

Journal bi-mensuel d'informations locales ♦ N° 310 ♦ 19 mars 2024









Le billet de la patronne

Bonjour à tous,

Plusieurs études scientifiques confirment qu'écouter de la musique de chambre a des effets positifs sur le rythme cardiaque, la pression artérielle et le moral en aidant le corps à produire de la dopamine, l'hormone du bien-être. Ce qui tombe plutôt bien car dans quelques jours se déroulera la 6ème édition du festival Beethoven. L'occasion unique de découvrir des artistes internationaux d'exception qui vous embarqueront dans un voyage musical extraordinaire... Retrouvez le programme dans le dossier de la quinzaine.

Faute de place, certaines chroniques n'ont pu être insérées ("À la découverte des anciens commerces", "le Dessin d'Anne Beauné", "Séquence Nostalgie" et "Les nouvelles du Nono") mais rassurez-vous, vous les retrouverez dès le 2 avril! Nombreuses animations durant le week-end pascal... Dernière ligne droite pour participer aux Bacchanales de Nuits... Fête du court-métrage... Théâtre, conférences, lotos... toutes les informations locales sont dans ce nouveau numéro d'EchosdCom, alors bonne lecture à tous et rendez-vous le mardi 2 avril! N'oubliez pas de nous adresser vos informations au plus tard le vendredi 29 mars.

Retrouvez EdC sur Facebook et Instagram mais aussi sur www.echosdcom.fr!

Belle quinzaine et Joyeuses Pâques!

Anne-Sophie Roux

Un renseignement, un tarif...

06 50 43 54 07

anne-sophie.roux@echosdcom.fr

État civil

Du 2 au 15 mars 2024

NAISSANCES

Aloïs HASELBAUER Léo WALZ Sandro ROUX Thomas BELIN Aubert CHAPUIS Maël AUTRAN Victor ROUSSEAU Nathaël BORRE MALDANT

DÉCÈS

Christiane DE LUCA épouse BAR-BUT, 66 ans, retraitée, Meursault André JOLIVET, 96 ans, militaire retraité, Beaune

Julienne MATHY veuve LABARUS-SIAS, 83 ans, ouvrière viticole retraitée, Saint-Loup-Géanges

Marianne DESCANTES veuve BOI-LEAU, 58 ans, sans profession, Sainte-Sabine

Marguerite DEGUISE épouse MEU-RIOT, 84 ans, retraitée de la Société Nationale des Chemins de Fer, Nolay Michel DROT, 73 ans, agriculteur retraité, Beaune

Suzanne PRIEUR veuve SEGUE-NOT, 91 ans, employée communal des écoles retraitée, Nolay

Christian MOINE, 69 ans, tâcheron retraité, Nolay

Gilles GOURAT, 72 ans, ingénieur retraité, Beaune

Philippe PIOT, 57 ans, ouvrier d'entretien retraité, Beaune

Jean-Marc DELATTRE, 74 ans, chef de projet ingénieur méthode retraité, Saint-Bernard

PUBLICATIONS DES BANS

Valérie ETIENNE, conseillère de vente et Guillaume MORIZOT, chauffeur dans la location de matériel

Benjamin CASIMIR, gendarme et Justine PINCHON, aide-ménagère Aurélie THIRY, ingénieur informatique et Henri GAULARD, administrateur système







Jusqu'au 31 mars 2024

MEUBLES



FABRICANT FRANÇAIS

JUSQU'À

SUR NOS COLLECTIONS



4,7 **** 67, route de Pommard - Beaune 03 80 22 62 57



Les Tatie's

Un projet de ZAC contesté

La future implantation d'une Zone d'Activités Commerciales sur la commune, a fait réagir les habitants de Vignoles qui ont créé l'association "Sauvons nos paysages ruraux" pour protester contre ce projet. Les Tatie's ont reçu la lettre qu'une résidente a adressée au maire de Vignoles...



« Lettre ouverte à Monsieur le Maire.

Habitante de Vignoles depuis 32 ans, mais non originaire de ce village, je voudrais exposer mon point de vue à propos de la future installation d'une ZAC sur les terres de Vignoles sans me mettre sur le terrain d'une attaque personnelle à votre encontre, mais plutôt en me situant dans une vision d'avenir pour le village et tous les habitants qui y résident.

Quand je suis arrivée à Vignoles, en 1992, il y avait environ 500 habitants et maintenant nous sommes plus de 1 000 habitants grâce aux lotissements qui ont fleuri dans le village et qui ont rajeuni la population.

Je voudrais rendre hommage aux maires successifs qui se sont dévoués pour le développement et l'embellissement de cette commune et vous remercier chaleureusement d'assumer cette responsabilité depuis plusieurs années au service des habitants, responsabilité difficile pour arbitrer des intérêts contradictoires et pour faire face à des incivilités de plus en plus nombreuses.

Il est encore heureux que, dans un village de France, différentes opinions puissent s'exposer et se mettre en scène visiblement pour éclairer les consciences et entraîner les citoyens à se positionner d'une manière ou d'une autre.

Quelle chance avons-nous de pouvoir encore dire à haute voix que nous ne sommes pas d'accord sur ce projet de nouvelle ZAC : c'est vraiment une liberté que le monde entier nous envie ! C'est le propre de la démocratie, son ADN fondamental, de nous permettre de vivre librement dans un même pays en émettant des opinions différentes, sans tomber dans les attaques de personnes, les mensonges et les calomnies. Il est important aussi que les citoyens puissent s'exprimer loyalement en respectant les règles républicaines et démocratiques de la Constitution de notre pays.

Concernant la gêne que vous évoquez à propos des panneaux « Non à la ZAC » parce qu'ils défigurent le paysage et risquent d'entraîner une perte d'étoiles sur le beau fleurissement du village (ces panneaux ne resteront pas éternellement !), je pense qu'il n'est pas à l'avantage de Vignoles d'avoir 18 hectares de zone industrielle qui s'installe à l'entrée de la commune et la défigure encore un peu plus !

C'est une nouvelle dégradation de l'environnement de ce charmant village dont nous subissons déjà plusieurs inconvénients majeurs : le bruit de l'autoroute qui est très dérangeant certains jours ainsi que la pollution qu'elle émet, la pollution lumineuse de la zone industrielle des Bruottées dont les lumières ne s'éteignent pas la nuit et la saleté permanente du bord de route à cet endroit (je contribue régulièrement avec mon mari et mes petits-enfants à ramasser les déchets le long de la zone), le bruit des avions de l'aérodrome de Beaune-Challanges quand nous sommes dans nos jardins, la disparition de belles terres agricoles alors que nous sommes en train de perdre totalement notre souveraineté alimentaire au niveau national.

Je tente, en m'exprimant ouvertement aujourd'hui, de n'avoir pas uniquement une vision purement économique de ce projet mais de voir l'impact humain qu'entraîne cette prolifération de zones industrielles en bordure des villages. Certes, le développement d'emplois est une mission importante, mais il semble que, dans notre région, beaucoup de personnes manquent à l'appel pour répondre à de nombreux postes à pourvoir, par exemple dans la restauration, la vigne, le service à la personne, etc.

Le critère humain n'est malheureusement pas toujours le premier critère de discernement pour prendre des décisions politiques en faveur du bien commun et nous voyons tous combien nous commençons à en payer le prix fort d'une manière dramatique avec cette dégradation continuelle et irréfléchie de notre environnement.

Bonne lecture, merci de votre compréhension et vive la démocratie. »

Valérie PITIOT

Le p'tit tour de marché d'EdC

Travailler et vendre les fleurs autrement!

On connaissait le food truck, le hair truck, le medical truck... qui permettent d'acheter son repas, de se faire coiffer ou de se faire soigner dans un camion aménagé à cet effet. Voilà que depuis juillet 2019, Michelle a transformé son fourgon en magasin de fleurs – un flower truck – qui a l'avantage d'être mobile. Et quoi de plus agréable quand on arrive sur un marché, de voir des fleurs soigneusement mises en valeur grâce au talent et à la passion de Michelle qui a réalisé son rêve d'indépendance en créant *La Broc en Fleurs*.



Basée à Autun dans un atelier où elle entrepose tout son matériel et réalise ellemême ses compositions, Michelle partage également son plaisir de création avec celui de chiner dans les brocantes, vide-greniers et autres foires à tout, différents objets de récupération qui serviront de contenant pour ses fleurs. A partir de là, difficile de trouver deux compositions identiques d'où une originalité imparable. Artiste dans l'âme et dans son cœur, elle fabrique des bouquets, des couronnes de fleurs séchées naturelles de toutes les teintes, mais aussi des compositions de fleurs fraîches de saison pour toutes les occasions. Actuellement elle travaille avec les tulipes, renoncules, anémones, delphiniums... de quoi provoquer une explosion de couleurs dans vos pièces à vivre.

Son imagination très développée en la matière l'amène à apporter sa touche personnelle dans la décoration de tous vos événements (mariages, anniversaires, salons, défilés de mode, célébrations diverses...) et ce, à des prix très étudiés. Retrouvez Michelle sur le marché de Beaune le samedi matin, sur celui d'Autun les mercredi et vendredi, à Mesvres le mardi.

La grenouille d'EdC





13 rue Gustave Eiffel - 21200 Beaune - Tél : 03 80 22 98 50 Suivez nous sur Facebook et Instagram pour connaître nos dernières actualités !

Festival Beethoven

La 6ème édition du Festival Beethoven se déroulera du 4 au 7 avril prochains aux Hospices Civils de Beaune et à La Lanterne Magique. "Exposition Est" – thème choisi cette année – vous embarquera dans un voyage musical remarquable, explorant les sonorités riches et captivantes de l'Europe de l'Est. L'occasion unique de découvrir des artistes internationaux d'exception qui, au cours de ces quatre soirées, vous transporteront entre Bach, Mozart, Beethoven et Schubert. Détail du programme...

Le Festival Beethoven à Beaune a été créé en 2018 sous l'impulsion de Sung-Won Yang, violoncelliste franco-coréen et amoureux de la Bourgogne, qui en est le directeur artistique.

Son objectif est d'amener la musique de chambre à Beaune, tout en étant à la fois exigeant sur le plan artistique et soucieux de favoriser l'accès d'un public sensible à la musique de chambre. Pour ce faire, l'accessibilité est favorisée par un prix des places modéré et la proximité des artistes, notamment par la dimension des salles.

Le Festival a à cœur de transmettre la musique auprès de tous les publics et mène des actions de sensibilisation sur le territoire, avec notamment des concerts à l'hôpital, des concerts pour des personnes éloignées de la musique et des rencontres artistiques avec les étudiants du Conservatoire de Beaune.

Il se tient historiquement au mois d'avril sur quatre jours, principalement dans la salle de La Lanterne Magique, lieu historique du patrimoine beaunois ou, pour une atmosphère plus intimiste, dans la salle Saint-Nicolas des Hospices de Beaune.

EdC a décidé de mettre en lumière les différents artistes de renommée internationale qui nous font le plaisir d'être présents cette année du jeudi 4 au dimanche 7 avril. Si vous souhaitez des informations plus précises sur les origines et techniques des morceaux présentés, n'hésitez pas à consulter le site festival-beethovenbeaune.com

LES ARTISTES



Liza Ferschtman: Fille de musiciens (sa mère pianiste et son père violoncelliste), elle est née en 1979 au Pays-Bas et grandit entourée de musique. C'est donc naturellement qu'à l'âge de 5 ans elle commence à étudier avec le violoniste Philippe Hirschorm, un ami de la famille. Elle reçoit en 1994, le premier prix au concours Lordons Viooldagen puis 3 ans plus tard un prix au National

Vioolconcours Oskar Back, mais c'est en novembre 2006 qu'elle reçoit la plus haute distinction décernée à un musicien au Pays-Bas : le Dutch Music Award. Elle est également directrice artistique du Festival de musique de chambre de Delft depuis 2007.

Soliste avec orchestre ou en musique de chambre, Liza a joué dans le monde entier (Autriche, Angleterre, Allemagne, Russie...), donné des récitals à New York mais dans quelques jours, c'est à Beaune qu'elle transmettra sa passion pour la musique!

Sung-Won Yang: Né en Corée, Sung-Won Yang est diplômé du Conservatoire National Supérieur de Musique de Paris et a été assistant de Janos Starker à l'Université d'Indiana aux États-Unis. Violoncelliste, il s'est produit dans le monde entier en tant que soliste et chambriste. Il a donné des concerts en solo et en musique de chambre dans des lieux prestigieux comme l'Alice Tully Hall au Lincoln Center à New York, la Salle Pleyel et le Théâtre des Champs-Elysées



à Paris, le Concertgebouw à Âmsterdam, le Terrace Theatre au Kennedy Center à Washington DC, le Musikverein à Vienne, l'Opera City Hall de Tokyo... Il est régulièrement invité à faire partie du jury de concours internationaux. Lauréat du titre de Chevalier des Arts et des Lettres par le gouvernement français, il est actuellement professeur de violoncelle à la School of Music Yonsei University de Séoul, professeur invité à la Royal Academy of Music (Londres), directeur artistique du Festival Beethoven à Beaune, en France, ainsi que du festival Music in PyeongChang.

Enrico Pace: Né en 1967 en Italie, il fait des études musicales complètes de piano, composition et direction d'orchestre et obtient son premier prix au Concours International Yamaha en 1987 puis gagne le concours international de piano Franz Liszt deux ans plus tard.



Il donne des récitals et concerts dans de nombreuses villes : Amsterdam, Rome, Milan, Berlin... mais aussi en Amerique du Sud, Australie

Il a joué avec des formations prestigieuses notamment Rotterdam Philarmonic Orchestra, Sydney et Melbourne Symphony Orchestras, Orchestra Sinfonica di Milano G. Verdi sous la direction des plus grands chefs et entame, à partir de 1997, une longue coopération avec le violoniste Frank Peter Zimmermann.

En parallèle de ses concerts avec orchestres, passionné par la musique de chambre, il joue avec le Quatuor Shostakovich, le Vanbrugh Quartet et le Prometeo Quartet et participe régulièrement à des festivals. Il est également chef d'orchestre et compositeur.



Quatuor Ardeo: Constitué en 2001 au sein du CNSMD (Conservatoire National Supérieur de Musique et Danse) de Paris, ce quatuor est composé de Carole Petitdemange et Mi-sa Yang aux violons, Yuko Haro, alto

et Joëlle Martinez violoncelle, qui, unies par une grande complicité et travaillant sans relâche, leur a permis de se hisser au sommet en gagnant de nombreux prix à des concours internationaux. On comprend aisément le nom de ce quatuor "ardeo" qui, en latin, veut dire "brûle", confirmant leur envie débordante de mettre le feu sur scène pour le plus grand plaisir du public. Aujourd'hui, il fait partie des formations françaises les plus renommées invitées sur les grandes scènes et festivals en Europe (Santander en Espagne, festival d'été de Genève, Radialsystem à Berlin...).

Frank Braley : Pianiste français, il est né en 1968 en région parisienne. Il commence l'étude du piano à l'âge de 4 ans et donne son 1er concert avec l'orchestre philarmonique de Radio France à seulement 10 ans. Après l'obtention de son bac, il entre au Conservatoire de Paris où il travaille avec Pascal Devoyon, Christian Ivaldi et Jacques Rouvier et



obtient son premier prix de piano et musique de chambre. Suivront ensuite de nombreux autres prix notamment le premier prix et le prix du public du prestigieux concours musical international Reine Elisabeth de Belgique. Dès lors sa carrière internationale est lancée. Il voyage dans le monde entier sous la baguette de chefs d'orchestre renommés et se produit également en chambriste ou lors de récitals. Depuis 2011, il est professeur au conservatoire de Paris. De 2014 à 2022, il est directeur musical de l'orchestre royal de chambre de Wallonie.



Han Kim: Né en 1996, il a commencé à jouer de la clarinette à 10 ans et est déjà reconnu dans le monde entier comme le prodige de la clarinette le plus prometteur pour son incroyable jeu. Les vidéos de son premier récital partagées sur Youtube ont captivé un large public totalisant plus de 5 millions de vues. En 2016, il obtient le premier prix au concours international de clarinette Jacques Lancelot

par décision unanime du jury en plus du prix du public et du prix SACEM. Diplômé de la Guidhall School of Music and Drama, il est actuellement le 2ème clarinettiste solo de l'orchestre Symphonique de la radio Finlandaise et étudie avec Sabine Meyer à la Musik hochschule Lübeck.

PROGRAMMATION

Jeudi 4 avril à 20 h - La Lanterne Magique de Beaune :

- Schubert, Sonate pour violon et piano en La Majeur D. 574 Liza Ferschtman, violon et Enrico Pace, piano
- Beethoven, Trio pour piano, violon et violoncelle en Ré majeur Op. 70 N° 1 "Les Esprits".

Enrico Pace, piano ; Liza Ferschtman, violon et Sung-Won Yang, violoncelle

 L. Janáček, 2^{ème} Quatuor à Cordes "Lettre Intime" Quatuor Ardeo

Vendredi 5 avril à 20 h à La Lanterne Magique de Beaune :

- Janáček, Pohádka, conte pour violoncelle et piano Sung-Won Yang, violoncelle, et Enrico Pace, piano
- Brahms, Trio pour piano, clarinette et violoncelle en La mineur Op. 114 Frank Braley, piano ; Han Kim, clarinette, et Sung-Won Yang, violoncelle
- Dvorák, Quintette No. 2 pour piano et quatuor à cordes en La Majeur Op. 81

Frank Braley, piano et Quatuor Ardeo

Samedi 6 avril à 20 h à La Lanterne Magique de Beaune :

• Mozart, Quintette avec clarinette et quatuor à cordes en La Majeur K. 581

Quatuor Ardeo et Han Kim, clarinette

 Beethoven, Sonate pour piano No. 14 en do dièse mineur Op. 27 No. 2 "Clair de Lune"

Frank Braley, piano

• Brahms Quatuor avec piano No. 1 en Sol mineur Op. 25 Liza Ferschtman, violon; Yuko Hara, alto; Sung-Won Yang, violoncelle, et Enrico Pace, piano

Dimanche 7 avril à 16 h 30 à la salle Saint-Nicolas des Hospices : • Bach – Busoni, Chorale Préludes

- Viens maintenant, Sauveur des païens BWV 659
- Réveillez-vous, le veilleur nous appelle BWV 645
- Je crie vers toi, Seigneur BWV 639
- Bach Siloti (élève de Franz Liszt, né en Ukraine)
 - Prélude en Si mineur BWV 855a du Clavier bien tempéré
 - Sicilienne de la sonata pour flûte et clavier BWV 1031
- Bach Myra Hess
 - Jésus, que ma joie demeure BWV 147
- Beethoven, Sonate pour violoncelle et piano No. 4 en Do Majeur Op. 102 No. 1

Sung-Won Yang, violoncelle, et Enrico Pace, piano

• Messiaen, Quatuor pour la fin du Temps

Liza Ferschtman, violon; Han Kim, clarinette; Sung-Won Yang, violoncelle, et Enrico Pace, piano

INFOS PRATIQUES

- · Les tarifs :
- Billet 1 concert : normal 25 € ou réduit* 15 €
- Billet 3 concerts 21, 22 et 23 avril : 50 € ou 30 €
- Billet Intégrale 4 concerts : 65 € ou 40 €
- * Conditions tarif réduit : jeunes moins de 25 ans, étudiants, demandeurs d'emploi
- Les lieux du Festival :
- La Lanterne Magique 19, rue Poterne à Beaune
- Salle Saint Nicolas Les Hospices de Beaune, rue de l'Hôtel-Dieu
- Billetterie & site internet

https://festival-beethoven-beaune.com

Billetterie en ligne: https://www.billetweb.fr/festival-beethoven-a-beaune



RÉPARATIONS ET ENTRETIEN TOUTES MARQUES

Vidange de boîte automatique, clim et vente de véhicules

53 rue du Fbg Madeleine à BEAUNE - davidbuiret@outlook.fr

06.34.44.37.80 / 03.80.22.20.18

Dégustation 100 % Made in Beaune!

Comme annoncé dans notre précédente édition, l'association de la Saint-Vincent de Beaune organise le samedi 23 mars de 10 h à 17 h 30 à l'Hôtel des Ducs de Beaune (actuel Musée du vin) une dégustation de vins exclusivement issus de producteurs Beaunois.

Venez à la rencontre de 15 passionnés dont le travail contribue à la mise en valeur du terroir et qui vous présenteront leur savoir-faire ainsi qu'un large choix de délicieux breuvages de différents millésimes en rouge et blanc : Côte de Beaune, appellation village, 1er cru...

Un intermède musical vous sera proposé à 11 h 30 par Jazz O'Verre et le groupe *Riverboat*. Des gougères seront également disponibles à la vente. Réservez vite votre samedi pour partager un agréable moment en famille ou entre amis. Entrée : 12 € avec un verre et porte-verre.

Hôtel des Ducs de Beaune, Musée du Vin 24, rue Paradis à Beaune.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Pour éveiller les petits curieux!

Nénette la genette (15)

Nénette la genette n'a pas eu la chance de tester le Cyclorail du Sancerrois mais d'autres émotions l'attendent dans le département du Loiret (région Centre-Val de Loire). Elle découvre la grange pyramidale de la fontaine Bénat à Chatillon-sur-Loire. Quel bel édifice!

Nénette poursuit sa route vers Briare où un splendide pontcanal, signé Gustave Eiffel et Daydé Pillé, permet de relier deux canaux entre eux. Il a été construit entre 1890 et 1896 comme une grande avenue d'eau de 662 mètres de long, suspendue à 11 mètres au-des-



sus de la Loire, bordée de 62 candélabres et 4 obélisques porte-lanternes. Le soir venu, les lumières se reflètent dans l'eau, tracent un chemin lumineux et confèrent à ce lieu poésie et magie. Il y a aussi l'incontournable église Saint-Étienne avec son remarquable décor en émaux de Briare, réalisé par Eugène Grasset (un des maîtres du mouvement artistique Art Nouveau).

C'est la nuit et il fait froid. Nénette s'aventure donc sur le pont-canal. Elle aussi veut profiter de ce fleuron du patrimoine fluvial français. Elle emprunte une des esplanades et s'aperçoit que son ombre lui joue des tours. Une fois devant, une fois derrière, puis elle disparaît avant de réapparaître. Elle devine une masse sombre sur l'esplanade opposée et réalise que c'est un putois noctambule qui déambule également.

- Bonsoir Sieur Putois! Que fais-tu là?
- Bonsoir Nénette! Je découvre ce pont-canal. Je vais à la pêche car je dois faire des réserves. J'ai un bout de chemin à faire.
- Je peux t'accompagner ? J'aime bien le poisson frais!
- Viens! Je me dirige vers la ville de Gien où châteaux, faïence et vins sont de la partie.

Anne Deville

Petit plaisir

État de grâce

Le Printemps des Poètes est de retour avec pour nouveau thème cette année : La Grâce.

Le mot a plusieurs acceptions, de la "faveur accordée" au "charme particulier", de la "supplique" au "pardon". Ainsi à la faveur du printemps, la plume de l'apprenti poète pourra-t-elle célébrer gracieusement tout le charme des fleurs, des abeilles et des bourdons, de toutes ces créatures restées insensibles aux ultimes



suppliques d'un hiver agonisant. Bzzz bzzz, à l'attaque et pas de pardon! Je m'en amuse, mais la grâce et la poésie sont partout, même à la télévision qui reflète pourtant si souvent le triste état du monde.

Mercredi 6 mars, sur France 5, dans l'émission *La grande librairie*, l'actrice et écrivaine Golshifteh Farahani déclame *Le péché*, de la poétesse iranienne Forough Farrokhzad. « *J'ai péché, j'ai péché dans le plaisir, dans des bras chauds et enflammés...*», des vers qui résonnent d'autant plus fort qu'ils viennent d'un pays scandant « *Femme, vie, liberté*». L'état de grâce s'est incarné dans la femme et dans l'instant et, sur le plateau de l'émission comme derrière l'écran, les larmes montent aux yeux. Un magnifique moment de poésie que vous pouvez retrouver en replay et sur les réseaux sociaux. Ne vous en privez pas !

Florence Bizouard
« Vous avez dit bizarre ? »

Beaune

Une chasse à l'œuf pour fêter la réouverture du musée!

Dès le 29 mars, l'Hôtel des Ducs de Bourgogne - Musée du Vin ouvre à nouveau ses portes au public après une pause hivernale. Hasard du calendrier, les cloches de Pâques marquent cette réouverture et réjouiront les tout jeunes visiteurs avec trois jours d'animations festives :

• Atelier créatif: Construis ton panier! Les enfants de 3 à 5 ans sont invités à construire un panier! La chasse au chocolat approche à grands bonds mais tu n'as toujours pas ton panier pour récupérer les œufs cachés? Ne t'inquiète pas, rejoins l'équipe du musée du Vin pour le créer et y mettre plein de couleurs. Rendez-vous les samedi 30, dimanche 31 mars et lundi 1er avril de 10 h 30 à 11 h 30. Enfants de 3 à 5 ans. Tarif: 4 €. 14 participants par date.



• Enquête-jeu Les "œufs de Fabergé" ont disparu! Les "œufs de Fabergé" du musée ont été volés! Pendant la fermeture hivernale, les précieux œufs ont disparu. Le musée cherche à engager des enquêteurs entre 6 et 9 ans pour résoudre ce mystère. Le voleur a laissé sept épreuves qui les attendent, seront-ils assez malins pour réussir? Rendez-vous les samedi 30, dimanche 31 mars et lundi 1er avril de 14 h 30 à 16 h 30. Enfants de 7 à 9 ans. Tarif: 4 €. 14 participants par date.

Durant tout le week-end, y compris le lundi de Pâques, le musée reste ouvert aux visites.

Réservations de visites guidées et inscriptions aux animations de Pâques au 03 80 22 08 19 ou via l'adresse culture@mairie-beaune.fr

À partir du 29 mars et jusqu'au 4 novembre 2024, l'Hôtel des Ducs de Bourgogne – Musée du Vin sera ouvert tous les jours, sauf mardi, de 10 h à 13 h et de 14 h à 18 h.

Plus d'informations sur www.beaune.fr et sur Instagram et Facebook @beauneculture

Anticiper pour être au top cet été!

Les jours rallongent, les températures remontent, le soleil se fait de plus en plus présent... aucun doute, le printemps arrive et l'été se rapproche! Fini les raclettes, tartiflettes et autres bugnes, il est temps de faire une petite mise au point avec son corps et trouver les solutions pour être au top durant la période estivale!

C'est également la période de préparation à de nombreuses compétitions (marathon, trail...). Vous êtes sportifs, sachez qu'il existe plusieurs méthodes qui deviendront de véritables alliers et vous apporteront de nom-

breux bienfaits.

C'est là qu'interviennent Johnny et Laura qui ont ouvert Beaune Cryo en octobre dernier. Situé au 13, rue de l'Hôtel de Ville à Beaune ce centre de bien-être vous propose 3 techniques différentes via des appareils dernière génération :



- Cryolipolyse: traitement non invasif permettant permettant de sculpter votre corps sans effort en éliminant les cellules graisseuses de manière définitive et sans douleur grâce à une ventouse refroidie à 10° qui va aspirer et refroidir l'amas graisseux. Cette technique peut éliminer jusqu'à 30 % de cellules graisseuses.
- Pressothérapie: technique qui consiste à exercer un mouvement de pression à l'aide de botte de compression afin de stimuler la circulation du sang et de la lymphe (particulièrement indiquée pour lutter contre la cellulite, la préparation à l'effort ou en récupération). Vous avez le ventre ou les jambes gonflés, vous souffrez de rétention d'eau ? Ce phénomène est très courant surtout l'été, la pressothérapie peut vous aider!
- Cryothérapie: technique qui consiste à exposer le corps à de très basses températures pendant 3 minutes. Conseiller pour les problèmes de sommeil, stress, anxiété, douleurs articulaires, soins cutanés... Véritable atout pour les sportifs, elle est préconisée aussi bien en préparation à l'effort qu'après, permettant l'élimination des toxines et l'accélération du processus de récupération. On comprend mieux pourquoi des partenariats ont été mis en place avec des salles de sport (CrossFit, Keepcool, L'Appart Fitness ou Lemon One Fitness) mais aussi avec des clubs sportifs comme Atlé 21 et Rougeot triathlon permettant ainsi aux adhérents et licenciés de bénéficier de 10 % sur les prestations. Laura et Johnny réalisent un diagnositic personnalisé et un bilan gratuit afin de vous conseiller sur les différentes possibilités qui s'offrent à vous.

Pour être bien dans son corps et bien dans sa tête, contactez Laura et Johnny qui vous accueillent du lundi au vendredi de 9 h 30 à 13 h et de 14 h 30 à 19 h et le samedi de 10 h à 13 h et de 14 h à 17 h. Ils seront également présents lors de l'Ultimate Man à Savigny-lès-Beaune le 30 mars prochain. Beaune Cryo – 13, rue de l'Hôtel de Ville à Beaune – Tél. 09 87 33 23 58 contact.beaunecryo@gmail.com – beaunecryo.com – Facebook et Instagram



BOUCHERIE TRADITIONNELLE - CHARCUTERIE Raphaël Vossot Une sélection de produits de fête faits maison à commander dès maintenant! **Du 19 au 30 mars 2024** Agneau de Pays • Origine France • Gigot entier ou raccourci le leg 30690 • Côte en carré à rôtir le lig • Epaule avec os à confire le leg sans os à rôtir le leg • Collier d'agneau à braiser le lig.. • Poitrine en épigramme à griller le lig Charcuterie maison • Persillé de Bourgogne le lig · Pâté croûte apéritif le lig • Foie gras de canard maison le leg.. 136690 • Financière (quenelles, poulet fermier, ris de veau, morilles) le leg **9**€90 · Poulet fermier aux morilles la part Toute l'année prix permanent sur • Farce à légumes le lig 12690 • Merguez maison le lig 11690 • Chipolatas à griller le leg 13:90 Bourguighon par 3 kg, le kg · Steak haché le lig Et toujours le bœut de race parthenaise sélectionné chez les éleveurs locaux (rosbeet, côte de bœut...)

03 80 22 29 74

37 rue Maufoux à Beaune

La moisson d'Anne Leblé...

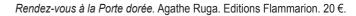
Rendez-vous à la porte dorée

On le pressentait en tournant les pages de *L'homme que je ne devais pas aimer*. Agathe Ruga, du moins son personnage de fiction, courait à la catastrophe. C'était brutal et impétueux, au-delà des limites. Les limites ? Agathe ne sait pas ce que c'est. Elle se permet tout. Avec elle, tout pulse plus fort. On retrouve avec plaisir sa plume décomplexée dans *Ren*-

dez-vous à la Porte dorée. Anne a vrillé après sa troisième grossesse. Eprouvée par son quotidien de jeune mère, victime d'une dépression post partum qui ne dit jamais son nom, elle se sent mourir à petit feu. Elle étouffe et elle veut bien tout sauf ça. Alors elle envoie balader le couple qu'elle forme avec Joachim pour vivre une passion avec un autre homme. Elle le savait que l'herbe n'était pas plus verte ailleurs. Elle le savait qu'elle avait mis l'énergie de son désespoir dans cette aventure aux lendemains incertains. Le nouveau compagnon l'entraîne dans la déraison. Le temps de la désillusion arrivé, Anne s'extirpe et, devant les décombres de son bonheur, réalise son erreur. Elle a éconduit l'homme de sa vie. Son accablement est incommensurable. Elle voudrait réparer mais l'ex-mari ne l'entend plus de cette oreille. Il l'évite, ne laisse la porte ouverte à aucun dialogue. Anne est déterminée, même quand ses filles lui apprennent que leur papa a une copine. Pour reprendre le cours d'une partition qui n'aurait jamais dû s'interrompre, elle est prête à tous les stratagèmes, y compris partir sur les traces du couple éponyme formé par les parents de la Vierge Marie.

Lire Agathe Ruga c'est sortir de la commune mesure. Accepter l'écorché vif. A travers les émotions qu'elle livre sans filtre et qui ont nécessairement un écho chez le lecteur, on a l'impression de se déshabiller avec elle sur la place publique. Plaisir de la transgression mêlé à la crainte qu'elle engendre. L'avantage avec l'écriture, c'est l'absence de conséquence.

Agathe décortique le jusqu'auboutisme dont l'humain est capable dans les sentiments. Elle va loin, souvent au-delà de ce qu'on s'autorise à penser. Dans ce que l'on serait prêt à faire pour reconquérir un ex. Dans ce à quoi on se soumet, prétendument par amour, pour des raisons souvent inexplicables au yeux des autres. Elle met tout sur la table. Les tâches de sang sur le matelas, les rafales de sms, le Mur des Lamentations. Elle ose aller plus loin, quitte à perdre son personnage dans l'excès des sentiments. Excès. Ce mot existe-il pour Agathe Ruga? Probablement pas. Jamais elle ne cède à la tiédeur. Elle donne du sens à la fureur de vivre. elle met des paillettes dans notre lecture. On tourne la dernière page le cœur battant, palpitations intenses. On a vingt post-it, pour revenir plus tard sur des formules percutantes : « Je te trouve plus beau et plus méchant qu'avant, ce qui n'arrange rien. J'avais décidé de ne plus t'aimer et, trois ans plus tard, je constate que le plan a échoué. » Agathe Ruga y va cash de bout en bout avec un sujet original. On en veut encore!





Rendez-vous

Ciné'Ksou...

Dune: Part II

A y'est! Enfin! il est là! Sur nos écrans depuis le 28 février dernier, Dune : Deuxième partie, du génialissime Denis Villeneuve nous avait bien fait attendre. Et l'attente en valait la peine, quelle épopée ! Ma dernière grande claque remonte à *Interstellar* (le meilleur film de tous les temps selon moi, si si, et non je n'exagère pas...). La première partie m'avait déjà bluffée donc lorsqu'il s'adresse à la Révérende Mère Gaius Helen Mohiam, j'en ai même

je m'attendais à tout autant pour ce second opus, et je ne fus pas décue.

« Paul Atréides s'unit à Chani et aux Fremen pour mener la révolte contre ceux qui ont anéanti sa famille. Hanté par de sombres prémonitions, il se trouve confronté au plus grand des dilemmes : choisir entre l'amour de sa vie et le destin de l'univers...»

On retrouve Paul Atréides et sa mère, Dame Jessica, quelques heures seulement là où nous les avions laissés dans le premier film, auprès des Fremen. 2 h 46, c'est la durée du film, et on ne les voit absolument pas passer. C'est le temps nécessaire pour suivre l'évolution de Paul pour devenir le "Muad'Dib" tant attendu. Et ça a marché. Et pourtant, ce n'était pas chose aisée que d'adapter le roman de Franck Herbert. Denis Villeneuve avait bien sa petite idée de la chose – le

faire en deux films – la condition étant que le premier devait faire un carton pour que le second voie le jour. Pari risqué et pari gagné ! Visuellement, il est sublime, les décors sont magnifiques, les costumes sont splendides, que dire, c'est majestueux. Villeneuve a pris le parti de tourner la majorité de ses scènes en décor réel et ça se ressent. Hans Zimmer est à la bande son, et renforce encore plus chaque image, chaque personnage, c'est magique. Côté casting, on a du lourd, tout comme le premier opus, où l'on retrouve d'ailleurs

la majeure partie des acteurs. Timothée Chalamet incarne Paul Atréides, et s'offre probablement son plus grand rôle, et quand on connaît son âge, on se dit qu'il est sacrément prometteur. Il incarne à la perfection ce messie, et il évolue tout au long du film à la manière de son personnage. Au début, il est encore fébrile, hésitant, et peu à peu il prend confiance pour devenir enfin ce qu'il est censé être. Sans spoiler, mais une scène à la fin est assez évoquante,

> eu un léger frisson! Rebecca Ferguson reprend son rôle de Dame Jessica et son évolution est tout aussi intéressante, j'ai bien apprécié qu'elle soit plus présente à l'écran. Zendaya joue de nouveau la Fremen Chani, Josh Brolin en Gurney Halleck, ou encore Javier Bardem campe l'énigmatique Stilgar. Stellan Skarsgard, Charlotte Rampling, Dave Bautista, entre autres, bien trop nombreux pour que je puisse tous les citer! Petite mention spéciale à Austin Butler, qui joue le cruel Feyd-Rautha Harkonnen. J'ai été légèrement déçue de ne pas le voir plus tôt à l'écran mais bon, je pinaille un peu là.

> Il y a quand même quelques différences par rapport au bouquin, je pense à Chani, ou le fait de ne presque pas parler de La Guilde et de cette épice tant convoitée. Le livre s'étend sur plusieurs années, tandis que le film, lui, seulement sur

quelques mois. Forcément, des choix doivent être faits.

La fin est ouverte, aurons-nous droit à un troisième film ? Villeneuve va-t-il transformer son Dune en saga à la Star Wars? Je m'emballe peut-être mais il y aurait matière à ; serait-ce pour autant une bonne idée ? Je ne sais pas, mais un film comme celui que je viens de voir me fait penser que le grand cinéma existe, alors, une fois encore merci Denis et mes hommages à Franck Herbert!

Signé Ksou





Le paradis de l'élégance déménage

Créée en 2011 puis reprit 4 ans plus tard par Caroline, la boutique *La Cour des Mari*és vient de déménager au 54, avenue de la Sablière à Beaune. C'est donc dans un espace refait à neuf, beaucoup plus grand mais soigneusement agencé afin de garder son esprit cooconing et convivial, que vous découvrirez un large choix de robes de mariée, rigoureusement sélectionnées par Caroline pour leur qualité, dans des styles variés : simple, volumineux, bohème, princesse, sirène, avec ou sans strass, dentelles... Parmi les tailles allant du 32 au 60, vous trouverez forcement LA robe de vos rêves ! Et comme on ne choisit pas une robe de mariée comme on achète un tee-shirt, Caroline – accompagnée de Clémence en alternance – vous accueillent uniquement sur rendez-vous afin de vous permettre un réel temps d'essayage intimiste et convivial seul ou avec vos proches.



Couturière de métier, Caroline est à votre écoute pour vous conseiller et devenir force de proposition si besoin. Vous flashez sur une robe mais souhaitez que les manches soient plus courtes, ajouter un effet drapé, une traîne plus longue... les talents de Caroline permettront d'adapter le modèle et ainsi créer la robe unique faite pour vous ! Avec elle, tout est possible !

Pour parfaire votre tenue, vous y ajouterez à discrétion de nombreux accessoires : voiles, jupons, gants, étoles, bijoux, chaussures...

Les messieurs trouveront le costume parfait dans un large choix de coloris, différentes coupes (simple, tendance...) que vous pourrez accessoiriser via un nœud papillon, cravate, lavallière, boutons de manchettes, ceinture...

Les enfants ne sont pas oubliés avec des tenues aussi belles les unes que les autres avec la possibilité de coordonner les accessoires avec les parents! Des robes de cocktails viennent compléter cette offre permettant ainsi à la famille et aux amis de trouver LA tenue idéale pour cette occasion ou tout autre événement.

Caroline et Clémence qui vous accueillent sur rendez-vous du mardi au samedi de 10 h à 12 h et de 14 h à 18 h (rendez-vous possible également directement sur le site internet).

La Cour des Mariés – 54, avenue de la Sablière à Beaune – Tél. 09 83 00 71 71 – lacourdesmaries.fr – Facebook et Instagram

Le petit prince de la soul à la Lanterne Magique

Baptisé le "Petit Prince de la soul contemporaine" par le magazine *Rolling Stone*, Thomas Kahn fera une escale le vendredi 29 mars à 20 h à la Lanterne Magique pour le plus grand plaisir des amateurs de soul!

Révélé par l'émission *The Voice* en 2015, Thomas Kahn s'est affirmé ces dernières années comme l'une des plus grandes références de la soul française. Jeune chanteur, auteur, compositeur, interprète, sa voix et son timbre nous rappellent les grands chanteurs noirs américains (quelques intonations épicées d'Otis Redding ou encore Lee Fields et, lorsque la tempête se calme, c'est Ben Harper



qui s'invite dans l'imaginaire de l'auditeur!). Depuis son passage à l'Olympia et à La Cigale en 2019 sa carrière a fait un bon en avant le propulsant sur la scène de grands festivals français. En tournée en France, il a récemment assuré les premières parties des concerts de Véronique Sanson!

Son univers est également marqué par le reggae avec lequel Thomas Kahn s'est construit; The Gladiators et leur mythique bassiste Clinton Fearon, Patrice, Toots ou encore Ken Booth dont la voix et le soul spirit tombent fort logiquement dans les gammes de sa formation vocale.

Un concert à ne manguer sous aucun prétexte!

Tarifs : de 15 à $35 \in$ (gratuit pour les moins de 12 ans). Billetterie www. beaune.fr et www.beaune-tourisme.fr

La Lanterne Magique 19, rue Poterne à Beaune.



Brocante des supporters de l'A.S.B.

Le club des supporters de l'Association Sportive Beaunoise (A.S.B. club de football) organise son incontournable salon antiquités-brocante de Pâques les samedi 30 mars de 16 h 30 à 19 h, dimanche 31 mars de 10 h à 19 h et lundi 1er avril de 10 h à 18 h sous les Halles de Beaune (face à l'Hôtel Dieu). Une vingtaine d'exposants professionnels exposera : articles de style et d'époques, affiches, livres, cartes postales, argenterie et verrerie, bibelots, linge ancien, militaria, petits meubles, objets de vitrine, outils de la vigne, malles anciennes, tableaux, peintures...



Prix de l'entrée : 2 € par personne. Gratuit pour les moins de 18 ans. Tarif de groupe. Demi-tarif pour les personnes munies d'un ticket d'entrée aux Hospices de Beaune.

L'ensemble des bénévoles vous attend nombreux !







OUVERT du LUNDI au VENDREDI de 8^H à 12^H et de 14^H à 18^H30 et le SAMEDI de 9^H à 12^H et de 14^H à 18^H

Miam-Miam Glou-Glou

Changement d'adresse!

Pour tous les fidèles du restaurant *La Ligne* rue Poterne à Beaune, rassurez-vous... il ne part pas très loin... Rue d'Alsace à la place de la brasserie *Le Cercle*. Je ne sais plus si **Cyril de Héricourt**, chef et patron, est plus Beaunois que Marseillais mais une chose est certaine, c'est que sa cuisine est pleine de soleil et des parfums du Sud. Que ses poissons viennent de Méditerranée où de l'Océan Atlantique, ils sont toujours d'une fraîcheur incroyable, cuisinés à la perfection. Cyril sait comment

mettre en valeur ses produits, le plus naturellement possible pour ne pas dénaturer leurs goûts, ce qui facilite la tâche de Vincent Bellet, super maître d'hôtel sommelier qui n'a pas son pareil pour vous aider dans vos accords

mets et vins. Donc suivez bien l'actualité pour connaître la date prochaine de l'ouverture de *La Ligne bis...*

Voilà une belle recette de filet de Saint Pierre meunière, risotto de petit épeautre. Découper les filets de votre Saint Pierre. Hacher grossièrement un oignon et écraser deux gousses d'ail. Mettez de l'huile d'olive dans une grande casserole et faites les revenir dedans. Ajouter la tête et les abats du poisson, puis 3 cuillères à soupe

de sauce soja et mouiller à hauteur avec de l'eau. Laisser mijoter pendant 1 h et filtrer. Faire un risotto en remplaçant le riz par du petit épeautre et mouiller avec le

fumet de poisson. Le garder al dente. Pendant ce temps, cuire au beurre à la meunière, vos filets de Saint Pierre côté peau en premier. Dresser votre risotto dans une assiette creuse, déposer vos filets de poisson et donner quelques tours de moulin à poivre de timut de la maison Sarabar. Si vous ne trouvez pas de Saint Pierre, vous pouvez le remplacer par un autre poisson blanc, cabillaud, églefin... Bon courage et bon appétit.



ACCORD METS/VIN

Vincent a sélectionné sur sa belle carte des vins :

- Tourraine Sauvignon Tring'âmes 2022 Coralie et Damien Delecheneau
- Bourgogne Côtes Chalonnaises La Tour Saint Hilaire 2021 Valentin Cadel
- Meursault 1er cru 2016 Les Genevrières Rémi Jobard

Jean-Jacques Dalmaz Sommelier

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.



Une maison toujours impeccable!

Avec le printemps arrive aussi le moment du grand nettoyage de vos espaces de vie, à l'intérieur comme à l'extérieur. Profitez pleinement de votre temps libre en confiant toutes ces fastidieuses tâches à Beaune Services. C'est très simple...

Spécialisée depuis 17 ans dans le service à la personne auprès des particuliers mais aussi des professionnels, l'entreprise Beaune Services créée par Patrice Dardeau, propose des solutions efficaces qui vous délecteront des corvées quotidiennes ou ponctuelles qui empiètent sur votre capital loisirs. Au fil des années, Beaune Services a su diversifier ses domaines d'intervention afin de satisfaire au mieux les demandes de ses clients.

Pour des travaux d'extérieur (tondre ou semer du gazon, bêcher, planter des fleurs, rempoter, sortir les vasques de fleurs, nettoyer le mobilier de jardin, arroser, laver les dalles de la terrasse, ramasser les feuilles, tailler les haies...) ou d'intérieur (ménage, repassage, lavage des vitres, nettoyage de printemps derrière les meubles et les appareils ménagers...) mais également en entreprises (entretien des bureaux et des sanitaires, hall d'entrée, salle de réunion, vitrines et vitres, conciergerie, petits travaux de jardinage et de bricolage...)... Beaune Services intervient selon les besoins du client. Ce peut être pendant une hospitalisation ou une convalescence, un congé de personnel, une tâche particulière et exceptionnelle...

ou tout simplement parce que vous n'avez pas l'envie, pour diverses raisons, de vous acquitter de ces tâches.

Les particuliers peuvent, selon la loi de finance en vigueur, bénéficier de crédit d'impôts jusqu'à 50 % du montant de leur facture Beaune Services annuelle. Quant aux entre-

prises elles bénéficient d'un crédit de T.V.A. Dans tous les cas les devis sont gratuits.

N'hésitez pas à vous renseigner en prenant rendez-vous auprès

Le service à domicile

Patrice Dardeau, Elysabeth Hardy et Sylvie Baillache.

d'Elysabeth, responsable du site de Beaune secondée par Sylvie, chef d'équipe, qui vous accueillent du lundi au vendredi.

Beaune Services - Beaune Services Pro

11, avenue du 8-Septembre à Beaune - Tél. 03 80 20 80 83



Pâques façon brunch!

Il y a tout juste un an, le M7 Restaurant mettait en place un tout nouveau concept : son brunch servi tous les dimanches de l'année, vous permettant de déguster de délicieux mets sucrés et salés à volonté, en toute convivialité, dans un cadre exceptionnel. Afin de fêter son premier anniversaire, toute l'équipe a mis les petits plats dans les grands afin de vous proposer un brunch le dimanche et le lundi de Pâques avec de nombreuses surprises! Découverte...

On le sait tous, le week-end est sacré : c'est le moment de la semaine où l'on peut décompresser et se détendre et peut-être encore plus durant les fêtes de Pâques avec le lundi en bonus ! Et si au lieu de préparer le repas, vous en profitiez pour mettre les pieds sous la table en dégustant le brunch spécialement concocté pour l'occasion par la brigade du *M7 Restaurant* ?

Vous retrouverez bien sûr les incontournables avec, côté sucré, viennoiseries, gaufres, pancakes, pains perdus, verrines, fruits, ainsi qu'une déclinaison de pâtisseries **faites maison** toutes aussi gourmandes les unes que les autres... et côté salé, wraps, différents fruits de mer avec notamment des huîtres, show cooking où vous pourrez rencontrer le Chef et



déguster ses plats chauds de saison. Et enfin une fontaine à chocolat pour attirer les petits

et grands gourmands. Vous pourrez à cette occasion découvrir l'esprit décontracté du *M7 Restaurant*, la luminosité de la pergola et le charme de la cave.

De plus les tarifs restent attractifs avec une formule à $39 \in$ par personne ou $49 \in$ avec Marquisette à volonté, $23 \in$ pour les moins de 14 ans, gratuit pour les moins de 5 ans.

Envie de passer un agréable moment en famille ou entre amis, réservez vite votre dimanche 31 mars ou lundi 1er avril de 11 h 30 à 14 h 30 où l'équipe du *M7* vous accueillera chaleureusement et sera aux petits soins pour vous :

M7 Restaurant by Mercure Beaune Centre – 7, avenue Charles de Gaulle à Beaune – Tél : 03 80 22 22 00 – Site : www.m7-restaurant.com



M7 Restaurant by Mercure Beaune Centre
7 avenue Charles de Gaulle à BEAUNE - 03 80 22 22 00 - www.m7-restaurant.com

LEGATIS BEAUNE LEGATIS

Jérôme PERNOT **06 75 01 46 25** jerome.pernot.21029@notaires.fr

BEAUNE proche CV, ensemble immobilier libre et en copro. compr. appart. 76 m² en RDC. DPE: D. Appart. 100 m² au 1er étage. DPE : E. Grenier aménageable au 2ème étage d'env. 29 m². Cave. Dépendance compr. au RDC remise et grenier de 147 m². Bande de terrain sur l'arrière et cour privative sur le devant.

395 000 € - Réf.: LB1010242

BEAUNE proche CV, maison de caractère 233 m² Carrez et 188 m² hab. Bien atypique, beaux volumes, agencement caractéristique, magnifiques vitraux dans le séjour. Idéal pour famille ou investisseurs. Sur 3 niveaux, 8 pièces + grenier aménageable. Au RdC entrée, cuis, bureau, salon, séjour d'env. 29 m² et WC, ouvrant sur terrasse et cour privée. 1er étage : dégagement, 3 chbres dont suite parentale (dressing + SDB), dressing et SDE. 2ème étage : dégagement, 2 chbres dont 1 avec cabinet de toilettes, WC et cabinet de toilettes, grenier et mezzanine aménageables. Annexes dépendances garage d'env. 29 m² et 2 petites pièces au-dessus, cave voûtée d'env. 68 m². Nbre de lots principaux 8. DPE: F.

> 385 000 € - Réf.: 052215 Honoraires à la charge du vende

DEMIGNY. Terrain à bâtir 694 m² à viabiliser. Etude géotechnique réalisée.

72 000 € - Réf.: LB1011598

BEAUNE 9 kms. Appart. à rénover en RDC de 62,90 m² compr. entrée, cuisine, séjour, 2 chbres, SDB et dégagement. Annexe : ancienne chambre à four. Cour privative sur l'avant et terrain privatif sur l'arrière. Non soumis au DPE. 2 lots principaux, pas de syndic.

90 000 € - Réf. : LB1011457 Honoraires à la charge du vendeur

BEAUNE 9 kms. Appart. à rénover, 107,10 m² situé aux 1er et 2ème étage compr. au 1er étage cuisine, séjour, 2 chbres, SDB, WC. Au 2ème étage combles à aménager avec 15,30 m² <1,80 m. Annexe: grange, garage-bûcher. Cour privative sur l'avant et terrain privatif sur l'arrière. Non soumis au DPE, 2 lots principaux, pas de syndic.

125 000 € - Réf.: LB1011457A

BEAUNE. Centre Historique, appart. 74 m² dans petite copro. Situé au 2ème étage avec une belle pièce de vie d'env. 30 m² expo. Sud, cuis. aménagée, 2 chbres. 4 lots principaux. Pas de procédure en cours. Ch. annuelles env. 1 000 €. Chauf. indiv. gaz. DPE : D.

235 000 € - Réf.: 102231



MEURSAULT, belle villa d'une surface habitable de 210 m² à proximité de toutes commodités (commerces, écoles). Située au calme dans un quartier résidentiel sur un terrain de 2 000 m² clos, bien aménagé avec vue imprenable sur le vianoble. Disposant d'un séjour d'env. 50 m² ouvrant sur terrasse de 70 m² et piscine exposés au Sud, d'une cuisine aménagée, d'une suite parentale avec SDB, d'un bureau et 3 chambres, SDD, sanitaires. Combles d'une surface d'env. 190 m² aménageables. S/sol complet composé d'un dégagement, buanderie, chaufferie, pièce atelier, couloir, cellier, cave, salle de jeux, garage. DPE: D.

690 000 € - Réf.: LB1011659



NUITS-ST-GEORGES. Maison traditionnelle située proche CV de 123 m² sur DPE (env. 180 m²) sur terrain d'env. 900 m² compr. au RDC entrée, salle salon 36 m² ouvrant sur terrasse, cuis., SDB, WC, 3 chbres. Au 1er étage: mezzanine, 2 chbres, SDB, WC. S/sol: garage, chaufferie, 3 pièces. Cave en 2ème S/sol.Travaux à prévoir.DPE : G.

345 840 € - Réf.: LBNSG 330 000 €. Hono.TIC à la charge de l'acquéreur: 15 840 € (4.8%)

BEAUNE 10 kms, Hautes-Côtes de Beaune. Propriété sur env. 1,90 ha implantée au calme dans un écrin de verdure sur les hauteurs du village avec une vue imprenable et sans vis-à-vis. Vous serez séduit par cette ancienne bâtisse entièrement rénovée avec des matériaux de aualité. Sur 2 niveaux, surface hab. : 396 m² avec de grandes pièces de vie très lumineuses et 6 chbres avec toutes commodités. Nbreuses dépendances. Emplacement privilégié, exceptionnel et quiétude des lieux pour un projet unique. DPE : C. Nous consulter - Réf.: LB1010707

MERCEUIL. Terrain à bâtir viabilisé d'env. 557 m². Etude géotechnique préalable en cours.

75 000 € - Réf.: LB1011457B

BEAUNE dans petite résidence proche CV, appart. traversant 96,57 m² situé au 1er étage avec petite terrasse exposée Ouest, garage et cellier cave. Comprend entrée dans pièce repas, cuisine labo aménagée, loggia, salle salon avec chem. ouvrant sur petite terrasse. Dégagement avec rangement, chbre d'env. 12 m², chbre d'env. 20 m², SDB, WC. Chauf. indiv. élect. Ch. annuelles env. 1 600€. 14 lots principaux DPE : E.

Nous consulter - Réf.: 032307



BEAUNE, idéalement situé proche toutes commodités avec terrain. Tènement immobilier composé de 6 appartements dont 5 loués surfaces : 34, 37, 53, 56, 84 et 97 m². Dépendance d'environ 30 m² à restaurer. Terrain pour stationnement. Nombreuses possibilités. DPE : D et E.

716 000 € - Réf.: LB1011112 Honoraires à la charge du vendeur

SEURRE. Maison ancienne de ville à colombages proche de la Saône à 2 pas du CV compr. cave. RdC: entrée, bureau, garage, chaufferie et sanitaires. 1º étage : dégagement, salle, salon, cuisine, SDB avec sanitaires. 2ème étage : dégagement, dressing, 3 chbres. DPE : E.

99 500 € - Réf.: LB1010359

BEAUNE INTRA-MUROS. 2ème étage, T3 neuf 48,49 m², entrée dans pièce de vie salle salon cuis. aménagée, 2 chbres, SdD, WC. Chauf. élec. DPE: D. Copro. de 6 lots.

168 000 € - Réf.: A052008 Honoraires à la charge du vendeur

BEAUNE 9 kms. Immeuble avec possibilité de plusieurs appart. à restaurer sur terrain d'env. 500 m² compr. au RDC : appart. 62,90 m², entrée, cuisine, WC, dégage-ment, SDB, salon, 2 chbres. Au 1er étage et combles 107,10 m²: entrée dans cuisine, SDB, salle salon, WC, 2 chbres et combles. Dépendances : Grange, garage bûcher. Non soumis au DPE.

190 000 € - Réf.: LB21029

BEAUNE. Appart. 97 m² avec ascenseur proche toutes commodités. 6ème étage compr. entrée dégagement, cuis. salle salon ouvrant sur loggia Nord-Est, 3 chbres dont 1 avec rangement et ouvrant sur balcon, WC, SDD, rangements. Cellier et cave. Vue dégagée et stationnement aisé. Chauf. collectif gaz. ch annelles env. 3 100 €. 48 lots principaux : 48. DPE : E.

163 500 € - Réf.: LB1011546 Honoraires à la charge du vendeur



Ce parc est né des attentes de professionnels en lien avec les métiers du vin sur l'agglomération Beaunoise. Le concept de L'Ouvrée est unique et novateur sur la région. Les cellules sont optimisées afin d'avoir l'essentiel des équipements nécessaires, en adéquation avec un prix cohérent. Les prestations seront évolutives selon les demandes spécifiques afin de réaliser un projet sur mesure.

Renseignements chez LEGATIS Beaune, notaires

BEAUNE. Appart. 94,75 m² au 4^{ème} étage dans rés, avec asc, et proche toutes commodités. Entrée avec rangement, cuis. équipée ouverte sur salle salon donnant sur loggia fermée, dégagement, 3 chbres don't louvrant sur balcon, SDB, salle d'eau, WC. Copro : 24 lots principaux. DPE: D. Ch. annuelle: 2415€.

210 000 € - Réf.: LB1010659



BOUZE-LES-BEAUNE. Viager occupé. Maison compr. au S/sol : cave. Au RDC : salle à manger, SDD avec sanitaires, cuisine, chbre, véranda, garage atelier. 1er étage : appart. d'env. 95 m². Entrée dans cuisine et coin salon ouvrant sur terrasse, sanitaires, 2 chbres avec salle salon en enfilade, SDD avec sanitaires. 2ème étage : grenier. Annexe et dépendance : local à usage de réception d'amis d'env. 27 m² avec sanitaires et grenier sur le tout. Cour et terrain d'env. 850 m². DPE : E.

221 000 € - Réf.: LB1010655

BOUQUET: 60 000 €. Monsieur de 79 ans.
Rentes mensuelles: 625 €.

MELOISEY, maison de 1991 et 114 m² hab. compr. au RdC: entrée, cellier, buanderie avec douche et WC, chaufferie, rangement, garage, grand garage de 85 m². Au RdC surélevé: entrée, cuis., WC, salle salon ouvrant sur petite terrasse, chbre, SDB. Au 1er étage : palier, 2 chbres, SDD à aménager, WC, grenier aménageable d'env. 50 m². Terrain de 1 600 m². DPE : C. Montant estimé des dépenses d'énergie pour un usage standard, établi à partir des prix moyens des énergies indexés au 01/01/2021 : entre 1 116 et 1 510 €.

285 000 € - Réf.: LB1010390

Toutes nos offres sur www.legatis.fr

Françoise Bidegaray-Grivot, Emeric Lehanneur, Isabelle Rousselin-Fussi, Antoine Rodrigue

7 rue Jacques-de-Molay - BEAUNE - Tél. 03 80 26 37 00



Voir et désormais entendre

Élue marque optique préférée des familles en 2024, l'enseigne *Krys* démontre ainsi la qualité de ses services et les clients ne s'y trompent pas ! Le magasin *Krys* Beaune ne déroge pas à la règle, bien au contraire.

L'ouïe et la vue étant les deux sens indispensables à la communication et à l'interaction sociale, on comprend mieux l'envie de la marque d'élargir son expertise, connue et reconnue pour la vision, à l'audition. C'est la raison pour laquelle, depuis quelques jours, la boutique beaunoise propose de vous accompagner dans le choix de vos aides auditives grâce à l'arrivée d'Henri Terrier.



Vous savez que l'ouïe peut s'altérer et diminuer progressivement avec l'âge. Pour éviter une perte irréversible, il est primordial de détecter la défaillance et la traiter le plus tôt possible. C'est justement le rôle d'Henri!

Audioprothésiste diplômé d'Etat soutenu par une solide expérience, il vous propose un bilan auditif gratuit. Pour cela il a à sa disposition du matériel dernière technologie : casque de réalité virtuelle pour faire de la localisation spatiale, ainsi qu'un test d'audiométrie vocale très utilisé par les professionnels de santé. Il vous posera, en toute bienveillance, des questions sur votre environnement, vos habitudes... afin de déterminer vos besoins et vous conseiller l'aide auditive la plus adaptée, que vous pourrez ensuite tester gratuitement pendant un mois sans engagement, sur prescription médicale. Si le résultat répond à vos besoins, vous la conserverez et bénéficierez d'un suivi régulier avec Henri, qui reste votre unique interlocuteur, pour vérifier l'efficacité de l'appareil, le nettoyer, le régler... et ce, sans frais supplémentaire.

En complément, Henri dispose de plusieurs protections auditives sur mesure adaptées à l'industrie, le sommeil, la musique, anti-eau, anti-bruit avec filtre (bien pratique lorsque l'on utilise tondeuse et autre tronçonneuse) mais aussi des accessoires de communication (casque, réveil amplifié, boîtier bluetooth...).

Et pour fêter cette arrivée, profitez de l'assurance perte/vol/casse inclus pendant 4 ans pour les appareils de classe 1 et un accessoire offert pour ceux de classe 2 (voir conditions en magasin).

Besoin de vous faire tester (un premier test ludique "Sonup" via une tablette est possible à tout moment sans rendez-vous), conseiller...l'équipe vous accueille du lundi au vendredi de 8 h 45 à 13 h et de 14 h à 19 h et le samedi de 9 h à 18 h.

Krys – Maison BeauneSanté 5, rue du Régiment de Bourgogne à Beaune – Tél. 03 73 64 01 20 – Facebook et Instagram

Le coin des poètes poètes!

Les refrains du poète

Triolet

La muse convie un poète
Pour le sourire du printemps
Que parfume une fleur coquette.
La muse convie un poète
Lorsque son baladin répète.
Leurs stances décorent le temps.
La muse convie un poète
Pour le sourire du printemps.

La lumière sur son visage, Il compose ce triolet! En cheminant dans le bocage La lumière sur son visage, Il perçoit un joyeux ramage Lorsque survient un roitelet. La lumière sur son visage, Il compose ce triolet!

Avec des rimes embrassées Le sonnet le guide à l'amour. Il entend des strophes bercées Avec des rimes embrassées. Venez donc phrases enlacées, Courtisez la belle-de-jour! Avec des rimes embrassées, Le sonnet le guide à l'amour. Sur une tendre mélodie, Lisez son rondel gracieux. Écoutez donc sa monodie Sur une tendre mélodie Qui vous pousse à la rêverie! Goûtez ce moment précieux... Sur une tendre mélodie, Lisez son rondel gracieux.

Roucoulez pour moi tourterelle, Soufflez lui d'écrire un rondeau! Quand sifflote sa pastourelle Roucoulez pour moi tourterelle! Agrémentez ma ritournelle Pour une soirée au château. Roucoulez pour moi tourterelle, Soufflez lui d'écrire un rondeau!

Nos lèvres chantent son poème Comme un perpétuel refrain. Avec dans le cœur un "je t'aime" Nos lèvres chantent son poème. Quand scintille le diadème, Perle une larme d'écrivain... Nos lèvres chantent son poème Comme un perpétuel refrain...

Bernard Rozerot

Beaune

Programme Ciné-Clap

 Du mercredi 20 au mardi 26 mars: "Le pion du général". Un film de Makbul Mubarak avec Kevin Ardilova, Arswendy Bening Swara, Yusyf Mahardika...

Synopsis: Le jeune Rakib travaille comme seul employé de maison dans le manoir de Purna, un général à la retraite. Lorsque Purna se présente aux élections de la mairie locale, Rakib découvre un mentor et un père de substitution qu'il défendra à tout prix, jusqu'à ce qu'il soit déchiré entre la loyauté et la justice...

- Les 22 et 23 mars: Week-end Éducation à l'image. Débat en présence de Philippe Rouyer, historien du cinéma (cf EdC n° 309 du 5 mars page 35).
- Du 22 au 28 mars : Détournement d'affiches. Exposition de Jean-Pierre Suszek dans le hall du cinéma.
- Du mercredi 27 mars au mardi 2 avril : "Walk Up". Un film de Hong SangSoo avec Hae-hyo Kwon, Hye-Young Lee, Song Seon-mi... Synopsis : Byungsoo, un réalisateur célèbre, accompagne sa fille chez une amie de longue date, propriétaire d'un immeuble à Gangnam. La visite des lieux entraîne pour Byungsoo un voyage hors du temps où se dessinent, à chaque étage, ses amours passées et à venir...

Merci de vérifier les horaires auprès de CGR Cinémas. Chaque semaine sur notre page Facebook : Ciné Clap

Escargots oui, mais grenouilles aussi!

Quand on parle de Pâques, le roi de la gourmandise reste le chocolat mais comme on nous l'a rabaché depuis tout petit, il ne constitue pas un repas!

Pour l'apéritif, l'entrée ou le plat, pensez à "Hélice l'Escargotier" qui vous propose bien sûr, une large déclinaison d'escargots et produits à base de ce délicieux gastéropode, mais aussi des grenouilles fraîches spécialement pour le week-end pascal. Découverte...

Installée à Beaune depuis 10 ans, la boutique *Helice l'Escargotier* est spécialisée dans l'escargot et tous ses produits dérivés. En 2021, elle se diversifie en proposant des cuisses de grenouilles surgelées. À l'occasion des fêtes de Pâques, vous aurez la possibilité de les acheter fraîches préparées à la manière traditionnelle de la Dombes. Comme une nouveauté n'arrive jamais seule, vous découvriez éga-

lement les rillettes de cuisses de grenouilles à déguster à l'apéritif : une idée originale qui fera mouche auprès de vos invités!

Comme on aime à le répeter, les escargots ne se dégustent pas uniquement durant les fêtes de fin d'année et encore moins en Bourgogne!

Pour cette raison, Hélice l'Escargotier a, depuis 10 ans, étoffé sa gamme avec bien sûr les intemporels escargots de Bourgogne préparés en persillade et en coquilles, frais ou surgelés, mais aussi ceux à préparer soimême en conserves ou en bocaux, ceux prêts à manger en croquilles ou feuilletés, ainsi qu'un large choix de plats cuisinés qui ne demandent qu'à être dégustés, à savoir, entre autres : "Meurette d'escargots

de Bourgogne à la crème de cassis", "Blanquette au Chablis", "Escargots de Bourgogne à la crème d'Époisses" ou encore "Escargots entre terre et mer" (cocktail de calamars, moules, crevettes et escargots bien sûr)... On notera également une déclinaison de terrines, mousses, salades, pâtés... à tartiner sur des toasts à l'apéritif ou savamment présentés sur un lit de crudités. Des biscuits en persillade

cas- mais également des sablés à la "Es- crème de cassis viennent compléème ter cette offre.

produits de qualité, foncez chez : Hélice L'Escargotier Beaunois

Envie de vous faire plaisir avec des

6, boulevard Jules-Ferry à Beaune Tél. 09 83 72 05 49 helicebeaune@bbox.fr



Théâtre de Beaune

La scala di seta

Pour clore le mois de mars, le Théâtre de Beaune prend des airs d'opéra avec La scala di seta, l'une des cinq farsa comica que Gioachino Rossini écrivit pour le Teatro San Moisè de Venise. Créée pour la première fois en 1912, l'œuvre nous revient aujourd'hui dans une adaptation de Jean-François Verdier, directeur artistique de l'Orchestre Victor Hugo...

Étrange destin que celui de La scala di seta qui, malgré un certain succès remporté en 1912, ne fit ensuite l'objet que de quelques représentations avant de disparaître du répertoire puis de resurgir à l'issue de la Seconde Guerre mondiale.

L'intrigue se déroule dans le Paris du XVIIIe siècle, où Giulia, pupille du vieux Dormont, est amoureuse du beau Dorvil, qu'elle a épousé secrètement avec l'aide d'une vieille tante bienveillante. Dor-

mont ne se doute de rien, car pour rejoindre sa bien-aimée dans sa chambre en toute discrétion, Dorvil emprunte une échelle de soie. Mais la belle idylle sera contrariée par les indélicatesses de Germano, domestique fouineur et maladroit, et de Lucilla, la cousine de Giulia, de nature trop curieuse. Une situation qui se complique encore quand Dormont veut organiser des fiançailles entre sa pupille et le riche Blansac...

Pour servir au plus près l'esprit

facétieux cette farce comique, toute en feintes et en quiproquos, Jean-Fran-Verdier. cois soliste, chef d'orchestre. compositeur et enseignant multirécompensé et présenté par la critique comme "un talent hors

norme", en propose aujourd'hui une version sous forme de concert qui n'a rien perdu de son rythme enjoué.

Ne manquez pas de gravir cette "échelle de soie" pour redécouvrir une œuvre rare du grand compositeur italien, interprétée par l'Orchestre Victor Hugo – orchestre permanent de Bourgogne-Franche-Comté, lui-même distinqué par de nombreux prix – et les



© Yves.Petit

chanteuses et chanteurs de l'Institut lyrique de la Staatliche Hochschule für Musik Freiburg!

Jeudi 28 mars à 20 h au Théâtre de Beaune. Durée 1 h 30. À partir de 12 ans.

Tarifs: 1ère série 25 €; 2ème série 20 €; 3ème série 10 €; 12/18 ans et étudiants, moins de 26 ans 12 €.

Dom Juan

Après Ruy Blas de Victor Hugo et
Les caprices de Marianne de Musset, l'A2R
Compagnie-Antre de Rêves poursuit son
travail sur le Romantisme en adaptant Dom
Juan, la pièce la plus mystique et étonnante
de Molière. Une sorte de "road movie" où deux
personnages en fuite, Dom Juan et son valet
Sganarelle, se précipitent vers leur perte...

Pour le metteur en scène de la compagnie, Roch-Antoine Albaladéjo, Dom Juan est, à l'image de Don Quichotte ou du Docteur Faust, l'incarnation parfaite de l'Esprit fort, celui qui ne plie pas face aux injonctions de la société, préférant mourir plutôt que céder. Un personnage en quête d'absolu, qui apparaît dans l'œuvre de Molière comme une réponse cinglante aux détracteurs de sa pièce précédente, Le Tar-

tuffe, alors frappée par la censure. S'inspirant de l'œuvre originale de Tirso de Molina, *Le festin de pierre*, pour nourrir son Dom Juan, Molière en a conservé l'esprit baroque et teinté de mysticisme où les personnages, tels des chevaliers errants, se retrouvent parfois "entre deux mondes". Par des jeux d'ombres, de transparence et de lumière qui rendent compte du mouvement, mais aussi par des effets de machi-

nerie traditionnels (tels qu'ils
furent développés
à l'époque de
Molière) ou totalement contemporains (effets spéciaux de fumée,
projections vidéo,
etc.), la scénographie du spectacle
a c c o m p a g n e
Dom Juan et

Sganarelle vers leur funeste destin. Tout finira pourtant dans le plus grand dépouillement théâtral : un no man's land fait d'apparences et de mystère où la quête se termine dans la fatale rencontre avec le Divin.

Troisième partie d'un triptyque consacré au Romantisme, Dom Juan représentait pour la compagnie son évidente conclusion, comme une grande fête dans les



© Eric Sanger-Monteros.

jardins de Versailles donnant à réentendre la langue baroque et pourtant si actuelle de Molière.

Jeudi 4 avril à 20 h au Théâtre de Beaune. Durée 1 h 45. À partir de 12 ans.

Tarifs: 1ère série 25 €; 2ème série 20 €; 3ème série 10 €; 12/18 ans et étudiants, moins de 26 ans 12 €.

Florence Bizouard

Renseignements et réservations : Théâtre de Beaune 64, rue de Lorraine, du mardi au vendredi 14 h à 18 h, le samedi 9 h 30 à 12 h et les samedis de spectacle de 14 h à 16 h 30. Tél. 03 80 24 55 61 ou theatre@mairie-beaune.fr ou www.theatredebeaune.com

Fêtez Pâques à la Cité!

Ouverte depuis juin dernier, la Cité des Climats & vins de Bourgogne vous invite à fêter Pâgues grâce à différentes animations et activités pour petits et grands, créées spécialement pour l'occasion. Découverte...

Au-delà du parcours scénographique incroyable qui vous permet de découvrir la richesse de l'histoire des vins de Bourgogne, la Cité des Climats & vins de Bourgogne regorge d'idées pour vous faire découvrir le lieu de façon originale

· Livret-jeux "À la recherche des lapins de Pâques" : Samedi 30, dimanche 31 ou lundi 1er avril, grâce à un jeu de piste familial, retrouvez les lapins de Pâques cachés dans la Cité. Muni d'une carte, vous parcourrez le site aussi bien à l'intésurprise. N'hésitez pas à venir déguisé! Tarif: 5 €, durée (1 h).

• Déjeuner de Pâques : Dimanche 31 mars à partir de 12 h, le chef Christophe Maisieres vous propose un menu qui, à coup sûr, ravira vos papilles avec "Surprise de l'œuf", "Agneau en fêtes" et pavlova de Pâques. Tarif : 29 € par personne comprenant entrée, plat dessert. Réservation à beaunelesaccords@citeclimatsvins.com, au 03 79 47 21 40 ou directement en ligne sur le site citeclimatsvinsbourgogne.com

différentes associations de gourmandises (desserts à la crème, au chocolat ou avec des fruits) et des vins de Bourgogne. Tarif: 27 € par personne (50 € en duo), durée (1 h).

Mais aussi...

- · Table ronde "Les vins au XIVe siècle" jeudi 28 mars à 18 h. Faites un saut dans le temps pour connaître la typicité des vins de Bourgogne au Moyen Âge. Ce moment d'échange sera suivi d'une dégustation d'un verre du vin de la cuvée comme au XIVe siècle! Tarifs: 6 € ou 3 € pour les étudiants (conférence et dégustation d'un vin).
- Exposition Street Art-Cuvée urbaine du vendredi 29 mars au mer-

neaux, petits et grands formats créés par des artistes urbains sur le thème du vin bien sûr! Entrée libre

- Table ronde "Cycle du cépage" jeudi 4 avril à 18 h. Zoom sur le pinot noir. Tarifs: 6 € ou 3 € pour les étudiants.
- · Afterwork "Vins et chocolats" ieudi 4 avril à 18 h. Laissez-vous surprendre par le mariage subtile alliance des vins de Bourgogne et du chocolat.

Retrouvez l'ensemble du programme sur www.citeclimatsvins-bourgogne.



Archives municipales de Beaune

Honneurs par légions pour Beaune

Vendredi 8 mars, dans la salle des Pôvres de l'Hôtel Dieu, Sœur Louise Duchini recevait les insignes de Chevalier de la Légion d'honneur lors d'une très touchante cérémonie. C'est la seconde fois qu'une Sœur de l'Hôtel-Dieu de Beaune reçoit cette distinction. Nous vous proposons cette quinzaine une plongée dans nos archives à la recherche des légionnaires de Beaune.

BEAUNE ET LA LÉGION D'HONNEUR

L'Ordre de la Légion d'honneur récompense les civils et militaires pour leurs services éminents rendus à la Nation, depuis son institution en 1802 par Napoléon Bonaparte encore Premier Consul. Plus haute distinction française, elle a été remise à d'éminentes personnalités de Beaune et de ses alentours. Gaspard Monge, scientifique, fut l'un des premiers à avoir été fait chevalier, officier puis grand-officier de la Légion d'honneur. Les Carnot, de Nolay, comptent plusieurs légionnaires dont le premier d'entre eux, Lazare Carnot, qui fut même élevé au plus haut grade de l'Ordre (Grand-Croix). Mais comme Monge, de par leur grande proximité avec la Révolution et surtout l'Empire, ils perdirent leurs décorations et distinctions avec la chute de Napoléon. Un autre Carnot, le Président de la République Sadi Carnot, député de la circonscription de Beaune, fut chef de l'Ordre de la Légion d'honneur, comme tous les chefs d'État français depuis Bonaparte. La médaille a été par la suite remise à de nombreuses personnalités, hommes politiques, militaires et citoyens pour leurs œuvres et leurs services.



Médaille de Mère Germain. 84 Z 45-15, AMB



L'estrade dans la cour d'honneur pendant la Marseillaise. Fonds des Sœurs Hospitalières 84 Z 6-2, AMB.

LA SAÔNE FAIT UN RUBAN

Mais la Légion d'Honneur est aussi attribuée à des villes. Ainsi, Saint-Jean-de-Losne, Chalonsur-Saône et Tournus furent les toutes premières villes récompensées de la médaille. Pendant la Campagne de France en 1814, les armées autrichiennes rencontrèrent sur les bords de Saône la résistance des populations locales. Pour les faits d'armes de leur population, les trois villes furent décorées le 22 mai 1815 pendant les Cent jours. Dijon fut la dernière ville de Côte-d'Or décorée en 1889, en récompense de la résistance des Dijonnais lors de l'invasion prussienne de 1870.

LA CROIX À L'HOTEL-DIEU

L'Hôtel-Dieu eut le bonheur d'accueillir plusieurs fois les honneurs de la Patrie. Après Arthur Montoy, grand administrateur des Hospices Civils de Beaune, décoré en 1929, la Mère Berthe Germain reçut la Médaille de Chevalier de la Légion d'Honneur le 20 novembre 1949. La République récompensait alors le courage et l'action de la Mère supérieure pendant la Seconde Guerre mondiale et plus largement le travail des Sœurs : actes de résistance, accueil des réfugiés pendant la débâcle de juin 1940, aide aux démunis pendant cette période de privations, soins des militaires... C'est Monsieur Pierre Schneiter, ministre de la Santé (1948 à 1951) qui remit les insignes à Mère Germain. Les photos que nous conservons montrent, dans la cour de l'Hôtel-Dieu en pleine Vente des Vins, toute la pompe de la cérémonie



Portrait de Mère Germain avec sa décoration, 84 Z 6-2, AMB

qui s'est pourtant déroulée sous un ciel exécrable et pluvieux, nous rapporte la presse de l'époque. (À suivre...)

Les Archives de Beaune par Mathias Compagnon

Les Archives de Beaune sont ouvertes à tous du lundi au vendredi (fermé le mardi) de 9 h à 12 h 30 et de 13 h 30 à 17 h . Il est conseillé de réserver : 03 80 24 56 81 ou archives@mairie-beaune.fr Notre Blog : archivesbeaune.wordpress.com

festival beethoven • à beaune

direction artistique
 Sung-Won Yang

sixième édition



festival-beethoven-beaune.com

Voir pages 6 et 7











Les actus de Beaune en Action



A l'approche des fêtes pascales, l'association participera encore cette année à l'opération *KiwaPâques* organisée par le club service Kiwanis au profit des enfants en souffrance de la région beaunoise. Rendez-vous le samedi 30 mars place Carnot pour une explosion de surprises. En attendant, EdC vous invite à découvrir deux adhérents : le restaurant *Caveau des Arches* et la boutique *La Manufacture*.

UNE PERLE DANS L'ESPACE RESTAURATION BEAUNOIS!

Aménagé dans un vaste caveau en pierre datant du XVe siècle, voilà plus de 40 ans que le restaurant *Le Caveau des Arches* rayonne dans le paysage gastronomique beaunois. Propriétaire depuis 2013, Michel Simon et son équipe ont voulu en faire le rendez-vous d'une clientèle – tant locale que touristique – adepte d'une cuisine traditionnelle bourguignonne servie dans un cadre chaleureux et extrêmement convivial.

Christophe (à gauche sur la photo) le chef, secondé par Clément (à droite sur la photo) travaillent avec des fournisseurs essentiellement locaux sur des produits frais qu'ils transforment sur place pour proposer de savoureux mets sur une carte renouvelée partiellement tous les trois mois. Je dis partiellement car il est hors de question de supprimer certains plats chers à la clientèle, comme les spécialités bourguignonnes telles le poêlon d'escargots, les œufs meurette au pinot noir, le bœuf bourguignon à l'ancienne, la volaille fermière sauce à l'époisses... qui ont fait la renommée de l'établissement mais aussi de la région. Côté dessert on notera les incontournables crêpes orange et grand marnier ou le délicieux moelleux chocolat noir.



Selon la saison et les produits savamment sélectionnés par le chef, comme les morilles, les cèpes et autres champignons, le foie gras, les légumes racines... ce dernier élabore une ardoise qui mentionne différentes suggestions disponibles au jour le jour.

La carte des vins met à l'honneur la Bourgogne avec des grands crus et de prestigieux breuvages mais aussi des appellations plus sages, sans oublier une sélection de vins provenant des plus grandes régions viticoles. Toute l'équipe vous accueille du mardi au samedi, le midi de 12 h à 13 h 45, le soir de 19 h à 21 h 30. Il est prudent de réserver. Fermé dimanche et lundi.

Côté Beaune en Action : Situé presque à l'angle du faubourg Perpreuil et de la rue d'Alsace, le restaurant est considéré comme une interface entre le quartier Madeleine et le centre ville : une bonne raison pour participer à la vie associative et contribuer au développement économique du commerce beaunois.

Restaurant *Le Caveau des Arches* – 10, boulevard Perpreuil à Beaune – Tél. 03 80 22 10 37 – www.caveau-des-arches.com.

Vos pieds dans le confort d'un produit made in France!

Installée à Beaune rue Carnot depuis septembre 2016, la boutique *La Manufacture* fait partie intégrante de la dernière entreprise familiale située à Montceau-les-Mines, spécialisée dans la fabrication, exclusivement française, de chaussettes, bas et collants de qualité, sous le nom de *Manufacture de bonneterie Perrin.* Cette dernière fêtera ses 100 ans en juin prochain.

Cent années qui ont vu quatre générations se succéder à la tête de cette "cathédrale du made in France" entièrement dédiée à l'excellence de la production française, qui a obtenu, en 2014, l'exigeant label EPV comme "Entreprise du Patrimoine Vivant" qui valorise l'ensemble du personnel et son savoir-faire.



Cent années qui ont vu l'entreprise développer des partenariats avec des créateurs et commercialiser des marques telles *Berthe aux Grands Pieds, Dagobert à l'Envers, La Chaussette Française...* mais aussi *Jean 1083, Slip Français,* ou encore les chaussures snickers *Ector* fabriquées dans la Drôme à partir du plastique de bouteilles d'eau... Pulls et cabans viennent compléter une collection haute en couleurs.

Cent années qui ont vu l'éclosion d'une trentaine de boutiques sur toute la France dont celle de Beaune et, plus récemment, en Allemagne.

Cent années qui ont permis à l'équipe en charge du sourcing et de la veille technologique de suivre les tendances du marché, les attentes des consommateurs et rechercher les fibres les plus adaptées à la production telles le fil d'Écosse, cotons longues fibres américains ou égyptiens, laines peignées, soies chinoises, cachemires indiens... pour garantir confort, qualité et bien-être.

Découvrez tous ces produits auprès de Christine et Laurent qui vous accueillent le lundi de 14 h à 19 h et du mardi au samedi de 9 h 30 à 12 h 30 et de 14 h à 19 h.

Côté Beaune en Action : En tant que commerçant de centre ville il est indispensable de participer aux animations qui dynamisent le commerce en attirant la clientèle. L'adhésion à Beaune en Action est évidente.

La Manufacture Perrin – 20, rue Carnot à Beaune – Tél. 03 80 24 04 11 – www.manufacture-perrin.com

Nouveau BTS à Beaune

Installée à Beaune depuis 9 ans, l'école de commerce INSEEC proposera dès la rentrée prochaine une nouvelle formation diplomante : le BTS Management Commercial Opérationnel en alternance. L'opportunité de poursuivre ses études à Beaune dans un groupe connu et reconnu au niveau international. Découverte...

Située 1, boulevard Foch dans le bâtiment de l'annexe Lorraine (en face du Saint-Cœur), l'école *INSEEC Beaune* accueille les étudiants de tout horizon (1/3 viennent de bac général, 1/3 de bac technologique et 1/3 de bac pro). Cette nouvelle formation vous permettra d'évoluer dans un campus de proximité rénové, au rythme de 2 jours d'école et 3 jours d'entreprise par semaine. Ici l'accompagnement personnalisé est sans conteste le réel point fort.

La responsable du campus, Marie-Charlotte Marion, travaille depuis 30 ans dans la formation et a su se constituer un réseau local important. Ce qui permet, entre autres à l'établissement, de vous aider dans la recherche d'une entreprise. Un coaching collectif puis individuel est également mis en place pour approfondir certaines thématiques mais aussi des ateliers (LinkedIn, développer son réseau...) et bien sûr un suivi pour resserrer l'assiduité et éviter les décrochages. On comprend mieux pourquoi 98 % des étudiants interrogés se disent satisfaits!

Entrer à l'INSEEC Beaune. c'est intégrer le groupe OMNES Education, leader de l'enseignement supérieur privé, qui forme chaque année 40 000 étudiants dont 15 000 alternants et 2 000 cadres en formation continue

dans l'un des 21 campus dont 7 en France.

Après l'obtention du BTS, un champ des possibles s'ouvre à vous : commencer dans la vie active ou poursuivre vos études en visant un master (Bac + 5) ou via un programme Bachelor en alternance (Bac + 3). Le campus de Beaune propose une spécialisation "Vins & Spiritueux" avec plusieurs modules complémentaires "Distri-

bution/Export", "Sommellerie/Gastronomie" et "cenotourisme".
Continuer ses études supérieures à Beaune sans payer des frais de scolarité avec une rémunération mensuelle via l'alternance, c'est possible grâce à l'INSEEC, alors plus d'hésitation, contactez :

INSEEC Beaune
1, boulevard Foch à Beaune
Tél. 03 80 24 94 43
www.inseec.com





Portes Ouvertes au domaine

Issue du milieu agricole, Sophie Joignaux se passionne très vite pour la vigne et le vin. C'est donc tout naturellement qu'elle dirige ses études dans cette voie et obtient brillamment une licence en science de la vigne pour devenir cenologue en Champagne puis en Bourgogne. Elle travaille avec les producteurs et les négociants et ensuite, enseigne l'œnologie durant une vingtaine d'années dans un établissement spécialisé.

Forte de ses expériences, l'idée de créer son propre domaine n'est plus un rêve mais bien une possibilité! Son envie d'élaborer ses propres vins, maîtriser toutes les étapes de production, de la culture de la vigne à la rencontre avec les clients, est trop forte et c'est en 2017 qu'elle saisit l'opportunité de reprendre les baux de 2,20 hectares de vignes



en AOC à Chorey-lès-Beaune puis 1,3 ha en IGP à Sainte-Marie-la-Blanche. Soutenue notamment par son mari, céréalier, et son papa, une nouvelle aventure commence alors pour Sophie : trouver un local, réaliser une cuverie, créer un point de vente... C'est à Laborde-au-Château, hameau de Meursanges, qu'elle établit ses quartiers.

Aujourd'hui son domaine s'étend sur plus de 4 hectares et arbore la certification HVE (Haute Valeur Environnementale) signifiant la mise en œuvre de pratiques respectueuses de l'environnement minimisant ainsi l'impact environnemental de son activité.

Les samedi 23 et dimanche 24 mars, Sophie organisera les toutes premières portes ouvertes de son domaine. L'occasion de découvrir le fruit de son travail : Beaune 1er cru "Blanches Fleurs", Chorey-lès-Beaune rouge "Les Beaumonts", Chorey-lès-Beaune blanc "La Maladerotte", Bourgogne Aligoté, IGP Sainte Marie Pinot noir, Aligoté et Rosé mais aussi du vin mousseux blanc de blanc brut.

Membre d'un GIE (Groupement d'Intérêt Économique), vous pourrez également déguster des vins d'autres régions : Chablis (Domaine Gérard Tremblay), Alsace (Domaine Philippe Gocker), Côte du Rhône (Domaine De Boissan) et Champagne (Yves Saintot). *La ferme du Petit Velars* proposera sa viande de porc et les *3lv* ses farines et ses huiles fabriquées à Chorey-lès-Beaune.

Envie de découvrir un petit domaine récent créé par une véritable passionnée, situé à quelques minutes de Beaune et passer un agréable moment en famille ou entre amis, alors direction :

Domaine Sophie Joigneaux – 32, rue Général Muteaux, hameau de Laborde-au-Château à Meursanges – 06 86 78 39 54 – www.domainesophie joigneaux.sitew.com

Poly'Sons d'une Nuits d'été : qui assurera les premières parties ?

Comme l'année dernière, les organisateurs du 19ème festival Sons d'une Nuits d'Été qui aura lieu du 2 au 6 juillet prochains, ont décidé de donner leur chance à des artistes locaux de se présenter sur scène pour assurer les premières parties des concerts. Pour départager les candidats, ils ont inventé "Poly'Sons", un concert tremplin. Le principe est simple : sept groupes seront en compétition le samedi 23 mars à 20 h au grand studio des Ateliers du Cinéma. Les trois groupes sélectionnés (deux par un jury, un par le public) assureront une première partie de trois têtes d'affiches sur la scène du festival Sons d'une Nuits d'Été à Nuits-Saint-Georges (l'assurance de jouer devant 1 200 à 2 000 personnes).













Cette année la pré-sélection a désigné :

- Louis Bey pop-funk Auxerre
- Bolidde pop-rock Semur-en-Auxois
- Destroy Everything You Touch rock new wave Beaune
- Melt pop-rock Beaune
- · Miroir jazz Nièvre
- Phåre pop festive Lyon
- Polly Poney pop-rock Dijon

Rendez-vous le samedi 23 mars à 20 h aux Ateliers du Cinéma 13, boulevard Maréchal Joffre à Beaune.

Entrée 5 € donnant droit à un vote.

Bar, foodtruck sur place.

Pour tous renseignements 06 13 88 28 80 ou 03 80 20 83 20.

Ateliers Le Repère d'Idézen

Le Repère d'Idézen est une association qui vient en aide aux femmes touchées par un cancer (quel qu'il soit) pour rompre la solitude et l'isolement sur Beaune et son agglomération et propose des activités :

- Pilates. Mardis 19 mars et 2 avril à 19 h.
- Yoga Kundalini. Mardi 26 mars à 18 h 30.
- Groupe de Paroles (nouveau). Jeudis 21 mars et 2 mai à 18 h 30.
- Boxe thérapie. Jeudis 28 mars et 23 mai à 19 h au Forum des sports, rue Edouard Joly à Beaune.
- Sport Adapté. Lundis 25 mars, 8 avril et 6 mai de 12 h 30 à 13 h 30 à la Maison Beaune Santé 5, rue du Régiment de Bourgogne à Beaune.

Tous les ateliers sont destinés aux femmes atteintes d'un cancer pendant et après les traitements jusqu'à 5 ans après la date du diagnostic. En dessous de 3 inscrits, les ateliers pourront être annulés.

Inscription et adhésion à l'association obligatoires par mail ou sms. Sans précision, les ateliers ont lieu à la Résidence *Les Primevères* située 19, route de Gigny à Beaune.

Renseignements: Le Repère d'Idézen lereperedidezen@orange.fr. ou tél. 06 89 21 39 19 ou Facebook @lereperedidezen et Instagram @ le_repere_d_idezen.

Et si vous changiez de vie ?...

On le sait, le secteur de l'hôtellerie restauration propose de nombreux emplois sur Beaune et sa région. Pour cette raison, la 3ème édition du forum des métiers aura lieu le lundi 25 mars prochain. L'occasion de balancer les vieux clichés sur ces métiers et entrer en immersion dans un monde où les avantages sont nombreux. Découverte...

Malgré de nombreuses évolutions positives, force est de constater que les métiers de l'hôtellerie/restauration n'attirent pas foule. Pourtant les avantages sont nombreux : flexibilité, gravir les échelons rapidement, changer de métier facilement pour éviter la routine, pourboires intéressants, échanges enrichissants avec des personnes du monde entier... Et si, pour vous en rendre compte, vous testiez ? Afin de faciliter la rencontre entre les professionnels et les

demandeurs d'emploi, le Club Hôtelier Beaune Côte & Sud, France Travail et la Mission Locale vous proposent de participer à la troisième édition du Forum des métiers au Palais des Congrès de Beaune le lundi 25 mars de 9 h à 12 h 30. Et attention, ce forum se veut moderne et attrayant avec un parcours en totale immersion. Vous serez le bienvenu quel que soit votre profil ou votre parcours et serez accueilli dès votre entrée à la réception de l'hôtel-restaurant, reconstituée

pour l'occasion au centre du Palais des congrès où un parcours immersif vous attend! Au cours de ces animations vous pourrez échanger avec les apprentis, les formateurs, les stagiaires de la formation professionnelle, les étudiants et les professionnels de l'orien-

tation et des différents métiers.

Ce parcours vous guidera jusqu'aux entreprises (30 recruteurs) ayant des postes à offrir et vers les organismes de formation qui pourront accompagner votre orientation : en apprentissage, en stage ou en extra, en emploi saisonnier, CDD ou CDI, des centaines d'offres seront à pourvoir! De plus, tout au long de cette matinée, des ateliers en accès libre seront proposés : serious games, exercices de recrutement par simulation, solutions mobilité et accès au



logement sur le territoire, test d'application "Immersion facile", bar à CV... Que vous soyez à la recherche d'un emploi, étudiant, déjà salarié mais avec l'envie de changer ou simplement curieux, n'hésitez plus et venez au Forum des métiers! Afin de faciliter la venue de tous, des bus gratuits partiront de Pouilly-en-Auxois (arrêt à Arnay-le-Duc) et de Saint-Jean-de-Losne (arrêt à Seurre).

Renseignements au 03 80 26 28 93 ou ape.21066@pole-emploi.fr



Un saut à l'asso

Le Club des aînés de Meursault

En ces temps où de multiples tensions traversent notre société, il est des endroits où, à peine poussée la porte, on ressent immédiatement de la chaleur humaine. C'est le cas à l'Espace Cîteaux de Meursault, où, chaque jeudi, le Club des aînés se retrouve pour jouer, papoter et partager ensemble un moment de gourmandise autour d'un goûter. Vous prendrez bien une petite part de gâteau ?...

SENS DE L'ACCUEIL...

À mon arrivée, ce jeudi après-midi, la table était déjà mise et une assiette avec une part de tarte "faite maison" m'attendait, agrémentée d'une petite flûte de crémant. Ce jour-là, on fêtait la Sainte Colette, prénom de la secrétaire du Club, et c'est elle qui avait décidé de régaler l'assistance. Un petit événement qui n'a rien d'extraordinaire dans cette association d'une vingtaine d'adhérents, où chacun peut prendre l'initiative d'apporter de temps à autre une petite "douceur" et où tout est prétexte à se réjouir, les fêtes comme les anniversaires, Noël tout autant que Pâgues. Quand ce n'est pas un adhérent qui apporte quelques friandises, c'est le Club qui les fournit et, entre deux jeux de société, l'instant du goûter est toujours propice à la convivialité. Un petit rituel instauré à la refondation de l'association en 2020, par sa nouvelle présidente. Geneviève Petitiean. épaulée par Gérard Bouzereau et Colette Gerbault, respectivement trésorier et secrétaire du Club des aînés de Meursault. Un groupe qui n'est d'ailleurs pas replié sur luimême puisqu'il est ouvert à tous et accueille déjà plusieurs personnes de Monthelie et d'Auxey-Duresses, et cultive aussi des rencontres avec le Club de Meloisey.

... ET GOÛT DU PARTAGE

Pour Geneviève Petitjean, il est très important que chacun puisse prendre une part active dans la vie

de l'association, toutes les décisions étant prises dans un esprit d'écoute et d'échange de bonnes idées. Sur le terrain, cette ouverture aux autres s'illustre tout autant par

l'achat de nouveaux jeux conseillés par des adhérents (le jour de ma venue, un groupe jouait à *Skyjo*) que par des réflexions collégiales concernant les repas ou les sor-

ties, qui doivent être accessibles à tout le monde. Ainsi, après une promenade en bateau à Pouilly-en-Auxois à bord de *La Billebaude*, une visite au cabaret *Odysséo* de Dijon, le Club a choisi d'organiser



prochainement une petite échappée à bord du *Train des hirondelles* permettant de découvrir les viaducs du Jura. Une sortie à Cléron et à Ornans dans le Doubs est également en prévision.

Mais, selon sa présidente, le *Club* des aînés de *Meursault* ne serait sans doute pas aussi dynamique s'il ne se sentait encouragé par le

maire du village, Denis Thomas, et par le conseil municipal qui sont d'un grand soutien moral, financier, mais aussi matériel. Outre le prêt de la salle, celle-ci vient d'être équipée d'un lave-vaisselle qui améliore encore le confort du *Club des aînés*. Un cadre idéal pour fêter prochainement les 100 ans d'une de ses adhérentes, mais aussi pour accueillir de nouveaux arrivants!

INFO PRATIQUE

- Le Club des aînés se réunit chaque jeudi, même en périodes de vacances, de 14 h à 18 h à l'Espace Cîteaux de Meursault. La cotisation est de 20 € par an.
- Pour tout renseignement, contactez Geneviève Petitjean au 06 08 85 63 00 ou domaine.g.petitjean@orange.fr



Nouvelle équipe, nouvel élan

La crise sanitaire de 2020 n'a pas empêché le *Club* des aînés de Meursault de prendre un nouvel essor, même si ses dirigeants aimeraient pouvoir rassembler encore plus de participants. Geneviève Petitjean vous en dit quelques mots...

EchosdCom: Vous êtes originaire de Monthelie, mais vous vous investissez beaucoup à Meursault; quels sont les liens qui vous attachent à ce village?

Geneviève Petitjean: J'y ai gardé de nombreuses amitiés de jeunesse, créées entre autres au catéchisme et au club de gymnastique La Bourguignonne. **EdC**: Et d'où vient votre goût pour les relations humaines ?

G.P.: À la fois de ma carrière d'aidesoignante à l'hôpital de Beaune et de mes relations avec la clientèle du domaine viticole familial. Quand j'ai pris ma retraite, il m'a semblé indispensable de conserver des liens humains, c'est pourquoi je me suis d'abord inscrite à l'ancien club D'or et d'argent à Meursault. Quand son existence a été menacée par la crise covid en 2020, je n'ai pas pu me résoudre à ce qu'il n'y ait plus de lieu de rencontre pour les personnes âgées ; j'ai donc repris le flambeau avec quelques personnes

EdC: Vous souhaiteriez maintenant attirer de nouveaux adhérents, quel message leur adressez-vous? G.P.: Je veux leur dire que notre club est un espace chaleureux et propice à créer des liens. Il fonctionne dans un très bon esprit et chacun peut y apporter des nouveautés et s'impliquer comme il le



souhaite. Les maîtres-mots sont « plaisir, détente, convivialité » alors, n'hésitez pas, venez comme vous êtes!

Florence Bizouard

Les conférences de l'U.T.B.

L'Université Pour tous de Beaune propose des conférences de 14 h 30 à 16 h à la Maison du Rugby Bourguignon 8, chemin des Mariages à Beaune. Celles-ci sont ouvertes aux adhérents (85 € pour une quarantaine



de conférences dans l'année) et aux non-adhérents, dans la mesure des places disponibles (8 € par conférence) :

- Mardi 19 mars : Caricatures et propagande politique (1914-1939). Affiches et dessins par Robert Kasprzik
- Jeudi 21 mars : Les musiques de Molière, le début de sa carrière juqu'à l'Ile enchantée par Nicole Desgranges
- Mardi 26 mars: Comment lire Proust "À la recherche du temps perdu"? L'univers de l'art par Daniel Claustre. Exceptionnellement, cette conférence aura lieu à la Communauté d'Agglomération, rue Philippe Trinquet à Beaune.
- Mardi 2 avril : Les nouvelles routes de la soie par Martine Thomas

Une fois par mois, l'UTB propose une conférence gratuite pour tous à la Villa Médicis 22, route de Pommard à Beaune. Jeudi 28 mars : La SDN (Société des Nations), une généreuse utopie qui n'a pas tenu ses promesses par Claude Lyonnet

Ateliers de conversation anglaise : Les personnes qui seraient intéressées par les ateliers de l'année prochaine 2024-2025 qui auront lieu les lundis et mardis à 18 h au lycée du Saint-Coeur peuvent assister à une séance d'essai en téléphonant à la professeure Francesca Pethel au 06 38 98 99 47

Informations et adhésions : utb.beaune@gmail.com ou tél. 06 28 45 15 09 ou utb-beaune.com

Venez chanter, danser ou célébrer Pâques à la "Villa Médicis"!

La Villa Médicis Beaune a hâte de vous accueillir en famille, entre amis ou en solo pour participer à son concert ou à son déjeuner de Pâques!

- Concert le lundi 25 mars à 15 h : Stéphane Fériot vous attend pour un concert de chansons françaises, crooner et swing ! Tarif : 5 € l'entrée avec un thé ou un café gourmand offert ! Sans réservation.
- Déjeuner de Pâques le dimanche 31 mars à 12 h : Venez célébrer Pâques au restaurant le *Médicis* avec un repas cuisiné par le chef Olivier Triau et

toute son équipe, avec au menu, "Terrine de foie gras de canard et asperges vertes maïs et fleur de sel", puis "Épaule d'Agneau confite dans un jus à l'ail des ours avec une printanière de légumes et pommes de terre Délicatesse", "Fromages régionaux" et enfin "Tarte aux fraises et rhubarbe, confit de fraises au vin". Tarif :



25 € le repas hors boisson. Réservation au 03 80 21 73 18 avant le 25 mars. Toute l'équipe vous attend nombreux pour partager ensemble des moments de joie, tisser des liens et vivre des moments inoubliables! À la *Villa Médicis de Beaune*, ils chérissent leurs résidents. Alors vous aussi sautez le pas et profitez d'une offre exceptionnelle de 10 % DE REMISE PENDANT 1 AN SUR VOTRE LOYER pour signature avant le 31 mars 2024!

Villa Médicis Beaune 22, route de Pommard à Beaune – 03 80 21 73 18 – https://residences-villamedicis.com



KiwaPâques

Le club-service *Kiwanis* organise sa traditionnelle manifestation de Pâques place Carnot le samedi 30 mars de 9 h à 18 h avec la mise en place de plusieurs stands afin de récolter des fonds.

Vous aurez la possibilité d'acheter un pack composé de 3 activités :

- Une pièce du puzzle autocollante que l'enfant placera sur la fresque géante (9 m de long sur 1,50 m de haut)
- · Un tour de manège au carrousel
- Un maquillage

Tarifs: 4 € le pack ou 10 € les 3.

D'autres animations complèteront cette journée riche en couleurs :

- Concert de l'Harmonie de Meursault à 11 h
- Concours de jonglage par l'AS Beaune à 15 h
- Roue de la chance à 2 € où chaque participant gagnera au minimum une sucette en chocolat de chez *Passion Millot* et peut-être l'un des nombreux lots mis en jeu dont des bons d'achat de 20 € valables chez les commerçants de l'association *BEA* (*Beaune En Action* regroupant une centaine de commerçants de Beaune).

Plusieurs associations, aidées par le Kiwanis, seront également de la partie pour animer la journée, dont une avec des animaux qui contribuent au bienêtre des enfants, mais aussi une fondation pour laquelle le Kiwanis a financé l'élevage d'un chien pour enfant malvoyant, avec la présence d'un chien guide et son jeune maître.

Les bénévoles vous attendent nombreux pour passer un bon moment et soutenir les actions du club.

Mais le *Kiwanis*, c'est quoi ? C'est un club-service dont la devise est "Servir les enfants du monde" et qui, pour cela, mène des actions tout au long de l'année afin de récolter des fonds pour aider les enfants en difficulté de la région beaunoise. Ces fonds sont intégralement reversés localement directement aux familles ou associations soutenues par le club, ce qui représente chaque année une enveloppe de plus de 40 000 €.

Ça plaît, ça replay



Samuel

Samuel a 10 ans et il a un problème (mais il n'a pas trop envie d'en parler)! Il est amoureux de Julie – ou plutôt il a décidé d'être amoureux de Julie quand elle s'est assise à côté de lui dans le bus – et il hait Basile parce qu'il a vendu la mèche, alors que personne ne doit savoir, même pas Corentin qui est son meilleur pote...



Tout ça, Samuel l'inscrit spontanément dans son journal, suivant le fil de ses pensées qui se révèle à nous à travers le trait noir et fin des magnifiques dessins d'Émilie Tronche. Dans l'intimité de sa chambre, Samuel écrit, chante et danse, exprime les

émotions fortes de sa pré-adolescence pleine de rêves, de doutes et de grands sentiments. Point de bascule entre l'enfance et l'univers des ados, l'action se situe dans les années 2000 mais l'histoire est intemporelle. 21 pépites à voir seul ou en famille pour retrouver les sensations de nos 10 ans, ou se rapprocher de celles de nos enfants. Une nouvelle fois : merci arte! Samuel, série animée d'Émille Tronche (France, 2024), en replay sur arte tv jusqu'au 29 avril (21x 5 mn environ)

Stages de peinture

Besoin de s'aérer l'esprit ? Et si vous optiez pour un stage de peinture ?

C'est ce que vous propose Florence Essa et son atelier "La Tortue Volante" le samedi 6 avril de 9 h 30 à 17 h à proximité de la place Carnot, pour adultes et adolescents (aquarelle, acrylique ou huile) sur le thème "Les couleurs complémentaires en peignant une nature morte" mais aussi le samedi 27 avril "les couleurs complémentaires en peignant des fleurs".



Les enfants ne sont pas oubliés avec un stage qui leur est dédié (à partir de 6 ans) le mardi 16 avril de 14 h à 16 h 30 sur le thème "Peindre des fleurs". Renseignements et inscriptions au 07 81 61 08 85 ou ateliertortuevolante@gmail.com

Rendez-vous avec la musique baroque

Le C.E.M.B. (Centre d'Études Musicales de Bourgogne) propose une présentation de la musique baroque le samedi 6 avril 2024 à 16 h, avec deux artistes musiciens : Noémie Murach, flûtes à bec et basson ancien, et Williams Natividade, violon et alto baroque. Rendez-vous au Jardin Anglais, Pavillon de l'Arquebuse 13, boulevard Maréchal Joffre à Beaune. Entrée libre (sans réservation).



De bric et de broc...

Ecogestes

SE LAVER LES MAINS À L'EAU FROIDE

Les mains sont continuellement en contact avec des objets, des êtres vivants ou d'autres personnes et nous nous les lavons de nombreuses fois par jour. Cette habitude est primordiale pour éviter les infections et éliminer les virus ainsi que les bactéries. C'est un point de contact entre le monde extérieur et les autres parties de notre corps, la première barrière qui permet de nous protéger et de protéger les autres. Il est vivement conseillé de se laver les mains à l'eau froide ou tiède plutôt qu'à l'eau très chaude car quand plus de 22 kWh sont nécessaires pour chauffer, à 38°C, un volume d'eau nécessaire pour un millier de lavages de mains, il ne faut que 3,99 kWh si l'eau est à 15°C. En plus de cela, l'eau chaude peut fragiliser la peau face aux infections en asséchant les mains et en enlevant le biofilm naturel protecteur de notre peau. Une économie loin d'être anecdotique, puisque cela fait baisser de façon importante la consommation d'eau chaude. Vous l'aurez donc compris, utiliser de l'eau froide pour se laver les mains est peut-être l'un des gestes les plus simples à mettre en œuvre pour allier économies d'énergies, hygiène et bien-être.

Passer à la cuisson vapeur

Une cuisson par jour de vos aliments dans une casserole de taille moyenne sur un an consomme environ 1 000 litres d'eau. Pour faire cuire vos aliments dans un cuiseur vapeur, 25 cl d'eau suffisent pour une cuisson. Vous consommez moins d'eau donc pour une cuisson par jour, vous économiserez 900 litres d'eau par an! Au contraire de la cuisson à la poêle, au four, à l'eau ou en cocotte, les aliments cuits à la vapeur ne sont pas agressés par une température importante, mais cuisent doucement. Minéraux, vitamines, oligo-éléments... tous les avantages nutritionnels des aliments sont mieux préservés, de même que leur couleur et leur consistance. Côté viande, la cuisson vapeur est appréciée pour dissoudre les graisses, et non pas les brûler, tandis que la cuisson à la vapeur douce est particulièrement adaptée au poisson qui conserve alors tout son goût.



Animations à la bibliothèque

La bibliothèque Gaspard Monge vous propose différentes animations pour terminer le mois de mars :

- Ludo time! Chaque mercredi après-midi, ados et adultes sont invités à venir découvrir de nouveaux jeux sélectionnés par la bibliothèque. Accès libre.
- Heure du conte (rappel) mercredi 20 mars à 10 h 30 : lectures d'histoires sur le thème des stéréotypes de genre, pour les enfants dès 4 ans. Sur inscription.
- Lecture de Pierre Goldin (rappel) mercredi 20 mars à 18 h 30 : lecture de Jean-Claude Pierre, alias Pierre Goldin, dans le cadre du Printemps des poètes. Inscription conseillée.
- Ateliers informatiques jeudis 21 et 28 mars de 10 h à 12 h : "Partager des fichiers volumineux" le 21 mars et "Courriers, colis et timbres en ligne" le 28 mars. Sur inscription.

Info pratique: pour toute inscription, contactez le 03 80 24 55 81.

Rando des Climats

Beaune Cyclos et Les Bâtons Bavards, vous invitent le dimanche 24 mars 2024, à la 3ème édition de la Rando des Climats.

Six parcours VTT de 13, 22, 35, 44, 54 et 63 km sont proposés aux licenciés et non-licenciés. Les VAE sont acceptés. Les participants pourront apprécier les parcours fléchés, sécurisés, les panoramas, les villages,



les Climats de la Côte et des Hautes-Côtes de Beaune en passant par le fabuleux site du "Bout du monde" sur la commune de Vauchignon. En VTT, pour la qualité de ses circuits et pour son organisation respectant la nature, cette randonnée est labellisée "Verte Tout Terrain" pour la seconde année.

Aux passionnés de randonnée pédestre, *Les Bâtons Bavards* proposent des parcours de 8, 16 et 24 km qui permettront de rejoindre les secteurs de Savigny-les-Beaune et la forêt du Grand Hâ et de Bouze-les-Beaune.

Des points de convivialité avec ravitaillement sont prévus pour tous les parcours VTT et pédestres.

Une assiette gourmande au prix de 7 € peut vous être servie à l'arrivée (inscription avant le 20 mars)

Àccueil de 7 h 30 à 11 h salle des "Montagnards Beaunois", allée du Rondpoint à Beaune. Parkings gratuits.

Tarifs rando VTT : Licenciés 3 km gratuit ; 22, 35, 44, 54 et 63 km 8 € ; non-licenciés 13 km gratuit ; 22, 35, 44, 54 et 63 km 11 €

Tarifs rando pédestre : Adultes 8 km 6 € ; 16 et 24 km 8 €.

Moins de 18 ans : gratuit pour les deux randos. Pour les deux randos, inscriptions sur place : 2 € supplémentaires

Inscriptions et paiement : https://www.payasso.fr/beaune-cyclos/boutique Renseignements : VTT au 06 08 61 91 34 – Marche au 07 62 38 73 37, beaunecyclos210@gmail.com - http://beaune-cyclos.ffvelo.fr

Pommard

Copains comme bouchons

C'est l'histoire de 4 copains, Alexandre, Laure, Mathieu et Rémy – rencontrés au lycée, ayant tous la même passion pour le vin et s'occupant respectivement des domaines familiaux en Bourgogne, Alsace, Lubéron et Ardèche – qui décident de créer leur propre salon des vins qu'ils baptisent non sans

humour "Copains comme bouchons".

Le concept : organiser deux fois par an des "caves ouvertes" chez les uns et les autres afin de faire découvrir leurs cuvées, dans une ambiance conviviale et festive.

Et on peut dire que la mayonnaise prend bien car aujourd'hui cette bande de copains organise son 6ème événement qui aura lieu au domaine Vaudoisey Creusefond à Pommard pour la seconde fois, les samedi 6 avril de 11 h à 22 h et dimanche 7 avril de 10 h à 18 h.

Alexandre et sa compagne n'ont rien laissé au hasard : la cuverie située rue des Poutures (derrière le domaine) sera



spécialement aménagée pour accueillir des producteurs locaux qui vous feront découvrir leurs petites merveilles : fromages de brebis de la Ferme du Mont de Sene, escargots bio sous différentes déclinaisons de Monsieur Escargot, assiettes de charcuteries et œufs en meurette de Barbatube, pâtisseries des Déliceries de Pommard et enfin pour accompagner tout ça, les délicieux breuvages élaborés par les fameux "copains"!

Les produits pourront être dégustés sur place ou à emporter.

Les enfants ne sont pas oubliés grâce à un espace dédié où ils pourront s'adonner aux coloriages sur le thème... du vin of course!

De plus des nouveautés feront leur apparition : durant les 2 jours de 14 h à 17 h, Nathalie Margerin proposera une initiation à la langue des signes pour petits et grands ; le dimanche des balades gratuites en calèche dans les vignes seront organisées par *Attelage Beaune Passion* ; et enfin vous pourrez visiter la cave du domaine les samedi et dimanche à 11 h 30 avec accueil possible en LSF (Langue des Signes Française). Places limitées, il est conseillé de réserver. La journée du samedi se prolongera de 19 h à 22 h dans un esprit, blues, folk, country et rock and roll avec le groupe *Dirty Cottons*.

Clin d'œil au logo réalisé par Laurent Bessot, artiste-peintre qui dessine exclusivement au vin rouge et à la bière. Il sera présent pour vous faire partager son univers sur le thème des bouchons.

Vous l'aurez compris, tout sera mis en œuvre pour que vous passiez un agréable moment autour des vins en famille ou entre amis ! Réservez vite votre week end des 6 et 7 avril prochains !

Entrée gratuite (une caution de 5 € sera demandée pour un verre).

Domaine Vaudoisey Creusefond – 16, route d'Autun à Pommard tél. 03 80 22 48 63 vaudoisey-creusefond@wanadoo.fr Facebook @copains bouchons



Ruffey-lès-Beaune

Théâtre avec les "Agités du Bocal"!

La troupe de théâtre Les Agités du Bocal vient de commencer son marathon avec les représentations de sa nouvelle pièce "Dévorez-moi", écrite par Olivier Lejeune et mise en scène par Jean-Luc Minet, dans laquelle vous retrouverez Jean-Luc Minet, Sophie Goupil, Jean-Pierre Bouchot, Numa Sauret et Agnès Minet.

Inspirée d'un véritable fait divers et à partir d'une situation explosive et jamais vue au théâtre, une pièce tout public, sans violence, aux nombreux rebondissements saupoudrés de dialogues percutants, bref tous les ingrédients pour une sauce comique relevée...

Envie de vous détendre et passer une agréable soirée en famille ou entre amis, alors vite à vos agendas :

- · Vendredis 29 mars, 5 et 12 avril
- · Samedis 23, 30 mars, 6 et 13 avril

Tarif : 10 € par personne. Réservation au 03 80 26 53 36 (après 18 h) ou par mail lesagites.dubocal@neuf.fr

Bligny-lès-Beaune

Des livres chez vous

Afin de lutter contre l'isolement des personnes âgées ou en situation de handicap, la bibliothèque de Bligny-lès-Beaune a mis en place, depuis le 1er mars, un service de portage à domicile.

Un large choix de romans, romans policiers, documentaires, albums jeunesse, livres en gros caractères, CD audio, etc. est disponible pour permettre à tous de prendre plaisir à la lecture sans se déplacer.

L'équipe de la bibliothèque vous livrera les ouvrages que vous aurez demandés ou qu'elle choisira pour vous si vous le souhaitez.

Pour tout renseignement, contactez laparenthesebelineenne@gmail.com ou le 07 82 40 46 93.

Challanges

Après-midi loto

Réservez dès à présent votre place pour un après-midi loto organisé par le Comité des fêtes de Challanges le dimanche 7 avril à la salle des fêtes. Ouverture des portes à 12 h 30 et début de la première des 18 parties à 14 h. Plus de 3 000 € de lots sont à gagner dont : vélo mixte adulte, aspirateur robot, montre connectée, kart à pédales enfant, bons d'achat, ustensiles de cuisine, matériel de bricolage, jambon cru...

Prix des cartes : $7 \in Ia$ carte, $16 \in Ies$ trois et $5 \in Ia$ carte supplémentaire. Bingo à $2 \in Ie$ ticket et $5 \in Ies$ trois.

Buvette et gaufres sur place. Réservation au 06 88 33 79 29.

Patois du mois...

Sortir l'artifaille

Le printemps arrive, il est temps de rassembler les outils pour travailler au jardin !... Bêche, pioche, râteau, binette et autre grelinette feront partie des artifailles incontournables pour préparer le sol avant plantation.

Utilisé au singulier, ce mot patois désignera l'ensemble des objets voués à une même tâche. Ainsi, lors d'une pause casse-croûte, on pourra dire « Vas-y, sors l'artifaille! », qui comprendra tout autant le saucisson que le couteau, la bouteille de vin que le tire-bouchon. La pause s'impose!

Pernand-Vergelesses

Soirée théâtre

L'association *Pernand Passionnément* organise une soirée théâtre le samedi 6 avril à 20 h à la salle des fêtes Louis Pavelot de Pernand-Vergelesses. La troupe beaujolaise *Cep'Arti de Charantay* présentera "Le dîner", une comédie enjouée de Martine Rigollot accessible à tout public.

Entrée : 10 € adulte et 5 € pour les moins de 16 ans. Une boisson sera offerte à tout le monde. Réservez vite votre place au 07 69 22 09 13.

Le Parcours des Tréteaux

Un spectacle dégustatif et dînatoire

Organisé tous les deux ans depuis 2010 par l'association *Pernand Passionnément*, le *Parcours des Tréteaux* innove cette année en multipliant les représentations. En effet, sept dates permettront à toutes celles et tous ceux qui n'ont jamais pu participer, faute de place, de venir s'ennivrer d'histoire le temps d'une soirée en plongeant dans le cœur de ce village, arpenter ses rues, pousser les portes des domaines, descendre dans ses caves...

Entraînés par des artistes au cours d'un spectacle unique, original et exceptionnel, vous dégusterez les vins de Pernand (appellation régionale, village, premier et grand cru) en six services, déclinés sur un accord mets et vins. Mis en scène par Matthieu Denis, le spectacle racontera Les Contes des Mille et Une vignes.



Le pitch: Humilié par son épouse volage, le Sultan Chaaarlemagne, roi de Pernand, la fait décapsuler sur la place publique. Afin d'être certain de ne plus être trompé, il décide de changer de femme à chaque verre vidé. Pour éviter un massacre au tire-bouchon, Marie-Rasade, la fille du Grand Vizir, se porte volontaire. Et c'est ainsi, en lui contant des histoires de vignes et de raisins, qu'elle prolonge le temps, que coule le vin et que tombent les verres, plutôt que les têtes, jusqu'au bout de la nuit...

Départ du Parcours à 19 h 30 pour une durée de trois heures (retrait des billets 30 mn avant le spectacle).

Tarif: 75 € par personne.

Dates: vendredi 28 juin, samedi 29 juin, dimanche 30 juin, mercredi 3 juillet, jeudi 4 juillet, vendredi 5 juillet et samedi 6 juillet.

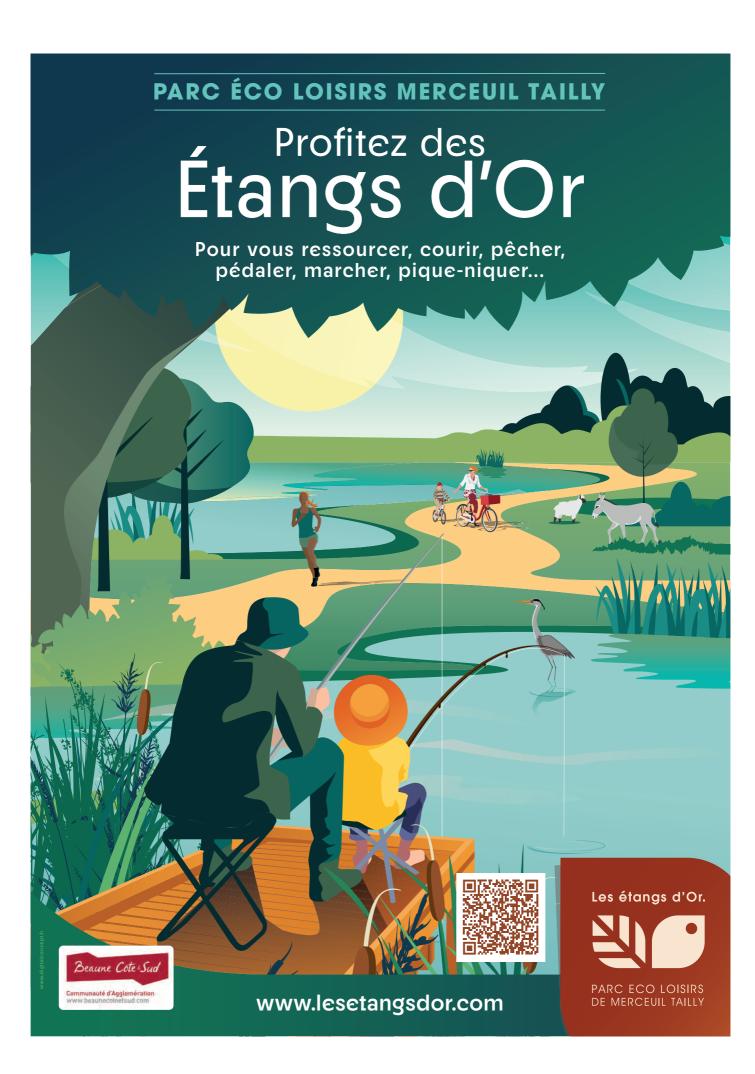
N'attendez pas pour réserver, le nombre de places est limité :

- Par courrier (Pernand Passionnément 2, chemin des Vignes 21420 Pernand-Vergelesses) ou par mail (parcoursdestreteaux@orange.fr).
- En ligne : https://www.helloasso.com/associations/pernand-passionnement/evenements/parcours-tre-teaux-juillet-2024 ou en scannant ce QR Code

Information : par mail parcoursdestreteaux@ orange.fr ou par tél. 06 80 30 36 02. Aucun remboursement.

Suivez l'association sur facebook : https://www. facebook.com/leparcoursdestreteaux/ et instagram : https://instagram.com/leparcoursdestreteaux? utm_source=qr





Combertault

Vide ta bibliothèque

Les bénévoles de la bibliothèque de Combertault organisent pour la 2^{ème} année consécutive une bourse aux livres dénommée "Vide ta bibliothèque" le dimanche 7 avril de 10 h à 13 h dans la salle du Prieuré (à côté de la Mairie) à Combertault.

Cette bourse est ouverte à tous et gratuite pour les exposants qui disposeront d'une table d'environ 1,60 m pour disposer leurs livres.

Inscription avant le 30 mars et renseignements complémentaires sur le site de la bibliothèque : bibliothequecombertault21@orange.fr

Demigny

Des sorties pour tous

Il reste encore quelques places pour deux sorties proposées par l'association *Demigny en action*.

- Samedi 25 mai, découverte du Puy-en-Velay : visite libre ou visite guidée comprenant la cathédrale, le cloître et la vieille ville (durée : 3 heures). Départ de Demigny à 5 h ; départ du Puy-en-Velay à 19 h. Tarifs : 45 € le trajet simple; 58 € trajet + visites guidées. Inscriptions avant le 30 mars au 06 20 33 05 06.
- Samedi 22 juin, citadelle de Besançon : départ de Demigny à 6 h 30, départ de Besançon à 19 h. Tarifs : 37 € trajet en bus + entrée ; 40 € bus + entrée + visite guidée "La citadelle secrète". Inscriptions avant le 20 mai au 06 20 33 05 06.

Soirée ciné

Mardi 26 mars à 20 h 30, à la salle Jacques Copeau (montée des Poteaux, route de Chalon), la MJC de Demigny et les Tourneurs de la FRMJC vous proposent le film dramatique "Vivant" d'Alix Delaporte, avec Alice Isaaz, Roschdy Zem, Vincent Elbaz... (1 h 23 mn).

Synopsis: Gabrielle, 30 ans, intègre une prestigieuse émission de reportages. Elle doit très vite trouver sa place au sein d'une équipe de grands reporters. Malgré l'engagement de Vincent, leur rédacteur en chef, ils sont confrontés au quotidien d'un métier qui change, avec des moyens toujours plus réduits, face aux nouveaux canaux de l'information. Habités par leur passion pour la recherche de la vérité, leur sens de l'humour et de la solidarité, ils vont tout tenter pour retrouver la foi de leurs débuts et se réinventer... Tarifs: 5,50 € adulte et 4,50 € pour les moins de 18 ans.

Chassey-le-Camp

Conférence

Dans le cadre des suites du 150 eme anniversaire de la guerre de 1870-1871 en sud Côte-d'Or et en Saône-et-Loire, la commune de Chassey-le-Camp organise une conférence publique et gratuite le samedi 23 mars à partir de 15 h à la salle de la mairie durant laquelle l'historien beaunois, Patrick Serre, fera découvrir au public l'extraordinaire histoire du Général Cremer et de ses soldats.

Débarqué à Chagny le 23 novembre 1870, cet officier de grande valeur,

ami de Gambetta, prendra le commandement des troupes qui stationneront dans le secteur de la côte de Beaune durant la terrible campagne d'hiver 1870-1871. De là, le Général Cremer remportera les victoires de Chateauneuf-en-Auxois le 3 décembre 1870 et surtout de Nuits-Saint-Georges le 18 décembre 1870 qui lui permettra d'entrer en libérateur dans Dijon le 30 décembre 1870.



Une exposition d'objets d'époque aura lieu dans le hall de la mairie.

Ladoix-Serrigny

Théâtre

Le foyer rural de Ladoix-Serrigny vous invite à découvrir la nouvelle pièce de la troupe locale *Les Mots-Dits* les vendredi 5 et samedi 6 avril à 20 h 30 à la salle des fêtes Pierre Gourillon. *Les Mots-Dits* présentent "A Deux" une comédie rythmée et déjantée de Johann Corbard, mise en scène de Christophe Robin également comédien.

Résumé: Le théâtre de "L'ange qui passe" est inauguré. Pour cette toute première fois, la Compagny des Daims va proposer la répétition en public d'un texte de Claude DE "A deux". Cette répétition ne va pas se dérouler comme prévu, tout va progressivement s'écrouler au travers de situations de plus en plus folles... Entrés : 7.6. Pécapyation fortement consoillée compte tours du succès habi

Entrée : 7 €. Réservation fortement conseillée compte tenu du succès habituel des *Mots-Dits* au 06 75 48 34 26 ou lesmotsdits21@gmail.com

Arnay-le-Duc

Fête du court-métrage

Dans le cadre de la *Fête du Court-métrage*, la Compagnie *Les Coureurs de toits* organise une projection "En haut de l'affiche" le samedi 23 mars à 20 h 30 avec au programme 6 courts métrages (durée 1 h 30 à partir de 12 ans) au gîte 4X4 9, Grande rue, hameau de Chassenay. Prix libre.

Super loto

L'Association des Jeunes Pilotes Arnaytois et J.P.A. Rétro organisent un super loto le samedi 23 mars 2024 à la salle Pierre Meunier à Arnay-le-Duc. Ouverture des portes à 18 h. Début des jeux à 20 h.

Nombreux lots pour un total de 2 500 €: bons d'achat de 100 €, 50 € et 20 €, électroménager, colis de viande de bœuf, bons restaurant, jambon, rosette, vins, crémant, panier garni, matériel de bricolage, jeux...

Prix des cartes : 7 € la carte, 13 € les deux, 20 € les trois, 25 € le carton de six cartes.

Tirage numérique (en 18 parties). Super tombola avec gros lot (bon d'achat de $100 \in$). Buvette, buffet, gaufre, sandwich, hot-dog, pâtisserie...

Pour tous renseignements et inscription: 03 80 64 37 09.

Thury

2ème lâcher de truites

Le Foyer Rural organise un 2^{ème} lâcher de truites le samedi 6 avril au lieu-dit "La Carrière" à partir de 7 h. Le nombre de prises est limité à 6. Vente des cartes sur place. Renseignements, s'adresser au 06 03 63 68 41. Venez nombreux !



Jambon persillé

Le lundi de Pâques 1er avril, le Foyer Rural vous invite à venir à la salle des fêtes de Thury à partir de 10 h jusqu'à 14 h pour déguster le fameux jambon persillé fabriqué par Yannick Magny, médaille d'Or 2023!

Tarifs: 7 € pour 2 tranches de persillé + 1 verre

d'Aligoté ou 10 € pour 2 tranches de persillé + fromage + 1 part de tarte + 1 verre d'Aligoté. L'après-midi, les enfants pourront s'amuser à chercher les œufs à travers diverses épreuves et mériteront bien une récompense ! Pour tous renseignements, contacter le 06 87 44 56 13. Buvette, gaufres.

Nolay



Foire Antiquités Brocante

Organisée par *Les Amis des Halles*, la foire antiquités-brocante aura lieu les dimanche 31 mars et lundi 1^{er} avril prochains de 10 h à 19 h sous les Halles Médiévales de Nolay.

Depuis plus d'un demi siècle, cette manifestation labellisée SNCAO (Syndicat du commerce de l'antiquité et de l'occasion) est un rendez-vous que les amateurs et les amoureux d'objets d'autrefois ne "ratent" pas car ils savent qu'ils y trouveront des trésors d'une grande qualité du XVIIIe au XXe siècle, sans cesse renouvelés par les 15 expo-



sants professionnels venant de Côte-d'Or et des départements limitrophes. Meubles régionaux et d'époque, tableaux, vases, sculptures, bijoux, argenterie, faïences, livres anciens, bibelots, verrerie, monnaies... feront le plaisir et le bonheur de nouveaux acquéreurs.

Entrée 2,50 €, gratuit pour les moins de 15 ans accompagnés. Accès handicapés.

Pour tous renseignements : lesamisdeshalles.jimdo.com

Collecte de sang

L'Amicale des donneurs de sang bénévoles de Nolay et ses environs organise, avec l'EFS (Établissement Français du Sang) de Chalon-sur-Saône, une collecte de sang le jeudi 4 avril de 15 h 30 à 19 h 30 à la salle du Cosec, route d'Autun à Nolay. Les besoins sont toujours importants, alors mobilisez-vous, prenez rendez-vous sur le site **mon-rdv-dondesang.efs.sante.fr** Les donneurs sans rendez-vous seront accueillis en fonction de l'affluence sur la collecte. N'oubliez pas de vous munir de votre carte d'identité qui est obligatoire même si vous êtes fidèle donneur.

PARTICULIER LOUE petite maison vigneronne à Cormot-le-Grand (2 km Nolay)

Petite cour intérieure, grande pièce à vivre séparation bar petite cuisine, sdb douche wc. À l'étage une grande chambre. Cave, grand terrain om-

bragé clos, 2 terrasses, place pour se garer devant la maison, chauffage poêle bois dans grande pièce (place pour stocker le bois), radiateurs électriques. Libre après travaux. Loyer 420 €, hors consommation eau et EDF. Location longue durée, idéal célibataire ou couple. Documents contractuels demandés nécessaires avec caution.



Tél. 06 78 85 57 45 ou corsica1@gmx.com

Chagny

Fête du court-métrage

Vendredi 22 mars, l'association CinéMarey vous convie à la Fête du Courtmétrage 2024, dans l'ancien buffet de la gare de Chagny, impasse du Quénotin. L'entrée est libre et gratuite à partir de 19 h, vous arrivez et repartez quand vous voulez.

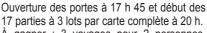
Vers 20 h 30, à la mi-temps de la soirée, vous pourrez vous restaurer grâce à la Roulotte à Tacos.

Vous êtes attendus nombreux pour cette belle fête du cinéma qui vous fera partager toute la magie du court-métrage!

Retrouvez CinéMarey sur Facebook et sur http://cinemarey.reseaudes associations fr

Super loto

L'Amicale des Donneurs de Sang de Chagny organise un super loto et bingo le vendredi 5 avril à la Maison du Peuple, place Marcel Charollais.



À gagner : 3 voyages pour 2 personnes,



un séjour d'une semaine en appartement à Argelès-sur-Mer (pour 2 personnes), repas au restaurant, PC portable, enceinte portable, disque dur, nombreux bons d'achat, paniers garnis, bons cadeaux aux thermes de Santenay.

Prix des cartes à la soirée : une carte $9 \in$, deux cartes $15 \in$, trois cartes $20 \in$ - Bingo à $2 \in$ le ticket, $5 \in$ les trois, $10 \in$ les sept permettant de remporter deux bons d'achat de $150 \in$ et $100 \in$.

Buffet et buvette sur place. Possibilité de réserver au 06 31 20 52 56.

Nuits-Saint-Georges

Les ateliers des aidants

Vous accompagnez régulièrement un proche en situation de dépendance ou de handicap ? Que vous aidiez un enfant, un adulte ou un senior, ces ateliers gratuits vous sont destinés. Dans le cadre du contrat local de santé, le Pays Beaunois vous propose pour le premier semestre 2024 :

- Bien-Être. Apprendre à se relaxer, préserver son capital santé et énergétique, gérer ses émotions et mieux appréhender sa relation à l'autre. Animé par Thérèse, sophrologue, praticienne de la médecine chinoise. Gratuit. 15 participants au maximum par séance : Lundis 25 mars et 29 avril de 14 h à 16 h...
- * Ateliers ouverts aux aidants seuls ou aux binômes aidant-aidé.

Renseignements et inscriptions : par mail sante@paysbeaunois.org ou par téléphone 03 80 24 56 10.

Conférence

C'est pour pallier un manque de lieux de lecture de proximité que des "Bibliothèques pour tous" se sont développées sous une forme associative à partir de 1934. Elles se sont regroupées d'abord en associations nationales puis en Union Départementale Culture et Bibliothèques pour tous en 1971. L'association départementale de Côte-d'Or compte 3 bibliothèques : Dijon Montchapet, Saint-Jean-de-Losne et Nuits-Saint-Georges.

Cette association départementale vous invite à une conférence avec projection le vendredi 5 avril à 20 h à la salle Jean Macé de Nuits-Saint-Georges (à côté de la mairie), organisée à l'occasion du 150ème anniversaire de la mort de la Comtesse de Segur (femme de lettre française d'origine russe auteur de livres pour la jeunesse notamment la trilogie de Sophie "Les malheurs de Sophie", "Les petites filles modèles" et "Les vacances"). Elle sera animée par Élisabeth Rossary et suivie d'un échange convivial.

Contact : claudinevitrey21@gmail.com

Les Bacchanales de Nuits

On redéplie le programme!

Dernière ligne droite pour participer à la troisième édition des *Bacchanales de Nuits - Cité de la Danse* organisée par l'association *Les Amis de Dansité*. Stages, spectacles, concert seront au programme.

Vite, il est encore temps de réserver!

STAGES D'INITIATION

Les stages auront lieu à la salle Jean Macé et au centre Dansité à Nuits-Saint-Georges dans les disciplines suivantes selon le calendrier suivant :

- Dimanche 17 mars : Danse contemporaine à la salle Jean Macé, animé par Emma Da Costa. Débutants de 14 h 30 à 15 h 45. Initiés de 16 h à 17 h 30. 10 € la séance.
- Dimanche 24 mars : Bollywood à la salle Jean Macé, animé par Bindiya Hadippa. Débutants de 14 h 30 à 15 h 45. Initiés de 16 h à 17 h 30. 10 € la séance.
- Samedi 8 juin : Danse classique au centre Dansité, animé par Hélyette David. Ballet moyen de 14 h 30 à 15 h 45. Ballet avancé de 16 h à 17 h 30. 10 € la séance.

Tous les stages nécessitent une adhésion obligatoire de 2 € pour couvrir les frais d'assurance.

SPECTACLES

La tradition veut que danse et vin s'accordent suivant la tradition des Bacchanales de la Grèce antique, d'où le titre du projet. Aussi, les vignerons sponsors de cette manifestation vous inviteront au sortir des spectacles, à la découverte de leurs vins. Ils vous donnent rendez-vous les 23, 29 et 30 mars avec :

- Samedi 23 mars : Bollywood "Charme et envoutements au pays des Maharadjahs" par la Compagnie Hadippa à 20 h 30 à la salle des fêtes de Nuits-Saint-Georges. De Delhi à Chennai, la Compagnie Hadippa vous emmène pour un voyage extraordinaire au pays des Maharajahs ! Des tableaux chorégraphiques riches et variés, des costumes somptueux, de la passion et des sourires : plongez dans l'univers enchanteur de l'Inde ! Tarifs : 16,50 €, réduit 11 €.
- Samedi 30 mars: Cirque, claquettes "42 minutes 27 secondes" par la *Compagnie Cirko Senso* et danse contemporaine "A corps,





à cœur, à cri... à toi Camille" par la Compagnie Tocade à 20 h 30 à la salle des fêtes de Nuits-Saint-Georges.

Des claquettes, du cirque, de la musique, de l'humour et de la poésie avec Oleguer Preto et Stéphane Beziers. Puis place à la création cho-



régraphique en hommage à la vie et à l'œuvre de Camille Claudel. Les danseurs ont fouillé les sculptures pleines de vie de l'artiste, aussi organiques qu'expressionnistes ou sensuelles. Comme Camille Claudel ils jouent à modeler les corps, à explorer leurs états intérieurs, leurs émotions et leurs rencontres.

Des œuvres de la sculptrice à sa vie il n'y avait qu'un pas de danse, comme une évidence pour faire écho à la passion de Camille pour Rodin.

La pièce s'inspire de cette relation fusionnelle, complémentaire et créatrice, puis progressivement destructrice avant que l'artiste ne soit tragiquement menée vers un internement controversé les dernières années de sa vie

Tarifs : 16,50 €, réduit 11 €.

— Vendredi 31 mai et samedi 1er juin : Dansité "Contes d'ici et d'ailleurs" par l'école de danse Dansité à 20 h au Théâtre de Beaune. Tarifs : 16,50 €, réduit 11 €.

CONCERT

— Vendredi 29 mars: "Concert de printemps" avec le nouveau spectacle de Yves Jamait "Plancha Tour". Auteur-compositeur-interprète dijonnais, Yves Jamait sera sur la scène de la salle des fêtes de Nuits-Saint-Georges à 20 h 30 (voir article EdC du 5 mars).

Le chanteur Filansen assurera la première partie

du spectacle. Depuis une vingtaine d'années, il écrit des chansons. Ses textes et mélodies nous e m m è n e n t entre joie et mélancolie sur le chemin de la rencontre.



avec l'autre qui construit ou déstabilise ; avec le passé et ses origines qui enracine ou questionne ; et la rencontre avec soi-même apparemment évidente et pourtant parfois surprenante. Tarif : 27 €.

Coût

Les cotisations peu élevées contribuent à toucher les personnes défavorisées qui, en temps normal, ne peuvent pratiquer une activité danse parfois coûteuse, le but étant d'atteindre un public le plus large possible. Ces tarifs ont pu être établis grâce aux soutiens de diverses subventions et de sponsoring.

RENSEIGNEMENTS ET RÉSERVATIONS

Pour tout renseignement contacter *Les Amis de Dansité* au 06 58 72 70 21 ou rendez-vous sur le site www.gevreynuitstourisme.com

Cette année, les réservations se font uniquement à l'Office du Tourisme de Nuits-Saint-Georges. Les inscriptions aux stages sont prises par téléphone au 06 58 72 70 21.

Nuits-Saint-Georges

Salon de l'habitat

L'association La Cabotte organise le Salon de l'Habitat du pays nuiton et de la côte de Nuits les vendredi 5, samedi 6 et dimanche 7 avril de 10 h à 18 h à la Maison de Nuits, rue de la Berchère à Nuits-Saint-Georges. Le salon rassemble une trentaine d'exposants, professionnels de la construction, la rénovation, la décoration d'intérieur, les espaces verts ou des économies d'énergie de la cave au grenier. La liste complète des exposants est à retrouver sur le site Web et sur la page Facebook de l'association : https:// www.association-la-cabotte.com/ Entrée gratuite.

Cinem'Accompagne

Une fois par mois, le Cinéma Nuiton organise une séance adaptée à destination des personnes polyhandicapées et leurs accompagnants. Cette séance dans le cadre de Cinem'Accompagne est également ouverte au grand public. La prochaine projection aura lieu le lundi 25 mars à 15 h avec la projection du film "Maison de retraite 2" de Claude Zidi Jr avec Kev Adams, Jean Reno, Daniel Prévost... (comédie, durée 1 h 42)



Synopsis: Quand le foyer Lino Vartan, qui accueille jeunes orphelins et seniors, doit fermer pour raisons sanitaires, Milann n'a pas d'autres choix que de répondre à l'invitation d'une maison de retraite dans le sud qui les accueille pour l'été. Tous embarquent dans le bus, enfants et anciens découvrent alors le Bel Azur Club, une villa idyllique au bord de la mer : le rêve. Une aubaine pour ces orphelins qui n'ont jamais eu de vacances. Mais le paradis tourne à l'enfer car anciens et nouveaux pensionnaires du 3^{ème} âge se détestent. La guerre des seniors est déclarée...

Tarif réduit pour tous 6,50 €.

Salon des vins

Le Club Sportif Nuiton (CSN) organise son 31^{ème} salon des vins, le samedi 30 mars de 10 h à 21 h et le dimanche 31 mars de 10 h à 19 h au marché couvert de Nuits-Saint-Georges. Rendez-vous convivial et gourmand par excellence, le salon des vins est un rassemblement des régions viticoles de France. Pour cette nouvelle édition, 18 producteurs seront présents, venus d'Alsace, Savoie, Champagne, Vallée du Rhône, Côtes du Roussillon, Pays du Lot, Bugey, Bourgogne, Beaujolais sans oublier l'Italie, qui, pour cette 31ème édition, sera mise à l'honneur.

Un service de restauration sera proposé avec jambon à la nuitonne, délices du terroir à déguster sur place ou à emporter (escargots, charcuterie franccomtoise, fromages, pains).

Entrée : 7 € avec un verre de dégustation gravé. Les recettes permettent de financer les projets et déplacements des différentes équipes du club qui compte 477 licenciés. Vous pouvez suivre l'actualité du club sur le site www.csnuiton.fr

L'Étang-Vergy

Soirée théâtre

Le comité des fêtes de L'Etang-Vergy organise une soirée théâtre samedi 23 mars à 20 h 30 à la salle des fêtes. La compagnie *Diabolo* vous propose une comédie en 2 actes de Bernard Lenne "Un ticket de loto... mobile". Synopsis de la pièce : Au début des années 80, pour faire fuir une punk qui écoute du hard-rock trop fort devant sa vitrine, une boulangère lui donne un ticket de loto compte tenu qu'elle ne gagne jamais... sauf cette fois. Pour tenter de récupérer son ticket, la boulangère poursuivra la punk jusque chez sa sœur Constance qui, avec son mari Philippe, ont de graves soucis financiers... Participation libre.

ComCom Nuits/Gevrey

Ateliers numériques

L'espace numérique de la Communauté de Communes Gevrey-Chambertin Nuits-Saint-Georges vous propose des ateliers numériques :

- Meuilley : mercredi 20 mars de 14 h 30 à 16 h 30 à la salle de la mairie 1er étage, "Découverte du smartphone" et mardi 26 mars de 10 h à 12 h. "Digital Cleanup, apprendre à nettoyer ses données personnelles".
- Gilly-lès-Cîteaux : mardi 26 mars de 14 h 30 à 16 h 30 à la mairie, "Apprendre à réserver ses billets de train en ligne sur le site de la SNCF" Pour chaque atelier, pensez à apporter votre matériel. Gratuit, inscriptions obligatoires au 06 79 85 24 75 ou espacenum@ccgevrey-nuits.com

Animations dans les médiathèques

Le réseau des médiathèques vous propose différentes animations :

- Bébés lecteurs : samedi 30 mars à 9 h 30 à la médiathèque de Nuits-Saint-Georges. Dans un espace aménagé, les enfants et leurs accompagnants (parents, grands-parents ou assistantes maternelles) sont accueillis pour un temps d'animation autour du livre, les comptines et jeux de doigts suivi d'un temps libre et de partage entre les tout petits et les adultes. Animation gratuite pour les enfants de 0 à 36 mois.
- Croqueurs d'histoires : mercredi 20 mars à 10 h 30 à la médiathèque de Meuilley. Gratuit à partir de 3 ans. Les bibliothécaires vous racontent des histoires rigolotes parfois étranges, des mythes et des aventures extraordinaires. Animations sur inscription au 03 80 51 88 54 ou au 03 73 84 01 12 ou par mail mediatheque@ccgevrey-nuits.com

Saint-Nicolas-lès-Cîteaux

Spectacle

Dans le cadre de la programmation "Arts et Scènes" le conseil départemental de la Côte-d'Or vous propose le meilleur de la création artistique côted'orienne, musique, théâtre, art de la rue, cirque, danse, en partenariat avec les communes et la communauté de communes. Dans ce cadre, la commune de Saint-Nicolas-lès-Citeaux vous donne rendez-vous samedi 6 avril à 18 h 30 à la salle des fêtes L'Espérance. La compagnie Nova vous propose le spectacle "Les Inoubliés". Une rencontre entre trois artistes musiciens dijonnais, des voix, une guitare et un accordéon pour célébrer de beaux textes et de partager des émotions : "La tendresse" de Bourvil, "Au café du canal" de Pierre Perret, "La vie en rose" d'Edith Piaf et bien d'autres...

Entrée : 5 €, gratuit pour les moins de 18 ans, sur réservation au 03 80 61 10 25.

Semezanges

A la découverte de la naturalité

Le service Biodiversité et Développement Durable de la Communauté de Communes Gevrey-Chambertin Nuits-Saint-Georges, en partenariat avec l'ONF (Office National des Forêts) organise une sortie sur le thème : "La naturalité, qu'est-ce que c'est ?" le samedi 23 mars de 14 h à 17 h à l'espace naturel du bois de Mont Fée. Rendez-vous devant l'église de Semezanges. C'est le départ des animations qui seront organisées tout au long de l'année à l'occasion des 20 ans de la réserve naturelle Combe Lavaux Jean Rolland. Pour cet après-midi est prévu un parcours dans la forêt à la recherche des micro-habitats liés au vieillissement des arbres (cavités, branches mortes, écorces...) et discussion autour des suivis scientifiques et des évolutions climatiques. Gratuit pour tout public sur inscription 03 80 51 14 34 ou contact.bio-dd@ ccgevrey-nuits.com

Juste pour rire... ou pas !!!

- « Être une femme est difficile : on a toujours envie d'acheter quelque chose, tuer quelqu'un, perdre du poids et manger quelque chose de sucré... »
- « Le con ne perd jamais son temps, il perd toujours celui des autres. » Frédéric Dard
- « Telle la coquille sans son Q, la carotte n'a pas vraiment le même goût sans son A ! »
- « J'ai fait un test de QI, je suis rassuré : il est négatif! »
- « J'ai un ami qui est xénophobe. Il déteste à tel point les étrangers que lorsqu'il va dans leur pays, il ne peut pas se supporter. » Raymond Devos
- « Il y a ceux qui courent derrière le bonheur, d'autres courent après l'argent et moi je cours derrière mon chien qui pique mes chaussettes... »
- « Tous les êtres humains sont bons. » Proverbe cannibale
- « Les gens disent que boire du lait rend plus fort. Buvez 5 verres de lait et essayez de déplacer un mur. Vous ne pouvez pas. Maintenant, buvez 5 verres de whisky et le mur bouge tout seul. »

Solutions des jeux parus le 5 mars

3	7	8	9	6	4	5	2	1
2	5	9	1	7	3	4	8	6
6	4	1	5	2	8	7	9	3
4	1	7	3	8	9	2	6	5
5	9	6	4	1	2	3	7	8
8	2	3	7	5	6	9	1	4
9	6	5	2	3	1	8	4	7
1	3	2	8	4	7	6	5	9
7	8	4	6	9	5	1	3	2

Α	M	1	N	С		S	S	Α	N	Т	S
R	Α	D	(1)	0	G	U	1	D	Α	G	Ε
С	R	Α	Р	U	L	Е		N	, It		U
Н	Е		Р	R	0	U	Е		٧	Α	L
1	С		Е	В	0	R	G	N	Е	Е	
Т	Α	1	R	Е	4		0	U	T	R	Ε
E	G	0		R	0	U	S	S	Ε	Α	U
С	E	L	Α		С	R	40			Т	N
Т	U	Ε	R	1	E		L	U	В	71	Ε
U	S		G	Е	L	U	L	Е		0	С
R	E	С	U		0	R	E		0	N	Т
E	S	S	Е		T	Е	R	R	Ε		Е

Horoscope

Du 19 mars au 1er avril 2024



BÉLIER du 21 mars au 19 avril : Vous envisagez l'avenir avec de nouveaux projets qui vous donneront beaucoup de travail, des sueurs froides mais une belle réussite à la clé qui vous rendront fiers, vous et vos proches.



TAUREAU du 20 avril au 21 mai : Une évolution dans un secteur prometteur vous fait de l'œil mais vous ne savez pas comment appréhender cette opportunité... Prenez le temps de réfléchir et d'écouter les conseils de votre entourage.



GÉMEAUX du 21 mai au 21 juin : Vous avez du mal à vous confier, parler de votre famille et certaines histoires remontent à la surface. N'est-ce pas le bon moment pour tout poser à plat afin d'avancer plus sereinement ?



CANCER du 21 juin au 22 juillet : Vous maîtrisez votre sujet sur le bout des doigts, ce qui vous permettra sans difficulté d'obtenir ce que vous voulez, mais cette assurance en agace plus d'un donc méfiez-vous des convoitises.



LION du 22 juillet au 22 août : Changement important dans votre vie de couple. Vous avez tous les deux de nouvelles envies. Nouveau départ ensemble ou séparément, il est important de se poser sérieusement la question.



VIERGE du 23 août au 22 septembre : Un vent de positivité déferle au-dessus de votre tête. Vous chantez, dansez, vous amusez... On se croirait presque dans un dessin animé de Walt Disney! Profitez, c'est mérité!



BALANCE du 23 septembre au 22 octobre : Petit coup de mou, mal au dos, jambes, moral en berne... Vous subissez de plein fouet le contre-coup de l'hiver mais rassurez-vous, cette période n'est que transitoire.



SCORPION du 23 octobre au 22 novembre : Célibataire, vous vivrez votre meilleure vie avec la rencontre d'une personne qui vous correspond en tout point. L'alignement des planètes arrive enfin!



SAGITTAIRE du 23 novembre au 21 décembre : Votre vie se résume à courir, courir et courir mais force est de constater que ce rythme vous convient plutôt bien même si parfois il faut savoir se reposer...



CAPRICORNE du 22 décembre au 19 janvier : Certaines épreuves sont difficiles à digérer surtout si vous vous entêtez à vouloir rester seul. Ce n'est pas une faiblesse de laisser quelqu'un percer votre carapace, bien au contraire.



VERSEAU du 20 janvier au 19 février : Rien de tel qu'un peu de sport pour vous détendre et vous aérer l'esprit qui chauffe un peu trop ces jours-ci. Continuer ce traitement qui devrait donner des résultats rapidement.



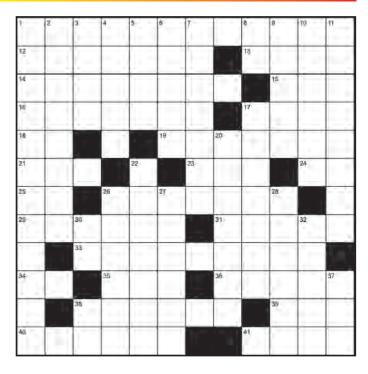
POISSON du 20 février au 20 mars : Vous avez réussi à convaincre votre entourage que vos choix, si discutables soientils, étaient la meilleure chose pour vous. Votre ténacité et votre combativité paient enfin.

Tous les points de diffusion sur www.echosdcom.fr

Détente - Jeux

Sudoku

5	51			4			1	6
	2		3			5		
	1		5	9				8
7					1	9	6	3
9	4	2	6					1
1			11	5	7		4	
		4			3		7	
8	7	E		6				5



Solutions dans le journal du 2 avril

la recette de Tata Michèle

Wok d'agneau et légumes au whisky (4 personnes)

500 q de jardinière

de légumes cuite 500 q d'agneau en lanières (gigot ou épaule) 8 gousses d'ail nouveau

1 oignon



petit bouquet de coriandre cuillère à café de sauce soja 4 cl de whisky Huile, poivre

Peler et émincer l'oignon, ciseler la coriandre, découper les tomates en quartiers.

Faire revenir les gousses d'ail non pelées dans l'huile 4 minutes sur feu doux dans le wok puis ajouter l'oignon et laisser blondir 2 minutes.

Verser les lanières d'agneau et les quartiers de tomates.

Faire revenir 5 minutes à feu vif.

Arroser avec le whisky et flamber.

Verser un trait de sauce soja, ajouter la jardinière, poivrer, mélanger et réchauffer délicatement. Parsemer de coriandre et servir.

Edité par S.A.S. Echos des Communes au capital de 5 100 € RCS Dijon 525 179 172 00016 Dépôt légal à parution ISSN 2112-258X

DIRECTRICE DE LA PUBLICATION Anne-Sophie ROUX 06 50 43 54 07 anne-sophie.roux@echosdcom.fr **I**MPRIMERIE Franche-Comté Impressions 15 000 exemplaires DIFFUSION: EchosdCom

Disponible sur 180 points de distribution www.echosdcom.fr

HORIZONTALEMENT

- 1 Encaissement de sommes 1 Grâce à elle, on est bien dues
- 12 Au bord de la dépression
- 13 Pareil à de même
- 14 Commune proche d'Avignon
- 15 On peut compter sur lui
- 16 II offre un prix
- 17 En Iran, pour qui raque
- 18 Lettres pour les premières heures
- 19 Mise en minute
- 21 Trois de César
- 23 Mot peu accommodant
- 24 Infinitif
- 25 Petit lieutenant
- 26 Produit qui fait son beurre
- 29 Reptile des murailles
- 31 Groupement religieux
- 33 Amarre de navire
- 34 Éléments du patrimoine
- 35 On v fait pas cavalier seul
- 36 Facilite les interventions
- 38 Joueur de pétanque
- 39 Pour un prix sans surprise
- 40 Substances aromatiques
- 41 Lac de Lombardie

VERTICALEMENT

- assis
- 2 Grosse boulette
- 3 Eau d'Auvergne
- 4 Câbles immergés
- 5 Tunique anatomique
- 6 Empereur romain
- 7 Appelèrent sous la ramure
- 8 Fait les choses à moitié
- 9 Pièce de vaisselle en métal
- 10 Vagabond
- 11 Usine pour faire des éléments de toit
- 17 Agouti par exemple
- 20 Imiter le crapaud
- 22 Inhumain
- 26 Bière belge
- 27 Stars de la chanson
- 28 Ils ne s'envolent pas
- 30 En limite de zone
- 32 Canadienne parfois
- 37 Auteur du nom de la rose
- 38 Titane du chimiste





BEAUNE

29 avenue de la Sablière

03 80 22 78 60 - www.beaune.grandlitier.com