

N1---

## EN HAUSSE

## La générosité à Lasalle

Accueil et générosité sont monnaies courantes à Lasalle. Et même trébuchantes puisque pour le Téléthon, la collecte dans le village et quelques communes du canton a rapporté la coquette somme de 7 730 €, soit 7 % de plus qu'en 2010. Chapeau bas aux généreux donateurs et aux bénévoles.

## EN BAISSÉ

## La localisation de la ville d'Alès

« Le début, c'est le moment où il a fallu localiser la ville d'Alès. » Cette phrase d'un jeune diplômé de l'École des Mines racontant ses premières angoisses du futur étudiant ingénieur, a soulevé un haut-le-cœur chez le maire Max Roustan. Vite rassuré par la suite et la bonne humeur du jeune homme, ravi de ses cinq ans passés dans les Cévennes. La campagne de communication nationale lancée par le Grand Alès devrait pallier ce souci.

## LE SPECTACLE

## Ours'eau au Pélousse au plaisir des jeunes



C'est dans la salle de théâtre du Pélousse Paradise (rue Josué-Louche à Alès) qu'ont lieu, depuis hier, les représentations du spectacle jeune public *Ours'eau*, assurées par la compagnie Théâtre d'art. Ce sont cinq comédiens qui dansent et chantent avec *Ours'eau*, un petit ours des Pyrénées qui s'en retourne dans les meilleurs contes de fées de l'enfance afin d'obtenir les gouttes d'eaux qui sauveront le vieux chêne du Père Noël. Un conte musical à la fois touchant et ludique qui a fait la joie du jeune auditoire présent. Prochaines représentations ce samedi 10 décembre (à 19h) et le lendemain dimanche 11 décembre (à 14h30). Réservations au 04 66 55 68 22. Tarifs : 8 € et 6 € (réduit).

Photo ANTOINE TINAHONES

## LE CHIFFRE

# 15 600

C'est en euros la somme que recevront demain sept jeunes Gardois (5 filles et 2 garçons). Il s'agit de dons de la Fondation Louise-Vauclaire (une Nimoise) qui leur seront remis par Martine Laquière, secrétaire générale de la préfecture du Gard. L'objectif de ces bourses est de faciliter l'insertion professionnelle des jeunes.

## L'EXPOSITION

## Couleurs et lumières

Un véritable feu d'artifices de couleurs, de lumières, de styles et de matières sera offert au public à l'occasion des fêtes de fin d'année dans la galerie d'art du Prolé (30, rue Beauteville à Alès). Le vernissage festif et convivial se déroulera demain (à partir de 18h30) dans la salle Fabien, l'exposition sera visible tous les jours sauf le mardi (de 10h à 13h, et de 16h à 20h). Entrée libre.

## MÉTÉO



● **CET INDICE** de la qualité de l'air (de 1 bon à 10 mauvais) est fourni par Air-LR. Plus sur [www.air-lr.org](http://www.air-lr.org).



● **TRAIN** Le collectif pour la défense de la ligne Alès/Bessèges organise une manifestation ce samedi, à 9 h 30, devant la mairie de Saint-Ambroix.



● **BOUGIES** Une information sur les migrants est prévue à Mialet, le 16 décembre à 18 h (Foyer Monplaisir), à l'initiative de nombreuses associations. À cette occasion, une illumination du Pont des Camisards est programmée avec les bougies apportées par les participants. Renseignements : 04 66 85 06 04.



■ Au Miam, après la visite du Campus, les derniers détails du partenariat ont été réglés.

# Campus et Fondation Paul Bocuse s'associent

**Initiation** | À partir de janvier, ils proposeront des ateliers gourmands destinés aux 9 - 14 ans.

Le Campus de l'apprentissage de la CCI d'Alès a conclu, à l'occasion du Miam, un partenariat qui fait de lui un précurseur. Il est en effet le premier site de formation partenaire de la Fondation Paul Bocuse hors de la région Rhône-Alpes. Un accord qui va se traduire par la création d'ateliers d'initiation "découvrir un métier". « Ils sont destinés à des jeunes âgés de 9 à 14 ans déjà fortement intéressés par les métiers de la restauration. Ils offrent notamment aux plus grands, en pleine période d'orientation scolaire, l'opportunité de découvrir un univers différent avec de vrais professionnels », explique Laurence Prost, de la Fondation Paul Bocuse. Des chefs bénévoles, au nombre de trois (Arnaud Joncoux et Michel Kerherno pour la cuisine, Christophe Hardy en boulangerie-pâtisserie), tous formateurs au Campus se relaieront pour accueillir les mitrons, chaque mercredi après-midi.

### Susciter des vocations

S'ils auront toute liberté dans le choix des recettes, ils devront toutefois respecter quelques règles dictées par la Fondation qui s'appuie sur l'expérience des quatre autres ateliers existants. « Il s'agit effectivement de miser sur la simplicité et permettre à l'enfant ou à l'ado de reproduire en famille ce qu'il a déjà réalisé au Campus. » Une structure qui devient un partenaire essentiel en mettant à disposition ses structures pédagogiques ainsi que ses équipements. Si Alès a été choisi c'est à la démarche d'un passionné de cuisine qu'elle le doit.

Jean-Yves Piccinali, ancien finaliste national de l'émission *Un dîner presque parfait* et vainqueur du prix Taittinger des amateurs, a joué le rôle d'ambassadeur de la ville. Son engagement et le soutien du Campus ont permis, après un an de démarches, de conclure ce rapprochement lors du dernier Miam. Laurence Prost était alors venue visiter les installations, rencontrer les formateurs et donner son aval définitif. « Cette année scolaire, une seule session est prévue, mais comme nous voulons pérenniser notre partenariat, deux suivront dès la prochaine et nous espérons fortement susciter des vocations. C'est une opportunité de valoriser l'apprentissage auprès des jeunes et de leurs parents et de transmettre aussi des valeurs... »

J. B.

## CONDITIONS

## 15 séances pour 80 €

Quinze séances seront proposées le mercredi (15 heures à 17 h 30) hors vacances scolaires, entre le 11 janvier et le 16 mai. Le nombre de places est limité à huit pour cette première session. Une cotisation de 80 € est demandée, il s'agit d'une participation aux frais de fourniture des produits qui seront travaillés au cours des ateliers et ramenés ensuite à la maison. Pour s'inscrire, on peut contacter Laurent Prost par mail à l'adresse suivante : [contact@fondation-paul-bocuse.com](mailto:contact@fondation-paul-bocuse.com) ou par téléphone au 04 37 64 26 00.

# "Le goût de la table" remet le couvert !

**St-Jean-du-Gard** | Le salon fera du Japon sa vedette au cœur d'un riche programme.

Depuis l'année 2009, Saint-Jean-du-Gard invite à sa table le deuxième week-end de décembre, à l'occasion du salon "Le goût de la table". Il y est question de repenser l'invitation à sa table, en puisant dans les richesses artisanales et les savoir-faire de notre territoire : utiliser des produits locaux et les transformer en mets originaux, réaliser une mise de table "digne des professionnels", sur une thématique précise, avec des créations d'artisans d'art, accorder les vins aux mets, sculpter fruits et légumes, réaliser sa décoration florale...

Afin de renouveler les animations, décision a été prise, de choisir un pays, ou une culture, qui guidera le programme de la manifestation. Ainsi l'édition 2011 vous proposera de partir à la découverte de la cérémonie du thé, de l'art de l'ikebana, de la coutellerie, de la poterie, de l'origami, de la



■ Une idée de présentation d'une table de fête.

calligraphie et du kakémono, de la musique japonaise... Il s'agira également pour les élèves du lycée hôtelier de confectionner des mets japonais à partir de matières premières produites dans notre région. Au programme, avec la participation du consulat général

du Japon à Marseille :

- Expositions : de mise de table avec quatre ambiances de salle à manger, avec le souci des détails qui font toute la différence ; de verres pour découvrir les formes, les noms et les usages d'une des plus importantes composantes d'une table ; de couteaux japonais,

## BOGUES ET BUGS

## Intercommunalité

*La préfecture rassurée après la dernière CDCI*

À la suite des dernières modifications, intervenues après votes des élus de la Commission départementale de la coopération intercommunale (CDCI), « l'évolution de la quasi-totalité du Gard est réglée sur la base de la cartographie proposée par le préfet », constate-t-on à la préfecture. Les quelques modifications ont été faites à la marge. Pour la prochaine CDCI, le 15 décembre, il ne reste plus qu'à examiner un amendement du maire de Lasalle portant sur la création d'une communauté de communes des Vallées du Gardon d'Anduze incluant des communes du Grand Alès. Ce qui consiste à détricoter ce qui existe depuis plus de dix ans. Autant dire qu'il a autant de chance d'être accepté que le Gardon de déborder en été !

## Polémique CDCI, "Ardiece" réagit après le huis clos

Lors de la réunion de la CDCI le 5 décembre dernier, le huis clos de la séance avait été voté par 23 voix sur 38. Une décision qui n'a pas plu à l'association Ardiece et à la vingtaine de personnes venues « soutenir moralement les élus qui présentaient un amendement pour préserver leurs communautés de communes ». Et qui ont dû le soutenir moralement dans le couloir durant la séance. « Certes le règlement a été respecté mais la démocratie, elle, ne s'y retrouve pas », insinue l'Ardiece. Gageons que les élus qu'elle était venu soutenir lui auront tout raconté...

## Département Hausse d'impôt pour 2012

Pour boucler son budget 2012, le conseil général va, semble-t-il, devoir augmenter la pression fiscale. C'est la taxe sur le foncier bâti qui devrait subir une hausse de 2,7 %. Un cadeau dont on se serait passé avant Noël.

pour présenter une culture et une tradition japonaise de plusieurs siècles dans l'art de la forge des sabres de samouraï. - Ateliers par des élèves du lycée hôtelier Marie-Curie : œnologie (dégustation, accorder les vins aux plats, servir le vin) ; transformation de produits régionaux et de saison (flambage, découpage, brochettes, verrines, cuisson au wok, sculpture de fruits et légumes, utilisation de plantes sauvages comestibles...) ; pliage de serviettes.

- Mise de table par des restaurateurs et par des artisans de Saint-Jean-du-Gard et des environs. - Antiquaires : restauration et nettoyage de meubles en bois. - Présentation des 13 desserts de Noël. - Spécialistes : Ikebana, poterie raku, cérémonie du thé, origami. - Exposition - vente.

► Entrée : 2 €.