

TABLE GOURMANDE À L'AUBERGE DE LA TERRASSE

DEPUIS LE PRINTEMPS 2023, CHRISTOPHE GAY EST À LA TÊTE DE L'AUBERGE DE LA TERRASSE À VILLERSEXEL (70), DISTINGUÉE PAR LE GUIDE GAULT & MILLAU « TABLE GOURMANDE 2024 ». ON Y DÉGUSTE UNE CUISINE SIMPLE ET RAFFINÉE. LES POISSONS FIGURENT EN BONNE PLACE SUR LA CARTE.

L'auberge de La Terrasse à Villersexel a toujours été une institution au bourg. Dans les mains de la famille Eme depuis 1921, l'établissement s'est toujours transmis de génération en génération. Jusqu'en 2023. À l'heure de la retraite, la dernière patronne de la famille, Véronique Eme-Routhier, a transmis à Christophe Gay les clés de la maison. Un nouveau patron pas inconnu pour elle, ni pour la commune, puisque c'est un enfant du pays. Christophe Gay a tout juste 6 ans, quand il annonce à ses parents qu'il sera cuisinier. Après des études au lycée Pontarcher à Vesoul où il obtient ses diplômes de cuisine, salle et hébergement, il démarre comme saisonnier sur la Côte d'Azur, les Deux Alpes, avant de se poser à Mougins dans les Alpes-Maritimes. Il travaille dans deux grands restaurants renommés, Le



Feu Follet et chez l'une des figures de la gastronomie française, Roger Vergé, étoilé Michelin. « Chez lui, j'ai eu le droit de travailler avec un maître ouvrier de France. »

EN FAMILLE

Aux côtés de ces grands chefs, il acquiert de belles connaissances en cuisine. Après ses belles années, il quitte le Sud pour revenir en Haute-Saône. Il aiguisé ses couteaux, dans un premier temps, à Gray au restaurant La Prévôté, puis durant neuf ans au Chalet de la Plage à Port-sur-Saône. À l'auberge de La Terrasse, il met en avant une cuisine simple, raffinée de façon à « faire plaisir aux gens. » À la carte, on retrouve quelques spécialités qui réveillent de nombreuses papilles. Des poissons qui lui rappellent le côté méditerranéen : le pavé de sandre sauce morilles et vin jaune, les filets de truite poêlés sur



Christophe Gay et son équipe. PHOTO SANDRINE LASSUS

pleurotes sauce crustacés. Et le chef tient tout particulièrement à travailler avec des producteurs locaux : Marché Comtois de Senargent-Mignafans, la pisciculture Beaume à Chaux (90), O Saveurs de la nature à Vy-les-Lure, la Chèvrerie de Les Aynans. Le menu du jour : entrée, plat, dessert est au tarif de 20 €. Comme les anciens propriétaires, Christophe Gay accorde une grande importance à la famille. Si aujourd'hui, il manie un peu moins les casseroles et dirige plutôt l'établissement, il peut s'appuyer sur son chef cuisinier qui n'est autre que son frère. Son fils, Julien travaille en salle et sa sœur est femme de chambre à l'hôtel, qui se trouve en annexe. Depuis son arrivée, dans la cité comtoise, il a apposé la plaque « Table gourmande 2024 », décernée par le guide Gault & Millau. En septembre, il a reçu le grand diplôme d'honneur de l'Institut de la Gastronomie Française.

SANDRINE LASSUS

À l'agenda

SALON HABITAT ET DÉCORATION À BELFORT-ANDELNANS

du 8 au 11 novembre



PHOTO ER

Une centaine d'exposants sont attendus pour la 18^e édition du salon habitat et décoration organisé par Citevens où l'on pourra découvrir les dernières tendances en matière d'habitat, de rénovation, de décoration, d'aménagement intérieur et d'économies d'énergies. Une nouveauté marquera cette édition, l'exposition « la galerie des curiosités » mettra en lumière le savoir-faire des artisans d'art et artistes à travers la sculpture, la broderie d'art, la rénovation ou le détournement de mobilier, customisation de textile, transformation de végétaux, exposition de produits décalés... /Vendredi 8 novembre de 10 h à 20 h. Samedi 9 et dimanche 10 de 10 h à 19 h. Lundi 11 de 10 h à 18 h au parc des expositions Belfort-Andelnans. Entrée gratuite.

A L'ÉCOLE... DANS UNE PARCELLE DE FORÊT

À GRANDVILLARS (90), LA MUNICIPALITÉ A DÉDIÉ UNE PARCELLE DE LA VASTE FORÊT COMMUNALE AUX ÉCOLIERS. LE SUCCÈS DE L'OPÉRATION A CONDUIT À L'ÉLARGIR À DAVANTAGE DE CLASSES.

Grandvillars est une commune du Territoire de Belfort disposant de 236 hectares de forêt communale. Elle est la première de ce département à s'être engagée dans la démarche « Dans 1 000 communes, la forêt fait école », destinée à sensibiliser les enfants aux enjeux forestiers. Sollicités par les enseignantes des écoles maternelle et élémentaire, les élus ont pris en 2023 une délibération en conseil municipal visant, en accord avec l'Office national des forêts (ONF) et l'association des communes forestières du Territoire de Belfort (COFOR 90), à attribuer la parcelle N° 19, au lieu-dit « Ragie du Long bois » aux écoliers. « Le lieu est accessible depuis l'école en empruntant la voie cyclable, en toute sécurité » expose François Enderlin, conseiller municipal délégué en charge de la commission environnement. « Les enfants d'élémentaire s'y rendent une fois par semaine. Ceux de maternelle un peu moins souvent. Sur cette parcelle se trouve un tilleul remarquable, âgé de 350 ans. »

UNE PLANTATION DE 30 ARBRES

Après une première année scolaire durant laquelle seuls les élèves de CM2 et ULIS se rendaient dans la forêt de façon hebdomadaire, ceux des classes de CE1 et CE2/CM1 ont rejoint avec eux le dispositif en septembre dernier. L'année scolaire est rythmée par des animations qui rencontrent le succès auprès des enfants. En novembre, un bûcheron est venu débiter un arbre et a installé des bancs sur la parcelle, créant une petite classe en plein air. En juin, les écoliers sont allés visiter une scierie dans le Doubs. Durant l'année, l'agent de l'ONF



A Grandvillars, les écoles sont impliquées dans le dispositif « Dans 1000 communes la forêt fait école ». PHOTO DR

est venu parler de son travail et la fédération de chasse locale a présenté les actions menées sur le terrain dont la création de haies. L'élu a ajouté deux nouveaux rendez-vous à ce programme qui sera reconduit en 2024-25. Les sapeurs-pompiers de Belfort accueilleront les écoliers pour leur présenter le matériel dédié à la lutte contre les feux de forêt et une plantation de 30 arbres sera réalisée sur une autre parcelle par les enfants. En dehors de ces actions, les petits Grandvillais construisent des cabanes, créent des sujets en bois, observent le rythme des saisons... Faire connaître et aimer la forêt permettra qu'elle soit davantage respectée, souligne François Enderlin, qui déplore devoir y relever trop souvent de nouvelles incivilités.

GWENOLA GUIDÉ

Andelnans

Il sculpte des animaux en dentelle de métal

De son ancien métier d'antiquaire, Jean-Pierre Jurisic a gardé l'amour des vieux objets. Il transforme depuis juillet les éléments de lustre ou de meubles en laiton en d'originales œuvres d'art. Rencontre au Salon de l'habitat, à Andelnans.

Dans son ancienne vie, il était antiquaire. Les vieux objets, il les chine et les bichonne depuis des années. Mais depuis le mois de juillet, Jean-Pierre Jurisic, d'Amblans-et-Velotte, près de Lure, s'intéresse uniquement à certains éléments anciens. « Principalement les pièces de lustres et les ornements de meubles en laiton. Cette matière est pleine de nuances et s'oxyde naturellement », confie-t-il.

« À chaque fois, je pars de rien » En juillet, il a créé sa société, « Has'art création », et est devenu artiste du métal. C'est auprès d'anciens collègues qu'il se fournit. « J'achète des



« C'est un élément de lustre qui m'a donné l'idée de créer ce poisson », confie Jean-Pierre Jurisic. Photo Isabelle Petitlaurent

lots, en vrac. Des éléments qui ont été produits à partir des années 1900 jusqu'à aujourd'hui. » « Je pars toujours d'une pièce, qui m'inspire l'objet final. Elle me dit ce qu'elle veut donner. » Ce poisson, par exem-

ple, est né d'un élément de lustre, auquel se sont mêlées des poignées de portes. « Je ne fais aucune soudure. Tout est vissé. La difficulté, c'est de trouver l'endroit où assembler les éléments. » Son cachalot en dentelle de

métal est né d'une erreur. « J'avais un pliage raté dont je ne savais que faire. Dans ma main, j'ai trouvé qu'il ressemblait à un bec ; c'est devenu le nez du cétacé. » Le reste s'est construit, au fur et à mesure, comme un puzzle. « J'ai as-

semblé deux éléments de lustre pour le corps. À chaque fois, je pars de rien. En revanche, si on me demande quelque chose de précis, j'ai plus de mal... » Pour le Salon de l'habitat, où il expose pour la première fois, il a créé Néphel, une œuvre qui lui a demandé trois semaines de travail. « Il est mi-ange, mi-démon. Je suis parti du visage, un contrepoids d'horloge en laiton que j'ai martelé. J'ai ajouté des ailes à cette armure. » La sculpture a nécessité « une dizaine de lustres et cinq frontons de meubles ». Le public pourra aussi découvrir d'autres œuvres originales, inspirées du monde animalier : cygne, hibou ou coq... « Le jour où ça deviendra un travail, j'arrêterai », prévient l'artiste, qui prend beaucoup de plaisir dans cette nouvelle activité.

● Isabelle Petitlaurent 18e Salon habitat et décoration de Citevens, à l'AtraXion, à Andelnans. Samedi et dimanche de 10 h à 19 h, lundi de 10 h à 18 h. Gratuit. Programme : salon-belfort.fr

Fortement
Pétillante
et Carrément
à l'Est.

PARTAGEONS LE GOÛT
D'ÊTRE ICI

Andelnans

Salon Habitat & Décoration : les tendances sols et murs

Retour en force des tapisseries imprimées, développement des panoramiques sur les murs, nouvelle jeunesse du vinyle sur les sols. Les tendances décos sont au parc des expositions de Belfort-Andelnans ce week-end.

Si, ces dernières années, les murs peints de couleur unie - avec si possible des nuances de gris ou de verts scandinaves - du genre reflets de la mer glacée au bord d'un fjord en mangeant des rollmops - monopolisaient les catalogues des créateurs d'intérieur, un vent nouveau semble souffler sur les chambres et salons avec le retour des motifs imprimés.

Bon, calmez-vous, on ne va pas ressortir tout de suite les rouleaux de papiers peints des années 70 et ce n'est pas la peine d'exhumer de l'armoire votre chemise col pelle à tarte, non, mais tout de même, c'est une tendance qui mérite qu'on s'y arrête.

Personnalisation

« Le mot-clé, c'est la personnalisation. Avec l'informatique, les producteurs de tapisserie sont en mesure de faire du sur-mesure à des prix abordables, avec des modifi-

cations de forme, des jeux de couleurs etc. », explique Damien Math, co-gérant du Comptoir de l'Ours (Belfort et Bart), présent au salon Habitat & Décoration au parc des expositions ce week-end.

Thématiques florales et paysages de montagne

Les motifs les plus recherchés représentent des thématiques florales. Les vues de nature fonctionnent bien aussi. « À Belfort, les paysages de montagne sont très demandés », glisse Mathilde Marchal, conseillère au Comptoir de l'Ours de Belfort.

La différence entre un panorama et du papier peint, c'est que le second répète à l'infini les mêmes motifs alors que le panorama ne représente, parfois sur de très grandes surfaces, qu'une seule image.

Les prix débutent à environ 50 € du m² mais attention, ce n'est pas forcément une bonne idée de faire poser votre vue panoramique par le cousin Roger : si vous voulez atteindre l'effet Waouh, il faut que l'exécution soit impeccable et précise. Bref, avoir recours à un pro.

Les tapisseries sont plus lourdes que du papier peint

et nécessitent une colle spéciale. On voit aussi se développer de la toile tendue à froid, qui permet de couvrir de très grandes surfaces (par exemple 4 m par 150 m, si vous habitez un hall de gare) et de nouveaux produits issus du recyclage comme ces pièges à sons (avec un s), une texture qu'on colle au mur et au plafond et qui absorbe le bruit : chaque lame de 2 m par 2,5 m a été produite avec 317 bouteilles en plastique recyclé.

Les couleurs actuelles sont plus chaudes. On évolue vers les teintes terracota, orangées. Les designers du secteur prédisent même l'émergence prochaine du jaune vif. Au moins, le FCSM va être à la mode.

Sols en vinyle

Côté sol, on a repéré la nouvelle génération de revêtement, les LVT (c'est de l'anglais, Luxury Vinyl Tile). C'est toujours du vinyle, mais au lieu de galérer à coller des rouleaux qui seront ensuite très compliqués à enlever, le produit se présente sous la forme de plaques ou de lames qui se clipsent comme un bon vieux stratifié.

Il prend des points en ce moment en rénovation car il

peut se poser directement sur un carrelage sans passer par la case ragréage qui était nécessaire au vinyle en version classique.

Isolant phonique

Certains modèles disposent d'une couche isolante phoniquement pour une épaisseur totale de seulement 6 mm. Le

coût se rapproche de celui d'un stratifié associé à une sous-couche. Le match vinyle contre stratifié est lancé, chacun ayant ses défauts et ses avantages.

Philippe Piot

Salon « Habitat & Rénovation », ce dimanche de 10 à 19 h au parc des expositions d'Andelnans. Entrée gratuite.



Des ateliers sont proposés tout au long du salon qui se terminera lundi. Photo Michael Desprez



Beaucoup de stands sont consacrés aux questions de chauffage et d'économie d'énergie. Photo Michael Desprez



Des idées de décoration. Photo Michael Desprez

Les plans de travail en pierre virent au rose veiné



Le veiné, comme ici avec une quartzite, se développe de plus en plus, là où les teintes homogènes ont longtemps régné. Photo Michael Desprez

Ce sont deux tendances de fond pouvant passer pour contradictoires : alors que les carreaux de carrelage ne cessent de prendre de l'ampleur dans les cuisines modernes (à la fin, on finira pas ne plus avoir qu'un seul carreau pour toute la pièce...), l'épaisseur des plans de travail, elle, n'en finit pas de fondre. On est passé de 40 voire 50 mm à 30 et maintenant à 20 mm dès lors qu'on veut faire un peu design.

Cette tendance n'est pas sans conséquence puisque les plans de travail en pierre peuvent casser facilement s'ils sont trop fins.

« Il a fallu faire des progrès techniques en les renforçant en dessous par un fillet en fibre de verre. Aujourd'hui, l'épaisseur 20 mm est devenue la norme du marché. Cela représente environ 70 % des ventes », explique Paulo De Oliveira, chef d'atelier chez Polygranit à Grandvillars, présent sur le salon « Habitat & Décoration » ce week-end. Pour le reste, la mode pour les plans de travail suit celle des carrelages : il faut le

moins de joints possible. « C'est désormais courant d'avoir un plan de 3,20 m par 1,20 m, d'un seul tenant, pour un îlot de cuisine », poursuit-il, en expliquant que les grandes dimensions s'appliquent aussi aux parois en pierre qu'on fixe sur le mur face au plan de travail. « Ici, nous sommes sur une épaisseur de 6 mm et c'est courant de voir des parois de 1 m de haut sur 2,50 m de long », précise Paulo De Oliveira.

Deux mouvements en cours

Côté tendance déco, deux mouvements sont en cours dans le monde de la pierre pour cuisines.

Tout d'abord, le veiné, longtemps laissé de côté, est devenu branché depuis trois ou quatre ans, au détriment des surfaces monochromes. On voit de plus en plus de quartzites, par exemple, ce qui n'est pas sans conséquences techniques : la roche siliceuse étant composée de plusieurs éléments, elle est plus fragile et doit être renforcée. Le marbre présente de belles nuances en

matière de veines, mais il n'est pas adapté aux cuisines car il supporte très mal le jus de citron et le vinaigre. La solution peut être le recours à une céramique à l'aspect marbré.

Ensuite, on observe depuis cette année une tendance à sortir des couleurs sombres, vous savez ce plan de travail noir profond en pierre qu'on a beaucoup vu. « Tout à coup, les gens se sont mis à demander du rose pâle. Cette couleur a décollé depuis un an », poursuit Paulo De Oliveira.

Les plus anciens se souviennent peut-être de Polygranit comme d'un marbrier spécialisé dans les monuments funéraires. La société a bien évolué pour proposer des matériaux en pierre pour les terrasses, les escaliers, les cheminées et, bien sûr, les cuisines et les salles de bains. La production, à Grandvillars, est réalisée grâce à d'impressionnantes machines à découper, à commande numérique.

Les prix débutent à 500 € du m². Un plan de travail de 20 mm pèse environ 70 kg au m².

● Philippe Piot



Nouveauté de cette année : la galerie des curiosités, qui présente des créations d'artistes et d'artisans d'art. Photo Michael Desprez

DU JEUDI 14 AU LUNDI 18 NOVEMBRE INCLUS

17^{EME} CAMPING-CARS FOLIES

PARC DES EXPOSITIONS
MICROPOLIS BESANÇON

**+200 VÉHICULES
À PRIX IMBATTABLES !**

431840400

TÉLÉCHARGER MON INVITATION GRATUITE !

OU SUR :
WWW.CAMPINGCARS-FOLIES.COM

Belfort

Salon Habitat & Décoration: focus sur le ramonage

Ramoneur à Belfort, Olivier Houot (FCT) est au salon « Habitat & Rénovation » encore ce lundi. Petit point avec lui sur la matière combustible, alors que la saison de chauffe est maintenant engagée.

Quel est le problème principal que vous rencontrez avec les inserts et les foyers à bois ?

« Le manque de combustion ! Un feu a besoin d'oxygène et le fait de couper ou de réduire l'arrivée d'oxygène va générer des problèmes. Normalement, le foyer devrait être alimenté par un système de prise d'air. Souvent, il prend l'air ambiant. Il faut que l'admission d'air soit en position ouverte, tout le temps. Le fermer, par exemple en mettant une bûche avant d'aller se coucher, est une mauvaise chose. Le défaut de combustion va créer du bistre dans le conduit, qui est une sorte de goudron à l'origine de la plupart des feux de cheminée. Que votre vitre noircisse rapidement est un mauvais signe. La fermeture de



Olivier Houot est ramoneur à Belfort. Photo Michael Desprez

l'arrivée d'air d'un foyer ne doit être utilisée que lorsqu'il est éteint, pour éviter que l'humidité qui passe par la cheminée entre dans la pièce. »

Il y a d'autres causes de la formation du bistre ?

« Oui, cela peut venir aussi d'un bois qui n'est pas sec. »

Comment traiter le bistre ?

« On va débistrer avec un appareil spécial. C'est plus long et plus coûteux. »

Plus cher qu'un ramonage ?

« Un ramonage classique, qu'il faut prévoir deux fois par an, c'est environ 60 €. Le débistrage, c'est 60 € aussi, mais par mètre de conduit. »

On voit souvent des incendies partir du tuyau entre l'insert et la cheminée...

« C'est un endroit sensible car il y a de la condensation qu'il n'y a pas dans la cheminée, dont le conduit est isolé. Il faut traiter cette partie avec soin lors d'un ramonage. Le travail du ramoneur consiste à s'assurer de la



Un conduit de cheminée envahi par le bistre.



Un conduit de cheminée après débistrage.

continuité et de la vacuité du conduit depuis le foyer jusqu'à l'extérieur. Ce n'est pas forcément la suie qui bouche le conduit. L'autre jour, je suis tombé sur un nid de guêpes qui empêchait la fumée de passer. »

On relève aussi souvent des incendies qui sont partis d'éléments inflammables, comme du bois, plaqués sur des conduits de cheminée.

« Il faut respecter les normes de construction, et notamment l'écart au feu. En situation normale, mettre quelque chose, comme un parement en bois, contre un conduit de cheminée

n'entraînera pas forcément de conséquences. L'écart au feu est important en cas de feu de cheminée. Il faut comprendre que le conduit va alors chauffer parfois pendant 20 à 30 minutes à près de 1 000 °C, le temps que tout le bistre soit brûlé. C'est à ce moment-là qu'il y a un risque de propagation à toute la maison s'il y a des matériaux inflammables à proximité du conduit. »

Propos recueillis par Philippe Piot

Le salon « Habitat & Décoration » se poursuit ce lundi de 10 à 18 h au parc des expositions de Belfort-Andelnans. Entrée gratuite.

PUBLI-INFO

Trophées de l'Agriculture

La Chambre d'Agriculture Doubs Territoire de Belfort décerne le Trophée « Enseignement Scolaire »

Cette année encore, Philippe Monnet le président de la Chambre d'Agriculture se réjouit de remettre ce prix à un établissement local.

La soirée des Trophées de l'Agriculture permet de valoriser l'agriculture et faire connaître la diversité des projets engagés localement dans le Doubs et le Territoire de Belfort. « Accompagner les agricultrices et les agriculteurs fait partie de notre mission. Cet événement annuel permet de montrer toute l'étendue de leur savoir-faire et encourage ceux qui le désirent à placer leurs pas dans les leurs. C'est le discours que nous tenons aux jeunes des établissements scolaires, issus des filières agricoles ou des MFR. Nous attirons leur attention sur le fait que l'activité agricole est extrêmement variée et riche et ne se limite pas aux seules exploitations agricoles, mais aussi aux nombreux organismes agricoles et aux différentes filières structurées sur notre territoire. »

Une agriculture locale dynamique et inventive, le point fort du Doubs et du Territoire de Belfort !

Fournir une alimentation saine et locale, circulaire et ver-

tueuse est une formidable valeur ajoutée.

« Notre rôle est de soutenir aussi bien les agriculteurs ancrés depuis des années dans le territoire que les nouveaux professionnels qui s'installent. Aussi bien les exploitations avec un cheptel de 50 vaches qui produisent du lait à Comté, que des exploitations diversifiées dans d'autres productions ou bien encore des propriétaires forestiers... »

Nous sommes aussi sensibles à la diversification des activités qui conduit à une certaine autonomie des exploitations agricoles mais également dans notre souveraineté alimentaire !

En est l'exemple, des animaux qui pâturent en été en pleine nature et consomment du fourrage issu de nos prairies en hiver, l'installation de panneaux photovoltaïques sur les toits des bâtiments agricoles ou encore la récupération d'eau de pluie...

Dans la seconde logique, nous essayons quotidiennement de valoriser les démarches en circuits-courts en mettant par exemple en lien les producteurs et les collègues pour la consommation de produits frais de la ferme, yaourts, fromage dans les cantines. »



LES TROPHÉES de l'AGRICULTURE DOUBS ET TERRITOIRE DE BELFORT 2024

MERCREDI 27 NOVEMBRE 18H - BAUME-LES-DAMES CENTRE D'AFFAIRES ET DE RENCONTRES

ENTRÉE GRATUITE WWW.TROPHEES-AGRICULTURE.FR