

## **CIE DU DEUXIÈME**

**Comme un poisson  
dans l'eau**



*Affûtez vos palais  
et dégustez votre glace.*

**Tout public  
Démonstration  
dégustative  
commercante**

Derrière leur chariot de supermarché orné de fruits de mer, le directeur de la célèbre enseigne «fish-ice» et son employée du mois, Martine, exécutent devant vos yeux la recette de la glace au carpidon. Vous reconnaîtrez facilement ce poisson grâce à sa queue en forme d'éventail qui lui permet de nager d'une rive à l'autre sans jamais quitter la ville de Chalon.

*Julie Boisselot*

**«La glace au Carpidon»,  
Cour de l'école de l'Est,  
du jeudi au samedi  
à 13 h et 15 h.**

**Batz-sur-mer**

**Les Batziens boudent le forum associatif**



*l'inauguration du forum n'a, elle non plus, guère attiré la foule*

Comme le soulignait Danielle Rival dans son allocution d'ouverture, ce sont une trentaine d'associations de Batz et de la presqu'île qui ont répondu présentes pour cette troisième édition du forum des associations. Les bénévoles se sont investis pour présenter leurs activités, mais, hélas,

le public n'était pas au rendez-vous ! Décentralisé pour la première fois à la salle des sports, la manifestation a souffert d'absence massive ! Défaut de communication ? Cela ne semble pas être le cas. Éloignement du centre du bourg ? Peut-être, ou bien tout simplement désaffection pour

une manifestation qui - arrive un peu tard alors que nous avons tous fait notre rentrée - comme le faisaient remarquer plusieurs participants. Alors pour ceux qui regretteraient de ne pas être passé par la salle des sports samedi, un guide pratique de Batz-sur-Mer est à la disposition de tous.

**Big Batz'art : une première réussie**

A l'instar de leur président Stéphane Parent, les organisateurs de la première édition du Big Batz'art d'automne sont pleinement satisfaits. Installés sur la salle des fêtes et l'espace du Petit Bois, les exposants ont reçu de nombreux visiteurs et le public était présent lors du vernissage et de l'apéro concert. - *La qualité de l'exposition démontre la valeur des talents existant à Batz-sur-Mer* - se réjouit Stéphane Parent. Ce ne sont pas moins de 25 exposants de la Presqu'île ou qui y ont des attaches qui ont répondu présent. - *On ne connaît pas assez bien les talents qui nous entourent* - poursuit-il.

Côté débats, les salles se sont avérées trop petites pour écouter les intervenants, notamment un duo hilarant venant de Pornichet, Fishice, proposant la



*La glace au poisson, vous connaissez ? Fishice en parle très bien !*

confection de glace de poisson... Cette journée semble avoir satisfait le public. Pour Annie, venue de la presqu'île, - *l'association exposition, débats et anima-*

*tions donne un résultat auquel je ne m'attendais pas... Il faut continuer dans cette voie* -. Message transmis aux organisateurs pour 2008.

## Les Ponts-de-Cé

# L'air maritime de la rue au dernier rendez-vous de l'été

La Glace au carpidon et l'Affaire Sardines sont venus clore les spectacles gratuits de l'été 2008 dans les douves du château des Ponts-de-Cé, mercredi soir 27 août.

Rendez-vous culinaire ? Peut-être pas.

La Compagnie du 2<sup>e</sup> nous montre toutes les étapes allant de la découverte du poisson « le carpidon » à la création de la glace avec une dégustation à la clef... « un goût étrange », confie un spectateur.

Puis, place à Erick Sanka et son spectacle créé en 1999 pour le festival « Les Arts dînent à l'huile » de Douarnenez. À travers quelque 120 boîtes de sardines sur des diapositives, l'auteur a présenté l'Affaire Sardines. Du XVI<sup>e</sup> siècle à nos jours, le protagoniste a détaillé la complexe affaire qui s'est passée dans la ville des Sardines.



*Erick Sanka s'est délecté de l'Affaire Sardines tout en gardant jalousement le mystère de la boîte du même nom !*

Les preuves irréfutables sont sur les tables des cuisines depuis longtemps, marques et dessins de boîtes de sardines les composent ! En 37 minutes, les spectateurs ont été mis au parfum (maritime) des moindres détails

de l'affaire. Cette énigme restera pourtant non élucidée pour tous les spectateurs !

Ce dernier spectacle de l'été a ravi les nombreux amateurs d'art de la rue.

Riantec

## Le Chell se régale avec les artistes d'Avis de temps fort

De mémoire de Riantécois, jamais le Chell n'avait vu une telle foule... Ils étaient en effet plusieurs centaines, grands et petits, vendredi soir, assis en rond sur les pelouses marines qui bordent la Petite Mer à cet endroit. Un site plus habitué aux surfeurs et autres voltigeurs sur l'eau qu'aux spectacles de rue ! Le soleil était là, dans un air un peu frisquet mais présent, pour cette étape d'Avis de temps fort, le festival des arts de la rue de la rive gauche de la rade de Lorient.

Après une mise en bouche bien sympathique de l'atelier intercommunal de jeunes, les Pains Beurre Salé, les deux clowns de la Compagnie Maboul Distorsion ont fait se plier de rire les spectateurs, avec leurs histoires de cuisine qui tournent si mal.

Après les derniers applaudissements très bien nourris, place à la vraie dégustation : crêpes avec les parents d'élèves de l'école Diwan et pommes de terre farcies avec la célèbre Mémé Patate ont régalié le public resté sur place ou venu spécialement pour ce pique-nique en bord de mer.



Des cuisiniers un peu particuliers pour une recette improbable mais hilarante, vendredi soir, au Chell.

## Pains beurre salé et glace aux poissons pour finir à Port-Louis

La joyeuse troupe des Pains Beurre salé compte sept membres âgés de 14 à 20 ans. Ils travaillent autour de textes de théâtre mais également sur leurs propres créations : des sketches comiques alliant l'absurde à leur propre vision de la vie au quotidien. Ils sont aujourd'hui à Port-Louis, place du Marché, dans le cadre d'Avis de temps fort.

La dernière journée du festival des arts de la rue de la rive gauche de la rade démarre à 11 h 30 par un atelier de danse conduit par Marie Peton ; à 11 h 40, les Pains Beurre Salé font leur apparition, suivis de la C<sup>ie</sup> du Deuxième. Là aussi, ce n'est pas triste : cette petite troupe nantaise réalise en direct sa recette de glace au carpillon, un petit poisson qui ne

sat pas trop s'il doit remonter ou descendre les courants... Le sorbet est parfaitement dégueulasse mais l'humour des comédiens est frétilant, preuve que le poisson est frais.

A 12 h 15, après un repas en musique conduit par les Taupes (à la quatrième taupe, il sera exactement... air connu), la C<sup>ie</sup> du Deuxième revient avec d'autres sketches.



La troupe nantaise C<sup>ie</sup> du Deuxième invite à déguster son Fishice !