

Le vendredi 25 juin 2010, dans le Jardin Ecosite du Temps des Cerises, situé au cœur de Marseille, s'est déroulée une grande première :

Le 1^{er} Festival de Cuisine Solaire



Petit bilan illustré de l'opération - remerciements - perspective d'avenir

De l'avis de tous les participants, organisateurs, acteurs et invités, ce premier festival est un pari réussi :

- 42 repas servis, cuits uniquement, de l'entrée au dessert, à l'énergie solaire, sous l'œil attentif des participants
- Des recettes très appréciées, concoctées par nos cuistots professionnels
- Un après midi conclu sous les arbres fruitiers au pays des contes...

Et, tout aussi essentiel, une ambiance festive et champêtre, chaleureuse et conviviale, propice aux échanges et aux partages.

Merci à toutes et à tous, et rendez-vous pour la 2^{ème} édition !

Le Temps des Cerises


Pâte
Eco Design

La préparation et les ateliers cuisine

"Enfin un lieu
qui propose
autre chose...
Merci et bonne
continuation"
Pierre-Ali



"Bravo pour
cette journée
de prospérité"
Kader

Le Jardin écosite du Temps des Cerises, situé en plein cœur de Marseille (13^{ème} arrondissement) et ayant comme objectif une éducation à l'environnement pratique et expérimentale, a été le lieu idéal pour accueillir cette première manifestation. Site riche d'espace, de verdure et d'outils pédagogiques déjà en place...autant d'éléments qui ont contribué à la réussite de cette journée. Le fonctionnement des cuisoteurs s'explique en quelques mots : réglage, puissance, manipulation, consignes de sécurité et plats les mieux appropriés ... L'efficacité de cette technique simplissime étonne toujours autant ! Organisée sous forme d'ateliers participatifs, la préparation des recettes se mène sous la tutelle des cuisoteurs. Ces ateliers « faire ensemble » sont l'occasion de rencontres inopinées entres générations et horizons divers.

Les recettes et la cuisson



Après un *Taboulé Temps des Cerises*, Jo et Elsa ont mitonné le plat et ses accompagnements : *poulet au curry-lait de coco*, *ratatouille provençale*, *boulette de riz aux fleurs* et *brochette de tofu*. Enfin, pour la gourmandise sucrée, Anick a concocté des *tartelettes de bricks aux fruits de saison* : abricot-romarin-basilic, cerise-cognac-tonka et fraise-menthe-pistache sur lit de crumble. Les cuisoteurs se sont emparés de ce nouvel outil de cuisson sans grande difficulté.

Trois cuisoteurs paraboliques de diamètres 140 cm, 1 cuisoteur de diamètre 110, et un « vieux » modèle à paroi en miroir ont permis d'assurer la cuisson de l'ensemble des ingrédients : la graine du taboulé, le riz, la ratatouille, le poulet, les brochettes, le coulis de fruits, la cuisson des bricks.... et l'eau pour le café !

La dégustation, le repas



"Mmh!
Mmh! Merci
! Merci !
Encore !
Encore !"
Clémence



55 invités de tous âges, 42 repas servis, des recettes originales, des aliments bio, locaux et de saison, une cuisson à l'énergie solaire, dans une ambiance champêtre et festive Un autre monde est-il possible ? Bien sûr !!!

Les contes du Jardin au parfum de saison

"Excellente
journée
gourmande et
très riche en
partage"

Marie



En fin d'après midi, à l'ombre des fruitiers, Daniel, de la compagnie Les Balladons, a emmené avec lui hommes, femmes, grands, jeunes... au pays de Nasrédine, de la vieille cruche fêlée, de la princesse bien difficile à épouser, pour que chaque fois la chute de l'histoire témoigne avec humour ou sérieux de la sagesse universelle....De quoi digérer tranquillement le repas solaire...

Et maintenant ...

Ce premier essai nous donne envie de continuer, voici quelques hypothèses de développement.

Un projet porté par le Temps des Cerises et ses partenaires pour :

- Une cantine mobile, équipée de 4 cuiseurs paraboliques, qui se déplace au gré des demandes et des événements
- Un partenariat avec des cuisiniers professionnels, et des professionnels de la santé
- Des Kits « cuisine solaire », mis à la disposition de cuistots pour leurs repas et animations
- Des ateliers pédagogiques pour valoriser le potentiel de l'énergie solaire et promouvoir l'outil
- Des rassemblements de cuistots du soleil pour échanger et enrichir la pratique
- Le Festival n°2 Au même endroit ou ailleurs
- De la promotion, de la sensibilisation et de la formation auprès de gîtes, camping et restaurants pour diffuser l'outil.

Affaire à suivre....

MeRCi (et à bientôt)

Les irremplaçables cuistots :

- Anick Decarie (www.de-la-fourchette-aux-papilles-estomaquees.fr)
- La Cantine de Jo et Elsa, (www.cantine-joetelsa.blogspot.com)

Pour le prêt de leur cuiseur

- Jean de Croq'Jardin à la Roque d'Anthéron
- La Ferme Pédagogique du Roy d'Espagne et la Direction des Parcs et Jardins de la Ville de Marseille.
- L'association Appel d'Aire et les jeunes qui assurent la fabrication des cuiseurs.

Pour les Contes du Jardin aux parfums de saison

- Daniel, Compagnie Les Balladons (www.balladons.com)

Pour leur investissement personnel

- Esther, Valérie, Doriane, Yannick qui ont organisé cette journée.

A la Région Provence Alpes Cotes d'Azur,

- Pour le prix AGIR, qui a permis cette petite manifestation

Pour la fourniture des ingrédients et du matériel

- Dome N Bio, à St Just (www.domenbio.fr)
- La Boutique Ecologique (www.boutique-ecologique.fr)
- L'AMAP La Roustide au Cours Julien

Et enfin,

- à notre unique **Astre solaire**, qui nous a gracieusement fourni l'énergie, et pour partie, les ingrédients !

Contacts :

Pour le Jardin du Temps des Cerises,

- Valérie et Esther ; T. 04 96 13 10 46. Mob. 06 48 91 85 27. Mail : letempsdescerises@no-log.org
Site : www.jardinletempsdescerises.org

Pour des renseignements sur les cuiseurs

- Yannick Le Guiner, Pôle Eco Design. T. 04 91 22 16 33. Mail : y.leguiner@poleecodesign.com
Site : www.poleecodesign.com

appet d'aire



Provence-Alpes-Côte d'Azur
notre région



Le Temps des Cerises

