

« Très bientôt, nous pourrons sortir du village sans risquer d'accrocher son véhicule dans l'étroite petite grimpe », souligne Jean-Claude Giroud, premier adjoint.

## CHAMBOST-ALLIÈRES COMMERCE

### Le restaurant du Lozet change de main



■ Richard Raffin, Nathalie Oxner et les nouveaux propriétaires Mallorie Lacroix et Jérôme Noally. Photo Alain CHARLET

À compter du 15 mars, Jérôme Noally, 29 ans et originaire de Vaugneray, officiera derrière le piano du restaurant pendant que sa compagne Mallorie Lacroix, de Saint-Just-d'Avray aura la responsabilité du service en salle. Après 18 ans passés aux manettes de l'établissement, le chef Richard Raffin, qui souhaite, à 47 ans, découvrir d'autres horizons professionnels, passe la main, heureux d'avoir pu retrouver des repreneurs qui viennent du métier.

Pour le nouveau propriétaire, rien ne changera. « C'est notre première affaire, nous voulions depuis quelque temps, Mallorie et moi, nous lancer et travailler ensemble, cette reprise est pour nous une belle opportunité, le restaurant jouit d'une belle clientèle. Nous continuerons la formule de midi qui marche bien et garderons le casse-croûte du jeudi matin mis en place par Richard. Nous envisageons aussi d'ouvrir le vendredi et le samedi soir », confie le chef.

Le titre de meilleur apprenti boucher de France face à 25 autres concurrents. Le 13 mars prochain à Paris, il recevra le Rabelais des Jeunes Talents.

Victor Dumas n'y coupera pas. Après le titre de meilleur apprenti boucher reçu en 2016, il se verra attribuer un nouveau trophée, le 13 mars prochain à Paris, à l'occasion de la 6<sup>e</sup> édition des Rabelais des Jeunes Talents, organisée par la Confédération générale de l'alimentation de détail (CGAD). « Mes parents sont agriculteurs à Besenay et depuis tout petit j'ai vu tuer les cochons tous les ans. Je me suis toujours dit : "Un jour ce sera moi", raconte-t-il. C'est donc tout naturellement que je me suis inscrit dans cette filière. Bien sûr, j'aurai pu être déçu, mais au

d'agneaux par exemple. J'aime aussi mettre en valeur la viande, bien la présenter... Nous sommes bien protégés par des équipements spéciaux (gants montants en mailles métalliques, tabliers...) et, avec l'expérience, on acquiert une bonne maîtrise. Je ne me suis jamais coupé pour l'instant. » Aujourd'hui, Victor Dumas continue ses études à Mably pour 2 ans afin d'obtenir un Brevet Professionnel. Il travaille maintenant chez Vaissière, une boucherie de la Croix-Rousse « pour découvrir autre chose ». Et puis la passion du métier étant toujours là, la passion du travail bien fait l'animant plus que jamais, il souhaite se présenter à d'autres concours d'ouvriers bouchers et même au concours du meilleur jeune européen.

## BAGNOLS PATRIMOINE

### Les travaux sur le toit de la chapelle Saint-Roch devenaient urgents

La municipalité a lancé les travaux de réfection de la chapelle Saint-Roch. Le site fait l'objet d'un projet de restauration pour le sortir de son oubli, en faire un atout économique ouvert à tous dans le cadre du projet Géoparc en Beaujolais. Les travaux sur la toiture sont en cours et étaient devenus urgents. Cette ancienne chapelle a sans doute été bâtie au XVI<sup>e</sup> siècle, comme l'indique sa croix de 1607. Elles captent tous les regards au nord depuis la départementale 338. En ruine, faute d'entretien, la chapelle a ensuite été reconstruite au XIX<sup>e</sup> siècle sur son emplacement primitif.



■ Un toit bientôt neuf pour la chapelle Saint-Roch. Photo Catherine LAPOSTOLET