

Des enregistrements nomades

Une fois son diplôme d'ingénieur son en poche, il a fallu que Paul Pourchet fasse un choix professionnel. « On m'avait rabâché que la branche est bouchée, notamment avec le flot d'ingé' son qui sont déversés chaque année par les nombreuses écoles privées. Et c'est le cas », explique-t-il, « donc plutôt que de tenter de rejoindre une grosse structure existante, je me suis dit que je pouvais démarrer modestement mais en faisant les

Après ses enregistrements nomades auprès des artistes, c'est dans son studio, le Madvedkine Studio, que Paul Pourchet s'attelle à la post-production. Photo ER/A.L.

choses à ma manière. En retournant chez moi, à Chaffois. »

Et c'est ce qu'il a fait, avec le Medvedkine Studio : « J'ai installé mon matériel dans une pièce, toute petite », sourit-il, « c'est ici que je travaille la post-production, mixage et mastering. » Impossible évidemment de recevoir des groupes sur pla-

ce. Un point faible ? Non, un avantage selon Paul Pourchet, qui permettra de coller au mieux aux besoins des musiciens : « C'est moi qui viendrai à eux, dans leur environnement. Pour des enregistrements nomades qui permettront à chaque fois un résultat unique et pas un son normé, par mon studio et mon

matériel. Je dois m'adapter en permanence et j'aime ça. »

L'idée qui trotte dans la tête du Chaffoyard de 26 ans c'est, en quelque sorte, de dynamiser le secteur : « En tout cas de permettre à des groupes de faire des choses, grâce à des prix abordables. Ce n'est pas toujours évident ici, pour tout un tas de

« J'ai du travail depuis que je me suis lancé, en janvier, je suis très content. J'ai bossé avec quelques groupes bisontins, Bysshe qui vient des Fourgs, j'ai fait les enregistrements de Brutus Yukus, en live à la Première et je vais accompagner un groupe de Morteau "Monkeylong" pour son premier album. J'ai même collaboré avec un Australien... merci internet ! »

Anthony LAURENT

Son site :
medvedkine-studio.com

bloc-
notes

GRAND PONTARLIER

Messes de Pâques de la paroisse du Pays de Pontarlier

Dimanche 4 avril à 10 h 30 à Dommartin (Saint-Martin).
Dimanche 4 avril à 10 h à Saint-Bénigne (Pontarlier), à 10 h 30 à Saint-Pierre (Pontarlier), à 16 h 45 à Saint-Bénigne (Vêpres et chapelet).

Messes de la semaine de la paroisse du Pays de Pontarlier

Lundi 5 et mardi 6 avril, à 8 h 30, à Saint-Pierre (Pontarlier). Mercredi 7 à 16 h 30 à Saint-Bénigne (Pontarlier).

France Alzheimer Doubs Jura Haute-Saône

Informations, activités, soutien psychologique. Contact avec un bénévole au 03 81 39 23 82. Tous les jours.

VUILLECIN

Ouverture d'un snacking en zone artisanale du Temple

Un snacking a récemment ouvert ses portes au 26 rue du Docteur Jean-Michel « zone artisanale au Temple », devant l'entreprise Bétontec.

Depuis longtemps, Julien Lasserre, directeur de Bétontec, réfléchissait à proposer une offre de restauration rapide pour ses 70 salariés. La fermeture des restaurants et le fait qu'il n'y a pas de solution sur place a conforté son idée. Depuis un mois, un bungalow est installé devant l'accès de l'entreprise. Il est doté pour l'instant de deux distributeurs automatiques « café/boissons et snacking », d'un micro-ondes pour réchauffer les plats. Le snacking est ouvert de 8 h à 18 heures. Julien Lasserre, souhaite que ce service soit accessible à

tous : travailleurs de la zone, habitants, commerciaux de passage... soit environ 300 personnes travaillent sur la ZA du Temple.

Un test de six mois

Le snacking est en test pour six mois, et selon sa fréquentation, il pourra par la suite proposer d'autres machines avec une plage horaire étendue... Les idées ne manquent pas pour M. Lasserre et son assistante en charge de l'approvisionnement des machines. L'essentiel est que les produits tournent vite. Aujourd'hui, le démarrage est encourageant. Côté prix, « le but n'est pas de faire de la marge, mais d'offrir un service, ils sont donc au plus juste », confie Julien Lasserre.



Une offre de service bienvenue sur ce secteur sans solution de restauration sur place, et d'autant plus avec la fermeture des restaurants de proximité. Photo ER