

DU NOUVEAU À VILLIEU

Ouverture de quatre nouveaux établissements sur la commune. Chacun dans sa spécialité : alimentaire, détente, loisir, restauration/hôtellerie, ils vous proposent d'agrémenter votre quotidien par des services de qualité, pour des moments de pur plaisir, après une période difficile qui tarde à s'effacer.

LE NOA : SE DÉTENDRE



BOUCHERIE BAUCHART : SE RÉGALER



LE CHANEL : SE RESTAURER ET BIEN DORMIR



Interview dans le prochain numéro

LE BLOW : SE DÉHANCHER



Interview dans le prochain numéro

EDITO

L'année scolaire 2020/2021 se termine ; elle a été marquée par l'adaptation régulière à la Covid19.

Elle s'est néanmoins clôturée le vendredi 25 juin avec la traditionnelle remise des dictionnaires.



Éric BEAUFORT
Maire

La rentrée est encore faite d'incertitudes et nous allons attendre les décisions gouvernementales et préfectorales qui ne manqueront pas d'évoluer, pour s'adapter.

De ce fait, nous avons conservé l'organisation mise en place avant les congés et notamment, l'utilisation du centre Innovance pour la cantine et le périscolaire, toujours sous la responsabilité de l'A3V.

Nous ferons également tout ce qui est en notre pouvoir pour conserver les activités associatives, en mettant en place les protocoles nécessaires, particulièrement en termes de nettoyage et de désinfection.

A cet effet, notre service ménage est désormais doté de matériel encore plus performant et adapté aux nouvelles exigences sanitaires.

Malgré la situation toujours préoccupante, la commune garde son dynamisme avec l'ouverture ou la réouverture de plusieurs commerces, comme vous pourrez le lire dans ce numéro et le suivant.

Le feu d'artifice du 13 juillet a finalement été tiré avec le Comité des fêtes le 14 août. Un moment privilégié de retrouvailles dans le respect des mesures sanitaires.

J'espère que vous avez tous passé d'excellentes vacances.

A bientôt.

30 ANNÉES D'ENSEIGNEMENT À L'ÉCOLE DU TOISON



ses élèves qui lui ont fait une haie d'honneur et de ses collègues qui lui ont témoigné de gentilles attentions.

Elle a accompagné deux générations d'élèves, pour qu'ils grandissent et évoluent vers leur vie d'adulte. Elle a contribué à leur ap-

prentissage, en exerçant son métier avec sérieux et passion, du début à la fin, malgré les difficultés multiples de ces dernières années.

Nous vous souhaitons une bonne retraite, madame Marilly, mais l'heure de l'inactivité n'est pas encore arrivée, c'est au contraire, le moment de vous tourner, à présent, vers d'autres passions.

Madame Marilly a fait la plus grande partie de sa carrière de professeur des écoles dans notre commune. Lors de son arrivée en 1991, on lui confie tout d'abord les classes de CM1 et de CM2. Puis, à partir de l'an 2000, les élèves de CE2.

Ce n'est pas sans une certaine émotion qu'elle quitte, ce mardi 6 juillet 2021, l'école du Toison. Escortée de

UN DICTIONNAIRE TOUT NEUF POUR NOS FUTURS COLLÉGIENS



Le vendredi 25 juin dernier, à l'Auditorium de VLM, comme le veut la tradition, les élèves de CM2 de l'école du Toison qui seront au collège l'année prochaine, se sont vus remettre un ensemble de livres offerts par la municipalité.

Il s'agit d'un dictionnaire Atlas de langue française, d'un Bescherelle et d'un dictionnaire d'anglais, le tout remis dans un tote-bag.

Cette année, le Sou des écoles, co-partenaire de cette cérémonie, avait opté pour un bon-cadeau, valable dans différentes enseignes.

Le dictionnaire a été remis aux enfants en présence de M. BEAUFORT, maire de la commune, de Mme LA ROSA, adjointe déléguée aux affaires scolaires et de Mme NESTEROVITCH, conseillère municipale et membre de la commission scolaire.

Les conditions inédites de cette fin d'année scolaire n'ont pu permettre de terminer cette cérémonie par le traditionnel verre de l'amitié. Cependant, chaque enfant a reçu un goûter composé d'une brioche préparée par "Le Fournil d'ALBAN et JULIE", d'une sucette de "PETITDIDIER" et d'un jus de pomme.

Bonne réussite à tous pour l'année prochaine !

Entreprise de maçonnerie



s.a.r.l J. MENAND

Fondée en 1959

1049 Av Charles de Gaulle • 01800 VILLIEU • Tél. 04 74 61 02 85
Email : eric.menand@wanadoo.fr • www.maconnerie-menand.fr



INGECAM
MAITRISE D'ŒUVRE

Éric BOIREAU
Port. : 06 71 20 35 63

Bâtiments industriels • agro-alimentaires
Boutiques des métiers de bouche
Maisons individuelles • rénovations

113 chemin de la Ruette Roman
01800 VILLIEU LOYES MOLLON
E-Mail : ingecam@wanadoo.fr



Conception, création et entretien d'espaces verts
Bastien NUGTIER
06 22 56 67 65
Engazonnement, Tonte, Débroussaillage
Plantation, Taille et Élagage
Pavage et Maçonnerie Passagers
Arrosage automatique
Conception, création et entretien d'espaces verts
HORIZON VERT - 45 rue Marnette - 01800 Villieu Mollon - Tél. 04 74 61 02 85

ÉLECTRICITÉ GÉNÉRALE
Serge JUENET
Electricien depuis 1980
INDUSTRIE - VILLAS NEUF et RÉNOVATION
Didier Juenet
640 rue neuve
01800 RIGNIEUX-LE-FRANC
04.74.61.35.14
www.juenet-electricite.com
sarl.juenet.serge@gmail.com

Ent. JM Fernandes
Plâtrerie - Peinture
Petits travaux de carrelage
Décoration
Patines sur meubles
06 60 55 80 83
Buchin • 01800 Villieu Loyes Mollon
04 37 86 01 99

Benjamin COLLINET
06 18 94 70 91
bcetp@laposte.net
01800 VILLIEU

BCETP
terrassement - vrd
enrobés designs
bcetp

OUVERTURE DU BAR LOUNGE : LE NOA AU PONT DE CHAZEY



Loïc COLLARD, 24 ans, originaire de Charnoz et Clément TOESCA, 26 ans, originaire de Loyes, se connaissent depuis plus de 6 ans. Respectivement maçon et vendeur d'articles sportifs, ces deux jeunes gens n'étaient pas vraiment épanouis dans leur métier. Tous deux rêvaient d'une activité professionnelle plus relationnelle, festive et surtout pour leur propre compte.

Depuis 3 ans ils réfléchissaient, étudiaient et cherchaient un projet qui leur permettrait de vivre une telle activité.

Et c'est au Pont de Chazey que se présente l'opportunité. "Le Chalet", voisin de l'hôtel restaurant "La Mère Jacquet", devenu "Le Chanel", est en vente. Loïc et Clément se positionnent comme futurs acheteurs et montent leur projet. L'idée, ouvrir un bar ; mais pas n'importe lequel, un bar "lounge", où les convives viennent, non pas boire, mais passer un agréable moment de détente, dans la bonne humeur et déguster un cocktail en musique.

En septembre 2019, l'opération est officiellement lancée et les travaux de rénovation et de mise aux normes du bâtiment commencent dès la fin de l'année.

Malheureusement le chantier est retardé par la crise sanitaire due à la Covid19. Si ce virus touche énormément de personnes, il n'affecte en rien la motivation et la volonté de ces deux jeunes entrepreneurs qui continuent à croire en leur projet.

De par son expérience dans le métier du bâtiment, Loïc réalise un grand nombre de prestations, aidé par Clément et une poignée d'amis. Après beaucoup d'efforts, d'acharnement et de détermination, les travaux se terminent finalement début 2021 et le mercredi 9 juin 2021, les portes du NOA s'ouvrent.

Dès cette première soirée, le succès est au rendez-vous. La terrasse est pleine et le reste même après plusieurs semaines d'ouverture.

Les deux amis ont très bien étudié leur projet et propose des prestations et une ambiance unique dans le secteur.

Cocktails avec ou sans alcool*, pas moins de 9 bières pressions différentes et 15 autres en bouteilles, tous les spiritueux, du champagne et des vins, sans oublier les traditionnelles boissons gazéifiées et jus de fruits. De quoi satisfaire le plus grand nombre.

Pour accompagner votre soif, Loïc et Clément vous proposent également de déguster de délicieuses "planches" composées de charcuteries (locales) et de fromages. D'autres planches variées devraient voir le jour et... chuuut secret, peut-être que des planches sucrées seraient ajoutées à la carte à l'avenir..."

Tout cela dans une ambiance de détente, de convivialité et reposante, bref, "so lounge", en semaine. Vous pouvez même profiter des terrains de boules pour pimenter un peu votre soirée par des défis entre amis.

Le week-end, changement de rythme avec la présence d'un DJ qui donne un ton plus dynamique à ces débuts de soirées.

Et prochainement, le NOA vous proposera des soirées à thème alors restez en contact...

Ce petit article ne serait pas complet s'il ne vous était pas précisé que, malgré leur âge, ces deux amis sont de vrais professionnels, qu'ils savent parfaitement gérer leurs soirées et vous accueillent avec le sourire car, en plus, ils sont très sympas.

ENFIN UNE BOUCHERIE À VILLIEU !



Originaire du Pas de Calais, c'est à 14 ans, dans la boucherie où travaille son grand-père, que Loïc BAUCHART découvre le métier.

Très vite, il se passionne pour ces gestes techniques et précis, l'attention portée à chaque pièce de viande et la beauté d'un étalage bien réalisé.

À 15 ans il décide de suivre les pas de son aïeul et commence ses études de boucher.

Après la réussite de son CAP, il suit plusieurs stages dans différentes spécialités pour parfaire sa formation.

Sa première embauche lui est donnée juste avant ses 18 ans. Durant 2 ans, il affine ses gestes, améliore sa technique et découvre la réalité du commerce.

Cela le motive encore plus et pour se donner les moyens d'évoluer et d'apprendre d'autres techniques et d'autres méthodes de travail, il quitte son premier patron et son Nord d'origine.

Pendant 5 ans, Loïc enrichit son expérience en découvrant les spécialités et les techniques des différentes régions et villes qu'il traverse : la Corse, Paris, Cavalaire sur Mer, Cannes, etc.

À 23 ans, il travaille aux côtés d'un "meilleur ouvrier de France" qui lui transmet toutes les facettes du métier. C'est là entre autre, qu'il découvre l'activité de traiteur.

Après presque 10 ans de formation, d'apprentissage et de travail tenace, il arrive dans la région et travaille à la boucherie d'Intermarché pendant 2 ans. L'idée d'ouvrir sa propre boucherie occupe son esprit de plus en plus.

Et c'est à Villieu que l'opportunité se présente. Avec l'aide de la municipalité, il reprend le local du kebab "Chez Ibo".

Il s'entoure alors d'un traiteur et d'un charcutier afin d'offrir à sa clientèle un service complet.

Heureux de voir s'installer un nouveau commerce et notamment une boucherie, les habitants de VLM adoptent Loïc avant même l'ouverture. Dès le jour "J", la queue qui se forme devant la devanture, témoigne de l'intérêt que lui portent les habitants.

Naturellement, la curiosité fait partie des premières visites et des interrogations. "Sera-t-il sympa, professionnel et surtout, sa viande sera-t-elle bonne ?".

Et bien, après plus d'un mois, les clients ne cessent d'attendre devant la vitrine.

Il faut dire que ce jeune boucher, malgré ses petits 31 ans, possède déjà une expérience et un savoir-faire façonnés depuis 16 ans et une volonté de satisfaire quasi obstinée avec une priorité absolue : la qualité de ses produits.

C'est pourquoi Loïc s'est destiné à n'utiliser que des produits 100 % naturels, sans nitrite, venant de producteurs locaux. Une exigence qu'il impose également à ses compagnons, Lucia BODE pour la partie traiteur, Clément BADEL pour la charcuterie, ainsi que Xavier, jeune intérimaire boucher/charcutier.

Pour soutenir toute cette équipe et plus particulièrement son mari, Stella vient porter main forte à Loïc quand elle le peut.

Souhaitons donc la bienvenue à Loïc et son équipe.



RETOUR DE LA VOGUE À VILLIEU



Agenda

En raison de la situation sanitaire actuelle et des décisions préfectorales instables, nous vous invitons également à suivre l'évolution des actualités sur nos différents supports de communication et notamment sur l'application "Panneau pocket".

Merci pour votre compréhension.



Dépannage - Installation
Travaux - Conseils

06 52 73 29 19

www.busiris.net
contact@busiris.net



BUSIRIS
Génie Services
ELECTRICIENS

la malle à lunettes
opticienne à domicile

→ de 400 montures - Lentilles de contact - Solaires
Tous types de verres (unifocaux, progressifs, polarisés,...)
Accessoires (anti-buée, produits nettoyant, étuis,...)
Conseils personnalisés - Contrôle de votre vue**
Tiers-payant

** ceci n'est pas un examen médical

Notre opticienne chez vous*, rien que pour vous.

*ou à votre bureau, chez vos enfants, des amis, c'est vous qui décidez.

Pour prendre rendez-vous avec Mélanie Sion

Par téléphone 06.83.06.42.86 Site internet www.lamallealunettes.com
Par mail lamallealunettes@gmail.com Réseaux sociaux @lamallealunettes

Tous les frais de déplacement de Villieu-sur-Saône. Déplacement offert.

390 rue de la Gare
01800 Villieu Loyes Mollon

AYMÉ

04 74 61 41 04
parquets-ayme.fr

ayme.parquet@gmail.com



SAS AYMÉ

06 07 65 48 13

VIVIEN GUILLOUT
Élagueur-grimpeur
Tél. 06 82 02 75 92

TAILLE ET ÉLAGAGE
ABATTAGES DÉLICATS
ENTRETIEN PARCS ET JARDINS



ARBOR & SENS

127 route de la Dombes - 01160 Priay
vivienguillout@gmail.com
arboretsens.e-monsite.com



Lydie WAREMBOURG

KINÉSIOLOGIE
ALLERGIES
Bye Bye Allergies®
SOINS ÉNERGÉTIQUES
Access Bars®
Access Lifting®

52 rue du Dr Fuvel
01800 MEXIMIEUX

06 24 71 69 41
lydie.warembourg@laposte.net



FAURE PLAINE DE L'AIN
Répond à toutes vos envies de voyages :

- Transports scolaires
- Transports occasionnels : déplacements clubs sportifs, sorties en groupe, sorties individuelles et à la journée
- Créateur de voyages

NOUS CONTACTER :

55 rue de Janivon
01800 Villieu Loyes Mollon
Tél. : 04 74 61 10 35
contact@faure-plainedelain.fr
www.faure-plainedelain.fr