

Hendaye/Txingudi

Une fête en attendant la crémaillère

DÉVELOPPEMENT DURABLE Toujours en attente de locaux pour sa ressourcerie, Recycl'Arte convie les Hendayais à la deuxième Fête de la récup', samedi

Fabien Jans
f.jans@sudouest.fr

Le meilleur déchet, c'est celui qui n'est pas créé. L'antienne pourrait être affichée en lettres d'or, réalisées en matériel de récupération, sur la façade du local de Recycl'Arte, dans la zone des Joncaux.

C'est le message qui passera une nouvelle fois ce samedi 23 novembre, lors de la deuxième édition de la Fête de la récup' (lire par ailleurs). Un événement heureux, comme l'indique son intitulé, c'est ainsi que le souhaitent les membres de l'association sous la houlette de Claire Dutrillaux. « C'est pour nous l'occasion de faire découvrir les différentes façons d'être acteurs d'une transition joyeuse et simple, pleine d'astuces positives et réalisables par tous. Nous proposons un panel de ce que l'on peut et de ce que l'on sait faire, autour des divers ateliers et animations que nous mettons en place à longueur d'année. Chaque petit geste compte et incite à faire le suivant. »

Cantonnés à 60 m²

L'événement, qui s'inscrit au sein de la Semaine européenne de la

réduction des déchets, permet également de faire le point sur les projets de Recycl'Arte. « Nous sommes toujours là », résume Claire Dutrillaux, dans les locaux que l'association occupe depuis cinq ans.

Une façon polie de signifier que la ressourcerie, pour laquelle le dossier a été monté et les décideurs rencontrés, reste pour l'instant cantonnée aux 60 m² originaux, bien loin des besoins exprimés, faute de foncier et sans doute de volonté politique.

« Notre but reste la création d'une entreprise, avec des emplois à la clé », rappelle la coprésidente. Surtout, ce projet de ressourcerie intègre, au plan local, les objectifs fixés par une directive européenne de 2008, incitant les États à favoriser la prévention et la réduction des déchets, au seul recyclage dont se sont déjà emparées de grosses entreprises.

« Le but n'est pas de tout recycler sans réfléchir, mais bien de réduire notre production de déchets par un changement de paradigme dans notre façon de consommer, grâce à la réutilisation et au réemploi. Aujourd'hui, les entreprises qui récupèrent les D3E (déchets d'équipements élec-



Divers ateliers permettront d'apprendre à donner une seconde vie à des objets, ou de fabriquer ses propres ustensiles. PHOTO DR

LE PROGRAMME

La Fête de la récup' se déroulera au club-house Ondarraitz, de 10 h à 18 h. Des ateliers, comme le Repair café ou l'auto-réparation des vélos se dérouleront toute la journée. D'autres seront ponctuels : « sac à cadeau » pour un Noël zéro emballage de 10 h à 12 h, déodorant naturel de 15 h à 16 h 30 et le désormais le fameux vélo smoothie, de 15 h à 17 h.

triques et électroniques, NDLR) dans les déchetteries ne se demandent même pas s'ils sont encore en état de fonctionner. » La réparation, la seconde vie, ce sont des arts que maîtrisent et partagent les membres de Recycl'Arte.

Discours bienveillant

Le tout servi par un discours bienveillant, loin de toute culpabilisation. « Ici, nous sommes heureux,

nous faisons le métier que nous aimons (Recycl'Arte parvient à employer deux personnes au Smic, NDLR). Sauf que le modèle économique n'est pas adapté à notre activité et que nous voulons évoluer vers ce projet que nous portons depuis le début. »

Ce savoir-faire que Claire Dutrillaux sait pouvoir retrouver dans les ressourceries qui essaient en France, elle aimerait le voir reconnu. « Dans la loi antigaspillage et sur l'économie circulaire en préparation, nous voudrions faire passer un amendement afin que le produit de l'écotaxe (ce petit surplus que l'on paie notamment sur l'achat d'électroménager) serve à la création d'un fonds pour le réemploi solidaire. Cela permettrait aux acteurs de terrain de trouver des financements, parce qu'il n'est pas normal que cet argent n'aille que dans la poche des grosses industries du recyclage. »



LE PIÉTON

Espère que le gâteau sera beau, bon et surtout assez grand pour accueillir trente bougies. Le cinéma Les Variétés fête son anniversaire ce week-end, avec une programmation spéciale, dimanche. Il faut de plus en plus de souffle pour éteindre toutes les bougies de ce lieu au charme suranné, que les moqueries de quelques Hendayais sur les sorties parfois décalées des films, n'atteignent même pas. Car l'équipe, composée de vrais passionnés, sait que le 7^e Art ne se cantonne pas à la dernière superproduction hollywoodienne. Les jeunes cinéphiles qui profitent des animations permettant de découvrir les secrets du cinéma, eux, sont bien au courant. Alors bon anniversaire, Les Variétés!

AGENDA

AUJOURD'HUI

Les abords d'Abbadia. Visite guidée, à 10 h, au château d'Abbadia, route de la Corniche, pour découvrir tous ses secrets. Tél. 05 59 20 04 51. Tarifs : adulte, 12 € ; enfant, 6 €.

Performance sonore. Expérience artistique auditive, par Emma Souharce, après 4 mois de travail en résidence, à 19 h, à Nekatoenea, 6, rue Armatonde, Domaine d'Abbadia. Tout public. Gratuit.

UTILE

AGENCE « SUD OUEST »
28, boulevard Victor-Hugo,
64 500 Saint-Jean-de-Luz.

Rédaction-publicité.

Tél. 05 40 39 70 95.
Télécopie : 05 40 39 70 99.
Mail : hendaye@sudouest.fr
Ouvert du lundi au jeudi, de 9 h à 12 h et de 14 h à 18 h ; le vendredi, de 9 h à 12 h et de 14 h à 16 h.

Abonnements. Tél. 05 57 29 09 33.

Distribution du journal à domicile (portage). Pour recevoir « Sud Ouest » à votre domicile tôt le matin, sans supplément de prix, vous pouvez appeler au numéro suivant : 05 57 29 09 33.

Police nationale. Tél. 05 59 51 40 40.

Police municipale.
Tél. 05 59 48 23 15.

Police de l'air et des frontières.
Tél. 05 59 51 39 00.

Fourrière. 05 59 23 68 68.

Encombrants. Tél. 0 800 64 20 14.
Appeler deux à trois jours avant le ramassage.

Au piano pour une mélodie hivernale

GASTRONOMIE Le concours culinaire de la Zarpai se poursuit dimanche, avec le chef du Battela, Sébastien Recarte qui œuvrera au côté d'Elorri Vidal

C'est au tour de Sébastien Recarte, qui règne sur le restaurant Battela au côté d'Elorri Vidal, de participer au repas des chefs organisé par la Zarpai Banda, ce dimanche 24 novembre. Les gourmets les attendent avec impatience depuis deux ans. Mais ils avaient une belle excuse avec la naissance de leur deuxième enfant.

L'imagination et la créativité du jeune chef n'en sont que plus fortes et les convives découvriront que des mets simples peuvent se transformer en mélodie lorsque le cuisinier est artiste.

« J'ai appris consciencieusement au lycée hôtelier de Biarritz, mais une fois sorti, j'ai donné libre cours à mon imagination et à tout ce qui peut contrebalancer les contraintes.

J'invente, j'essaye, je rate, je recommence », confie Sébastien Recarte rappelant que « c'est la saison des agrumes et de certains légumes. J'ai la chance de connaître un maraîcher du Jaizkibel qui m'apporte chaque semaine son panier. Tous les produits que je cuisine sont locaux ».

Le restaurant Battela a été créé par les parents d'Elorri Vidal en 1995. Sébastien Recarte a poursuivi cette belle histoire de famille en 2015.

Une idée savoureuse

Cela fait deux ans que la Zarpai organise ce concours qui s'adresse aux restaurateurs locaux ainsi qu'aux cuistots des sociétés gastronomiques de la ville. Les réserva-

tions sont obligatoires tant l'idée est savoureuse. « Ce concours reste gourmet, ludique et sans prétention à l'image de la vie gastronomique hendayaise », rappellent les organisateurs qui ont choisi comme parrains de ce « Top chef », Sébastien Gravé, de La Table Sébastien Gravé, et Vivien Durand du restaurant Le Prince Noir à Lormont.

Pour se préparer au mieux au défi qui l'attend, Sébastien Recarte a déjà jeté un œil satisfait sur la cuisine de la Zarpai avant de proposer son menu : cannelloni de crabe, mandarines crème d'avocat citronné, puis rôti d'agneau farci au foie gras et champignons ou cabillaud en croûte chorizo, chutney orange chorizo, polenta, artichauts, piquillos. En dessert, un fin-



Elorri Vidal et Sébastien Recarte du Battela passent aux fourneaux de la Zarpai. É. A.

ger choco cacahuète fruit de la passion.

Édith Anselme

(1) Réservation à CB Informatik, boulevard du général de Gaulle, de 14 h 30 à 18 h.