# Transmission de savoir-faire à L'Atelier du Baron

## Lionel Bernardin passe le flambeau à Pascal Oudot.

Sa retraite est méritée et il compte bien en profiter. Après avoir débuté la maroquinerie en 1976, Lionel Bernardin ne cesse d'apprendre de nouveaux savoir-faire. Il acquiert durant des années plusieurs techniques allant de la sellerie automobile, à la tapisserie jusqu'à la réfection des intérieurs de bateaux. Il organise par la suite des marchés artisanaux pour vendre ses créations. Autodidacte, il a tout appris seul, sur le tas.

Lors d'une fête des voisins, il rencontre Pascal Oudot, qui travaille depuis plus de vingt-cinq ans à l'usine Peugeot. Peu épanoui derrière un écran d'ordinateur, cet homme est alors en pleine recherche d'une reconversion professionnelle. Son souhait est d'utiliser ses mains, d'apprendre un savoir-faire. Lionel Bernardin transmet à Pascal Oudot ses méthodes, ses techniques. Il a su rapidement que son nouvel élève était fait pour ce métier. « On voit tout de suite si la personne est faite pour ce savoir-faire. Une personne manuelle arrivera toujours à apprendre. On apprend en réparant, en observant », souligne Lionel Bernardin.

Pascal Oudot entame un parcours exemplaire. Il effectue une formation en maroquinerie à partir des pratiques de la marque haut de gamme Hermès. De fil en aiguille, il arrive à mener seul différents travaux : la création d'un sac en cuir, la rénovation d'un fauteuil, ou encore des chantiers de sellerie maritime. Ce nouvel artisan peut compter sur le soutien de son entourage : « Ma fille m'a aidé pour effectuer le nouveau logo de l'atelier, ma femme m'a toujours encouragé. Cela me propulse et je sais que j'ai pris une bonne décision de tout changer ». Il souhaite mettre en avant l'artisanat local et la problématique du recyclage. Avec l'aide de la Chambre de Métiers et de l'Artisanat, L'Atelier du Baron est devenu un « répar'acteur ». C'est-à-dire un artisan réparateur de la région Bourgogne Franche-Comté. « Je promeus la réparation, tout est réparable, je veux montrer aux gens que des solutions existent avant de jeter. On répare pour consommer mieux et dépenser moins. Je m'engage à avoir une empreinte écologique ».

Au 1er août, Lionel Bernardin, 66 ans, sera en retraite. Pascal Oudot est optimiste et serein. « Je sais que je peux compter sur Lionel, il ne me laissera jamais seul. Je me sens heureux et motivé pour valoriser l'artisanat local et il y a une certaine satisfaction d'avoir trouvé ce nouveau métier ».

**Atelier du Baron 8, rue place du Grands-Puits, 70000 Vesoul. www.atelierdubaron.com contact@atelierdubaron.com Tél. 03.84.96.61.96 ou 06.38.37.71.24.**

Lionel Bernardin avec son successeur, Pascal Oudot dans son atelier au 3 de la rue du baron Bouvier à Vesoul

## RETRO

### Il y a 5 ans

• François Braichotte crève l'écran sur M6 en participant à l'émission L'Amour est dans le pré. À Cugney et en Haute-Saône, il est devenu une vraie star.

• Les sapeurs-pompiers Christian Tissot, Jean-Louis Paniset, Bertrand Villemin, Bruno Negri, Eric Lasnier et Jean-Pierre Da Silva sont décorés à l'occasion de la fête du 14 juillet.

### Il y a 10 ans

• À un an de la retraite, Yvette Bonnet gagne un concours organisé par une célèbre marque d'huile végétale grâce en partie à son petit-fils qui l'a aidée à s'inscrire sur Internet. La chance lui a souri puisqu'elle a empoché un chèque de 15.800 euros.

• Yves Cantenot succède à Alain Dubois à la direction de la Chambre d'Agriculture de la Haute-Saône.

### Il y a 30 ans

• Après l'annonce des rachats de « l'Hôtel du Nord » et de « La Bonne Auberge » à Vesoul, on apprend la création d'un hôtel au centre commercial de Pusey et d'un restaurant place du Vieux-Puits, le caveau du Vieux Puits.

• André Poulcallec, le directeur de l'hôpital de Vesoul arrivé en 1985, rejoint l'Essonne pour prendre la direction de l'hôpital psychiatrique d'Etampes.

## CANTINE

**Jeudi 18 :** Taboulé, cordon bleu, petits pois, plateau de fromages, fruit.
**Vendredi 19 :** Céleri râpé, quenelles, trio de céréales, plateau de fromages, fruits au sirop.
**Lundi 22 :** Salade composée, boulettes de bœuf, coquillettes, plateau de fromages, corbeille de fruits.
**Mardi 23 :** Crudités, chipolatas, pommes vapeur, plateau de fromages, mirabelles au sirop.
**Mercredi 24 :** Tarte au fromage, rôti de bœuf, poêlée de légumes, plateau de fromages, flan.
**Jeudi 25 :** Sardines, paupiettes de veau, printanière de légumes, plateau de fromages, macédoine de fruits.
**Vendredi 26 :** Salade verte, poisson meunière, haricots à la tomate, plateau de fromages, mousse chocolat.

**PS : Des imprévus peuvent modifier la composition du menu.**

## BREVE

### La CAV recherche des groupes locaux

La CAV organise samedi 31 août les 50 ans de l'Agglomération de Vesoul. À cette occasion, des concerts auront lieu de 18 h à 22 h 30. Les groupes qui veulent jouer à cette occasion sont invités à s'inscrire avant le 31 juillet par mail à service.communication@vesoul.fr.