

**BELLEY**

**Le concert de Vincent Delerm annulé**

» À la suite de la très faible vente de billets à ce jour pour le concert de Vincent Delerm, programmé le 15 janvier, la Ville de Belley a pris la décision d'annuler le concert. Les billets seront remboursés en prenant contact auprès du service billetterie de L'Intégral au 04 79 42 31 88. Afin de satisfaire son fidèle public, l'équipe de l'Intégral se met dès à présent à la recherche d'un artiste complétant la programmation de l'année 2015.

**BOURG-EN-BRESSE**

**La Brasserie Gessienne et Serem Industrie récompensées aux Trophées de la création**

» Mercredi soir a eu lieu la soirée des trophées de la création-reprise d'entreprise de la CCI de l'Ain, à Bourg. La Plateforme Initiative Bellegarde-Pays de Gex a présenté deux entreprises, qui ont été récompensées ! Il s'agit de Mme Ponsart, de La Brasserie Gessienne à Ornex pour le Pays de Gex (Prix coup de cœur du conseil général) et de M. Favre, de Serem Industrie pour le Pays Bellegardien (Prix de l'industrie de la CCI). Chacun s'est vu remettre un prix d'une valeur de 1 000 euros. Françoise Ducret, vice-présidente à l'Économie du Pays Bellegardien et Christophe Mayet, maire de Lancrans, étaient présents aux côtés de ces chefs d'entreprise. Pour la Plateforme, Jacques Auger, vice-président et Jacques Monloubou, membre du bureau, ont accompagné les deux lauréats lors de cette soirée.



**VOTRE RÉGION**

**AIN/HAUTE-SAVOIE** | Sortie du lycée hôtelier de Bellegarde, Martine Perrachon est viticultrice dans le Beaujolais, un terroir aujourd'hui à l'honneur

**Fête du beaujolais nouveau : « Peu à peu les crus prennent le marché »**

Il a fallu attendre minuit, précisément, pour faire sauter les premiers bouchons de beaujolais nouveau. Un élixir festif qui s'exporte jusqu'au Japon. Mais avec la crise, ou le temps, il a perdu de sa superbe. Au profit des crus du Beaujolais, qui, eux, ont gagné leurs lettres de noblesse...

→ En tant que producteur de cru, quel œil portez-vous sur cette fête du Beaujolais nouveau ?

«C'est festif, c'est l'occasion de se retrouver autour d'une bouteille, avec quelques tranches de saucisson et un bout de comté. Aujourd'hui, tout le monde est pressé, on ne prend plus le temps de faire les choses. Là, c'est l'occasion de se retrouver entre amis. Et puis, l'événement est bien réglementé : il nous est interdit de le vendre avant le troisième jeudi de novembre, à 0 heure. C'est ce qui fait le charme de cette fête, et sa pérennité.»

→ L'événement ne s'essouffit-il pas un peu malgré tout ?

«Oui, c'est un peu en perte de vitesse, pas trop en France, mais un peu plus à l'étranger, dans des pays comme le Japon...»



Pour Martine Perrachon, du domaine éponyme, c'est une belle année pour le beaujolais. « On a vendagé de bonne heure. Il y a de la couleur. On est sur le fruit frais, c'est très plaisant en bouche. Ça donne envie de faire la fête. » PHOTO DR

nombreux viticulteurs jouent le jeu, en organisant des portes ouvertes. Nous avons une région qui sait recevoir, qui sait faire la fête. C'est une belle vitrine. Les compagnons du Beaujolais continuent d'œuvrer, et il y a toujours des actions partout dans le monde.»

ce, un mot comme "Juliéna" a plus d'impact. On attirera davantage avec les noms de nos crus. D'ailleurs, même à l'export, ils prennent de l'essor.»

→ Comment déjouer les effets de la crise ?

«Au domaine, nous faisons un peu de beaujolais nouveau, mais aussi...»

**L'INFO EN +**

**BIO EXPRESS**

Originnaire de Vonnas, dans l'Ain, Martine Perrachon a posé ses valises à Bellegarde pour ses études au lycée hôtelier "promo 79". C'est en allant faire les vendanges à Juliéna, qu'elle a rencontré son mari. Elle y est non seulement restée, mais s'est attachée au terroir. Depuis, elle tient le domaine avec lui. Au départ, « je n'étais pas destinée à travailler dans le vin, mais finalement vins et mets s'allient bien ! »

**LE DOMAINE EN CHIFFRES**

Le domaine Perrachon s'étend sur 25 hectares, compte six crus de beaujolais, et sort 90 000 bouteilles par an.

→ Vous misez beaucoup sur la vente directe ?

«La vente directe prend beaucoup de temps, mais ça paye. Les gens restent ici. À déguster, à se reposer. Notre région n'est pas assez connue, pourtant il y a de beaux paysages. Pour le beaujolais nouveau, des milliers de personnes arrivent de France, mais aussi...»



**TROIS QUESTIONS À...**

**Christophe Joublin**  
Chef de travaux au lycée hôtelier François-Bise à Bonneville

**« Une connaissance des vins est un plus pour nos élèves »**

→ Est-ce que l'œnologie ou la sommellerie font partie de vos enseignements ?

«Bien sûr. L'œnologie s'inscrit dans le programme d'études de nos élèves, notamment ceux de CAP et baccalauréat professionnel. Pour les premiers, il s'agit d'un enseignement des fondamentaux avec une participation aux vendanges directement dans une exploitation. Le travail se poursuit ensuite en classe pendant toute l'année avec la participation du producteur afin d'avoir une vision du processus global de vinification. Pour les bac pro, le programme est plus complet. Les élèves ont un enseignement concernant les vins de toute la France et même de l'Europe entière. Ils ont également une épreuve concernant le vin à l'examen.»

→ Proposez-vous dans votre établissement des formations spécialisées dans ce domaine ?

«Non dans notre établissement bonnevillois, nous n'avons pas de formations propres, ni de spécialisation dans le domaine de la sommellerie ou de l'œnologie. Ce sont souvent des formations particulières qui nécessitent d'être majeur, ce qui n'est pas forcément le cas de nos élèves.»

→ Mais aujourd'hui, est-ce que des connaissances dans le domaine des vins sont nécessaires pour vos élèves ?

«L'étude des vins n'est pas forcément un enseignement très...»