



Made in

BOURGOGNE

du Sud

AVRIL 2015

GASTRONOMIE

LES HALLES MÂCONNAISES

LE PÔLE ENVIRONNEMENT

Lab 71

lejournal
DE SAÔNE-ET-LOIRE



Edito

© shutterstock

Le dynamisme de toute la région !

Avec le printemps, les envies de sorties reviennent, le magazine «*Made In Bourgogne du Sud*» vous invite à découvrir le dynamisme existant sur Mâcon avec les commerçants de «*Mâcon Tendances*» et l'ouverture prochaine des Halles par la municipalité, destinées aux commerces de bouches... Mais aussi, Cluny avec «*Cluny Commerce*» et son inébranlable optimisme, Tournus avec le Salon des Antiquaires et la Biennale du Salon régional des métiers d'art. LAB 71 et une foule d'activités autour de la culture et de la science et l'implication de la CAMVAL dans le respect de l'environnement et les mesures simples et efficaces à mettre en place par chacun d'entre nous.

Enfin, une page est consacrée aux efforts faits depuis de nombreuses années dans la qualité de l'offre hôtelière en Saône-et-Loire.

Car si la saison prête à l'optimisme, ne nous y trompons pas, derrière chaque bonne nouvelle pour l'économie se cachent des hommes et des femmes qui travaillent sans relâche à son avenir. A nous d'en être juste, un tout petit peu plus conscients !

Président du Conseil d'administration
 Directeur de la publication
 Pierre FANNEAU

lejournal
 DE SAÔNE-ET-LOIRE

Société éditrice : S.A. EST BOURGOGNE MEDIA
 CPPAP 0416C 87009 - Principal actionnaire : SAS EBRA
 9, rue des Tonneliers - BP 30 134
 71104 Chalon/Saône Cedex
 Tél. 03.85.90.68.00
 Imprimerie GRLi 03 89 64 55 10



VIN DE BOURGOGNE
 DEPUIS 1926

www.cave-lugny.com

Au coeur du Mâconnais, entre ciel et vignes, la cave de Lugny est un lieu où l'on aime s'arrêter pour respirer l'instant présent. Pour prendre le temps de découvrir un paysage riche et varié, d'écouter les vignerons parler de leurs vins ; le temps de déguster ses Mâcon-Lugny, Mâcon-Chardonnay, Crémant de Bourgogne ; le temps d'apprécier ces vins nés d'un terroir unique ; le temps de prendre son temps et d'être charmé par l'authentique !



659595 100

V and B

prononcez [Vi] and [Bi]

est un lieu ouvert à tous, aux amateurs, aux curieux, aux novices, aux jeunes et aux moins jeunes.

Un lieu chaleureux dans lequel se mêlent les générations et les genres

Avec une fermeture à 20h, V and B s'inscrit dans l'ère de «l'after-work».

Signifiant littéralement «après le travail», ce rite anglo-saxon permet de se retrouver en fin de journée pour un moment de détente, de partage, et de rencontres dans une ambiance conviviale.

50% cave + 50% bar = 100% V and B

Avec un magasin où vous trouvez de nombreuses bières, whiskies, rhums, vins, spiritueux et autres accessoires.

Et d'un autre côté le bar où à n'importe quel moment de la journée vous pourrez déguster une bière que cela soit en pression ou bien en bouteille.

DU 6 AU 27 MAI 2015

V and B VINS ET BIÈRES

Foire à la Bière

"Weihenstephaner, plus vieille brasserie au monde !"

25€00
la caisse de 20x50cl
WEIHENSTEPHANER ORIGINAL - ALLEMANDE
50cl - 5% VOL - 2600 LE LITRE

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

111, route Lyon - MACON
03 85 22 74 68
www.vandb.fr

V and B VINS ET BIÈRES

66171800

C Uisine D Ecoration U nique



NOUVEAU

Découvrez toutes nos cuisines sur www.cducuisine.fr

CUISINES TOUS STYLES
FRANÇAISE / ITALIENNE
CUISINISTE DEPUIS PLUS DE 20 ANS

DEVIS GRATUIT
Prix bloqué 1 an

Expo Cuisines
RUE DU PORT
MACON 03 85 38 74 85





SOMMAIRE

6

Patrick Rovoure
Président de l'UMIH 71



8

Les Halles Saint-Pierre
de Mâcon



10

Mâcon Tendance



12/14

Le pôle environnement
de la CAMVAL



16

«Cluny Commerce»



17/18

Le LAB 71



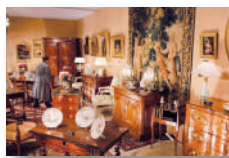
20/22

Salon des métiers d'art
de Tournus



23

Salon des Antiquaires
de Tournus



COEUR DE VILLE

Le Clos de la Bigeonnière

.....> Place Gardon à Mâcon <.....

Dernières opportunités

À louer appartements du T1 au T6
à partir de **297€**/MOIS
CC



COPROPRIÉTÉ / ASCENSEUR / BALCON /
PARKING / PROXIMITÉ COMMERCES, SERVICES
& ADMINISTRATIONS

03 85 32 77 80

contact@insitu-immo.fr

www.insitu-immo.fr

is in-situ
habitez autrement



Au cœur du centre ville de Mâcon, sur la place de la Barre, à deux pas des rues piétonnes.

Une équipe dynamique vous accueille dans nos deux salles de restaurant pour le déjeuner et le dîner, ou côté bar pour boire un verre.

En cuisine, les préoccupations majeures étant l'authenticité du produit, en prenant soin de ne pas le dénaturer, et la rapidité d'exécution qui permettra aux plus pressés de ravir leurs papilles dans un délai court.

Vous trouverez des classiques de la cuisine française tels que les œufs meurette, le foie gras maison, entrecôte au grill ... mais aussi des inspirations à tendances actuelles comme les burgers maison, des variantes de club sandwich chaud, cheesecakes et autres suggestions.

Recette Pour 4 personnes

Pavé de saumon crème mousseuse de citron et poêlée fèves

Pavés de saumon : 4, crème liquide : 10 cl + 10 cl, citrons : 2, huile d'olive, fèves : 200 g, poivrons coupé en dés : 1, spaghettis : 300 g, beurre.

- Cuire les fèves dans de l'eau bouillante. Elles doivent rester légèrement croquantes. Stopper la cuisson dans de l'eau fraîche.

- Réaliser une crème fouettée avec 10 cl de crème (comme une chantilly).

- Faire bouillir les 10 autres centilitres de crème avec le jus des citrons (la sauce doit être assez puissante, elle s'adoucira avec la crème fouettée).

- Cuire les spaghettis.

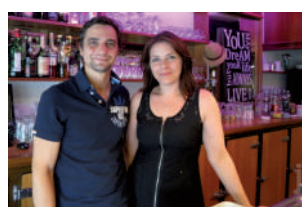
- Faire dorer les pavés de saumons à l'huile d'olive. Le mieux est de les cuire rosés à l'intérieur.

- Faire sauter au beurre : les fèves et les dés de poivrons.

- Ajouter la crème fouettée à la crème citronnée chaude. Remuer délicatement pour donner à la sauce un aspect mousseux. Ne pas oublier de rectifier l'assaisonnement.

- Dresser en assiette.

La crème fouettée rend la sauce très onctueuse ... les dés de poivrons mi-cuits, le saumon rosé, c'est un beau mélange de texture pour cette assiette.



Muriel et Guillaume Bouchet

BRASSERIE DE L'ACADÉMIE

2 rue Victor-Hugo
(place de la Barre)
71000 Mâcon

Tél : 03.85.38.99.55.

www.brasserie-academie.com

653825500



LES TUILERIES
RESTAURANT BAR LOUNGE
Cuisine française
71000 Mâcon
03 85 50 50 50

Les
Tuileries
Restaurant & Pub

Pour un moment au fil de l'eau, «Les Tuileries» vous accueille tout au long de l'année sur sa terrasse, dans son restaurant ou dans son pub...

Repas d'affaires, anniversaires, baptêmes, mariages, repas de famille, soirées entre amis, amateurs de grenouilles...

Recette Pour 4 personnes

Vitelo Tonato (à ma façon) aux légumes estivaux

Tians de légumes estivaux : 1 oignon, 1 tomate, 1 aubergine, 2 courgettes, thym, huile olive.

Couper tous les légumes en fines lamelles. les disposer dans un plat à gratin, debout, en intercalant 1 rondelle de tomate, 1 rondelle d'oignon, 1 rondelle de courgette, 1 rondelle d'aubergine, le tout jusqu'à ce que le plat soit rempli, arroser d'huile d'olive et de thym, sel et poivre. Cuire à 150°, 35 minutes environ.

Vitelo tonato : 400 g de noix de veau, 400 g de thon frais, 1 branche de romarin, huile d'olive, 20 g de beurre.

Piécer 4 x 100 g de veau et 4 x 100 g de thon. Dans une poêle saisir les 8 pièces avec du beurre et un filet d'huile d'olive ainsi que le romarin. Retourner les éléments et débarrasser aussitôt les 4 pièces de thon. Cuire les pièces de veau au four 12 minutes à 160°. Remettre les pièces de thon dans la poêle avec le veau 3 minutes pour les remonter en température. Couper chaque pièce de veau et de thon en 2. Servir aussitôt.

Huile condimentée au chorizon : 125 g de chorizo, huile d'olive, 1/2 poivron de chaque couleur, 20 olives noires, 1/2 oignon.

Couper le tout en tout petit cube de 0,5 cm de longueur. Mariner le tout dans l'huile d'olive 24 heures.

Dressage : dans une assiette, disposez environ 100 g de tians de légumes en long, ensuite mettre dessus en alternance, 1 pièce de veau, 1 pièce de thon, 1 pièce de veau, 1 pièce de thon dans la même longueur. Arroser avec l'huile condimentée au chorizo et un trait de pistou (ail, huile d'olive, basilic mixés, sel poivre). Dégustez ce plat en pensant aux beaux jours qui arrivent et si toutefois vous n'arrivez pas à le réaliser je me ferai le plaisir de vous le préparer car il est servi toute l'année.



Le chef G. Monterrat

LES TUILERIES RESTAURANT BAR LOUNGE

29 quai des Marans
71000 Mâcon

Tél : 03.85.50.50.50.

www.restaurantlestuileries.fr
restaurantlestuileries@orange.fr

65200900



L'Union des Métiers et des Industries de l'Hôtellerie

UMIH 71 en partenaire incontournable
est une organisation professionnelle patronale.

Patrick Revoyre, propriétaire du Château de la Barge à Crêches-sur-Saône défend plus que jamais les atouts de cette organisation qu'il préside depuis 2012 et qu'il souhaite présenter comme une aide fidèle et précieuse destinée aux professionnels, cafetiers, hôteliers, restaurateurs et discothécaires de Saône-et-Loire.

Dans leurs missions, les Unions départementales informent et conseillent leurs adhérents sur les aspects réglementaires de la profession (législation du travail, circulaires juridiques, information fiscale, formation au permis d'exploitation).

Elles les représentent auprès des instances locales et permettent d'établir des partenariats avantageux avec certains partenaires commerciaux en se regroupant comme auprès de la SACEM, l'APAV ou encore SARP pour le traitement des déchets et bacs à graisse de cuisson.

Autre point important,

L'union des Métiers et des industries de l'Hôtellerie forme au permis d'exploitation devenu obligatoire pour tout futur titulaire de licence à l'occasion de, l'ouverture, la mutation, la translation ou le transfert d'une licence de débit de boissons (licences II, III et IV). Son objectif est d'informer et former les dirigeants de cafés, restaurants, hôtels et établissements du monde de la nuit, notamment sur leurs droits mais aussi sur leurs devoirs en matière de vente d'alcool, d'obligation sociales et administratives.

A l'issue de chaque stage, les participants recevront une attestation : le permis d'exploitation.

Ce document est valable dix ans. Il leur sera demandé lors de leur déclaration en mairie pour toute mutation, transfert, translation de leur licence II, III, IV débit de boissons.

Ce document sera à fournir aux douanes pour les licences restaurant.

Autre avancée majeur de la profession

le titre de Maître Restaurateur

Véritable reconnaissance pour les restaurateurs traditionnels. Il valorise le savoir-faire et les bonnes pratiques.

La qualité Maître-Restaurateur, est une garantie de cuisine élaborée sur place avec des produits bruts de qualité par une équipe de professionnels de la restauration.



Patrick Revoyre,
président de l'UMIH 71

Les plats proposés doivent être diversifiés : au moins 4 plats en entrée, 4 plats principaux et 4 desserts. En outre, en matière de suggestions ponctuelles, au moins, soit une entrée, soit 1 plat principal, soit 1 dessert devront être renouvelés quotidiennement. Quant à la bonne santé de la profession, Patrick Revoyre reste prudent : « *Au sortir d'un hiver difficile, il faut attendre la période de Pâques qui relance vraiment la saison.*

Nous avons de très belles maisons sur l'ensemble du département. Veillons à préserver ce qui existe et travaillons à améliorer sans cesse la qualité de nos prestations, comme nous le faisons depuis des années déjà.

Il faut également aller dans le sens d'un développement maîtrisé de l'hôtellerie et résidences style « palaces ». Sinon on va tous manger dans la même « gamelle » au détriment de chacun d'entre nous. »



Restaurant L'Éthym'sel

Tout près des quais, un joli restaurant contemporain et reposant, où il fait bon s'attabler. On découvre une carte bien étoffée, au service d'une cuisine au goût du jour et d'inspiration traditionnelle. De quoi se laisser séduire, d'autant que contrairement aux plats, les prix ne font pas d'étincelles...

Recette Pour 4 personnes

Médailillon de homard, tartare de mangue et tomates confites, parfumé au combava

- 2 homards entier
- 2 mangues
- 2 tomates
- 3 litres d'eau
- huile d'olive
- 2 c à s de vinaigre blanc
- 1 cuillère à café de xérès
- 1 citron combava
- 1 oignon
- 1 carotte
- thym, laurier
- 1 pincée de coriandre
- sucre, sel, poivre



Faire chauffer l'eau avec le vinaigre blanc, le thym, le laurier, la carotte, l'oignon et à ébullition faire cuire les homards dans cette nage pendant 7 minutes. Préparer les tomates confites : Monder les tomates et les épépiner, les couper en quartiers, saler au gros sel pendant 30 min. Les dessaler dans l'eau froide et les sécher sur un linge. Les déposer sur une plaque de cuisson, ajouter un filet d'huile d'olive, sel, poivre, thym, laurier et une pincée de sucre. Enfourner à 80° pendant 2 heures. Cette préparation peut être préparée la veille.

Couper la mangue et les quartiers de tomates confites en dés et assaisonner avec l'huile d'olive, sel, poivre, coriandre hachée et quelques zestes de citron. Incorporer à la préparation les pinces de homards préalablement coupées en dés. Réserver au réfrigérateur environ 1 heure. Réaliser la vinaigrette : Mixer une mangue très mûre avec une cuillère à soupe d'eau chaude, ajouter une cuillère à café de vinaigre de xérès et monter le tout avec de l'huile d'olive et

le jus de citron. Déposer la préparation de homard et mangue sur une assiette à l'aide d'un cercle, y superposer en éventail les queues de homards coupées en rondelle. Rajouter une petite salade mélangée et la vinaigrette de mangue. Servir froid.



RESTAURANT L'ETHYM'SEL
10 rue Gambetta 71000 MACON



Au cœur du petit village de Bourgvilain, face à l'église, se trouve l'Auberge Larochette tenue par Nicolas Guillaume et Céline Becker.

On y mange déjà depuis une centaine d'années, les lieux accueillent autrefois les diligences.

En janvier 2015, Céline et Nicolas rachètent l'Auberge à Dominique et Eric Bonin ; Nicolas en cuisine et Céline en maîtresse de maison.

Ils comptent bien maintenir l'ambiance chaleureuse, authentique et conviviale de cette auberge avec notamment pour les beaux jours à venir une magnifique terrasse fleurie et ombragée.

Recette Pour 4 personnes

Féra du Lac Léman meunière, quinoa, espuma de brocoli

Féra : 2 féras d'un kilo. Q.S. Huile d'olive. Q.S. Sel. 30 gr de beurre.

Quinoa : Q.S. huile d'olive, ½ oignon, 200 gr de quinoa, 300 ml de fumet de poisson, Q.S. sel, poivre, Q.S. vert d'oignon nouveau.

Légumes : 4 tomates cerise, Q.S. huile d'olive, sel, ail, thym, 4 oignons nouveaux, 4 minis carottes

Espuma brocoli : 250 gr de brocoli, 100 ml de fond blanc, 150 ml de crème, 1 gousse d'ail, 1 petite échalote, Q.S. huile d'olive, Q.S. sel et poivre.



Féra : Assaisonner les filets de féra en sel, les faire dorer à l'huile d'olive et au beurre.

Quinoa : Faire fondre l'oignon haché à l'huile d'olive. Ajouter le quinoa, mélanger, mouiller avec le fumet de poisson, saler et poivre, faire cuire jusqu'à évaporation complète du liquide. Ajouter des verts d'oignon nouveau hachés finement.

Légumes : Cuire les tomates cerise au four avec l'huile d'olive, sel, l'ail et le thym. Cuire les carottes et les bulbes d'oignons à l'eau bouillante salée.

Espuma de brocoli :

Cuire le brocoli à l'eau bouillante salée, l'égoutter et le rafraîchir. Faire suer une échalote hachée et une gousse d'ail à l'huile d'olive. Ajouter le brocoli, mouiller avec le fond blanc et la crème, faire



bouillir deux minutes. Mixer le tout au blender, verser en siphon, gazer.

Dressage :

Dresser le quinoa dans l'assiette, déposer le filet de féra par dessus.

Dresser les légumes, verser l'émulsion de brocoli.

AUBERGE LAROCLETTE

Le Bourg

71520 Bourgvilain

Tél : 03.85.50.81.73.

www.aubergelarochette.com

661379600



Les Halles Saint-Pierre

Les Halles Saint-Pierre. Crédit illustrations : Ville de Mâcon

L'ouverture programmée dès l'automne 2015 augure déjà d'un beau succès

Si le rôle premier des Halles est de créer un nouveau lieu d'attraction en centre-ville, la ville a dû se résoudre à faire un choix draconien entre 34 candidatures de commerçants des métiers de bouche fortement intéressés par le projet.

Priorité est donnée aux Mâconnais et producteurs des environs proches, dont le but est de diversifier et dynamiser leurs activités. Dès l'automne prochain, les stands modulables des Halles Saint-Pierre rénovées, proposeront dans le magnifique cadre de l'ancienne chapelle, au décor mélangeant vieilles pierres et chaleur du bois, des produits de qualité et adorables aux Mâconnais d'abord, aux habitants de la région et aux nombreux touristes de passage dans notre cité.

Un espace dédié à la dégustation permettra de savourer sur place les spécialités locales.

Neuf commerçants ont été retenus (voir encadré) et prendront place dans les stands, ce qui démontre un véritable plébiscite permettant d'ores et déjà d'engager des travaux d'agrandissement pour accueillir une dizaine de stands supplémentaires.

C'est l'ancien cloître du couvent des Minimes, qui accueillera ces stands une fois les travaux de rénovation terminés.

L'espace central du cloître recouvert d'une verrière sera le lieu d'un espace dédié aux expositions permettant de faire le lien entre les vestiges d'un patrimoine historique riche, l'art et la gastronomie. Les Halles Saint-Pierre accueilleront du mercredi au dimanche dès cet automne des commerces de pâtisserie, vin, boulange-

rie, charcuterie, traiteur, primeurs, café, thé et poissonnerie... On peut déjà imaginer les nombreux échanges qui auront lieu et la chaleur de cet endroit, à l'image des Halles commerciales telles qu'il en existe encore dans de nombreuses villes et populaires, à l'image du commerce d'autrefois, attractif et vivant.

Une belle initiative saluée notamment par les Associations de Commerçants du Centre-ville, qui reflète bien la volonté de la municipalité à réhabiliter certes, mais à embellir la cité en joignant l'utile à l'agréable !

La liste dévoilée des commerçants retenus :

Maison Ravassard Boucher /charcutier-traiteur.

Le Calypso : Poissonnerie.

Jérôme Guyonnet : Boulangerie.

La Fruitière : Primeurs.

Association des Terroirs de Saône-et-Loire : Divers produits issus des producteurs de la région qui occuperont le stand tour à tour.

Château de Beauregard - Bar à Vins : Œnothèque.

La Brûlerie : Cafés, thés, épices.

Joël Noyerie (en association avec Viennot pâtisserie) : Pâtisseries et quenelles de chez Viennot.





Franck DESMARIS
Paysagiste

**Création et entretien
de parcs et jardins**

Aménagement paysager
Aménagement de cour - entrée - terrasse
Élagage - Abattage - Dallage - Clôture - Engazonnement

03 85 36 01 64 - Les Gillets - 71000 SENNECÉ-LÈS-MÂCON
desmaris.franck@wanadoo.fr - www.paysagiste-desmaris-macon.fr

Fringues & Nous
by Sandrine

**Dépôt Vente
de Marque
Femme**

vêtements
chaussures
accessoires
maroquinerie

12, rue de l'Érivan - 71000 MÂCON
09 83 77 77 93  Fringues & Nous by Sandrine



**FROMAGERIE
SAINT-PIERRE**

**Venez découvrir notre
diversité de fromages
Distributeur de produits Bordier
(beurre, yaourts...)**

Horaires :
du mardi au vendredi 9h/13h-14h30/19h
Samedi 8h30/13h-14h30/19h
22 rue des Minimes **MÂCON**
03 85 23 53 56



*Auberge
de la Tour*



HÔTEL * RESTAURANT DE TOURISME**

604, Rue Vrémontoise - 71000 SENNECÉ-LÈS-MÂCON
Tél. 03 85 36 02 70 www.auberge-tour.fr aubergedelatour@wanadoo.fr

FLORISSIM

Patricia
ARTISAN FLEURISTE
Styliste végétale



162/164 rue Rambuteau - 71000 Mâcon
Tél. 03 85 34 48 14 - www.florissim.fr

VAPO-CHIC.COM
CIGARETTES ÉLECTRONIQUES



**Matériels, e-liquides
et accessoires**

**De nombreuses marques.
Cigarettes électroniques
à partir de 19,95€**

Horaires : du mardi au samedi 10h/19h - 46 rue Philibert Laguiche
MÂCON - 03 85 35 69 07 - www.vapo-chic.com



**mercerie charnaysienne
Nadine Dufloux**

**mercerie
bonneterie - retouche
vêtements homme-femme
38 au 58**



**10%* en bon
d'achat**
* jusqu'au 30/06/15

12 grd rue de la coupée 03 85 34 20 52
71850 Charnay les macon

à partir de 40€ d'achat valable sur tout le magasin



René Duperret, Émmanuelle de Lenversin et Delphine Cresson. Photo : S.B

Mâcon Tendance

Beaucoup de projets ce printemps pour l'association des commerçants du centre-ville.

Mâcon Tendance bouge et c'est une équipe dynamique qui s'est lancé le défi de dynamiser le Centre-Ville de Mâcon en organisant la promotion de ses nombreuses boutiques, telle une vitrine interactive via le site internet : www.macon-tendance.fr.

René Duperret nous livre les secrets de ce succès : « *macon-tendance.fr* est un site qui met en avant les offres des boutiques, qui parle des tendances et donne les infos du moment.

Actuellement nous travaillons à développer un véritable « guide-shopping » de tout ce qui existe en centre-ville en termes de commerce, d'artisanat, de service, de restauration. C'est une manière de rendre notre site plus attractif.

En ce sens nous allons également développer une page « Mâcon Gourmand »

entièrement dédiée aux métiers de bouche et de restauration, avec des actualités et des offres gourmandes. Avec l'ouverture des Halles prévue à la rentrée 2015, l'offre va s'étoffer et permettre une belle attractivité en plein cœur de Mâcon ».

L'autre nouveauté pour l'association Mâcon Tendance réside en la mise en place de chèques cadeaux - « Nous nous sommes attaché les services d'une animatrice de centre-ville en la personne d'Émmanuelle de Lenversin, qui est non seulement chargée de la commercialisation des chèques cadeaux, véritables outils de promotions des commerces, mais de toute la mise en place des opérations commerciales.

Elle est le vrai lien entre nous tous. » En matière d'animations, le printemps est la saison des bonnes affaires - « Nous organisons « Le Printemps des Boutiques » du 8 au 18 avril avec un total de 5000€ via 300 chèques cadeaux à gagner d'un montant de 10€ à 500€ grâce à des tickets à gratter.

Cette animation permet vraiment de mettre en avant les nouvelles collections et de remercier nos clients.

Ensuite nous renouvelons le déballage du 8 mai, uniquement réservé aux boutiques, qui là encore jouent le jeu et offrent de belles promotions. »

Même si René Duperret n'a de cesse de défendre les intérêts du Centre-Ville, il concède que l'ouverture du parking sous terrain 24/24h serait un plus notamment pour les restaurateurs, il se dit satisfait du retour de la navette gratuite : « Les enseignes nationales qui représentent 40% de l'offre ajoutées à l'ensemble de nos boutiques classées moyen, haut de gamme, créent un trafic de destination.

Nous avons aussi la chance de voir arriver de très belles enseignes, symboles d'une nette amélioration et d'une belle diversité des produits proposés à notre clientèle.»

Du haut de ses 25 ans, Justine Ramos est une rédactrice Web indépendante,

qui par son blog sur la mode et les tendances anime le site www.macon-tendance.fr

Celle qui vit sa passion via la création il y a 5 ans de www.cendrillon-fashionblog.com, met en avant les nouveautés à la pointe de la mode qu'elle déniche au gré de ses rencontres avec les commerçants adhérents.

Des conseils bienvenus qui donnent du pepsi à la communication du site.

Autre web rédactrice de talent, Delphine Cresson

qui anime le site avec brio et pointe les tendances, pour une communication en accord avec son temps.

Ô temps !

**Un espace au cœur de la ville,
entièrement dédié à votre maison**

Arts de la table, Décoration d'intérieur,
Ameublement, Luminaires, Idées cadeaux

**Gien, FdC,
Lussan, IVV, Van Roon...**

15, rue Dufour **MACON**
03 58 19 28 47 - [f](#) otemps



657859300

SHOP COIFFURE

**Magasin de produits
de beauté**
**Soins capillaires,
du corps des ongles,
maquillage, coloration,
matériel électrique.**
**Chouchoutez-vous
pour les beaux jours !**

Ouvert du lundi au samedi
350 rue Carnot **MÂCON**
03 85 22 73 60



653772200

PLAISIR D'HOMME

Prêt-à-porter masculin

**Nouvelle collection
Printemps-été**

- Chemises à partir de.....25,00€
- Jean's à partir de..... 29,90€
- Tee shirts à partir de..... 9,90€

Horaires : lundi 14h30/19h
du mardi au samedi 9h30/12h-14h/19h

30 rue Dombey **MÂCON**
03 85 23 01 37



659619300



JWELL STORE MACON

Cigarettes électroniques



- . Pack découverte à partir de 24,90€
- . Liquides : certification AFNOR
100% Français

Horaires : lundi 13h/19h
mardi - samedi 9h/19h
Plein centre-ville - 5 rue Sigorgne
MÂCON 09 84 46 38 07



657096100

CORELITE

Centre de remise en forme
Unique et Tenis par des professionnels, diplômés d'état.
Corelite Club n'est ni alcool, une présence, des conseils
pour réussir de ses séances.

CORELITE CLUB

**Club de remise
en forme**

1 mois OFFERT*

pour tout abonnement de 12 mois

Horaires : du lundi au vendredi 9h/21h
samedi 9h/17h

42 Grande-Rue de la Coupée
CHARNAY-LÈS-MÂCON

03 85 34 53 92

www.coreliteclub.fr

658799600

*Offre valable jusqu'au 31/12/15 non cumulable avec promotions en cours



carréblanc PARIS

**Invitation aux voyages
Collection Printemps-Été 2015**

**Linge de lit, de bain
et de table**
Collections enfants/ados
Couettes/oreillers

65 rue Carnot **MÂCON**
09 83 87 57 31



652253900

OPTIQUE PAGET

**NOUVELLE COLLECTION
ITALIAN PENDANT**

**Vos lunettes changent de
couleur. Venez les découvrir
et les essayer !**

Horaires : du mardi au samedi
23 rue Sigorgne **MÂCON**

03 85 38 32 44

www.optique-paget-macon.fr

657395400



Cave des Tournons

Vins fins - Bag in box
Crémants - Champagnes
Portos - Rhums - Whiskies

contact@cavedestournons.fr

Ouvert du mardi au samedi 9h-12h / 14h-19h.
Dimanche matin 10h-12h

103 La Coupée - 03 85 20 15 98
CHARNAY-LÈS-MÂCON



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



655263500

Le pôle environnement de la CAMVAL



Le compostage

En ces premiers jours de printemps il paraissait normal de faire le point sur les solutions mises en place par la CAMVAL à travers des actions qui nous concernent tous.

Qu'est-ce que le compostage ?

À la maison, composter revient à mélanger des déchets fermentescibles qui, en présence d'oxygène et sous l'action de bactéries, de champignons ou encore de vers, se transforment en une matière organique semblable à celle du terreau.

Le compostage est donc un mode de valorisation simple des déchets organiques de la cuisine et du jardin. Il nous donne la possibilité de valoriser nous-mêmes nos déchets et d'obtenir un compost pour nos propres besoins de jardinage.

Le compostage en tas se pratique depuis très longtemps. Toutefois, l'utilisation d'un composteur individuel présente certains avantages : esthétique, propreté, gain de place, protection contre les animaux indésirables, etc.

Pourquoi composter ?

Pour nous et notre jardin. Le compostage permet de produire un amendement de qualité pour le jardin, les jardinières et le potager.

Le principe est simple : moins d'entretien du jardin, moins d'allers et retours en déchetterie. Il est aussi économique :

moins d'arrosage (sols plus malléables et structurés), moins d'achats en magasins spécialisés (engrais, paillis...).

Pour la planète.

Composter nos déchets de cuisine permet de réduire de 40 kg par an et par habitant le volume de nos ordures ménagères.

Les coûts de transports et de traitements sont également réduits, de même que la pollution des sols avec les engrais chimiques remplacés par un amendement naturel.

La Camval renouvelle sa campagne distribution de composteurs.

Si vous souhaitez réserver votre composteur et recevoir des conseils avisés pour produire un compost de qualité, contactez le Pôle environnement au 03 85 38 44 39.

Avec votre nouvel équipement de jardin, Il vous sera proposé une formation courte (15 à 20 minutes).

Vous aurez le choix entre le modèle plastique ou bois, vendus chacun au prix de 20 € avec un « bio-seau » (contenant pour les déchets de la cuisine) et la possibilité d'acquérir un « brass compost » au prix de 5€ (outil pour remuer le compost en toute facilité). (suite page14)

DÉBALLAGE DES BOUTIQUES

Parking
Lamartine
OUVERT

Mâcon
-tendance.fr
CENTRE VILLE



“ TOUTES LES ACTUALITÉS ET LES COUPS DE COEUR SUR ”

WWW.MACON-TENDANCE.FR



www.macon-tendance.fr - Informations : macon.tendance@gmail.com



LA VIGNE BLANCHE

CAVE COOPÉRATIVE DE CLESSÉ

VENEZ DÉCOUVRIR NOS VINS

Viré Clessé « *Chatenay* »
Viré Clessé « *Vieilles Vignes* »
Viré Clessé « *Fût de Chêne* »
Viré Clessé
Mâcon villages « *Le Mont* »
Mâcon Villages
Crémant de Bourgogne
Grain d'Aure
Bourgogne Rouge
Mâcon Rouge

Médaille Or
Viré Clessé
Chatenay
2014
Concours
Burgondia

Médaille
Argent
Viré Clessé
Vieilles vignes
2014
Concours
Burgondia

Médaille
Bronze
Viré Clessé
2014
Concours
Burgondia



71260 CLESSÉ Tél. 03.85.36.93.88
Fax. 03.85.36.97.49
cavecooperative.vigneblanche@wanadoo.fr

FERMÉ
les dimanches
et jours fériés

Fatima Pardon est maître composteur car composter c'est tout un art !

Quelles sont vos missions au sein de la Camval ?

J'accompagne toutes les initiatives en termes de compostage, qu'elles soient de particuliers ou collectives. J'anime un réseau sur les 26 communes de l'agglomération.

Combien de composteurs ont été distribués depuis le lancement de l'opération ?

Plus de 3000 chez des particuliers ! Quand on imagine que le compostage permet de réduire d'un tiers le volume des ordures ménagères, on se rend compte de l'impact de l'opération.

Vos plus belles réussites ?

Le site de compostage du grand collectif à Bioux. Les habitants sont très impliqués et rigoureux ! Les composteurs en pieds d'immeuble sont de beaux projets car au-delà de la dimension environnementale, ils permettent de créer du lien social.

En 2014, la Camval a relancé son action « gobelets réutilisables »,

en proposant un nouveau système de prêt gratuit. Ses objectifs sont multiples et cohérents, ne plus acheter des gobelets jetables, faciliter le rangement et le nettoyage de votre évènement en réduisant les déchets produits pendant la manifestation.

Que vous ayez besoin de 50, 100, 150, et jusqu'à 500 gobelets, pensez-y ! (carnaval, kermesse, randonnée, brocante, concert, Téléthon...) et quelle que soit la boisson (jus de fruit, bière, vin chaud...). Pour en bénéficier, il suffit de les réserver auprès du Pôle Environnement de la CAMVAL, de venir les chercher et les ramener dans leur intégralité et propres.

L'utilisation de gobelets réutilisables est liée à la mise en place d'une consigne auprès du consommateur.

L'usager verse une caution de 1€ permettant d'acquies un gobelet.

Lorsque qu'il quitte la manifestation, il rend son gobelet et la caution lui est rendue.

Par ailleurs, un forfait comprenant la location de minimum 500 gobelets, la livraison, la reprise des gobelets sales (72€ pour 500 gobelets, 96€ pour 1000 gobelets, etc...) est également proposé, dans le cadre d'une convention avec la société ECOCUP.

Une solution qui donne entière satisfaction.

De nombreuses associations et clubs sportifs ont déjà fait appel à la collectivité pour « mettre au vert » leurs manifestations : bacs pour le tri, couverts compostables mais aussi gobelets réutilisables.



Ainsi, la Randonnée des deux Roches, orchestrée par le Club alpin de Mâcon, ainsi que la Corrida Lamartinienne (Entente athlétique mâconnaise), ont pris l'habitude de placer leur ravitaillement sous le signe de la réduction des déchets en proposant aux coureurs des gobelets réutilisables.

Autant de gobelets distribués aux participants puis récupérés après l'épreuve qui n'ont pas terminé leur course dans la poubelle. Les écoles par le biais du « sou des écoles », mais aussi les foyers ruraux sont également de plus en plus nombreux à adopter le procédé.

Cette action est organisée dans le cadre du Programme local de prévention des déchets de la Camval et bénéficie du soutien financier de l'ADEME et du Conseil général de Saône-et-Loire.

Enfin, pour collecter encore plus de piles usagées, sachant qu'en France encore 70% des piles usagées ne sont recyclées, la Camval a décidé de réagir.

C'est ainsi que dans les prochaines semaines, l'agglomération mettra à disposition des communes membres des bacs de collectes de piles usagées.

Pile c'est collecté, face c'est recyclé !

**Pôle environnement 124 rue du grand pré
ZAC de Sennecé-lès-Mâcon - 71000 Mâcon
Tél. 03 85 38 44 39**

**Mail : mp.marchand@camval.com
www.environnement-camval.fr**



Crédit photos. CAMVAL

Le tout nouveau Guide du compostage est disponible !

À télécharger sur camval.com
ou à retirer au Pôle environnement

Autre action encore trop peu connue et qui mérite une attention toute particulière : les gobelets réutilisables lors de vos manifestations !



Parfumerie - Institut
OIA BEAUTE
C/C Auchan, Rue du km 400
71 000 Mâcon
Tel : 03 85 40 82 36

5€ OFFERTS*
pour tout achat
dans votre parfumerie

* offre valable sur présentation de ce coupon, hors institut, jusqu'au 30 juin 2015. Voir conditions.

659861000

**VENEZ DESSIN!
ANIMER!**

DÉCOUVREZ

LE DESSIN ANIMÉ, LA SILHOUETTE ANIMÉE,
LE PAPIER DÉCOUPÉ, LA PÂTE À MODELER,
LA PIXILATION... Tout public, à partir de 7 ans



Interventions extérieures

LABODANIM



32 RUE ST. VINCENT 71000 MÂCON 06 21 31 25 48

contact@labodanim.com - www.labodanim.com

652282000

**CÔTÉ FEMME
CÔTÉ ENFANT**

DÉPÔT-VENTE
DE VÊTEMENTS, DE MARQUES
CHINEZ - ACHETEZ - VENDEZ !

11 RUE RAMBUTEAU - MÂCON
TÉL. 03 85 39 01 67
(DÉPÔT SUR RDV)
WWW.COTE-FEMME-COTE-ENFANT.COM
(PARKING RAMBUTEAU 1/2 H GRATUITE)



660729500

Chocolat in
Pains et Plaisirs Gourmands

CHOCOLAT'IN, C'EST UN LARGE
CHOIX DE PAINS, VIENNOISERIES,
PÂTISSERIES, GLACES ARTISANALES
ET AUTRES PLAISIRS GOURMANDS,
ENTIÈREMENT FABRIQUÉS
PAR NOS SOINS



FORMULE DU MIDI

UN SALÉ + UN DESSERT + UNE BOISSON = **4,20€**

85, PLACE AUX HERBES MÂCON - 03 58 19 50 61
DU LUNDI AU SAMEDI 7H30/19H

multiREV

SALONS - LITERIE

LIQUIDATION TOTALE
AVANT TRAVAUX DU 07/04/15 AU 02/05/15 - N° 2015/001

Jusqu'à **-70%***

**DERNIERS
JOURS**

21 rue du 19-Mars-1962 - ZAC des Platières
SANCÉ
Tél. 03 85 38 19 03 - Email : multirev@orange.fr

Espace bien-être et détente

Sur RDV du lundi au vendredi

Florence Villot 06 87 10 70 24

Karine Morellet 06 68 85 51 36

*Des professionnelles certifiées et diplômées
à votre écoute. En ce lieu apaisant,
partez à la découverte du bien-être*

Place de l'Eglise 7160 CLESSÉ

Le cellier de l'Abbaye

661570000



Sonia Blondeau
Wine consulting

Vins - Spiritueux - Épicerie fine
Cadeaux gourmands

13, rue Municipale et rue du 11-Août-1944

71250 CLUNY- 03 85 59 04 00

cellier.abbaye@gmail.com

CLUNYSPORT

Destockage Sport Sportwear

De grandes marques à prix réduit

- 50% MINIMUM TOUTE L'ANNÉE

Adidas - Salomon - Superdry - Faguo
Odlo - Aigle - Asics - Puma



Ouvert du mardi au samedi 10h / 12h30-14h30 / 19h
le dimanche après midi 14h / 19h

13 rue Lamartine **CLUNY** www.clunysport.fr



661611100



Cluny commerce

Christophe Guittat, un président dynamique. Photo : S.B.

Par cette association bat le cœur de la ville !

Car il faut bien toute l'énergie de son président Christophe Guittat, de son bureau et des quelque 70 adhérents pour permettre à « Cluny Commerce » de perdurer et d'assurer pléthore d'animations tout au long de l'année. Cette année quelques changements en vue.

Cet été, « Cluny Commerce » a pour projet de mettre sur pieds un déballage dans les rues chaque samedi de juillet et d'août. Plutôt qu'un unique grand déballage sur une seule date, l'objectif est d'une part de profiter de la venue des touristes sur Cluny et de rendre le centre-ville encore plus dynamique et attractif.

Ces rendez-vous permettront également aux adhérents extérieurs de bénéficier d'emplacements réservés.

Une idée en appelant une autre, l'installation de salons de jardin devant les commerces (sans vente de boisson) telle une invitation à la détente, est également un moyen de rendre les rues accueillantes et de permettre à chaque visiteur, client potentiel, de faire une pause dans le cadre de cette jolie ville au patrimoine historique riche et connu dans le monde entier.

Le marché de L'Abbaye est avancé au dimanche 26 juillet

En association avec la DACC (Développement des Actions Culturelles en Clunisois), dans la rue principale. Autre idée, celle de créer des binômes entre un artiste présent et un commerçant chez lequel des œuvres d'art pourront être exposées, un peu comme le fil d'Ariane d'une exposition originale.

Puis sera revenu le temps fort de la saison avec l'organisation de la Foire de la Saint-Martin, menée à bien par de nombreux bénévoles et la collaboration de « Cluny Com-

merce », du Comité de la foire Agricole et de la municipalité. Cette foire qui aura lieu le samedi 7 novembre verra des milliers de visiteurs débouler sur la ville et rendre visite aux 115 exposants. Par ailleurs pour faire face à un tel succès, un agrandissement est prévu. Ce travail titanesque est rendu possible par une parfaite collaboration entre les trois organisateurs et représente bien, ce qu'ensemble, les acteurs d'une économie locale sont susceptibles d'apporter sur une ville.

Pour finir l'année en beauté, sans trop dévoiler les projets déjà bien avancés de Noël, sachez que le thème d'une couleur homogène pour embellir les commerces et les rues est retenu accompagné d'une salve d'animations. A signaler avec fierté, le deuxième prix remporté par « Cluny Commerce » sur une vingtaine de dossiers présentés et décerné par la CCI.

Ce prix met en avant un projet pour une action innovante et permet de bénéficier d'un fonds de concours en vue de sa mise en œuvre.

Pour « Cluny Commerce » ce projet consiste à installer une table numérique pour que chaque visiteur puisse facilement trouver le commerce ou le service dont il a besoin sur la ville.

Une action que Christophe Guittat, son équipe et l'Office de Tourisme aimeraient voir se réaliser d'ici la fin d'année en collaboration également avec la municipalité.

Enfin de nombreuses actions de communication, comme les 3000 agendas donnés aux clients en fin d'année, les flyers et les publicités dans différents médias informent régulièrement des animations de cette dynamique association.

Nous laisserons à Christophe Guittat, le soin de conclure par cette phrase qui prouve toute sa détermination : « Une ville maintient son attractivité par la bonne santé de ses commerces et leur diversité, il faut rester vigilant et ne jamais en perdre conscience. »

Cluny Commerce BP 5 71250 CLUNY
www.clunycommerce.com



Le LAB 71

Bienvenue dans le laboratoire des sciences, de l'innovation et de la culture

Installé dans l'ancien site de la galerie Européenne du Bois, ce laboratoire appartenant au département de Saône-et-Loire est spécialement conçu pour apprendre en s'amusant sur la thématique du développement durable.

Destiné en priorité aux jeunes, ils ont dans ce lieu fonctionnel et ludique à souhait, tout le loisir de faire fonctionner leurs neurones.

De nombreux ateliers scientifiques, pédagogiques et interactifs sont proposés en lien avec les programmes scolaires permettant aux jeunes d'explorer l'univers des sciences, de l'innovation et de la culture.

Des expositions temporaires techniques et artistiques sont proposées au LAB 71 en période estivale comme un accès au cœur du développement durable.

De nombreux événements ponctuels ponctuent la vie du LAB 71, avec la semaine du développement durable, Végétal en fête ou encore la Fête de la science.

Les activités d'éducation à l'environnement sont autant de résonances aux problèmes actuels liés aux préoccupations d'aujourd'hui.

L'énergie par exemple avec comme thème :

« *L'énergie, c'est quoi au juste ?* » ou comment comprendre les

différentes formes d'énergies et distinguer celles renouvelables des autres.

Ou encore « *Les secrets de la lumière* » pour mieux comprendre ses propriétés et leurs incidences sur l'environnement.

La biodiversité avec comme thèmes « *L'usine à vie* » véritable découverte du sol et de la diversité incroyable des micro-organismes... « *L'Infiniment petit et l'Infiniment grand* », « *Fleurs et Pollinisation* » et enfin, l'Eau.

Avec « *L'eau dans tous ses états* » de petites expériences mettent en éveil nos 5 sens, « *Cycle naturel de l'eau* » retrace l'incroyable voyage d'une goutte à travers le grand cycle de l'eau.

« *L'eau Potable* » où d'où provient et comment est traitée l'eau qui arrive dans nos robinet et comprendre qu'il faut l'économiser au quotidien.

Enfin un grand jeu « Méli-Mélo »

Permet de découvrir les différents thèmes proposés de manière ludique à l'aide d'expériences, de quizz, de mimes et de défis.

Ces expositions bénéficient des nouvelles technologies, tablettes tactiles... afin de rendre le tout amusant et interactif.

L'exposition sur la biodiversité « *C'est la vie, C'est notre vie* » invite le public à prendre connaissance de la diversité biologique au travers de panneaux très illustrés. (suite page 18)



Un moyen de faire prendre conscience de l'urgence vitale à la conserver. Produite à l'initiative de l'Unesco, elle est mise en place par son Centre du Patrimoine Mondial en collaboration avec le Secrétariat de la Convention sur la Diversité Biologique et du fonds pour l'Environnement Mondial. Elle est réalisée par Centre Sciences, avec le soutien du programme des nations unies pour l'environnement et du Ministère Français de Affaires étrangères et européennes et le concours scientifique du Muséum national d'histoire naturelle, du CNRS et de l'IRD.

De nombreux ateliers scientifiques, pédagogiques et interactifs sont proposés.
Crédit photos : LAB 71.



Les rendez-vous ouverts à tous :

A partir du Lundi 13 avril :

Ouverture au public du LAB 71 exposition « *La biodiversité C'est la vie, C'est notre vie* ».

Du 30 mai au 5 juin : Semaine du développement durable.

De juin à Septembre : Exposition artistique « *Trans Formation* »

Lundi 17 aout : Jazz Campus (Atelier musical en après-midi suivi d'un concert à 21h)

Dimanche 4 octobre Végétal en fête de 10h à 18h.

Samedi 10 octobre : Fête de la science : 14h à 18h.

Dimanche 11 octobre : Fête de la science de 10h à 18h.

Aventures Mômes : Le LAB 71 accueille les enfants durant les périodes de vacances scolaires, sur réservation et par groupe de 5 enfants minimum, les mardi, mercredi et jeudi à 15h au tarif de 4€ par enfant. Parmi les thèmes proposés, des expériences sur mesure sont concoctées selon vos envies.

« *Bricole la nature* » créations d'objets en 3D à par-



tir d'éléments de la nature, « *Creatures et plantes magiques* » l'histoire des plantes médicinales et du mimétisme de certains animaux, bluffant ! « *Vortex et tourbillon* » ou comment reproduire ces phénomènes naturels et découvrir leur secret. « *La peau de l'eau* » les mystères et expériences ludiques avec l'eau, « *La cuisine en chimie* » les beaux mélanges de la cuisine et de la chimie, « *Pâte à tout faire* » fabrication d'une substance mystérieuse à l'aide d'ingrédients alimentaires, « *Jeux de Lumière* » théâtres d'ombres, drôles et magique, « *Tout sur les énergies* » défis et montages rigolos pour tout comprendre des énergies, « *Au secours la planète* » pollution, déchets... éco-gestes à découvrir en s'amusant, « *Les sens de la nature* » découverte sensorielle de la nature, et enfin... « *Rallye biodiversité* » course d'orientation en lien avec la faune et la flore.

De bien beaux exploits, défis, découvertes pour apprendre en s'amusant !

**LAB 71 - 2 chemin « Le Molard »
71 520 - Dompierre-les-Ormes
Tél. 03.85.50.37.10. www.lab71.fr**

Charcutier traiteur des gourmets

03 85 51 08 14

ouvert du mardi au samedi
de 8h00 à 12h30 et de 14h30 à 19h00

et le dimanche
de 9h00 à 12h00

11 rue Désiré Mathivet **TOURNUS**
Mr. Vion Meutrot Frédéric



LE ZEBRE BLEU

Vêtements de 0 à 16 ans
Chaussures enfants
Coffrets naissance
Jouets et Jeux
Jouets en bois français

marèse tuctuc Cuisine et les pipelottes babybottle gelly GARCIA JEANS

60 rue de la République - **TOURNUS**
03 85 22 71 61 - 06 87 27 73 42 - www.lezebrebleu.com

The logo for 'LE ZEBRE BLEU' features a stylized zebra in blue and white stripes on the left and right sides. The text 'LE ZEBRE BLEU' is written in large, colorful, outlined letters in the center. Below the logo are several small images of children's clothing and toys, including a 'NOUVEAU GARCIA JEANS' tag, a 'L'ÉCLAIR' tag, and various toys like a doll and a toy car.

TOURNUS géo i s & Moi

joies-émoi

Site
Médiéval de
Brancion



Hôtel-Dieu
Musée
Greuze



Abbaye
Saint
Philibert



Cave des
Vignerons de
Mancey



Musée du
Vélo
Michel Grézaud



Tournus
Ville
Ancienne



Tournugeois
Destination
Vélo



Associations

Groupes scolaires

N'hésitez pas à prendre contact avec l'office de tourisme du Tournugeois pour l'élaboration de vos circuits et de vos sorties.

L'office de tourisme du Tournugeois

Une équipe dynamique à votre écoute qui saura répondre à vos souhaits, à vos exigences et vous fera (re)découvrir le Tournugeois et ses mille et une facettes !

Office de Tourisme de Tournus
et du Tournugeois
Tel: 03 85 27 00 20
ot-compta@tournugeois.fr
www.tournugeois.fr



Bienvenue !

Welcome ! Willkommen !
Welkom ! benvenuto !

Salon régional des métiers d'art de Tournus



Jean-Charles Doyen. Photo : S.B.

Mettre en lumière des savoir-faire ancestraux, tel est le but des Artisans d'Art de Bourgogne lors de cette biennale du 14 au 17 mai prochains.

Avec le succès des deux dernières éditions, leur volonté est de poursuivre dans cet élan, pour montrer non seulement l'étendue d'un savoir-faire incontestable, mais aussi le poids économique que représentent toutes ces activités.

Particulièrement ancrés en Bourgogne du Sud, les artisans d'art constituent par leur tradition, notre patrimoine bourguignon.

En organisant ce Salon Régional à Tournus, ville centrale et proche d'un axe routier important, l'idée est de créer une vitrine la plus exhaustive possible par la diversité des métiers proposés, leur richesse, opérant ainsi une synthèse géographique et historique ambitieuse et qui fera date dans la mise en valeur de tous les professionnels de tous ces métiers.

Il faut rappeler que la Bourgogne est riche de dizaines d'artisans qui, patiemment, dans le silence de leurs ateliers, modèlent la géographie de ces terres qui sont les nôtres... la terre, le bois, la pierre, le verre, le métal, le textile, le cuir ou encore le papier, tous ces éléments tirés de notre environnement, forment la substance de ces métiers. En ce sens, dans ces professions, inséparables de la passion qui anime chaque artisan, un Salon comme celui à Tournus a donc toute sa justification. Car si les métiers d'art ont su traverser le temps, c'est qu'ils se sont constamment trouvés des artisans pour en faire vivre les traditions. Ce Salon, ce sera donc également la capitale de la transmission des savoirs. L'artisanat d'art pèse de

tout son poids dans le patrimoine français pour l'aider à bien vieillir ou à le restaurer.

« *Le Beau et le Vrai* » des métiers d'art acquièrent chaque nouveau jour une fonction des plus contemporaines car, dans leurs ateliers de Bourgogne, nous les artisans magnifient le présent et forgent l'avenir. Montrer la permanence de ces métiers et donc leur actualité, voilà bien l'un des axes du Salon des Métiers d'Art de Bourgogne.

Pour cela, il faut sans cesse se tourner vers le grand public. Les actions qui ont été menées par le passé pour valoriser ces métiers ont fait partager au plus grand nombre un savoir-faire et sont autant de moments d'échanges extraordinaires.

A Tournus, le public est largement invité à partager cette valeur en venant à la rencontre des artisans dans plusieurs lieux-phares de la ville pour que chacun, en flânant, retrouve le sens du Temps et de la Beauté.

Et que, voyant le créateur devant son œuvre, il puisse chercher à découvrir le secret qui réside dans chacune des productions. Bref, le Salon de Tournus, c'est aussi une invitation au mystère. Une filière économique à part entière. Le Salon des Métiers d'art de Tournus est l'occasion de prouver, s'il en était besoin, que ces professions constituent une filière économique à part entière, qui compte particulièrement dans la région. (suite page 22)

NOUVEAU...



Abbaye Saint-Philibert



Brancion



Hôtel-Dieu musée Greuze



Musée du Vélo Michel Grézaud

Visitez... découvrez... économisez !

+ d'infos : www.tournugeois.fr


Le Tournugeois
Office de Tourisme

2 Place de l'Abbaye 71700 TOURNUS
03 85 27 00 20 - ot-contact@tournugeois.fr

12 €



L'événement permet de définir vraiment ce qu'est un métier d'art, à savoir une activité qui consiste à créer ou à restaurer des objets uniques ou en petites séries, le plus souvent en lien avec la tradition.

Le Journal officiel de la République française en a publié la liste en 2003 : ils sont 217 au total, allant des plus familiers aux plus inhabituels.

La région Bourgogne offre une large palette de métiers. Si les artisans modelant la terre sont les plus nombreux, ils sont suivis de près par les artisans du bois. Viennent ensuite les activités centrées sur le textile, la peinture, la facture instrumentale, le papier, le cuir, la pierre.

Mais il en est bien d'autres encore, de la création végétale à l'art mosaïque, du modelage de la résine à l'invention des luminaires, de la restauration des objets d'art à la reliure des livres rares, sans oublier la ferronnerie...

Au total, la Bourgogne dénombre ainsi quelque 670 artisans d'art.

C'est donc toute la Bourgogne qui se trouve ainsi mise en valeur par les métiers d'art, qui contribuent dès lors largement à la promotion de la région aux yeux des visiteurs venant du reste de la France et du monde entier. Ce capital touristique se double naturellement d'un vrai capital économique.

Les entreprises concernées sont ainsi à l'origine de près de 400 emplois (uniquement en Saône-et-Loire).

Et les chiffres moyens laissent place à une diversité d'embauche qui peut aboutir, dans certains ateliers, jusqu'à une petite dizaine de salariés.

Des métiers d'avenir en développement.

En dépit de la crise économique, qui frappe actuellement le monde, les métiers d'art ont un avenir. Ils participent en effet à des productions qui, certes, peuvent résister au contrecoup des aléas de la conjoncture, mais qui ne sont pas à la veille de voir disparaître leur justification. L'aspiration à « *Beau et au Vrai* » protège un niveau de clientèle qui préfère l'exigence à la facilité, l'objet unique au produit standardisé. Qui plus est, l'exigence de préservation du patrimoine bourguignon, qui s'est vraiment révélée au milieu du XIX^e siècle, mais qui a connu une explosion populaire dans les années 1980 et 1990 (il n'est qu'à voir le nombre de créations d'associations en lien avec le patrimoine rural) garantit pour longtemps la nécessité de bénéficier de professionnels éclairés qui, retrouvant les gestes de leurs lointains prédécesseurs, restaureront intelligemment l'église, le tableau, le vase, le meuble qui leur sont confiés.

Le Salon se donne donc volontiers une dimension d'éducation populaire, une vraie vocation pédagogique, pour démontrer au grand public l'accessibilité des métiers d'art de Bourgogne, qui souffrent très fréquemment à tort d'un reproche de faible accessibilité aux catégories socioprofessionnelles à revenu modeste. Tout, en effet, est affaire de choix et de goût.

Encore faut-il cultiver le goût et offrir le choix

C'est l'axe sur lequel les métiers d'art de Bourgogne entendent, par des initiatives comme celle de Tournus, asseoir leur développement futur.

Une gamme étendue de débouchés pour les jeunes

Les formations aux métiers d'art proposées par les ministères de la Culture et de l'Éducation Nationale sont multiples : arts de la terre et du feu, bijouterie et orfèvrerie, estampe et livre, facture instrumentale, mécanique, métal, meuble, textile et mode, etc., elles concernent l'ensemble des savoir-faire présents en Bourgogne et, plus largement, sur tout le territoire national.

Le label « excellence Métiers d'Art »

Le Rectorat de Dijon s'est engagé depuis 2010 dans la création d'un label « *Excellence Métier d'Art* ».

Ce label concerne les établissements de l'académie qui se distinguent par une offre de formation pointue, originale et de qualité dans ce domaine.

Il a pour but de valoriser et de soutenir les établissements qui souhaitent développer leur spécificité dans le domaine des métiers d'art tant au niveau de la formation, de l'action culturelle, qu'à celui économique.

Sont associés dans cette démarche la DRAC et le Conseil Régional qui soutiennent cette initiative et qui sont impliqués, avec la SEMA (devenue l'INMA), dans ce projet depuis le début.

Les diplômes préparés :

CAP, BP, BAC PRO, BAC TECHNO, BT, BMA, DMA, BTS et même licence PRO, en fonction des opportunités de développement de l'établissement.

Infos pratiques :

Dates et horaires : du Jeudi 14 au dimanche 17 mai 2015 de 10h à 19h .

Lieux : A Tournus, dans les salles du quartier de l'Abbaye Saint-Philibert (Réfectoire et Cellier des Moines, Salle Capitulaire), du Palais de Justice et Église Saint Valérien.

Toutes les informations sont disponibles sur le site internet de la manifestation sur le site : www.metiersdart71.

44^e Salon des Antiquaires de Tournus



Crédit photo : Salon des Antiquaires

Du samedi 25 avril au dimanche 3 mai aura lieu le Salon des Antiquaires, véritable rendez-vous privilégié entre les amateurs d'authentiques œuvres arts et leurs exposants.

Si ce salon perdure et maintient voire accroît son public, c'est sans conteste grâce à la qualité des antiquités présentées.

Dans ce lieu au fort capital historique que sont le Cellier et Réfectoire des Moines, empreints de solennité, une quinzaine d'exposants, souvent les mêmes, aiment à se retrouver et transmettre ce qu'ils ont déniché au cours de l'année.

Créé en 1972 par l'Union Commerciale de Tournus, à une époque où la ville était renommée aussi pour ses antiquaires, l'organisation du salon est depuis 1999 l'affaire de l'ASAT, l'Association des Antiquaires de Tournus, entité indépendante composée de 27 membres dont 22 faisant partie du Lions Club Rives de Saône.

Le Salon des Antiquaires de Tournus est un peu comme une grande famille qui se retrouve pour mettre en avant et faire découvrir au grand public, ses plus belles pièces.

Venus de notre département mais aussi, de la Côte d'Or, de l'Ain, du Rhône et du Doubs, ces exposants d'exception sont de grands professionnels et proposent chaque année un panel varié de meubles, tableaux, décoration, bijoux anciens et pièces ouvrées qui ont traversé les âges.

A la recherche d'idées nouvelles afin d'attirer encore plus de visiteurs, le Salon des Antiquaires essaie d'intégrer de nouveaux exposants, cette année, verra arriver sculpture sur bronze, peintures et objets de curiosité. Une tradition forte du Salon est de dénicher au fil des stands l'objet le plus rare qu'il soit, cette année réserve encore son lot de découvertes et bien belles choses.

En marge du Salon dans la salle capitulaire

Aura lieu une exposition d'œuvres d'art des artistes locaux qui en profiteront pour lancer l'association «*Le chemin d'art*», un véritable tremplin pour faire connaître 14 galeristes Tournusiens.

Enfin, le billet d'entrée vendu au prix de 5€ (tarif réduit pour les étudiants, moins de 16 ans et les groupes de plus de 10 personnes) donne accès également au Musée Greuze ou au Musée du Vélo et à une visite guidée de l'Abbaye ou de la ville de Tournus.

Ces actions sont possibles grâce au partenariat développé depuis des années avec l'Office du Tourisme et la Municipalité de Tournus. L'inauguration aura lieu le Vendredi 24 avril à 18 h en présence des élus et personnalités et se poursuivra Salle capitulaire mise à disposition par la paroisse.

Infos pratiques :

44^e Salon des Antiquaires de Tournus.
Cellier et Réfectoire des Moines (proche Abbaye)
du 25 avril au 3 mai.
Ouvert tous les jours de 10h à 19 h.
Entrée 5€
www.salonantiquairestournus.com

PRÉPAREZ L'ÉTÉ au centre aquatique



CENTRE AQUATIQUE COMMUNAUTAIRE À MÂCON

Des activités variées pour la pratique sportive
et le bien-être

aquagym • vél'eau • aquacardio scult • aquajogging
préparation à la naissance • cours collectifs & individuels
aquabébé • jardins aquatiques • aquajeux • spa

3 000 m² de plans d'eau
1 000 m² de plages couvertes
2 000 m² de plages plein air
10 000 m² de pelouses

CAMVAL

Communauté d'Agglomération
Mâconnais - Val de Saône



RENSEIGNEMENTS ET INSCRIPTIONS
Centre aquatique communautaire
Rue Pierre de Coubertin 71000 MÂCON
Tél. : 03 85 21 11 30 - www.camval.com