

SACQUENAY. Malgré l'incendie de sa maison, le four du boulanger ne s'est jamais éteint.

Le Destin en de bonnes mains

Il y a un an, Céline Sobolle et Jérôme Bruet ont subi un incendie dans leur maison d'habitation, contiguë à la boulangerie, sans interrompre leur activité.

Si la boulangerie a continué à servir ses clients pendant la dernière année, l'inauguration des *Champs du Destin* a été reportée de près d'un an, l'occasion de plusieurs aménagements de l'atelier de fabrication.

Cette inauguration a eu lieu la semaine dernière, en présence du maire Jean-Noël Truchot et de Charles Barrière représentant François Sauvadet.

L'élaboration de produits biologiques était une évidence pour Céline Sobolle et Jérôme Bruet. En découvrant *Les Champs du Destin*, ils ont trouvé l'outil nécessaire au développement de leur idéologie : "le locavore".

L'atelier est né il y a huit ans du rapprochement de deux hommes : Gérard Méot et Arnaud Marin. À eux deux, ils ont créé un produit unique issu d'une même boucle



Jérôme Bruet est aux petits soins pour son outil de travail, le four. Photo SDR

de culture, de transformation et de cuisson.

Des céréales cultivées 3 km à ronde

Céline et Jérôme ont développé "le locavore" sur tous les autres produits. Tous les pains, et toutes les viennoiseries sont élaborés à partir de graines biologiques choisies, cultivées, moulues et transformées par la Ferme de la Gauloise à Sacquenay.

Entre l'atelier et la ferme,

un partenariat s'est installé, avec une réflexion commune sur les graines qui composeront les produits de demain. Les farines sont issues de céréales cultivées dans des champs, situés à 3 km à la ronde. Tous les pains sont traditionnels et comportent seulement : eau, sel et farine. Tous les produits utilisés à la boulangerie sont donc locaux à 99 %, seul le sel est produit ailleurs, mais en France. Les autres ingréd-

ients, le beurre, les œufs, les fruits, parfois nécessaires à l'élaboration des recettes, proviennent tous de producteurs locaux.

Un amoureux de la matière

Depuis peu, le couple a ouvert un espace de plus de 60 m² consacré uniquement à la fabrication de viennoiseries. Fort d'une expérience de plus de vingt ans en boulangerie, Jérôme est un

amoureux de la matière, des saveurs et du goût. Ce nouvel atelier de viennoiserie est entièrement conçu dans le même esprit traditionnel et authentique que l'atelier de pain.

Des produits vendus de Dijon à Vesoul

C'est dans cet espace aménagé de matériaux nobles (pierre et bois) où Jérôme Bruet travaille, qu'une fresque de Véronique Barrillot se dévoile entièrement réalisée sur un mur en pierre brut de fabrication.

Les pains et viennoiseries, dont le pain aux graines de cameline et le pain d'épices des champs (à base de graines de colza et de mélilots), sont vendus sous les Halles de Dijon, le vendredi matin, le jeudi après-midi sur l'esplanade de la gare de Dijon, le vendredi matin à Besançon, le samedi matin à Beaune et Vesoul.

INFO Les jeudis et vendredis, à partir de 16 h 30, les clients peuvent venir à la boulangerie à Sacquenay, 7 bis, rue de la Montolle. Tél. 03.80.75.84.60.

SAINT-SEINE-L'ABBAYE

Fnaca : une section en bonne santé

La section cantonale de la Fnaca a tenu, dernièrement, son assemblée générale.

Cette réunion a fait apparaître une bonne santé de la section, qui compte une cinquantaine d'adhérents.

Le rapport d'activités montre que les diverses activités et rencontres (repas, sorties, réunions, congrès de la fédération, commémorations) ont rassemblé bon nombre de participants, adhérents et amis.

Le trésorier Jean Drioton a présenté des comptes équilibrés. Dans les prochaines dépenses, il est prévu l'achat d'un nouveau drap pour remplacer l'actuel qui est en trop mauvais état.

Le bureau et Paul Choublier, président de la section, étaient accompagnés à



La tribune : Robert Alexandre, René Mornand, Paul Choublier, Paul Humbert et Jean Drioton. Photo Françoise Probst

la tribune par Paul Humbert, délégué départemental de Côte-d'Or, président de la section de Plombières-Dijon, et président de la Mutuelle de prévoyance santé.

Paul Humbert a fait le point sur les activités départementales et rappelé que la

retraite mutualiste du combattant n'était pas insupportable.

INFO À noter que la section cantonale organise un loto, à Saint-Seine-l'Abbaye, ce dimanche, à 14 heures, à la salle Christian-Myon (très belle dotation).

SELONGEY



Temps de chien. La motivation et la détermination étaient grandes, malgré le météo du week-end dernier, sur la place des Halles pour défendre les animaux abandonnés. Sandrine et sa collègue, bénévoles de l'association les Amis des bêtes, étaient présentes pour plaider la cause des animaux recueillis au Refuge de Jouvence, pour lequel elles s'investissent pleinement. Les personnes désirent apporter de l'aide à l'association peuvent faire un don, un legs, des dons en nature (nourriture pour les chiens et chats, litières végétales, couvertures, produits d'entretien)... et aussi adopter un animal. Renseignements : tél. 03.80.35.41.01 ; site Internet, www.spa-messigny.fr/; courriel, refuge.de.jouvence@gmail.com/. Photo Maryse Morlot