

## EN BREF

## Train

S.N.C.F. Réseau poursuit les travaux de modernisation de la voie entre Besançon et Deluz dans le Doubs, jusqu'au 20 décembre. 11 kilomètres de voies seront renouvelées et le quai numéro 1 de la gare de Novillars mis en accessibilité. Ce chantier, d'un montant de 20 millions d'euros s'inscrit dans un programme d'investissements en Bourgogne-Franche-Comté à hauteur de 330 millions d'euros cette année.

## Précariété menstruelle

Afin de lutter contre la précarité menstruelle et favoriser une meilleure santé intime, la Ville de Besançon renouvelle son engagement avec une deuxième campagne de distribution gratuite de protections hygiéniques réutilisables à destination des étudiantes. Des kits de protections pourront être retirés sur présentation d'un justificatif d'identité (carte d'identité, passeport ou permis de conduire), dans plusieurs lieux. Pour toute information complémentaire : 03 81 61 51 59.

## SPORT AUTOMOBILE

## Moto

## Romain Bouzigon prépare la grande aventure du Dakar

*Le co-directeur du C.O.P.S. de Besançon se prépare à courir le mythique rallye Dakar en Arabie saoudite en janvier prochain. Il sera le seul Bisontin à s'aligner sur cette course.*

**L**a préparation physique, il connaît. Le docteur en sciences du sport a fait de cette discipline son métier, lui qui est le co-directeur du C.O.P.S. (Complexe d'optimisation de la performance sportive) chemin des Montarmots à Besançon, une structure qu'il a fondée avec Alexandre Chouffe et où viennent se préparer de nombreux sportifs de haut niveau. Romain Bouzigon a donc encore trois mois pour affûter son corps à la taille de l'épreuve à laquelle il s'attaque : le Dakar, au guidon de sa moto. Le Bisontin d'origine jurassienne n'est pas un novice en matière de pilotage. "Je suis passionné depuis toujours par les sports mécaniques. J'ai commencé la moto à l'âge de 14 ans, fait pas

mal de compétitions régionales et créé une école de pilotage avec un copain" indique le Bisontin qui s'est déjà frotté au Dakar, mais en tant que préparateur physique de ce copain pilote, Benjamin Melot, qu'il a accompagné dans les sables d'Arabie saoudite par deux fois, en 2023 et 2024. De cette épopee, les deux potes ont créé une série sur Youtube qui montre les coulisses de la course, totalisant plus d'1,5 million de vues à ce jour. Cette fois, c'est en tant que pilote que Romain Bouzigon



Docteur en sciences du sport, préparateur physique, Romain Bouzigon est aussi un motard de haut niveau.

prendra la direction de la péninsule arabique en fin d'année. Cette sélection, c'est trois ans de travail et de préparation pour lui. "Si tu ne te prépares pas, c'est un enfer. J'ai participé à plusieurs courses pour me préparer, notamment la finale des championnats du monde de rallye au Maroc par deux fois" note le Bisontin.

La préparation physique ne fait pas tout, il faut aussi rassembler les 80 000 euros nécessaires pour financer l'expédition et la course. C'est avec l'aide de spon-

sors qu'il espère réunir la somme nécessaire à la réalisation de son rêve de pilote. "C'est en bonne voie, il me manque environ 20 000 euros" précise le motard qui envisage en dernier ressort de créer une cagnotte en ligne si lui manque les derniers sou-

Bisontin de 38 ans, c'est un rêve de gosse qui se réalise. La seule ambition sportive qu'il se donne est "d'abord de terminer la course, d'aller jusqu'au bout. Sur les 130 pilotes moto de ma catégorie, un tiers ne parviendra pas à boucler le rallye."

Pour présenter son projet au plus grand nombre, Romain Bouzigon organisera quelques soirées à Besançon, notamment le 21 novembre au C.O.P.S. où il présentera la course et la moto sur laquelle il courra. ■

J.-F.H.

## Le Clem' a soufflé ses 40 bougies !

Près de 200 invités avaient répondu à l'invitation de Gilles Bulloz le 24 juillet dernier pour fêter l'anniversaire d'une des adresses gourmandes les plus emblématiques de Besançon.

**G**illes Bulloz qui a écrit l'histoire du Clemenceau avec sa famille était loin d'imager ce qui l'attendait en 1985. C'est à cette période, à 23 ans, qu'il se lance dans l'aventure et reprend la location-gérance. En 1987, il acquiert le fonds de commerce puis les murs dans les années 2000.

Du temps, beaucoup de temps mais tellement de satisfactions au final... Il a su fidéliser sa clientèle. Il a bien compris que pour durer il fallait à tout prix rester professionnel et respecter le métier (service, cuisine) car la clientèle y est très sensible.

Il a su créer un endroit où il fait bon venir et revenir...

Sa signature, constance et qualité, toujours au service de la restauration traditionnelle avec en grande partie des plats familiers de la cuisine française.

Il n'a pas envie de surfer sur la vague, dire qu'il fait du bio, du durable, du local... Il reste lui-

même. Cet en fait c'est pour lui du bon sens que de tout faire pour la santé, la gourmandise et le plaisir de ses clients.

Alors dans la cuisine du Clemenceau, la brigade s'est toujours levée très tôt pour CUISINER. Le chef du Clemenceau depuis 2022, c'est Florian Bousson, cuisinier mais aussi pâtissier. C'est un chef à l'écoute de ses clients et de son équipe. Bref, accessible et naturel. Ses plats sont à la fois simples mais toujours travaillés.

Ce qui caractérise aussi le Clemenceau c'est sa carte, les plats changent très souvent (ils sont à découvrir chaque semaine sur le site [www.le-clemenceau.com](http://www.le-clemenceau.com)). Les vins qui les accompagnent sont sélectionnés avec grand soin par Gilles, c'est en fait une vraie passion développée au cours de toutes ces années.

Cela rime souvent avec stabilité, le Clemenceau est aussi une histoire de famille. Gilles l'a écrite au départ avec son frère Patrick



Toute l'équipe du Clemenceau a fêté dignement les 40 ans de l'établissement cet été (photo Yves Petit).

(notre chef de cœur désormais en retraite après 38 ans à inventer la cuisine du Clem') et son ex-femme

Maryse. Puis avec sa sœur Brigitte (chef de salle) et aujourd'hui avec sa fille Domitie au service.

Le Clemenceau accueille encore et toujours les groupes pour des

événements familiaux (anniversaires, fêtes de famille...) et professionnels (clubs service, entreprises). Cette prestation est très appréciée car les salles sont confortables, l'accueil et la présentation personnalisés.

En dernier lieu le Clem' tient à célébrer avec ses clients les fêtes familiales : Noël, Nouvel an (soirée dansante avec orchestre), Saint-Valentin, Fête des Mères, Pâques et Toussaint. Ces ren-

dez-vous rythment l'année et plaisent beaucoup aux clients qui recherchent cette ambiance "presque comme à la maison", l'art du bien manger sans avoir à cuisiner !

À bientôt 64 ans, Gilles Bulloz pense aussi à l'avenir, même si le Clemenceau fait partie de sa vie depuis 40 ans... Il imagine s'en aller tout doucement et pourquoi pas, laisser sa place à un éventuel repreneur. ■

40 ans  
Le Clemenceau  
1985-2025

70, avenue Clemenceau - 25000 BESANÇON  
Tél. : 03 81 52 44 96  
[www.le-clemenceau.com](http://www.le-clemenceau.com)

Ouvert : le samedi midi (sauf en été), tous les midi en semaine, du mardi au vendredi soir. Fermé le dimanche midi et sur