

Les artisans tiennent salon

Premier week-end de l'opération Cœur d'artisan et premières portes ouvertes, hier, à Levier et Myon.

Située dans la zone artisanale de Levier, la menuiserie Lazzéroni accueille depuis hier et encore aujourd'hui l'opération Cœur

d'artisan initiée par la chambre des métiers et de l'artisanat (CMA).

Installé comme ébéniste en 1983 à Septfontaine, Alain Lazzéroni a dû faire évoluer son métier afin de s'ajuster aux besoins de la clientèle. Fin 2011, l'entreprise, qui compte neuf personnes, s'établit dans la zone artisanale Champ Bégaud, dans un nouvel atelier de 1.200 m², se spécialisant dans la fabrication des portes sectionnelles

et de tous types de fermeture.

Pour la 4^e édition de Cœur d'artisan, la menuiserie accueille une trentaine d'artisans de la communauté de communes CCA 800 et des environs qui souhaitent mieux se faire connaître du public et mettre en avant leur savoir-faire. Les métiers du bâtiment (construction, énergies renouvelables, taille de la pierre...), ceux de la mode et de la beauté, sans oublier les produits régio-

naux, sont à découvrir dans ce lieu spacieux et convivial.

Lors de l'inauguration, Albert Jeannin, maire de Levier, a félicité les artisans qui représentent un bassin pour l'emploi local et qui s'efforcent de s'adapter aux nouvelles technologies afin d'offrir un service à la pointe du progrès. Bernard Barthod, président de la CMA, a, quant à lui, évoqué la valeur travail, dont les artisans peuvent être fiers d'autant plus que leurs acti-

vités représentent un tremplin pour les jeunes par le biais de l'apprentissage.

Ateliers créatifs, démonstration et dégustation rythmeront la journée de dimanche avec, à 16 h, le défilé haute couture par Créations Audrey de Chaffois.

De notre correspondante locale Béatrice PRITZY

Au cœur des métiers ce dimanche à Levier, à la menuiserie Alain Lazzéroni, 9 rue Petite-Côte, et à la salle polyvalente de Gilley. Entrée gratuite.

Belle affluence à Myon



■ Quinze artisans locaux ont répondu présents.

LES HABITANTS de Myon et des villages environnants ont répondu présents à l'appel lancé par les quinze commerçants et artisans de Myon dans le cadre de l'opération Cœur d'artisan.

Le maire de la commune, Jean Laporte, a accueilli

Jean-Christophe Robelot, trésorier de la chambre des métiers et de l'artisanat du Doubs à l'initiative de l'opération ainsi que Robert Silvent, président de la MJC d'Arbois. Une journée riche en animations et démonstrations.



■ Alain Lazzéroni accueille encore aujourd'hui les artisans dans sa menuiserie, à Levier.



■ Gérald Courtois dans son atelier de fabrication à Samson.

Photo Ludovic LAUDE

Boulangier, son pain quotidien

GÉRALD COURTOIS est boulangier pâtissier. Avec sa femme, Valérie, à la vente et lui à la fabrication, ils font tourner leur boutique depuis plus de huit ans, à Samson.

« J'ai fait ce métier car j'ai toujours été attiré par la nourriture. Quand j'étais gamin, j'étais toujours dans les jupes de ma mère autour des casseroles », raconte l'artisan. Avec ses deux apprentis, Gérald commence sa journée à 2 h du matin, week-end compris. « Le magasin ouvre à 6 h 30 et le pain doit être cuit à temps », explique le professionnel qui n'est pas du genre à compter ses heures. Sept jours sur sept, il s'attache à la fabrication du pain et ne finit sa journée qu'en début d'après-midi, après avoir passé un coup de balai dans l'atelier de fabrication.

Chaque jour, une douzaine de pains spéciaux (tradition, céréales, bio) sortent du four

de la petite boulangerie de Samson. Ici pas question de produire à outrance. On reste dans la fabrication artisanale. Un principe auquel Gérald Courtois tient beaucoup. Le secret d'un bon pain ? « Tout se passe au pétrissage. Il faut laisser reposer la pâte suffisamment longtemps avant de la travailler », détaille le chef boulanger qui achète sa farine à Parcey, dans le Jura. En plus du pain, le magasin vend aussi quelques produits régionaux. Du vin, du fumé, du fromage, et bien sûr, du comté (9 tonnes écoulées chaque année).

Partager leur passion, les Courtois savent aussi faire. Ainsi, une classe de maternelle venant du village voisin de Myon a visité leur entreprise. De quoi éveiller la curiosité des petits repartis un bout de pain en main.