

MERCEUIL

Une boulangerie au hameau de Cisse



Claire et Josselin Bourge souhaitent mettre l'accent sur la qualité des produits qu'ils proposent. Photo LBP/R. L.

Après bien des péripéties administratives, la Boulangerie de Jo a enfin ouvert ses portes. Désormais, dans un lieu atypique et chaleureux, Claire et Josselin Bourge ont le plaisir d'accueillir leurs clients.

Habitant depuis 2013 à Merceuil, au hameau de Cisse, Josselin Bourge est amoureux des bons produits et de la nature. Son projet arrive comme un aboutissement après vingt-six ans à exercer le métier de boulanger. « J'ai découvert le métier à 15 ans dans la boulangerie de mon village à Rahon, dans le Jura, où j'ai obtenu mon CAP. Pour le brevet professionnel, mon apprentissage s'est poursuivi chez Claude Mesnier, meilleur ouvrier de France (MOF), à Besançon », racontait-il au Bien public il y a quelques mois.

Ce dernier incite Josselin à perfectionner ses connaissances en

passant le brevet de maîtrise à l'Institut national de la boulangerie à Rouen. Le Jurassien a découvert différentes méthodes de travail du pain et de la fermentation en parcourant diverses régions, de la Bourgogne-Franche-Comté à la Normandie en passant par le Pays basque.

Une grange transformée

Josselin a finalement concrétisé son rêve en transformant sa grange en boulangerie artisanale équipée d'un authentique four à bois. Le fournil et le magasin ne font qu'un, les personnes peuvent voir Josselin travailler et redécouvrir le métier d'artisan boulanger. La fabrication des pains est faite entièrement avec des farines biologiques et sur le vain naturel. Pains, viennoiseries et tartes sont élaborés en partenariat avec des producteurs locaux dont 90 % sont à moins de 90 km. La farine pro-

vient du moulin Marion à Pont-de-Veyle, dans l'Ain, les œufs de la ferme de Rullyotine, en Saône-et-Loire, les fruits et légumes de leurs voisins maraîchers Chouette de Cisse, le beurre et le comté de la fruitière de Pleure, dans le Jura.

À partir de septembre, Cyril Blin, agriculteur à Montagny-lès-Beaune, lui fournira une partie de sa farine, et la miche qui sortira du four sera à 100 % locale. Les clients pourront y trouver également des quiches et pizzas. « Les recettes se feront au fil des saisons et selon mes inspirations, mais toujours avec des produits locaux de qualité », insiste Josselin.

Régine LEY (CLP)

La boulangerie est située au 2, rue Louis-Courtot au hameau de Cisse, dans la commune de Merceuil. Elle est ouverte du mardi au samedi de 6 h 30 à 13 heures.
Contact Tél. 07.84.58.75.52

NOLAY

La foire aux antiquités a pu souffler ses 50 bougies



La manifestation a un demi-siècle d'existence. Photo LBP/T. M.

L'édition 2021 de la foire des antiquaires et brocanteurs professionnels, organisée sous la halle médiévale de Nolay, a remporté un franc succès, malgré son déroulement, cette fois, sur une seule journée.

Dimanche 15 août, à l'occasion de la traditionnelle Foire aux antiquités et brocante de Nolay, quatorze professionnels étaient présents pour accueillir le public, dans le respect des directives sanitaires. Meubles régionaux, petits meubles, lustres, pendules, objets de collection et d'art populaire, livres anciens et objets de design... Un large choix était une nouvelle fois au rendez-vous.

Une fierté locale

Cette manifestation célébrait cette année ses 50 ans, ayant

été lancée en 1971 sous l'impulsion d'habitants de Nolay passionnés d'art. Plusieurs personnalités locales, dont Jean-Pascal Monin, maire de la commune, Pierre Poillot et Isabelle Cognard, conseillers départementaux, et Pierre Barbiery et Jérôme Flache, anciens maires de Nolay, sont venus célébrer ce demi-siècle d'existence. Gérard Monnot, président de l'association organisatrice des Amis de la halle, leur a proposé un petit tour des stands.

En fin de visite, Rémi Marchand, président national du Syndicat national du commerce de l'antiquité et de l'occasion (SNCAO) a remis à Ginette Monnot-Thomas et Gérard Monnot la médaille du syndicat pour la bonne marche de la foire durant ces cinquante années.

Thierry MANUEL (CLP)

ALERTE INFO

Vous êtes témoin d'un événement, vous avez une info ?

contactez le

0800 202 648

Service & appel gratuits

ou par mail à filrouge21@lebiennpublic.fr

NOLAY

La commune et ses habitants mobilisés pour soutenir Cédric Fèvre, qui commence ses JO



Le Nolaytois Cédric Fèvre, champion paralympique en tir sportif. Photo Fédération française handisport.



La banderole fixée sur le fronton de la mairie de Nolay. Photo LBP/T. M.

Une banderole sur laquelle se trouve une photo du Nolaytois Cédric Fèvre, accompagnée du slogan "Tous avec Cédric", a été tout récemment fixée sur le fronton de la mairie de Nolay. En effet, Cédric Fèvre-Chevalier, tireur handisport, participe aux Jeux paralympiques d'été de Tokyo, du 24 août au 5 septembre (lire, notamment, notre édition du 16 août). Pour rappel, un comité de soutien nommé "Cédric, du plomb à l'or", a été créé en 2012 à l'initiative de Jean-Pascal Monin, maire de Nolay, lors du retour du sportif des jeux paralympiques de Londres en 2012 où il dérocha la médaille d'or ainsi que le record olympique et mondial en tir à la carabine 10 mètres 60 balles couché. Ses parents, tous ses proches et les nombreux membres de son comité de soutien vont suivre le paratireur nolaytois âgé de 37 ans.

Contact Courriel : duplomb.alor@orange.fr