos tarifs ne peuvent pas être trop élevés pour ne pas faire fuir la clientèle. Réduire la TVA permettrait d'éviter une hausse des prix pour nos clients, tout en nous permettant de respirer financièrement. Ce serait une solution concrète pour alléger nos charges et nous aider à rester compétitifs ».

Pierre Solainjeu



NOUVEAU SPECTACLE

CABARET ODYSSEO

L'inspiration... en plus

Le cabaret Odysséo, situé à Dijon sur les bords du lac Kir, propose une nouvelle revue, intitulée cette année Inspiration, un spectacle de 1 h 30 autour de chorégraphies artistiques toujours plus spectaculaires. À sa tête depuis maintenant 13 ans, Christophe Gonnet, entouré de toute son équipe, œuvre pour faire émerger la magie des émotions. Et c'est une belle réussite.

Après des castings minutieusement sélectionnés, plusieurs mois de préparation et une équipe soigneusement organisée, le seul cabaret de Dijon a le plaisir de vous annoncer sa nouvelle revue Inspiration 2024-2025, qui débute en ce mois d'octobre 2024.

Odysséo s'est activé pour créer ce tout nouveau spectacle de music-hall, avec un thème central et une succession de numéros jusqu'en juin 2025. Chorégraphies, costumes, mises en scène... Christophe Gonnet et son équipe font peau neuve au cabaret pour offrir un spectacle grandiose. Que ce soit les jeudis et dimanches midi ou les vendredis

et samedis soir ou même en semaine pour des événements privés, laissez-vous séduire par les repas-spectacles qui vous mettront en appétit avant la revue.

Des menus, allant du charme à la séduction, en passant par l'élégance et se terminant par le glamour, sont accompagnés d'une présence artistique de deux heures, durant lesquelles l'entrée, le plat, le fromage et le dessert défilent au rythme orchestré et discret des serveurs agueris. S'ensuit la revue, d'une durée de 1 h 30 avec un entracte, où rires, performances et chansons se conjuguent autour d'un thème central pour



Odysséo Cabaret Music-Hall
Route de Dijon – Lac kir
Parking N°5
21370 Plombières-les-Dijon
03 80 48 92 50
cabaretodysséo@lpf-events.fr
cabaret-odysséo.fr

éveiller des émotions, vous plongeant dans la beauté du moment. Cerceau aérien, numéro de mâit chinois, french cancan bourguignon...



« Ici, on ne vient pas travailler, on vient faire le spectacle, c'est une passion, c'est chez nous »



voici un avant-goût des différents numéros des 10 artistes pluridisciplinaires qui fouleront la scène cette année.

La particularité d'Odysséo réside dans sa scène avancée au milieu du public, créant ainsi une ambiance plus intimiste et une émotion plus palpable. Entre deux shows, Manon et Franck, chanteurs et fil conducteur du spectacle, relient l'histoire et les numéros.

Au cabaret Odysséo, tous les sens sont à leur

Christophe Gonnet et son équipe font peau neuve au cabaret pour offrir un spectacle grandiose



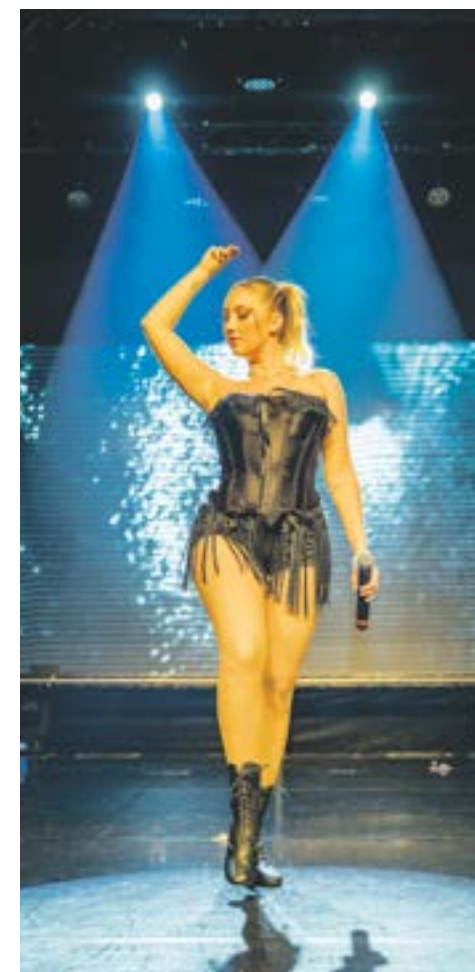
apogée : la force des numéros, le choix des musiques et la beauté des costumes faits main par une costumière, se combinent pour vous offrir une expérience unique. Pour Christophe Gonnet, qui se plaît toujours à souligner que c'est dans l'agriculture qu'il a débuté sa vie professionnelle, « le divertissement, c'est important. Le hasard a fait que j'ai découvert la scène et j'ai ainsi monté un cabaret à Dijon. J'ai donc mis les plumes du poulailler dans les plumes du cabaret ».



Entre plumes et paillettes, mais pas que : chaque année, son équipe et lui réinventent un cabaret qui touche autant les jeunes que les moins jeunes, tous se réunissant autour d'un moment convivial et festif. Derrière les coulisses, la joie et l'enthousiasme sont omniprésents. « Ici, on ne vient pas travailler, on vient faire le spectacle, c'est une passion, c'est chez nous » confie tout sourire Laura Vetter, ancienne chanteuse à Odysséo, devenue membre de l'équipe de mise en scène.

Pas besoin de courir dans une autre ville pour assister à des shows de cabaret. Petit plus : Odysséo élargit sa programmation avec des dîners-spectacles à des prix accessibles, proposant des soirées thématiques. Et si vous ne souhaitez pas vous déplacer, Odysséo peut venir à vous. L'inspiration est à son comble ici, alors osez découvrir cette nouvelle revue !

Julia Gounin





EXPOSITION

LE VIRAGE ARTISTIQUE DE SKIMA

La trajectoire croisée de l'art et de l'automobile prend une nouvelle direction avec l'exposition de Skima, installée jusqu'au 11 novembre au cœur de la prestigieuse concession Porsche. Le lien entre la précision technique des voitures de luxe et l'expressivité artistique prend ici tout son sens, renforçant la synergie entre deux mondes souvent perçus comme éloignés.

L'artiste, dont l'univers s'inspire à la fois de la modernité et de la tradition, présente une vingtaine de tableaux. L'occasion de redécouvrir des œuvres emblématiques dont certaines ont déjà marqué les esprits, mais également d'admirer des créations inédites. En effet, Skima a profité des derniers mois pour enrichir sa collection. Ses compositions saisissent le dynamisme du mouvement, un concept qui trouve un écho particulier dans le monde automobile. Porsche, symbole d'ingénierie de pointe et de performance, sert ici de toile de fond idéale pour cet artiste qui joue avec les contrastes de ses œuvres.

Une soirée sous le signe de l'art et de la convivialité

Le 24 octobre, une soirée privée rassemblera clients et partenaires pour un moment privilé-

gié. 300 invités se retrouveront pour cet événement dont l'engouement a été tel que toutes les places se sont envolées en 24 heures, atteignant la capacité maximale de la concession. Durant cette soirée, Skima lèvera le voile sur deux pièces majeures particulièrement attendues dont les détails demeurent soigneusement gardés secrets pour préserver l'effet de surprise. Si peu d'informations ont filtré, nous pouvons d'ores et déjà vous assurer que ces projets promettent de cristalliser l'idée de passage et de continuité, des concepts chers aussi bien à l'innovation automobile qu'à l'évolution artistique.

Pour celles et ceux qui n'auraient pas la chance d'assister à cette soirée, l'exposition reste accessible au public. Une parenthèse pour les amateurs d'art comme pour les passionnés d'automobile pour admirer de près le travail de Skima, dont le style résonne avec la puissance et la précision des véhicules Porsche. Une exposition prête à surprendre, à l'image de la concession et de l'artiste !

Jeanne Pierre

skimadrawing.com
@skimadrawing

Centre Porsche Dijon
7 rue Paul Langevin – Chenôve



DANTE ALIGHIERI

DE QUOI SATISFAIRE VOTRE ENVIE D'ITALIE

On dit volontiers de l'Italie que c'est un véritable art de vivre, l'incarnation d'une vie pleine d'insouciance, d'amour, d'eau fraîche et de bonne nourriture : la dolce vita. Soit. Mais avant de vous lancer dans une approche tranquille de ce qui se cache chez nos amis transalpins, vous pourriez peut-être maîtriser leur belle langue qui n'est surtout pas avare de voyelles.

Envie d'Italie ? Apprenez sa langue, sa culture, ici même à Dijon grâce aux Amis de Dante Alighieri. Cette association a été fondée en 1985 par des professeurs de langue de l'université

de Bourgogne. Et depuis, elle n'a pas cessé de prospérer sur le tissu associatif dijonnais à tel point que l'UB aimerait bien qu'elle fasse le PLIDA qui est une certification en langue italienne.

Valéria, Javier et Eliane sont les trois professeurs qui se répartissent les 8 cours hebdomadaires qui sont dispensés, à partir de 18 heures, dans les salles du CUCDB (Centre universitaire catholique de Bourgogne). Des cours à destination de tous les niveaux.

Sachez aussi que Les Amis de Dante Alighieri proposent également tout au long de l'année des conférences, des ateliers cinéma, des cours de cuisine... Il est temps de s'inscrire car les cours débutent en octobre.

Pierre Solainjeu



Le président Jean-Claude Sgro et la secrétaire générale Isabelle Rochais

Les Amis de Dante Alighieri
Maison des associations ; Boîte H12
2 rue des Corroyeurs. Dijon
03 80 33 03 98

TOUT
LE MONDE
SE RETROUVE
À DIJON
MÉTROPOLE

Sur la route
des Grands Crus et des
Climats de Bourgogne,
siège de l'Organisation
internationale de la
vigne et du vin :

Ici, nous vivons
au cœur de la vigne
et du vin !

Dijon rayonne





EN DIRECT DE DUBLIN

UNE FRANÇAISE À DUBLIN, ET LOIN D'ÊTRE LA SEULE !

J'en suis désormais sûre : mon manque de connaissances sur la ville a aussi fait ma force. De l'école, je connaissais St. Patrick et le trèfle à quatre feuilles (le « shamrock »), et du bouche à oreille je connaissais la gaieté des Irlandais. Touriste à mon tour, j'arpente les rues de Dublin pour en faire ma propre idée.

Dublin donne son nom à deux zones de l'Irlande : un comté composé de cinq sous-zones administratives, et une ville de 24 districts, séparée entre Dublin nord et Dublin sud par la rivière Liffey. Son centre-ville, plutôt compact, se concentre autour de la rivière, et c'est notamment là-bas qu'on y trouve les destinations le plus prisées par les touristes : le quartier de Temple Bar avec ses pubs et restaurants, le château historique de Dublin, et des dizaines de musées d'art et d'histoire. Comme toute bonne touriste, je me procure ma Leap Card, la carte de paiement qui donne accès à tous les transports en commun en Irlande, et j'essaie de faire sens des deux lignes de tram Luas (« vitesse » en gaélique irlandais), du train DART (qui dessert le comté entier) et des simples bus à deux étages (les « double deckers »).

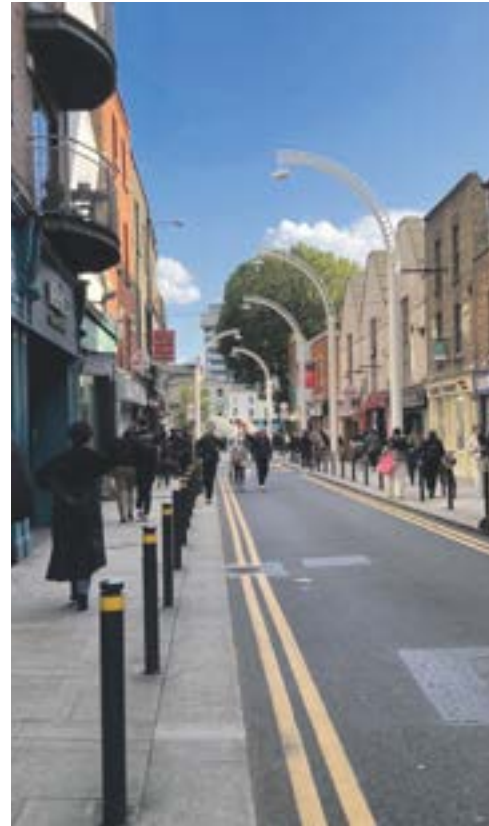
J'aimerais pouvoir dire avoir été dépaysée, mais ce serait mentir. D'une part, car mon œil d'étrangère tire beaucoup de comparaisons entre Liverpool et Dublin (peut-être la seule ville anglaise à laquelle les irlandais toléreraient être comparés) – et d'autre part car Du-

blin grouille de Français. Des magasins, aux rues et aux sites touristiques, en passant par les campus universitaires et même les colocations que j'ai visitées, les Français sont partout. Il faut dire que l'Irlande est devenue l'une des destinations européennes les plus prisées durant les quelques dernières décennies : le pays est magnifique, la gentillesse des Irlandais les précède, et c'est surtout l'un des derniers pays anglophones encore dans l'UE depuis le Brexit. Sa non-adhésion à l'espace Schengen n'aura pas empêché les Français de faire leurs bagages, pour des vacances comme pour y vivre. Les Français entre 18 et 40 ans sont les visiteurs les plus communs, et s'ils viennent vivre en Irlande, ils ne restent souvent que quelques mois. A ma réunion de rentrée pour les assistants de langue, l'ambassade française nous annonce les chiffres : ce sont 11 000 personnes qui sont actuellement inscrits au registre des Français en Irlande, pour un total réel estimé à 30 000 – la population étudiante de l'Université de Bourgogne, je ne peux m'empêcher de remarquer.

Si je suis bien consciente de faire partie d'une large démographique, détrompez-vous cependant : je ne suis pas allée à l'étranger pour rencontrer des Français, et c'est bien l'Irlande que nous découvrirons ensemble cette année, chaque mois dans les colonnes de Dijon l'Hebdo.

Léa Tribotté

Léa Tribotté
travaillera comme
assistante de
langue française
dans un lycée
irlandais.



Le centre-ville de Dublin, plutôt compact, se concentre autour de la rivière Liffey

C'EST LE MOMENT DE DÉMOUSSER VOTRE TOITURE



AVANT



APRÈS



AVANT

APRÈS

UN NETTOYAGE VAPEUR 100% NATUREL

Ecologique

Aucun produit chimique ni additif n'est utilisé. C'est la chaleur de la vapeur qui décolle tous types de mousses et salissures.

Efficace

Le résultat est instantané. Ce nettoyage, qui ne détériore en aucun cas les différents supports, permet de redonner une seconde vie à votre toiture.

LA GARANTIE QUALITÉ

Bâti-Net Environnement effectue un diagnostic complet de votre toiture. Sur chaque chantier, cette entreprise dijonnaise réalise un contrôle d'étanchéité sur l'état des tuiles, le faîtage, les gouttières, les solins et la cheminée.

TRAITEMENT HYDROFUGE

Après le nettoyage de vos tuiles, Bâti-Net Environnement vous propose d'appliquer le traitement hydrofuge approprié à votre toiture. Celui-ci prolonge la durée de vie de vos tuiles, améliore leur apparence tout en redonnant la protection initiale de la surface. Aussi est-ce une alternative réelle à un remplacement futur de l'ensemble de vos tuiles.

DEVIS GRATUIT



100% naturel



Efficacité immédiate



Valoriser votre bien



BÂTI-NET ENVIRONNEMENT

Ayez recours à des professionnels locaux

06.79.63.02.55

contact@bati-net-environnement.fr

9 rue Antoine le Moiturier

21000 Dijon



TOUT CE QUE VOUS AVEZ TOUJOURS VOULU SAVOIR SUR LE NUMÉRIQUE...

Ludovic Rochette et Alain Lamy ont inauguré l'Espace Numérique Côte-d'Or et donné le coup d'envoi de la Semaine Côte-d'Or Numérique

Il y avait la foule des grands jours à Breigny, dans les locaux de la Communauté de communes Norge et Tille, jeudi 10 octobre. Ludovic Rochette, président de l'intercommunalité et président de l'AMF21, Alain Lamy, le « Monsieur numérique » du Département, représentant François Sauvadet, et Amelle Ghayou, sous-préfète de Côte-d'Or, ont officiellement donné le coup d'envoi de la 2^e édition de la Semaine Côte-d'Or Numérique.

Cet événement, organisé chaque année par le Département, en partenariat avec les communes et les territoires, propose durant toute une semaine de braquer les projecteurs sur les différentes facettes du numérique. En ciblant particulièrement les Côte-d'Oriens qui sont les plus éloignés du numérique.

De gauche à droite : Hubert Poulot, Ludovic Rochette et Alain Lamy (Photo Pierre Solainjeu)



L'instant Patrimoine

par Jacques Cleren

GFV : Un placement à déguster...

Posséder ses parcelles de vigne et recevoir les intérêts en liquide : quelle belle idée !

Le Groupement foncier viticole (GFV) est un placement qualifié d'investissement plaisir.

Il s'adresse aux personnes souhaitant devenir propriétaires de vignes en investissant dans le patrimoine français et participer au développement d'un domaine viticole.

L'achat de parts de GFV permet à l'investisseur de détenir une ou plusieurs parcelles de vigne et de percevoir sa dotation en bouteilles de vin du domaine concerné. Les GFV sont des sociétés civiles créées pour acquérir et donner en location des vignobles.

Le Capital de chaque GFV est divisé en parts souscrites par des investisseurs privés. Les propriétés viticoles sont toujours situées en zones d'appellation d'origine contrôlée de grande renommée.

Comment cela fonctionne ?

Les associés (épargnants) achètent les parcelles de vigne. Le GFV est géré administrativement par une société spécialisée qui confie via un bail commercial les terres acquises. Chaque année, lors d'une assemblée géné-

rale, le revenu est distribué soit en numéraire soit sous forme de bouteilles du Domaine.

Fiscalement parlant

Le régime du micro-foncier est le régime de droit commun d'imposition des contribuables dont les revenus fonciers n'excèdent pas 15 000 €. Il est applicable aux revenus provenant de la détention de parts de GFV sous certaines conditions et permet notamment l'application d'une déduction forfaitaire de 30 %.

Le régime réel d'imposition : la quote-part de fermage perçue par chaque associé est imposable dans la catégorie des revenus fonciers déduction faite des charges fiscalement admises (impôts fonciers, assurances, frais de gestion, etc). Ces calculs sont effectués chaque année par la gérance.

Côté transmission

Toute mutation à titre gratuit de parts de GFV bénéficie d'une exonération partielle d'assiette de 75 % (pour toutes parts détenues depuis plus de 2 ans) : jusqu'à 300 000 euros et de 50 % au-delà de ce seuil en contrepartie

Athenis Conseils
Votre cabinet en gestion de patrimoine
j.cleren@athenis-conseils.com
www.athenis-conseils.com

d'un engagement de conservation des parts de 5 ans par le bénéficiaire de la transmission à titre gratuit ; ou jusqu'à 500 000 euros et de 50 % au-delà de ce seuil en contrepartie d'un engagement de conservation des parts de 10 ans par le bénéficiaire de la transmission à titre gratuit.

Impôt sur la Fortune immobilière (IFI)

Les associés bénéficient d'une exonération IFI. La valeur des parts retraitées des liquidités du Groupement est exonérée à hauteur de 75 % dans la limite de 101 897 € et à hauteur de 50 % au-delà de ce seuil.

Ce placement « Plaisir » permet « d'alimenter » sa cave en choisissant un domaine qui vous fait envie. Il permet aussi aux viticulteurs de conserver l'exploitation des vignes. Compte tenu des prix dans certaines régions, il devient de moins en moins facile aux familles de conserver le patrimoine foncier.

Le GFV représente le trait d'union entre la terre et les hommes en réunissant propriétaires et viticulteurs autour d'un projet commun : faire vivre et transmettre notre patrimoine viticole.

La Bonne Note

par Alain Bardol

Requiem de Verdi

Entre les pieds de la croix et les feux de la rampe, le Requiem de Verdi célèbre de manière unique les noces flamboyantes de la liturgie et du drame lyrique, au point de constituer, comme on le dit parfois, « le plus bel opéra de Verdi ». La Messa da requiem de Giuseppe Verdi (plus communément appelée Requiem de Verdi) est une messe de requiem pour solistes (soprano, mezzo-soprano, ténor et basse), double chœur et orchestre, créée le 22 mai 1874.

Pour le compositeur, elle devait à l'origine signifier la fin et le couronnement de sa carrière. Après avoir connu le succès avec l'opéra Aida en 1871, Verdi composa la Messa da requiem en mémoire de son compatriote le poète Alessandro Manzoni, le « Victor Hugo italien », auteur des Fiancés, mort en 1873 et qui s'était engagé comme lui pour l'unité italienne au sein du Risorgimento, dans un idéal de justice et d'humanité. Verdi fut si ébranlé par la mort de Manzoni qu'il ne put se joindre au cortège funèbre.

L'œuvre a comme origine une commande passée à plusieurs compositeurs italiens pour écrire une messe de requiem à la mé-

moire de Gioachino Rossini mort le 13 novembre 1868, pour laquelle Verdi composa la treizième et dernière partie, le Libera me. La Messa per Rossini n'ayant jamais été exécutée, Verdi envisagea rapidement de composer un Requiem entier à partir du Libera me mais le projet ne prit forme qu'avec la mort de Manzoni. Verdi offrit à la municipalité de Milan la composition d'une messe en son honneur, d'où le titre originel de Requiem de Manzoni.

La création eut lieu le jour du premier anniversaire de la mort de Manzoni le 22 mai 1874 en l'église San Marco de Milan sous la direction du compositeur lui-même. Le Requiem fut accueilli avec un grand enthousiasme et trois autres exécutions furent réalisées à la Scala. Verdi dirigea le Requiem huit jours après à Paris, à l'Opéra-Comique, puis en 1875 à Londres et à Vienne. En Allemagne, les premières ont eu lieu en décembre 1875 à Cologne et Munich.

Que se passe-t-il quand un génie du théâtre lyrique s'attaque à la messe des morts ? Une chimie irrésistible : puissante, tragique, gorgée d'effets et de contrastes, l'œuvre use de

toutes les ressources connues pour séduire et impressionner. Bien qu'elle suive scrupuleusement la liturgie catholique, la partition n'a en effet rien à envier, du point de vue dramatique, à des chefs d'œuvre comme Aïda ou Nabucco.

« Un opéra en robe d'ecclésiastique » ironisa Hans von Bülow, chef d'orchestre et compositeur allemand lors de la première. L'auditeur demeure étourdi, partagé entre la splendeur de l'air Libera me (pour soprano), l'angoisse poignante du Turba mirum, la puissance tellurique du Dies Irae, la lumière sésaphique du Sanctus... Quittant vite l'église, le Requiem triompha à la Scala de Milan avant de s'imposer à Paris, puis dans le monde entier.

Le Cercle de l'Harmonie
Direction musicale
Jérémie Rhorer
Le jeudi 14 novembre à 20h
à l'Auditorium de Dijon

AMG
INFORMATIQUE
La passion de la qualité

VOTRE PARTENAIRE INFORMATIQUE
EN BOURGOGNE FRANCHE-COMTÉ

SOLUTIONS INFORMATIQUES



CYBERSÉCURITÉ ET AUDIT



MAINTENANCE ET ASSISTANCE



SOLUTIONS D'IMPRESSION



LOGICIELS DE GESTION SAGE



FORMATION PROFESSIONNELLE

PLUS DE 50 ANS
D'EXPÉRIENCE
À VOTRE SERVICE

03 80 74 24 44

7 AV. DE LA DÉCOUVERTE - 21000 DIJON
WWW.AMG-INFORMATIQUE.COM

MEURDRA Pompes Funèbres,
depuis 1952, une famille au service des familles.

UN SEUL NUMÉRO

03 80 65 21 22

24h/24 • 7j/7

Meurdra
POMPES FUNÈBRES

www.pompes-funebres-meurdra.com

DEUX ADRESSES

107, Rue Jean-Jacques Rousseau
21000 Dijon

18, Rue de la Redoute
21850 Saint-Apollinaire

Habilitation préfectorale n° 08/21/06
ORIAS n° 07026885

AUTEUR DIJONNAIS

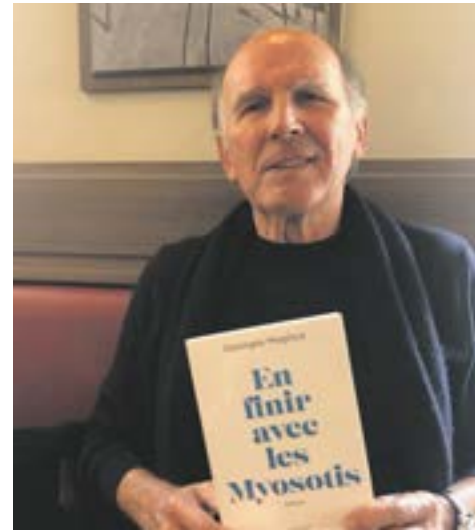
L'ODYSSÉE HUMAINE DE GEORGES MAGLICA

« En finir avec les myosotis... », tel est le titre du 5^e ouvrage de Georges Maglica. André Malraux aurait dégusté cette plongée dans la condition humaine...

Dans son recueil de poèmes paru en 2019, « Poussières de Ciel... et d'ailleurs » Georges Maglica citait Albert Camus évoquant l'un des héros d'Homère : « Il faut imaginer Sisyphe heureux ». Là, dans son nouveau roman, il se plaît à coucher sous sa plume Descartes : « Larvatus Prodeo », autrement dit « j'avance masqué ». C'est dire si son 5^e ouvrage, « En finir avec les Myosotis (1) » que l'ancien adjoint aux finances de François Rebsamen – nous n'étions pas si loin des mathématiques de Descartes –, vient de publier, représente, une véritable odyssée personnelle. Les myosotis et leurs petites fleurs bleues ne sont-ils pas le symbole du souvenir ! Pour la petite histoire, qui ne déplaira pas à cet auteur qui a inscrit son nom en lettres capitales dans l'Education nationale – il a notamment excellé comme proviseur à

Autun et à Dijon avant de prendre des responsabilités académiques –, le myosotis tient son nom d'une légende médiévale. Un chevalier marchait le long d'une rivière avec sa dame. Il se pencha pour lui cueillir une jolie petite fleur bleue, mais sa lourde armure lui fit perdre l'équilibre et il chuta dans le courant. Avant de couler, il lança la fleur à sa dame en criant « ne m'oubliez pas » ! Une chose est sûre, dans cet ouvrage que vous n'êtes pas prêt d'oublier, les armures ne sont pas au rendez-vous et les personnages sont mis à nu, avec une profondeur rare, Georges Maglica n'ayant pas son pareil pour sonder l'âme humaine et ses mystères. Vous vous laisserez, comme nous, entraîner dans les pas, pas toujours droits, de JP, son personnage principal, un « garçon intelligent bousillé par la vie ». C'est, en réalité, une quête du moi, et notamment du moi profond, que nous propose l'auteur dijonnais... Une Odyssée humaine !

Xavier Grizot
(1) Editions Le Pythagore



Georges Maglica, ancien adjoint aux finances de François Rebsamen, maîtrise tout autant la plume que les chiffres

PROXIMITÉ • ACCOMPAGNEMENT • PROFESSIONALISATION

PIGIER 
La Business School de l'Alternance

INSCRIPTIONS SUR [PIGIER.COM](https://www.pigier.com)



BAC+2 À BAC+5

COMMERCE,
ADMINISTRATIF, GESTION,
COMPTABILITE, FINANCE,
RESSOURCES HUMAINES,
COMMUNICATION ET
MARKETING DIGITAL,
IMMOBILIER

8 Av. Jean-Bertin - 21000 DIJON
03 45 34 15 69 - dijon@pigier.com

Un étudiant, une pépite

Il n'est pas trop tard pour rejoindre notre campus pour la rentrée 2024 !

La concierge lit dans l'escalier



**L'IMPOSSIBLE
RETOUR**
D'Amélie Nothomb.
Albin Michel. 18,90 €.

On ne présente plus l'auteur. Elle renoue avec le Japon lors d'un voyage de quelques jours. Elle aime ce pays malgré déchirures et rebuffades (lire « Stupeur et tremblements ») et commence un périple aigre doux avec une compagne de voyage calamiteuse dans le pays de l'intériorisation et du respect de l'ordre établi. La nécessité de surveiller cette douce dingue lui permet de ne pas déraiper complètement elle-même. C'est une déclaration d'amour à un peuple qui vit autour et pour la beauté.

SURVIVRE
De Jérémie Foa.
Seuil. 23 €.

Entre 1562 et 1598 on se méfie beaucoup de l'autre. Dans ce temps de guerres de religion on était attentif au moindre détail. Il fallait sans cesse décliner son identité, catholique ? protestant ? ligueur ? royaliste ? Si on se trompait d'interlocuteur la mort était possible. On met au point des stratégies pour ne pas se trahir et distinguer l'ami de l'ennemi.



Jérémie Foa essaye de comprendre comment les Français ont pu se haïr à ce point. (peut-être une spécialité nationale???). C'est un ouvrage très documenté et facile à lire.



**LES DERNIERS
SUR LA LISTE**
De Gregory Cingal.
Grasset. 22,50 €.

Buchenwald, septembre 1944, 16 officiers anglais et français ont été pendus. Au Block 46 la résistance s'organise. Le roman évoque le courage, mais aussi la trahison, la délation, le désarroi. Grâce à des complicités, trois officiers reviendront de l'enfer sans jamais le quitter tout à fait. Petites histoires dans la Grande Histoire.

**LES STRIPEASEUSES
ONT TOUJOURS
BESOIN DE CONSEILS
JURIDIQUES**
De Iain Levison.
Editions Liana Levi. 22 €.

Le titre est déjà un roman en soi. Justin Sykes a fait de brillantes études de droit pour se retrouver avec un salaire minable et une vie tout aussi minable. Un jour, un homme lui propose un curieux contrat. Servir de conseiller juridique entre 17 et 18 h à des



stripteaseuses qui travaillent dans la boîte qu'il possède. 1 000 dollars par jour et obligation de dormir dans le motel d'en face qui appartient à son nouveau patron... Je vous laisse découvrir la suite. Jubilatoire.



**DES MOTS
ET DES ACTES.**
« Les belles lettres sous l'Occupation »
De Jérôme Garcin.
Gallimard. 18,50 €.

Connu de tous pour son « Masque et la Plume », Jérôme Garcin propose un portrait de la réalité des lettres durant la seconde guerre mondiale. Brasillach, Charbonne, Morand, antisémites décomplexés, et même Bernard Grasset, d'un cynisme absolu pour garder sa maison d'éditions. On a accès au courrier délirant que Céline envoyait à Gaston Gallimard. Que dire d'un Ramon Fernandez, d'un Jouhandeau ou de figure plus complexe comme Jules Roy. En résumé, doit-on nier le statut de grand écrivain à une crapule ? Comment juger sans connaître le contexte précis, l'époque. Aujourd'hui où le mot « fasciste » est mis à toutes les sauces et où le tribunal révolutionnaire s'abrite derrière l'anonymat des claviers, il y a matière à méditation... longue méditation.

Les coups de cœur de

GIBERT

La vigne en fête chez Gibert



Recueils poétiques autour des quatre saisons de la vigne en aquarelle
Le printemps
L'été, 16€
aux éditions L'Atelier des Noyers



Les vins de Bourgogne,
3,50€
aux éditions Aedis



Vin/20, 22,90€
aux éditions Larousse



Le vin c'est pas sorcier,
22,90€
aux éditions Marabout



Histoires des grands vins,
30€
aux éditions Les Arènes Bd

GIBERT

22 Rue des Forges
21000 Dijon



DIJON
l'Hebdo

22 B rue de Nachey - 21240 TALANT
www.dijonhebdo.fr
contact@dijonhebdo.fr
03 80 45 04 30



Directeur de la publication

Jean-Louis Pierre
jl.pierre@dijonhebdo.fr

Rédacteur en chef

Xavier Grizot
x.grizot@dijonhebdo.fr

Ont collaboré à ce numéro :

Jeanne Vernay, Camille Gablo, Denisa Tomanova, Deborah Vital, Julia Gounin, Léa Tribotté, Dany Mignotte, Jacques Cleren, Alain Bardol

Conception graphique

Léa Sandanassamy

Publicité

Directeur commercial
Jérémy Pierre
jeremie@dijonhebdo.fr
06 22 30 72 33
Margot Roy
06 31 24 80 80

Communication digitale

Jeanne Pierre
jeanne@dijonhebdo.fr

Distribution

Gaëtan Pierre

Impression

RotoChampagne
11 Rue des Frères Garnier
52000 Chaumont

Dijon l'Hebdo est édité par JL Presse,
SAS au capital de 50 000 €



Le Meilleur pour la Faim



Chez Copains, le bistrot des amis



Le Restaurant & bar Chez Copains propose une « cuisine honnête, amicale et sans chichi ». Dans un style de brasserie parisienne, le restaurant cosy présente une cuisine simple et traditionnelle avec des produits frais et faits maison.

C'est dans un esprit de convivialité, suivant l'adage « La cuisine et les amis sont les ingrédients du bonheur » qu'un groupe de sept amis s'est lancé dans l'aventure de Chez Copains : Emmanuelle aux manettes, Marie, Stéphane, Lionel, Didier, Sébastien et Didou. L'inauguration s'est faite au mois de juillet dernier, après que la bande d'amis a repris le restaurant, ouvert il y a treize ans par... Stéphane, gérant des lieux pendant six ans. Avec une cuisine et des locaux rénovés, Chez Copains représente une très belle adresse... à déguster. La carte des mets se veut classique et épurée, œufs mayonnaise fermiers ou terrine de campagne en entrée, le Copain Burger ou l'onglet à l'échalote Didier Chenu en plat de résistance, et une mousse au chocolat ou des profiteroles pour le dessert. Du mardi au vendredi, l'établissement propose un plat du jour pour 14 €, en fonction de la saisonnalité des aliments, avec une formule « à volonté », pour satisfaire les plus friands. Sans oublier le menu enfant à 11 €, pour les petits gourmands.

La majorité des produits sont issus des Halles des Dijon, situées juste en face du bistrot, comme ceux de la boucherie Chenu ou de la fromagerie Au Gas Normand. Avec l'arrivée de l'automne, venez savourer les spécialités locales autour d'une table, entre amis, avec pour seule consigne : « Les copains d'abord ! ».

Denisa Tomanova

La cuisine est gourmande à souhait... Ici le Copain Burger, délicieux et généreux comme il se doit



Chez Copains
10 rue Quentin - Dijon
03 80 40 20 10

Horaires d'ouverture :
Du mardi au samedi, le service se fait entre
12h00 – 14h00 et 19h00 – 22h00

La Recette de Dany



CAKE AU CHOCOLAT À LA RICOTTA

6 PERSONNES



20 Min



50 Min

Le cake :

- 150 g de farine
- 100 g de poudre d'amande
- 1/2 sachet de levure
- 250 g de ricotta
- 80 g d'huile d'olive
- 120 g de sucre
- 2 pincées de vanille
- 50 g de crème liquide
- 2 œufs
- 150 g de pépites de chocolat

La crème au chocolat :

- 150 g de chocolat noir
- 180 g de beurre
- 120 g de sucre
- 2 cuillères à soupe de cacao
- 1 cuillère à soupe de crème épaisse



LE CAKE :

Préchauffer le four th. 6 (180°).

Mélanger la farine avec la poudre d'amande, la levure et la vanille.

Fouetter les œufs avec le sucre. Ajouter la ricotta, la crème et l'huile d'olive.

Ajouter le mélange à base de farine, petit à petit en mélangeant.

Ajouter les pépites de chocolat, mélanger.

Verser l'appareil dans un moule à cake graissé et enfourner pour 45 à 50 min.

Tester la cuisson et laisser refroidir avant de démouler.

LA CRÈME :

Faire fondre le chocolat au micro-ondes avec 1 cuillère à soupe d'eau. Lisser.

Fouetter le beurre quelques minutes jusqu'à ce qu'il prenne du volume.

Ajouter le cacao, le sucre, le chocolat fondu puis la crème tout en fouettant doucement.

Recouvrir le cake de la crème au chocolat.

Inspiré d'une recette de « Cloudy kitchen »

Poissonnerie Boulonnaise

*Cette année encore,
nous nous engageons
à vous servir le meilleur de la mer
au meilleur prix !*

LES HALLES (LES JOURS DE MARCHÉ)
21000 DIJON
07 72 23 42 84

OÙ NOUS TROUVER ?

RUE DES MURÉES
21121 AHUY
03 80 53 31 47

19 & 20

OCTOBRE

PORTES
OUVERTES

Découvrez
le nouveau siège
de l'Organisation
Internationale
de la Vigne & du Vin

HÔTEL BOUCHU
DIT D'ESTERNO • RUE MONGE

TOUT LE PROGRAMME
SUR : DIJON.FR

Dijon rayonne

