

AGRICULTURE

Ils cherchent la terre promise

Blandine et Luc Lecherf se sont lancés il y a un an dans la production de champignons. Après leur départ du fort d'Hauteville, ils recherchent un nouveau terrain.

Nous les avons rencontrés une première fois en août 2014. Blandine et Luc Lecherf venaient alors tout juste de se lancer dans la production et la commercialisation de champignons. Le nom de leur société ? Les Champignons du Fort. Normal : à l'époque, ils avaient installé leur champignonnière dans les tunnels du fort d'Hauteville-lès-Dijon. « Un endroit idéal pour nos champignons. Et puis, c'était l'occasion de faire revivre l'endroit », se rappelle Blandine. Problème, si, à l'époque, la mairie avait donné son aval, elle n'avait fait signer aucun bail pour officialiser les choses. « Après les élections municipales, on nous a demandé de partir. Nous avons quitté le fort au 15 mars », rappelle la productrice.

Depuis, une « importante chaîne de solidarité » s'est mise en place pour que le couple puisse continuer à exploiter ses substrats. « Le Grand Dijon, la Ville de Di-



Le stand des champignons du Fort est au marché des Halles de Dijon. Photo Marie Morlot

jon, de Talant, de Fénay, de Plombière, de Fleurey-sur-Ouche ainsi que la filière agricole nous ont tendu la main pour retrouver des terrains », remercie l'ancienne salariée dans le domaine de la santé. Voilà comment les producteurs, en reconversion professionnelle, ont récemment investi le fort de Beauregard, vers Longvic, propriété de la mairie de Fénay, la cave du presbytère de Fleurey-sous-Ouche et une autre salle à Talant. « Nous pouvons cultiver nos pleurotes, nos champignons de

Paris et les shiitakés. Mais le problème c'est que ces trois sites sont éloignés les uns les autres. Il nous faudrait trouver un site unique, pour que nous puissions organiser des visites », commente Blandine Lecherf, qui ajoute qu'elle recherche toujours « un terrain de 5 000 à 10 000 m², situé entre Sombernon et Dijon et à proximité des branchements d'eau et d'électricité. Il faudrait qu'il soit accessible aux véhicules ». L'appel est donc lancé.

M. MO.

LOISIRS

Une sortie, ça vous dit ?

CE LUNDI

Expositions
"Totem"

Exposition proposée par "partenariat Nord-Sud Bourgogne Mali".

► Tous les jours, sauf samedi et dimanche, de 10 à 18 heures. Galerie du conseil régional de Bourgogne. Gratuit. Tél. 03.80.43.43.04.

"Villes"

Exposition des artistes de Treize +, peintres, photographes, sculpteurs et plasticiens invitent le public à venir découvrir leurs œuvres.

► Tous les jours, de 10 à 19 heures. Hôtel de Voguë. Gratuit. Tél. 03.80.42.93.00.

"I love your home"

Exposition de photographie proposée par la Galerie Entrée libre. Collectif de deux photographes autodidactes, Thierry Jacquot et Sébastien Corsaint, spécialisé en photographie d'exploration urbaine (Urbex) et scénographie.

► Tous les jours, sauf samedi et dimanche, de 8 h 30 à 12 h 30 et de 13 h 30 à 17 h 30. Galerie Entrée Libre. Gratuit. Tél. 03.80.70.42.51.

Projections
"La vie des gens"

Documentaire de Olivier Ducray, France (1 h 25) Lyon, 2013. Projection suivie d'une rencontre avec le réalisateur Olivier Ducray et l'infirmière

Françoise Lainé en partenariat avec Urgo.

► À 20 h 10. Cinéma Eldorado. Tarifs : 7,50 €, 6 € pour les demandeurs d'emploi, les seniors et les étudiants / scolaires, 4,80 € pour les adhérents, 4 € pour les moins de 14 ans et 3,50 € carte Culture. Tél. 03.80.66.51.89.

Sport
Qi Gong et Tai Chi Chuan

Cours de style Yang du docteur Yang Jwing Ming proposé par Tao Academie. Les séances s'adressent à toute personne désireuse d'améliorer sa santé physique et son bien-être.

► Les lundis à 18 h 30 et à 19 h 30 et les mercredis à 19 h 45. Gymnase Jean-Marc-Boivin. Tarif : 40 €. Tél. 03.80.55.12.06.

TROIS
QUESTIONS À...



AUDE GAIGNAIRE

Chargée de projet et de développement d'Éveil O'Goût

« Nous développons des actions pour les enfants de 3 à 6 ans »

Que fait votre association ?

« Nous animons, pour tout public, des ateliers, stands et formations pour promouvoir l'éducation sensorielle et alimentaire. Cette année, nous développons des actions pour les enfants de 3 à 6 ans ; il faut les plonger dans l'imaginaire avec un héros aventurier du goût. Et nous serons aux Apidays le 21 juin avec notre meuble des cinq sens (dégustation). »

Comment êtes-vous financés ?

« Nous avons un budget prévisionnel de 57 000 €. Le conseil départemental nous subventionne cette année à hauteur de 3 000 € mais nous ne recevons rien de la Ville, bien que nous en ayons fait la demande. Nos ressources proviennent principalement de nos prestations. »

Ce manque de financement est-il problématique ?

« Bien sûr, nous sommes toujours sur la corde raide, il faut être en recherche constante de partenaires. Nous allons d'ailleurs signer un partenariat avec l'Alimentarium de Vevey (Suisse) pour développer une nouvelle activité : le conseil. Notre but sera d'aider ce musée de l'alimentation à créer des outils ou encore à améliorer sa scénographie.

A.G.R.

INFO Tél. 03.80.68.16.51 ; e-mail : gaignaire@eveilogout.com ; <http://www.eveilogout.com/>

(Publi-information)

Le Crusoé : pour le plaisir et pour les affaires...



Lionel et Philippe Muszynski viennent tout juste d'inaugurer *Le Crusoé* rue de Longvic. Donnant sur le parc de la Colombière, ce bel établissement flambant neuf réuni en un même lieu un restaurant et une salle de spectacle convertible en salle de séminaire. Se régaler, se détendre ou travailler, ici tout est possible ! Pour autant les activités sont bien distinctes : au rez-de-chaussée le restaurant avec son décor chic-industriel et à l'étage un espace de 150 m² entièrement modulable pouvant accueillir aussi bien des concerts que des réunions de travail ou des événements d'entreprises jusqu'à 230 personnes. Les locaux parfaitement équipés (sono, paperboard, wifi, clim...) peuvent être loués « service compris » avec repas et collations. Le restaurant, climatisé, est ouvert à tous, midi et soir, sept jours sur sept. On y vient pour les ga-

lettes gastronomiques (dont une au homard !), pour les fondues et pour les plats traditionnels incontournables comme le pavé de bœuf, le saumon à l'unilatéral, les rognons grillés... Que du bon, du frais, du fait-maison avec une formule affaire à 14,50 € le midi ! La petite terrasse est en cours de finition et devrait ouvrir sous peu. Côté scène, ne manquez pas la soirée magie du 27 juin : un mentaliste prendra possession du *Crusoé* !

Le calme, la facilité d'accès, les parkings à proximité sont autant de « plus » pour les clients du *Crusoé*. L'accueil chaleureux et le professionnalisme de la famille Muszynski font le reste !

Le Crusoé est ouvert
7/7 midi et soir

168, rue de Longvic - 21000 Dijon
Tél : 03 80 67 40 40
lecrusoefr