

LADOIX-SERRIGNY

Deux trentenaires ouvrent un bar-restaurant dans leur village

Comme à la maison : c'est le nom de l'établissement ouvert par Damien et Mélanie Gelot en plein cœur du village de Ladoix-Serrigny, où ils vivent depuis 2017. Ce bar-restaurant, véritable lieu de vie, propose aussi des petits-déjeuners, des brunchs, mais aussi de multiples jeux de société.

Ils ont quitté leur boulot fin 2019 pour se lancer dans ce défi. Damien et Mélanie Gelot, ont ouvert un an et demi plus tard, le 1^{er} juillet dernier, au 20, route de Beaune à Ladoix-Serrigny, un bar-restaurant baptisé *Comme à la maison*. « Nous avions cette idée depuis un petit moment. Au départ, on devait ouvrir en mai 2020, mais le parcours a été semé d'embûches à cause du Covid-19 qui a tout décalé. Malgré tout, on a gardé le moral et le cap. »

Une attente locale

En partie grâce à l'aide de leurs proches, le couple de 38 et 34 ans a tout créé de A à Z et a donné une nouvelle histoire à ce lieu qui était une épicerie il y a plusieurs dizaines d'années, avant d'être transformé en bureaux pour un menuisier. « Il y a un an, on était en train de décaisser. Beaucoup d'amis nous ont prêté main-forte pour les travaux, on n'aurait jamais pu y arriver sans eux », souligne Mélanie, reconnaissante. « Ils ont fait ça comme si c'était chez eux. »

Pour Mélanie, qui a fait toute sa carrière dans les assuran-



Damien et Mélanie Gelot devant leur établissement. Photo LBP/T. S.

ces, et Damien, serveur sommelier, c'est un tournant assumé dans leur vie professionnelle : « On commençait à vouloir voler de nos propres ailes. Au départ, nous avions plutôt dans l'idée de créer deux sociétés distinctes, mais notre envie d'entreprendre s'est rejointe sur cette idée de bar », confie Damien. « On est arrivé dans le village en 2017 et, quand on voulait aller boire un coup, il fallait prendre la voiture et se rendre à Nuits-Saint-Georges ou à Beaune. Selon nous, il manquait un lieu à Ladoix pour se retrouver, échanger et jouer. Et puis, en parcourant *Le Bien public*, on a vu que les gens étaient

favorables à l'idée d'un bar dans le village, cela nous a confortés dans notre idée. On s'est ensuite mis en quête d'une location et d'une licence IV ».

« Manger et faire un Uno dans la foulée »

« Boire, manger, jouer » est la devise du nouvel établissement qui ouvre ses portes de 8 h 30 à 2 heures du matin. « Il est possible de venir boire un café, un verre de vin, de manger ou même de faire le petit-déjeuner chez nous », soulignent les deux gérants reconnus pour leurs hamburgers et les planches. Une carte avec 45 références de vin, sur laquelle figurent les douze viti-

“ Selon nous, il manquait un lieu à Ladoix pour se retrouver, échanger et jouer. ”

Damien Gelot

culteurs de Ladoix, a été imaginée, et des bières artisanales, presque exclusivement issues du département de la Côte-d'Or, sont notamment servies aux amateurs.

Le petit plus de *Comme à la maison*, ce sont aussi les nombreux jeux de société en libre-service, ainsi qu'une cible de fléchettes : « On a envie que les gens se sentent bien, et viennent avec plaisir passer un bon moment. On a fait quelque chose à notre image puisqu'on joue souvent à des jeux de société en famille à la fin du repas. Là vous pouvez manger et faire un Uno dans la foulée ».

Dépôt de pain et journal le dimanche

Le restaurant, situé en bordure de la D974, compte vingt-huit places assises et une grande terrasse, un peu reculée, et au calme. Comme à la maison propose aussi des brunchs les premiers dimanches de chaque mois. Le couple, qui fait aussi dépôt de pain le dimanche, distribue *Le Bien public* ce jour-là.

Thibault SIMONNET

SAVIGNY-LÈS-BEAUNE

La fête du Pain revient dimanche



Lors de l'édition 2019. Photo archives LBP/Mady VERNAY

Les banalités autour du four à pain seront de retour dimanche 3 octobre, de 9 h 30 à 16 heures, rue Eulalie-Fion à Savigny-lès-Beaune.

Catherine Zivi, à l'organisation, annonce que « miches, brioches nature ou au pralin ainsi que des pizzas confectionnées par Emilie et Jérôme, de la boulangerie *La vigneronne*, seront proposées toute la journée. Seront également présents une quinzaine d'artisans des métiers de bouche et de l'art de la table. Le public pourra trouver des produits locaux, tacos, churros, crêpes... ». Une aire de jeux pour petits et grands sera installée au milieu des exposants, et le Club de l'Autrot de Bessey-en-Chaume animera des promenades à dos de poney. Une buvette sera aussi présente.

Jean-Jacques BELAUD (CLP)

Accès à la fête du Pain dans le respect des gestes barrières et des mesures sanitaires. Renseignements auprès de l'agence d'animation touristique de Savigny, tél. 03.80.21.63.70. Pas de réservation pour le pain et les brioches mais les pizzas seront à commander sur place le matin.

VOLNAY

Un essaim découvert dans un pied de vigne par des vendangeurs

Le jeudi 23 septembre, des vendangeurs du domaine Cluzeaud, à Volnay, ont découvert un essaim d'abeilles dans un pied de vigne dans le climat des Grands Poisots. Samedi, un apiculteur est venu récupérer les insectes, qui avaient produit du miel.

Dans les vignes de Volnay, il n'y avait pas que les coupeurs et les porteurs qui étaient tout à leur tâche ces derniers jours. Des abeilles avaient en effet installé leurs alvéoles directement dans un cep de vigne du domaine Cluzeaud, dans le climat des Grands Poisots, juste derrière l'auberge des vignes, connue également pour son radar routier installé tout près.

« Nous entendions un bourdonnement »

« Quand nous sommes arrivés pour vendanger la parcelle ce jeudi, nous entendions un bourdonnement, mais personne ne s'est inquiété car on a un petit peu d'herbe et quelques fleurs dans les vignes. Quand les vendangeurs sont arri-

vés au cep concerné, ils pensaient que c'étaient des guêpes, mais on a eu de la chance que ce soit des abeilles », relate le vigneron Jean-Baptiste Cluzeaud.

Le viticulteur a alors vendangé les pieds autour, en prenant bien garde à ne pas toucher les fruits les plus proches de l'essaim. « Elles n'ont pas été agressives et n'ont piqué personne, ça sentait le miel autour », souligne le professionnel, qui a contacté un apiculteur amateur pour mettre les abeilles à l'abri dans les mois à venir.

Un habitant de la région d'Arnay-le-Duc, Christophe Figea, est ainsi venu ce samedi 25 septembre pour installer les insectes, qui avaient créé leurs alvéoles au cœur du pied de vigne, dans une ruche afin qu'elles survivent à la période hivernale. « Après coup, il nous a apporté des petits pains de miel qui venaient tout droit de la vigne, c'était surprenant », conclut Jean-Baptiste Cluzeaud qui n'avait « jamais vu une chose pareille. Mon père, qui est à la retraite, n'en a pas le souvenir non plus ».

Manuel DESBOIS



Dans le climat des Grands Poisots à Volnay, des abeilles avaient élu domicile sur un cep de pinot noir, allant jusqu'à y produire du miel. Photo Domaine Cluzeaud

NOLAY

Une nouvelle édition du Bazar des couturières le 3 octobre



L'événement reprend ses quartiers à la salle Jean-Marc-Boivin. Photo archives LBP/Thierry MANUEL

Dimanche 3 octobre, l'association des Couturières de Nolay donne rendez-vous à la salle Jean-Marc-Boivin, de 9 à 18 heures, pour une nouvelle édition du Bazar des couturières. Au programme : des démonstrations et transformations, des présentations de mercerie, tissus, bouts, une exposition de machines à coudre de 1890 à 1950 et d'accessoires anciens, des ciseaux, des revues...

Entrée gratuite, port d'un masque et pass sanitaire demandés.