

BEAUNE Commerce

“L’entrepôt du vin” est né dans la zone de Vignoles



Ophélie Berger, assistante commerciale, Sylvie Bertrand, responsable administrative, Eric Zanzola, responsable logistique, Yvan Siegrist, directeur commercial, et Laëtitia Siegrist, commerciale, ont enlevé leurs masques le temps de la photo. Photo LDP/Thibaut SIMONNET

Gérant le caveau Délécave, rue des Tonneliers, Yvan Siegrist a créé dans la zone industrielle de Vignoles “L’entrepôt du vin”, un espace de 100 m² dédié à la vente de vins français et de bières artisanales.

Dans la zone industrielle de Vignoles, pas très loin des sites de la coopérative agricole de Bourgogne du Sud, un nouveau commerce, plutôt discret, s’est ouvert au début de l’été. Yvan Siegrist, qui gère le caveau Délécave, rue des Tonneliers, depuis une dizaine d’années, a créé “L’entrepôt du vin”, un espace de 100 m² destiné à la vente de vins produits en France et de quelques bières artisanales. Cet espace se situe camouflé dans un entrepôt de stockage de vins, situé au 12, rue Gaston-Chevrolet. « Ce projet est un “bébé” du

Covid-19 », déclare Yvan Siegrist. « On ne savait pas trop où on allait à cette époque et notre but était de pouvoir une partie du bâtiment à la clientèle locale. La chambre de commerce et d’industrie, qui possède l’entrepôt, nous a rapidement donné son accord. »

400 références à la vente

Il a ensuite fallu créer un parking et mettre aux normes une partie du bâtiment pour pouvoir accueillir le grand public : « Cela a été un peu galère, surtout en période de Covid, car on ne trouvait pas de matériaux, mais chaque membre de l’équipe a mis sa pierre à l’édifice. On a fini par ouvrir fin juin 2020 et on vient de reconstruire l’espace vente d’un chapiteau. Éy a quinze jours, afin d’accueillir les clients dans de meilleures conditions. »

À l’intérieur, près 400 références de vins de Bourgogne, du Jura, de Savoie, de Côtes-du-Rhône, du Languedoc, de Loire sont disponibles à la vente à des prix « très compétitifs » selon le gérant. « Nous travaillons avec une centaine de vigneronns dans toute la France. On peut pratiquer des prix attractifs parce qu’on est sur des volumes importants. On propose des prix qui sont 10 à 20 % moins cher qu’un vin en départ de propriété », assure Yvan Siegrist. « On est aussi dans un entrepôt : les vins sont entreposés sur des palettes, des diagraphes métalliques. Le but est d’avoir un minimum de coût pour proposer des prix compétitifs à nos clients. »

Info L’entrepôt du vin, zone industrielle de Vignoles, 12, rue Gaston-Chevrolet à Beaune. Contact Tél. 03.80.22.45.33.

BEAUNE Ivre, il grille la priorité aux policiers

Mardi 6 octobre, il était environ 17 heures, rue du Faubourg-Perpreuil à Beaune, lorsqu’un conducteur âgé d’une cinquantaine d’années a été interpellé par les policiers après leur avoir grillé la priorité. Ivre, il a été contrôlé avec 1,32 gramme d’alcool par litre de sang et est finalement reparti... sans son permis.

BEAUNE Tourisme

À la découverte du marché et des productions locales



Les Champs du destin proposent pains et viennoiseries bio issues de céréales anciennes cultivées dans le territoire. Photo LDP/B. C.

Le service groupes de l’office de tourisme de Beaune élargit son éventail de visites en invitant les gastronomes à parcourir le marché de la ville les samedis matin.

Il s’agit, avant tout, de présenter des produits locaux préparés par des artisans. Nous sommes typiquement dans le locavoire », explique Bérangère Clara, de l’office de tourisme de Beaune, au sujet de la nouvelle visite du marché de la ville. Le principe est simple : sur quelques stands choisis, les touristes découvrent les produits, leur histoire et leur fabrication, avant de les déguster.

Samedi dernier, la responsable du projet l’a présenté à une dizaine de professionnels du tourisme : hôteliers, chambres d’hôtes, guides indépendants... Mais à cause de la crise sanitaire, il était impossible de déguster sur place. Alors, soigneusement, Bérangère Clara s’est armée d’un panier pour collecter les aliments, permettant de prendre le temps par la suite de les apprécier tranquillement.

Les participants ont ainsi fait étape devant différents stands : “Les Champs du destin”, qui produisent des pains et des viennoiseries bio avec des céréales anciennes cultivées autour de Saquegnay ; D & M, boucher, charcutier traiteur installé à Beaune et qui travaille uniquement des viandes issues d’élevages installés à moins de cinquante kilomètres de Beaune ; les Ruches de la Dheune ; les truffes de Bourgogne de Gérald Thiébaud, de Bligny-sur-Ouche ; et les fromages de chez Hess.

Pour l’office de tourisme, chacun constitue un exemple d’excellence qu’il faut faire découvrir aux visiteurs de la capitale des vins de Bourgogne.

Bruno CORTOT (CLP)



Sous les halles, les Ruches de la Dheune ont présenté leurs pains d’épices et leurs bonbons à déguster. Photo LDP/B. C.

GARAGE DES FORGES

VÉHICULES NEUFS ET OCCASIONS

ENTRETIEN ET RÉPARATIONS TOUS VÉHICULES

Chemin des Ronces - MEURSAULT

03 80 21 20 60 - 06 25 39 12 59

SiliGom
Réguler en toute sécurité

UCAR

Assurance Auto **BOBARD**

RECH. C. HERR

SANS DÉPANNAGE 11€