

Les Capucins veulent mettre fin au gaspillage

SOLIDARITÉ Le dernier atelier culinaire au marché sensibilisait au gaspillage alimentaire

Chaque mois, le Marché des Capucins organise ses ateliers culinaires. Dans le cadre de la 18^e édition de la Semaine internationale de la solidarité, Lionel Level, le responsable du Marché, a tenu à sensibiliser les 97 commerçants qui font le lieu et les clients lors d'une opération anti-gaspillage.

Ainsi, les associations du Crepaq (Centre ressource d'écologie pédagogique), Oxygène, ainsi que des étudiants du lycée des Menus et de l'IUT de Sainte-Croix ont mené hier un florilège d'animations ludiques. Cela allait de la création d'une soupe avec des légumes invendus dits « moches » à un atelier compostage puis au remplissage d'un « mur des engagements », où les curieux ont pu concrétiser un certain nombre de nouveaux comportements qu'ils essayeront d'adopter à l'avenir. L'objectif est de créer un cercle vertueux, explique Édith, salariée au Crepaq. Les gens s'investissent avec ce mur. Ceux qui regardent se disent que c'est possible de faire la même chose. » « On discute avec les pas-

sants, on leur donne des astuces pour cuisiner tel ou tel légume d'une autre manière, ajoute-t-elle. On cherche à mieux faire connaître les produits, pour en quelque sorte les sauver. »

490 tonnes de déchets

Avec 490 tonnes de déchets générés chaque année en moyenne, les Capucins et leur marché ont du boulot. L'objectif de Lionel Level est naturellement de « réduire » ce gaspillage en ralliant les commerçants à leur cause. « Ça passe par ce genre d'animations, et par le dialogue. Nos commerçants ont conscience du problème mais n'ont pas encore basculé dans l'action, ils ne connaissent pas le coût du gaspillage. Ils peuvent faire mieux sur le transport des marchandises, la manutention et les produits qu'ils jettent. »

Benoît et son employeur François vendent des plantes aromatiques et médicinales sur le site. Ils ont participé à l'opération anti-gaspillage en donnant certains de leurs produits pour la confection de la soupe. Pour eux, pas question de jeter. « C'est soit on mange, soit on donne », lance Benoît, qui n'hésite pas à donner ses denrées aux désœuvrés qui passent dans le coin. Un bon sens.

Émilien Gomez



La soupe de pommes de terre et poireaux a fait fureur. PHOTO P. T.



BAR TAPAS

LA PHOTO DU JOUR



Le Musée ethnographique de la rue Elie-Gintrac, géré par l'Université de Bordeaux, accueille une exposition photo consacrée aux objets venus d'ailleurs dans les intérieurs européens.

Le vernissage d'hier a débuté par « La Nuit des vernissages » du festival Facts. PHOTO LAURENT THEILLET

UN TOUR EN VILLE

La patinoire, c'est pour bientôt

PEY-BERLAND Après les sapins sur les places et les guirlandes lumineuses tendues au-dessus des rues, voici l'installation de la patinoire. On en est encore qu'au tout début de la manœuvre, généralement assez longue puisqu'il faut d'abord mettre en place la structure de bois et de métal avant de couler la glace. D'ici là, il fera (enfin ?) froid et elle tiendra bien jusqu'aux vacances de Noël. PHOTO C. D.



Bibliothèque, le retour Retenez-moi ou je fais un malheur !



SAINT-MICHEL Comme il y a quand même des bonnes nouvelles, la bibliothèque municipale de Saint-Michel, à côté des Capus, a rouvert ses portes après six mois de travaux. Sols tout neufs, peintures fraîches, ascenseur, tout y est, et même des espaces repensés, avec un nouveau rayon CD. Certains rayonnages sont sur roulettes, pour pouvoir les bouger et dessiner des coins plus cosy en fonction des besoins. Les premiers adhérents à franchir la porte ont apprécié. Ils sont plus de 3 000.

PHOTO C. D.



PHOTO I. C.

Sortir

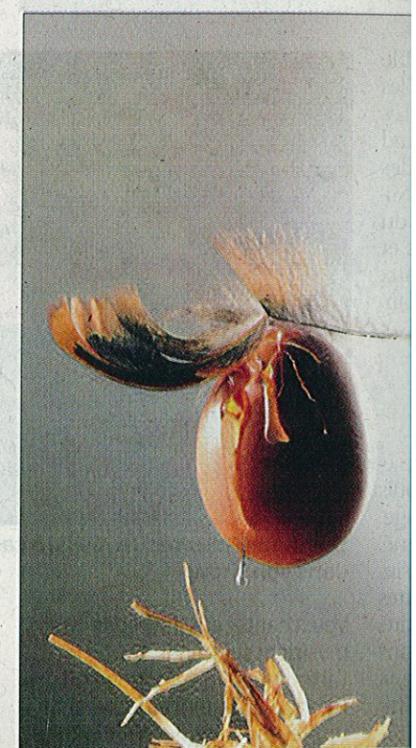
S.O Good,

FESTIVAL
A Bordeaux, durant trois jours, l'art vient mettre les pieds dans les plats de S.O Good

CÉLINE MUSSEAU
c.musseau@sudouest.fr

Quand la cuisine, en plus d'être un grand art, fricote avec tous les arts, c'est S.O Good. Un festival bordelais qui, dès demain et jusqu'à dimanche, propose de faire un tour d'horizon de la gastronomie et de l'art de vivre. Voire de l'art tout court. Ainsi, sur cette 2^e édition, on aura la possibilité de goûter aux nourritures terrestres comme spirituelles. Samedi, lors d'une Nuit des banquets, pas moins de douze lieux accueilleront 1000 personnes autour de mariages mets et arts des plus savoureux et inattendus. Voici une petite mise en bouche, avec quelques propositions singulières.

À La Villa 88, dès 20 heures, les notes du violoncelle plein de surprises de Julie Läderach s'accorderont aux préparations de Vivien Durand (Le Prince Noir à Lormont) et Fabian Feldmann (L'Impertinent à Biarritz). « Je leur ai communiqué des idées de musiques et ils ont réfléchi à un menu qui pourrait s'harmoniser avec mes propositions », explique-t-elle. J'avais envie de choses pétillantes, que les convives se laissent surprendre au fil d'un repas scandé par des tempos différents et sortir de l'image du violoncelle qui tire les larmes. Ainsi, huit plats et autant d'intermèdes s'enchaîneront : Schu-



Un œuf photographié par Philippe Exbrayat à la Villa 88 avec Nicolas Frion, et Céline Musseau de la librairie Mollat. PHOTOS PHILIPPE EXBRAYAT

mann, Ernst Reijseger, des musiques géorgiennes... et Bach évidemment. Mais aussi beaucoup d'improvisations, la musicienne appréciant par-dessus tout d'amener les compositions au-delà de l'écriture initiale, et « d'interpréter des arpèges d'émotion. Et non des asperges », s'amuse-t-elle.

Rock'n'roll

Inaki Aiztiparte, chef du Chateaubriand à Paris, a le rock'n'roll dans la peau. Il le reconnaît, il est réputé pour avoir toujours écouté du rock dans sa cuisine. De retour à Bordeaux, rien d'étonnant donc à ce qu'il revienne vers la salle de concert