

AUJOURD'HUI

URGENCES

Médecins de garde : tél. 15.
Hôpital : route de Pencran,
tél. 02.98.21.80.00.

Pharmacies de garde : tél. 32.37
(0,34 € la minute).

PRATIQUE

Déchèterie de Saint-Éloi : de 9 h
à 12 h et de 14 h à 19 h,
tél. 02.98.85.19.50.

Marché du jour : ce matin, place du
Marché et pont habité.

LOISIRS

Médiathèque : de 12 h à 19 h,

tél. 02.98.85.76.00.

Aqualorn : de 11 h à 21 h,
tél. 02.98.85.18.89.

LE TÉLÉGRAMME

N°lecteur : tél. 09.69.36.05.29 (prix
d'un appel local).

Rédaction : landerneau@letele-
gramme.fr ; fax, 02.98.21.72.45.

Site Internet :
www.letelegramme.fr

Publicité : tél. 02.98.85.03.29.

Petites annonces pour particuliers :
tél. 0.800.879.925 (appel gratuit).

Annonces légales :
tél. 02.98.33.74.77.

AU CINÉMA AUJOURD'HUI

BELLES FAMILLES

Comédie dramatique de Jean-Paul
Rappeneau (1 h 53).
● À 20 h 45.

LE LABYRINTHE : LA TERRE BRÛLÉE

Aventure de Wes Ball (2 h 13).
● À 17 h.

LES NOUVELLES AVENTURES D'ALADIN

Comédie d'Arthur Benzaquen

(1 h 47).

● À 14 h 30 et 20 h 45.

HÔTEL TRANSYLVANIE 2

Animation de Genndy Tartakovsky
(1 h 29 ; dès 6 ans).
● À 17 h.

YOUTH

Drame de Paolo Sorrentino
(2 h 58).

● en VO : à 14 h 30.

Festival Clair de Lune.

Jean-Luc Roudaut fait salle comble



Clair de Lune, le festival de l'enfance et de la littérature jeunesse, se poursuit jusqu'à la fin de la semaine. Dimanche, plus de 400 jeunes spectateurs sont venus applaudir Jean-Luc Roudaut dans une salle du Family chauffée à blanc. Le chanteur a charmé son public avec son propre répertoire. Mais ce concert a aussi été l'occasion d'entendre « Enfants du monde », la nouvelle chanson que l'artiste a composée le mois dernier avec une trentaine de petits Landerneens. Des enfants impliqués de bout en bout dans le projet puisque, outre l'écriture du morceau, ils ont participé à la réalisation du clip et de la pochette du disque.

Saveurs des terroirs. Proximité et audaces

Le salon Saveurs des terroirs diffusera ses plaisirs gastronomiques de vendredi à dimanche, halle Saint-Ernel. Mitonné par une nouvelle direction, il conserve les ingrédients prisés par son public : proximité avec les producteurs et audaces culinaires.



Le Salon change de direction avec l'arrivée de Muriel Sort mais conserve Bruno Maignon, Benoît Michel, le bon goût et la bonne humeur.

Lancé en 1997, Saveurs des terroirs s'est progressivement distingué dans le calendrier des salons gastronomiques du Nord-Finistère. C'est un rendez-vous arrivé à pleine maturité que son initiateur, Michel Lénaff, directeur de Puissance 9, a vendu, en juillet, à Muriel Sort, directrice d'Armor expo, une société qui compte déjà dans son panier les salons « Vins et gastronomie » de Binic, Perros-Guirec et Vitré : « En reprenant celui de Landerneau (et de Pont-l'Abbé, NDLR), nous réalisons notre volonté de prendre pied dans le Finistère ».

Une dizaine de nouveautés

Ce changement de « chef » n'augure cependant pas une révolution de palais. Parmi les 60 exposants de la 19^e édition des Saveurs des terroirs, une majorité était présente les années passées. Muriel Sort apporte une dizaine de nouveaux producteurs : côtes-du-rhône, champagne, bordeaux, bourgogne en vins = « tous les vignobles français auront des représentants » -, salaison corse et foie gras pour la partie gastronomie, herboristerie (plantes, huiles

essentielles...) et gravure sur verre pour l'ambiance et l'art de la table. Tous se fonderont dans « l'esprit familial que nous voulons continuer d'imprimer à ce rendez-vous. C'est aussi pour cela que la société privilégie les salons dans des villes moyennes ».

À voir et à manger

L'objectif reste de favoriser les conditions d'échanges entre les producteurs et les visiteurs de plus en plus calés et demandeurs sur l'origine des produits. Un salon de la gastronomie demeure aussi une occasion idéale pour goûter et se faire plaisir. Outre les stands étalés sur toute la surface de la halle Saint-Ernel, les gourmets pourront découvrir le menu spécial préparé par Benoît Michel. Présent depuis deux ans sur le salon, le patron de la Maison Michel et ses cuisiniers seront de service le midi, avec des menus complets et, l'après-midi, au salon de thé. Autre habitué du rendez-vous mais de plus longue date, le chef cuisinier Bruno Maignon animera pour la 19^e fois. Son intarissable gouaille mettra en

lumière le savoir-faire des exposants et son inventivité culinaire attirera encore l'œil et les papilles des visiteurs.

Sushis à la mode bretonne

Cette année, le toqué de mariages insolites présentera ses « chuchis bretons » : makis, nigiris garnis de légumes, de langoustines, crevettes ou d'andouille, avec une crêpe en guise de feuille de nori autour de ses compositions. Il ne sera pas interdit de goûter, ni de prendre des notes pour tenter de reproduire cette recette à haute teneur d'originalité chez soi : « Il faut juste prendre le coup de main ». Bruno Maignon se fera un égal devoir d'aiguiser les appétits en présentant des miniburgers colorés (mais sans colorants artificiels) à l'encre de seiche ou au bleu noir.

▼ Pratique

Salon Saveurs des terroirs, vendredi, de 15 h à 20 h, samedi, de 10 h à 19 h et dimanche, de 10 h à 18 h 30, halle Saint-Ernel. Entrée : 4 € ; gratuite pour les moins de 16 ans.