

CHALON-SUR-SAÔNE SALON DE L'AUTO

## L'autonomie retrouvée grâce à l'automobile adaptée



■ Pierre-Luc Lavigne (Pimas) montre à Bernard Duchêne les nouveautés afin de gagner en autonomie. Photo Jean-Marc MAZUÉ

Le 15 janvier 2002, un accident de la circulation bouleverse la vie de Bernard Duchêne. Devenu paraplégique, l'homme a retrouvé liberté et plaisir de conduire en 2013, grâce à une voiture équipée.

Dans le secteur automobile, lorsqu'on parle d'autonomie, on fait souvent allusion à la consommation. L'autonomie d'un plein de carburant ou d'une batterie dans le cas des véhicules électriques ou hybrides. Pour Bernard Duchêne, l'autonomie a un tout autre sens, lié à l'essence même de la voiture : la liberté de circuler.

### L'autonomie retrouvée

« Lorsque mon état s'est stabilisé, j'ai souhaité retravailler et pour retravailler, il me fallait impérativement reconduire », se souvient-il. L'Agefip (Association de gestion du fonds pour l'insertion professionnelle des personnes handicapées) a soutenu à 70 % l'achat d'un véhicule

adapté et son employeur a financé les 30 % restants. C'est l'installateur Bourdon, à la Roche-Vineuse, qui a équipé le véhicule de M. Duchêne, avec le concours de l'équipementier automobile spécialisé Pimas.

Un véhicule que le dynamique handicapé peut conduire seul, avec ses deux mains. Le système est débrayable et la voiture peut donc aussi être conduite par sa femme, comme tout autre véhicule.

Pierre-Luc Lavigne, de la société Pimas, explique : « Nous avons un bureau d'étude intégré pour développer nos systèmes de conduite et nous pouvons équiper tout type de véhicule, de la voiture sans permis à l'automobile de course avec une gamme d'équipements coûtant de 400 à 9 000 €.

Jean-Marc Mazué

**PRATIQUE** Salon de l'automobile au Parc des expositions de Chalon, ce samedi et dimanche, de 10 à 19 heures. Entrée 2,50 €, gratuit pour les moins de 12 ans. Galerie photos sur [www.lejsl.com](http://www.lejsl.com)

CHALON-SUR-SAÔNE FESTIVES

## La Géorgie : du vin depuis plus de 8 000 ans



■ Ilia Kakhoïdze est l'ambassadeur des vins de la Géorgie pour ces Festives 2016. Photo Jean-Marc MAZUÉ

Incontestablement l'une des originalités de la 13<sup>e</sup> édition des Festives, organisée par le Lions club Mercurey Côte chalonnaise, le vin géorgien de la région de Kakhiti a fait son apparition vendredi après-midi avec l'ouverture de la foire aux vins et à la gastronomie.

Ilia Kakhoïdze, solide gaillard et ancien joueur de rugby à Cannes-Mandelieu, est fier de présenter les vins de son pays. Une dégustation qui bouscule nos schémas bourguignons d'une belle manière. Car la Géorgie est le pays où les traces de viticulture sont les plus anciennes dans le monde. Les vins proposés par Ilia Kakhoïdze, qu'ils soient rouges, blancs ou rosés, ont été travaillés avec la méthode géorgienne, c'est-à-dire qu'ils ont été conservés dans des jarres (qvevri) en glaise, comme c'était le cas durant le VI<sup>e</sup> millénaire avant J.-C.

La Géorgie cultive 525 cépages qui donnent des vins étonnants, tant par leurs couleurs que leurs arômes. D'un millésime à l'autre, les caractéristiques des vins sont extrêmement variables. Le kisi (cépage de blanc) 2011 a une couleur très marquée abricot tandis que le 2014 est beaucoup plus floral et jaune pâle. Le mtsvane 2013 rappellera la fraîcheur de certains bouzeron. En rouge, le saperavi conviendra idéalement avec un gibier, tout comme le mukuzani, une appellation village réputé pour ce cépage. À découvrir aussi, le kindzmarauli, rouge naturellement sucré aux arômes de fruits rouges.

Jean-Marc Mazué

**PRATIQUE** 13<sup>es</sup> festives sur la place de l'Hôtel-de-Ville ce samedi, de 10 à 22 heures, et dimanche, de 10 à 19 heures. Soirée paella musicale ce samedi, à partir de 19 heures.

# VINEGO

Vinicole, oléicole, agroalimentaire  
Etude - Equipement - Service

## PORTE OUVERTE JEUDI 26 MAI 2016

**DEMOISY**  
Une marque de VINEGO

---

**RÉCEPTION DE VENDANGE - PRESSURAGE**

**CUVES DE VINIFICATION**

**PIGEAGE PNEUMATIQUE**

**RÉGULATION TEMPÉRATURE - FILTRATION**

**ÉTUDE COMPLÈTE DE CUVERIE - SAV**

**TTR - Table de tri à rouleaux**

**NEW**

**COCKTAIL DÉJEUNER**

**Vinipress**  
Le nouveau pressoir Fabbri by Vinego

**CENOCONTROL - Pour gérer votre pressurage au plus près**

**NEW**

7, rue Arthur-Barolet - 21200 BEAUNE VIGNOLES  
Tél. 03.80.22.05.11 - 06.82.55.03.78 - [www.vinego.eu](http://www.vinego.eu)