

GEVREY-CHAMBERTIN

La Rôtisserie du Chambertin labellisée Green Food

Les deux restaurants de la Rôtisserie du Chambertin, La Table d'Hôte ainsi que le Bistrot Lucien, viennent de recevoir l'écocertification Green Food.

Déjà étoilée par le Guide Michelin en 2020, et possédant une étoile verte pour sa gastronomie durable, la Rôtisserie du Chambertin devient le premier établissement de la région Bourgogne-Franche-Comté à obtenir le label Green Food. « Cela permet d'avoir un accompagnement durable et des conseils dans le développement de démarches écoresponsables concernant la gestion de nos restaurants », indique Thomas Collomb, le chef et gérant de l'établissement. « Nous répondions déjà à certains critères imposés par le label, comme le tri sélectif, le compostage de nos déchets végétaux, et des produits provenant de circuits courts ».

Utilisation de produits locaux et doggy bag

« Les farines que nous utilisons viennent de la ferme de Cérès, à Brochon, les œufs de la ferme du Pontot à Gevrey-Chambertin, les fruits et légumes d'un maraîcher à Auxonne, et la viande de Côte-d'Or ou de départements limitrophes », indique le gérant. Le label Green Food se réfère à dix critères éco-res-



Le chef Thomas Collomb et une partie de son équipe dans la cuisine de la Rôtisserie du Chambertin, récemment labellisée Green Food. Photo LBP/E. B.

65

C'est le pourcentage de produits locaux ou bio utilisés par le restaurant pour bénéficier du label Green food.

ponsables. Le restaurant valide la charte au niveau d'ambassadeur. Cela signifie qu'il cuisine avec au moins 65 % de produits lo-

caux et/ou bio, propose un menu végétarien et des doggy bag (possibilité de ramener un plat non terminé), mais aussi qu'il utilise des produits d'entretien écologiques, et a une gestion responsable des stocks et des déchets.

« Trouver des solutions innovantes et respectueuses de l'environnement »

« Je vois plus ce label comme un partenariat nous permettant de trouver

des solutions innovantes et respectueuses de l'environnement. En effet, la restauration reste une activité très énergivore, et si nous, en tant que gros consommateurs, nous mettons en place des actions pour le développement durable, cela permettra de diminuer notre impact sur la planète. Pour les cuisines, nous avons déjà investi il y a quelques années dans des plaques à induction, permettant de faire plus d'économies d'énergie, et le label

va nous permettre d'aller plus loin dans notre démarche écologique. Nous allons en place des actions durables, comme par exemple des conseils pour la consommation d'eau ou le recours à des fournisseurs d'énergie verte ».

Emma BOSSAND (CLP)

La Rôtisserie du Chambertin
6 rue du Chambertin,
21220, Gevrey-Chambertin
<https://www.rotisserie-chambertin.com>

GEVREY-NUITS

Festival Voir un petit court : un délai supplémentaire pour les inscriptions

Les inscriptions pour participer à la septième édition du festival « Voir un petit court » ont été repoussées de quelques jours. « Vous n'êtes pas encore inscrit ? Il est encore temps, vous avez jusqu'au 21 février », indiquent les services de la communauté de communes de Gevrey-Chambertin et de Nuits-Saint-Georges. Pour rappel, le festival est un concours de cinéastes amateurs. Il comprend une catégorie jeunesse pour les moins de 18 ans et une catégorie adulte pour les plus de 18 ans. Cette année le thème imposé est « Remake ton film ». Les participants vont devoir réaliser un court-métrage de cinq minutes maximum, qui reprend une scène de leur film favori. La date limite d'envoi des vidéos est



La sixième édition du festival Voir un petit court avait eu lieu en 2019. Photo d'archives LBP/Patrick PREVOST

fixée au 25 avril prochain. En parallèle, un concours pour les professionnels est également organisé. Le thème de ce dernier est libre. Les participants devront réaliser un court-métrage « de maximum 10 minutes, générique inclus, sur le sujet de [leur] choix », indiquent les

services de l'intercommunalité.

Date limite d'envoi des vidéos fixée au 21 février 2022. Quant à la remise des prix, elle aura lieu le 21 mai au cinéma Nuiton...

Informations et inscriptions : www.voirunpetitcourt.fr

NOIRON-SOUS-GEVREY

Un cycliste blessé après une collision avec une voiture



Le cycliste a été conduit à l'hôpital. Photo LBP/M.D.

Pour une raison et dans des circonstances exactes que l'enquête de gendarmerie devra déterminer, un accident de la circulation entre une voiture et un vélo, s'est produit ce jeudi après-midi, vers 15 h 40, entre Noiron-sous-Gevrey et Saulon-la-Chapelle (communauté de communes de Gevrey-Chambertin et de Nuits-Saint-Georges). Au moins trois véhicules du Service départemental d'incendie et de secours de la Côte-d'Or (Sdis 21) ont été déployés, ainsi que le Service d'aide médicale urgente de la Côte-d'Or (Samu 21) et la gendarmerie locale. Selon nos informations, le bilan faisait état d'un blessé, le conducteur du vélo, un homme de 40 ans, qui a été transporté à l'hôpital par le Samu. Le conducteur de la voiture, âgé de 85 ans, serait, lui, indemne. À noter, aussi, sur place, la présence du premier adjoint de Noiron-sous-Gevrey, Jean-Luc Robiot.

V. L. avec Michel DONATY (CLP)