

Agressions au couteau : un mineur en garde à vue

LE BIEN PUBLIC

Édition Haute Côte-d'Or 21A

Vendredi 4 février 2022 - 1,30 €

LA Semaine DE LA PÊCHE

DU 5 AU 13 FÉVRIER
Présentation des nouveautés 2022

ILLEX GUNKI SPBO NASHI

MORVAN PÊCHE

09 67 04 22 57
9 ter, rue de l'Arquebuse - 71400 Autun

PRIX CANON
DURANT TOUTE LA SEMAINE

f YouTube

SAINT-EUPHRÔNE

Élus traiteurs préférés des mariés



Après une période compliquée marquée par la crise sanitaire, Angélique et Gérald Martenot, les deux gérants de Traiteur Notre Dame, ont vu leur travail récompensé aux *Wedding Awards 2022*. Photo LBP/Élodie BIDAULT

PAGE 10

VITICULTURE

Crémant : les règles changent pour l'appellation

PAGE 8

CÔTE-D'OR

Les conseillers numériques tissent leur toile



Photo LBP/Emma BUONCRISTIANI

PAGES 2 ET 3

ANCY-LE-FRANC

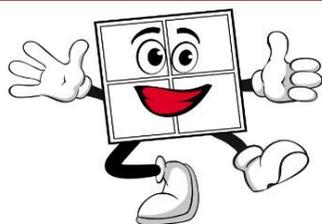
Le château accueille une exposition géante de Playmobil

PAGE 12



ACHETER SES FENÊTRES À PÉTAOUCHNOK ?
ALORS QU'ON EN FABRIQUE À DIJON
CHEZ PACOTTE ET MIGNOTTE !

FENÊTRES
PORTES
VOLETS
PORTAILS
PORTES DE GARAGE
VÉRANDAS
STORES



Fabriquées à Dijon,
posées par
nos menuisiers.



PM INDUSTRIE 17 rue de la Brot - 21000 DIJON - 03 80 71 32 32 - pacotte-mignotte.fr

CHOISIR MON AVENIR

LICENCES SCIENCES HUMAINES ET SOCIALES (HUMANITÉS ET SCIENCES DE L'ÉDUCATION)

MASTER MÉTIERS DE L'ENSEIGNEMENT, DE L'ÉDUCATION ET DE LA FORMATION

EXPERT EN SYSTÈME INFORMATIQUE

PORTES OUVERTES
SAMEDI 05/02 DE 9H À 12H30

CUCDE
CENTRE UNIVERSITAIRE CATHOLIQUE DE BOURGOGNE

63, AVENUE ARISTIDE BRIAND - 21000 DIJON (PRÈS RUE DE LA FONTAINE)
TEL : 03 80 73 45 90 - WWW.CUCDE.FR

SAINT-EUPHRÔNE

Traiteur Notre Dame décroche un prix aux *Wedding Awards* 2022

Après une période compliquée marquée par la crise sanitaire, Angélique et Gérard Martenot, les deux gérants de Traiteur Notre Dame, ont vu leur travail récompensé aux *Wedding Awards* 2022. Ils font ainsi de leur structure l'une des entreprises de mariage préférées des couples dans la région.

C'est avec un large sourire qu'Angélique, surnommée Angèle, et Gérard Martenot, les dirigeants de Traiteur Notre Dame, nous ont ouvert les portes de leur domicile de Saint-Euphrône cette semaine.

L'une des raisons de cette bonne humeur, c'est un diplôme décerné par les *Wedding Awards*, qui trône fièrement sur la table de leur salon depuis quelques jours. Celui-ci récompense leur travail pour leurs prestations durant les mariages. « Je n'ai pas encore eu le temps de le faire encadrer, mais c'est prévu », annonce Angèle Martenot. Elle cite les endroits où elle compte l'exposer prochainement. « Dans le camion, dans notre future pièce d'accueil, sur notre stand lors des marchés... ».

Cette récompense vient après une période difficile pour le couple. Frappés par le Covid-19 en avril dernier, ils ont dû, en plus, comme bon nombre de professionnels, faire face à une baisse de leur chiffre d'affaires en 2020 et 2021. « On a tenté de limiter la casse en proposant des livraisons à domicile et des menus à emporter, mais cela n'a pas pu compenser l'arrêt brutal des marchés et de tout autre événement », confient-ils. Aujourd'hui, les demandes sont à nouveau à la hausse. Les réservations affluent pour 2022, mais aussi pour 2023.

« On ne s'y attendait pas »

Pour le couple, peu habitué à participer à des concours, ce prix reste une très belle surprise. « Franchement, on ne s'y attendait pas. D'autant plus que nous n'avons fait aucune démarche pour y participer. Il y a quelques années, on a décidé de s'inscrire sur Mariages.net pour toucher davantage de clients, en dehors de notre site Internet et de notre



14

C'est le nombre de traiteurs en Bourgogne qui ont été primés lors de ces *Wedding Awards* 2022. En Côte-d'Or, ils sont six, mais Traiteur Notre Dame est le seul lauréat de haute Côte-d'Or.

Gérald et Angélique Martenot espèrent que ce prix leur apportera encore davantage de visibilité auprès de leurs clients. Photo LBPJÉ.B.

page Facebook », raconte le couple. Ils reçoivent d'ailleurs depuis beaucoup plus de demandes de la part de clients situés en région parisienne. C'est cette inscription sur le site, leader mondial dans le secteur du mariage, qui leur a valu d'être candidats d'office. « Le principe est simple : les entreprises présentes sur Mariages.net sont notées par les internautes sur la qualité de leurs prestations. Les clients évaluent alors la flexibilité, le professionnalisme, la qualité du service, le temps de réponse ainsi que le rapport qualité/prix de l'entreprise avec

laquelle ils ont travaillé. Pour gagner, c'est simple, il faut avoir obtenu 100 % de commentaires positifs », résume Angèle Martenot. Elle allume son ordinateur portable pour montrer les retours de leurs clients : « nous avons obtenu la note maximale de cinq étoiles ». Parmi leurs points forts : le côté familial de leur entreprise fondée en 2009, leur travail en réseau avec des producteurs locaux et leur capacité d'adaptation. « Quand on prépare un événement, que ce soit pour une association, une inauguration, un baptême ou un mariage, on fait toujours en sor-

te de proposer un service à la carte. C'est ce qui fait notre force », estime Gérald Martenot. Celui-ci estime que le fait de ne travailler qu'avec son épouse leur permet justement d'être au plus près des clients. « Chez nous, tout est personnalisé. On prend le temps de les recevoir, de leur expliquer nos offres et surtout, de les accompagner de A à Z. On leur propose même de réaliser des animations (découpe, cuisson...) devant leurs invi-

UN SITE POUR GUIDER LES COUPLES

Mariages.net est un site Internet qui permet de regrouper tout un éventail de professionnels du mariage afin d'aider les couples à préparer plus facilement le leur, comme une sorte de wedding planer en ligne. Aujourd'hui, ce sont près de 47 000 entreprises du secteur nuptial qui sont référencées sur ce site. À noter que celui-ci organise depuis huit ans un concours des *Wedding Awards*, dont les récompenses sont décernées selon les avis donnés par les couples mariés. Les entreprises sont réparties en 19 catégories (traiteur, transport, lune de miel, cadeaux aux invités, fleurs et décoration, animation...). Celles qui obtiennent un prix bénéficient d'un gage de qualité supplémentaire pour l'année qui suit. Ce concours a d'autant plus d'importance en cette période de crise sanitaire où la plupart des mariages ont dû être reportés, rendant alors le travail de toutes ces entreprises du secteur nuptial encore plus difficile.

tés s'ils le souhaitent. Les gens apprécient beaucoup. »

Un prix comme gage de qualité

Des clients qui refont parfois appel à leurs services par la suite ou leur écrivent pour leur donner des nouvelles. « Ils nous envoient des cartes postales, des mails... C'est un vrai plaisir pour nous. On a même tissé des liens avec certains d'entre eux », raconte le duo de traiteur. Ils perçoivent également ce prix comme une garantie pour leurs futurs clients. « C'est un joli coup de pouce pour nous, qui ne peut que nous encourager à poursuivre sur cette voie. »

Élodie BIDAULT

Traiteur Notre Dame - Contact au 03.80.97.06.17, par courriel à l'adresse traiteurnotredame@orange.fr, sur le site www.traiteur-notre-dame.com ou sur la page Facebook du même nom.

De la boucherie-charcuterie à Traiteur Notre Dame

« Cette année, nous avons prévu, d'ici le printemps, d'ouvrir notre salle d'accueil pour accueillir nos clients. Nous devrions aussi recevoir d'ici la fin d'année un véhicule frigorifique supplémentaire », annonce le couple Martenot. Un projet qui fait suite à la longue évolution dans leur activité. En 2015, ils décident de se séparer de leur magasin semurois et créent leur laboratoire à côté de leur maison, afin de se spécialiser dans la partie traiteur. Ils font l'acquisition de quatre machines encore plus performantes en novembre dernier, pour un montant de 50 000 €. En 2022, ils aimeraient également recruter une personne pour les aider. Enfin, des démarches pour changer de nom sont également envisagées. « On va prendre le nom de Traiteur Notre Dame et délaisser totalement l'ancien (Boucherie-charcuterie Notre Dame, ndlr) pour éviter la confusion dans l'esprit des gens », expliquent-ils.

« Un repas de mariage où les invités devaient manger debout »

Angèle et Gérard Martenot le confient en riant : leur activité compte également son lot de demandes surprenantes. Si le millefeuille de foie gras ou le poulet Gaston-Gérard restent indétronables, les professionnels reconnaissent qu'ils ont parfois des demandes plus extravagantes. « Un repas de mariage où les invités devaient manger debout, un autre où il a fallu réaliser des cassolettes de Saint-Jacques à la bretonne comme les prépa-

rait l'une des grands-mères de la famille, ou encore des mariages où les clients nous fournissent leurs propres produits... Sans parler des menus végétariens, qui sont de plus en plus demandés. Même constat pour les portions individuelles (verrines, cuillères...) depuis la crise sanitaire. Cela nous oblige à nous adapter en permanence, mais c'est ce qui fait l'intérêt de notre métier. On aime avoir des challenges à relever. »