

BEAUNE

Brasserie Le Cercle : la famille Miceli passe la main

Le samedi 25 septembre, la nourriture et les boissons étaient offertes à la brasserie Le Cercle, située rue d'Alsace. Laurence, Juliette et Gérard Miceli ont fêté leur départ après onze ans sur place, entourés de nombreux clients et amis.

L'une des adresses historiques du centre-ville de Beaune change de main : Le Cercle, brasserie du haut de la rue d'Alsace, dont l'existence remonte au moins à 1909 et qui s'est appelée Le Progrès ou encore L'Amstark avant de devenir Le Cercle n'est désormais plus gérée par Laurence et Gérard Miceli, qui avaient pris en main l'établissement il y a onze ans, avant d'être rejoints par leur fille Juliette il y a trois ans.

« On est fiers de ce que l'on a fait ici »

Mais avant de laisser définitivement les clés à Thierry Chateau, ils ont fêté leur départ lors d'une soirée où, une fois n'est pas coutume, la caisse n'a pas fonctionné. Boissons et petits fours étaient offerts par les Miceli, et le monde a afflué dès 19 heures. Anciens employés dans le marketing et le commercial,



Gérard Miceli, entouré de son épouse Laurence et de sa fille Juliette, qui les avait rejoints il y a trois ans dans leur brasserie. Photo LBP/M. D.

passés par Saint-Raphaël ou le Beaujolais, Laurence et Gérard Miceli étaient arrivés en 2008 à Beaune, avant de reprendre Le Cercle, à la devanure toute blanche, en 2010.

« On savait ce que l'on voulait faire, et nous avons transformé l'endroit en cinq ans. Nous sommes très touchés car les gens sont d'une grande gentillesse, c'est touchant. On est fiers de ce que l'on a

fait ici », souriait Laurence Miceli qui, à l'âge de 50 ans, va se lancer dans l'immobilier. Gérard, son mari, va goûter aux joies de la retraite, à 66 ans, même s'il fait partie du conseil municipal d'Écuellles, en Saône-et-Loire, et que le club de rugby de Seurre, dont Le Cercle est un partenaire de longue date, pourrait bien utiliser son savoir-faire de temps à autre.

Manuel DESBOIS

BEAUNE

Mouvement de grève à la centrale Aldi



Une quarantaine de salariés, mobilisés vendredi devant le bâtiment d'Aldi dans la zone d'activités de la Porte de Beaune. Photo LBP/M. V.

Dans le cadre d'un mouvement de grève initié par le personnel de la centrale Aldi de Beaune, située rue Lavoisier, chauffeurs, caristes et personnels du magasin sont mobilisés depuis jeudi dernier, en fin de journée, devant l'enseigne. « Nous revendiquons une harmonisation des salaires. À travail égal, les salaires ne sont pas les mêmes d'une centrale à une autre ou d'un magasin à un autre sur l'ensemble du territoire national. Sur certains postes, pour une même fonction, il peut y avoir une différence de 300 €. L'écart est flagrant. Nous sommes très mal considérés », déclare Jean-Pierre, élu du personnel CGT.

Soixante-quinze magasins dépendent de la centrale de Beaune, ce qui représente environ 900 salariés. Deux autres salariés de Colmar sont venus soutenir le mouvement ainsi que Cyrille Singer, secrétaire de l'Union locale CGT Sud Côte-d'Or.

Vendredi, à 12 h 30, une délégation a été reçue par la direction de la plateforme. « Elle ne veut rien savoir et nous n'avons donc rien obtenu. Nous allons durcir le mouvement, notamment au niveau des routiers qui sont au nombre de trente sur la plateforme beaunoise. Il n'y aura, en conséquence, plus de livraisons possibles », ajoute Loïc Negri, délégué CGT. Les grévistes estiment que la direction ne répond pas à leurs questions, le mouvement de grève se poursuit donc jusqu'à nouvel ordre.

Mady VERNAY (CLP)

BEAUNE

Des touristes dans les coulisses des vendanges

Un groupe de sept personnes séjournant dans la région a participé à un nouveau concept œnotouristique organisé par l'office du tourisme : une matinée immersive dans un domaine viticole en pleines vendanges. Le rendez-vous leur était donné ce vendredi au domaine de Baptiste Guyot à Beaune.

Ils viennent de Paris, du Colorado aux États-Unis, de Belgique ou encore de la plaine de Saône. Sept hommes et femmes venus passer, ce vendredi 24 septembre, une matinée de vendanges chez Baptiste Guyot, à Beaune : apprentissage de la coupe au sécateur et récolte des grappes de chardonnays au cœur de leur parcelle monopole du Clos du Foulot attenante au chai, techniques de vinifications et d'élevage des vins... Ce tour d'horizon des principales tâches accomplies à la vigne et à la cave leur a été présenté par le vigneron et sa compagne Elise Larose.

Communiquer sur le métier de vigneron

L'office de tourisme du Pays beaunois est à l'origine de ce concept de visites œnotou-



Baptiste Guyot a expliqué à petit groupe quelques techniques de vinifications en faisant déguster les premiers jus. Photo LBP/E. B.

ristique au sein d'un domaine familial. « Nous avons accepté car c'est une manière pour nous de communiquer sur notre métier de vigneron », explique Elise Larose. « Les gens se rendent compte du travail que l'on fait, des savoir-faire. Et puis, c'est l'occasion d'aborder avec eux les terroirs, les climats, l'histoire de notre exploitation. De répondre à leurs questions sur

la fabrication du vin. »

Jacques Chaumont, l'un d'eux, ne cache pas son enthousiasme lors de sa participation. Cet ancien journaliste belge fan de vins de Bourgogne assure qu'il ne dégustera plus son verre de vin de la même manière : « J'ai appris le bon geste de coupe du raisin et pas mal de choses sur la façon dont on fait le vin. C'est très intéressant de

partager un moment aux côtés de ces deux vignerons et de voir leurs équipes au travail en même temps que nous ». Kim et Andrew, deux Américains originaires de Denver, n'avaient jamais assisté aux vendanges : « C'est très sensoriel. Cela sent bon le fruit à la cave, nous avons le sucre des raisins sur les mains et nous avons eu la chance de déguster les pre-

miers jus de la cuve », explique le couple.

Renouveler l'expérience

Smartphone à la main, certains immortalisent le moment où Baptiste Guyot montre en quoi consiste le pigeage. Françoise Bidot, responsable marketing de l'office, précise la démarche : « C'est une expérience authentique où les gens ne font pas que de visiter, ils participent. Nous espérons toucher grâce à cette formule, une clientèle de touristes bien entendu mais aussi des locaux, ou des personnes qui viennent par exemple de s'installer dans la région ».

Un coup d'essai pour le concept. En effet cette année, cette demi-journée était la seule date prévue. Anne Caillaud, présidente de l'office et adjointe au maire, espère réitérer l'année prochaine : « Nous aimerions organiser plusieurs dates sur des appellations différentes telles que les hautes-côtes pour faire découvrir de petits domaines familiaux. C'est pour cela que lors de cette première nous avons tourné des images qui devraient par la suite servir à produire un film pour le promouvoir ».

Emmanuelle BAILLS