N° 6858 - Fondé en 1826
Ne peut être vendu séparément
www.lejsl.com

le journal DE SAÔNE-ET-LOIRE

Notre agence locale
11, rue des Cornillons
71104 Chalon-sur-Saône
Tél. 03.85.90.68.00
jsl-redacchalon@lejsl.fr

ÉDITION Chalon

Vendredi 26 octobre

CHALON PAGE 7

Les sages au travail

SAINT-MARCEL PAGE 13

Les couturières d'Arcadanse

GERGY PAGE 16

C'est reparti pour le théâtre

BILLET D'HUMEUR

Le parti d'en rire

PAR CHRISTOPHE ROULLIAUD

Réduire les sensations de douleur, booster le système immunitaire, améliorer les fonctions cognitives, chasser le stress… Il paraît que les bienfaits du rire sont innombrables. Alors pourquoi ne pas rire plus ? C'est un peu la question que s'est posée l'équipe de l'espace Santé Prévention de Chalon, en créant un atelier intitulé « gens qui rient », et qui séduit généralement ceux qui y ont goûté (lire notre édition de demain). Mais pour ceux qui ne voudraient pas passer par cette étape, reste un autre moyen : prendre l'actualité à contre-pied et le parti de rire, ou en tout cas de positiver, de tout. La grève de la SNCF devient ainsi une bonne excuse pour ne pas aller travailler. La baisse des « pour boire » (lire en page 2) devient un moyen de limiter le nombre de bouchons chalonnais. Et la baisse du pouvoir d'achat un bon remède pour faire baisser son empreinte carbone… Et comme rire et positiver sont contagieux, alors ce n'est pas la grippe mais la bonne humeur qui pourrait cet hiver se transformer en épidémie.

CHALON. Le pourboire a toujours cours dans certaines professions. Son avenir ? Professionnels et usagers répondent. PAGE 2

La fin des pourliches ?

Les garçons de café sont en première ligne de cette manne financière « gratifiante ». Photo Jean-Marc Mazué

TOURNUS PAGE 20

400 collégiens dans la course

Épilogue des cours d'endurance, le cross annuel du collège En Bagatelle s'est déroulé hier matin à Tournus. Nouveautés cette année : toutes les classes, de la 6e à la 3e, ont couru le même jour, et sur des parcours renouvelés.

ÉDITION. Le chef Alain Franck et le photographe Michel Meiffren viennent de sortir un livre.

Trouver l'accord parfait

C'est le casse-tête des repas quand on n'est pas spécialiste. Quel vin va pouvoir accompagner mon plat ? Le chef Alain Franck a mis au point une méthode pour réussir.

Alain Franck (à gauche) livre sa méthode pour réussir l'accord mets-vins dans un ouvrage illustré par le photographe chalonnais Michel Meiffren (à droite). Photo G. J.

C'est un ouvrage qui pourrait aider de nombreux cuisiniers amateurs. Après des années d'enseignement à l'école des vins à Beaune, la création d'une conserverie et la gestion d'un restaurant, Alain Franck a décidé d'écrire un livre sur son savoir-faire. « J'ai une méthode pour réussir son accord mets-vins », indique le chef qui tient aujourd'hui une maison d'hôte avec sa femme à Allériot.

Un livre didactique

Bien sûr dans le livre, il y a des recettes. Une soixantaine en tout, accompagnée à chaque fois de son accord en vin. Des recettes simples, plus ou moins élaborées, réalisables par tous. Mais cet ouvrage est avant tout fait pour arriver à cet accord. La méthode Franck est simple : s'appuyer sur les cinq sens et les cinq saveurs fondamentales pour parvenir à l'accord parfait en analysant ses propres choix.

Une carte d'identité gourmande

La première partie de l'ouvrage consiste en effet à trouver sa carte d'identité gourmande. Entre salé et sucré, amer et acide, chacun est invité à partir vers sa propre expérience et ses goûts. Le « c'est bon » attendu maintes fois après une dégustation cache en effet beaucoup de choses que chacun ressent différemment. Ensuite, le bon sens entre en action. On repère les caractéristiques du plat et on les traduit par des adjectifs. Il ne reste qu'à trouver le vin en faisant le parcours inverse : traduction des adjectifs vers le type de vin recherché. Exemple simple avec un radis, du sel, du beurre face à de l'eau gazeuse, du vin et du vin rouge. Un radis se mange avec l'eau. Un radis-sel avec du vin blanc et un radis sel-beurre avec du vin rouge. Chaque plat a des qualités face auxquelles on peut associer un vin. C'est aussi simple que cela.

> « Il faut prendre conscience de son identité gourmande. »
> **Alain Franck, cuisinier**

GRÉGORY JACOB

« La méthode Franck, pour réussir à coup sûr vos accords plats-vins », édition Le Muscadier, 19 €, vendu dans toutes les librairies de Chalon et sur Internet.

SEMAINE DE L'APHASIE

Une communication troublée

Dans le cadre de la semaine de l'aphasie, l'association La Grappe, réinsertion des aphasiques de Bourgogne, présidée par Yvette Locreille, avait invité au clos bourguignon les médecins Fabienne Moras, Roxana Popa et Mirela Seiler du centre de rééducation de Mardor ainsi que les orthophonistes Pascaline Guth et Chantal Richard.

Présidente de La Grappe, médecins et orthophonistes. Photo J.-M.G. (CLP)

Après une brève présentation du cerveau, des fonctions du langage et des lésions cérébrales responsables des aphasies (accident vasculaire cérébral, traumatisme crânien, tumeur cérébrale ou parfois infection), un échange s'est installé dans la salle. Cette perte totale ou partielle du langage entraîne des difficultés à parler, comprendre, lire ou écrire. « Les gens ne me comprennent pas », dit un membre de l'association pointant un des aspects majeurs de ce trouble, la difficulté à communiquer. « J'ai dû tout réapprendre, après mon AVC j'étais incapable de parler », présente une autre personne.

L'occasion pour les intervenants de présenter les progrès des patients, rapide parfois, après l'accident avant qu'une évolution en escalier, avec régression et progrès ne s'installe. « L'évolution dépend pour beaucoup de l'entourage, de la stimulation et du lien social », a dit Fabienne Moras de Mardor, seul centre avec une spécialité de rééducation neurologique pour le nord de la Saône-et-Loire.

JEAN-MARC GAUDILLAT (CLP)

Infos : www.aphasie.com ou au 03.80.75.92.68.

CHALON-SUR-SAÔNE

Agapes pour les aînés de la Citadelle. **Les anciens du quartier de la Citadelle ont été réunis par le comité de quartier, présidé par André Sanvert. Une quarantaine de convives a dégusté le repas concocté par Sébastien Pacqueau, traiteur.**
Martine Courbon, Mohieddine Hidri, Gilles Platret, élus, sont venus saluer l'assemblée avec des présidents de comités et des reines de Chalon.
Martine Courbon a félicité les membres du comité, tous bénévoles, pour leur investissement dans l'organisation de manifestations de solidarité. Photo Céjy (CLP)