

Saint-Apollinaire

Déjeuner à la brasserie *Traits d'union* : une formule qui plaît aux aînés

Un mercredi sur deux depuis septembre, la brasserie pédagogique *Traits d'union*, implantée au cœur du quartier du Pré-Thomas à Saint-Apollinaire, accueille les aînés de la commune le temps d'un repas. Proposée par l'office municipal des aînés (OMA), la formule qui rencontre un certain succès pourrait être rapidement dupliquée dans un autre restaurant local.

La brasserie *Traits d'union*, gérée par l'association des Pupilles de l'enseignement public de Bourgogne-Franche-Comté (PEP CBFC), bien ancrée au sein du quartier du Pré-Thomas à Saint-Apollinaire, n'a jamais aussi bien porté son nom. Un mercredi sur deux, elle accueille vingt-cinq personnes âgées de la commune pour un repas de midi qui se déroule selon une formule à la carte, « comme au restaurant », faisant oublier la cantine scolaire du Val-Sully et ses plats réchauffés.

C'est tout simplement ce que cherchait Laurence Auclin, conseillère municipale déléguée à l'OMA (office municipal des aînés) depuis le mois d'avril : « Ce que l'on veut, c'est que les aînés ne se retrouvent pas uniquement entre eux, mais qu'il y ait une mixité avec d'autres clients de la brasserie. Les gens ont le choix du plat, le choix du dessert, avec le service à table. Tous les plats sont faits maison. Depuis le mois de septembre, nous avons intégré de nouvelles personnes qui ne venaient pas avant ou qui ne venaient plus. » La formule plaît et rencontre le public recherché. « Il fallait attirer de nouvelles personnes, c'était le but. Nous allons chercher les aînés qui souvent s'isolent, ne



Comme au restaurant, le menu est à la carte. Romane Garnier (à droite) est l'éducatrice technique spécialisée qui encadre l'équipe du service. Photo J.-M. B.

sortent plus, pour qu'ils voient d'autres gens, qu'ils échan- gent. Il y a des personnes pour qui c'est la seule sortie de la semaine », explique encore Laurence Auclin.

Un second restaurant pour les deux autres mercredis du mois

C'est le maire Jean-François Dodet (SE) lui-même qui a annoncé aux convives présents mercredi 18 octobre qu'un « repas une fois tous les quinze jours, c'est un peu juste ». « Dès le mois de novembre,

après les vacances scolaires, on fera un repas un mercredi sur deux au Saint à Pot, situé au centre commercial de La Fleuriée, en alternance avec la brasserie *Traits d'union*. »

Pour bénéficier des déjeuners - au prix de 10 € - de l'office municipal des aînés, il y a deux conditions à remplir : être Épleumien et inscrit à l'OMA. Il faut également obligatoirement s'inscrire au repas une semaine à l'avance au 03 80 78 15 81. Facturation mensuelle.

● **Jean-Marie Balleyguier (CLP)**
| <https://www.brasserietaitsdunion.fr>

► Réaction

« Le mercredi, on le réserve systématiquement au restaurant »

Gisèle, 76 ans, mariée, depuis dix-sept ans à Saint-Apollinaire

« Il y a des gens qui sont formidables et qui sont vraiment attentionnés. Ils apportent un plus aux personnes de notre âge. Je crois que c'est une réussite, l'ambiance est bonne, tout comme la nourriture. Le mercredi, on le réserve systématiquement au restaurant. »



Photo J.-M. B.

► Réaction

« Je viens à chaque fois »

Gilles, 69 ans, épleumien depuis 1988

« Je viens à chaque fois, c'est moi qui transporte bénévolement certaines personnes âgées. L'ambiance est bonne, c'est ça qui est bien, les gens sont contents de se retrouver. Ils viennent surtout pour l'ambiance, la convivialité. Je viendrai aussi dans le restaurant du centre commercial de La Fleuriée. »



Photo J.-M. B.

Zoom ► *Traits d'union*, la brasserie au service de l'insertion professionnelle

La brasserie pédagogique d'insertion professionnelle *Traits d'union* a été inaugurée en 2017 à Saint-Apollinaire. Des jeunes en situation de handicap sont encadrés chaque jour par des éducateurs (un en cuisine et un en salle). Comme l'explique Romane Garnier, éducatrice technique spécialisée. « Le restaurant des PEP CBFC fait partie de l'IME des Écayennes à Dijon. Notre public, ce sont les jeunes de 16 à 20 ans qui ont un handicap intellectuel. Il y a un éducateur technique qui gère ceux qui travaillent en cuisine et un autre en salle qui s'occupe de l'équipe du service. Les jeunes tournent entre la cuisine, la plonge et la salle pour apprendre les différents métiers. Le matin, ils préparent la salle et dressent les assiettes. Mai ils ne s'occupent pas de la cuisson. »

Chevigny-Saint-Sauveur

Des jeunes heureux de recevoir leur diplôme du bac

Vendredi 20 octobre, la Ville de Chevigny-Saint-Sauveur et le lycée Jean-Marc-Boivin ont organisé la traditionnelle remise des diplômes du baccalauréat au Polygone, et ce, devant plus de trois cents personnes. Cette année, 157 lycéens ont été récompensés sur 166, soit un taux de 95 % de réussite avec 95 mentions. Les élèves ont reçu leur diplôme ainsi que la carte Avantages jeunes de la Région, offerte par la municipalité et à retirer au point information jeunesse (PIJ) de la médiathèque. Franck Vuillemot, proviseur du lycée, a précisé « que cette promotion est la dernière dans l'ancienne version du baccalauréat ».



La cérémonie revêtait une dimension particulière : la réforme du baccalauréat ayant depuis été appliquée. Photos Dominique Da Silva