

PAGNY-LE-CHÂTEAU

Iza Guyot obtient une Toque au guide Gault & Millau

La cheffe du **Comptoir de Pagny** a une nouvelle fois été distinguée par le guide gastronomique Gault & Millau. Humble, elle associe cette reconnaissance à son conjoint Henri mais aussi aux producteurs du territoire.

Installée depuis 2017 au **Comptoir de Pagny** à Pagny-le-Château après avoir tenu deux restaurants à Paris, déjà récompensés par une Toque au guide gastronomique Gault & Millau, Iza Guyot voit une nouvelle fois son travail récompensé avec l'attribution sur l'édition 2022 d'une Toque pour le restaurant qu'elle gère avec son compagnon Henri.

« Une reconnaissance pour la gastronomie en Val de Saône »

« Je reçois cette récompense avec humilité mais c'est une motivation importante pour continuer à bien faire mon métier de cheffe », déclare Iza Guyot avant d'ajouter : « Il y a déjà peu de femmes dans ce métier, mais que

mon travail soit reconnu est important pour moi. Je ne suis pas seule à mériter cette reconnaissance, il y a aussi mon conjoint qui assume un excellent travail en salle et j'y associe également les producteurs locaux et régionaux qui me procurent des bons produits sans lesquels on ne peut pas faire de la bonne cuisine. C'est aussi une reconnaissance pour la gastronomie en Val de Saône ».

Les commentaires du guide résument bien le travail réalisé par Iza depuis un peu plus de cinq ans : « Dans ce petit village entre Beaune et Dijon, au cœur de la campagne, on retrouve cette charmante halte routière où les traditions sont à l'honneur. Le style est simple et engageant et concentre l'attention sur les assiettes d'Iza Guyot, qui donnent à voir le tartare de jambon, le gratin de homard bleu ou encore la traditionnelle poichouse. Service diligent ».

Une figure locale active

La réputation d'Iza se fait aussi dans les médias régionaux et même nationaux où,

« Ma prochaine ambition est de décrocher une étoile au Michelin. »

Iza Guyot, cheffe du restaurant Le Comptoir de Pagny

dans l'émission *Météo à la carte* animée par Laurent Romejko sur France 3, elle réalise la recette de la rouelle de jambon au miel et aux épices. Seule femme dans la compétition, elle a dernièrement participé au championnat du monde de l'œuf en meurette au Clos de Vougeot, et est déjà inscrite à la prochaine édition. « Je vais continuer à faire mon métier de cheffe avec passion. Je vais peut-être accueillir une nouvelle clientèle avec la parution de l'édition 2022 du Gault & Millau et ma prochaine ambition est de décrocher une étoile au Michelin ».

Gilles LECLERCQ (CLP)



En octobre, la cheffe du **Comptoir de Pagny** avait participé au championnat du monde de l'œuf en meurette organisé au château du Clos de Vougeot. Photo archives LBP/Freddy BEZAULT

JALLANGES

La municipalité a distribué les colis de Noël aux aînés



Tout à droite, le maire Gilbert Valentin avec, à ses côtés, les membres de son équipe municipale. Photo LBP/Pierre TURC

Dimanche 12 décembre, Gilbert Valentin, maire de Jallanges, ses adjoints et les membres du conseil municipal ont procédé à la traditionnelle distribution des colis de Noël aux Jallangeoises et Jallangeois âgés de 70 ans et plus.

Ainsi, 32 colis pour personnes seules et 14 pour les couples ont été acheminés dans les chaumières. Ces colis gourmands, fournis par un magasin de Seurre, contiennent des spécialités de notre région. De quoi s'offrir un bon repas de fête.

SAINT-JEAN-DE-LOSNE

La maison France Services de la commune est opérationnelle



Fanny Loyau accueille le public et l'oriente vers les différents services. Photo LBP/B. T.

Installée dans l'ancien logement du gardien, sous le porche de la mairie de Saint-Jean-de-Losne, la maison France Services a ouvert ses portes au public ce mercredi. Santé, famille, retraite, droit, logement, impôt, recherche d'emploi, accompagnement au numérique : tous ces sujets et démarches administratives qui intéressent le plus grand nombre pourront être abordés par les agents France Services au sein d'un guichet unique.

Dans un seul et même lieu, les habitants du secteur pourront

avoir accès aux principaux organismes de service public, ministère de l'Intérieur, de la Justice, Finances publiques, Pôle emploi, Assurance retraite, Assurance maladie, caisse d'allocations familiales (CAF), mutualité sociale agricole (MSA) et La Poste.

Deux ou trois détails restent à finaliser pour que France Services soit complètement opérationnel, en particulier le calendrier des permanences des différents services et quelques aménagements à terminer.

Bruno THIEBERGIER (CLP)

PRATIQUE

Le local, situé au 2, rue de la Liberté à Saint-Jean-de-Losne, est ouvert les lundis, mercredis et jeudis, de 8 h 30 à 12 h 30, ainsi que les mardis et vendredis, de 8 h 30 à 12 h 30 et de 13 h 30 à 15 h 30.

Contact Tél. : 03.80.61.41.15. Courriel : saint-jean-de-losne@france-services.gouv.fr

LES OFFRES D'EMPLOI

C'est tous les samedis dans **Le Bien public**

Pour passer votre annonce, téléphonez au 04 72 22 27 32 pour les professionnels

ou au 0 810 12 12 28 Service 0,05 €/min + prix appel

pour les particuliers