

[🏠](#) > Culture - Loisirs

Les lecteurs voyageurs

👑 Miss France

💡 " Les grandes histoires de l'est"

Belfort-Andelnans

La foire aux vins se déroulera du 30 août au 3 septembre

L'Est Républicain - 26 août 2023 à 20:07 - Temps de lecture : 1 min

[🗨️](#) | [🔖](#)

Les vins du Jura et d'Alsace sont particulièrement appréciés à Belfort. Photo Philippe Piot

La 44^e édition de la foire aux vins de Belfort se déroulera du mercredi 30 août au dimanche 3 septembre à l'AtraXio. Plus d'une centaine d'exposants seront présents, principalement de petits producteurs de vins venus de toute la France et de l'étranger.

Outre la restauration, les soirées sous un chapiteau de 800 m² sont reconduites avec trois bars à thèmes et une animation DJ jusqu'à 2 h du matin le jeudi, et 3 h les vendredi et samedi.

Foire aux vins de Belfort : mercredi 30 et jeudi 31 août ; de 17 h à 23 h ; vendredi 1^{er} septembre : de 17 h à minuit ; samedi 2 septembre, de 15 h à minuit ; dimanche 3 septembre, de 11 h à 19 h. Entrée : tarif, 7 € ou sur invitation ; gratuit pour les moins de 16 ans. Gratuit pour tout le monde pour une entrée entre 11 h et 19 h dimanche.

Culture - Loisirs

Exposition - Arts plastiques



À LIRE AUSSI

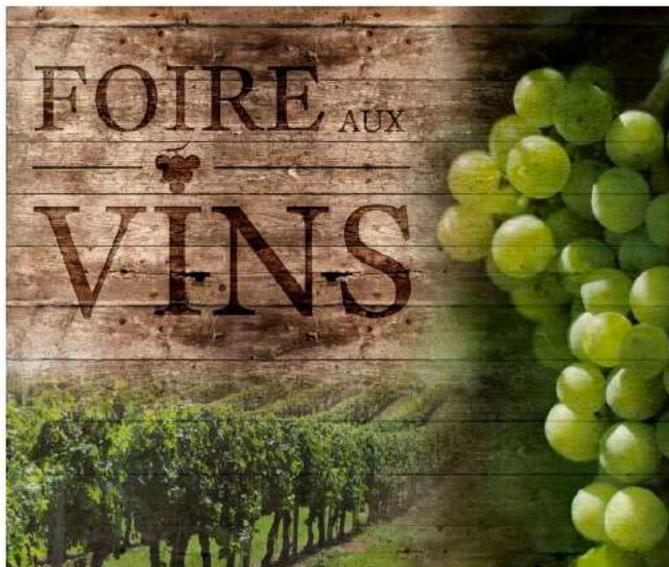
Les panneaux solaires gratuits ou à 1€, ça n'existe pas. EDF ENR vous explique.

Photovoltaïque.io partenaire d'EDF ENR | Sponsorisé

Foire aux vins de Belfort-Andelnans

Surprises, saveurs, after, du 30 août au 3 septembre.

Réalisé en partenariat – 27 août 2023 à 00:00 – Temps de lecture : 2 min



01 / 03



Pour ce 44^e rendez-vous incontournable de partage, participez à ce nouveau voyage des sens. Soit, cinq jours dans 110 exposants, professionnels de toute la France et d'ailleurs, présents pour vous faire découvrir des produits de terroir et bien entendu les vins de notre belle France et du monde. Authenticité, traditions et nouveautés gastronomiques sucrés-salés sont au rendez-vous. Quatre restaurants vous accueillent dans le hall. L'endroit avec ses jarrets, burg folles, Maisons Esquine et ses plats du Sud-Ouest, le Gaiana et ses plats créoles et guyanais, AZ restauration et ses bases de fruits de mer. On ne manque pas le foie gras de chez Grolière, la maison Jacot Billet pour une dégustation de bar à huitres d'AZ restauration.

Découvrez sur les stands, les kûrtoskalacs (brioches cheminées), les fabrications artisanales de la Maison du bocal Québécoise et américaine, ou les truffes d'Alba... De belles découvertes.

Des sets de nos DJ préférés. Durant trois nocturnes, les jeudi, vendredi et samedi, vivez l'AFTER, sous chapiteau. Dans une ambiance dancefloor de 800 m², vous accédez à trois bars à thème et vous pouvez apprécier les planchas chaudes, ou salées du restaurant Le Before.

Plus de 3 000 euros de cadeaux sont à gagner sur le stand de L'Est Républicain avec les jeux quizz en répondant aux questions sur les vins, la cuisine, la foire... Et n'oubliez votre verre collector compris dans le prix d'entrée.

Doubs

Handicap: il dénonce une loi « mal faite »



Papa d'un petit garçon de 6 ans, Hugo, atteint du syndrome d'Angelman, Yannick Sala, qui réside à Ornans, dénonce le non-partage de l'allocation enfant handicapé en cas de séparation des parents. Photo DR

Page 6

Belfort-Andelnans P. 2-3

La foire aux vins bat son plein



Photo Isabelle Petitlaurent

Handball P. 28

L'ESBF retrouve enfin le championnat

Bethoncourt P. 4

Ils cambriolaient les personnes âgées



Photo d'illustration ER

44^e FOIRE AUX VINS
œnologie & gastronomie
8 restaurants et 3 bars
110 exposants

L'AFTER
3 BARS & 1 RESTAURANT
SOIRÉES À THÈME ANIMÉES
PAR PLUSIEURS DJ's
by TAT

JEUX QUIZ
140 LOTS À GAGNER
D'UNE VALEUR
DE 3000€

**30 AOÛT AU
3 SEPTEMBRE 2023**

**PARC EXPO
BELFORT ANDELNANS**

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

ENTRÉE GRATUITE
LE DIMANCHE DE 11H À 14H
VERRE COLLECTOR OFFERT

Vos nocturnes sous chapiteau sont de retour !

L'AFTER
3 BARS, 1 RESTAURANT,
AMBIANCE DJ SET • L'AFTER,
notre chapiteau où se déroulera du
jeudi au samedi soir, 3 nocturnes
mémorables. Plongez dans une
ambiance dancefloor de 800m².

HORAIRES DE L'AFTER
Jeu. : 19h-2h • Ven. / Sam. : 19h-3h

7€

Toutes les infos sur www.foire-belfort.fr

Andelnans

Foire aux vins : un contact privilégié avec les clients

Depuis 44 ans, la foire aux vins d'Andelnans rassemble les habitués : autant côté viticulteurs que consommateurs. Rencontre avec deux producteurs familiaux, du côté d'Arbois.

« La vigne Boutemple, qui a été plantée en 1932 est toujours exploitée », remarque Valérie Tissot, viticultrice à Montigny-Arçures, près d'Arbois. Une cuvée qui reste d'actualité, bien que le domaine se soit largement développé. « C'est mon arrière-grand-père, Albert Pirouet, qui a commencé, avec un petit lopin de vigne dans les années 1900. À cette époque, le vin était un aliment et on en consommait quelques litres chaque jour », sourit-elle. La petite exploitation a été reprise et agrandie par les parents, Jean-Louis et Françoise Tissot en 1965, devenus vigneron indépendants après avoir vendu en coopérative, en 1978.

S'ils restent actifs, ce sont les enfants, Valérie et Jean-Christophe, vinificateur, qui ont pris la succession de l'entreprise familiale de 17 ha en 1994. « En moyenne, nous produisons 70 000 bouteilles par an, dont 80 % écoulées en France, par la

vente directe entre autres. Nous sommes présents à la foire aux vins de Belfort depuis 1996 », confie Valérie. « On fait plusieurs salons, mais celui-là, c'est particulier. Nous y sommes attachés, c'est sentimental. C'est une foire à taille humaine et on retrouve les habitués, chaque année. On est content de les retrouver, on est attachés à nos clients et souvent, on discute de tout, sauf de vin ! »

Ce contact privilégié et direct, c'est ce qui plaît à Valérie. « C'est aussi la première foire, avant les ventes dans les grandes surfaces. Les Belfortains aiment beaucoup le savagnin, qui est l'antithèse de l'Alsace. Il est minéral, a un goût de noix marqué quand l'Alsace est plus fruitée. Le macvin marche bien également. » « La vigne est très marquée par le réchauffement climatique. Il y a plus de quarante ans, les foires se tenaient en septembre, mais les vendanges avaient lieu d'octobre à la Toussaint. Maintenant, les deux se télescopent. On va commencer à vendanger l'Arbois la semaine prochaine. »

« Deux ou trois semaines pour rentrer le travail d'une année »

« On range tout dimanche soir et on commence les vendanges

lundi », assure Anne-Laure Petit, qui gère le domaine créé par son grand-père, Désiré Petit, à Pupillin, avec son frère Damien depuis quatorze ans. « En deux ou trois semaines, on rentre le travail d'une année. Du stade végétatif de la vigne jusqu'à ce que le vin soit rentré, on n'est jamais tranquille. D'autant que les épisodes de grêle, canicule, gel, se répètent plusieurs fois dans la même année maintenant. Voire la même saison. Et il y a de plus en plus de maladies. » Les viticulteurs réfléchissent donc à intégrer des cépages plus résistants. Notamment des variétés anciennes.

Le domaine de 27 ha produit « 120 000 à 150 000 bouteilles » chaque année. « On vend pour 60 % à des particuliers. Les salons sont donc très importants, tout comme le caveau ouvert, 6 jours sur 7. » Le domaine Désiré Petit est présent à la foire depuis le début. « À l'époque, les vins d'Arbois devaient se faire connaître face aux crus d'Alsace. On revient parce qu'on aime ce contact direct. Avec les habitués, on a créé une autre relation. Depuis deux ans, il y a beaucoup de jeunes, pas forcément connaisseurs, mais qui viennent découvrir. On leur parle de notre métier, de nous. Même si on n'est pas



Valérie et Jean-Louis Tissot, viticulteurs à Montigny-Arçures, à côté d'Arbois, sont présents sur la foire aux vins depuis vingt-sept ans. Photo Isabelle Petitlaurent

des commerciaux... »

● Isabelle Petitlaurent
Foire aux vins à l'AtraXion à Andelnans, samedi de 15 h à

minuit (after de 19 h à 3 h), dimanche de 11 h à 19 h. Tarif 7 €, gratuit -16 ans, gratuit pour tous le dimanche de 11 h à 14 h.

Le premier after de la foire aux vins a fait plaisir a (quasi) tout le monde

Six mois d'organisation, une semaine de montage avec une trentaine de personnes sur le coup, un restaurant, trois bars, et une énorme boule de disco. Sous un chapiteau de

800 m², contre les 600 de l'année passée, la volonté de Jérôme Lamotte, le directeur de Citevents, c'est « d'apporter une complémentarité » à l'aspect commercial de l'événement,

en apportant cette extension festive. En prenant la tête de la foire aux vins de l'AtraXion il y a huit ans, il comptait bien amener la jeunesse, et non plus une majorité d'« anciens ». La volonté est de « créer un contact avec un public plus jeune », en installant cette sorte de « boîte de nuit géante », dit Jérôme Lamotte. Qui selon lui, comptait pas moins de « 700 personnes sous la tonnelle à 23 h 30 ».

● Un pari réussi

La première soirée d'after a plutôt bien démarré, surtout « pour un jeudi, c'est vraiment pas mal », sourit DJ Julien, qui mixe avec DJ Greg. Jérôme Lamotte indique que cette première nuit d'after a dénombré « 300 entrées de plus que l'année dernière ». Si la soirée a mis un certain temps à démarrer (un dance floor quasi désertique jusqu'à 23 h), une fois l'ambiance installée, la piste n'a quasiment pas désempli. Et la

tentative de faire baisser la moyenne d'âge s'est soldée en réussite. Si la population de journée et jusqu'à la fermeture était plus proche des 60 ans, la fréquentation du chapiteau était plus proche de la trentaine. Elle a déjà séduit la plupart des exposants, et s'est démarquée par des styles musicaux bien variés.

● De la musique pour tous

Deep house et disco house, puis house clubbing style années 2000-2020, c'était le thème de la soirée de ce jeudi soir. En demandant au DJ Julien ce qu'il est arrivé à cette idée, il rit. En effet, l'ambiance donnée pour cette première soirée était bien loin du thème originellement prévu.

La raison, « on s'adapte ! », dit le DJ. L'idée est de « cibler tout le monde », d'où des changements de style parfois brutaux. Le gros du public est convaincu. Du Sean Paul, du Manau, du Diams, en passant par un madison à grand suc-

cès, qui a convaincu tout le chapiteau. Tout le monde a pu s'y retrouver.

● Folie de 23 h à 2 h

Pour ce démarrage, le chapiteau ferme ses portes à 2 h, contre 3 h pour le vendredi et samedi soir. Isabelle, âgée d'un peu plus de 35 ans, en enflammant la piste de danse, se réjouit d'un « after très bien organisé ». Nicola, 27 ans, évoque de son côté une ambiance de « salle des fêtes au bord de la nationale ». Boris, 60 ans, est là pour sa famille et n'est « pas convaincu ».

Mais la foule est contente, et les barmans ont peu de répit. À 2 h, nombre de fêtards semblaient vouloir poursuivre la fête, comme les quelques groupes restés sur le parking après la fermeture des portes. Et à cette heure-ci, restait une grande partie de vaillants âgés de la quarantaine, et des groupes de jeunes adultes.

● Eloïse Pinto



L'after de la foire aux vins sous un chapiteau de 800 m² a séduit son public. Photo Eloïse Pinto



Montbéliard : au nez, à l'œil et à l'attaque en bouche avec l'Ascap œnophile club



Le raisin vendangé au vignoble montbéliardais, dont la gestion a été confiée par la ville à l'Ascap œnophile club, est vinifié dans les caves du duc de Wurtemberg en Allemagne voisine. Photo Lionel Vadam

Des blancs. Des rouges. Un peu de bulles. Des rosés de temps à autre mais point trop n'en faut. Depuis plus d'un quart de siècle (déjà !), L'Ascap œnophile club (AOC) basé à Montbéliard fait voyager les papilles gustatives au pays des grands terroirs et des beaux cépages. L'honorable assemblée de becs fins organise d'ailleurs une dégustation à l'aveugle sur la thématique des vins de France le mardi 5 septembre (17 h 30) à l'Ascap Montbéliard suivie le 10 octobre par une soirée « un vin de ma cave ». Six volontaires apportent une bonne bouteille de sa cave. Tous échantonnent autour des six vins. La rencontre du mois de novembre (le mardi 7) sera consacrée aux vins orange (vin blanc vinifié comme un rouge avec macération) et animée par Philippe Bavois, professeur d'œnologie. Voilà pour donner l'eau... à la bouche de celles et ceux qui souhaiteraient rejoindre les rangs de ce club dont Albert Gavazzi (l'un des trois fondateurs avec Philippe Bessone et Jean-Luc Glantenay) souhaitait transmettre son amour du vin et du vignoble.

gourmand avec la métaphore souvent à fleur de lèvres autour d'un vin, qui se déguste toujours en tenant le verre par la jambe (pour ne pas le réchauffer). Le vin, c'est enfin du plaisir, une rencontre avec un terroir, une découverte avec un cépage. « Il faut toujours juger un vin sur la note finale. Il peut être exubérant à l'attaque mais court en bouche, sans profondeur », assure le sommelier Stéphane Planche qui a animé de nombreuses dégustations à l'AOC.

Le club montbéliardais présidé par Hervé Robert ne se contente pas de mailler l'année par des soirées dégustations. Il entretient et vendange dix ares de vignes sur un coteau montbéliardais très ensoleillé et dont le raisin est vinifié dans les caves du duc de Wurtemberg. La boucle est bouclée.

● **Françoise Jeanparis**
Contact : aoc@as-
cap25.com



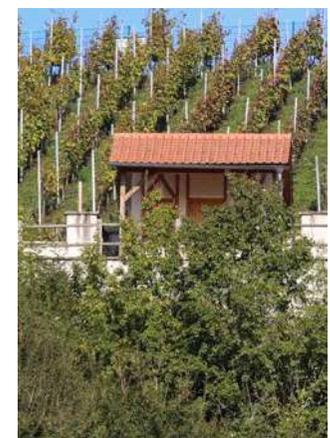
Anne-Laure Petit, qui gère le domaine Désiré Petit à Pupillin avec son frère Damien depuis 14 ans. Le domaine est présent à la foire aux vins depuis le début. Photo Isabelle Pettilaurent



Stand d'olives pour petite faim. Photo Isabelle Pettilaurent



Les dégustations de vins sont le temps fort de ce salon où le plaisir de vivre et de goûter des cépages régionaux est au cœur de la fête. Photo Isabelle Pettilaurent



Hervé Robert entretient et vendange dix ares de vignes sur un coteau montbéliardais très ensoleillé. Photo Lionel Vadam

Belfort

Livraison de colis par drone à la prison : trois suspects arrêtés

Dans la nuit de vendredi à samedi, trois hommes âgés de 36 ans, de 22 ans et de 30 ans ont été interpellés en possession d'un drone. Ils sont soupçonnés d'avoir utilisé cet appareil radiocommandé pour livrer des stupéfiants à la maison d'arrêt. Leurs agissements ont été détectés par la police municipale.

Ce sont les opérateurs du centre opérationnel de commandement et de supervision de la police municipale (COCS) qui ont donné l'alerte après avoir entendu le bruit strident des petits moteurs d'un drone dans la nuit de vendredi à samedi vers 1 h 50. L'appareil est passé près des locaux de la police municipale puis a ralenti au-dessus de la maison d'arrêt de la rue des Boucheries à Belfort.

Atterrissage rue des Tanneurs

Les policiers municipaux ont contacté le centre d'information et de commandement de la police nationale (CIC) et ont transféré les images des caméras situées dans la zone. Et ils ont en parallèle alerté les surveillants de la prison. Leur réactivité a provoqué un vrai branle-bas de combat.

Le commissariat de police a dépêché des patrouilles à la vieille ville et dans les allées menant à la citadelle. À partir d'une information précieuse des agents du COCS qui signalaient l'atterrissage d'un drone dans la rue des Tanneurs, les policiers nationaux ont re-

péré et contrôlé une voiture qui redémarrait au feu tricolore à l'intersection avec l'avenue Sarraïl.

Venus d'Épinal

À son bord, se trouvaient trois hommes âgés de 36 ans, de 22 ans et de 30 ans. Ils ont été interpellés. Dans le véhicule, les policiers ont retrouvé le drone qui était aux pieds des suspects. Ils ont aussi saisi deux téléphones portables et de la résine de cannabis. Les investigations techniques ont établi que les trois suspects sont venus depuis Épinal, pour effectuer deux livraisons de stupéfiants. Cet élément est démontré par un enregistrement retrouvé dans la mémoire de l'un des téléphones des suspects. Il témoigne d'une communication avec un des détenus au sujet de deux livraisons. Il semblerait que la première livraison a échoué. Les suspects n'ont pas été très coopératifs durant leurs auditions. L'un a indiqué être là par hasard. Le second homme a désigné le troisième larron comme le pilote du drone. Ce que ce dernier a catégoriquement nié. Quant aux détenus, ils seront extraits de la maison d'arrêt pour être entendus.

Apparemment la maison d'arrêt avait déjà connu des survols de drone par le passé, mais c'est pourtant la première fois que leurs utilisateurs sont interpellés, grâce à la collaboration entre les polices nationale et municipale.

● Pascal Chevillot

Andelnans

À la santé de la 44^e foire aux vins qui ouvrira ses portes mercredi

Des producteurs, mais également des clients, fidèles à la foire d'année en année. Photo d'archives Christine Dumas

De petits producteurs de toute la France et surtout l'occasion d'échanger avec eux sur leur passion, c'est ça la particularité de la foire aux vins de Belfort. Rendez-vous du 30 août au 3 septembre à l'AtraXion.

« En 2022, nous avons enregistré 12 000 entrées. C'est le record depuis que nous avons repris l'organisation de la foire aux vins, il y a huit ans », se félicite Jérôme Lamotte, gérant de Citevents.

Cette année, la manifestation fête son 44^e anniversaire. Une longévité dont le secret réside sans aucun doute dans la raison d'être de la foire. « Contrairement aux foires aux vins dans les grandes surfaces, les consommateurs ont ici un contact direct avec les

producteurs. Ce sont de petits viticulteurs, qui produisent en général en famille et de façon authentique. Ils font partager leur passion, peuvent faire découvrir leur terroir. »

« La clientèle est fidèle. Malgré le covid, la foire n'a jamais été annulée et les Belfortains aiment retrouver leurs viticulteurs. Les vins d'Alsace et du Jura ont la cote, le Médoc, en revanche, marche moins bien. »

Cent dix exposants

Pour chaque entrée, un verre collector sera offert. Idéal pour déguster - avec modération ! - des appellations de la France entière. Et (re)découvrir les régions viticoles.

« Cent dix exposants seront présents, en comptant les restaurants et bars », ajoute Jérôme Lamotte. « Nous sommes

contraints par l'espace disponible à l'AtraXion. Les exposants reviennent en général d'une année sur l'autre, mais nous aurons quelques nouveaux. » Parmi eux, un producteur d'olives vertes, violettes et noires. Ou encore un spécialiste de la truffe d'Alba qui la marie, notamment, à ses huiles d'olive. À découvrir aussi la brioche cheminée venue de Hongrie, en version sucrée ou salée. Elle doit son nom à sa forme particulière.

● Isabelle Petitlaurent

Foire aux vins, du 30 août au 3 septembre, AtraXion d'Andelnans. Horaires de la foire : mercredi et jeudi 17 h à 23 h, vendredi 17 h à minuit, samedi 15 h à minuit, dimanche 11 h à 19 h. Entrée 7 €, gratuit moins de 16 ans. Gratuit pour tous le dimanche de 11 h à 14 h. Renseignements à www.foire-belfort.fr



Le drone a été utilisé pour livrer des stupéfiants à la maison d'arrêt. Photo Michael Desprez

► Sur France Bleu

France Bleu Belfort Montbéliard est partenaire de Sportissimo, ce week-end, au Complexe sportif des Résidences à Belfort. Plus de 50 sports à découvrir. Émission spéciale en direct ce samedi entre 15 h et 18 h animée par Jean Sureda, venez nous rejoindre.

France Bleu Belfort Montbéliard : Belfort, Héricourt 106.8, Montbéliard 94.6. francebleu.fr/belfort-montbeliard et l'application ICI par France Bleu et France 3.

Trois soirées after sous chapiteau pour danser, boire et manger

L'an dernier, les organisateurs ont innové en installant un chapiteau à l'extérieur du parc des expositions et en programmant des soirées musicales. « L'objectif était d'attirer un public plus jeune », confie Jérôme Lamotte, gérant de Citevents. Le résultat a été à la hauteur et, au vu du succès de cette première édition, les trois soirées « after » sont reconduites cette année sur la fin de semaine.

Ambiance dancefloor

Les trois nocturnes vous plongeront dans une ambiance dancefloor, animée par les DJ, sous le chapiteau de 800m² avec une toute nouvelle déco. Pour vous désaltérez, trois bars à thème : un bar à champagne, un bar à vins et bières et un bar à rhums. Vous pourrez aussi déguster une plancha chaude, froide,



Pour les soirées il y aura trois bars à thème et la possibilité de se restaurer, mais surtout de danser. Photo Pierre Heckler

sucrée ou salée au Restaurant Le Before. Pour profiter des soirées after, le billet est le même que celui de la foire. Mais attention aux horaires, il faudra rentrer sur le site un quart

d'heure avant la fermeture (22 h 45 le jeudi, 23 h 45 les vendredi et samedi).

After sous chapiteau, jeudi jusqu'à 2 h du matin, vendredi et samedi jusqu'à 3 h du matin. Animations par TN

Andelnans

La 44^e édition de la foire aux vins ravit exposants et visiteurs

Les exposants ont le sourire, les clients aussi, à l'ouverture de l'édition 2023 de la foire aux vins à l'AtraXion. Au programme, au choix, de nombreux nouveaux stands de vins et gastronomie de tous horizons, comme des nuits de folie avec l'after.

Dix-sept heures, la foire aux vins d'Andelnans ouvre ses portes. À l'AtraXion, les visiteurs sont déjà présents en nombre. C'est la 44^e édition, et l'événement veille à ne pas prendre de rides, en se renouvelant chaque année avec de nouvelles propositions. Parmi les nouveaux exposants, on compte le P'tit caribou qui vient du Doubs, des spécialités hongroises, le Panier catalan, Giovanni Fausone 1948, qui vend des produits à la truffe d'Albas... et bien d'autres.

Un stand de loisir, la grande nouveauté

Jérôme Lamotte, président de Citevents, cite presque sur le bout des doigts ces nouveaux invités. Et l'un d'entre



La 44^e édition de la foire aux vins compte faire un nouveau carton. Photo Eloïse PINTO

eux ne passe pas inaperçu : le Casino Barrière Courrendlin est le tout premier exposant de loisir à être invité à la foire aux vins. « Il n'y avait jamais eu de stand de loisir, c'est bien d'apporter aussi autre chose », se félicite Jérôme Lamotte.

Ce stand n'est pas fait pour dépenser ou gagner de l'argent, il s'agit d'une initiation

au black jack, avec en prime une roue de la chance, pour gagner « un cadeau d'une valeur de 100 francs, avec une chance sur 32 de gagner », sourit Carole, la responsable marketing du Casino suisse. Au milieu des bouteilles de vins exotiques et fromages affinés, ils sont au cœur de « la clientèle cible », ajoute Julien, le croupier.

Après une édition à près de « 12 000 entrées », il fallait tout de même faire revenir cette même clientèle, en gardant l'esprit initial de la foire aux vins, en misant sur une gastronomie originale et de qualité. Avec par exemple, le stand de l'art du pâté en croûte, basé près de Reims, qui se déplace depuis trois ans.

« On a ici une belle clientèle », se réjouit Yohann, en distribuant des échantillons de pâté à l'épaule de porc. Christine et René, originaires de Pont-de-Roide, goûtent avec attention une bouteille de vin rouge. « Nous avons de bons conseils, des vins de toutes les régions et beaucoup de choix », se réjouit la femme, parfaitement apprêtée. « Les prix n'ont pas baissé ! », plaisante son mari. Christine conteste en évoquant le « rapport qualité prix, on s'y retrouve ! », lui dit-elle.

Miser aussi sur l'ambiance

Le « public cible » d'un casino se ravit de l'événement. Mais Citevents tient à attirer aussi les populations moins fans d'œnologie et de gastronomie, et plus de DJ sets et soirées à thèmes. Sous un chapiteau de 800 m² qui dénombre 3 bars et un restaurant, trois « nocturnes mémorables » sont prévus. Ce jeudi soir, le thème sera Deep house/disco house avec DJ Greg M de Nice, puis house clubbing spécial années 2000-2020 avec DJ Julien. De quoi ravir les papilles, et enflammer le dance floor.

● Eloïse Pinto

Haute-Saône

Fermeture du restaurant « Royal Exquise » : un client avait donné l'alerte

L'un des restaurants les plus fréquentés de Vesoul a été fermé par la préfecture, ce mardi 29 août, en raison de normes d'hygiène non respectées et pour travail dissimulé. La préfecture indique qu'un contrôle sanitaire a été mis en place après le signalement d'un client.

C'est l'un des restaurants les plus fréquentés de Vesoul. Habituellement, à l'approche de midi, le parking du restaurant Royal Exquise se remplit de voitures et les clients défilent dans la salle de l'établissement pour aller se réapprovisionner au buffet. Ce mercredi 30 août, à l'heure du déjeuner, le buffet à volonté situé sur la zone de la Motte, est désespérément vide.

Normes d'hygiène pas respectées

Les clients qui n'étaient pas informés ont eu la surprise de trouver portes closes. Au-

cun message n'indique cependant le motif de fermeture de l'établissement. Les habitués, pour la plupart, l'ont découvert dans la presse. Et les réactions n'ont pas tardé à affluer sur les réseaux sociaux.

Des avis, dans l'ensemble bienveillant, partagés entre déception et étonnement, au milieu de quelques railleries.

Le restaurant chinois a été fermé par la préfecture ce mardi 29 août. Le service de la protection sanitaire des consommateurs de la Direction départementale de l'emploi, du travail, des solidarités et de la protection des populations (DDETSPP) a relevé plusieurs manquements et infractions.

La préfecture de Haute-Saône révèle que les conditions d'hygiène de préparation et les températures de conservation des produits alimentaires ne correspondaient pas aux normes sanitaires en vigueur et ne garantissaient pas la santé des consommateurs.



Le contrôle sanitaire mené par les services de la préfecture au restaurant chinois "Royal Exquise" fait suite au signalement d'un client, qui avait été malade après avoir consommé dans l'établissement. Photo Pauline Prin

On apprend aujourd'hui que ce contrôle des services de la préfecture n'était pas le fruit du hasard. Il a été organisé à la suite du signalement d'un consommateur, « qui a eu des maux de ventre », après avoir mangé dans ce restaurant. Il a alors donné

l'alerte sur le site signal.conso.gouv.fr, dédié aux signalements de ce genre.

Un lieu de vie pour héberger les travailleurs non déclarés

Par ailleurs, l'inspection du

travail a constaté la présence de travailleurs non déclarés, qui étaient de toute évidence hébergés sur place, au fond de l'établissement.

Sur ce point, la directrice de cabinet du préfet Emmanuelle Juan-Keunebroek précise : « A l'arrière du restaurant se trouvait un espace de vie qui n'était pas réglementaire ».

Reste à savoir si les salariés, pour certains des immigrés en situation irrégulière, dormaient sur place et dans quelles conditions.

Pour l'heure, « les procès-verbaux de constatation sont en cours de finalisation », indique la directrice de cabinet. À l'issue de quoi, la préfecture choisira de faire un signalement ou non. « À ce stade, ce sont uniquement des mesures administratives, il n'y a pas de pénal », indique le procureur de la République, Arnaud Grécourt.

C'est la deuxième fois que cet établissement fait l'objet de ce genre de procédure.

● Pauline Prin

► Neuf idées de sorties pour le week-end

Montbéliard • Mon Baby Blues festival enchante la rentrée

8^e édition pour le festival de blues montbéliardais, proposé par l'équipe de l'Atelier des Mômes. Place, ce vendredi, à Haylen, l'une des deux têtes d'affiche féminine de cette édition. Passée par le Crazy Horse et par la troupe Fashion Freak show de Jean-Paul Gaultier, elle devrait enchante les mômes avec ses chansons aux sonorités blues, soul, et rock'n'roll. Au programme samedi, une soirée anglophone avec la Britannique Elles Bailey, chanteuse, compositrice et pianiste de blues rock, à la voix unique gorgée d'émotions.



Haylen proposera des chansons aux sonorités blues, soul et rock'n'roll. Photo DR

Besançon • Le Troc des Chaprais, 37^e édition

L'association Commerce et artisanat des Chaprais organise la 37^e édition de son Troc des Chaprais ce dimanche. Événement phare de la rentrée, de nombreux troqueurs débatteront dans les rues de Belfort et des Chaprais et place de la Liberté, de 8 h à 17 h. Au menu : musique, bonne humeur, bonnes affaires et restauration chez les commerçants du quartier. Et une nouveauté cette année, le Troc des Chaprais sera placé sous le thème des JO et proposera des jeux en lien avec l'événement : tir à l'arc, escalade, surf, etc.



Le Troc des Chaprais, le plus grand vide-greniers de Besançon. Photo d'archives Franck Hakmoun

Belfort-Andelnans • Foire aux vins et « afters »

La 44^e édition de la foire aux vins se poursuit ce week-end au parc expo de Belfort-Andelnans. La manifestation réunit 110 exposants, dont de nombreux petits viticulteurs présentant leur production, 6 restaurants et 3 bars. Un « after » sera organisé vendredi et samedi (19 h-3 h) après la fermeture de la partie exposition avec trois bars à thème et un restaurant sous un grand chapiteau. Foire aux vins : vendredi, de 17 h à minuit. Samedi, de 15 h à minuit. Dimanche, de 11 h à 19 h.



La manifestation réunit 110 exposants. Photo Eloise Pinto



Belfort • 51 disciplines présentées à Sportissimo

Le grand rendez-vous des associations sportives du Territoire de Belfort se déroulera samedi (de 14 h à 19 h) et dimanche (de 10 h à 18 h) au complexe des Résidences (piscine du parc et tennis) à Belfort. 51 disciplines seront présentées au public, et peut-être futurs pratiquants, par 200 bénévoles.

Les Sociochaux, qui collectent des fonds pour le FCSM, seront aussi là.

Entrée libre, restauration sur place.



Montfaucon • Le festival Ebulli'son monte en gamme

Pour sa 5^e édition, le festival Ebulli'son, qui se déroule ce vendredi 1er septembre et samedi 2, de 17 h 30 à 3 h, monte en gamme au niveau de la programmation, avec notamment les chanteurs Cali et Talisco. À noter : garderie d'enfants gratuite et bivouac (sur réservation) à la disposition des festivaliers du vendredi midi au dimanche.

Tarifs : vendredi, 20 € ; samedi, 26 € ; pass week-end, 40 € ; de 10 à 14 ans, 10 € ; gratuit moins de 10 ans. Infos sur ebullison.fr



Jura • Arbois, capitale des vins du Jura, fête son Biou

Week-end festif en perspective à Arbois, en prélude des vendanges. Cette fête populaire ancestrale veut que les vignerons offrent à Dieu les prémices des vendanges représentées par les plus belles grappes de raisin toutes assemblées afin de former une grappe géante : « le Biou ». La cérémonie du Biou, qui sera confectionnée samedi, aura lieu ce dimanche. Le cortège partira à 9 h 40 de la maison Vercel.



Passionnés ou simples curieux : de nombreux visiteurs sont attendus. Photo Bruno Grandjean

Vesoul • Le 70's Tatoo Show ouvre ses portes pour la 7^e année consécutive

Le 70's Tatoo Show revient pour une 7^e édition au Parc Expo de Vesoul les 2 et 3 septembre. 114 stands accueilleront petits et grands. Si le salon accueille 80 tatoueurs professionnels, c'est sans compter sur les autres artistes conviés : magiciens, miss pin-up, musiciens ou encore bijoutiers. Animations et spectacles sont prévus tout au long de la journée et il est possible de se restaurer sur place. De 10 h à 22 h. Tarif : 8 €, gratuit pour les moins de 15 ans.



La confrérie des chevaliers Porte Cheville sera de la partie les 2 et 3 septembre.

Morteau • C'est la fête de la saucisse

Le Festi'Val de la morteau sera officiellement déclaré ouvert les 2 et 3 septembre, avec désormais 13 associations réparties dans autant de chalets. Deux jours de fête autour de la morteau, avec de nombreux concerts gratuits, dégustation, braderie, vide-greniers, mais aussi un concours du plus gros mangeur de saucisses... Le chef Philippe Feuvrier, de l'Auberge de la Roche, proposera même une démonstration de cuisine autour d'un apéro-concert.

Luxeuil-les-Bains • Plus de 150 artistes investissent la cité thermale

Plus de 150 artistes participeront ce week-end (samedi de 10 h à 19 h et dimanche de 10 h à 18 h) à Art et Patrimoine. Ils sont originaires de toutes les régions de France mais aussi de Suisse, Italie, Belgique, Hollande, Espagne, Hongrie. Une nouveauté cette année : Investi'Art proposera sur le site des œuvres à l'achat ou à la location avec défiscalisation. Cette 35^e édition sera ponctuée de nombreuses animations et de spectacles de rue qui devraient ravir le public. Petits et grands pourront participer à des ateliers.



Art et Patrimoine accueille des artistes français et européens. Photo Patricia Louis