



Conso



MENU ■ La République du Centre a sélectionné trois rendez-vous qui valent le détour, demain toute la journée

Ce samedi, faites votre sélection !

Ce samedi s'annonce riche en événements « consommation ». Quelques rendez-vous sont à prévoir au cours de la journée et dans la soirée.

Thomas Hory

Fête végétarienne, concours de cuisine réservé aux amateurs et conférences sur la biodiversité. La Rep' zoome sur trois manifestations qui pourraient vous intéresser, demain.

1 Fête végétarienne. Les bords de Loire accueillent la fête végétarienne pour la quatrième fois. Six conférences, organisées par des associations comme L214 et des philosophes, seront mises en place. Des restaurateurs seront sur place et des dégustations ainsi que des cours de cuisine végétarienne pourront être proposés au public.



SORTIES. Un concours de cuisine (à gauche) réservé aux amateurs, une fête végétarienne (à droite) ou une réunion sur le thème du désencombrement. ILLUSTRATION

➔ NOTEZ BIEN

REPORTÉ

FÊTE DE L'APÉRO.

Initialement prévue le samedi 15 juin, la fête de l'apéro se tiendra finalement le samedi 29 juin. L'événement se déroulera dans plus de vingt villes en France et dans plusieurs bars orléanais.

COMPLET

CROISIÈRE FESTIVE. Samedi soir, découvrez le monde de la nuit à travers une balade de trois heures en péniche, sur le canal d'Orléans. Pour l'occasion, l'embarcation sera transformée en une véritable discothèque.

Le but de cet événement est de montrer aux Orléanais qu'il est possible de se nourrir et de se vêtir sans occasionner de souffrance envers les animaux. Les activités commenceront à 10 h 30 et se termineront aux alentours de 19 h 30.

Plus d'informations sur la page Facebook : Info Végane.

2 « Le chef des halles, c'est vous ! ». Les Halles Châtelet accueilleront la deuxième édition de leur concours de cuisine réservé aux amateurs. C'est une sorte de *Top Chef*, en version locale, organisé par l'association Saveyourdate.

Les candidats devront enchaîner une série d'épreuves, entre 9 h 30 et 19 heures. Même s'il s'agit

d'une compétition, l'ambiance ne sera certainement pas à la rivalité. Au contraire, le but de l'activité est de rassembler des familles ou des amis autour de la cuisine.

Les participants auront l'occasion unique d'être accompagnés par le grand chef orléanais Jean-Edouard Ghesquière.

Réservations : www.halleschatelet.fr

3 Réussir son désencombrement. Tous les trois mois, l'association Colibris organise des discussions autour des enjeux pour la biodiversité. Les thèmes sont fixés en fonction des envies du public.

Lors de la réunion de demain, il sera question d'aborder les manières de se délasser de choses su-

perflues et de se diriger vers le zéro déchet. L'association mettra en place un World Café, un moment d'échanges en petits groupes de cinq ou six personnes sur une question générale donnée. Pour les intéressés, rendez-vous à l'espace Jeanne-Champillou, à Olivet. ■

Informations complémentaires : olivet.colibris-lemouvement.org

GASTRONOMIE ■ Un dîner à quatre mains et deux chefs proposé au Närenj Orléans participe au Refugee Food Festival

Pour la première fois, Orléans participe au Refugee Food Festival, qui se tient tout le mois de juin dans dix-sept villes du monde entier.

Le concept ? Depuis sa création en 2016, ce festival gastronomique permet à un chef réfugié d'être accueilli dans les fourneaux d'un chef – français, nous concernant – qui le parraine.

Pour cette quatrième édition, Orléans y participe pour la première fois, le 19 juin. Et c'est l'inverse qui va se produire : le restaurant syrien le Närenj ouvre ses portes au chef solognot, Nicolas Valleye (auberge Le Beauharnais), qui vient bénévolement, avec sa famille. Le chef Nabil Attard et lui cuisineront donc à quatre mains et « en complicité » : « Depuis fin avril, on échange sur les recettes. On a fait deux fois des tests ensemble. Ce sera un repas avec



ENSEMBLE. Les chefs Nicolas Valleye et Nabil Attar (à droite).

de très bons produits : un apéritif, une entrée, deux plats et un dessert. Cela mêlera les saveurs de la cuisine syrienne et le savoir-faire de la cuisine française. On a bien réussi le mariage ! » Vite, il reste quelques places pour ce dîner.

Cette soirée sera aussi l'occasion de fêter la première année d'ouverture du Närenj qui a su, en peu de temps, s'imposer dans le paysage orléanais et attirer des clients de Blois, Tours, Bourges, Paris... voire plus loin. Un beau succès pour ce couple

contraint de quitter Damas et qui a su se reconstruire.

Double honneur

Double preuve de leur mérite : ils ont reçu, cette semaine, la plaque du Collège culinaire de France attestant de la qualité de leur cuisine et des produits utilisés, ainsi que le courrier confirmant qu'ils ont désormais la nationalité française. Ils ont d'ailleurs francisé leur nom en y ajoutant un « d » final. « On va pouvoir participer à la vie citoyenne, voter, s'exprimer... », complète Sousana, son épouse. Nabil complète : « La France nous a accueillis et c'est devenu notre pays. On va continuer, travailler, faire grandir nos enfants ici ». ■

➔ **J'y vais.** Närenj au 178, rue de Bourgogne. Refugee Food Festival mercredi 19 juin à 19 h 30. 44 €. Réservation : nbattar@gmail.com et 07.68.07.34.43. Menu disponible sur la page Facebook.

➔ CONSO LE DISE !

UN AIR DE BRÉSIL. Ponto do açai tropical va ouvrir ses portes, ce mardi 18 juin au 18, place du Châtelet (de 9 heures à 18 h 30). Ce lieu proposera une offre de restauration rapide encore inexistante à Orléans : la vente d'açai et d'autres spécialités brésiliennes, tels que crêpes de tapioca, buddha bowls, smoothies... Des plats anti-oxydants, bio et pleins de vitalité à déguster sur place ou à emporter. Toutes les informations sur www.acaitropical.fr. ■

ETNA. Direction l'Italie natale de Giuseppe, qui a ouvert son restaurant l'Etna il y a quatorze ans. Discrètement niché dans le quartier de Saint-Marceau, au 72 bis, route d'Olivet, il propose toutes les spécialités gourmandes de la Botte : les pizzas, la pasta mais aussi un divin tiramisù maison à tester d'urgence. Toute la carte est disponible sur le nouveau site Internet de l'établissement : etna-pizzeria.com. ■

AUDIOLAB. L'enseigne d'appareils auditifs va s'installer dans le local à l'angle entre la rue Bannie et la rue de la Cerche. ■

LES BURGERS DU BOUCHER. Déjà présente à Saint-Marceau, l'enseigne devrait ouvrir un autre restaurant, rue de Bourgogne, à la rentrée de septembre. ■