

LURE Commerce

En direct de La Bel'le Haute-Saône

Une petite quinzaine de petits producteurs haut-saônois s'est donné rendez-vous esplanade Charles de Gaulle chez le traiteur Fabrice Carteron. Du bon goût du terroir en direct au consommateur.

L'idée de regrouper ces petits producteurs est venue simplement à Pascal Chicois, de la Chèvrerie de la Butte à Vouhenans. « La clientèle me demandait souvent si elle ne pouvait pas trouver nos produits en ville, explique le petit producteur. Et avec Fabrice Carteron qui souhaitait, de son côté, accueillir des fruits et légumes en complément de sa boucherie, on a sauté le pas. »

Depuis une dizaine de jours, ce sont donc quinze petits produc-

teurs qui se sont installés derrière les bancs de « La Bel'le Haute-Saône », le nom de ce nouveau havre du goût et du terroir. Derrière le jeu de mots se cache aussi un état d'esprit qui veut que les produits frais élaborés localement rejoignent l'étal luron pour trouver une clientèle plus large de connaisseurs.

Un panier bien garni

Et Pascal Chicois de décliner les fruits et légumes de la ferme Jechoux au Blanzey ou de la Grosse Grange à Raddon-et-Chapendu, des produits maraîchers et pains de la Roulotte du berger à Noroy-le-Bourg, ou encore du Maraîcher BeeO à Meurcourt et les produits de permaculture du Bosquet de la Goulotte (Mélisey).

Les escargots et spécialités des Chênes (Champagny) sont aussi de la fête, de même que les miels bios de montagne et d'acacia avec l'Eden de Célestine (Ronchamp) ou ceux de la ferme du Vieil étang à Raddon.

Côté fromages, la chèvrerie de la Butte décline des spécialités fort sympathiques comme un Haloween (ail, paprika et raifort), un Potagère (carotte poireau et



Pascal Chicois, producteur de fromages de chèvre à Vouhenans, a eu cette belle idée d'un marché de petits producteurs avec Fabrice Carteron, qui l'abrite au fond de sa boucherie traiteur. Photo : A.R.

oignon) ou encore l'Automne (poireau et oignon). Fromages également de chez Galmiche (Château sous le Bois) à Saint-Bresson et de la ferme du Bout à Fougerolles...

Aromates, condiments, plantes sauvages et infusions figurent également en bonne place avec les produits de Morgane Orny (Les

Jardins nomades), producteur cueilleur à Quers.

On n'oubliera pas les poissons de chez Sébastien Fleurot installé à Lure avec ses truites payses fumées ou son pavé de truite chair rose marin.

Bref, une adresse de bon goût et de terroir où il fait bon faire son marché, pourquoi pas construit

autour d'une bière blanche La Dormoyse (Le Franc Brasseur) de Ronchamp par exemple.

Alain ROY

> La Bel'le Haute-Saône, esplanade Charles de Gaulle à Lure. Ouvert chez Carteron les mardi, mercredi et vendredi de 8 à 12 h 30 et de 14 à 19 h et le samedi jusqu'à 18 h.

14,

c'est le nombre de petits producteurs qui ont élu domicile chez Fabrice Carteron.

LURE

La triple faute à l'accordéon



Retour à l'Espace du Sapeur du duo Christelle et Cyrille Renault. Archives : D.R.

La fameuse émission musicale de Dominique Morize revient sur la scène de l'Espace du Sapeur le 9 novembre. Et, cerise sur le gâteau, cette année, ce sont trois émissions qui seront enregistrées avec la complicité de Christelle et Cyrille Renault et Michel Boigeol.

Le Comité des fêtes de Lure et Dominique Morize ont bien fait les choses cette année, comme le souligne Daniel Admet, président du comité. L'émission reste fidèle à Lure encore une fois, alors qu'il n'y aura qu'un autre passage à Lons-le-Sauvage en Franche-Comté.

Pour que la fête soit belle, « La fau-

te à l'accordéon » remet le couvert avec des habitués des micros. À savoir Christelle et Cyrille Renault tout d'abord et l'indéboulonnable Michel Boigeol qui, passé les 70 ans, tient toujours son piano à bretelles de fort belle manière.

Début de la première émission à 17 h 30, ouverture des portes à 17 h. Et pour les deux autres en soirée, à partir de 20 h 30.

> Vendredi 9 novembre à Lure. À partir de 17 h et à 20 h 30 à l'Espace du Sapeur. Réservations : comité des fêtes de Lure au 03.84.30.29.56. Entrée et placement libres.

LURE 205 Africa Raid

Les déesses du sable

Une cinquième étape du 205 Africa Raid, entre Merzouga et Tafraoute où les dunes de sable ont donné du fil à retordre aux concurrents. La centaine d'équipages attaque les dunes et certains concurrents ont bien du mal à mettre en application les conseils de l'organisation. Les dix km de sable sont difficiles et tout le groupe se mobilise pour se sortir des mauvais pas. Comme la voiture 216, où Helder et Christian sont obligés de sortir les cordes pour se faire tirer par le 4 x 4 de l'organisation. Ils ne sont pas les seuls ! Après 2 h 30 à galérer dans les dunes, les derniers raiders regagnent enfin la station

essence. Sandrine et Loïc, équipage 232, sont ravis d'avoir réussi à dompter ce terrain piégeux non sans avoir sorti la pelle à plusieurs reprises. Après les dunes, il faut affronter la piste caillouteuse, les franchissements d'oueds, de fech fech et de jumps avant de rejoindre Ouzina où est organisée une distribution de fournitures scolaires, de vêtements et de jouets. Ce mercredi, tous les raiders étaient contents d'arriver à l'auberge Hassan de Tafraoute et profiter d'une vue exceptionnelle sur les rocs de granit rose et les plantations d'amandiers, arbre emblématique de la région.



Dans le sable, certains concurrents ont dû sortir les cordes pour se sortir de leur fâcheuse posture. Photo DR

EN BREF

LURE Programme de la piscine pendant les vacances de la Toussaint

La piscine Nauti'Lure est ouverte au public du lundi au vendredi de 10 h à 18 h, le samedi de 14 h à 18 h et le dimanche, de 9 h à 13 h.

Différentes animations aquatiques sont au programme : aquabike libre et aqua elliptique, avec location de trampoline et steps aquatique, sur réservation auprès de l'accueil ; baby club le samedi de 9 h à 11 h ; circuit training, le vendredi, de 9 h 45 à 10 h 15 ; mini-stage, de 10 h 15 à 10 h 55 (niveau débutant) et de 11 h à 11 h 10 (niveau initiation).

Possibilité de réservation pour tous les cours auprès de l'accueil de la piscine.

À noter : fermeture du petit bassin du lundi au vendredi, de 13 h à 14 h, et le dimanche, de 9 h à 10 h.

Contact : tél. 03.84.63.31.78.



Retrouvez-nous sur **estrepublikain.fr** et sur notre appli mobile