

La gazette

2023

Les articles de journaux où
apparaissent les
entrepreneurs financés



Le fournil du Rocher

BASTIEN PAULET

LE PROGRÈS - 12 JANVIER  SAINT-SORLIN-EN-BUGEY

SAINT-SORLIN-EN-BUGEY

**70 galettes et brioches vendues
par le sou des écoles**



**C'est à la boulangerie que les gourmands qui avaient réservé
galette ou brioche sont venus chercher leur commande. ***

Photo Progrès/Dominique GRAS

Une cinquantaine de galettes des rois et une vingtaine de brioches ont été préparées pour l'occasion par le fournil du rocher.

Et, forts de leur succès, l'équipe du sou des écoles de Saint-Sorlin-en-Bugey, en place ce vendredi 6 janvier, a vendu la totalité des produits pour L'Épiphanie.

Une pièce en or de la collection Harry Potter

Avec, pour un chanceux resté anonyme, une pièce en or de la collection Harry Potter éditée par la Monnaie de Paris. Le petit nombre de commandes aura permis aux organisateurs de se pencher sur les problèmes de communication apparus lors du processus de réservation.

Histoire de faire encore mieux l'année prochaine pour célébrer cette belle fête.

Crossfit Manakaha

CAROLINE PARRALES &
ALAN VAILLER

BUGEY CÔTIÈRE - 26 JANVIER



THIL

Crossfit Manakaha

“On a l'impression d'avoir un rôle social important”

Trois ans après son ouverture, la salle crossfit Manakaha cherche à montrer sa différence en attirant un public intergénérationnel, même âgé, qui voudrait reprendre le contrôle de ses capacités physiques.

Caroline Parrales et Alan Vailler ont lancé début 2020 leur club de crossfit Manakaha. Cette discipline sportive est installée en France depuis une dizaine d'années. Venu des Etats-Unis, le crossfit a tôt eu une réputation de sport de haut niveau où les blessures pouvaient être fréquentes en raison de l'intensité de certains exercices. Mais dans la box de Thil, on va à l'opposé de cette idée reçue. Quand il fallait auparavant se rendre à Lyon, Décines ou Bourg pour pratiquer cette activité, entouré de compétiteurs, Caroline et Alan ont pris une autre voie : “Chez nous, c'est un peu différent des autres. Plus multigénérationnel.” Et si le Buissard Lucas Heuzé, qui concourt aujourd'hui au niveau international, est passé par là, il y a de tout parmi les adhérents du club : “80 % de notre public n'était pas des crossfiteurs à la base.” Manakaha entretient aussi un “esprit famille”, un espace enfant a même été installé pour les occuper pendant que leurs parents s'exercent. Les ados côtoient aussi les adultes dans certains cours : “On a l'impression qu'il y a quelque chose qui se passe. Il y a une bonne cohabitation. On a l'impression d'avoir un rôle social important.” Trois ans après l'ouverture, après avoir subi de plein fouet l'épisode pandémique au moment de son ouverture, le club voit encore ent-



Caroline Parrales et Alan Vailler ont lancé leur box juste avant la crise sanitaire

rer à certaines périodes clés de l'année, des gens qui ont décidé de s'occuper d'eux, passant outre la case fitness. Par rapport à cela aussi, la box fait aussi la différence. Si le crossfit est adaptable à tout le monde, il demande un certain engagement. Cela fonctionne avec beaucoup de travail d'ajustement, de positionnement, du cardio, des mouvements légers à haute intensité, de l'haltérophilie... Mais à la base de la pyramide, il y a la nutrition : “On s'est formé pour”, déclare Caroline Parrales. “Ça fait peu de temps qu'on en parle ouvertement mais ça va devenir le premier message pour les gens qui entrent à la box.” Et il y a encore de la place.

Si, pendant la période covid, le club a pu conserver ses premiers

adhérents avec des cours en extérieur ou en vidéo, “les gens ont encore du mal à s'engager pour un an.” Le principal créneau à remplir pourrait concerner les séniors. La doyenne des crossfiteurs à Thil a 72 ans et est plus en forme qu'avant d'être à la retraite. Le club est prêt à recevoir d'autres personnes âgées qui, comme elle, voudraient venir bouger, retrouver de la mobilité, et reprendre le contrôle de son corps et de ses capacités physiques. ■

F.D.

➔ Notez-le

> Vendredi 27 janvier, soirée de Paroles et Musiques à 20h30 à la salle des fêtes. Entrée libre.

TRANSPHERE

OLIVIER LEVÊQUE

BUGEY CÔTIÈRE - 2 FÉVRIER



PRIAY

Entreprise

Olivier Levêque, professionnel du transport

Depuis quelques mois, un professionnel du transport de personnes développe son activité à Priay. Sa société baptisée "Transphère" permet aux personnes en situation de handicap notamment, de bénéficier de transports adaptés. Mais il propose également d'autres services. Explications avec son fondateur, Olivier Levêque.

Âgé de 52 ans, Olivier Levêque est installé à Priay avec sa famille depuis plusieurs années. Ce "passionné du transport" comme il le dit lui-même, est impliqué dans la vie de la commune en tant que cinquième adjoint au maire, mais aussi vice-président de la Commission Environnement et Cadre de vie et membre du CCAS. Il a également monté sa propre entreprise de transport.

Olivier, quel est votre cheminement professionnel ?

J'ai toujours travaillé dans les transports, de marchandises, puis essentiellement en voyageurs, en commençant comme conducteur scolaire, puis tourisme à travers l'Europe, pour finir responsable en exploitation et gestionnaire.

Qu'est-ce qui vous a décidé à créer votre entreprise dans ce domaine ?

Tout simplement pour être libre de mes choix et orientations professionnelles, pour donner un réel sens à ma vie en liant ma connaissance du transport à mon sens du service.

Justement, quels sont exactement les services que vous proposez ?

Au départ, l'activité de l'entreprise se base essentiellement sur le transport de personnes handicapées, qu'il s'agisse de transport scolaire ou non, dans des véhicules 9 places. En effet, il existe peu



O. Levêque propose différentes prestations en matière de transport, un secteur qui manque cruellement de main-d'œuvre alors que la demande est forte

d'offres de transport pour énormément de demandes. La raison est due à des formations obligatoires à l'exercice de ce métier spécifique. Je viens d'ailleurs de créer une équipe féminine de conductrices pour répondre à cette demande croissante en embauchant Angélique sur le secteur d'Oyonnax et, le mois prochain, Florence sur le secteur d'Ambérieu. Nous ne sommes ni taxi ni VTC (Véhicule de Tourisme avec Chauffeur ou Voiture de Transport avec Chauffeur), mais plutôt conducteurs-accompagnateurs dédiés au transport adapté.

Cette activité de transport de personnes à mobilité réduite n'est cependant pas votre unique prestation. Comment parvenez-vous à vous démarquer ?

Ma volonté de développement, depuis 6 mois d'existence, nous a amenés à élargir notre activité. "Transphère" propose ainsi des prestations de transferts d'aéro-

ports vers les stations de ski, des voyages familiaux dans nos régions de France (sur les marchés de Noël par exemple), et pourquoi pas en Europe si on nous le demande. Notre entreprise ne se limite donc pas à faire du transport de ligne régulière ; nous répondons à toute demande, que les personnes soient en situation de handicap ou non. Enfin, avec les difficultés que rencontrent les entreprises de transport pour recruter des conducteurs dans le secteur du transport, je propose aux entreprises de transport de marchandises ou voyageurs de plus de 3.5T, une prestation de conduite sans véhicule à la demi-journée ou journée. Notre objectif restant de répondre au mieux aux attentes des clients en terme de qualité et de satisfaction, tout en proposant les meilleurs prix. ■

Contact et devis : Site www.transphere.fr, par mail : contact@transphere.fr ou par téléphone au 06.68.04.98.61.

Bar Chez Val

LAËTITIA BARONE

LE PROGRÈS - 13 FÉVRIER



SAINT-DENIS-EN-BUGEY

Une borne multi-services s'installe au bar-tabac



Laëtitia à côté de la borne multi-services. Photo Progrès/Henri-Pierre ZITO

Les nouveaux propriétaires du bar-tabac Chez Val se sont dotés d'une borne à tout faire afin de rendre service à leurs clients et leur faciliter les démarches. Ils pourront désormais faire des démarches administratives pour obtenir un billet de train, une assurance, une carte grise etc.

Mathieu et Laëtitia ont installé cette borne des burocrates parce qu'elle sait tout faire afin de permettre à leurs clients d'obtenir plusieurs prestations sans être contraint de prendre leurs véhicules pour aller dans les établissements concernés.

Les personnes qui n'ont pas d'outil numérique à la maison pourront demander une carte grise en cas de perte, de vente ou

d'achat de voiture par exemple.

Possible d'acheter et imprimer les billets de train

Du côté de la SNCF, elles pourront acheter et imprimer leurs billets de train au même prix qu'en gare. Elles auront aussi la possibilité de scanner des documents et de souscrire une assurance habitation. Tout cela pourra se faire pendant les heures d'ouverture de l'établissement du lundi au samedi de 7 heures à 19 h 30 et le samedi et dimanche de 8 heures à 19 h 30.

Le personnel de ce commerce sera à disposition pour apporter les renseignements nécessaires pour le bon fonctionnement de cette borne.



ADM.rec

ANDRÉ MARQUÈS

LE PROGRÈS - 18 FÉVRIER



BEYNOST

BEYNOST

André Marques achète le fer et les métaux

André Marques a ouvert, fin janvier, sa petite entreprise de récupération de fer et métaux. « Après avoir fait une formation de paysagiste, j'ai travaillé pour une entreprise de récupération de métaux à Décines. J'ai décidé de monter ma société à Beynost en me spécialisant dans la récupération et le négoce de métaux ferreux et non ferreux en vue de leur recyclage », indique ce nouveau chef d'entreprise.

L'acier, le fer, la fonte ainsi que le bronze, le cuivre, le laiton, le plomb, l'aluminium, l'étain, ou l'innox sont les métaux que les particuliers ou les professionnels peuvent



André Marques a ouvert une entreprise de récupération de fers et métaux.

Photo Progrès/Didier DEBES

venir déposer au local situé 432 chemin des Baronnères à Beynost.

« Il n'y a pas de minimum de poids, le client est payé immédiatement », précise André Marques.

Site Internet : admrec.fr ou téléphone : 07.66.36.36.50.



Crossfit Manakaha

CAROLINE PARRALES &
ALAN VAILLER

BUGEY CÔTIÈRE - 23 FÉVRIER



THIL

Crossfit Tout le monde a sa chance aux opens des Crossfit Games

À la salle de crossfit Manakaha, tout le monde avait sa chance pour se tester et tenter de se qualifier pour les quarts de finale des internationaux de la discipline.

C'était le grand week-end du Crossfit. Non seulement à Thil mais aussi dans le monde entier. En août prochain, auront lieu les Crossfit Games, la grande compétition internationale annuelle où se rencontreront les meilleurs athlètes de cette discipline sportive. Et le week-end dernier a eu lieu la première phase de qualification pour les quarts de finale : les Opens. Cela commençait précisément dès le soir du jeudi 16 février, et à ce stade, tout le monde peut participer, les crossfiteurs comme toute personne souhaitant se mettre à l'épreuve. Ce qui fait que déjà deux millions de personnes à travers le monde s'étaient inscrites, expliquent Caroline Parrales et

Alan Vailler, qui gèrent la salle (ou box) Manakaha de Thil. Dès vendredi, ils accueillent toutes les personnes qui voulaient tenter leur chance ou juste se tester dans ce contexte : "L'idée, c'est que tout le monde rentre dans le jeu des qualifications pour se tester." Aussi, rien que le samedi après-midi, une quarantaine de participants, de tous âges et de conditions physiques différentes, se succédaient à la box. Sur le rameur, à la barre, au sol, avec la wall-ball ou les haltères, ils avaient quatorze minutes pour accomplir les épreuves au programme sous l'œil des juges qui notaient les scores et la bonne exécution des mouvements. Lundi soir, les scores ont été mis en ligne et la première phase de qualification se poursuivra les deux week-ends suivants avant de connaître les qualifications pour les quarts de finale. ■

F.D.



Tout le monde était bienvenu pour cette étape qualificative, même la maire de Thil, Valérie Pommaz

Taxi Foteu

FRÉDÉRIQUE FOTEU DJOUTSA

BUGEY CÔTIÈRE - 23 FÉVRIER



BLYES

Portrait

Frédérique Foteu vous conduit là où ça vous chante !

Elle exerce le métier de chauffeur de taxi. Originnaire de Lyon, mariée et maman de deux enfants, Frédérique Foteu a décidé, il y a bientôt cinq ans, de se lancer dans ce métier exigeant. Depuis, ça roule pour elle, avec une clientèle qui lui fait silloner nos cantons. Elle assure beaucoup de transports médicaux, une mission qu'elle affectionne tout particulièrement.

Frédérique, le métier de chauffeur de taxi est très prenant. Quel fut votre cheminement avant de décider de passer la plus grande partie de votre temps derrière le volant ?

Au départ, j'ai fait des études en gestion d'entreprise et après la fin de mon cursus, j'ai collaboré avec une grande chaîne de restauration en région lyonnaise, pendant quelques années, avant de décider de faire une pause afin de m'occuper de mes enfants. Nous habitons encore en région lyonnaise, mais je souhaitais revenir dans l'Ain et trouver un point d'attache dans une commune où l'on se sente bien et où l'on trouve une qualité de vie différente de ce que j'avais connu. Après avoir visité quelques terrains et communes, notre choix s'est arrêté à Blyes. Je voulais retrouver une activité qui soit compatible avec ma vie de famille car j'ai une fille qui a besoin d'attention et de soins médicaux réguliers, elle était conduite par un taxi à ses rendez-vous. Pour ces taxis, la demande est importante et l'aspect humain m'intéressait. J'ai donc passé ma certification en taxi en 2017 et je suis taxi officiellement depuis 2018.

Comment se sont déroulés vos débuts ?

J'ai eu la chance de trouver un poste aux Ets Guderzo à Villieu, où j'ai commencé à faire mes armes, et cela m'a convaincu d'avoir fait le bon choix pour ce métier qui est devenu une vraie vocation. Puis, un collègue, Taxi Confort, a mis en vente sa licence sur Meximieux en 2020, je n'ai pas réfléchi longtemps, j'ai saisi l'opportunité d'être à mon compte et de gérer seule mon temps et ma clientèle. Il a fallu quand même acheter la voiture, obtenir l'agrément Sécurité Sociale, et surtout être courageuse. C'était assez compliqué car c'était lors du deuxième confinement. Je n'étais pas rassurée du tout de me lancer dans cette période confuse, mais ma banque m'a soutenue.

Comment se déroule une journée type ?

Les jours ne sont jamais les mêmes, j'ai des patients occasionnels et d'autres quotidiens, et puis il y a le taxi en gare, et les demandes qui peuvent affluer de partout, on démarre avec un planning et puis du coup il s'agrandit au fil de la journée, c'est aussi ça les surprises de ce métier, je ne compte pas mes heures, et j'aime particulièrement transporter les personnes qui doivent se déplacer pour des soins. J'essaie de leur apporter de la positivité, de la bonne humeur, et surtout de la bienveillance, indispensable lorsque la santé n'est pas toujours très bonne. En fin de journée, je me dis que j'ai un peu contribué à les apaiser en les conduisant à leur rendez-vous en douceur.



Frédérique devant son véhicule

Quel est votre rayon d'action et quels sont vos objectifs en terme d'activité ?

Ma licence est sur Meximieux, et je travaille sur les environs de ce canton mais généralement dans un rayon limité, afin de respecter aussi mes collègues avec lesquels je m'entends bien. Mais si on me sollicite pour une course ailleurs dans le département, la région, la France ou même à l'étranger, je suis là aussi. Aujourd'hui, je travaille à développer ma clientèle, l'aspect commercial est important dans mon travail, avec cependant des restrictions. Il n'est pas dans ma philosophie de prendre les clients de mes collègues, cela ne se fait pas et c'est contraire à mon éthique de travail. ■

Frédérique Foteu :
taxi.foteu@gmail.com

Au P'tit Saint-Jean

EMMANUELLE &
FRANCK MERCIER

BUGEY CÔTIÈRE - 23 FÉVRIER



SAINT-JEAN-LE-VIEUX

Commerce

Au P'tit Saint Jean, on met les p'tits plats dans les grands !

Depuis début janvier, grâce à Emma et Franck Mercier, la pizzeria du bourg a rouvert ses portes pour le plus grand plaisir des habitants

C'est en novembre 2022, qu'Emma et Franck Mercier ont conclu l'affaire, en rachetant à Gilles Picard cet établissement implanté au centre du village. Un lieu de restauration bien connu de la population, car, dès les années 80, une première pizzeria a ouvert ses portes ici. Elle était alors tenue par M^{me} Grumod et une de ses amies. C'était un endroit incontournable pour beaucoup de jeunes du village qui aimaient à se retrouver ici les week-ends autour d'une pizza au feu de bois. Depuis, l'aventure a continué même si l'établissement a plusieurs fois changé de mains. Maintenant ce sont Franck Mercier, 50 ans, et Emma, 47 ans, qui assurent la continuité depuis la fin d'année dernière. Ils ont préalablement effectué quelques travaux de peinture et ont aussi revu la conception du bar, avec le souhait de créer une ambiance chaleureuse. Ici, la cheminée qui crépite n'attend plus que les pizzas. C'est aussi une nouvelle aventure professionnelle pour les nouveaux patrons, puisque Franck Mercier, originaire du hameau de Sécheron à St Jean, a longtemps travaillé en métallurgie comme responsable d'exploitation, puis fut responsable de production dans une entreprise de Viriat. Emma,



Franck et Emma Mercier

quant à elle, était en charge des ressources humaines dans une entreprise de charpente, elle a ensuite occupé un poste d'acheteuse. Mais tous les deux avaient envie de monter une affaire ensemble. Après un mois en immersion, ce fut un coup de cœur. Ils ont été très bien accueillis par la population et les affaires tournent déjà plutôt bien. Lors de notre rencontre, le téléphone ne cesse d'ailleurs de sonner. Mais Emma et Franck font face. Leur organisation est très bien maîtrisée, chacun est à son poste. C'est dès le

matin d'ailleurs, que Franck prépare sa journée avec la volonté de travailler au mieux ses produits afin de fidéliser les clients. Pas moins de 27 pizzas sont proposées à la carte, quelques salades également ou d'autres spécialités, comme le camembert au four à bois. Tout est fait maison, comme l'indique Emma, qui insiste sur ce fait, même les desserts. Au P'tit Saint Jean peut accueillir 26 couverts et est ouvert du mercredi au vendredi midi, de 11h45 à 14h et du mercredi au dimanche soir, de 18h45 à 23h. ■

Auberge des Allymes

SANDRINE &
SYLVAIN METZ

LE PROGRÈS - 24 FÉVRIER



AMBÉRIEU-EN-BUGEY

L'auberge des Allymes perpétue la tradition de Marthe Badollat

À Ambérieu-en-Bugey, l'auberge des Allymes a gardé l'empreinte d'origine des deux créateurs Marthe et Maurice Badollat. Une tradition portée par la nouvelle gérante Sandrine Le Gall-Metz et son équipe qui serve toujours les repas traditionnelles de l'établissement

Marthe Badollat et son frère Maurice, les anciens fermiers de Brey-de-Vent, seraient heureux de voir que l'environnement de l'auberge des Allymes est resté intact. Marthe, tout en travaillant à la ferme, avait réussi le tour de force de faire apprécier sa cuisine bien au delà des frontières d'Ambérieu-en-Bugey. Son ramequin dégusté avec ses propres fromages, son coq au vin qui mijotait sur le coin de l'ancien poêle à bois, l'omelette au lard et ses tartes cuites au four banal subsistent encore dans la mémoire culinaire des plus anciens ambarrois.

Maurice, quant à lui, s'occupait de chauffer le four tous les quinze jours d'où sortaient les boules dorées à l'odeur odorante. Seuls ses



L'auberge a gardé l'aspect extérieur de l'ancienne ferme.
Photo Progrès/Jean-Marc PERRODET

proches avaient le privilège de déguster son vin rouge. L'ambiance du repas était très spéciale en compagnie de Bergère, la chienne de la maison, des poules et des nombreux chats qui faisaient partie du décor.

Les propriétaires successifs ont eu le goût de ne rien changer à l'aspect extérieur. Par contre, d'importants travaux intérieurs ont été entrepris par Sandrine Le Gall-Metz, la nouvelle exploitante de l'auberge des Allymes. L'ex-salle à

La fréquentation liée aux visiteurs du château fort

La fréquentation de l'auberge des Allymes située au centre hameau de Brey-de-Vent est en partie liée au nombre de visiteurs venus découvrir le Château fort des Allymes. C'est encore plus vrai lorsqu'il y a des animations programmées au château, ce qui explique la diversité des clients se présentant au restaurant venus des quatre coins de la région Auvergne-Rhône-Alpes. Les quelque 11 000 visiteurs en 2022 expliquent les 200 à 300 repas servis par semaine par l'équipe de l'auberge, la clientèle locale venant compléter cette fréquentation.

manger et la cuisine de Marthe ne font plus qu'une pièce et les annexes où vivaient les moutons et les chèvres ont été remplacées par une cuisine moderne et une salle commune. La restauration des lieux s'est faite dans un bon état d'esprit en respectant l'environnement.

Une cuisine traditionnelle

La propriétaire actuelle a annoncé dès son arrivée qu'elle ferait une cuisine traditionnelle avec des produits frais locaux. Elle a tenu parole et depuis mai 2021, date de l'ouverture, une clientèle de fidèles fréquente le restaurant. Une clientèle

locale mais également des personnes venues de loin pour visiter le château fort des Allymes à proximité et se restaurer à l'auberge. Le démarrage a été lent mais aujourd'hui, le bouche à oreille fonctionnant, entre 200 à 300 repas sont servis chaque semaine. Ce nombre dépend des visiteurs qui se rendent au château. Sandrine peut compter sur Solène à la cuisine et Lucas apprenti stagiaire du Centre de formation d'apprentis d'Ambérieu-en-Bugey (Cecof) pour la bonne tenue du restaurant complété par un extra le week-end.

De notre correspondant
Jean-Marc PERRODET

V and B

ANTHONY MAYET

LE PROGRÈS - 25 FÉVRIER



AMBÉRIEU-EN-BUGEY

Anthony quitte le béton pour ouvrir une cave et un bar

Technicien dans le béton, Anthony Mayet a décidé à 31 ans de relever un nouveau défi. Il va ouvrir prochainement une cave et un bar via la franchise V and B, avenue de la Libération. L'ouverture est prévue courant mars.

Les Ambarrois connaissent déjà l'établissement Sans pression, au 10 allée Louis-Mouthier. Un concept similaire s'installe dans la cité cheminote. Il s'agit d'un établissement de la franchise V and B, qui possède plus de 200 magasins en France. Une partie du commerce est destinée à la vente de bières, vins et spiritueux, l'autre est un bar avec une consommation de vins et de bières disponibles. Il est possible également de grignoter et des concerts ou animations (retransmissions de matches...) seront programmés. Les heures de fermeture ne dépassent pas 21 ou 22 heures.

Un droit d'entrée à 20 000 euros

C'est Anthony Mayet qui porte ce projet. Responsable technique dans le groupe cimentier Vicat à Anney, il a fait un virage à 360 degrés au niveau professionnel. En consultant le site internet de V and B, Anthony tombe sur un projet d'implantation à Ambérieu-en-Bugey. Il décide de relever le défi et se lance dans l'aventure avec beaucoup d'énergie. L'investissement est conséquent. Il faut un apport



Anthony Mayet, 31 ans, change de vie professionnelle. Photo Progrès/Olivier CALLAMAND

personnel et le droit d'entrée s'élève à 20 000 euros. Les banques le suivent pour le reste. Le jeune entrepreneur de 31 ans connaît le secteur, sa conjointe Élodie est originaire de Jujurieux. Il trouve un local au 37, avenue de la Libération dans la zone de l'ancien Intermarché, où se trouvent de nombreux commerces. Il prend la place du restaurant asiatique. Planète d'Asie avait été placée en liquidation judiciaire par le tribunal de commerce en novembre 2020.

« Il y a un gros potentiel dans le bassin ambarrois en pleine expansion »

D'autres ouvertures à venir

Malgré un contexte difficile depuis la crise sanitaire, la vie commerciale est plutôt dynamique dans la cité cheminote. Les implantations notamment de franchises ont été régulières en 2022, l'Union commerciale de l'aviation où le cuisiniste Mobalpa s'est installé. Trois emplois sont à pourvoir via Pôle emploi : responsable de magasin (H/F), assistant au responsable de magasin H/F et vendeur en animalerie (35 heures) H/F. À l'entrée nord de la ville, le restaurant Burger King doit ouvrir le 30 mars prochain. Pour l'heure, 55 personnes



L'enrobé a été posé sur le parking du futur Burger King. Photo Progrès/Fabienne PYTHON

ont été recrutées. L'objectif étant d'atteindre 80 embauches en comptant les étudiants. En centre-ville, un audioprothésiste doit prochainement ouvrir au sein du centre commercial du Bugey. L'agence Shiva (ménage et repassage) s'est installée place du Champ-de-Mars.

« Cela a fait tilt dans ma tête ! Il y a un gros potentiel dans le bassin ambarrois en pleine expansion. Je me présente comme un épicurien et un épicurieux. À titre personnel, j'apprécie de faire découvrir des bières, vins ou spiritueux à mon entourage et donc de donner des conseils », indique-t-il.

Une chose est certaine, il veut que la clientèle passe de bons moments. Élodie et Anthony vont surtout s'occuper de la cave. Deux personnes ont été recrutées à temps partiel pour le service au bar. Anthony a reçu les clés de son local commercial fin novembre 2022. Depuis, des aménagements ont été réalisés.

La date d'ouverture ? Dans le courant de ce mois de mars 2023...

Olivier CALLAMAND

L'hôtel des Alliés

LEILA PINEIRO &
LAURENT BIZIG

BUGEY CÔTIÈRE - 9 MARS



PONT D-AIN

Pont-d'Ain

Rencontre avec...

Leïla et Allan, propriétaires de l'hôtel des Alliés

Depuis début novembre 2022, l'emblématique hôtel des Alliés, rue Brillat-Savarin, a changé de mains. C'est un couple originaire de l'Ain qui a pris la direction de l'établissement. Ils ont pris petit à petit leurs marques et comptent bien maintenir ici une certaine qualité de service et d'accueil tout en privilégiant un esprit familial.

Leïla et Allan expliquent être très heureux et épanouis depuis leur rachat de l'hôtel des Alliés. Un projet qu'ils mûrissaient depuis des années, souhaitant évoluer dans le domaine de l'hôtellerie avec leur fils. Leïla Pineiro est âgée de 34 ans, originaire de Cerdon, elle a occupé plusieurs fonctions dans des domaines variés avant de mettre sa carrière entre parenthèses pour se consacrer à sa grossesse. Allan Bizig, lui, est âgé de 31 ans, originaire de Montrevel-en-

Bresse, il a aussi un parcours diversifié puisqu'il a commencé sa carrière professionnelle en tant que mécanicien poids-lourds, avant de collaborer avec la maison de retraite de la commune, la Catherinette. C'est plus tard, lors de leur déménagement à Pont-d'Ain près de l'hôtel, que les premiers contacts se prennent avec les anciens propriétaires. À l'époque, la vente n'était alors pas à l'ordre du jour jusqu'à ce que les hôteliers en place aient en vue d'autres projets. Leïla et Allan décident alors de franchir le pas, épaulés notamment par le réseau Initiative Plaine de l'Ain Côtière. C'est finalement le 9 novembre 2022, qu'ils prennent possession des lieux. Un choix qu'ils ne regrettent pas depuis, puisque la clientèle est bien présente. Elle est hétéroclite, composée de touristes étrangers de passage, de travailleurs, de familles, à qui ils proposent également le petit-déjeuner afin de bien débiter la journée. ■

→ Notez-le →

> Dimanche 12 mars se déroulera une vente à emporter tartiflette ou/et saucisson au vin organisée par l'Harmonie pondinoise. 9€ la part. Sur réservation 04.74.39.12.70 ou 04.74.39.15.01 ou marion-annick@orange.fr
> Cinéma rural le dimanche 12 mars. À l'affiche : "La guerre des Lulus" à 14 h 30 à la salle des Fêtes. Réalisé par Yann Amuël avec Tom Castaing, Léonard Fauquet, Mathys Gros... "A l'aube de la Première guerre mondiale, dans un village de Picardie, quatre amis inséparables, Lucas, Luigi, Lucien et Ludwig, forment la bande des Lulus. Ces orphelins sont toujours prêts à unir leurs forces pour affronter la bande rivale d'Octave ou pour échapper à la surveillance de l'Abbé Turpin..." Entrée : 4€. moins de 14 ans : 2€.



Le jeune couple s'est installé avec son fils dans l'hôtel pour en reprendre la direction en fin d'année 2022

Au P'tit Saint-Jean

EMMANUELLE &
FRANCK MERCIER

LE PROGRÈS - 10 MARS



SAINT-JEAN-LE-VIEUX

SAINT-JEAN-LE-VIEUX

Un appartement détruit
dans un incendie,
une pizzeria touchée



30 pompiers sont intervenus.

Photo Progrès/David MUGNIER

Un violent incendie s'est déclaré ce jeudi 9 mars en soirée, à Saint-Jean-le-Vieux. Le feu est parti, pour une raison encore inconnue, dans le bâtiment à l'angle de la Grande Rue et de la place de l'Eglise. La pizzeria au rez-de-chaussée a été touchée ainsi que l'appartement d'habitation situé au-dessus. Celui-ci a été entièrement détruit par les flammes et sa toiture largement endommagée. Le feu s'est propagé à l'immeuble de deux étages attenants.

30 sapeurs-pompiers ont maîtrisé l'incendie à l'aide d'importants moyens incendies et la grande échelle. Trois personnes ont été évacuées et deux animaux domestiques sauvés des flammes. Les soldats du feu entrent actuellement dans l'appartement détruit par l'incendie pour une phase de reconnaissance. Mais il n'y a, pour l'heure, aucune victime à déplorer.

Au P'tit Saint-Jean

EMMANUELLE &
FRANCK MERCIER

LE PROGRÈS - 11 MARS



SAINT-JEAN-LE-VIEUX

Deux logements détruits et la pizzeria dévastée après un incendie

Un violent incendie s'est déclaré jeudi 9 mars vers 19 h 30 à Saint-Jean-le-Vieux. Le feu est parti, pour une raison encore inconnue, dans le bâtiment à l'angle de la Grande rue et de la place de l'Église.

Aucune victime n'est à déplorer dans cet incendie qui a tout de même nécessité l'évacuation de trois personnes (et deux chats).

Le feu a provoqué d'importants dégâts au sein de la pizzeria située au rez-de-chaussée. Le plafond de l'établissement s'est totalement affaissé au niveau du four. Les deux appartements au-dessus, en R1 et R2, ont été quant à eux détruits par les flammes tandis que la toiture apparaît considérablement endommagée.

La pizzeria ouverte depuis deux mois seulement

Les pompiers ont quitté les lieux vers 4 heures du matin, après s'être assurés que le bâtiment était sécurisé, sans risque de reprise du feu.

Sur les lieux, on pouvait deviner la détresse d'Em-



Le plafond de l'établissement s'est totalement affaissé au niveau du four. DR

ma et Franck Mercier, les gérants de la pizzeria ouverte depuis deux mois seulement. Ils ont perdu leur outil de travail et ce pour combien de temps ? Le périmètre, entre l'église et le bâtiment, est toujours sécurisé. « Nous avons mis notre cœur à rénover la pizzeria et apporter notre touche personnelle, expliquaient vendredi matin les propriétaires. Aujourd'hui tout est détruit. Notre

commerce marchait bien, nous avions des commandes pour une quinzaine de jours que nous ne pourrions pas satisfaire. Nous en sommes désolés. Il n'y a pas de blessé, c'est le principal. »

De notre correspondant
Jacques GIUNTA

Un périmètre sécurisé a été mis en place autour du bâtiment.

Photo Progrès/Jacques GIUNTA

La commune et les commerces mobilisés

Plusieurs élus étaient sur place, dont le premier adjoint, durant toute la durée de l'opération.

La mairie a spontanément mis en place un buffet dans la salle des fêtes pour la trentaine de pompiers et la dizaine de gendarmes présents.

Un ravitaillement de la boulangerie et de l'épicerie a permis de sustenter ces personnels jusqu'à leur départ.



Au P'tit Saint-Jean

EMMANUELLE &
FRANCK MERCIER

BUGEY CÔTIÈRE - 16 MARS



SAINT-JEAN-LE-VIEUX

Un incendie détruit un appartement, une pizzeria sinistrée également

Jeudi dernier, un violent incendie s'est déclaré à Saint-Jean-le-Vieux dans un appartement situé à l'angle de la Grande Rue et de la place de l'Eglise. Le logement a été entièrement détruit et une pizzeria située en dessous a également subi des dommages importants, l'obligeant, pour l'instant, à fermer ses portes, alors que ses propriétaires venaient tout récemment de s'installer ici.

Il n'y a pas eu de blessés, et c'est bien là l'essentiel, mais les dégâts sont importants et le sinistre qui a eu lieu jeudi soir dans la commune de Saint-Jean-le-Vieux aura eu des conséquences à la fois pour les locataires d'un appartement qui devront être relogés et pour les propriétaires d'une pizzeria, victimes collatérales de l'incendie survenu au-dessus de leur commerce. Leur local a, en effet, été fortement endommagé par l'eau et les fumées importantes. L'alerte a pourtant rapidement été donnée, jeudi dernier vers 19h, provoquant le déclenchement d'un groupe incendie et la mise en place d'un poste de commandement sous la responsabilité du capitaine Dobkess, adjoint au groupement Bugey. Les pompiers locaux, premiers sur les lieux, ont établi un périmètre de sécurité et ont déployé tous les moyens à leur disposition, alors que les appels parvenus au CODIS permettaient la montée en puissance progressive des secours. Ce ne sont pas moins de sept véhicules venus de Pont-d'Ain, Ambérieu, Jujurieux qui ont été engagés, avec, au plus fort du foyer, une trentaine de soldats du feu. Ces derniers ont dû faire face à une configuration complexe, puisque le toit de 60 m² était entièrement embrasé et le bâtiment était accolé sur les côtés et l'arrière à d'autres habitations, avec bien sûr la pizzeria en rez-de-chaussée. La stratégie adoptée était d'établir une lance au premier étage, une autre sur le Bras Elevateur Articulé et une troisième de plain-pied afin d'éviter une propagation aux bâtiments contigus. Grâce à l'action conjointe des moyens, les habitations



Une trentaine de soldats du feu ont été déployés pour éviter une propagation aux habitations mitoyennes

connexes ont ainsi été préservées, mais la pizzeria a subi d'importants dégâts. Un coup dur pour les gérants qui ont repris ce commerce en fin d'année 2022. Ils étaient fortement choqués et en plein désarroi, ne pouvant rien faire d'autre que de constater les conséquences de cet incendie sur leur outil de travail. Personne n'a été cependant blessé. Trois personnes ont été relogées, deux animaux ont aussi été préservés. Les élus, la gendarmerie ainsi que les services de l'énergie étaient présents sur les lieux et l'alimentation en électricité a été coupée durant plusieurs heures.

Inter Caves

GUILLAUME YVON

LE PROGRÈS - 16 MARS



MIRIBEL

MIRIBEL

Un commerce de vins et de spiritueux a ouvert aux Échets

Guillaume Yvon, Neyroland depuis 18 ans, a ouvert un commerce de vente de vins, spiritueux et bières aux Échets depuis le début du mois de mars. À 49 ans, après une carrière dans le secteur de la vente d'automobiles, Guillaume Yvon a choisi de se reconverter et de devenir un franchisé indépendant du réseau Inter-Caves.

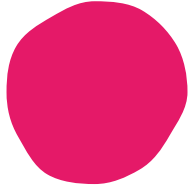
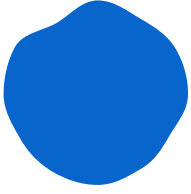
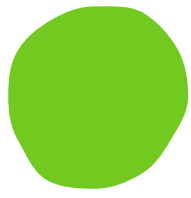
Il a suivi une formation à l'école des vins et spiritueux de Paris, à la fois sur le com-

merce des vins et sur la dégustation. Le magasin de 150 m² recèle un choix de 500 références et 4 500 bouteilles disponibles à la vente.

Le magasin est placé en face des autres commerces du hameau. Jeudi 9 mars, l'inauguration officielle du commerce a fait venir 150 visiteurs.



Guillaume Yvon (à droite) en compagnie des élus de Miribel lors de la cérémonie d'inauguration. Photo Progrès/Jean-Marc MAUCOTEL



V and B

ANTHONY MAYET

LE PROGRÈS - 19 MARS



AMBÉRIEU-EN-BUGEY

work work work work work
work work work work work
work work work work work
work work work work work
work work work work work
work work work work work

V and B
VINS ET BIÈRES

ET APRÈS
AFTERWORK

Cave & Bar

NOUVEAU V AND B AMBÉRIEU-EN-BUGEY
37 avenue de la Libération, Proche de BUT
01 500 AMBÉRIEU-EN-BUGEY
amberieuenbugey@vandb.fr
04 74 39 06 47

f V&B.FR @

PARTAGEUR DE BONNS MOMENTS

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

Marbrerie Gros Derudet

BASILE DUCROT & CHARLY DERUDET

LE PROGRÈS - 28 MARS



MIRIBEL

La marbrerie Gros-Dérudet change de main

Alors qu'en avril 2022, la marbrerie Gros-Dérudet fêtait ses 60 années d'existence lors de la Journée nationale des métiers d'art, Béatrice et Daniel Dérudet ont décidé de passer le relais, fin 2022, à deux cogérants qu'ils ont formés pour assurer la continuité de cette marbrerie d'art.

Basile Ducrot, cogérant de la marbrerie Dérudet, a aujourd'hui 26 ans et est dans l'entreprise depuis cinq ans et demi, il y est arrivé pour sa dernière année d'apprentissage en tant que marbrier. Il a fait 6 ans de formation dans le milieu de la pierre à Felletin dans la Creuse et a aussi été nommé meilleur Apprenti de France taille de pierre en 2014. Il a également travaillé 3 ans en apprentissage



Béatrice et Daniel Dérudet (2e et 3e à droite) passent le relais de la marbrerie Gros-Dérudet à Basile, Charly et toute l'équipe. Photo Progrès/Jean-Marc MAUCOTEL

dans les monuments historiques à Dijon.

Charly Derudet, cogérant de la

marbrerie Gros-Dérudet est le neveu de Daniel et Béatrice, les anciens gérants. Il est arrivé en même

temps que Basile dans la société il y a cinq ans et demi. Il est passé par un BTS bâtiment en alternance à

Bourg-en-Bresse. Après un an de voyage en Nouvelle-Zélande, il a eu l'opportunité d'intégrer la Marbrerie. Il a donc été formé en interne mais il a pu se rendre compte que ce qu'il avait appris dans le bâtiment était un avantage dans ce métier à l'image de la maçonnerie.

« L'idée de reprendre l'entreprise est venue suite à différents échanges avec Basile, lorsque Daniel et Béatrice nous ont interrogés là-dessus. C'est avec beaucoup d'envie que nous souhaitons faire perdurer cette société familiale, créée par André Gros en 1961, pour une 3^e génération et un nouveau chapitre dans l'histoire de cette entreprise. »

De notre correspondant
Jean-Marc MAUCOTEL

GAEC de la Brive

NOÉLIE FUSILLET & ROMAIN CLAVEL

LE PROGRÈS - 4 AVRIL  MARCHAMP

Nouveau groupement agricole, entre tradition et innovation



De gauche à droite, le représentant d'Initiative Plaine de l'Ain et Côtière, Romain, Noélie et leur fille. Photo Progrès/Roger NEYRET

Un couple de jeunes agriculteurs, Noélie Fusillet et Romain Clavel, vient de reprendre l'exploitation laitière de Christian Guigard à Marchamp, sous la forme d'un Groupement agricole d'exploitation en commun (GAEC).

Pour ce jeune couple, Noélie, originaire de Belley, et Romain, venant des monts du Lyonnais, tous deux issus du milieu agricole, la décision n'était pas facile à prendre. Après une période de réflexion, ils ont décidé de reprendre une exploitation à taille humaine : 35 vaches laitières Montbéliardes, avec le projet d'une conversion en agriculture biologique.

Ils souhaitent en effet produire du lait bio avec des pratiques proches de la nature : pâturage, fourrage en herbe et autonomie. L'alimentation provient directement des 85 hectares autour de la ferme. Ils envisagent également de se rapprocher des consommateurs en proposant la vente directe de

leurs produits, notamment les œufs et le lait.

L'inauguration de leur nouvelle activité, a eu lieu vendredi 30 mars à 11 heures, en présence de représentants du monde agricole et de Jean Marcelli, maire de Marchamp. Celui-ci s'est félicité de la pérennisation de cette exploitation agricole qui entraîne un regain de vie pour le village. Le jeune couple a tenu à souligner l'excellent accueil qu'il a reçu de la part de municipalité et des habitants.

Pour mener à bien leur projet, Noélie et Romain ont été aidés par la Chambre d'Agriculture, l'Association départementale de développement de l'emploi agricole et rural et l'Association de formation collective à la comptabilité et à la gestion, tandis qu'Initiative Plaine de l'Ain Côtière et Initiative Auvergne Rhône-Alpes ont débloqué un prêt d'honneur de 20 000 euros.

De notre correspondant
Roger NEYRET