

ÉDITION Chalon - Bresse



Dimanche 29 novembre 2015

LA LOYÈRE

PAGE 3

Arcom gère la distance

CHALON

PAGE 4

Les fusillés ont leur ouvrage

CHALON

PAGE 6

Le multiplexe en bonne voie ?

LOUHANS

Des salariés très amers

Les ex-salariés digèrent mal la fermeture du centre culturel et social du Comité bressan.

PAGE 12

SIMARD

L'église a des fissures

Les élus vont faire appel à un expert pour réparer l'église.

PAGE 16

RULLY. Benoît Charbonnaud vient de lancer un nouvel alcool fabriqué en partie dans la région.

PAGE 2

Le rhum bourguignon



Le Rhum Transat, premier rhum affiné en Bourgogne, est né. Benoît Charbonnaud est à l'origine du projet. Photo Grégory Jacob

SOMMAIRE

- Chalonnais p. 2-7
- Val de Saône/Chagny p. 8
- Tournus et région p. 9
- Pratique p. 10-11
- Bresse p. 12-18
- Détente p. 20-23
- Météo p. 24

MATELAS GRANDES MARQUES - SOMMIERS - BANQUETTES - CANAPÉS CONVERTIBLES - LINGE DE MAISON - OREILLERS - ACCESSOIRES ...

ON VIDE

TOUT DOIT DISPARAÎTRE !

-40% -60%
-50% -70%

suivant les modèles signalés en magasin



PIRELLI Nacturnal TRECA! SIMMONS DODO Epeda MEDONC FranceNut Duntopillo

Un crédit vous engage et doit être remboursé. Vérifiez vos capacités de remboursement avant de vous engager. Voir conditions précises en magasin

Cette opération ne constitue en aucun cas des soldes mais de la mise en vente des produits déballés ayant été testés en magasin et n'étant pas neufs, elle intègre les modèles d'exposition et non les stocks sous emballage.

9, av. Monnot-Prolongée (à côté d'Art Sièges) - CHALON - 03 85 41 43 90 - www.halleausommeil.fr



1^{er} Discount

La Halle
au **SOMMEIL**

RULLY. La Bourgogne compte un nouveau produit : du rhum créé dans le berceau du crémant.

Né en Martinique, affiné en Bourgogne, bu dans le monde entier

Le bouzeron voyage mal, le rhum, bien mieux. De la Martinique, quelques fûts sont arrivés à Rully. Ils ont profité des tonneaux de grands vins pour une distinction bourguignonne.

La Bourgogne compte un alcool de plus. Désormais, on peut en effet parler de rhum bourguignon. « Le rhum a traversé l'Atlantique pour être affiné en haute mer. Nous avons ensuite terminé son vieillissement dans des fûts qui avaient contenu des grands crus de vins blancs de la région : bâtard-montchretien ou corton-charlemagne », indique Benoît Charbonnaud, de la société Rhum-Transat, basé à Rully.

La touche bourguignonne arrive donc dans les dernières semaines, juste avant la mise en carafe. Pour réaliser ce produit, la société s'est associée à la Maison Jacoulot, à Romanèche-Thorins, spécialiste des marcs et fines de Bourgogne.

Le voyage bonifie

C'est un adage bien connu : les alcools se bonifient et vieillissent mieux avec le voyage. En haute mer aussi. « Les fûts de rhum ont passé cinq semaines en mer pour la traversée », précise



Le rhum a été secoué de longues semaines en mer. C'est l'effet recherché par Benoît Charbonnaud avant de l'affiner en cave dans des fûts bourguignons. Photo G. J.

Benoît Charbonnaud. Auparavant, ils sont nés dans une rhumerie traditionnelle de Martinique. Ils ont grandi sur l'île plusieurs années dans des chais, ouverts aux climats et aux embruns. Benoît Charbonnaud a réussi à négocier trois qualités : du rhum agricole, du 6 ans d'âge et du 15 ans d'âge millésimé.

Avec des produits locaux

La société Rhum Transat s'est également associée à d'autres entreprises bour-

guignonnes pour déguster son rhum à la bourguignonne en mojito ou en ti-punch. Un sucre de cassis a été con-

çu par Légendes gourmandes. La Maison Mulot et Petitjean a réalisé un sucre de canne pain d'épices et un su-

L'histoire

L'an dernier, Benoît Charbonnaud a tenté une expérience. Il a mis quelques bouteilles de bouzeron dans un bateau qui réalisait la Route du Rhum. L'expérience n'avait pas franchement été concluante. Disons même que le bouzeron ne s'était pas forcément bonifié. Lui-même s'était rendu dans les Antilles pour faire le chemin retour des bateaux. Cela fait 30 ans qu'il connaît le directeur de la distillerie et il a profité de son séjour là-bas pour passer une semaine à sélectionner les rhums.

PRODUITS

Il y a trois qualités de rhum. Le rhum blanc AOC Martinique est issu du jus frais de canne à sucre. Rhum-Transat en produit 3 000 carafes par an (une carafe = 50 cl). Le rhum XO a vieilli 6 ans, partant sur des notes de fruits séchés. 1 200 carafes sont produites chaque année. Enfin, le rhum millésimé a vieilli 15 ans. Ses arômes sont plutôt empyreumatiques (odeurs brûlées, fumées, séchées ou grillées). 840 carafes par an sont produites.

cre liquide au pain d'épices et citron vert.

Des touches à l'étranger

Le rhum de Bourgogne vient tout juste d'être lancé. Pour l'instant, on le trouve dans plusieurs restaurants de la région, dont *Lameloise* ou *Les Remparts*. Il est également distribué à Paris. Benoît Charbonnaud a des touches pour le commercialiser en Australie, en Scandinavie, aux USA ou à Monaco. « Nous visons les amateurs de voile et les amateurs de cigare », termine-t-il.

GRÉGORY JACOB

SAINT-DÉSERT



Qui a perdu son doudou ? On sait combien les tout-petits (voire des plus grands !) tiennent à leur doudou, ces "chiffons" qui, pour eux, représentent un amour aidant à passer les petits chagrins. L'un de ces trésors a été retrouvé, à proximité de la rue Boudelle, à Saint-Désert. Il est déposé en mairie où il peut être récupéré (tél. 03.85.45.84.10). Photo Henri Févrat (CLP)

CHALON



Marché de Noël du Club de l'Île. Le marché artisanal de Noël du Club de l'Île propose des créations originales, des produits de terroir qui constituent une belle vitrine de cadeaux pour les fêtes de fin d'année. 27 exposants-créateurs offrent un large éventail de cadeaux dans des domaines très variés. Il est ouvert ce dimanche, de 9 à 18 heures, au gymnase place Thévenin. Entrée gratuite. Plus de photos sur www.lejls.com. Photo Céjy (CLP)