

MAGAZINE ÉVRY CENTRE ESSONNE

évryagglo

n°21

MARS
2013



GRAND STADE DE LA FFR

LES ARCHITECTES
SÉLECTIONNÉS



SUPPLÉMENT CULTURES
MICHAEL CLARK :
L'ENFANT TERRIBLE DE LA
DANSE CLASSIQUE BRITANNIQUE

DOSSIER

LE BON GOÛT À L'HONNEUR



agglo.
EVRY
CENTRE
ESSONNE

www.agglo-evry.fr

BONDOUFLE • COURCOURONNES • ÉVRY • LISSES • RIS-ORANGIS • VILLABÉ

expo bon appétit evry2

du 16 mars au 6 avril
entrée gratuite

Zara Calzedonia New Look Orchestra Burton Armand Thierry Calvin Klein Jeans Celio Desigual G-Star Guess
Kaporal H&M New Yorker Pull & Bear Redskins 1.2.3 Stradivarius Caroll Comptoir des Cotonniers
Cop Copine Etam Mango Orcanta Sinequanone Minelli San Marina Galeries Lafayette...



225 boutiques
evry2.com



Évry Centre Essonne

500, place des Champs-Élysées
BP 62 Courcouronnes
91054 Évry Centre Essonne cedex
Tél. : 01 69 91 58 58

www.agglo-evry.fr

Directeur de la publication

Francis Chouat

Direction de la rédaction

Laurent Riéra

Responsable des éditions

Céline Radici

Rédactrice en chef

Estelle Poly

estelle.poly@agglo-evry.fr

01 69 91 57 55

Journalistes

Catherine Lengellé

Frédéric Delacourt

Sophie Gacon

Agathe Jaffredo

Pierre Talbot

Ludovic Samain

Nicolas Gervais

Franck Chauvin

Emmanuelle Brissard

Secrétariat de rédaction

Catherine Lengellé

Photos

Lionel Antoni

Gitka Olivier

Iconographe

Mona Valléry

Site Internet

Stéphanie Gauthier

www.agglo-evry.fr

Conception

Agence Beaurepaire

Réalisation

Scoop Communication

Impression

Imprimerie Morault

Distribution

Adrexo

Régie publicitaire

LMC Conseil - Marc Laborde

06 87 83 64 20

Imprimé à 50 000 ex.

ISSN : 1636-0214

Dépôt légal : à parution



édito

D'Évry Centre Essonne au Grand Paris, construire une qualité de vie et de service public



Vous inviter à déguster un dossier de votre magazine intercommunal consacré aux saveurs culinaires sur l'agglomération constitue un plaisir non dissimulé, que je partage bien volontiers avec l'ensemble des lecteurs. Dans un environnement économique où l'emploi et les perspectives de développement sont soumis à de fortes contraintes, partager des informations optimistes pour l'avenir de notre territoire en constitue un autre : vous le savez certainement, la Fédération française de rugby a dévoilé en février le projet architectural de son futur Grand Stade à Ris-Orangis. Il est audacieux dans sa forme, il privilégie l'espace, la circulation des publics, la convivialité. Il porte une vision commune de la FFR et des collectivités locales, celle d'une nouvelle centralité en gestation dans le sud de l'Île-de-France.

“ La grande couronne sud de l'Île-de-France veut s'inscrire dans un espace métropolitain où la qualité de vie et des services seront de vrais atouts. ”

Pas à pas, au rythme prévu, nous construisons dans l'orbite du futur stade les contours d'un pôle de loisirs, pour les familles, et d'un cluster dédié au sport, avec les acteurs économiques concernés. Ainsi, le devenir de ce site exceptionnel sera tourné non plus vers les paris hippiques, mais vers le Grand Paris du sport. La grande couronne sud de l'Île-de-France veut s'inscrire dans un espace métropolitain où la qualité de vie et des services sera un vrai atout pour les habitants et les entreprises. L'action menée par le élu du territoire pour le renforcement du RER D s'inscrit dans cette perspective : obtenir des autorités régionales et nationales la qualité que les voyageurs sont en droit d'attendre d'un service public. Dans notre communauté d'agglomération, avec le nouveau service de la distribution de l'eau, nous partageons avec vous ces valeurs d'intérêt général pour que, d'usager du service communautaire, vous deveniez citoyen du territoire intercommunal, en participant à son développement et en bénéficiant de son attractivité. Avec vous, nous construisons un avenir de qualité, au service de tous, dans le respect de toutes les diversités.

Francis Chouat
Président de la communauté
d'agglomération Évry Centre Essonne



SUPPLÉMENT
CULTUREL

MICHAEL CLARK :
L'ENFANT TERRIBLE
DE LA DANSE
CLASSIQUE
BRITANNIQUE

02
ÉDITO

04
SOMMAIRE

06
ACTUS

- La FFR a choisi les architectes
- Ligne D du RER : les élus mobilisés
- Solidarité XXI pour le Mali

16
DOSSIER
Le bon goût à l'honneur

- Le challenge des Papilles d'Or
- Les métiers d'avenir
- Du frais, du bio, du local dans les assiettes
- Gastronomie et santé

26
ÉCONOMIE

- Step life trace sa route
- Entr'essonne : au cœur des métiers

29
DÉV. DURABLE

- Ma maison est-elle bien isolée ?
- Lombricompostage : pari gagné !

32
AMÉNAGEMENT

- Courcouronnes dans la cour des grands
- Toute l'agglo à vélo !

34
SPORTS

- Les Peaux Rouges partent en guerre
- Entre détente et énergie

36
LOISIRS

- La tête dans les nuages
- « Je vis ce que tout le monde vit »
- Diziz : un grand concert anniversaire aux Arènes
- Les enfants font des bulles avec la Révolution

40
CULTURES

- André Iacovella
- Bach : un compositeur à (re)découvrir

44
MÉMOIRES

Un monument pour les « eaux » pures et limpides

46
INTERNATIONAL

- Les Amis de Kayes : vingt ans d'engagement citoyen
- Coopération avec l'Afrique : le Crat s'installe à Évry

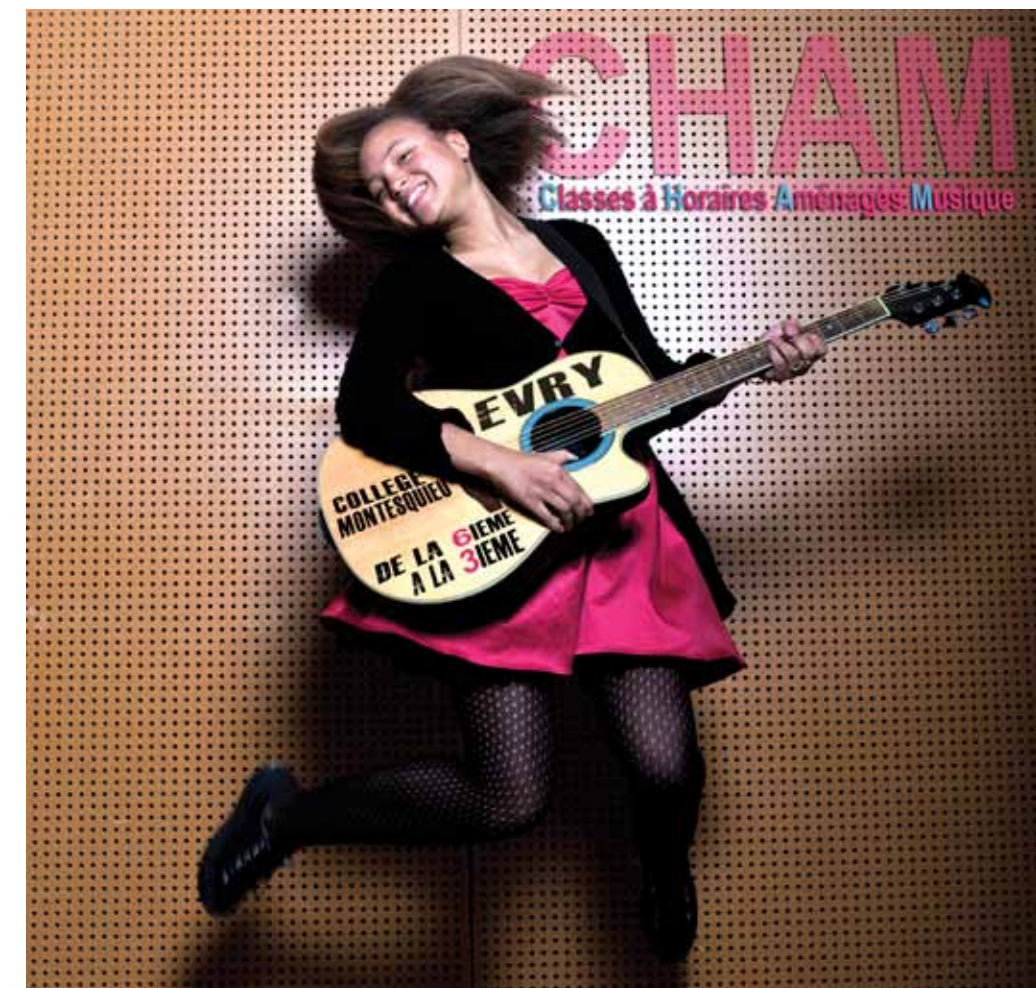
CHAM : CLASSES À HORAIRES AMÉNAGÉES MUSIQUE

NE CHOISISSEZ PLUS ENTRE LA MUSIQUE ET LES ÉTUDES !



Tu es passionné(e) de musique et tu souhaites avoir le temps de mener de front tes études générales et un apprentissage musical renforcé ? Que tu sois apprenti musicien ou débutant, les CHAM sont faites pour toi ! Le dossier d'inscription est à retirer au collège Montesquieu à Évry et à renvoyer avant le 25 mars.

Réunions d'information : samedi 23 mars
à 9 h 30 au collège Montesquieu
Renseignements 01 60 77 24 25 ou
crd@agglo-evry.fr





LA MAQUETTE DU FUTUR GRAND STADE DÉVOILÉE LORS DE LA CONFÉRENCE DE PRESSE.

GRAND STADE

LA FFR A CHOISI LES ARCHITECTES

Après l'annonce du site retenu, Ris-Orangis/Évry, il aura fallu attendre sept mois avant de découvrir le projet d'architecture retenu par la Fédération française de rugby. Le futur Grand Stade sera conçu par les cabinets Populous et Ateliers 2/3/4. Un choix audacieux.

Au premier coup d'œil, certains verront un immense pavé de béton futuriste ajouré de formes géométriques. D'autres un édifice antique symbole d'une puissante civilisation. D'autres encore une œuvre unique et marquante. C'est sans doute cela que le comité directeur de la Fédération française de rugby (FFR) souhaite en couronnant la proposition de projet architectural présentée par Populous et Ateliers 2/3/4 : construire un Grand Stade que chacun peut s'approprier. Lors de l'annonce du choix, le vendredi 8 février à Marcoussis,

Pierre Camou, président de la FFR, a d'ailleurs parlé d'« une cathédrale, un lieu de vie pour accueillir tout le monde ». Une volonté profonde de jouer collectif, en somme. À ses côtés, Serge Blanco, vice-président, souligne, lui, l'intention d'« anticiper les évolutions du rugby » et d'être « beaucoup plus que différent ».

INNOVANT, ESTHÉTIQUE ET MULTIFONCTIONNEL

Cette singularité, de nombreuses pointures de l'architecture ambitionnaient de la concevoir.

Sur les 21 candidatures à l'appel d'offres lancé par la FFR, trois groupements de maîtrise d'œuvre avaient été retenus pour participer à un dialogue compétitif afin de les départager. Les cabinets Populous et Ateliers 2/3/4 l'emportent donc face à HKS et Arte Charpentier Architectes, d'un côté, et Foster and Partners et Regemba – Ghezzi Architectes Associés, de l'autre. Connue pour ses époustouflantes réalisations, tels le stade de Phoenix ou le Dunedin, en Nouvelle-Zélande, qui a accueilli le dernier Mondial de rugby, l'agence londonienne Populous a su présenter un projet qui, non seulement allie innovation et esthétisme, mais répond également à l'idée de stade multi-fonctionnel de la fédération.

Concrètement, cette enceinte de 82 000 places possède la particularité de rapprocher le public du terrain grâce à des tribunes plus inclinées et à des premiers rangs éloignés de seulement 12 mètres. « La télévision en mieux », ironise Pierre Camou. L'édifice de haute qualité environnementale présente également un toit ouvrant, des espaces commerciaux et ludiques ainsi qu'une pelouse rétractable afin d'accueillir d'autres manifestations (sports, concerts ou foires-expositions). Cette dernière innovation technique consiste à faire glisser le terrain sous le stade afin que la pelouse vive en dehors de

l'enceinte selon les occasions. La structure globale doit occuper environ 15 hectares de la superficie totale du site (les 133 hectares de l'hippodrome désaffecté de Ris-Orangis).

LEVÉE DE FONDS AUPRÈS DU PUBLIC

Côté financement, Pierre Camou et Serge Blanco indiquent que le projet Populous coûte autour de 600 millions d'euros, un montant qui se situe entre ceux des deux autres propositions architecturales en lice. L'investissement est considérable, mais il permettra de donner son indépendance financière à la FFR qui, en vertu de la convention qui la lie actuellement au Stade de France à Saint-Denis ne récolte pas aujourd'hui la totalité des recettes de billetterie de ses matches. Dans cette enveloppe de 600 millions d'euros, la FFR envisage notamment une levée de fonds propres d'environ 200 millions d'euros. À l'instar des « socios » barcelonais et du système de « debenture » de la fédération anglaise pour le stade de Twickenham, il s'agit pour l'opérateur d'emprunter de l'argent à des particuliers et/ou à des entreprises en échange du droit d'attribution d'une place pour une période donnée.

Les prochains mois seront consacrés à un travail de concertation entre le cabinet d'architecture et la fédération afin d'optimiser le projet sur le plan financier. Rappelons que ce dernier s'intègre dans un projet plus vaste, de dimension territoriale, prévoyant la remise à niveau des infrastructures de transport ainsi que le développement d'un nouveau pôle de loisirs. D'importantes retombées économiques sont attendues, notamment la création de 8 000 emplois permanents.

AGATHE JAFFREDO

APRÈS LES GRANDS STADES DE LONDRES, DUBLIN ET SYDNEY, LES CABINETS POPULOUS ET ATELIERS 2/3/4 PRÉSENTENT LEUR FUTURE RÉALISATION

FRANÇOIS CLÉMENT

CABINET POPULOUS

« L'esthétique du bâtiment est directement inspirée des grandes citadelles fortifiées, qui assurent à la fois des fonctions de protection et d'accueil, ces dernières étant symbolisées par les baies vitrées et les grandes arches. (...) Techniquement, ce stade correspond aux deux grandes préconisations de la FFR. D'une part la visibilité : les tribunes sont très près de la pelouse, à 12 mètres précisément, et elles sont les plus pentues de tous les stades de cette capacité construits à ce jour dans le monde. Les spectateurs seront au plus près

possible de l'action. D'autre part la convivialité : dans les angles de cette cité rectangulaire, des espaces ont été aménagés, où se croiseront tous les membres de la famille du rugby, VIP comme grand public. »

BEN VICKERY

CABINET POPULOUS

« Nous avons construit l'Aviva Stadium de Dublin, Wembley, le stade olympique de Sydney, et bien d'autres. Celui-ci est totalement différent des autres, il est unique. Il ne s'agit pas seulement d'un stade de « nouvelle », ou de « dernière » génération. Il n'y en a pas d'autre comme lui. »



FRANÇOIS CLÉMENT (À GAUCHE) BEN VICKERY (À DROITE)

ILS ONT DIT...

STÉPHANE RAFFALLI, MAIRE DE RIS-ORANGIS, CONSEILLER GÉNÉRAL DE L'ESSONNE

« Le choix que la FFR a rendu public aujourd'hui s'inscrit parfaitement dans la vision que nous partageons, depuis le début. Ce stade sera bien plus qu'un stade : un lieu d'activité et de convivialité, au service des amoureux du rugby mais aussi d'un immense bassin de population. Cette « maison pour tous », comme l'a appelée Pierre Camou, préfigure le vaste projet d'aménagement dans lequel elle prendra place : un nouveau pôle de vie, résolument novateur et créateur de valeur. »

FRANCIS CHOUAT, PRÉSIDENT DE L'AGGLOMÉRATION ÉVRY CENTRE ESSONNE, MAIRE D'ÉVRY

« Je retiens deux mots dans les propos enthousiastes de Pierre Camou et de Serge Blanco : ambition et modernité. Le choix de la FFR de confier la maîtrise d'œuvre de son grand stade aux cabinets Populous et Ateliers 2/3/4 vient épouser et renforcer le projet de territoire de notre agglomération. Ce stade, par sa multifonctionnalité, par sa force d'attraction, constituera un formidable levier pour construire, demain, un pôle de développement majeur dans le sud de l'Île-de-France. »

JÉRÔME GUEDJ, PRÉSIDENT DU CONSEIL GÉNÉRAL DE L'ESSONNE

« On nous promettait une arène de dernière génération, je crois que cette promesse est aujourd'hui largement tenue. Pour un département aussi engagé dans la promotion du sport en général et du rugby en particulier, ce choix de la FFR va bien au-delà de l'enjeu sportif : cette magnifique citadelle sera pour l'Essonne un emblème, un totem, qui symbolisera, et de quelle manière, notre inscription et nos ambitions dans le Grand Paris. »



8 MARS : JOURNÉE DE LA FEMME

« FEMMES, SANTÉ ET SPORTS »

À l'occasion de Journée internationale de la femme, la pratique sportive féminine et les initiatives portées par les acteurs, notamment dans les Zus (zones urbaines sensibles), seront mises à l'honneur dans quatre villes essonniennes : Évry, Ris-Orangis, Étampes et Les Ulis. De nombreuses activités sportives sont prévues (aïkido, escrime artistique, zumba, taï-chi-chuan, fitness, volley-ball, tennis de table, parcours gymnique pour les 3-6 ans et les mamans...) ainsi que des stands d'information sur les droits des femmes, la nutrition, les tarifs et les aides financières permettant d'accéder à la pratique sportive, le secourisme, le sport et la santé... Ou encore des stands de découverte des massages. Un accueil avec un bar « bio » vous permettra de déguster jus de fruit frais, salades de fruits, etc. La communauté d'agglomération s'associe à cet événement en promouvant l'eau de l'agglomération pour toutes les pratiques sportives. Samedi 9 mars de 14 heures à 18 heures gymnase Jesse-Owens, à Ris-Orangis.

MANGA

TECANIME : 2^e ÉDITION DE LA CONVENTION MANGA QUI RÉVEILLE ÉVRY !



Pour la deuxième année consécutive, l'association TeCAnime, gérée par un groupe d'étudiants, organise un événement autour de la culture manga. Celui-ci rassemblera des stands sur le thème du manga et proposera des tournois de jeux vidéo et des ateliers thématiques. Le cosplay sera également à l'honneur : cette coutume japonaise consiste à se déguiser comme le personnage célèbre d'un manga. L'occasion pour tous de découvrir un Japon haut en couleur à deux pas de chez soi !

Pour 2013, la convention TeCAnime organise, en plus de sa journée autour du Japon, une nocturne, du samedi 30 au dimanche 31 mars. Une nuit entière dédiée au Japon : cinéma, séries... Des projections seront organisées ainsi que des animations pour rythmer la nuit et garder les visiteurs en éveil jusqu'au lendemain matin.

Samedi 30 mars à l'IUT d'Évry

OUVERTURE

ZARA À ÉVRY2

C'est peut-être le bon moment pour revoir votre garde-robe. En effet, c'est au cœur du centre commercial régional Évry2 que la célèbre enseigne Zara a choisi d'ouvrir l'un de ses plus grands magasins de France, le 31 janvier dernier. Un nouveau temple de la mode pour les adeptes de la marque espagnole qui s'étend sur 2 000 m²

et deux niveaux reliés par un escalator. Zara occupe l'équivalent de dix boutiques. Hommes, femmes, enfants, chacun y a son espace et sa collection.

Centre commercial régional Évry2 – 2 boulevard de l'Europe, à Évry - Tél. : 01 60 77 43 90 – www.evry2.com

JEUX VIDÉOS ENSIIE GAME SHOW

Pour la 4^e année consécutive, LanPartIIIe organise l'« Ensiie Game Show » le samedi 23 et le dimanche 24 mars. En plus d'accueillir de nombreux compétiteurs, l'« Ensiie Game Show » présentera de nouveaux jeux et technologies d'entreprises partenaires issus des milieux de l'informatique et des jeux vidéo. Venez donc participer aux tournois : « League of Legends », « Starcraft 2 » et « TrackMania ». L'événement se déroulera tout le week-end, soit un total de vingt heures de jeu !

SEMAINE DU DÉVELOPPEMENT DURABLE, DU 1^{ER} AU 7 AVRIL

LA TRANSITION ÉNERGÉTIQUE EN QUESTION



Comme chaque année, le ministère de l'Écologie, du Développement durable et de l'Énergie nous donne rendez-vous pour la Semaine du développement durable, du 1^{er} au 7 avril ! En 2013, la thématique sera celle de la transition énergétique.

CONFÉRENCE-DÉBAT : « CAUSES ET CONSÉQUENCES DU CHANGEMENT CLIMATIQUE (ET LES SOLUTIONS À METTRE EN ŒUVRE) »

Dans le cadre de l'élaboration de son Plan climat énergie et afin de sensibiliser l'ensemble des acteurs du territoire (habitants, entreprises, associations, élus...) aux enjeux du changement climatique, la communauté d'agglomération organise une conférence-débat le). Cette conférence sera animée par Jean Jouzel, climatologue mondialement reconnu, vice-président du Giec (Groupe intergouvernemental sur l'évolution du climat) et figurant parmi les cinq « sages » choisis pour animer le débat national sur la transition énergétique.

mercredi 3 avril à 18 h 30 (salle des assemblées, hôtel d'agglomération, 500 place des Champs-Élysées à Courcouronnes

CCRD : LA GRANDE SALLE A ACCUEILLI SES PREMIERS SPECTATEURS

Après plusieurs mois de travaux, le centre culturel Robert-Desnos à Ris-Orangis a fêté sa réouverture le 28 janvier dernier. Si les nouvelles salles de cinéma avaient déjà accueilli leurs premiers spectateurs, la salle de spectacle a été dévoilée avec le spectacle *Ne m'oubliez pas* du chorégraphe Philippe Genty.



REMISE DES INSIGNES DE CHEVALIER DE LA LÉGION D'HONNEUR À JEANINE TORTAJADA

LUNDI 11 FÉVRIER, PIERRE TAMBOURIN, DIRECTEUR DE GENOPOLE®, A REMIS LES INSIGNES DE CHEVALIER DE LA LÉGION D'HONNEUR À JEANINE TORTAJADA, PROFESSEUR À L'UNIVERSITÉ ÉVRY-VAL-D'ESSONNE ET DIRECTRICE DU LABORATOIRE LAMBE. ACCOMPAGNÉ DE DAVID ROS, VICE-PRÉSIDENT DU CONSEIL GÉNÉRAL DE L'ESSONNE, ET DE PHILIPPE HOUDY, PRÉSIDENT DE L'UNIVERSITÉ, PIERRE TAMBOURIN A PRÉSENTÉ LE PARCOURS EXEMPLAIRE DE JEANINE TORTAJADA, NOTANT SA DÉTERMINATION À RÉUSSIR DÈS SON PLUS JEUNE ÂGE, SON TRAVAIL CONSTANT ET SA VOLONTÉ DE FAIRE PROGRESSER LA SCIENCE, SON IMPLICATION DANS LA CONSTRUCTION DE LA JEUNE L'UNIVERSITÉ D'ÉVRY, SOULIGNANT AUSSI SES GRANDES QUALITÉS HUMAINES ET SON SENS DE LA FAMILLE.

BON APPÉTIT À ÉVRY2 !

LE CENTRE COMMERCIAL RÉGIONAL ACCUEILLE L'EXPOSITION « BON APPÉTIT, L'ALIMENTATION DANS TOUS LES SENS »



Du 16 mars au 6 avril, le centre commercial Évry2 recevra en exclusivité et pour la première fois en France depuis sa présentation à la Cité des sciences, à La Villette, l'exposition « Bon appétit, l'alimentation dans tous les sens ». De nos jours, les repères nutritionnels et diététiques ne sont plus seulement transmis par la famille. Ils le sont également par les médias et les grands industriels alimentaires, ce qui favorise les dérives du comportement alimentaire. Cette exposition propose une autre façon de manger en associant plaisir, goût et convivialité. Elle permettra de parler du goût et des aliments, de pointer l'importance de l'équilibre entre activité physique et alimentation... Six cents établissements scolaires du département sont conviés par le centre commercial Évry2, en partenariat avec la Direction des services départementaux de l'Éducation nationale de l'Essonne, à venir visiter cette exposition. Un jeu-concours sur les espaces d'exposition permettra à trois classes de gagner une visite, transport inclus, à la Cité des sciences pour les expositions « Explora », dont la dernière : « Habiter demain, ré-inventons nos lieux de vie ». Ouvert également au grand public, le jeu permettra à 54 familles de remporter quatre invitations pour cette nouvelle exposition.

LES 13 ET 14 FÉVRIER DERNIERS. LES 2^{ES} RENCONTRES DE LA COMMUNICATION INTERCOMMUNALE ONT RÉUNI PLUS DE 120 PARTICIPANTS À ÉVRY. AU MENU : LES GRANDES QUESTIONS RELATIVES AU 3^E ACTE DE LA DÉCENTRALISATION AU VU DE LA MONTÉE EN PUISSANCE DES INTERCOMMUNALITÉS.



LIGNE D DU RER : LES ÉLUS SE MOBILISENT



Cinq maires de la communauté d'agglomération menés par Francis Chouat ainsi que des élus municipaux et communautaires se sont mobilisés le lundi 11 février pour réclamer le renforcement de la ligne D du RER. Cette opération de sensibilisation des voyageurs s'est déroulée sur le parvis de la gare d'Évry-Courcouronnes.

CHRISTOPHE BLANDIN-ESTOURNET, NOUVEAU DIRECTEUR DU THÉÂTRE DE L'AGORA

Auréliе Filippetti, ministre de la culture et de la communication, et Francis Chouat, président de la communauté d'agglomération Évry Centre Essonne, en plein accord avec Jérôme Guedj, président du Conseil général de l'Essonne, ont donné leur agrément à la nomination de Christophe Blandin-Estournet en tant que directeur du Théâtre de l'Agora, scène nationale d'Évry et de l'Essonne, en remplacement de Monica Guillouet-Géllys. Âgé de 54 ans, il était le directeur fondateur du festival Excentrique, en région Centre, après avoir notamment été responsable de la programmation des arts du cirque, de la rue et de la marionnette à l'Établissement public du parc et de la Grande halle de la Villette. Un portrait lui sera consacré dans un prochain numéro.

PLATE-FORME DE COVOITURAGE

DEUX NOUVEAUTÉS POUR FACILITER VOS RECHERCHES

Envie de vous rendre en covoiturage aux Cinoches, au Théâtre de l'Agora ou au stade Robert-Bobin ? À la recherche d'un équipier sur votre parc d'activités ? Plus besoin de rechercher l'adresse précise de votre lieu de départ ou de destination, la plate-forme de covoiturage propose désormais plus de 80 lieux prédéfinis classés en fonction de leur type (administration,

gare, équipement culturel, parc d'activités, établissement de santé, etc.). Il suffit d'entrer les premières lettres du lieu où vous désirez vous rendre pour que celui-ci apparaisse dans une liste déroulante. Simple, rapide et efficace ! N'hésitez pas à expérimenter cette nouvelle méthode et à modifier vos annonces déjà déposées pour faciliter les mises en relation !

LES GRANDS ÉVÉNEMENTS SPORTIFS ET CULTURELS EN COVOITURAGE



Depuis quelques jours, la page d'accueil de votre plate-forme de covoiturage s'est enrichie d'un nouvel encart intitulé « Événements ». Vous y trouverez les prochains événements culturels et sportifs organisés sur le territoire et à l'extérieur (matches de hockey, de rugby..., spectacle aux Arènes et au Théâtre de l'Agora, concert au Plan à Ris-Orangis prochainement, etc.). Pour se rendre à ces manifestations simplement et en toute convivialité, il suffit de cliquer sur le nom de l'événement et de déposer une annonce via le lien proposé. Toutes les personnes s'y rendant pourront ainsi être mises en relation ! Une bonne façon de partager sa passion en se déplaçant de manière responsable.

LES « HORS-LES-MURS » DU THÉÂTRE DE L'AGORA

LE SPECTACLE EST BEL ET BIEN VIVANT

Les spectacles « Hors-les-Murs » affirment les missions du Théâtre de l'Agora, Scène nationale d'Évry et de l'Essonne, d'accès de tous les publics au spectacle vivant. Dans divers lieux du département, de l'auditorium d'une médiathèque à un foyer d'étudiants ou une salle d'activités de maison de quartier, le Théâtre de l'Agora fait découvrir, grâce ses partenaires de proximité, des « petites formes » de spectacle vivant. Cette année « le théâtre Hors-les-Murs » concerne quatre propositions artistiques et plus de quarante représentations dans

toute l'Essonne. Magie, musique, clown et théâtre, les artistes sont proches de leur public pour un moment inoubliable. Les partenariats construits avec les équipements de proximité permettent aux spectateurs de découvrir en retour un autre spectacle de la programmation de saison du Théâtre de l'Agora. Chacun peut ainsi découvrir, à des tarifs préférentiels, les charmes d'une salle de théâtre et d'une représentation à grande échelle. Ouvrez vos yeux et ayez l'oreille attentive, le spectacle est bel et bien vivant...



Tout un monde, d'Hélène Ventoura

Monologue clownesque.

Demandez à un clown de vous raconter Cendrillon, et il réinventera le mythe. Ça s'est bien passé comme ça, il vous le dira ! Durée : 1 h 15. Entrée gratuite.

Quand et où ?

Mercredi 27 mars à 19 heures, maison de quartier des Épinettes à Évry – Tél. résa : 01 60 79 42 46.

Jeudi 28 mars à 13 heures, salle des Thèses de la bibliothèque universitaire d'Évry

Tél. résa : 01 69 47 89 50.

Mercredi 3 avril à 20 heures, centre social

Brel-Brassens à Courcouronnes

Tél. résa : 01 64 97 86 02.

Samedi 6 avril à 17 heures, maison de quartier Village-

Aguado-Petit-Bourg et Champtier du Coq à Évry

Tél. résa : 01 69 64 31 41.



HÔTEL DE VILLE D'ÉVRY, SAMEDI 2 FÉVRIER. ALORS QUE LE PRÉSIDENT FRANÇOIS HOLLANDE ÉTAIT EN VOYAGE ÉCLAIR AU MALI, LA VILLE D'ÉVRY ORGANISAIT UNE MANIFESTATION POUR EXPRIMER SA SOLIDARITÉ AVEC LE PEUPLE MALIEN. ELLE A RÉUNI PRÈS DE 600 PERSONNES VENUES TÉMOIGNER LEUR SOUTIEN AU MALI DANS SA QUÊTE DE LIBERTÉ ET DE SOUVERAINETÉ. LA MANIFESTATION S'EST DÉROULÉE EN PRÉSENCE DE FRANCIS CHOUAT, MAIRE D'ÉVRY ET PRÉSIDENT DE LA COMMUNAUTÉ D'AGGLOMÉRATION, MAIS AUSSI DE MANUEL VALLS, MINISTRE DE L'INTÉRIEUR, QUI A SOUHAITÉ PARTICIPER À CE RASSEMBLEMENT SOLIDAIRE, DU REPRÉSENTANT DE L'AMBASSADEUR DU MALI EN FRANCE MAIS AUSSI DE JEAN HARTZ ET STÉPHANE BEAUDET, RESPECTIVEMENT MAIRES DE BONDOUFLE ET DE COURCOURONNES, ET DE NOMBREUSES AUTRES PERSONNALITÉS.



EN ROUTE VERS LE NUMÉRIQUE

Du mardi 5 au samedi 9 mars : fermeture exceptionnelle des médiathèques. Celles-ci se modernisent ! Elles changent de logiciel pour vous offrir une meilleure qualité de service : une recherche documentaire plus agréable, un accès numérique facilité, le tout pour une plus grande convivialité. C'est une première étape indispensable vers un nouveau portail web pour la rentrée 2013. Dans le cadre de ces changements progressifs, le prêt de documents entre médiathèques sera interrompu du 19 février au 19 mars. Les équipes vous remercient par avance pour votre compréhension.

TRAVAUX VILLABÉ

RÉNOVATION DE PONTS SUR L'ESSONNE ENTRE VILLABÉ ET ORMOY



Le démarrage des travaux de reconstruction des ponts d'Ormoix à Villabé est prévu le lundi 18 mars pour une durée de cinq mois et demi. Cette opération est conduite par la communauté d'agglomération et les communes de Villabé et d'Ormoix. Elle consiste à reconstruire deux ouvrages de franchissement de l'Essonne : le pont du Moulin et le pont du Déversoir, qui se trouvent aujourd'hui en très mauvais état général, et à conforter un troisième, le pont des Brettes. La voirie sera requalifiée et les réseaux enfouis. La voie sera donc barrée mais une déviation sera mise en place par la route de

Villoison et la route de Montauger (RD 153). Le cheminement piéton restera accessible pendant toute la durée des travaux. Le pont des Brettes est un ouvrage en dalle de béton armé relativement récent, probablement de la deuxième moitié du XX^e siècle. Le pont du Déversoir est un ouvrage maçonné du XIX^e siècle. Enfin, le pont en amont immédiat du moulin d'Ormoix est une structure métallique avec un remplissage de voutains en briques.

Informations complémentaires sur la déviation sur www.agglo-evry.fr

LA CHASSE AUX ŒUFS

Lundi 1^{er} avril, venez participer à la grande chasse aux œufs organisée à la piscine du Long Rayage à Lisses.

- De 10 h 30 à 11 h 30 : jeux aquatiques proposés par les éducateurs de l'agglomération, comme le Pâquesket, la course aux puzzles et le jeu du fer à cheval.

- De 11 h 30 à 12 h 30 : chasse aux œufs factices sur le bord du bassin et sur le solarium. Les enfants pourront échanger leur récolte à la sortie contre de vrais œufs en chocolat.

Entrée aux tarifs habituels.



LOISIRS

VIVEZ LA MAGIE DU CARNAVAL VÉNITIEN



Du centre historique de Corbeil-Essonnes au Parc du Château du Grand Veneur à Soisy-sur-Seine, les Masques vous donnent rendez-vous pour de magnifiques défilés, des danses, des concerts et d'autres activités. Ce carnaval rassemble des passionnés de la tradition vénitienne, des couturiers hors pair, des photographes ainsi que de nombreux spectateurs venant de toute la France et des pays voisins. Plus de 200 costumés réunis pour vous

plonger dans l'univers de la tradition vénitienne. Plus de 150 photographes traquant grâce et volupté. Plus de 5 000 spectateurs enchantés de découvrir un espace urbain emprunt d'une véritable féerie. Pour sa 7^e édition, le Carnaval vénitien « Comme à Venise », vous réserve un programme d'expositions, des stages et de nombreuses surprises.

Samedi 6 et dimanche 7 avril
Corbeil-Essonnes et Soisy-sur-Seine

TRANSPORT

NOUVEAU : RECHARGEZ VOTRE PASS NAVIGO OÙ QUE VOUS SOYEZ !

Depuis le mois dernier, un lecteur de carte est disponible à la vente au prix unique de 7 € à l'agence Bus Centre Essonne en gare d'Évry Courcouronnes Centre.

Ce « lecteur navigo », utilisable par plusieurs personnes, permet depuis n'importe quel ordinateur, 7 j/7 et 24 h/24, à partir du site www.navigo.fr, de recharger les forfaits Navigo (mois ou semaine), Solidarité Transport (mois ou semaine), Gratuité Transport ou Solidarité Transport. Une fois le boîtier branché au port USB d'un ordinateur et la connexion établie, le rechargement se fait très simplement en quelques secondes. Le paiement s'effectue par carte bancaire. Grâce à ce petit boîtier malin, fini l'attente en gare au guichet ou à la borne !

Infos : agence Bus Centre Essonne sur www.agencebus-centreessonne.fr ou au 0 810 22 20 23 (prix d'un appel local).

RENCONTRES PHOTOGRAPHIQUES L'ŒIL URBAIN
EXPOSITIONS, PROJECTIONS, DÉBATS

5 MARS > 27 AVRIL 2013
CORBEIL-ESSONNES (91)

Bien Vivre à Corbeil-Essonnes

RENSEIGNEMENTS : 01 60 89 75 23 WWW.LOEILURBAIN.FR

SAINT-TRY SUR-SEINE (91)

Cœur de ville



2 pièces à partir de 132 000 €⁽¹⁾

- Du 2 au 4 pièces
- En plein centre-ville
- Futurs commerces au rez-de-chaussée

TVA 7% possible⁽²⁾

BBC⁽³⁾

Espace de vente : Face au 67, quai Maurice Riquiez - 91 Corbeil-Essonnes

0 805 46 46 76
7 jours/7 - Appel gratuit depuis un poste fixe
arcadepromotion.com

groupe Arcade

(1) Prix au 01/02/13, selon stock disponible. (2) Bénéfice sous conditions de ressources des réservataires (plafond de revenus) et de destination du bien (résidence principale). (3) Bâtiment Basse Consommation, certification obtenue à l'achèvement de la construction.



une belle vie immobilière

DEVENEZ PROPRIÉTAIRE À 300 M DU RER D

ART DE VILLE

EVRY/91

TRAVAUX EN COURS

EMPRUNTEZ SANS INTÉRÊT AVEC LE PTZ+⁽¹⁾



- À 200 m du Centre Commercial Évry 2
- Appartements du 2 au 5 pièces duplex
- Des balcons et terrasses
- Un jardin paysager intérieur

TVA RÉDUITE 7%⁽²⁾ ZONE AURA

ESPACE DE VENTE :
Angle boulevard des Champs-Élysées et rue Léopold Sédar Senghor - 91000 Évry
Ouvert : Lundi, jeudi et vendredi de 14 h 30 à 19 h.
Samedi et dimanche de 10 h à 12 h 30 et de 14 h 30 à 19 h.



Pour tout renseignement
0 810 531 531
Appel gratuit depuis un poste fixe
www.nexity.fr

USMADUR - RCS : 834374944. (1) Prix à 0,01% + est réservé aux personnes physiques qui ont pour des propriétés de revenus) et de destination du bien (résidence principale). (2) TVA à taux réduit de 7% applicable aux logements neufs de moins de 120 m² de surface habitable. (3) Bâtiment Basse Consommation, certification obtenue à l'achèvement de la construction.



VILLABÉ

PRÉPAREZ VOS BOUTURES...

La 3^e édition de la Fête des plantes se déroulera le 27 avril. Durant cette manifestation, un troc aux plantes ouvert à tous est organisé. C'est l'occasion pour les jardiniers amateurs de s'échanger conseils, astuces et plantes. Vous êtes d'ores et déjà invités à préparer vos boutures pour ce grand rendez-vous botanique.

Plus de renseignement au 01 69 11 24 76.

PARTICIPEZ AU TREMPLIN JEUNES TALENTS

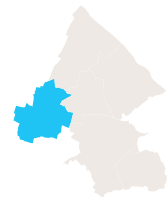


Le 6 avril prochain aura lieu la nouvelle édition du Tremplin jeunes talents à l'espace culturel La Villa.

Tous les groupes et solos de tous les styles musicaux sont invités à déposer leur candidature pour participer à ce concert exceptionnel proposé par la commune. Il suffit de retirer un dossier d'inscription en mairie

auprès du service culturel. Vous devez à cet effet préparer les éléments suivants : une maquette comportant au minimum un morceau sur CD ou au format MP3, une fiche présentant l'artiste ou le groupe accompagnée de photos, d'une courte biographie ainsi que des coordonnées de l'artiste ou du groupe, une liste des morceaux originaux ou des reprises que les artistes ou les groupes souhaitent présenter sur scène afin de pouvoir les communiquer à la Sacem. Dans le cas des mineurs, une autorisation parentale devra également être jointe au dossier d'inscription.

Pour plus de renseignements, n'hésitez pas à contacter le service culturel au 01 69 11 19 71.

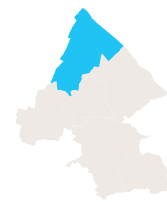


BONDUFLE

DEUX NOUVEAUX DÉFIBRILLATEURS

L'être humain est exposé à des accidents éventuels susceptibles de ruiner tous les domaines de sa vie. Il est, de ce fait, indispensable de se prémunir de matériel de secours d'urgence. Dans le cas d'un incendie, on est amené à utiliser un extincteur. À l'occasion de blessures, simples ou graves, une trousse de secours est nécessaire. De la même manière, face à une personne en arrêt cardiaque, le défibrillateur joue un rôle prépondérant. C'est pourquoi, le vendredi 2 février dernier, deux nouveaux défibrillateurs ont été inaugurés, un en salle des fêtes et l'autre au niveau des courts de tennis couverts. Ils ont été financés grâce à une tombola, organisée par le Rothary club de Mennecy, qui a permis de réunir environ 4 000 €. Thierry Gareau, président

du Bondoufle Amical club et conseiller municipal, témoigne : « Pour moi, il est clair qu'il vaut mieux prévenir que guérir. Nous disposons maintenant de cinq défibrillateurs sur la commune. C'est bien d'en avoir mais il faut aussi savoir s'en servir. C'est pourquoi nous avons organisé des sessions de formation pour tous les gardiens des gymnases dans lesquels est installé un défibrillateur mais aussi pour les habitants qui le souhaitent. »



RIS-ORANGIS

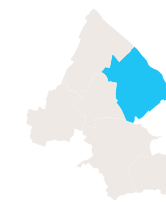
LA JOURNÉE DE LA FEMME



Samedi 9 mars, de 14 heures à 18 heures, le gymnase Jesse-Owens (avenue de l'Aunette) sera le théâtre de nombreuses animations dédiées aux femmes, à la santé et au sport. Dans le cadre de la Journée internationale de la femme, l'USRO (Union sportive de Ris-Orangis), l'association Génération femmes rissoises, les comités de quartier, la communauté d'agglomération Évry Centre Essonne, la préfecture de l'Essonne et l'IUT de Créteil se sont associés pour proposer aux Rissoises, mais aussi aux

Rissois, un programme varié : activités sportives, atelier nutrition, discussion autour des droits des femmes et de la santé, stand « Eau de l'Agglo »..., le tout dans une ambiance chaleureuse et conviviale.

Si vous souhaitez participer gratuitement, rendez-vous le samedi 9 mars à partir de 14 heures au gymnase Jesse-Owens.



ÉVRY

PLACE À LA MUSIQUE !

Le projet « Talents Cachés » a été initié en 2009 par la maison de quartier des Épinettes afin de valoriser le travail des jeunes artistes fréquentant le studio. Plusieurs maisons de quartier se sont insérées dans cette dynamique pour mettre en place un parcours artistique sur l'année autour de la production d'une compilation de rap/rnb. Le projet est reconduit pour l'année 2011/12 en s'ouvrant désormais à d'autres disciplines pour permettre aux maisons de quartier dont le public n'est pas axé sur le côté « écriture musicale, rap et chant » de s'intégrer au projet : danse, graph, etc. Grâce à ce projet, les jeunes sont sensibilisés à l'écriture, à la musique, aux métiers liés à la scène (ingénieur son, ingénieur

lumière...). Au-delà d'une sensibilisation, on peut même parler d'apprentissage : les jeunes bénéficient d'ateliers d'écriture, d'ateliers de chant, d'expression scénique et d'un atelier de présentation des métiers du spectacle. Au programme de cette 4^e édition sur le thème « Un beat, un flow, un pas, un tag : mon art ! » : la sortie du Cd n°4, concerts, danse, graff, expositions...

Samedi 23 mars à 19 heures, maison de quartier du Village

CDC, place du Général-de-Gaulle à Évry

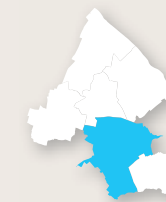


COURCOURONNES

LE SPORT, C'EST BON POUR LA SANTÉ !

À l'occasion des vacances scolaires de printemps, le dispositif Pass'Sport s'élargit pour permettre aux enfants de 4 et 5 ans de découvrir les activités sportives dans un cadre ludique adapté à leurs modes d'apprentissage. Trois matinées par semaine, encadrés par des éducateurs professionnels, les enfants acquièrent une meilleure représentation de leur corps et de la façon de se mouvoir dans l'espace, ils gagnent en réflexes, en précision et en agilité à travers des parcours de motricité et gymniques, des jeux d'adresse et des jeux de balle. Ils prennent confiance en eux,

apprennent à interagir avec ceux qui les entourent et s'initient aux valeurs liées aux sports. Parce que la pratique sportive concourt à la fois au bon développement physique, psychique, fonctionnel et social, Courcouronnes et ses partenaires l'ont inscrite comme axe à part entière de la stratégie d'action éducative mise en œuvre dans la ville.



LISSES

GRAND CONCOURS DE PHOTOS



Dans le cadre de l'Agenda 21 de Lisses, un concours de photos est proposé aux Lissoises et Lissais sur le thème : « Le développement durable à Lisses sous toutes ses formes ».

Deux catégories sont ouvertes. La catégorie 1 : photo prise avec un appareil photo numérique ou argentique. La catégorie 2 :

photo prise avec un téléphone portable.

Comment participer ? Les inscriptions et les dépôts de photos se font jusqu'au 15 mars à l'accueil de la mairie ou par mail : agenda21@ville-lisses.fr

Votez ! Les œuvres seront numérotées et affichées au sein de la médiathèque Colette, du 22 au 29 mars, pour permettre le vote à bulletin secret – des Lissais uniquement, sur présentation de leur carte d'identité.

À gagner : un chèque-cadeau à utiliser chez un commerçant lissois partenaire du concours.

La remise des prix aura lieu le jeudi 4 avril à 19 heures, salle Gérard-Philipe, à l'occasion de la 2^e réunion publique de l'Agenda 21 organisée dans le cadre de la Semaine du développement durable.

Information au 01 69 11 40 00.

CONCOURS DE DESSINS POUR LES ÉCOLES

Les écoles participent également à la mobilisation artistique pour le développement durable. Du 15 février au 15 mars, chaque classe des trois établissements scolaires aura l'occasion de proposer un dessin collectif. Le thème, « Lisses en 2050 », permettra aux enfants de représenter leur ville à travers l'une des thématiques du développement durable (environnementale, sociale et économique). Deux catégories sont ouvertes : enfants de 3 à 5 ans et enfants de 6 à 12 ans. Les œuvres seront également exposées du 22 au 29 mars à la médiathèque Colette. Votez pour le plus beau dessin !



dossier

LE BON GOÛT À L'HONNEUR

La communauté d'agglomération Évry Centre Essonne est un territoire plein de saveurs : des cantines proposant des produits bio et locaux aux ateliers de cuisine qui allient gastronomie et santé en passant par les formations de bouche, découvrez-en toutes les richesses.

► **PAGES 18-19**

Le challenge
des Papilles d'Or

► **PAGES 20-21**

Des métiers d'avenir

► **PAGES 22-23**

Du frais, du bio, du local
dans les assiettes

► **PAGES 24-25**

Gastronomie et santé

QUATRE PAPILLES D'OR VOUS METTENT L'EAU À LA BOUCHE

Le challenge des Papilles d'Or valorise chaque année les meilleurs commerces de bouche du département, de la boulangerie au restaurant. Notre territoire s'honore d'en compter quatre, que nous vous invitons à découvrir.



RESTAURANT

LE CANAL, À COURCOURONNES



Escargots de Bourgogne, foie gras, confit de canard, chateaubriand... à la carte de ce restaurant de cuisine traditionnelle française de 60 couverts. « C'est la même depuis vingt et un ans. Des plats bistrot haut de gamme que nos clients viennent déguster exprès chez nous », souligne Sarah Marques, aux commandes avec son époux de ce restaurant fréquenté le midi par une clientèle d'affaires. En soirée, les particuliers y savourent, dans une ambiance plus cosy, une délicieuse cuisine de marché (le patron va à Rungis deux fois par semaine) et de saison qui

fait la part belle en ce moment aux daurades, bars et asperges. En prime, des produits locaux : cresson de Milly, pommes de terre de Videlles... Pour se régaler au dessert : les célèbres crêpes Suzette flambées au Grand Marnier.

31 rue du Pont Amar, à Courcouronnes – Tél. : 01 60 78 34 72 – www.restaurant-lecanal.fr – Formule à partir de 22,90 € (entrée/plat/dessert) – Fermé vendredi soir, samedi et dimanche, sauf réservations de groupes – Traiteur à domicile et en entreprise.

RESTAURANT

LE LICEAS, À LISSES



Cet établissement offre trois espaces complémentaires. Une cafétéria (280 couverts environ) pour déjeuner le midi, à petit prix, de steak haché frais, frites maison à l'huile de tournesol, buffet d'entrées à volonté... et plus de 200 desserts élaborés sur place ! « Le "fait maison", c'est notre cheval de bataille », explique la dirigeante, Céleste Barat. Même philosophie pour le restaurant traditionnel de 80 places qui a reçu le label Papilles d'Or avec des menus proposant buffet d'entrées, plats du jour (blanquette de veau, cabillaud frais en croûte de sel...) et une carte avec notamment des plats portugais revisités (feuilleté de morue au brie). Brasserie de 60 couverts avec viandes grillées, burgers...

22 rue du Bel Air, à Lisses – Tél. : 01 60 86 12 11 – www.leliceas.fr – Formule à partir de 15,90 € au restaurant et plats à partir de 6,10 € à la cafétéria – Restaurant fermé samedi et dimanche, sauf réservations de groupes – Cafétéria ouverte du lundi au vendredi, de 11 h 30 à 14 h 30.

RESTAURANT

AU BON'ART, À COURCOURONNES

La tête de veau sauce ravigote présentée de façon traditionnelle avec une demi-langue roulée est une des spécialités de ce restaurant de 70 couverts (plus 16 places dans une salle privée). « Beaucoup de clients viennent exprès car on n'en trouve nulle part », souligne le dirigeant, Olivier Bonnard. Ce jeune chef élabore une cuisine traditionnelle, faite maison à base de produits frais transformés sur place, très appréciée de sa clientèle – d'affaires le midi. Il prépare ainsi, dans son fumoir, magrets de canard et saumon fumés. Sur sa carte : homard,



rizotto de Saint-Jacques au chorizo, filet de bœuf sauce brie de Meaux, steak de lotte au poivre, plateaux de fruits de mer... Au dessert : baba au rhum, île flottante, profiteroles...

10 rue Jean-Mermoz, à Courcouronnes – Tél. : 01 64 85 66 42 – www.aubonart.fr – Formule à partir de 16 € (midi) et 29 € (soir) – Fermé samedi midi, dimanche, lundi soir, sauf réservations de groupes.

BOULANGERIE

LE FOURNIL D'OLIVIER, À LISSES



Issu de trois générations de boulangers, Olivier Forget a repris le flambeau après des études de droit et une carrière commerciale. Une passion qui remonte à son enfance et qu'il sert en utilisant les meilleurs produits et des techniques traditionnelles éprouvées. « J'utilise uniquement de la farine tradition, Label Rouge, sans adjuvants. Elle est plus coûteuse mais de bien meilleure qualité », explique le boulanger. Il confectionne quotidiennement entre 800 et 1 000 pains de toutes sortes, dont 350 environ pour les restaurants scolaires de sa ville (lire p. 22). Les torsades et les pains briards (grosses miches de 2 kg à la coupe) élaborés à base de levain de seigle côtoient les baguettes de tradition à la farine de froment, dont les arômes se sont développés pendant six à huit heures avant cuisson, ainsi que différents spéciaux : noix, noisettes, ficelles apéro aux tomates, olives, lardons, chorizo, bleu... Au rayon pâtisserie : une étonnante collection d'éclairs et de religieuses : barbe à papa, spéculos, caramel... Sans oublier des macarons aux fruits frais qui déplacent les foules !

27 rue de Paris, à Lisses – Tél. : 01 60 86 15 60 – Fermé dimanche après-midi et lundi.

**PAPILLES D'OR 2014 :
LES CANDIDATURES
SONT OUVERTES
JUSQU'AU 15 MARS 2013 !**

Vous êtes commerçant ?
Vous souhaitez faire reconnaître votre savoir-faire et être sélectionné dans le guide Papilles d'Or et référencé dans la nouvelle application Smartphone ?
Inscrivez-vous dès maintenant sur www.lespapillesdor.fr !

RÉSEAUX SOCIAUX

« BIENVENUE À MA TABLE » : RENCONTRES CULINAIRES

Manger tout seul, c'est dommage quand on peut partager le plaisir d'une dégustation avec d'autres personnes et passer ensemble un moment convivial. Encore faut-il trouver d'autres convives. Le site Bienvenueamatable.com permet d'organiser ou de participer à des sorties culinaires, privées ou publiques. Et c'est naturellement un moyen idéal de rencontrer des habitants en voyage (il y a des membres en Espagne, Italie, Canada, États-Unis...). « J'ai eu l'idée de recréer du lien social à travers ce type de rencontres autour

d'une table, au restaurant ou chez l'habitant », raconte Grégory Paquin, Lissais qui a fondé ce site internet d'audience mondiale en 2011. Une formule qui plaît : « Depuis que la plate-forme du site a été rénovée en septembre pour être plus participative, je constate tous les jours de nouvelles inscriptions. » On peut aussi poster des vidéos, partager des recettes...

www.bienvenueamatable.com

INNOVATION

LA CHIMIE AU SERVICE DU NATUREL

Les végétaux ont des propriétés insoupçonnées de la plupart d'entre nous. Les épluchures des légumes contiennent de la cellulose, un agent moussant naturel... L'agar-agar, une algue que l'on trouve sur les rayons de produits bio, est un gélifiant puissant 200 fois moins calorique que la gélatine ! On peut aussi composer en totalité un repas avec uniquement du céleri... Le Centre français d'innovation culinaire (CFIC), qui vient de voir le jour sur le campus d'Orsay de l'Université Paris-Sud, à l'initiative du chercheur en physico-chimie

Raphaël Haumont et du chef du Mandarin oriental Thierry Marx, se propose d'explorer les molécules des végétaux avec pour finalité une cuisine 100 % naturelle. Outre un enseignement initial, il organise des stages de formation continue (professionnels de la restauration, enseignants...) et des ateliers pour le grand public.

Infos sur les formations et les ateliers :
- Formation continue :
Sophie Vacher au 01 69 15 36 03 – sophie.vacher@u-psud.fr



- Ateliers : Laurence Lagaille
au 01 69 15 31 92
laurence.lagaille@u-psud.fr

FORMATION

DES MÉTIERS D'AVENIR

Nous sommes de plus en plus nombreux à nous intéresser à la gastronomie et à rechercher des aliments de qualité. Les jeunes qui s'engagent dans les métiers de bouche ont donc de l'avenir. La Faculté des métiers de l'Essonne, à Évry, propose de les former en cuisine, restauration, boulangerie ou pâtisserie, au contact direct des professionnels. À la clé, la transmission de savoir-faire issus de la meilleure tradition française.



LA FACULTÉ DES MÉTIERS EN PRATIQUE

Implantée sur 7 ha à la limite d'Évry et de Corbeil-Essonnes, la Faculté des métiers de l'Essonne (FDME) est le plus grand centre d'apprentissage francilien, avec chaque année quelque 3 000 apprentis formés à plus de 60 métiers par la voie de l'alternance, du préapprentissage à bac + 3. La filière des métiers de bouche comprend le préapprentissage (Dima), à partir de 15 ans, et la préparation aux CAP en boulangerie et en pâtisserie, CAP et brevet professionnel en cuisine et restauration (service en salle), brevet technique des métiers de la pâtisserie. En projet : l'ouverture d'un BTS hôtellerie-restauration option mercatique et gestion hôtelière. Les élèves de la FDM sont encadrés par 250 formateurs et disposent de moyens modernes : 20 salles multimédias, 3 laboratoires de langue, un auditorium de 180 places, un amphithéâtre de 60 places, un centre de ressources de 200 m², un restaurant, une salle multisports de 2 000 m² et des espaces sportifs de plein air.

Journées portes ouvertes : du 20 au 23 mars, le 26 avril et le 1^{er} juin.
www.essonne.fac-metiers.fr

« Dans le domaine de la boulangerie, notamment, on voit bien que les pains plus élaborés sont davantage appréciés aujourd'hui. On retourne aux traditions en mettant à l'honneur les pains à l'ancienne, les céréales et cela s'accompagne d'un retour aux artisans », remarque Sylvie Minost, responsable de la filière des métiers de bouche à la Faculté des métiers d'Évry. Cet établissement créé en 2004 par la chambre de commerce et d'industrie et la chambre des métiers de l'Essonne forme de futurs boulangers(ères), pâtissiers(ières), cuisiniers(ières) et serveurs(ses) qui, demain, régaleront nos papilles ou se montreront des hôtes accueillants. Un enseignement qui privilégie l'échange avec les professionnels. « Nos apprentis sont formés en alternance. Ils passent, selon les cas, deux jours en cours et trois jours en entreprise ou une semaine en cours et deux semaines en entreprise. De

ce fait, ils sont confrontés directement au terrain et les artisans qui les accueillent principalement leur transmettent leur savoir-faire. Ainsi, à la fin de leur formation, ils sont non seulement diplômés mais ils ont déjà une expérience de deux ans très appréciée par leurs futurs employeurs », souligne Sylvie Minost. De fait, pendant leur formation, les apprentis ont le statut de salarié, ils bénéficient de la convention collective de leur branche professionnelle et touchent une petite rémunération en fonction de leur âge.

M6 À LA FACULTÉ DES MÉTIERS

Au sein de la Faculté des métiers, nos futurs maîtres et maîtresses de la blanquette de veau à l'ancienne, de la pâte feuilletée, de la mie alvéolée et de la pâte à chou disposent d'un équipement de tout premier plan. Notamment une cuisine professionnelle de quelque 100 m² à



faire pâlir d'envie les concurrents de l'émission *Le Meilleur Pâtissier* (M6). Celle-ci a d'ailleurs choisi le site de la Faculté des métiers pour un de ses castings. Autre espace remarquable : le restaurant pédagogique. Cet établissement d'une vingtaine de tables qui porte le nom de Le Feu Louis, en hommage à un ancien château d'Évry, est ouvert au public sur réservation (*lire encadré*)... Entre les professionnels qui

les accueillent sur le terrain et l'équipe pédagogique de la Faculté des métiers, nos apprentis évryens sont aussi très bien encadrés. À tel point qu'on les voit souvent triompher aux concours des Meilleurs Apprentis de France. Témoin, l'an dernier, Florian Lechevestrier, arrivé en tête de la sélection francilienne dans la catégorie boulangerie (*lire encadré*).

CATHERINE LENGELLÉ

WECOOK : DIX JOURS DE MENUS SUR MESURE



Qu'est-ce qu'on mange ce soir ? Cette question ne nous angoissera plus grâce au site Wecook.fr. Celui-ci élabore pour une durée d'un à dix

jours des propositions de menus personnalisés accompagnés de recettes tenant compte des goûts, des aversions et des intolérances de chaque membre de la famille. L'utilisateur peut modifier les menus, les déplacer et ajouter ses propres recettes, sachant que les propositions de Wecook respectent les préconisations du Plan nutrition santé. Ce service gratuit s'accompagne de la fourniture d'une liste de courses avec tous les ingrédients regroupés et classés. Ceux-ci peuvent même être commandés en ligne via des drives partenaires. Ce concept original a germé dans la tête de trois étudiants, dont deux de Télécom SudParis, à Évry. Ils ont créé à cet effet une start-up (Kiwings) au sein de l'incubateur de la grande école et développé leurs propres algorithmes de recommandations de repas ainsi que les technologies pour capter des recettes sur le web. Leur objectif : générer 50 000 utilisateurs actifs à fin 2013 et, à terme, se développer à l'international. « Il n'y a pas de publicité en contrepartie de la gratuité du service. Nous nous rémunérons en prélevant une commission sur les achats en ligne », explique Matthieu Vincent, l'un des trois fondateurs.

www.wecook.fr

TÉMOIGNAGES

FLORIAN LECHEVESTRIER

19 ANS, PÂTISSIER ET BOULANGER

Lauréat de la région Île-de-France au concours MOF (Meilleur Ouvrier de France) 2012 en boulangerie. « Je voulais être pâtissier car j'ai toujours aimé faire des gâteaux et plus j'en faisais, plus j'aimais ça... Je suis entré à la Faculté des métiers à 15 ans. J'ai préparé mon CAP de pâtisserie (en deux ans). J'ai aussi passé le CAP de boulangerie (en un an) car ce diplôme me sera utile si je veux être patron. Mon maître d'apprentissage, à Bouray-sur-Juine, m'a recruté comme salarié pendant toute cette année. Je reprendrai mes études à la FDM à la prochaine rentrée scolaire afin de préparer le BTM (brevet technique des métiers). Je pourrai ainsi aller dans de grandes maisons et travailler une pâtisserie plus élaborée, avec des produits raffinés... »



CAMILLE BOUCARD

19 ANS, PÂTISSIÈRE.
EN PREMIÈRE ANNÉE
DU CAP DE PÂTISSERIE.

« À la FDM, nous avons d'excellents profs qui nous apprennent les bonnes techniques aussi bien à la main qu'avec

des machines. Ils nous poussent à être minutieux, à fabriquer de bons produits et à aller toujours plus loin. Depuis le collège, je sais que je veux ouvrir une pâtisserie. Mais j'ai souhaité me cultiver d'abord et passer un bac de comptabilité, puis suivre un an de droit, option droit de travail. Je débute enfin la pâtisserie cette année et cela devient très intéressant. Je ne vois pas le temps passer. J'aime fabriquer de mes mains, innover en matière de décoration... Je suis apprentie dans une bonne pâtisserie parisienne afin d'apprendre les bonnes techniques et les bonnes recettes pour réaliser une pâtisserie de prestige, élaborée. Je poursuivrai mes études avec le brevet de métiers, puis je voyagerai en France et à l'étranger pour connaître d'autres recettes. »



RESTAURATION SCOLAIRE

DU FRAIS, DU BIO, DU LOCAL DANS LES ASSIETTES

Dans les communes de l'agglo, on prête une grande attention à la nourriture servie aux enfants dans les restaurants scolaires.

DU BIO AU MENU

Bondoufle

(environ 950 repas/jour)
Un repas entièrement bio tous les quinze jours. Pain bio tous les jours (boulangers de la ville)

Courcouronnes

(environ 1 300 repas/jour)
Un repas entièrement bio deux fois par mois

Évry

(environ 5 000 repas/jour)
Céréales bio à tous les repas
Cinq repas entièrement bio par an

Lisses

(environ 750 repas/jour)
Un repas entièrement bio deux fois par mois

Ris-Orangis

(environ 2 600 repas/jour)
Un repas entièrement bio plusieurs fois par an.



Depuis 2009, les pâtes, le riz et la semoule servis aux écoliers d'Évry sont exclusivement issus de l'agriculture biologique. À Bondoufle, c'est le cas pour le pain. À Villabé, on sert de la confiture et des fruits bio au centre de loisirs. Plus largement, dans les six communes de l'agglomération,

DU PAIN BIO CUIT À BONDOUFLE

À Ris-Orangis, une partie des fruits et des légumes provient de Seine-et-Marne. Bondoufle exige des viandes bouchères de qualité supérieure et met l'accent sur les préparations « maison » : les salades de fruits sont composées avec au moins 50 % de fruits frais et les salades nettoyées sur place. Courcouronnes met aussi un point d'honneur à préparer les crudités avant de les servir. En outre, elle fait appel au boulanger de la ville pour le pain qui, sans être bio, est tout de même de première qualité car il est fabriqué avec une farine Label Rouge. Conjuguer bio et local, c'est encore mieux : pour se fournir en pain bio, c'est aux deux boulangers de son territoire que Bondoufle s'est adressée !

CATHERINE LENGELLÉ



le bio est au menu de la restauration scolaire à une fréquence régulière (*lire encadré*). L'objectif : sensibiliser les enfants à l'importance du contenu de leur assiette pour leur santé. Les bienfaits d'une alimentation à base de produits sans pesticides ne sont plus à démontrer : quelle satisfaction de pouvoir laisser un enfant croquer à pleines dents dans une pomme non épluchée ! Difficile cependant pour les communes d'aller beaucoup plus loin sans trop alourdir la note pour les familles. Entre les formules bio et non bio, l'écart est d'environ un euro par repas, soit un surcoût situé entre un tiers et la moitié du prix de base. Ce qui est également bon pour la santé, c'est de manger des produits frais, de préférence de production locale pour ne pas aggraver la pollution atmosphérique et contribuer à l'augmentation du CO₂ par des transports routiers superflus. Les communes de l'agglomération ont intégré ces notions dans la restauration scolaire. En particulier, elles demandent à leurs fournisseurs de denrées alimentaires de s'approvisionner de préférence auprès de producteurs franciliens.

LE CHEF PASSE À TABLE

Charles Devillers est aux manettes du restaurant scolaire des Pyramides, à Évry. Une bonne table à laquelle les enfants se pressent tous les midis. Le tour des recettes de chef pour faire aimer « la cantine » aux enfants.

Un décor sur le thème de la mer, digne d'un buffet dans l'événementiel, orne le hall d'entrée du restaurant scolaire des Pyramides, à Évry. Près d'une belle motte à l'ancienne, un large plateau de toasts au beurre salé s'offre à l'appétit des écoliers. Une fois par mois, ils se voient ainsi proposer de découvrir un produit, un pays, une thématique... Aujourd'hui, c'est le tour de la Bretagne, après la Chine, les choux, les pâtes, les tomates, le coloris blanc... Une initiative de Charles Devillers, responsable de cet établissement qui a vu le jour il y a trois ans.

Celui-ci est fréquenté quotidiennement par près de 400 écoliers de trois groupes scolaires évryens. Un chiffre qui dépasse largement les prévisions de départ (moins de 300 repas par jour). « Les enfants préfèrent venir à la cantine. Ils sont parfois 26 dans une classe de 30 », se réjouit le chef. Un succès qui tient pour une part à la formule même du self – le seul à Évry. Chacun se sert en effet comme un grand en ayant le choix entre deux entrées et deux desserts. L'aspect gustatif n'est pas non plus étranger à la forte attractivité du lieu. Certes, les repas sont préparés à la cuisine centrale et livrés en liaison froide*, ce qui, a priori, semble laisser peu d'initiative aux cuisiniers des restaurants mêmes. Mais, affirme Charles Devillers, « il y a réchauffage et réchauffage ».

SENSIBILISER LES PAPILLES DES ENFANTS

Ce chef qui a exercé à la fois chez les meilleurs traiteurs et dans le milieu hospitalier sait jongler avec les impératifs de la restauration collective pour servir les valeurs de la gastronomie. Son équipe « cuit tout ce qu'elle peut sur place » et propose tous les jours un fromage à la coupe. « L'aspect gustatif est bien meilleur lorsqu'on prépare les plats à la dernière minute. Les produits industriels sont intéressants d'un point de vue financier mais beaucoup moins pour les papilles », assure Charles Devillers, dont l'ambition est précisément de sensibiliser celles des enfants des quartiers sensibles.

Pour y parvenir, il sait jouer d'un autre point fort, son sens de l'animation. Dans le cadre des découvertes culinaires, il improvise ainsi des concours avec des questions sur les aliments. À la clef, pour les dix premiers gagnants, un repas spécial servi à table dans la salle à manger privée des chefs qui donne sur un petit potager où poussent aromatiques, tomates et autres radis ! Au menu, spécial enfants : hamburgers, pizzas, fondue au chocolat... Quand ils sortent de là, les petits gastronomes se rengorgent : « Moi, j'ai mangé au restaurant, pas vous ! »

C. L.

* Il s'agit d'une méthode de conservation des denrées qui présente de très grandes garanties d'hygiène. Une fois préparés, les plats sont conditionnés en barquettes et refroidis très rapidement. Ce qui permet de les transporter en toute sécurité dans les restaurants scolaires, où ils sont réchauffés, le moment venu.



ATELIERS CULINAIRES

GASTRONOMIE ET SANTÉ

L'atelier de cuisine de la maison de quartier des Épinettes, à Évry, concilie gastronomie, équilibre alimentaire et convivialité.



Velouté de courgettes au curry, poulet à la sauge et au citron accompagné d'une jardinière de légumes, aumônière à la poire et au spéculos... C'est un menu très appétissant que les participants à l'atelier de cuisine de la maison de quartier des Épinettes sont invités à préparer ce mardi matin. Un repas à déguster sans risque pour la santé : il a été conçu par la diététicienne corbeille-essonneoise Nathalie Leroy pour apprendre aux personnes diabétiques à adopter de bonnes habitudes alimentaires. Idéal aussi pour les gourmands qui veulent garder la ligne. De fait, cet atelier culinaire hebdomadaire accueille les usagers de la maison de quartier des Épinettes au côté des membres de l'association Revesdiab (Réseau de santé Val-de-Marne, Essonne,

Seine-et-Marne pour les diabétiques de type 2). Celle-ci rémunère la diététicienne et finance les achats. De son côté, la maison de quartier prête ses locaux, équipés du matériel de cuisine nécessaire.

Dès 9 heures, accompagnée de quelques volontaires, Nathalie Leroy fait les courses. Elle en profite pour montrer comment bien lire les étiquettes. Tout le monde se retrouve vers 10 heures pour participer à la préparation du repas, de l'épluchage des légumes jusqu'à la cuisson. C'est un moment de bonne humeur et d'échanges entre les participants ponctué par les petits rappels de la diététicienne sur les notions d'équilibre alimentaire. « Tous les groupes d'aliments sont possibles sans excès et en se faisant plaisir. Dans ce menu, on a un fruit, un laitage (dans le velouté), des féculents répartis entre les trois plats, des légumes en abondance (350 g par personne) », souligne Nathalie Leroy. La séance se conclut par une dégustation sans la moindre culpabilité.

« Ces ateliers sont aussi très prisés car ils représentent un moment de partage. Compte tenu de leur succès, nous envisageons d'en mettre de nouveaux en place sur d'autres thématiques », annonce Sophie Gautier, de la maison de quartier des Épinettes.

CATHERINE LENGELLÉ

* Nathalie Leroy est enseignante en techniques culinaires à l'Université de Créteil et tient le blog <http://nathalieleroy-dieteticienne.fr>

TÉMOIGNAGES

BOUCHRA

MÈRE DE TROIS ENFANTS

« J'habite le quartier. Je suis d'origine marocaine et j'ai envie de connaître tous les types de cuisine car mes enfants et mon mari réclament de la variété ! J'ai beaucoup aimé le velouté de courgettes et la jardinière de légumes. J'ai aussi apprécié de manger équilibré et de recevoir des conseils pour limiter le gras. Je retournerai à cet atelier aussi souvent que possible. »

GUY

RETRAITÉ

« C'est la deuxième année que je participe à cet atelier. J'ai un diabète de très haut niveau. J'ai compris que, dans mon cas, il est conseillé de manger de tout à condition que ce soit dans de justes proportions. Tant mieux car j'apprécie les bons restaurants et j'aime faire moi-même la cuisine. Ici, je reçois de bons conseils. Cet atelier est aussi un lieu convivial qui permet de rencontrer des gens. »



AUTRES LIEUX D'ÉCHANGES CULINAIRES DANS L'AGGLO

Plusieurs maisons de quartier et centres sociaux ont mis en place des ateliers axés sur la cuisine diététique et les échanges, dont certains spécifiques aux enfants.



- **Maison de quartier des Aunettes, à Évry** : un samedi par mois, de 10 heures à 13 h 30. Confection et dégustations de repas sur la base d'échanges de recettes. Sur inscription au 01 69 91 20 33 ou sur place, rue des Écoles.
- **Maison de quartier du Bois Sauvage, à Évry** : le vendredi, de 10 heures à 16 heures. Atelier dédié aux femmes avec cuisine le matin, repas le midi et bien-être ou sport l'après-midi. Sur inscription au 01 64 97 83 66 ou sur place, allée Jacques-Monod

- **Centre social Brel-Brassens, à Courcouronnes (atelier adultes)** : deux fois par mois (souvent le jeudi), de 14 heures à 17 heures. Atelier basé sur les échanges de recettes et de savoir-faire, la préparation et la dégustation de plats. Sur inscription au 01 64 97 86 02 ou au 8 place des Copains d'Abord.
- **Centre social Brel-Brassens, à Courcouronnes (atelier enfants)** : le mercredi de 14 heures à 15 h 30 (6-9 ans) ou de 15 h 30 à 17 heures (9-11 ans). Les jeunes gastronomes apprennent à préparer brochette de bonbons et de fruits, gâteau aux noisettes et aux poires, chichis...

ENFANTS

CRÉATIONS EN CHOCOLAT ET EN PAPIER

Les gourmets en herbe sont invités à créer une œuvre tout en chocolat bio, au gré de leur imagination, dans le cadre d'un atelier proposé par le domaine de Montauger, à Lisses, le dimanche 7 avril. Cette activité ludique s'inscrit dans le cadre d'une animation « Origami et gourmandises en chocolat » comprenant aussi un atelier pour apprendre à plier le papier dans tous les sens afin de créer des animaux, des fleurs et toutes sortes d'objets dans la grande tradition de l'art ancestral japonais de l'origami.

De 13 heures à 18 heures, au domaine départemental de Montauger, RD 153, côte Montauger, entre Lisses et Mennecy. Gratuit sur inscription sur place, le jour de l'animation, ou par téléphone (recommandé), à partir du lundi 25 mars, au 01 60 91 97 34.



POUR ALLER PLUS LOIN...

LIVRES

- **Cuisiner bio, mode d'emploi** de Valérie Cupillard. Cuisiner les ingrédients bio permet de diversifier et d'améliorer son alimentation...
- **Bio, bon, gourmand : mes recettes pour cuisiner les aliments du bien-être** de Valérie Cupillard. Bienvenue dans le monde bio et gourmand de Valérie Cupillard ! Découvrez comment adopter une alimentation équilibrée, savoureuse et respectueuse du rythme des saisons.
- **Marre de préparer les repas !? - Guide de premiers secours pour bien cuisiner au quotidien** de Béatrice Carrot et Véronique Bévrière
- **Les toques vertes : apprendre à cuisiner sain avec les enfants** de Nathalie Westling-Ruffat. Enfin un livre de cuisine saine pour les enfants qui propose des recettes savoureuses à réaliser avec ou sans les parents.

RESEAUX SOCIAUX

www.bienvenueamatable.com

FORMATION

Chambre de commerce et d'industrie de l'Essonne
www.essonne.cci.fr
Faculté des métiers
www.essonne.fac-metiers.fr
Université d'Évry Val d'Essonne
www.univ-evry.fr

INTERNET

www.wecook.fr _ www.lespaillesdor.fr
www.cuisineaz.com _ www.marmiton.org

