

## SUIVI D'INFO...

Nous vous en avons parlé il y a un an, un mois ou quelques jours. Chaque lundi, *Le Progrès* vous donne des nouvelles de ces femmes, ces hommes, ces projets, ces événements heureux ou tragiques, qui ont fait l'actualité.

## À Lyon 6<sup>e</sup>, le Chai Saint Olive prend de la bouteille

Un an après son ouverture, l'unique Chai urbain à Lyon produit ses deux premières cuvées de quatre cépages grâce à du jus de raisin de quatre vigneron du Beaujolais et de la Vallée du Rhône. En marge de la vinification, il mise avec succès sur l'activité pédagogique et événementielle.

Inspiré d'un concept de vinification qui vient des États-Unis et s'étend en Europe, deux frères d'origine lyonnaise, Franck et Grégoire Saint Olive ont ouvert le 1<sup>er</sup> septembre 2020 le premier Chai de vinification urbain de Lyon, 34 rue Malesherbes (Lyon 6<sup>e</sup>). Entièrement rénové, ce lieu authentique de 500 m<sup>2</sup> sur deux niveaux, abrite des cuves thermorégulées en inox et en sous-sol, des fûts de chêne. Malgré la crise sanitaire et la mise sous cloche, le lieu a pu rester ouvert grâce à la vente de vin : « Cela nous a permis de nous faire découvrir et de se faire une clientèle de proximité. »

### ! Pourquoi 480 et 812 ?

Un an après, le duo sort ses deux premières cuvées. La première baptisée 480 (longueur de la Saône), vinifiée en fût inox est déjà en vente au prix de 9,90 €. Quatre bouteilles, deux blancs (1 Viognier, 1 Chardonnay) et deux rouges (1 Gamay, 1 Syrah) affi-



Les frères Franck et Grégoire Saint Olive entourent Marie Ody, maîtresse de Chai. Photo Progrès/Nadine MICHOLIN

chent une étiquette identitaire qui rappelle la ville de Lyon, ses parcelles, son fleuve, le Rhône et sa rivière, la Saône.

La seconde cuvée 812 (distance du Rhône) vinifiée en fût sortira fin septembre au prix de 20 €. Au total, les deux frères, assistés par Marie Ody, maîtresse de Chai, sortent comme prévu 25 000 bouteilles en 2021. « La cuvée

représente beaucoup d'investissement, mais la passion est là ! L'équipe et les vigneron sont super. On a déjà de bons retours sur la 480 » se réjouit Marie Ody, embauchée le 10 août 2020 en visio et qui a déjà vinifié à Paris.

### Des ateliers ludiques et pédagogiques

Les jus de raisin ont été achetés

à quatre vigneron de la région, dont trois du Beaujolais, Christophe Subrin (Le Breuil), Jean-Michel et Viviane Tournoisoux (Lantignié) et Hubert Cinquin (Brouilly) et Jeanne Gaillard (Vallée du Rhône nord). Les vendanges et la presse s'effectuent chez les vigneron, puis le raisin est acheminé dès le lendemain matin au Chai Saint Olive.

Parallèlement, depuis le 15 mars, le Chai propose des ateliers ludiques et pédagogiques d'assemblage de vin de deux heures (75 €) avec étiquette personnalisée qui remportent un vif succès, ainsi que des visites dégustations en cuve et fût d'une heure et demie (25 €).

### Il est possible de louer l'espace

Des entreprises ou des particuliers peuvent louer l'espace pour des repas privés ou des séminaires. « Le lieu et le cadre sont propices pour accueillir ce type d'activité. Outre l'accueil d'écoles de vin, on met en avant d'autres produits locaux autour de la boisson tels que les cocktails Cockorico (Le Bonbon) ou les bières de la Brasserie Georges » précise Franck Saint Olive.

N.M.

Chai Saint Olive, 34 rue Malesherbes, Lyon 6<sup>e</sup>.  
Site : <https://chaisaintolive.com/>

## LGB Scop (Villeurbanne) : après le rachat par les salariés, le Covid casse l'élan

En octobre 2015, LGB Machines déposait le bilan. Quelques mois plus tard, huit salariés rachetaient les murs, le stock et le nom. Devenue LGB Scop, la société s'est bien relancée. Jusqu'à la crise sanitaire. Mais les salariés n'ont pas dit leur dernier mot...

Il y a six ans, la société LGB Machines, depuis 1952 à Villeurbanne, était placée en redressement judiciaire, entre mauvaise gestion et conjoncture. Spécialisée dans la fabrication de machines-outils de rectification et fraiseage, LGB Machines était renommée dans le domaine des rectifieuses planes et centres d'usinage, pour les secteurs de la mécanique de précision, l'aéronautique et l'automobile. Après le dépôt de bilan en octobre 2015, huit salariés ont déposé une offre de reprise auprès du tribunal. L'entreprise a fermé ses portes quelques mois, le temps pour eux d'obtenir les fonds pour racheter les murs, le stock et le nom. Qui a été modifié pour devenir LGB Scop. « La plupart de nos clients nous sont restés fidèles. En relançant l'activité en 2016 et avec huit employés contre seize auparavant,



LGB Scop compte actuellement neuf salariés (un absent sur la photo). Sur les huit salariés qui ont investi dans la reprise de la société, il en reste cinq aujourd'hui. Et l'un d'entre eux partira à la retraite en fin d'année. Photo Progrès/Florence VILLARD

2019, « une baisse due à des embauches, donc des charges » dit-il. « Et en 2020, le Covid nous a cassé les jambes. » Fermeture lors du 1<sup>er</sup> confinement, chômage partiel et travail à mi-temps pendant plus d'un an... Les rares commandes ont permis à la société de survivre. « La reprise ne se fait sentir que depuis cet été », ajoute Christophe Brunet.

Les salariés ont profité de cette période pour créer un nouvel automate. De quoi inspirer confiance pour la suite, selon Christophe Brunet : « On croit en la relance avec cette machine plus moderne, d'autant qu'on a étendu nos représentations en Europe. »

Florence VILLARD

vant, nous avons réalisé un chiffre d'affaires de 750 000 €. En baissant nos salaires de 30 à 40 %, nous avons fait quelques bénéfices », explique Christophe Brunet, l'un des repreneurs.

Et les bons comptes se sont succédés : 960 000 € en 2017, puis 1,5 M€ en 2018 et 1,35 M€ en

## Ma Ville Verte... À Lyon 7<sup>e</sup>, la petite société qui n'en finit pas de faire pousser le lien social

Après avoir développé une ferme qui lui permet de tester des cultures adaptées à l'environnement urbain, Ma Ville Verte, une société lyonnaise créée en 2015 qui aide les structures à créer et entretenir un jardin en ville, continue de « pousser » le public vers le bien manger à la Halle aux Girondins. C'est là qu'il y a six mois elle avait choisi d'installer une ferme urbaine pour servir de bureau d'études. « On teste les terreaux, les variétés, les associations, les méthodes d'arrosages. Du coup, nous produisons des légumes et vendons notre production aux habitants du quartier, ce qui crée du lien social », nous expliquait ainsi Matthieu Aras, directeur technique et formation à Ma Ville verte. La petite société a décidé d'aller plus loin. Au-delà du marché, elle organise ce mercredi 22 septembre, une journée festive sur les thèmes de l'alimentation saine et l'agriculture urbaine. Inscrit dans le cadre de la Tournée des 100 Lieux Nourriciers, l'événement mettra en lumière les lieux et initiatives qui trouvent des solutions pour faciliter l'accès à une alimentation saine, durable et solidaire.

On retrouvera des ateliers, des animations, des visites, des spectacles et une table ronde sur les enjeux alimentaires sur le territoire avec la présence de tout l'écosystème lyonnais...

Fête de l'alimentation, mercredi 22 septembre, de 10 à 18 heures, jardin Girondins, 14 rue Crépet à Lyon 7<sup>e</sup>.



Une journée dédiée au bien manger dans un cadre tourné autour de l'agriculture urbaine. Photo Progrès/David TAPISSIER