

DIJON ET BRETAGNE

Les restauratrices de *Chez mes sœurs* ouvrent leur labo dans l'ancien Proxi

À la place de l'ancien magasin Proxi, fermé l'été dernier, les restauratrices dijonnaises de *Chez mes sœurs* ont décidé de s'installer comme traiteur en proposant des produits traditionnels, mais aussi exotiques fabriqués sur place.

Anne Sophie (39 ans), Anne Claire (30 ans) et Annabelle (27 ans) Grappin vivent de leur passion pour la cuisine méditerranéenne et asiatique. « Nous tenons cela depuis notre enfance, de notre mère qui joue encore un rôle de conseillère, mais aussi de la période où nous avons vécu à Madrid » explique Anne-Sophie.

Implanté à la place de l'ancien magasin Proxi de Bretagne, ce nouveau point de vente s'ajoute à leurs deux magasins du centre-ville de Dijon, ouverts en 2017, et un kiosque à la Toison d'Or.

Leur goût pour la cuisine du monde se décline sous des formes variées, petit déjeuner, brunch, cocktail dînatoire, buffet, prestations sur mesure et box déjeuner pour les entreprises.

Coup de cœur pour Bretagne

Les trois sœurs ont opté pour l'ancien magasin Proxi en raison de son potentiel, moyennant des travaux importants. Elles n'ont pas souhaité communiquer le montant de l'investissement. « Ça a été le coup de cœur pour la surface disponible, mais aussi pour le village où l'accueil des élus et habitants restera ancré dans notre mémoire », précise Anne-Sophie.

Un laboratoire central

Sur une surface de 200 mètres carrés au rez-de-chaussée, « nous avons implanté notre laboratoire central dans le res-



Anne-Sophie (au centre) et ses deux sœurs Anne-Claire et Annabelle devant le nouveau point de vente de leurs produits fabriqués sur place, à Bretagne, sur l'emplacement de l'ancien magasin Proxi. Photo LBP/D. G.

pect des normes rigoureuses d'hygiène et de sécurité auxquelles nous attachons beaucoup d'importance », affirme Anne-Sophie en présentant ses composantes : l'unité de stockage, de fabrication et la salle des chambres froides. Et d'ajouter : « Ça nous apporte un confort de travail et une capacité supplémentaire pour satisfaire les demandes ».

« S'agissant des déchets des légumes, ils sont transportés à l'entreprise locale La Compositière, signe de notre volonté de connexion à la vie locale », assure-t-elle.

Le premier étage, de 60 mètres carrés, en cours d'aménagement, sera constitué de bureaux, mais aussi d'une salle de réunion pour les entreprises du secteur, les séminaires, avec une capacité de dix à douze personnes et la possibilité de se nourrir sur place.

Daniel GUICHOT (CLP)

Contact Commandes au 06.74.21.46.64.



Une partie du laboratoire central, l'unité de préparation des produits proposés en tant que traiteur. Photo LBP/D. G.

FAITS DIVERS

CRIMOLOIS

Un incendie s'est déclaré dans un bâtiment agricole



Mardi matin, les pompiers étaient encore sur les lieux de l'incendie, qui a pris dans une grange. Photos LBP/C. F.



Dans la nuit de lundi 17 à mardi 18 janvier, un incendie s'est déclaré aux alentours de 1 h 30 dans une grange à cochons à l'entrée du village de Crimolois. Selon nos informations, aucune victime n'est à déplorer. Il y aurait seulement des dégâts matériels. Toujours selon nos informations, les pompiers de Chevigny-Saint-Sauveur et d'Auxonne ont été mobilisés. Mardi matin, les sapeurs-pompiers étaient encore sur les lieux pour assurer une surveillance. L'adjoint à l'urbanisme Arnaud Curot et la conseillère départementale Viviane Vuillermot, d'astreinte cette nuit-là, se sont rendus sur place.

URGENT

Nous recherchons
**Vendeur
colporteur
de presse**



(homme ou femme)

statut indépendant **DIJON DIMANCHE**

Vous êtes matinal, autonome - Vous disposez d'un véhicule (petite cylindrée et diesel de préférence)

Livraison à domicile

Pour revenus complémentaires, quelques heures le matin

Contactez-nous au : **03 80 42 42 53**
david.coulon@lebienpublic.fr

280218800