

SAINT-CYR

Un chef étoilé en cuisine au collège Romain-Blache



Préparation du repas "aux petits oignons" servi hier par le chef étoilé Nans Gaillard (photo à gauche, tablier noir) pour des élèves heureux du bien-manger.



Le personnel de service avait tout lieu de se montrer satisfait de la réussite de cette journée. (Photos M. L.)

Il y avait de l'animation aux abords et à l'intérieur du restaurant scolaire du collège Romain-Blache, hier, aux alentours de 11h30. En effet, les 417 élèves de l'établissement ont été accueillis par le maire Philippe Barthélemy, entouré pour la circonstance de sa première adjointe Andréa Samat, par Corinne Térélli, principal du collège et Valérie Rialland, conseillère départementale, responsable de la commission collège.

Éducation au goût

Tous étaient présents à l'occasion de la venue de chef étoilé Nans Gaillard ("La Table de Nans" à La Ciotat), accueilli dans la cuisine par Patrice Rouche et venu mettre sa touche au menu des collégiens. Comme le faisaient remarquer les principaux responsables, cette performance culinaire s'inscrit dans les actions d'éducation au goût menées par le Département dans les restaurants scolaires des collèges.

La satisfaction et les félicitations ont été à la hauteur de l'événement. Ce n'est pas tout les jours que l'on peut assister à un tel engouement... ce qui ne veut pas dire que les autres jours les repas sont moins bons, mais c'est ce petit plus qui permet de faire des comparaisons et des analyses.

Produits locaux, biologiques et circuits courts

Depuis plusieurs années, le collège Romain-Blache privilégie, pour la préparation des repas, les produits locaux, biologiques ou conventionnels achetés en circuits courts. Les achats de fruits et légumes sont pratiqués à 75 % auprès d'un maraîcher de Saint-Cyr, le pain est acheté à un artisan boulanger de la commune, les pâtes fraîches auprès d'un artisan local. Les fromages de chèvre proviennent d'une fromagerie située à Signes et les yaourts au chèvre d'un producteur de Camps-la-Source.

Le menu du chef

- * Purée d'avocats et gelée d'eau de tomate, légumes croquants sur salade d'herbe et petites crevettes.
- * Jolie de bœuf confite et sa purée Joël Robuchon.
- * Fromage de chèvre frais de la ferme "Biquet de Maunes" à Signes.
- * Et en dessert : verrine pannacotta chocolat, crémeux de chocolat, couverture chocolat intense avec sa tuile "Surprise du chef!"

Précurseur de la démarche, le collège est signataire de la charte "Qualité de la restauration scolaire" depuis 2016. D'ailleurs, les 70 collèges publics varois sont engagés dans cette démarche qualité qui, au-delà des denrées servies, porte sur la formation des agents et l'investissement dans les équipes de cuisine. M. L.

L'engagement du Département

En charge de la compétence restauration dans les collèges depuis 2006, le Département a montré son attachement à la qualité en maintenant des cuisines intégrées dans la plupart des collèges. Chaque jour, plus de 31 000 collégiens sont accueillis dans les restaurants scolaires, ce qui représente plus de 4 millions de repas par an.

Le collège est engagé dans une démarche de développement durable. Il mène différentes actions auprès des collégiens notamment dans la lutte contre le gaspillage alimentaire pour sensibiliser les convives et les agents en cuisine : un "gâchimètre" a été mis en place par le conseil de vie collégienne afin de sensibiliser au gâchis du pain.



Apparemment, les élus et responsables départementaux ont apprécié le menu du jour.

LA CADIÈRE D'AZUR

Le CIL du Défends fait le point



Jacques Gros a mené la séance de travail consacrée aux préoccupations des habitants du quartier du Défends. (Photos L.)



Le CIQ du Défends, quartier résidentiel de la commune situé aux confins de la forêt éponyme, présidé par Jacques Gros, vient de tenir son assemblée générale

annuelle en présence de M^{mes} Sergent et Bonifay, adjointes représentant la municipalité. Elle s'est déroulée dans une ambiance cordiale et

portait sur divers sujets, notamment le plan local d'urbanisation, l'école, les dangers des voies de circulation, les cambriolages – malgré la

mise en place de l'opération "Voisins vigilants" – et divers sujets sur lesquels les élus étaient invités à s'exprimer. L.

LE CASTELLET

L'image

Journée internationale de la femme au domaine Ray Jane



La Journée internationale de la femme a été l'occasion du lancement de l'opération "Vignes, vins, femmes et chocolat", au sein du domaine Ray Jane, où le maire Nicole Bozis et quelques-uns de ses élus ont été merveilleusement reçus par la famille Constant. (Photo O. Ba.)

**Écolière agressée
mercredi à Istres**

Un homme en détention provisoire P.12

La Provence

N° 7209

Aubagne - La Ciotat

Vendredi 10 mars 2017



NOCTURNE
VENREDI 17 MARS
DU 17 AU 20 MARS 2017
**SALON
DE LA MOJO**
DU SCOOTER ET DU QUAD

8^{ème} ÉDITION PARC CHANOT - MARSEILLE
UN ÉVÉNEMENT | La Provence | Soutenez vos favoris sur Facebook!

AUBAGNE
Bourse du travail:
conflit ouvert
entre la Ville
et les syndicats
P.5

L'ENTRETIEN
Patricia Kaas:
"Je me pose
beaucoup moins
de questions"
P.1



OM-ANGERS 20 H 45
Les Olympiens
regardent vers
les sommets
P.32 à 34
+ Barcelone - PSG:
deux Marseillais parient
et gagnent 9 200 euros!

CYCLISME 6^e ÉTAPE DE PARIS - NICE

Aubagne au cœur de la course au soleil

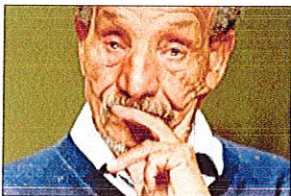
● Greipel s'est imposé hier à Bourg-de-Péage devant Démare ● Alaphilippe toujours en jaune ● Toutes les infos sur le départ du cours Voltaire, à 11 h 45. Direction Fayence P.36

PARTI SOCIALISTE
Revenu universel: les
précisions de Hamon P.II

LES RÉPUBLICAINS
Nom: François Baroin
Mission: rassembler P.II

ÉCONOMIE
Création d'emplois:
l'embellie est là P.III

SOCIÉTÉ
Les leçons de vie
de Pierre Rabhi P.IV



/PHOTO PERHYN CAPEL



Loups et hommes au plus près

Le réalisateur Jean-Michel Bertrand a passé trois ans en immersion sur les traces du prédateur. À l'inverse, les spécialistes constatent une présence accrue de l'animal au plus proche des lieux de vie. Notre dossier. /PHOTO MAXPPP P.2 & 3

LA CIOTAT

-- 024311

Un chef étoilé au collège

P.7



/PHOTO CORINNE MATIAS

TÉLÉVISION (TF1 - 20 H 55)

17^e Koh-Lanta: trois Provençaux tentent leur chance

P.42



/PHOTO PHILIPPE LE ROUX - TF1

SENSATIONS

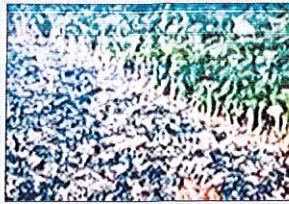
La Pacaraid de 20 à 60 km

La course d'orientation Pacaraid a lieu le 11 mars à La Ciotat organisée par l'association Pacaventure, avec la Ville, cette manifestation est labellisée Marseille capitale européenne du Sport 2017. Le départ s'effectuera à 8h45 à l'esplanade Langlois. Le principe de ce défi sportif est simple : découvrir ou redécouvrir son environnement avec de nouvelles sensations. VTT dans les collines, course d'orientation, course pédestre, tir à l'arc... Des défis jalonnent plusieurs types de parcours : Raid découverte de 20 km, Raid Sensations 40 km et Paca Raid 60 km. → www.pacaraid.fr ou 06 80 74 40 99 ou 07 04 42 83 99 58.

ALLEZ-Y

1^{er} ciné-café sur la déforestation

C'est samedi 11 mars, entre 11 et 12h que se tiendra le premier Ciné-café de l'Eden. Il se déroulera non pas dans le plus vieux cinéma du monde mais au café de l'Horloge, 7 rue des Frères Arnoux. En attendant le vendredi 17 mars, la venue à La Ciotat de Luc Marescot et Marc Dozier, les réalisateurs du film *Frères des Arbres*, l'équipe de l'Eden et de la Société des Explorateurs Français animent un débat sur le thème de la déforestation. Belle entrée en matière avant de voir ce film quelques jours plus tard. /P.H. I.M.



DEVELOPPEMENT DURABLE

Top départ du container Wazzaj

Mercredi, aux chantiers navals, le maire de Colmar, Gilbert Meyer était reçu au cocktail organisé par l'équipe Wazzaj pour le départ du Module de Développement Durable (MDD) au Burkina Faso, en présence du directeur général de Vialis, Benoît Schnell et du 1^{er} adjoint de La Ciotat, Guy Patzloff. Le MDD va aider les populations locales à se développer. Il va prendre la mer et la route pour une durée d'un mois, traversant 3 pays avant de se poser au Burkina Faso.

Un chef étoilé ciotaden dans la cuisine du collège de St-Cyr

Nans Gaillard, une étoile au Michelin et sa brigade ont préparé le repas de 370 élèves

Il est important de leur faire découvrir de nouvelles saveurs, les séduire, pour qu'ils prennent du plaisir". Patron de la Table de Nans, sur la corniche du Liouquet, Nans Gaillard était un peu stressé, hier matin. Inquiet de voir si les élèves du collège Blanche de St-Cyr allaient apprécier sa cuisine. Alors le chef étoilé a mis les petits plats dans les grands : en entrée, guacamole d'avocat, gelée d'eau de tomate à la verveine, légumes croquants et petites crevettes ; joue de bœuf braisée au four et au vin rouge, purée ; et pour finir, un petit pot de chocolat aux trois textures (flan, mousse et sauce chocolat) agrémenté d'une tuile. Les "VIP", la principale Corinne Terrelli, le maire, Philippe Barthélemy, Andrée Samat et Valérie Rialland, du conseil départemental ont eu, avec bonheur, la primeur du plat principal. Un menu gastronomique servi dans les mêmes assiettes et bols que les repas de tous les jours. Seuls les produits et la façon de les cuisiner changeaient. Pour les enfants, c'était une vraie surprise puisqu'il ne connaissait pas le menu. Le résultat fut mitigé pour les crevettes et la purée d'avocat du côté des garçons Oscar, Mathieu Lucas, David, Enzo, William et



Changer l'ordinaire. Les garçons ont adoré la joue de bœuf et le dessert, l'entrée beaucoup moins.

Arthur ; ils ont plébiscité la joue de bœuf. "C'est beau et bon", a résumé Mahée. Agrémentée de sa sauce au vin, elle a rapidement disparu des assiettes. Même desin pour le dessert. "Dominage que ce ne soit qu'un jour", ont regretté les garçons qui ont un peu caricaturé leur menu quotidien à la cantine. "Ici, on mange des légumes, un steak frite une fois par an, et pour le dessert des crèmes et des fruits". Le chef du collège appréciera. Hier, le chef avait un seul

mot d'ordre : la gourmandise. Exigeant avec sa cuisine, il l'est aussi avec son équipe qu'il a délocalisée. Le temps de cette expérience. Il est venu avec sa brigade de 5 personnes, dont le maître d'hôtel Pierrick Scraign. "A midi, nous avons fermé le restaurant pour nous consacrer à ce repas, c'est un pur plaisir. Quand le chef du collège, Patrice Rouche, m'en a parlé, j'ai de suite accepté. Nous avons établi une liste de produits, avec les enfants c'est parfois difficile". Il

a fallu tenir compte aussi du budget. "D'ordinaire je cuisine pour 1,90 € à 2,05€, précise Patrice Rouche. Là c'est hors budget, 8€".

Nans Gaillard s'installe en 2013 sur la corniche du Liouquet, quelques mois plus tard, en février 2015, il obtient déjà sa première étoile. Hier, il était fier de présenter sa cuisine à des jeunes qui ne sont sans doute jamais allés dans un restaurant étoilé.

Corinne MATIAS



Pour l'occasion, le chef, qui met ici la dernière touche au plat principal, a fermé son restaurant et emmené son équipe à St-Cyr. /PHOTOS C.M.S.



Ça buzz en ville

LE CHIFFRE

NOTEZ-LE

5

C'est le prix en euros, pour visiter l'Eden, la plus vieille salle de cinéma du monde. Rendez-vous chaque vendredi à 17h dans la cour de l'Eden. Réservation conseillée. Durée de 1h à 2h selon la visite. PAF 5 € (gratuit enfants de moins de 12 ans). En partenariat avec le Grand Portique. L'atelier bleu du Bec de l'Aigle et Les Lumières de l'Eden. Réservation au 06 28 48 48 88 ou legrandportique@gmail.com

LA PHOTO DU JOUR



L'expo qui ne tient qu'à un fil !

Caroline Brotons invite les amateurs à son dé-vernissage, ce soir, à 19h. Voilà l'occasion de découvrir le travail tout en finesse de cette artiste qui, telle l'araignée, dans la répétition du geste, tisse des espaces où cohabitent la délicatesse, la fragilité, la suspension et le silence. "Avec le fil j'habille le néant, dit-elle, je compose le temps". On sent le mouvement intime de l'ancienne danseuse contemporaine dans le trajet de son fil, sinueux, osé parfois, sur les petits cadres qu'elle fait naître comme autant de moments d'épure. Après avoir tenu dix ans "La Tannerie" lieu de résidence de spectacle vivant à Barjols, Caroline Brotons se consacre aujourd'hui à des créations plus personnelles entre art et design avec son concept Estet, où son sens de l'esthétique invite à l'apaisement à la fois physique et mental. Dans son exposition à la Boutique, on est guidé par "le fil comme matière première". Elle les appelle aussi "papiers cousus". A La Boutique 8 rue des frères Blanchard jusqu'à ce soir, de 16h à 19h. Rencontre-décrochage à 19h. /PHOTO C.H.

CULTURE ET MÉMOIRE

Belle dynamique pour l'association des Arméniens

Samuel Kabakian, président de l'association culturelle des Arméniens de La Ciotat-Ceyreste et son équipe ont réuni leurs adhérents dans leur local au 13 rue Canolle pour leur assemblée générale. Entouré de Benjamin Kasparian vice-président, de Marie-France Der-Mesrobian trésorière et d'Eliane Rubado secrétaire, le président rappelle les grands temps forts de l'année écoulée : repas de Noël arménien, Ioto, fête estivale à l'Espace du Golfe, commémoration du 24 Avril... et en juin dernier l'exposition d'Antoine Agoudjian, photographe de la mémoire arménienne à la chapelle des Pénitents Bleus qui a rassemblé plus de 1200 visiteurs.



Samuel Kabakian réunissant ses adhérents pour l'assemblée générale de son association. /PHOTO I.M.

sous content d'y parvenir et nous poursuivons notre lancée." La culture arménienne et les rencontres conviviales sont au cœur de cette association dynamique et chaleureuse qui compte 250

adhérents. "Les projets culturels sont souvent lourds à monter, poursuivait-il, mais nous essayons de continuer à exposer des artistes arméniens". Le grand projet de 2017 est la rénovation complète du local que possède l'association. "Nous avons commencé les travaux de réhabilitation car nous voulons faire vivre cette salle", ajoute le président. Ouverte tous les jours, elle possèdera bientôt une bibliothèque avec des ouvrages en arménien et en français. Les adhérents pourront y participer à des ateliers de cuisine, de danse... "Nous espérons aussi mettre en place des cours de langue arménienne grâce à la connexion skype via internet qui permettra d'apprendre avec des professeurs basés en Arménie." Isabelle MASSON

747091

AN VOTRE ANNONCE

DANS LA RUBRIQUE

Quito . Immo
Carnet . Légales
Divers

CONTACT : MARSEILLE
04.91.84.46.37

La Provence
print . web . event
Publicité