

## PLOMBIÈRES-LÈS-DIJON

# Plus de vingt-cinq logements sur l'ancien site de Maximarché ?

Le conseil municipal de Plombières-lès-Dijon s'est tenu mardi soir. Après un ordre du jour épuisé en moins de quarante minutes et toutes les délibérations votées à l'unanimité, l'ex-site de Maximarché, défini comme pouvant accueillir des logements, a été abordé.

Dans le plan local d'urbanisme intercommunal - habitat et déplacements (PLUi-HD), l'ancien site de Maximarché est présenté comme pouvant accueillir vingt-cinq logements entre 2020 et 2030. Aucun projet ne s'est concrétisé depuis la fermeture du commerce, fin mai 2018.

Mais à l'issue d'une séance consensuelle, l'élue d'opposition Céline Maglica (PS, groupe "Plombières, notre village en commun") a demandé sa position à la majorité : « Si le promoteur qui a acquis ce site vous demande une augmentation du nombre de logements, y êtes-vous favorable ? Je me fais le relais d'une inquiétude des riverains par rapport au stationnement dans cette zone-là ».

La maire Monique Bayard (SE) a concédé que les propriétaires des lieux étaient « sollicités pour des projets », mais a contredit une vente : « Le site Maximarché n'a été acquis par personne à ce jour. C'est une rumeur qui circule dans la commune ».

Sur le stationnement, elle a rappelé que, dans le PLUi-HD, « le nombre de places de stationnement est obligatoirement prévu proportionnellement au nombre de logements qui pourraient être construits. Tout est bien précisé ».

**« Nous n'accepterons que des projets raisonnables »**

Une réponse qui a moyennement satisfait Céline Maglica. Qui a donc relancé : « Quelle est la volonté de l'équipe municipale si la demande vous était faite pour davantage de logements ? Y seriez-vous favorable ? ». « La question a déjà été vue entre nous », a dit Monique Bayard. « Nous sommes favorables à une augmentation du nombre de logements. » Et de préciser : « Je ne vais pas vous



Maximarché a fermé ses portes fin mai 2018. Photo LBP/R. D.

dire aujourd'hui si nous en demanderons trente ou trente-cinq ou quarante sur [cette] surface de 3 400 mètres carrés. Il est bien évident que nous n'accepterons que des projets via-

bles, raisonnables, qui resteront dans le contexte du village. Il n'y aura pas d'immeuble. Par ailleurs, le site est dans le périmètre de protection du clocher, donc le promoteur aura à de-

mander l'avis des architectes des bâtiments de France. Ce ne sera pas laissé dans les mains de n'importe qui, qui construira n'importe quoi ».

Rémy DISSOUBRAY

## PUBLI-INFO

## Cook Evènement traiteur : des fêtes délicieuses

Régalez-vous, il s'occupe de tout ! Pour des repas de fêtes réussis, Emeric Buisson est l'homme de la situation. Ce chef passé par les cuisines du Château Bourgogne, du Pré aux Clercs, de Chez Guy et de Stéphane Derbord, s'est lancé en solo, il y a trois ans, dans une activité de traiteur sous l'enseigne Cook Evènement. Sa société s'est installée en février dernier à Couternon, dans de nouveaux locaux faciles d'accès. Réceptions, mariages, cocktails, buffets... les particuliers et les entreprises sont de plus en plus nombreux à faire appel à Cook Evènement, séduits par le frais, le bon, le fait maison et le rapport saveur-qualité-prix imbattable.

Pour les fêtes de fin d'année, pas de menus imposés mais une carte spéciale très raffinée dans laquelle chacun pioche selon ses goûts et son budget. Amuse-bouches, entrées, poissons, viandes, garnitures, desserts, toutes les envies et tous les appétits peuvent être satisfaits. Le mille-feuilles de foie gras et pain d'épices, le suprême de volaille rôti aux morilles et vin jaune, les croquettes de pomme



Crédit photo : Laurent Jacquenet

de terre au bacon et comté, vont entre autres, combler les palais exigeants. Et le plaisir est vraiment abordable avec, par exemple, le pavé de cabillaud grillé aux herbes fraîches à 11,50€ ou tous les desserts à moins de 5€.

Pensez à commander avant le 17/12 pour Noël et le 24/12 pour le nouvel an !

### Des cadeaux à gagner

Cook Evènement organise un grand jeu pour remercier ses clients de leur confiance. Dès 30€ de commande, ils pourront participer au tirage au sort pour tenter de gagner une tablette tactile, une cafetière Tassimo ou un bon d'achat à la Toison d'Or. Résultats le 2/01/2022 !

12, rue des Métiers, zone artisanale - 21560 Couternon  
Tél. : 06 70 23 82 82 / 03 45 21 24 94  
contact@cookevenement.fr - https://cookevenement.fr

275912400

NOUVELLE BOUTIQUE

**la miellerie**  
FAMILLE PERRONNEAU

CIRCUIT COURT / VENTE DIRECTE  
MIELS ET PRODUITS AU MIEL

**Du mardi au samedi**  
**10h30-13h & 15h-19h**  
**17 rue de Skopje - Dijon**

210001700

Rue de Skopje  
MY WOK  
Pierres Hubert  
Rue de Mayenne  
IKEA