_ MAI 2022 _

Offert par Edit & P0llux, tiers-lieu saint-gillois

n°5

« LIVE IN PERIPHERIA »

à lire au verso

Facebook:
@EditP0llux
Instagram:
@edit_et_p0llux_2.0

/// LE JOURNAL QUI RÉSEAUTE EN RISO

entre Nîmes et Aigues-Mortes en passant par Arles

ACTE REVIENT !

et ca demarre avec "Curiositez!"

La journée du 3 juin sera exclusivement consacrée aux scolaires. Elle se déroulera au château d'Espeyran.
Il s'agira d'une journée dédiée à la présentation des projets éducatifs liés à la biodiversité qui ont eu lieu dans l'année à Espeyran et dans les écoles de la ville de Saint-Gilles.
Une occasion pour :
_échanger sur des bonnes pratiques
_valoriser les travaux des élèves, des enseignants
_découvrir de la biosphère de Camargue
_rencontrer des éco-acteurs...(Tintintin)

Chaque classe sera invitée à faire 5 activités :
_présentation des actions autour de la biosphère menées au cours de l'année. Les élèves parlent aux élèves et racontent leurs expériences. Les classes sont responsables d'un stand dans le village de tentes mis en place dans le parc du château.
Elles présenteront leurs projets aux autres écoliers et visiteurs de cette journée dédié à l'éducation.
_visite du parc pour découvrir le patrimoine naturel et vivant ainsi que les expositions
_participation à 1 atelier « à la découverte de la biosphère »
_participation à un atelier collaboratif

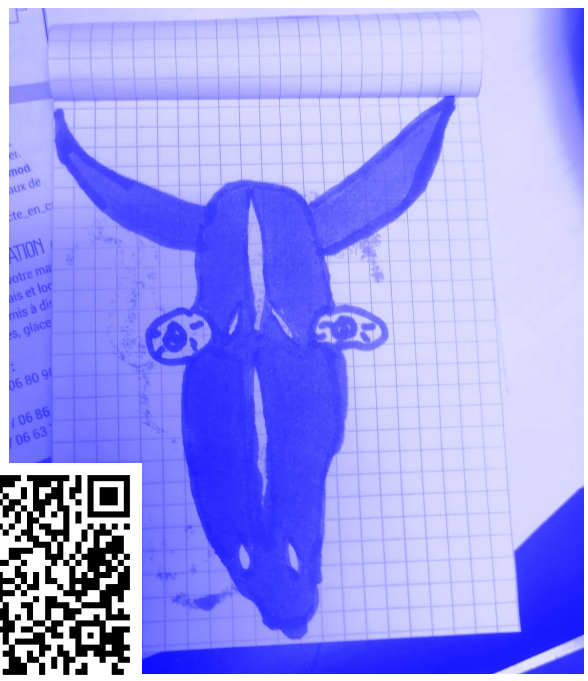
C'est donc une dizaine de classes des cycles 2 et 3 soit plus de 200 élèves et accompagnateurs des écoles Laforêt, Victor Hugo et Jules Ferry, qui viendront fêter la biosphère et la nature dans le parc du château d'Espeyran ce vendredi 3 juin.

Par Curiositez ! collectif dédié à l'étude, la conservation et la valorisation des patrimoines culturels

TAUREAUX WELCOME

L'autre jour dans l'antre d'un bureau officiel, notre élue à la région nous glissait une idée.
Monsieur Jourdain, vous savez le héro de Molière, dans "Le Bourgeois Gentilhomme" fait de la prose sans le savoir. Les manadiers qui s'occupent d'élever les taureaux de Camargue seraient dans les mêmes dispositions... Ils font de la protection de la nature, de l'écologie sans le savoir...
On devrait pouvoir faire des connexions... Le turfu c'est aussi une évolution des traditions. tintintin aurait pu dire Renaud, le chanteur, tintintin tintintin... tintintin .

Par Lep0le, Edit & P0llux



NOTA BENE

Tout celà pour vous dire que ACTE#2 se passe en même temps que le féria de Nîmes mais que l'un n'empéche pas l'autre !
On vous attend au festival de la biodiversité à St Gilles! #bar #biere #vin #musique #concert #spectacle #djset #chevaux #caleche #grosseambiance #bonnebouf #siesteenpleinair #nuitsfestives #soleil...tout comme à Nîmes !

Tout le programme ici :

_ Ne pas jeter sur la voie publique

Edit & P0llux /

Etablissement de l'association TNTB à St-Gilles, qui a pour objectif de créer une dynamique autour des arts plastiques et numériques.

Imprimé en risographie sur papier recyclé /
conçu sur logiciels libres

Vous souhaitez prendre part au projet ?
CONTACT : lux@tntb.net / 09 70 90 47 73

n°5 _ MAI 2022 _

« Taureaux welcome » à lire au recto

LIVE IN PERIPHERIA

Tente 2 secondes Quechua qui se replie mal, assis par terre avec réchaud et minimum syndical pour faire la bouffe, espace grand confort pour retraités avec petits transats, table pliable et nappe cirée, antenne TV. Camping-car moderne au design étrange autocollant de mauvais goût souvent des mouettes, des lignes vrillées ou des chevaux fous, intérieur au tonalités mortuaires, allant du gris anthracite au taupe indéfini, famille parfaite de Danois au combi van neuf rouge brillant de propreté, copie conforme d'un idéal arien, artillerie du campeur 2.0, prêts à toutes activités nautiques et respectant parfaitement les normes d'utilisation des services. Couple de jeunes toujours à l'ouest aux oublis et problèmes techniques multiples, inexpérimenté mais enthousiaste aux clichés de la romance. Mobile-home pour ceux qui travaillent et qui vivent là à l'année, terrain miné d'installations poussiéreuses et de plantes en tous genres, camping grand luxe pour qui campe sans se mélanger, camping étoilé, camping pour dissuader, camping pour économiser, camping pour ceux qui n'ont plus rien, camping pour se faire du bien, camping encore un été, camping toute l'année.

par Sandy Ott, artiste photographe

Sandy réside à Alter Eco 30 à Vauvert. Elle sera présente sur le festival ACTE#2, avec d'autres habitants de cet eco lieu de génies. Venez les découvrir samedi 4 et dimanche 5 juin dans le parc du chateau d'Espeyran à St Gilles.

CUISINE EN EQUILIBRE

Projet à découvrir sous forme d'exposition sur ACTE#2 les 3, 4 et 5 juin prochains dans le parc du château d'Espeyran. ↓

S'il y a bien une chose qui nous réunit tous, nous humains, c'est la cuisine. C'est une évidence, mais pourtant la cuisine n'est pas innée, elle s'apprend, elle se pratique, elle se cultive. Elle peut même devenir du grand art, tous les jours ou exceptionnellement. Il paraît qu'en France, le repas serait même une institution. En tout cas, le repas gastronomique français est inscrit au Patrimoine Mondial de l'Humanité depuis 11 ans.

Au service patrimoine de la mairie de Saint-Gilles, on a eu envie d'explorer ce sujet. Le patrimoine, c'est des vieilles pierres, des œuvres d'art, des arbres remarquables, mais c'est aussi cet art de la cuisine, la magie des saveurs combinées, des textures travaillées, des moments partagés. Ainsi est né le projet « Graines de Chefs », une belle aventure menée avec neuf classes des écoles primaires de la ville. Quand on parle de cuisine à l'école, souvent c'est pour parler d'équilibre alimentaire, mais nous on voulait parler plaisir et créativité. Ainsi pendant cinq séances les élèves ont goûté, senti, nommé, observé. Ils ont découvert des « œuvres » de chef et cheffes, d'artistes plasticiens, des plats raffinés et des idées bizarres aussi parfois. Enfin ils ont coupé, épluché, assemblé, mixé, fouetté, caramélisé, grillé, poêlé pour concocter des tartines de saison. Après ce premier temps de découverte est venu le temps d'un concours avec une première manche autour de dessins, et une deuxième manche où trois classes ont préparé leur tartine de printemps accompagnée d'une salade.

Si vous vous dites qu'une tartine c'est un peu banal, c'est que vous n'avez pas vu ce que les élèves ont su créer. Il y a eu de la chantilly de basilic, de la compotée de tomates séchées et tomates cerises, des asperges braisées, du pain poêlé à l'huile, une crème de pélardons, des fraises mélangées avec des tomates, une garniture de sésame toasté et de pollen… Les membres du jury pourront l'affirmer : tout était délicieux, original, créatif, subtil, travaillé. Un vrai travail de chefs !

Peut-être aurons-nous suscité des vocations ? Au moins la vocation qui nous paraît la plus fondamentale : l'envie de cuisiner, de porter attention aux aliments, d'éprouver du plaisir dans la préparation, la dégustation puis le partage. Faire de chaque repas un moment précieux.

Vanessa Eggert et Manon Monteils,
Service de Patrimoine de la Ville de Saint-Gilles