

## SANTÉ

## Adoptez à table la "Fraich'attitude"



► Les chefs du Conservatoire attendent les recettes en vue du concours. Résultats samedi prochain, sur le marché !

**Personne** cette semaine ne devrait, à Arles, y échapper ! L'attitude est à la fraîcheur dans les assiettes, en privilégiant les fruits et les légumes. Les opérations aussi saines que gourmandes ont démarré samedi.

Au kiosque à musique, c'est Roger Merlin, du Conservatoire grand sud des cuisines du terroir, qui, avec d'autres toqués de bons plats, a fait découvrir des recettes de soupes froides. L'occasion de marier les saveurs, de promouvoir l'huile de colza, d'échanger et d'inviter les plus aficionados à concourir. Samedi prochain, toujours sur le marché, seront en effet dévoilés les vainqueurs. Recette du "XXI<sup>e</sup> siècle" ou plus ancienne, toute idée à base de légumes ou fruits de saison du Pays d'Arles sera la bienvenue (recette pour 4 personnes à transmettre au Conservatoire, on se renseigne au

04 90 97 83 73). La semaine se passe en cuisine, elle s'ancre aussi dans la ville. Après une sculpture "naturelle" samedi place de la Mairie, c'est notamment mercredi qu'on se nourrira d'infos. D'abord les cuisines collectives s'associent : 900 repas, parfois assortis d'animations, sortiront des pianos de l'hôpital ; la Sodexho s'en mêle, tout comme les "chefs" de la Petite enfance ; les centres aérés emboîtent le pas, puis les élèves infirmières se rendent dans les quartiers. Pour le "grand public", le mercredi à 18h, à la maison de la vie associative, une conférence débat aura lieu sur le thème "*Ta santé dans ton assiette !*", plutôt tournée vers les ados. Les enfants, hormis lors de rencontres en maternelle et primaire, seront au cœur d'un stand, au stade Fournier, vendredi de 8h30 à 16h, à l'occasion du Kid Iron Tour. ■