

**SOCIAL. Retraite.** Retraités et futurs retraités du régime général de la Sécurité Sociale, pour être informés, orientés, aidés à préparer ou constituer un dossier, contacter un conseiller au centre de paiement CPAM d'Ambert, les mercredis de 9 h 30 à 12 heures ou sur RDV l'après-midi, tél. 39.60 ou [www.carsat-auvergne.fr](http://www.carsat-auvergne.fr), rubrique Futur retraité ou retraité. ■

## LE PAYS D'OLLIERGUES À LA RECHERCHE DE FIGURANTS



**TERRITOIRE. Illustration.** Dans le cadre d'un reportage photo commandé par la communauté de communes du pays d'Olliergues et par la Maison du tourisme du parc Livradois-Forez, des figurants pour un reportage photo sont recherchés. Les clichés seront pris lors de quatre séances, par une photographe professionnelle, au cours de l'année. Ils serviront à la promotion du territoire. Les figurants doivent céder leurs droits à l'image. Les photos serviront à illustrer les sites internet du pays d'Olliergues et de la Maison du tourisme ainsi que les différentes plaquettes promotionnelles. Pour tous renseignements, contacter l'office de tourisme du Pays d'Olliergues au 04.73.95.56.49. ■

## Ambert → Vivre sa ville

**ANIMATIONS** ■ Dernière sélection du concours de cuisine avant la finale le 20 avril pour « Ambert côté jardin »

# Concours de cuisine aux petits oignons

La dernière sélection pour le concours de cuisine d'« Ambert côté jardin » se déroulera mardi prochain. Le samedi 20 avril, lors de la finale, seuls 8 candidats s'affronteront devant un jury d'exception.

Yann Terrat

[ambert@centrefrance.com](mailto:ambert@centrefrance.com)

Les dés sont jetés pour les cuistots amateurs qui viennent de rendre leurs copies à l'équipe organisatrice d'« Ambert côté jardin ».

Dans le cadre de cette 5<sup>e</sup> manifestation culturelle qui se déroulera les 20 et 21 avril, un concours culinaire a été lancé sur plusieurs semaines pour une grande finale, le 20 avril, au jardin public Chabrier.

Cyrille Zen sera l'un des membres du jury lors de la finale

Dans un premier temps, les participants ont dû concocter une recette originale préparée à partir d'ingrédients sélectionnés par l'organisation. « Nous avons choisi des produits locaux que l'on trouve aussi dans les jardins », explique Gabrielle Trait, chargée de communication à la mairie. Les cuisiniers amateurs ont ensuite dressé une assiette avant d'envoyer une photo du



**JURY.** Mardi prochain, Thierry Chelle laisse momentanément ses fourneaux pour sélectionner les 8 cuisiniers amateurs.

résultat. Au final, 20 participants ont relevé le défi. À la suite d'une dernière sélection présidée par le chef Thierry Chelle, mardi prochain, ils ne seront plus que huit pour la finale du concours de cuisine d'Ambert côté jardin, le 20 avril.

### Toques d'Auvergne

L'organisation a mis les petits plats dans les grands pour cette journée qui s'annonce haute en couleurs mais surtout en sa-

veurs. Comme dans les émissions de télévision a succès, les finalistes vont devoir « cuisiner » ferme pour convaincre un jury d'expérience : Cyrille Zen, Jean-Marc Pourcher et Jean-François Fafournoux, chefs cuisiniers Toques d'Auvergne seront en effet chargés de goûter et d'apprécier les recettes proposées.

Dans la matinée, les huit finalistes se verront tout d'abord re-

mettre un panier garni, identique pour chacun, et retourneront ensuite cuisiner à domicile. Ils devront, dans l'après midi, dresser les assiettes qui seront ensuite présentées au jury composé des grands chefs, des membres de l'organisation et du public. « Ce concours va au-delà de la simple compétition. À travers les aliments choisis, nous voulons faire comprendre que l'on peut élaborer

des recettes surprenantes avec des produits du terroir », souligne Michel Grangemard, président du Comité intercommunal d'animations du pays d'Ambert.

### Écran géant

Cette finale culinaire est pensée comme un spectacle. Les différentes étapes des préparations seront commentées par Thierry Chelle et une équipe de Clermont-Ferrand viendra filmer l'événement pour une retransmission en direct sur écran géant : des moyens importants à la mesure de l'événement qui pourrait réunir un millier de spectateurs. « Il est important que le public participe à cet événement », souligne Gabrielle Trait. « Cuisiner, c'est aussi échanger et partager des savoirs ou des techniques. Ces thèmes fédérateurs sont ceux que nous mettons en avant lors de la manifestation "Ambert côté jardin", les 20 et 21 avril. » ■

### POUR LES ENFANTS

#### Ateliers

Le 20 avril, jour de la finale, les plus jeunes ne seront pas oubliés. Un premier atelier « Sucré, salé, dans mon panier » permettra aux enfants de confectionner quelques hamburgers de légumes sous l'œil attentif de Thierry Chelle. Une deuxième activité verra les apprentis cuisiniers réaliser des compotes « maison » lors de l'atelier « Petits chefs autour de la pomme. » Activités gratuites au jardin public Chabrier, à la suite du concours de cuisine.

## Des vers très inspirés lus par Mathieu Gosztola

**INTIMISME.** Très belle initiative de la médiathèque Alexandre-Vialatte d'Ambert, qui avait invité Matthieu Gosztola pour une heure de poésie. Il y a eu beaucoup d'amateurs à cette soirée pour écouter le poète, écrivain, mais aussi musicien et photographe, lire une poésie intimiste, à la tonalité douce et triste, axée sur la douleur d'un être cher : « Pendant les huit mois de ton sourire immobile/Dans le dedans j'ai été ça/Tout chiffonné ». Mais avec toujours une petite flamme d'espérance : « La douleur nous dit/Que ce n'est pas la peine/Mais il y a le sens des couleurs/Dans le massif des fleurs/À suivre pour où ». Ces deux passages sont extraits de son petit opuscule, paru fin 2011 aux éditions Gros textes, *Visage vive*, avec des photos de l'auteur. Il faut courir à la médiathèque, cet ouvrage (et d'autres) attendent les lecteurs qui ne seront pas déçus.

