

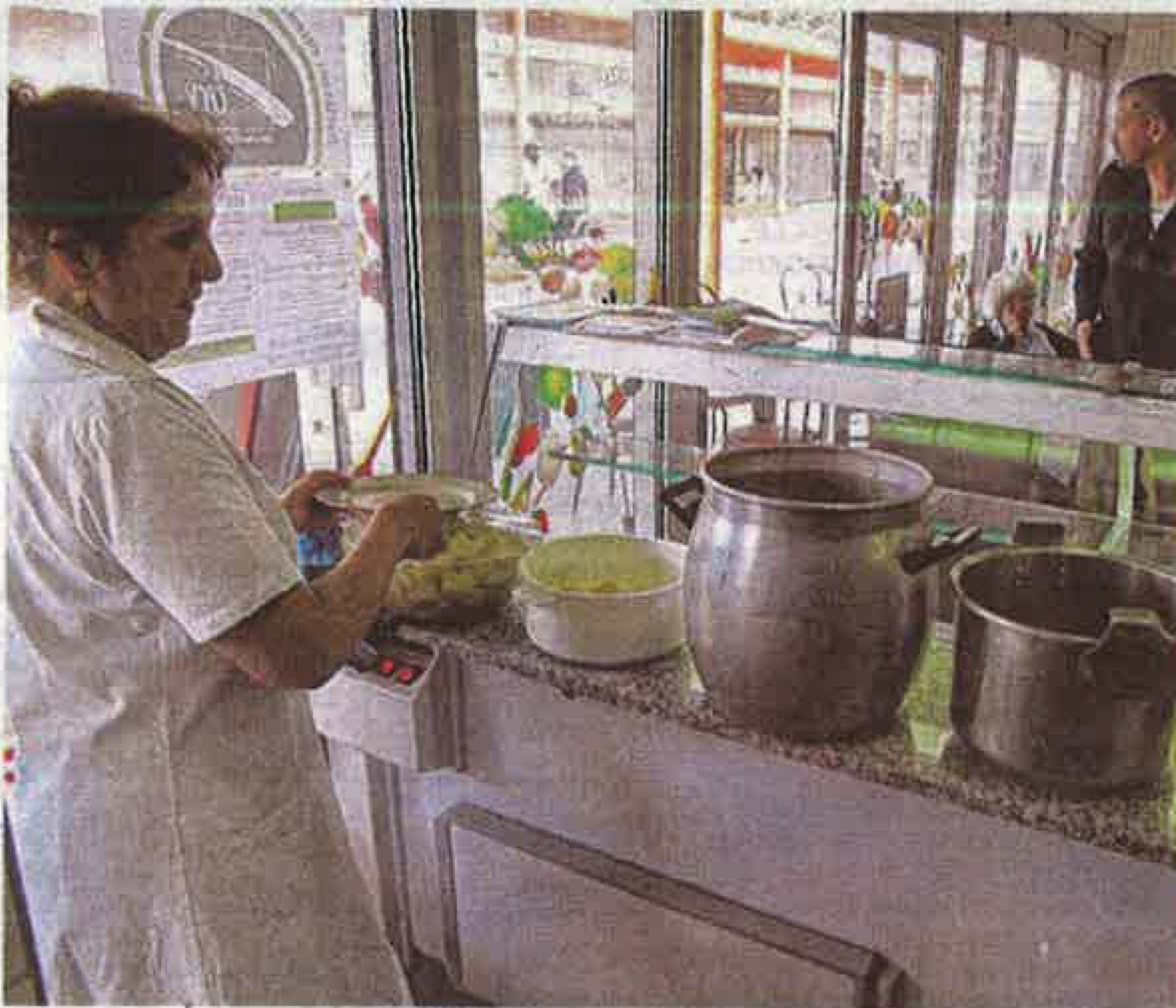
SAINT-GRATIEN

La cuisine du monde détrône les plats du Vexin

Les temps changent aux Rague-nets. Le Carré nature, petit marché couvert de produits régionaux installé dans ce quartier défavorisé de Saint-Gratien, change de registre. Fini la vente de produits du Vexin, du moins jusqu'à la rentrée de septembre. Ces spécialités ont été proposées un peu plus d'un an, de novembre 2010 à décembre dernier. Tous les jeudis midi, une quinzaine de femmes du quartier préparent désormais des plats à emporter ou à consommer sur place. Encadrées par Aïcha, bonne cuisinière et formatrice en travail social, elles s'initient aux cuisines du monde. « Ça nous apprend à cuisiner et ça nous donne une formation », précisent ces femmes, en train de partager ce jeudi-là le repas qu'elles ont cuisiné. Parallèlement à la préparation des plats qu'elles commercialisent sur le marché, elles ont reçu une formation de deux semaines d'« hygiène en restauration et techniques culinaires ». La prochaine session aura lieu du 2 au 13 juillet.

Des boulettes de viande au thym

Après un couscous algérien le premier jeudi, puis un poulet marocain le suivant et une recette de poisson sénégalaise jeudi dernier, aujourd'hui, c'est un plat provençal de boulettes de



SAINT-GRATIEN, LE 31 MAI. Aïcha et les femmes du quartier proposent des plats à 5 € la portion chaque jeudi et des crêpes le vendredi.

(LP/D.P.)

viande au thym qui est proposé. « A chaque fois, une soixantaine de personnes mangent sur place ou prennent des plats à emporter », se félicite José Garcia, responsable de la politique de la ville à Saint-Gratien.

DANIEL PESTEL

■ Les plats préparés, vendus 5 ou 6 €, sont à réserver sur place, square Georgette-Agutte, ou par téléphone au 01.34.28.14.57, jusqu'à 10 heures, chaque jeudi jusqu'au 10 août. Des crêpes préparées le vendredi sont également vendues sur place depuis deux semaines.

nées portes ouvertes
TOYOTA



TOYOTA