

BEAUNE

Vers une 4^e promotion aux Ateliers du cinéma



Les 14 élèves de la troisième promotion, réunis ici dans la salle de projection des Ateliers, étaient arrivés à Beaune le lundi 13 janvier 2020. Photo LBP/Manuel DESBOIS

Après cinq ans d'existence, les Ateliers du cinéma de Claude Lelouch, situés boulevard du Maréchal-Joffre à Beaune, ont annoncé le calendrier et le thème du concours destiné à sélectionner les treize passionnés qui pourraient devenir les cinéastes de demain.

La clôture des inscriptions est fixée le mercredi 5 janvier 2022 à 13 heures. Une ren-

contre avec les vingt candidats présélectionnés se tiendra le mardi 1er mars suivant, la liste des candidats définitivement sélectionnés sera dévoilée le lundi 7 mars. Puis, les apprentis de la 4^e promotion arriveront à Beaune lundi 4 avril.

« Pour candidater, il faut tourner un film avec un smartphone, le son peut être enregistré à part, la postproduction peut être faite sur une machine autre que le smartphone. Les films seront

envoyés avec un lien de téléchargement ou directement à l'adresse : selection@ateliersducinema.org », détaillent les Ateliers du cinéma. Seuls certains types de fichiers (mov, mp4 ou wmv) seront acceptés. Le nom du fichier fera apparaître le nom du réalisateur suivi par le titre du film. Les réalisations auront une durée de trois à cinq minutes, générique inclus, et répondront au thème : « Racontez une histoire en plan séquence ».

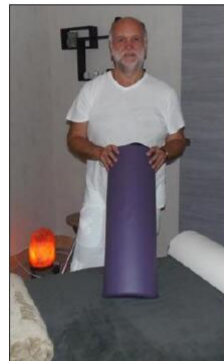
BEAUNE

Le Temps d'un massage, un salon dédié au bien-être

Serge Pelletier vient d'ouvrir son salon Le Temps d'un massage au 7 bis, boulevard Clemenceau à Beaune.

Originaire de Saint-Étienne, Serge Pelletier a grandi à Grenoble où il a fréquenté les bancs de la faculté de droit. Rentré dans la grande distribution en 1982 jusqu'en 2012 où il a occupé de nombreuses fonctions, il a terminé en tant que directeur au Centre Leclerc de Beaune. Serge Pelletier a un parcours professionnel éclectique qui l'a conduit à exercer différents métiers. « Il y a six ans, pendant trois années, j'ai été également consultant pour les filières de produits locaux. De 2017 à 2020, j'ai occupé un poste de conseiller d'insertion professionnelle à la Sdat-Asco, la Société dijonnaise de l'assistance par le travail - Action spécialisée Sud Côte-d'Or. »

Dans la tête de Serge Pelletier, les idées se succèdent les unes aux autres et sa curiosité n'a pas de limite, mais l'humain reste toujours au centre de ses préoccupations : « À la suite de mes différentes fonctions, j'ai suivi une formation de massage bien-être et d'hydrothérapie dont je suis diplômé à Gréoux-les-Bains, dans les Alpes-de-Haute-Provence. Fin 2020, je me suis perfectionné dans le massage bien-être à Montpellier ».



Serge Pelletier propose des massages de bien-être adaptés à chaque personne. Photo LBP/M. V.

Afin de mettre à profit ses connaissances, Serge Pelletier propose, dans un local complètement rénové et adapté à ses pratiques, des massages de bien-être, réflexologie plantaire, massage shiatsu, massage au bol Kansu... précédés d'un échange afin de personnaliser et d'adapter les soins à chaque personne. « Je pense à mon prochain projet : l'hydrothérapie », conclut-il.

Mady VERNAY (CLP)

Contact Sur rendez-vous du lundi au vendredi, tél. 06.89.63.01.61.

Ouvert 7j/7
de 9h à 19h
Fermé le dimanche après-midi

BOUCHERIE - CHARCUTERIE RÔTISSERIE - VOLAILLES - TRAITEUR

Toute la quinzaine

Mousse de canard à 13,00 €/kg

Dans la limite des stocks disponibles

A chaque journée son petit prix !



www.leboeuftricolore.fr



Du mercredi 10 novembre au mardi 16 novembre 2021

Mercredi : Viande de bœuf hachée Vrac*

(par 2 kg)

6,93 €/kg

Jeudi : Saucisse

5,90 €/kg

Vendredi : Tomates farcies

7,60 €/kg

Samedi : Gigot d'agneau avec os à rôtir

15,90 €/kg

Dimanche : Rôtisserie à -30%

Lundi : Goulash grand-mère

12,10 €/kg

Emincé boeuf, oignons confits, petits lardons et cognac

Mardi : Carré de veau savoyard

8,40 €/kg

Du mercredi 17 au mardi 23 novembre 2021

Mercredi : Viande de bœuf hachée Vrac*

(Par 2 kg)

6,93 €/kg

Jeudi : Pilets de poulets marinés

3,90 €/kg

Vendredi : Lasagnes

11,10 €

Samedi : Rôti de canard au piment d'espelette

14,35 €/kg

Dimanche : Poulet fermier cuit (Par 2 pièces)

19 € les 2

Lundi : Boulettes de boeuf

12 €/kg

6 boulettes achetées, 2 boulettes offertes

Mardi : Rôti de porc aux pruneaux

7,90 €/kg

Pendant tout le mois : Colis spécial bœuf Tricolore

1 kg merguez / 1 kg pavé de boeuf basque

1 kg sauté de porc / 1 kg cuisses de poulets

33 € le colis soit 8,25 € le kg



BOUCHERIE
LE BŒUF TRICOLEUR de BEAUNE

3, rue Lucien-Perriaux

03 80 22 80 84

* Dans la limite des stocks disponibles.

Nouveau : découvrez notre vitrine Arc-en-Ciel avec une sélection de produits (4 + 1 offert)