

Votre région

DIJON-BOURGOGNE

L'association des Amis de l'aéroport est née



Au côté de Thierry Decrock (à droite), des membres de l'association : Camille Ratel, Céline Chapuis et Philippe Gomis

Le débat autour du projet Renaissance de développement de l'aéroport de Longvic va s'enrichir des contributions de nouveaux intervenants.

Les opposants au dossier trouveront en effet désormais sur leur route l'association des Amis de l'aéroport de Dijon Bourgogne. Une structure loi 1901 qui s'est donnée deux missions. D'une part, regrouper « les passionnés, les amoureux et les curieux de l'aviation ». D'autre part, défendre l'idée qu'un aéroport « est un outil indispensable de développement et d'attractivité » pour une région, si celle-ci veut être performante économiquement et touristiquement.

L'activité de l'association sera donc double : soutenir et encourager les politiques publiques visant à promouvoir le projet Renaissance, organiser des animations et des manifestations centrées sur l'aéronautique (conférences, rencontres, visites privilégiées, expositions...).

« Nous nous emploierons

également à tordre le cou à des contrevérités qui, parce qu'elles sont souvent le produit d'une mauvaise information peuvent à tort desservir l'image et la réputation du transport aérien et plus particulièrement de l'aéroport de Dijon », précise Thierry Decrock, président de l'association. « Nous serons donc présents dans le débat et prêts à discuter avec tout le monde pour peu que le dialogue soit sincère ».

Parmi les chefs d'entreprise qui ont déjà rejoint l'association, Jacques Bothelin, leader de la patrouille Apache Aviation, appelle à « vivre en démocratie bien comprise », en soulignant le fait que toutes les collectivités ont voté régulièrement leur participation à Renaissance et que le projet ne doit pas buter sur des oppositions minoritaires.

F.M.

Adhésion : 5 € par an. Contact : amis.aeroportdijon@gmail.com. Tél. 06 26 81 36 28

PAYS SEINE-ET-TILLES EN BOURGOGNE

Alain Houpert nouveau président

Alain Houpert, maire de Salives, vice-président du conseil général et président du Conseil d'architecture, d'urbanisme et d'environnement de Côte-d'Or vient d'être élu président du Pays Seine-et-Tilles en Bourgogne, qui regroupe les cantons de Saint-Seine-l'Abbaye, Is-sur-Tille, Selongey et Grancey-le-Château. Il compte 61 communes pour 20 000 habitants.

Alain Houpert succède à Paul Taillandier, conseiller général du canton de Selongey qui n'avait pas souhaité se représenter.

Selon son successeur, « Paul Taillandier a beaucoup travaillé. C'est notamment lui qui a signé la charte donnant naissance au Pays il y a deux ans ».

Alain Houpert ajoute que le Pays Seine-et-Tilles en Bourgogne est « un pays qui marche bien. Il est souvent cité en exemple. Nos réunions sont souvent animées, mais dans le bon sens du terme ». Le pays se compose d'un collège d'élus et d'un conseil de développement regroupant des socio-professionnels et présidé par Thierry Besançon, ancien président de la FDSEA.

Urbanisation et mobilité

Plusieurs problématiques fortes sont déjà sur le bureau du nouveau président. À commencer par l'urbanisation, avec



Alain Houpert est à la tête du Pays Seine-et-Tilles en Bourgogne

des cantons désormais aux portes de Dijon mais des villages qui n'ont pas vocation à devenir dorciot. Se posent ainsi également les problèmes de mobilité ou de gardes d'enfants. Le Pays Seine-et-Tilles en Bourgogne présente également un visage industriel très marqué avec SEB à Is et Selongey ou encore CEA Valduc. Une particularité qui entraîne un phénomène de transhumance avec ces gens qui vivent à la ville et vont travailler à la campagne.

Le Pays Seine-et-Tilles en Bourgogne prépare enfin la réalisation d'un « Cahier de recommandations architecturales et paysagères » accompagné par le Bureau d'Études KARGO. De quoi donner vie aux mots avec lesquels il veut écrire son avenir : qualité, équilibre et vivacité.

Frédéric JOLY

LE CHEF ÉTOILÉ QUITTE LA « CHARME » À PRENOIS

David Zuddas s'offre D Z'envies »... à Dijon

Le 1^{er} juin prochain, David Zuddas quittera l'Auberge de la Charme à Prenois. Ce chef étoilé à plein de projets en tête dont l'ouverture, courant juin, d'un restaurant baptisé D Z'envies autour du marché à Dijon.



David Zuddas transmettra l'Auberge de la Charme à Nicolas Isnard, chef étoilé du Château de Curzay

DERNIER service dimanche 1^{er} juin à déjeuner pour David Zuddas à l'Auberge de la Charme, à Prenois. « C'est la fin d'une aventure de près de 14 ans, dont 10 ans d'étoile Michelin sans interruption », indique-t-il.

« Pour que l'histoire reste belle et qu'il n'y ait pas de lassitude, on voulait changer... On désirait que ce qu'on avait créé avec ma femme Catherine perdure... La maison va continuer dans un nouveau souffle. »

Dans dix jours, David Zuddas passera la main en transmettant son restaurant à Nicolas Isnard, chef étoilé du « Château de Curzay », à Curzay-sur-Vonne, dans la Vienne.

Ce dernier ne débarquera pas tout seul en Côte-d'Or : il arrive à quatre, deux couples associés pour le meilleur, lui et son second

avec leur épouse respective (l'une est pâtissière et l'autre sommelière).

« Je reste cuisinier »

Pour ce qui est de David Zuddas, président de Générations. C, association de jeunes cuisiniers soucieux de réaffirmer l'importance culturelle de la cuisine, la vie continue.

« Je reste cuisinier, passionné et j'ai envie de faire plein de choses. Je vais enfin pouvoir concrétiser tous les projets que j'avais en tête sur l'agglomération dijonnaise. »

A 41 ans, il demeure consultant pour Via Mokis (hôtel, bar à vins, spa et restaurant ouvert en août dernier à Beaune) où il élabore toute l'offre de restauration

et, le 21 juin prochain, il ouvre (avec Fabrice Dameyron) un restaurant autour du marché à Dijon au 12, rue Odebert. Ensemble, ils débaptisent le Tsé-Tsé (ex-Spice) qu'ils renomment D Z'envies.

Une nouvelle facette de sa cuisine

Cet établissement permettra de goûter une nouvelle facette de sa cuisine s'inscrivant dans la mouvance des bistrotiers contemporains.

« Il s'agira d'un resto de cuisinier avec une offre accessible. On proposera une cuisine sympa, simple, de qualité... », affirme-il. « Je mets tout en place et j'y serai de temps en temps. Je ne veux pas pour l'instant me fixer sur un seul lieu... »

David Zuddas ne compte pas s'arrêter là. « Je ne veux pas m'interdire de faire des choses intéressantes ». Son credo : désacraliser la cuisine et la rendre accessible à tous.

Ce cuisinier moderne et contemporain, tel qu'il se définit lui-même, a plein d'autres idées et projets dont certains restent pour l'instant secrets.

Mais, ce qui est sûr, c'est qu'à la fin de l'année, il lancera avec Sylvie Duparc, exploitante de l'Olympia, un restaurant-bar d'une centaine de places ouvert en continu à proximité de la gare à Dijon. L'établissement devrait s'appeler l'Olympia by DZ... »

Isabelle DECAUX

COUP D'ENVOI LE 7 JUIN

Talant fête ses 800 ans : au nom de la rose !

Talant s'apprête à fêter ses 800 ans. Expos, concerts, spectacles, farces, visites, le programme qui promet d'être savoureux, a été mitonné avec soin.

CETTE fois, c'est parti. Après deux années de travail le programme des festivités est bouclé. Pour honorer ses huit siècles la ville de Talant a fixé un certain nombre de principes : ne pas axer les célébrations sur des considérations exclusivement historiques, associer le plus possible les Talantais aux différents événements, créer un temps fort de célébration et y associer étroitement la délégation de Gimbshheim, sa « jumelle ».

Pour marquer les esprits, et permettre à la fête de perdurer, Talant a eu l'idée de se doter d'une rose. Cette création originale a été confiée à une roseraie du Doubs. La fleur a été élue en juillet 2006 par les Talantais parmi trois candidates. La rose Alix de Vergy a obtenu en automne 2007, la médaille d'or du concours international de Baden-Baden.

« Une heureuse surprise qui renforce fortuitement et agréablement le lien entre célébration du 800^e anniversaire et la présence de la délégation allemande, invitée le 7 juin, à l'occasion de la cérémonie officielle d'ouverture », souligne Gilbert Menut, maire de Talant.

Pour la petite histoire, rappelons que les travaux d'extension de l'hôtel de ville impliquaient la restructuration de la maison du chapitre. Cette jolie bâtisse possédait un jardin à l'abandon. Cinq siècles marquent cet espace. Ainsi est né le « Jardin des cinq roses, qui abrite également la rose Alix de Vergy, emblème du XXI^e siècle ».

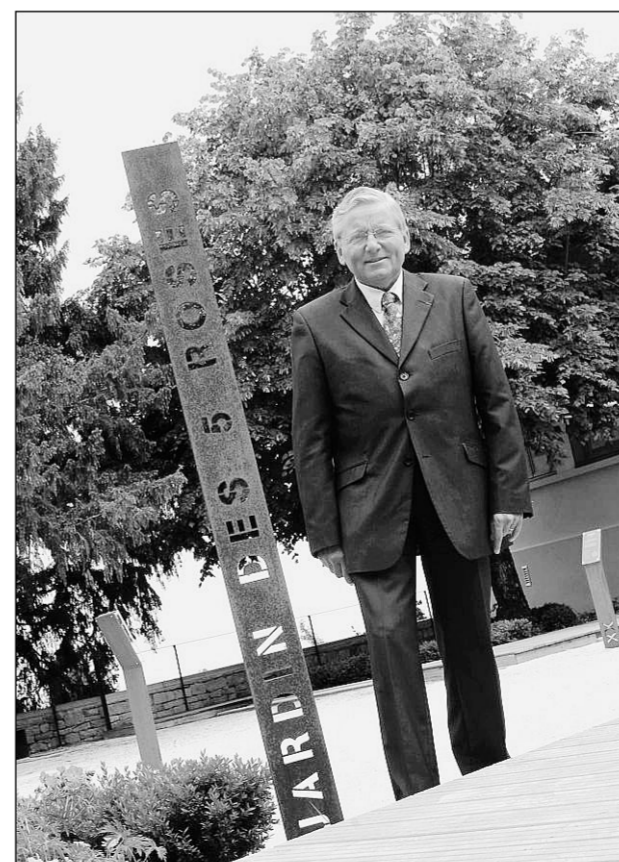
Talant a été fondée en 1208 par Eudes III, duc de Bourgogne dont l'épouse n'était autre... qu'Alix de Vergy. Le Duc a choisi Talant afin d'y bâtir une forteresse pour mettre ses archives et son trésor, à l'abri de Dijon, jugée trop remuante.

Jusqu'en novembre

Au XIII^e siècle, Talant comptait moins de 10 foyers. La cité a connu un essor phénoménal entre 1970 et 1980 avec le Belvédère.

La ville s'apprête donc à célébrer ses 800 ans avec brio : « C'est la 1^{re} fois que nous créons un événement sur l'histoire de Talant », explique Gilbert Menut. L'équipe municipale, le service culturel et les associations ont travaillé main dans la main pour monter cette célébration.

Les événements seront multiples, jusqu'en novembre, avec de multiples temps forts cet été. Les enfants ont également été sollicités pour imaginer Ta-



Le maire de Talant a présenté le programme des 800 ans de la ville dans le nouveau « Jardin des cinq roses » (photo Arnaud Finistre)

lant dans ... 800 ans ! Le samedi 7 juin, des coureurs de l'ATC, porteront le courrier à la poste de Dijon à pied, comme en 1893. La première manifestation, un concert d'orgue, aura lieu le dimanche 1^{er} juin, à 17 heures. Nous reviendrons

sur le programme détaillé. La fête ne fait que commencer.

Catherine VACHON

Un programme détaillé « Talant 1208-2008 » a été édité. Il est en cours de distribution.

SPECIAL FÊTE des MÈRES
GITANE - BIANCHI
COURSE - VTT - VTC
249€
A partir de 199€ (modèle 1930)
CYCLES DEREPAS
ZAC AHUY - 03.80.57.66.66

En partenariat avec le LE BIEN PUBLIC les dépêches
Dimanche 25 mai
INTERCLUB 2008
8 h 30 Rassemblement
Allées du Parc de la Colombière à Dijon
10 h 30 Départ
Traversée de Dijon :
Cours du Parc - Place Wilson
Boulevard Carnot - Place du 30-
Octobre - Rue de Gray - Place
Saint-Exupéry - Boulevard
Joffre - Rond-point de la Nation
- Avenue de Langres - D 903
et à gauche pour :
Messigny-et-Ventoux via D 996
Saussey
Vernot
Moloy D 996
Saint-Broing-les-Moines
Montmoyen
Essarois D 996
Voulaines-les-Templiers
Vanvey
Maisey-le-Duc D 996
Châtillon-sur-Seine via D 928
16 heures
Départ pour le retour
Châtillon-sur-Seine
Buncey via N 71
Chamesson
Mod-sur-Seine
Aisey-sur-Seine
Saint-Marc N 71
Bellenod-sur-Seine via D 901
Aignay-le-Duc
La Margelle D 901
Vaux-Saules
Saint-Seine-l'Abbaye D 916
Val-Suzon N 71
Darois (arrêt pot d'au-revoir) N 71
92 km environ 86 km environ
1899068

(Publi-Information)
Restaurant LE DUPLEX :
Se faire plaisir, tout simplement !
Il y a trois ans, Pierrick et Karine ouvraient « LE DUPLEX », place Emile-Zola. Ce ravissant restaurant, réputé pour sa déco changeante et pour ses pâtes (exquises lasagnes !), a doucement fait évoluer sa carte. En vedette, le foie gras « maison », qui accompagne nombre de plats, comme la noix d'entrecôte Rossini, les ravioles et bien d'autres... même un étonnant et très raffiné hamburger.
Ici, pas de demi-mesure, Pierrick veut le meilleur pour ses clients : toujours généreusement servis, les produits sont soigneusement sélectionnés et parfaitement préparés à l'image de la solide côte de bœuf « portion » de 350 g, de la subtile brochette de médaillons de Saint-Jacques à la crème d'oseille, ou encore des fameuses profiteroles maison. Les prix doux et l'accueil chaleureux sont tout aussi convaincants. Avis aux œnologues : la cave est vraiment exceptionnelle, à la fois par sa qualité et par ses prix !
LE DUPLEX - 18, place Emile-Zola, à Dijon
Tél. 03.80.49.83.01. Ouvert tous les soirs de la semaine, le midi uniquement en terrasse.
1801083

Conditions de circulation et état des routes départementales de Côte-d'Or
Serveur vocal
03 80 63 30 63
Côte d'Or