



L'écho bressan

LE MAGAZINE
DE L'ÉCHO BRESSAN | N°04
Infos, bons plans & loisirs en Bresse
www.echobressan.com

GASTRONOMIE

Des saveurs d'Espagne
sont arrivées en Bresse !

P04

HISTOIRE

Retour sur les écoles d'autrefois

P10

SPORT

Les archers bressans,
une activité grand public

P18

**Balade d'automne
en Bresse**

RECHERCHE MAISONS À VENDRE

Estimation gratuite

Vidéo aérienne

Visites

Compromis en agence

Suivi administratif

Un simple **mandat de vente**
sans exclusivité suffit pour bénéficier
de l'ensemble de nos prestations



ÉDITO

Voici donc l'édition d'automne (peut on encore dire « de rentrée » ?) de votre magazine trimestriel. Toute l'équipe a plaisir de vous présenter à nouveau des reportages issus de belles rencontres, des talents artistiques, sportifs, artisanaux ou encore commerciaux, de ceux qui font vivre notre formidable territoire. Comme à chaque édition, nous le précisons : ils sont ceux qui ont investi du temps et des moyens pour se présenter à vous, et s'inscrivent ainsi dans une démarche positive pour tous : accordez-leur votre confiance, allez à leur rencontre, il y a tant à découvrir !

La prochaine édition sera celle préparant les fêtes : tout un programme ! Nous sommes preneurs de bonnes idées et ainsi, si vous souhaitez rencontrer l'équipe pour vous présenter, n'hésitez surtout pas. Côté annonceurs, c'est l'édition bien sûr la plus attendue, là aussi manifestez-vous sans tarder pour pouvoir figurer dans nos pages.

Nous espérons vivement que vous aurez autant de plaisir à découvrir les portraits, textes et images au fil de ces pages, et même les publicités qui sont toutes le reflet de professionnels locaux, que nous avons pris plaisir à composer cette édition. Retrouvez ainsi tout le contenu du magazine, et des compléments d'informations, des images complémentaires sur notre page Facebook et sur notre site internet.


 Retrouvez nous sur
notre page Facebook

et sur notre site internet :
www.echobressan.com



L'Écho Bressan est édité par PUBLIGO, Sarl au capital de 5000 euros, RCS Chalon-sur-Saône, Siret 502 441 868 00028 - Adresse : 49 rue du guidon, 71500 LOUHANS - Directeur de la publication : Franck Boulay - Création graphique : Publigo - Régie publicitaire : Publigo - Conception graphique des publicités : Printies Louhans - Rédaction : Adeline Guillemaut, Cueilleuse de mémoires / Publigo - Photographie : Adeline Guillemaut, Cueilleuse de mémoires / Publigo - Photographie de Une : Publigo - Merci à Lenny, modèle du jour, accompagné de sa maîtresse - Impression : INORE groupe impression, 58640 Varennes-Vauzelles - N°ISSN : en cours - Dépôt légal : à parution.



9 place du marché
71330 Saint-Germain-du-Bois
www.bijouterie-geraldconry.com
 Bijouterie Horlogerie Gérald Conry



ANNONCEURS
RÉSERVEZ DÈS À PRÉSENT
VOTRE PRÉSENCE DANS
LA PROCHAINE ÉDITION
« Spéciale fêtes »
DU MAGAZINE

au **03 85 75 32 04**

ou à l'adresse
contact@echobressan.com

Distribué gratuitement dans plus de 15000
boîtes aux lettres en bresse !



www.echobressan.com



EL TORO

Des saveurs d'Espagne
en Bresse



Jorge Romero et David Corral



Depuis le 7 août dernier, Louhans accueille un nouveau restaurant : El Toro. Avec Jorge Romero aux cuisines et David Corral en salle, c'est à un voyage culinaire auquel nous vous convions, accompagné par l'accent chantant de ce couple tombé amoureux de la Bresse il y a 9 ans.

Jorge est d'origines basques et travaille dans la restauration depuis 30 ans. David, d'origines espagnoles, a fait carrière dans les travaux publics en France puis dans la restauration après avoir suivi des études d'archéologie. *« Nous avions pour projet il y a plus de 20 ans d'ouvrir notre propre restaurant en Espagne mais David a été embauché pour s'occuper d'un chantier en France qui devait durer un an. Comme la mission s'est prolongée, nous nous sommes installés à Ferney-Voltaire puisque j'ai trouvé du travail en Suisse »,* explique Jorge.

Dans la cité frontalière, les relations humaines et sociales manquent aux deux hommes qui aiment se ressourcer dans la ferme bressane qu'ils ont rénovée à Ménétreuil et où ils passent leurs week-ends et leurs vacances : *« À chaque fois, c'était un déchirement de devoir retourner dans notre immeuble où personne ne se dit bonjour lorsque l'on se croise. Le confinement a été le déclencheur : nous l'avons passé ici à Ménétreuil et avons décidé de nous lancer dans une nouvelle aventure en ouvrant notre établissement. »*





Après plusieurs visites, leur choix s'est porté sur les locaux de l'ancien « Atelier à Pâtes » situé Place Sœur Madeleine Cordier. Si les volumes et le mobilier n'ont pas changé, les nouveaux propriétaires ont apporté une touche personnelle à la décoration où le taureau est présent en peinture comme en sculpture. « *Nous nous sommes longtemps questionnés sur le nom de notre restaurant. Nous avons choisi « El Toro » car c'est un mot court que se prononce de la même manière en français et en espagnol et qui est simple à retenir. C'est aussi une référence culturelle car si la France est surnommée l'Hexagone, c'est « el toro » pour l'Espagne dont la forme évoque la peau tendue d'un taureau, mais il n'y a aucun lien avec la corrida.* », expliquent-ils.

D'une grande humilité, Jorge et David disent vouloir se laisser le temps et s'adapter peu à peu à la clientèle : « *Lorsque nous étions en résidence secondaire, nous avons fréquenté les restaurants du secteur et avons remarqué qu'à Louhans peu d'établissements étaient ouverts le dimanche soir et le lundi soir : nous sommes donc ouverts tous les jours sauf le mercredi pour l'instant.* » De même pour la carte : « *En général les clients sont curieux et se laissent tenter par des vins basques ou espagnols mais nous proposons aussi des vins français. Par contre, en apéritif, notre sangria maison fait l'unanimité : il faut dire qu'elle est très bonne !* »



RESTAURANT EL TORO

9, place Sœur Madeleine Cordier
71500 Louhans
03 85 72 80 85 / 06 33 33 81 76

El Toro a choisi de réaliser son site internet avec une agence locale, Publigo à Louhans : www.el-toro-louhans.fr



Malgré le peu de recul depuis l'ouverture, Jorge et David sont satisfaits de la fréquentation : « *Nous ne pouvons pas accueillir plus de 17 couverts en intérieur pour des questions d'accessibilité pour l'instant mais nous commençons à avoir des habitués, notamment pour les tapas en soirée. Nous espérons que la clientèle vienne aussi les midis et goûte les plats à la carte.* » Et certains donnent l'eau à la bouche et allient produits locaux et saveurs lointaines, à l'image de la paëlla bressane... Jorge et David ne regrettent pas leur choix de vie : « *Nous avons été charmés par la gentillesse des voisins qui se sont présentés, par les artisans qui ont effectué les travaux, par les propriétaires d'autres établissements qui sont venus nous voir : cela nous fait très plaisir. Nous sommes très contents de vivre ici et d'avoir pu ouvrir notre restaurant espagnol : la qualité de vie est exceptionnelle.* »



Connaissez-vous le « vin cuit » ?

Il ne s'agit pas d'une boisson mais d'une préparation locale que l'on pourrait apparenter à de la confiture. Traditionnellement présent en Bresse de l'Ain sous le nom de « **paria** », le vin cuit (ou vincuit) était également consommé dans les villages limitrophes, comme à Romenay où les membres des Amis du Vieux Romenay perpétuent la tradition sous la grande cheminée aménagée à cet effet dans l'une des granges de la Ferme du Champ bressan.

Première étape : cueillir les fruits. En fonction des familles, poires et pommes, de variétés spécifiques ou non, étaient utilisées mais il nous a été rapporté qu'il s'agissait habituellement de poires « **schenaille** », « **curé** » ou « **coya** ». Une fois ramassée, il fallait alors **plumer (éplucher) la récolte** : amis, parents et voisins se réunissaient un soir à la grange autour de corbeilles pleines de fruits que les uns pelaient pendant que les autres les coupaient en quartiers.

La « **plume** » terminée, il était temps de **passer à la cuisson** qui allait durer le reste de la nuit et une partie du lendemain : elle était faite dans un grand chaudron en cuivre d'une contenance de 100 à 200 litres utilisé spécialement. Pour démarrer la cuisson, de l'eau, du jus de pomme ou du vin blanc doux que l'on venait de presser était versé au fond du chaudron placé sur le foyer ; puis les fruits préparés (la ferte) étaient peu à peu ajoutés.

Après une ou deux heures de cuisson, **l'ébullition commence** et les fruits se teintent d'une belle couleur : reste alors à **remuer sans cesse** afin que la préparation ne colle pas et ne brûle pas. Les hommes se relaient alors au pétouillon ou vélô (selon les patois), grand manche terminé par une pièce de bois tendre épousant la forme du fond du chaudron, afin de mélanger le vin cuit : de le vanler comme on disait. Lorsque la cuisson semble bonne, **le vin cuit est mis en pots** pour être consommé durant l'hiver en dessert : sur des tranches de pain, avec des gaufres de sarrasin, de la crème, du fromage blanc... Un délice ! Quant à l'origine du nom : mystère...

La fête du vin cuit organisée par les Amis du Vieux Romenay a lieu le 2ème week-end d'octobre à la Ferme du Champ bressan.



LA FOIRE DE LA SAINT-SIMON À CUISEAUX



Chaque dernier samedi d'octobre, les rues de Cuiseaux s'animent des stands des forains, des discussions des chalands et de la bonne odeur de marrons chauds... Mais ça, c'était « avant »... Néanmoins, une équipe de bénévoles entoure Jocelyne Cheveaux, présidente du Comité d'organisation de la foire de la Saint-Simon, pour que perdure cette tradition qui existe aussi à Verdun-sur-le Doubs.



Petit saut dans le passé avec cette carte postale présentant la foire de la Saint-Simon au début du 20ème siècle (source : bibliothèque de Cuiseaux).

Si la date de création de la foire de la Saint-Simon reste floue, la charte de Cuiseaux a été établie en 1265 afin de favoriser l'essor de la population dans la cité et l'installation d'artisans et de commerçants : comme à Louhans, ces nouveaux venus et leurs activités devenaient un moyen de puiser des revenus supplémentaires pour le seigneur des lieux.

Aux 18ème et 19ème siècles, la foire prend de l'importance et sera très dynamique jusqu'à la seconde guerre mondiale. Au 19ème siècle, Cuiseaux comptait neuf foires par an, dont la Saint-Simon qui était la plus importante et avait lieu pour la saint Simon et avant le 11 novembre, date du renouvellement des baux fermiers et du réengagement de nouveaux valets. Durant plusieurs jours, on y venait pour ses célèbres noix, vins et marrons que les habitants récoltaient en grand nombre et dont Léon Robert Brice, prêtre à Cuiseaux, dédia une chanson en 1938 : « **Les marrons de la Saint-Simon** ». Mais on y trouvait aussi des bœufs, des gelines, des porcs et des objets de la vie quotidienne que la ferme ne pouvait pas fournir. Fileuses, vanniers, rempailleuses et rémouleurs venaient également vendre leurs services. Les foires déclinèrent avec l'essor des moyens de locomotion (chemin de fer et automobile) et la mise en place de nouveaux circuits de communication. Cependant, à Cuiseaux, la Saint-Simon restait dans les esprits et dans les cœurs : c'est ainsi que le 30 octobre 1982, à l'initiative des Amis de Cuisel, la Saint-Simon revit le jour. L'année suivante, un mariage bressan fut reconstitué dans les rues et sur la Place Saint Thomas et en 1985, une journée festive « **Comme au Moyen-Âge** » a



La saint Simon, il y a dix ans.
Crédit : Nicolas Rodot,
L'Indépendant du Louhannais et du Jura

été organisée en présence de 200 acteurs et figurants costumés.

Depuis, le Comité de la foire de la Saint-Simon tente de pérenniser ce rendez-vous en s'adaptant aux contraintes actuelles : « Nous n'avons pas pu organiser la foire l'année dernière et avons donc proposé un marché de producteurs qui a pu avoir lieu le 29 mai dernier : le public a répondu présent ainsi que 35 exposants. Etant donné la situation actuelle, je pense que nous repartirons sur cette formule le samedi 31 octobre, en attendant des jours meilleurs pour la Saint-Simon », explique Jocelyne. Une chose est sûre : il y aura des marrons à déguster !



ADAPTÉ aux ventes entre particuliers

QUALITÉ l'acheteur est sélectionné

SÉRÉNITÉ la transaction est sécurisée

LIBERTÉ le mandat est sans contrainte

ÉCONOMIE votre auto est vendue au meilleur prix

PRATIQUE vous utilisez votre voiture jusqu'à la vente

DÉMARCHES ADMINISTRATIVES financement et carte grise



1ER RÉSEAU
D'AGENCES
EN EUROPE

+ DE
40 MARQUES
DISPONIBLES

45 rue du Guidon, 71500 Louhans - 03 85 76 34 98

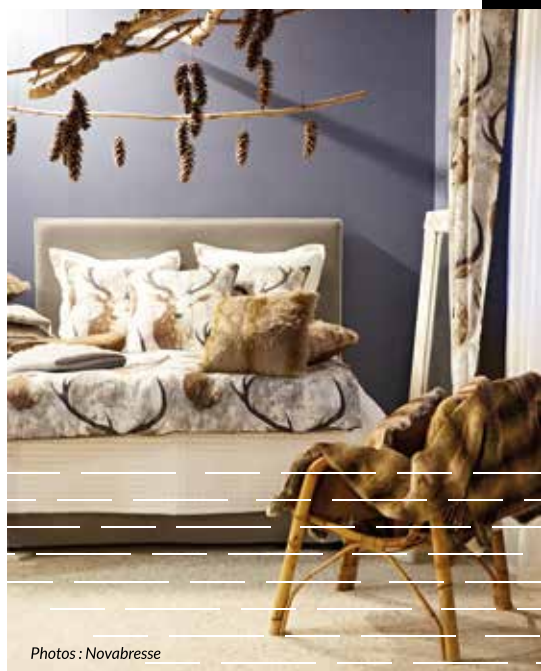
www.agenceauto.com - Suivez-nous sur les réseaux sociaux   

NOVABRESSE
N
ATELIER TEXTILE

Magasin
d'usine



Photos: Novabresse



Photos: Novabresse

VENEZ DÉCOUVRIR TOUS NOS TEXTILES

- Tissus au mètre
- Confections sur-mesure
- Linge de lit
- Coussins décoratifs
- Voilages
- Oreillers et traversins
- Nappes

Nos horaires

Du lundi au jeudi

9h00 - 12h00 et

14h00 - 18h00

Vendredi

9h00 - 12h00 et

14h00 - 16h30

Fermé le samedi et dimanche

Novabresse

15 avenue des Tilleuls

71500 LOUHANS

Tél. 03 85 76 08 80

www.novabresse.fr



L'étang de Jean à Mervans

Au numéro 10 de la Rue du Martret à Mervans, aucun panneau n'indique « L'Étang de Jean ». Une inscription en bois et métal, placée sur le pignon de l'un des bâtiments de la propriété, attire l'attention : « Sculptures ». Au portail, des lettres métalliques se succèdent pour former « Expo ». Mais il y a bien plus à découvrir ici... Avec son accent occitan, Jean Roucoule nous entraîne avec lui pour une visite...



« Je suis originaire d'un petit village rural du pays cathare, Couffoulens, riche de plus de 2 000 ans d'histoire. J'y suis très attaché mais après une carrière à Lyon où j'étais en charge des transports de la Poste dans les régions Bourgogne et Rhône-Alpes, nous avons décidé avec mon épouse, Nicole, de venir passer notre retraite dans la maison de ses parents, à Mervans, dont elle est originaire. Cela fait 21 ans que nous vivons ici. Lorsque nous avons fait ce choix, je savais que je voulais aménager un étang : j'ai un rapport très fusionnel avec l'eau lié à des souvenirs d'enfance. »

Portrait de
Jean Roucoule 

Et c'est ainsi qu'a commencé la création de l'Étang de Jean, qui mesure un journal (entre 3 500 et 4 000 m²), ancienne unité agraire correspondant à ce qu'un homme pouvait travailler par jour. Avec la terre extraite, Jean a modelé le terrain qu'il a agrémenté d'un jardin potager, d'un poulailler, d'un bosquet, d'un jardin japonais, d'un verger et de nombreux bancs en pierre, incitant à s'asseoir pour profiter du calme et de la sérénité du lieu. À moins que vous ne préférerez pêcher perches, carpes, tanches, blackbass ou friture ? Colverts et oies ont fait de l'étang leur terrain de jeu et peuvent nicher tranquillement sur l'île alors que les moutons entretiennent les abords. Ayant conservé les 300 mètres de haies limitant son terrain, Jean laisse également une desserte enherbée pour permettre à l'agriculteur cultivant à proximité de pouvoir passer : « *Il me fournit des piquets d'acacia et le foin pour les animaux.* » Le bon sens paysan.

« *J'ai arboré ce lieu puis j'ai essayé de l'animer à ma façon en intégrant des créations personnelles en pierre, métal et à partir de matériaux récupérés. Là c'est la « Porte du Vent », ici un oratoire en référence à ceux que l'on trouvait dans mon pays, là-bas la « Triade de l'à peu près ».* » Il y a aussi l'Astrolabe, un cairn, des objets anciens, un lavoir papillon, la « *Triade du mariage* », une fontaine ou encore un chadouf, un système ancestral pour tirer l'eau de l'étang.



“ **Mon atelier est une cellule de mon cerveau ;
et mes mains sont à ses ordres.
C'est le lieu magique où je rêve, conçois, réalise.** ”

À écouter Jean, tout semble simple et naturel, comme s'il avait aménagé et créé toute sa vie : « **Pas du tout : c'était mon projet pour ici. J'avais en tête ce que je voulais faire pour occuper mon temps de détente.** » Pour un autodidacte, le pari est réussi et la visite ne s'arrête pas là : « **Je vais t'emmener dans l'atelier.** » Une forge, des morceaux de métaux suspendus, des phrases comme des mantras accrochées aux murs... Voici l'ancre de l'artiste où il crée ses sculptures associant métal, bois et pierre. « **J'en ai réalisé près de 400 alors j'ai agrandi la maison pour installer un espace d'exposition mais il devient un peu étroit...** » Dans ce musée personnel, chaque œuvre possède son histoire, comme tous les objets et outils anciens que Jean conserve dans la cave : miroir aux alouettes, moine, bigorne...

Derrière la maison, une ancre, créée par le maître des lieux, bien évidemment : « **Elle n'a pas de chaîne : c'est pour dire que j'ai jeté l'ancre.** » Vous l'aurez compris, Jean Roucoule est à la fois, artiste, philanthrope, philosophe et possède un grand sens de l'humour : « **Je crois que je suis plus manuel qu'intellectuel... Je suis un intellectuel des broussailles...** »

La discussion à peine terminée autour d'un café et une voiture se gare : une famille de touristes a prévenu de son arrivée. « **Bienvenue** » lance Jean avec ce sourire et cet entrain qui ne le quittent jamais. Et la visite reprend...



Visite gratuite
toute l'année sur rendez-vous
au 03 85 76 97 52


**GAUTHIER
CORAIL**

**UNE SOCIÉTÉ AVEC
2 ENSEIGNES**

HORAIRES

du lundi au vendredi
9h00 - 12h00 et
14h00 - 19h00

Fermé dimanche et mardi

CONTACT

Tél. 03 85 75 17 67
www.gauthiercorail.com

*Nouvellement installé dans une boutique plus
spacieuse, Blanc Boutique regroupe les
différents univers de la maison.*

**BLANC
BOUTIQUE**

Linge de bain, linge de lit, linge de table

Rideaux

Linge de nuit homme et femme
(Marques : Arthur, Massana, Rose Pomme)

Cadeaux de naissance (Marque : Sensei, Moulin Roty)

Prêt-à-porter enfant de 0 à 6 ans (Marque : Mayoral)

31 Grande Rue, 71500 LOUHANS

La boutique de prêt-à-porter
MASCULIN ET FÉMININ
ROBES DE MARIÉES ET ACCESSOIRES

MARQUES MASCULINES

Cardin Jeans / Meyer / NZA / Serge Blanco / Eterna
Olymp / Monte Carlo / Arthur

MARQUES FÉMININES

Betty Barclay / Esprit / Julie Guerlande / Bianca
Christine Laure / Joseph Ribkoff / Vera Mont
Olivier Philipps



**GAUTHIER
CORAIL**

Prêt à Porter
Hommes et femmes

29 Grande Rue, 71500 LOUHANS



C'est la rentrée !

À L'ÉCOLE AUTREFOIS

Les écoles de hameaux



Les Bullets : Photos de classe de l'école des Bullets, à Sagy, en 1937 : ouverte en 1905, elle a fermé ses portes en 1980.

Nous vous proposons de nous replonger dans l'ambiance des écoles d'autrefois mais en nous intéressant aux écoles de hameaux, construites à l'extérieur des bourgs du milieu du 19ème siècle à la seconde guerre mondiale pour accueillir les enfants des écarts mais aussi soulager les classes des bourgs souvent bondées.

Leurs créations ont été encouragées par une circulaire ministérielle de 1876, l'Etat apportant son aide aux communes dans leurs efforts d'agrandissements ou de construction de maisons d'école. Généralement tenues par des couples d'instituteurs à leur ouverture, ces écoles pouvaient être mixtes et d'un seul niveau, ce qui s'est d'ailleurs généralisé au milieu du 20ème siècle avec la baisse de la population. Si plus aucune n'est en activité, elles sont encore nombreuses dans le paysage bressan, devenues logements locatifs, propriétés privées et même musée. Petite sélection...car il y en a beaucoup !

Direction Cuiseaux, à proximité de Louvarel, où le long de la route reliant Dommartin à Cuiseaux, se dresse l'école de Semon. Cette dernière a été construite conjointement, en 1910, par les municipalités de Champagnat et de Cuiseaux afin d'accueillir les enfants de la partie « bressane » de Champagnat ; elle ferma ses portes en 1967.

A Romenay, le souvenir de l'école de La Rippe des Monts ayant fonctionné de 1882 à 1968 se perpétue grâce à la mise en place récente par les Amis du Vieux Romenay d'un circuit de sentiers de randonnées dénommé « Le chemin des écoliers » et dont le départ est au hameau.



La classe / La récré :
Évocations de l'école d'autrefois
par Marie-Claude Guillemot (Condal).

À Mervans, c'est à Glairans qu'une autre école mixte que celle située au bourg a été construite en 1937. Denis, dont la maman a enseigné dans cette école de 1966 à 1973, se souvient : « **Nous logions à l'étage, dans la partie droite du bâtiment avec mes parents et mon frère ; de l'autre côté, habitait Madame Bernard, la directrice, avec son mari. Les appartements étaient assez modernes car nous avions déjà le chauffage central. Les élèves étaient répartis en deux classes mixtes selon les niveaux ; la cantine, un petit bâtiment de plain-pied situé dans la cour, ne fonctionnait déjà plus à cette époque. Je me rappelle avoir trouvé une maquette de l'école dans les greniers : je voulais jouer avec. »**



Glairans : L'école mixte de Glairans, à Mervans, aujourd'hui occupée par des logements.

Citons d'autres écoles publiques de hameaux encore visibles de nos jours : à **La Ville des Maréchaux** pour Serley, **Panissière** à Bosjean, **Balosle** à Saint-Germain-du-Bois, **Les Bretins** à Frangy-en-Bresse, **Putacrot** à Montagny-près-Louhans, **La Reine** à Varennes-Saint-Sauveur, Lessot à Montpont-en-Bresse, **Les Bullets** à Sagy, Les Gambards au Miroir, **Les Sutils** à Savigny-en-Revermont, le Châtelet à Branges, **Thorey** à Saint-Germain-du-Plain, **Bellefonds** et **Perrigny** à Saint-Martin-en-Bresse. Cette dernière accueille désormais l'antenne de l'Ecomusée de la Bresse bourguignonne consacrée à la forêt et au bocage. Mais toutes les sollicitations de créations d'écoles de hameaux n'ont pas abouti. Ainsi, à Sainte-Croix-en-Bresse en 1908 : une pétition est signée par une vingtaine de pères de famille habitant les hameaux de Tagiset, L'Abergement, Meix Tuzon, La Bouvatière demandant la construction d'une école permettant aux élèves des hameaux éloignés de faire moins de parcours pour se rendre en classe. Suit un rapport de l'Inspecteur d'Académie suggérant l'addition des hameaux des Voissières, des Craffes, La Frette, Les Bergenets, les Piguets et Malabutte afin de donner une population scolaire de 76 élèves. Par 10 voix contre 2, la construction d'une école à Tagiset est rejetée le 29 mars par le conseil municipal.

L'ancienne école de Perrigny à Saint-Martin-en-Bresse, devenue une antenne de l'Ecomusée de la Bresse bourguignonne.



monmeilleurbanquier
.com

Vous avez un projet immobilier ?

Ne cherchez plus un établissement bancaire

Nous vous le trouvons !



Le courtier pour vos crédits immobiliers

Marlène Thenot Joly et Romain Bert vous reçoivent :

14 rue de Bram, 71500 Louhans

Tél. 03 85 72 12 29

r.bert@agencemmb.com - m.thenotjoly@agencemmb.com

Studio Coiff
Coiffure mixte

Prothésiste capillaire agréé

ELITE[®]
HAIR INTERNATIONAL

Ouvert du mardi au samedi

4 Rue des Dodanes,
71500 Louhans

Tél. 03 85 75 56 04

Sur rendez-vous



- Protésiste capillaire
- Perruque, volumateur, turban, dérmofusion, accessoires
- Agréée par la sécurité sociale
- Cabine privée
- Coloration végétale
- Coiffure Mixte



CRÉER, PÉRENNISER SON ENTREPRISE EN BRESSE :

le bon territoire... et quelques conseils !

La tentation est grande, les motivations peuvent être nombreuses et variables : créer, reprendre une entreprise n'a jamais autant fait rêver, et la Bresse est le territoire idéal pour se lancer. Mais attention, entre raison et passion, il y a quelques règles et rendez-vous fort conseillés pour passer de la case projet à la réussite.

En 2020, le nombre total de créations d'entreprises en France atteint un nouveau record avec 848.200 créations, soit 4% de plus qu'en 2019. Le territoire bressan n'échappe pas à cet heureux engouement et il est vrai que les avantages structurels du secteur sont importants.

Pour ne citer qu'un atout, car il est fondamental : les accès et le réseau. Depuis la Bresse « on va vite partout », et on peut recevoir aisément. L'inverse d'un territoire isolé ! Rajoutons à cela un prix très compétitif pour les terrains et bâtiments professionnels, bien identifiés, et une qualité de vie sans pareil pour l'épanouissement personnel (du dirigeant et des salariés) et la boucle est bouclée.



Le bon contact communication !



**SITE INTERNET & VENTE EN LIGNE
CONSEIL & ANIMATION / IMPRIMÉS COMMERCIAUX
TOUS SUPPORTS DE COMMUNICATION**



49, rue du Guidon - 71500 LOUHANS
03 85 75 32 04 - www.publigo.fr



DES ÉTAPES CLÉS À BIEN RESPECTER

En dehors de ces considérations relatives au territoire, il faut respecter un certain « cheminement général de la création ». Pour faire court :

1. La structuration de l'idée et du concept.

Ne pas partir sur « une vague idée » semble logique, mais dans les faits, il faut vraiment faire une étude de cas, un audit des confrères, étudier les modèles de réussite... Définir ses « avantages uniques » vis à vis de la concurrence, poser les premiers chiffres.

2. Conseils et soutiens.

Il ne faut pas avancer seul. Être d'emblée accompagné par un expert comptable bien sûr, un avocat : le territoire propose une offre en ce sens. Enfin (et surtout), approcher Bresse Initiative (1 place Saint-Jean à Louhans), une structure qui est là aussi un véritable atout pour la région, pour un accueil, une écoute et vous donner les pistes de la réussite.

3. Construire un plan d'affaires.

Le concept est trouvé ? L'argumentaire solide ? Le positionnement produit / services en béton ? Il faut une alors une étude de marché, un prévisionnel : matérialiser les coûts et recettes, mais aussi les objectifs. Une étape importante, pas si complexe avec un vrai accompagnement... et son projet à cœur.



DONNER VIE À SON ENTREPRISE, À SON IMAGE

Une histoire de chiffres, la réussite (chacun aura d'ailleurs une définition différente de ce mot) ? Pas seulement. Créer et réussir, c'est aussi se préparer à devoir rencontrer « le monde », s'intégrer dans les réseaux professionnels en lien avec son secteur d'activité, s'investir aussi dans des assemblées, connaître ceux qui font avancer, ensemble, la vie locale, les affaires, la région. Il faut se présenter beaucoup, s'investir et d'une certaine façon : donner pour recevoir. Une vraie philosophie !

Enfin, créer et pérenniser son entreprise passe plus que jamais par une image professionnelle. L'agence locale de communication Publigo (49 rue du guidon à Louhans), est le relais idéal pour vous aider à vous différencier, à présenter vos produits et services de façon adaptée à votre marché. Le numérique est bien sûr devenu la référence, via des outils pratiques et abordables, pour une présence aux yeux de vos clients et surtout de ceux qui recherchent votre type de prestation : création de site internet, mais aussi la vente en ligne, méthode de vente en constant progrès, entre autres outils. Le bon référencement dans Google, un vrai logo ou des photos professionnelles de votre outil de travail ou de vos produits sont des exemples de points positifs à impact important.



UNE (HEUREUSE) HISTOIRE SANS FIN

Votre entreprise est sur les rails ? Parfait. La remise en cause sera donc permanente et nécessaire : l'immobilisme de type « on a toujours fait comme ça » et « j'ai bien assez de travail pour changer quoi que ce soit » seront désormais vos moins bons conseillers... car le paysage change sans arrêt, les solutions nouvelles arrivent et de nouveaux confrères aussi. Une belle histoire sans fin !

Le bon contact entreprise !



Contact

Emmanuel Garcia-Piqueras

1, place Saint Jean - 71500 LOUHANS

03 85 76 03 58

www.bresse-initiative.com



GROUPE BBI IMMOBILIER

*Vente • Construction • Rénovation
Syndic • Gestion • Location*

Plus de 1200 logements construits dans la région
40 personnes à votre service
Tous les métiers de l'immobilier près de chez vous
Depuis plus de 30 ans
Aucune sous-traitance

Agence de Louhans

47 grande rue, 71500 Louhans

Agence de Lons-le-Saunier

9 rue Rouget de Lisle, 39000 Lons-le-Saunier

Agence de Buxy

41 Grande Rue, 71390 Buxy



Notre métier c'est votre garantie





Au cœur de la campagne bressane, Morgan Louche et Charlène Revol se sont lancés dans une aventure professionnelle et humaine : celle d'élever des poules et poulets de la race ancienne « Gauloise noire ». Détrônée par sa consœur, la blanche de Bény, lors de l'obtention de l'AOC « volaille de Bresse » en 1957, elle n'en demeure pas moins une volaille de caractère, surtout lorsqu'elle est valorisée comme le font les deux jeunes éleveurs.



 **Portrait de Morgan Louche et Charlène Revol**

À HUILLY-SUR-SEILLE

Chef d'exploitation à titre individuel où il élevait des poules pondeuses rousses, Morgan se questionnait sur le fait d'intégrer une race ancienne à son élevage. Un souci de salmonelle en octobre 2020 puis la fermeture des restaurants ont été les éléments déclencheurs pour que le Bressan lance son projet et crée le « GAEC La Gauloise Noire » en y associant sa compagne, Charline.

« J'ai contacté le centre de sélection avicole de Béchanne qui propose des poussins de différentes races dont la gauloise noire, une bonne pondeuse et dont la chair est aussi appréciable. En février, un premier lot de poussins non démarrés a été mis en place donc non sexés : notre souhait étant de valoriser au mieux la volaille, nous ne procédons pas au broyage des poussins mâles comme cela se fait habituellement mais nous les conservons tous. » Les femelles deviendront des poules pondeuses de plein air alors que les mâles seront élevés pour leur chair, au minimum 170 jours, pour donner des bêtes de 2,3 à 2,8 kg.



Depuis, Morgan et Charlène ont reçu 1 200 poussins, le but étant de démarrer deux lots par an afin de proposer toute l'année leur production issue de l'exploitation : *« C'était la ferme de mes grands-parents : j'ai grandi ici et je souhaitais lui redonner vie, dans l'esprit de celui qui animait les anciens. »* Très attaché à ses racines, Morgan a divers projets dont celui de reconstruire un séchoir à maïs comme autrefois, mais pas n'importe lequel : *« Du maïs blanc de Bresse, à donner à nos volailles. »* Autre objectif, construire un abattoir modulaire sur place : *« J'abats moi-même auprès de collègues mais nous serions ainsi moins dépendants. »*

Pour l'instant, les poules, poulets et cailles (car le couple en élève également pour les œufs et la chair) trouvent leur propre nourriture sur les 2,5 hectares en biodiversité entourant la ferme que viennent compléter des céréales issues du moulin Jannet de Varennes-Saint-Sauveur. Le local, le circuit court et un réseau de confiance sont aussi les maîtres-mots du GAEC : *« Nous approvisionnons en œufs, poulets et cailles de fidèles clients d'épiciers et restaurateurs comme Jean-Michel Carrette des « Terrasses » à Tournus, le restaurant « le Loisy », le « Coq Rico » d'Antoine Westermann à Paris... »* De grands noms qui ne se trompent pas sur la qualité des produits et l'état d'esprit associé. Mais tout un chacun peut aussi s'approvisionner à la ferme : vous pourrez ainsi admirer de magnifiques gauloises noires et échanger avec deux passionnés tout en consommant sain, bon et local.



Situé à Beaurepaire en Bresse, le garage Guyot c'est une équipe de **5 mécaniciens qualifiés** pour :

- ✓ Réparer et entretenir votre véhicule
- ✓ Décalaminer votre moteur
- ✓ Poser un boîtier de conversion au bio-ethanol Flexfuel

Depuis 2006

Ludovic et Cécile sont également à votre écoute pour vous conseiller lors d'un changement de véhicule. Le garage a un stock permanent de véhicules d'occasion révisés et garantis, livrés clef en main.



GARAGE GUYOT

71580 Beaurepaire en Bresse

03.85.74.12.13 - www.garageguyot71.com



RESTAURANT *Le Saint-Jean*

Découvrez le Poulet de Bresse dans ses meilleures recettes

- Sauce écrevisse
- Poulet Morille Vin Jaune
- Sauce Louhannaise (création du Saint-Jean)
- Poulet Rôti



Viande charolaise

- Entrecôte
- Tartare



Nous travaillons avec des produits frais et locaux.

6 place Saint-Jean
71500 LOUHANS

Tél : 03 85 75 55 11





TEXFRANCE



Plus de 70 ans de savoir-faire français

À Beaurepaire-en-Bresse, la Zone d'Activités de la Chaigne abrite TexFrance, l'un des derniers spécialistes de la confection textile artisanale en France. Créée en 1946 à Mulhouse, l'entreprise a été rachetée par les parents d'Adeline Comte, l'actuelle dirigeante, il y a 33 ans, l'année de naissance de la jeune femme. C'est par coup de cœur pour la région bressane que la famille s'est installée ici et a décidé de poursuivre l'aventure de TexFrance.



« A l'origine, TexFrance confectionnait à 70% des nappes. Nous nous sommes peu à peu développés en proposant également d'autres gammes de produits pour l'hôtellerie, la restauration et les collectivités : linge de table, de toilette, de lit, tabliers, rideaux, séparateurs de salles, rideaux japonais. Nous travaillons des tissus provenant de divers pays européens comme l'Espagne, le Portugal, la Belgique, l'Allemagne et bien sûr la France : notre confection est entièrement française. »

« Nous sommes visibles depuis la route menant à Lons-le-Saunier et à l'A39 : c'était une volonté de ma part afin de pouvoir être plus présents localement », explique Adeline qui parcourt chaque année bon nombre de kilomètres dans le quart nord-est de la France pour faire le lien entre fournisseurs et clients. Les bureaux, le show-room et le stockage sont à Beaurepaire, les couturières sont restées en Alsace.



Portrait de
Adeline Comte, Dirigeante de TexFrance



Un vaste choix de tissus, coloris et motifs pour un travail sur-mesure

Après une formation en école de commerce à Lyon, Adeline a retrouvé le goût des ateliers de confection de son enfance : « *La couture ? Je suis née dedans. Les ateliers étaient notre garderie avec mon frère* », sourit-elle. Entre tradition familiale et perspectives pour l'avenir, elle continue à développer ce qui a fait la réputation de TexFrance tout en innovant : « *Depuis la COVID, période où nous avons confectionné en urgence des masques, nous proposons également stores extérieurs, voiles d'ombrage mais aussi des vêtements industriels comme des pantalons de travail, des vestes... Nous travaillons sur-mesure et personnalisons notre production grâce à la broderie mais aussi à l'inscription tissée d'un logo, un savoir-faire unique permettant une meilleure tenue dans le temps, que ce soit sur des habits, des nappes ou des serviettes éponges.* » L'un des souhaits d'Adeline Comte est d'étendre le service aux particuliers : « *L'installation du show-room était dans cette optique et je propose également mes services en conseil pour la décoration textile intérieure. J'ai également créé, sous la marque « Harmony », une gamme de linge de lit en lin et voile de coton. Une vente privée a eu lieu en fin d'année dernière.* »

Les idées ne manquent donc pas pour TexFrance où les maîtres-mots sont travail de qualité et sur-mesure à la demande : « *Je viens d'approvisionner la carrosserie Brois en tissu jersey pour la confection de housses de voiture, l'Aubergerie de l'Europe en rideaux et stores, un particulier en sets de table et corbeilles à pain qu'il avait vus dans un restaurant. J'ai reçu un rouleau de lin imprimé pour un client : il est magnifique ! Je vais vous le montrer...* » Un vaste choix de produits réalisés artisanalement et avec passion pour un excellent rapport qualité/prix : pourquoi s'en priver ?



Showroom ouvert sur rendez-vous !
Contactez-nous au 03 85 60 38 44 et 06 82 62 23 06

Découvrez leur nouveau site internet réalisé par l'agence Publigo, à Louhans
www.texfrance.fr

Salon
Linnéa

Réservation en ligne sur
lsrdv.com/salonlinna.com
ou par téléphone au
03 85 72 59 60

Votre **Maître Artisan Coiffeur** à BRANGES

Venez découvrir notre **soin à la Kératine**
avec les produits d'origine **français et naturels**



Laissez-vous tenter par
**le lissage français à la poudre de diamant
et protéine de soie**

avec les produits **100% Made in France**



Carte de fidélité !

Cumulez des points à chaque passage
pour bénéficier de remise



Horaires en continu : Du mardi au vendredi de 8h00 à 18h00. Le samedi de 8h00 à 16h00

1095 Route du Bourg, 71500 BRANGES - 03 85 72 59 60 - Suivez-nous sur Facebook

LES ARCHERS BRESSANS

à La Chapelle-Thècle



Pierre-Yves Gudefin • Président de l'association

Ce samedi matin, ils étaient nombreux à avoir répondu à l'invitation du président des Archers bressans, Pierre-Yves Gudefin, pour présenter leur association et la pratique du tir à l'arc. Réunis dans leur salle d'entraînement au bourg de La Chapelle-Thècle, ils parlent avec passion de ce sport dans lequel ils sont tombés depuis quelques années, à l'image de Rémy, 16 ans, entré au club après avoir découvert le tir auprès d'un copain. À force de l'emmener aux entraînements, son papa, Fabrice, s'y est mis aussi, tout comme Lili, la petite sœur âgée de 11 ans.



Rémy & Lili
Adhérents à l'association
des Archers bressans



Créés à Savigny-en-Revermont, Les Archers du Revermont sont devenus bressans en 1997 lorsqu'ils se sont installés à La Chapelle-Thècle où le maire de l'époque, Monsieur Paquelier, ayant fait pratiquer le tir à l'arc à l'école lorsqu'il était instituteur, leur a proposé un terrain ainsi que la salle Chadebec, aujourd'hui équipée d'un mur de tir. L'association compte une quarantaine de licenciés par saison, enfants et adultes, hommes et femmes, et tous s'entraînent ensemble, s'apportant conseils et soutien : « *Nous évoluons tous ensemble, il n'y a ni professionnels ni amateurs et il nous est arrivé d'accueillir les meilleurs nationaux, ici à La Chapelle-Thècle, lors du concours d'avril ou celui de juillet qui réunit 270 archers* », explique Pierre-Yves, président depuis 20 ans.

À raison de deux entraînements par semaine (et en temps « normal »), les archers sont souvent en compétition les dimanches, sur toute la France : « *Lorsque l'on participe à un concours, le club organisateur envoie les résultats à la Fédération : en fonction des points obtenus, on peut ainsi participer au Championnat de France.* »

Si tous s'exercent ce matin en salle sur des cibles, la particularité des Archers bressans est de pratiquer le tir nature (sur blasons représentant des animaux) et 3D (sur des animaux en mousse), sur parcours, en pleine nature, avec cinq types d'arcs : nu, droit, chasse, à poulie nue et mécanique.

De véritables œuvres d'art, qu'il s'agisse de la finition de la poignée d'un arc droit ou de la précision d'un arc mécanique possédant viseur, stabilisateurs, décocheur... « *Au-delà de pratiquer le tir en famille, explique Fabrice, c'est aussi la beauté de l'objet qui me plaît et le fait d'évoluer en pleine nature.* »

Contrairement à ce que l'on pourrait imaginer, le tir à l'arc est un sport accessible : « *Nous prêtons du matériel durant une année puis c'est au pratiquant de s'équiper à la hauteur de ses envies sachant qu'il faut un an à un an et demi avant de concourir, mais c'est avant tout un sport de détente et de convivialité que l'on peut pratiquer uniquement pour le plaisir.* »

Tous évoquent un état d'esprit propre à ce que Pierre-Yves nomme « *la grande famille des archers* » : « *Parfois, je viens à la salle sans tirer : juste pour retrouver l'ambiance* », ajoute Valentin. Âgé de 21 ans, il pratique depuis une dizaine d'années : « *Si la technique et le matériel sont à maîtriser, il ne faut pas oublier le bonhomme : être précis et sérieux mais avant tout avoir le mental. J'ai participé à plusieurs championnats de France mais le dernier en date, j'y suis allé à la cool avec Clément, sans pression : j'ai terminé 2ème.* »



La cuisine française est à l'honneur chez
LA MÈRE JOUVENCEAUX

Les horaires

Lundi

7h00 - 16h00

Mardi

9h00 - 14h00

Mercredi

Fermé

Jeudi / Vendredi / Samedi

9h00 - 14h00, 18h00 - 22h00

Dimanche

9h00 - 14h00

Suivez-nous sur Facebook : Restaurant La Mère Jouvenceaux

26 rue Lucien Guillemaut, 71500 Louhans

Tél. 03 85 75 00 51

www.lamerejouvenceaux.fr



Installation | Dépannage | Entretien
Énergies renouvelables

Prime Coup de Pouce de l'état

*Pour le remplacement de votre chaudière fuel ou gaz
 (différentes primes selon vos projets)*

IMTC EST SPÉCIALISTE
 du chauffage domestique,
 du chauffage industriel,
 des locaux de grand volume



TVA 5,5%



Notre agence à Beaurepaire-en-Bresse

380, rue du Muguet, ZA La Chaigne
 71580 BEAUREPAIRE-EN-BRESSE



Une seconde agence pour mieux vous servir

15 route de Chalon
 71270 Pierre-de-Bresse

Tél : 03 85 74 19 12 - www.imtc-chauffage.fr





 Portrait de Emmanuel Callier

Contact

8, rue des Bordes 71500 Louhans
Tél. 03 85 75 18 86
callier.louhans@allianz.fr
www.allianz.fr/assurances-particuliers/agence/71501/louhans/callier/

EMMANUEL CALLIER,

*l'agent général d'assurance
le plus ancien de Louhans*

Le numéro 8 de la Rue des Bordes abrite le cabinet d'assurance Allianz, dont Emmanuel Callier est à la tête depuis 20 ans. Lédonien d'origine, cet amoureux de la Bresse très investi dans le domaine associatif local (Confrérie des Poulardiers, L'Exploit Sportif bressan) vit avec passion son métier d'agent général. Rencontre.

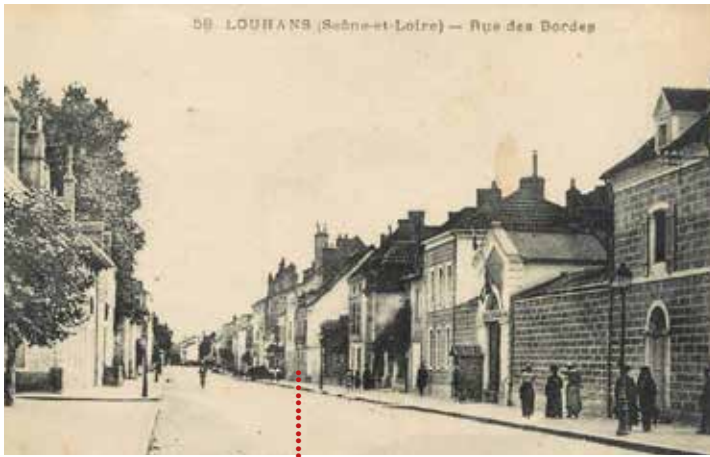
Avec 3 000 assurés et 20 ans de présence à Louhans, l'agence Allianz d'Emmanuel Callier a pignon sur rue : « *Je suis devenu au fil du temps le plus ancien agent général d'assurance de Louhans, ce qui ne veut pas dire le plus âgé !* » précise-t-il dans un sourire.

Depuis le 1er janvier 2001, il poursuit le travail de ses prédécesseurs, Messieurs Sorlin, Bonin, Ruinet et Guillot, ayant œuvré pour la compagnie AGF : « *La Société Anonyme des Assurances Générales a été créée en 1818 : elle comprenait pour la première fois en France assurances vie, incendie et maritime, explique Emmanuel. En 1849 elle est devenue l'une des premières compagnies d'assurance du monde en signant un traité de réassurance avec la Phénix de Londres. Nationalisée par le Gouvernement provisoire en 1945, la société a été restructurée en 1968 et est devenue les Assurances Générales de France, plus connue sous le nom d'AGF.*

Elle a fusionné en 1997 avec Allianz, classée deuxième assurance mondiale en 2021. En Bresse, la Société des Assurances Générales a été la première à s'implanter il y a plus de 130 ans : à Louhans ainsi qu'à Mervans et Saint-Germain-du-Bois. »

Emmanuel reprend : « *Je me suis installé le 1er janvier 2001 dans les locaux de la Rue des Bordes en succédant à Gilbert Guillot : auparavant, j'avais suivi des études dans le droit des assurances à Lyon III puis intégré un cabinet de courtage à Lons-le-Saunier. Mon épouse étant très amie avec la fille de Gilbert, il m'a informé qu'il prenait sa retraite et m'a proposé de reprendre son portefeuille. J'ai passé un entretien auprès de dirigeants du groupe Allianz, sans trop de prétention, et ai été retenu. J'ai suivi un stage de qualification durant 5 mois à Avignon puis me suis installé ici : j'étais le seul de ma promotion à ne pas avoir l'apport financier nécessaire mais j'ai réussi et je suis toujours là. »*





..... 🔍 La rue du cabinet Allianz en 1890 // Louhans aujourd'hui

Un travail d'écoute et une analyse sur-mesure

Aujourd'hui, au sein de son agence, Emmanuel peut compter sur six collaborateurs répartis sur ses deux bureaux de Louhans et Lons-le-Saunier et explique les spécificités d'un agent général : *« C'est une profession réglementée qui demande des qualifications et dont la particularité est de tout gérer, de A à Z, comme « Allianz » : c'est un vrai métier, à part entière. »*

Allianz constitue l'assurance la plus solide du marché, ce dont se félicite Emmanuel : *« Le taux de satisfaction par rapport à la gestion des sinistres est de 95%, ce qui n'est pas rien lorsque l'on en gère en moyenne dix par semaine. »* Généraliste, l'entreprise propose ses services aux particuliers, professionnels mais aussi associations : complémentaire santé, garantie accidents de la vie, responsabilité civile, habitation, protection juridique, animaux, etc. Parmi ses projets, Emmanuel aimerait continuer à développer l'assurance de prêt.

De « la vieille école » comme il le dit lui-même, Emmanuel prend le temps de se rendre sur place, d'échanger et d'analyser chaque situation afin de pouvoir répondre au mieux aux besoins de ses assurés. Il insiste d'ailleurs sur ce terme : *« Ce sont des assurés, pas des clients pour moi. Une relation de confiance s'est installée depuis toutes ces années entre nous, d'autant que le milieu des assurances repose sur des engagements. Je ne suis pas là pour vendre des contrats mais pour donner les meilleurs conseils et bien faire mon travail en étant à l'écoute. »*

Et il faut croire qu'il le fait bien car après avoir été président de la Chambre des agents généraux d'assurance de Saône-et-Loire puis président-adjoint de celle de Bourgogne Franche-Comté, Emmanuel Callier est depuis plus de quatre ans juge consulaire au Tribunal de Commerce de Lons-le-Saunier.



Et vous, savez-vous où sont

**FABRIQUÉES
VOS LUNETTES ?**

La Lunetterie
Bressane 

UN SAVOIR-FAIRE **FRANÇAIS** 

La Lunetterie Bressane est spécialisée dans la fabrication française

Nous travaillons essentiellement avec des fournisseurs jurassiens ou d'Oyonnax.

UN GAGE DE QUALITÉ ET DE CONFORT POUR
VOS MONTURES ET VOS VERRES



Pour vous accueillir dans les meilleures conditions, prenez rendez-vous sur notre site internet, sur facebook ou par téléphone



1085 Route du Bourg
71500 Branges



03 85 72 56 79



www.lalunetteriebressane.fr



Le Cabinet Daniel Barbier



Daniel Barbier (au centre) et ses collaborateurs

DANIEL BARBIER

Architecte à Saint-Martin-en-Bresse

Quel est le point commun entre la garderie de Mervans, la Maison des Assistantes Maternelles de Sens-sur-Seille et le Centre de Formation des Apprentis de l'Industrie de Chalon-sur-Saône ? Tous ces bâtiments ont été conçus par l'architecte DPLG Daniel Barbier dont le cabinet est situé dans le manoir d'Outre-Cosne qu'il a entièrement rénové.



Originaire des Vosges, Daniel Barbier a fréquenté l'école d'architecture de Strasbourg avant de s'installer à Nancy en 1992. Après six années d'activités dans la cité lorraine, et suite à l'obtention de commandes à Lyon et à Lacoux près d'Hauteville, Daniel Barbier a décidé de quitter la Meurthe-et-Moselle : « *j'ai cherché un lieu ou m'installer entre Nancy et Lyon et je suis tombé sur cette bâtisse qui était entièrement à rénover* ». Un coup de cœur et une nouvelle vie pour ce lieu où les éléments architecturaux bressans ont été conservés : « *Cette rénovation m'a permis de m'immerger dans le mode de construction traditionnel local* », explique l'architecte devant un mur en pans de bois.

Depuis le 1er janvier 2000, Daniel Barbier propose ses compétences depuis son bureau aménagé au rez-de-chaussée du manoir d'Outre-Cosne, aux côtés de deux salariés et d'une secrétaire. Il intervient auprès de collectivités, de privés et d'entreprises pour des travaux de construction, de rénovation,

d'aménagement : « *Nous pouvons assurer la maîtrise d'œuvre complète d'un chantier ou simplement intervenir pour déposer un permis de construire.* »

Les réalisations de Daniel Barbier sont à l'image de sa conception du métier d'architecte : adaptées et adaptables à la demande du client. « *Tout est basé sur le dialogue, l'écoute et la compréhension du mode de vie. Il n'y a pas de petit projet, ni de bon projet sans bon client* », explique celui qui a également enseigné à l'Ecole Nationale Supérieure d'Architecture de Strasbourg durant 15 ans. « *J'écoute la demande, analyse l'environnement et fais des propositions : si je vois qu'il y a des possibilités d'apporter une touche particulière, je fonce.* » Ainsi de cette maison à Cortambert où il a suggéré d'inverser les niveaux entre chambres et espaces de vie afin de profiter au mieux du panorama sur le Clunisois. « *Nous pratiquons la conception en vue en 3D ce qui permet aux clients de se projeter encore mieux dans leur projet et son implantation.* »



Maison d'Assistants Maternelles à Sens-sur-Seille



Construction d'une garderie à Mervans



Centre de formation à Chalon-sur-Saône



CONTACT



38, Route de Mervans
71620 Saint-Martin-en-Bresse
03 85 47 08 10



Le Cabinet Daniel Barbier
a accordé sa confiance à l'agence Publigo
pour la création de son site internet :

www.barbier-architecte.fr

Soucieux de l'intégration du bâti dans son environnement, qu'il soit rural ou urbain, Daniel Barbier porte une attention particulière à la qualité de vie au sein des bâtiments qu'il conçoit, notamment concernant le confort et la consommation énergétique : *« La MAM de Sens-sur-Seille est exemplaire en ce sens, étant à l'équilibre entre production et consommation d'énergie notamment grâce à une ossature bois, une isolation biosourcée, l'orientation du bâtiment et à la volonté de la Communauté de Communes qui en était commanditaire. »* Exemplaire à tel point que quatre projets similaires de micro-crèches et Relais Petite Enfance sont prévus à Saint-Germain-du-Bois, Mervans et Thurey.



POLE AGENCEMENT

CREATEUR D'INTERIEUR

- CUISINES
- DRESSINGS
- SALLE DE BAIN
- VERRIÈRES
- PORTES COULISSANTES
- POSE ET VENTE PARQUET

**Gilles et Magali,
un duo de pros
vous aide à concrétiser
vos projets d'intérieur**

SHOWROOM

Ouvert du lundi au samedi
9h - 12h / 14h - 18h30
Fermé le mercredi

20 rue du 1^{er} Mai, 71500 Louhans - 03 85 75 20 99

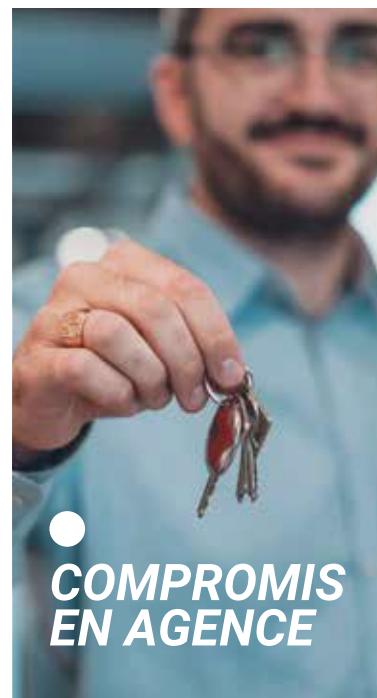
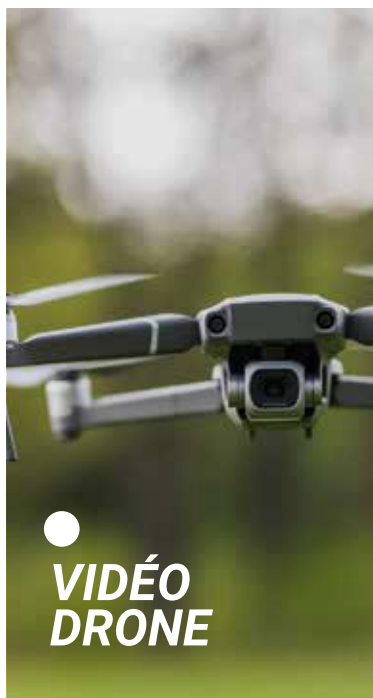
www.pole-agencement.fr

nestenn

GRUPE D'AGENCES IMMOBILIÈRES



Vendre, Acheter, Louer, Faire gérer,
nous sommes là pour vous faciliter l'immobilier.



Et bénéficiez de toutes nos compétences !

51 Grande Rue, 71500 LOUHANS Tél. 03 85 74 05 94 f @ y

www.immobilier-louhans.nestenn.com