esançon

Tour du monde en 80 plats : les billets s'arrachent dès mercredi

Les 25 et 26 mars, le Grand Kursaal devient une scène gourmande et festive avec la 37e édition du Tour du monde en 80 plats. Étudiants internationaux et Francs-Comtois se retrouvent pour déguster, danser et partager des saveurs et traditions venues des quatre coins du globe. Les billets seront en vente à partir du mercredi 4 mars au CLA, jusqu'à épuisement des places.

« L'an dernier, les places étaient parties en deux jours », prévient Sébastien Touchard, le responsable du service culturel du Centre de linguistique appliquée. Photo d'archives Arnaud Castagné

La 37e édition du Tour du monde en 80 plats aura lieu au Grand Kursaal, mercredi 25 et jeudi 26 mars. L'événement, organisé conjointement par le Centre de linguistique appliquée (CLA) et l'Université Marie-et-Louis-Pasteur, est une invitation au voyage gustatif et culturel.

Des saveurs venues du monde entier

Lors de ces deux soirées, les étudiants internationaux préparent les spécialités culinaires de leur pays afin de les proposer aux Bisontins. « Vingt-cinq nationalités seront à découvrir, dont la Côte d'Ivoire, l'Ouzbékistan, le Pakistan et l'Inde, qui participent pour la première fois cette année », explique Sébastien Touchard, responsable du service culturel du CLA.

La vente des billets d'entrée débutera ce mercredi 4 mars à midi, au CLA, jusqu'à épuisement des places. Proposés au prix de 7 €, ils seront vendus uniquement sur place. Devant le succès rencontré par l'événement chaque année, il faudra être rapide. « L'an dernier, les places étaient parties en deux jours », prévient Sébastien Touchard.

Dégustation et spectacle au rendez-vous

Plus de 1200 personnes sont attendues pour les deux services proposés chaque soir (à 18 h et à 21 h). Les étudiants internationaux, vêtus de tenues traditionnelles, proposeront, en portion de dégustation, des spécialités culinaires de 1 à 3 €, mais aussi des bières et des vins étrangers. Ils animeront également la soirée en partageant leurs talents artistiques à travers des chants et des danses.

Une initiative écoresponsable

Cette année encore, à des fins d'écoresponsabilité, des couverts réutilisables seront mis à disposition des visiteurs (sous caution), qui pourront aussi venir avec leurs propres contenants s'ils le souhaitent.

Une belle occasion pour les étudiants du CLA de partager leur culture avec les Francs-Comtois.

Tour du monde en 80 plats, billets à retirer au CLA, 6 rue Plançon, à partir du mercredi 4 mars, du lundi au vendredi, entre 12 h et 14 h.

esançon

Aux Délices du Cèdre, un nouveau salon de thé libanais au centre-ville

« La cuisine a toujours été ma passion », s'enthousiasme Jamal El Halabi. L'homme, qui a fui le Liban avec sa famille en 1983, s'est installé à Besançon en 1995. Après plusieurs années dans le secteur de l'automobile, il décide de se lancer dans la restauration. Il ouvre d'abord un établissement dans le sud de la France avant de revenir à Besançon, où il crée, il y a trois ans, Les Délices du Cèdre, un restaurant libanais situé au 87, rue des Granges. Jamal El Halabi a embarqué avec lui dans l'aventure sa femme, Hélène, et, depuis deux ans, son fils, Enzo. « Les horaires sont difficiles, c'est beaucoup de travail, mais en famille, c'est plus facile à gérer », explique Enzo.

Deux employés ont été recrutés pour le service dont Laure David, entourée de Jamal et Enzo El Halabi, les gérants. Photo Anne-Laure Ricard

Une aventure familiale

Le restaurant est avant tout une entreprise familiale. Jamal, Hélène et Enzo unissent leurs efforts pour proposer une cuisine authentique et soignée, fidèle aux saveurs du Liban.

Face à une demande croissante pour manger sur le pouce, Jamal El Halabi décide d'étendre son activité en ouvrant un salon de thé. La clientèle peut y déguster le célèbre gâteau libanais, le Baklava, ou encore le Sfouf (gâteau au curcuma), mais aussi des sandwichs, falafels, soupes et boissons parfumées aux épices, telles que le café blanc ou le thé noir à la cardamome.

« J'ai revisité les recettes pour les rendre moins acides, plus adaptées aux goûts des gens d'ici », précise le chef, qui cuisine tout lui-même. Les produits peuvent être dégustés confortablement installé dans les fauteuils cosy du salon ou à emporter pour profiter des premiers rayons de soleil.

Un clin d'œil au Liban

En hommage au cèdre, symbole du Liban, la boutique propose également à la vente des objets en bois d'olivier en provenance directe de Tunisie. Le bois de cèdre ne pouvant pas, lui, être commercialisé.

Salon de thé Aux Délices du Cèdre, 69 rue des Granges. Tél. 07 69 02 16 72.

esançon

Mars Bleu : briser les tabous pour sauver des vies

En mars, le Doubs se mobilise pour rappeler qu'un simple test peut sauver des vies. À l'occasion de Mars Bleu, professionnels de santé et bénévoles multiplient les actions pour encourager le dépistage du cancer colorectal, encore trop souvent négligé.

Pendant tout un mois, dans le cadre de Mars Bleu, le secteur médical et plusieurs associations du Doubs se mobilisent afin de sensibiliser la population au dépistage du cancer du côlon. En choisissant le terme « Va chier », titrant en grosses lettres leur dernière campagne de prévention du cancer colorectal, la Ligue contre le cancer cherche à attirer l'attention de chacun : « Il est nécessaire de briser les tabous liés au dépistage du cancer du côlon, un dépistage délaissé par les deux tiers des personnes. Cette maladie touche, chaque année, près de 47 000 personnes. C'est la 2e cause de décès par cancer en France, avec 17 000 décès chaque année. Si ce cancer est détecté tôt, il se guérit dans 9 cas sur 10 », rappelle la Ligue contre le cancer.

Dans le Doubs, la population est invitée à rencontrer les bénévoles et les professionnels de santé : « Pour avoir des réponses, lever des doutes, informer sur le déroulement de ce dépistage », explique Clémence Lucotte-Rozier, chargée de communication à la Ligue contre le cancer du Doubs.

Des stands de prévention dans tout le département

Jeudi 5 mars : clinique Saint-Vincent, 9 h 30 à 16 h. **Vendredi 6 mars** : Polyclinique de Franche-Comté, 9 h 30 à 16 h. **Samedi 7 mars** : théâtre B. Blier, Pontarlier, 10 h à 18 h. **Jeudi 12 mars** : CHU Besançon Franche-Comté, dès 10 h. **Jeudi 12 mars** : Maison de santé, Pontarlier (journée). **Mardi 17 mars** : centre hospitalier, Pontarlier, 10 h à 16 h. **Vendredi 20 mars** : Maison de santé Vauban (matin), Maison de quartier de Montrapon (après-midi).

Des rendez-vous grand public

Vendredi 13 mars : balade musicale à Frasne, 17 h. **Samedi 21 mars** : randonnée Bleue, Thise, 14 h, parking des écoles. **Du 12 mars au 2 avril** : défi connecté en Bourgogne-Franche-Comté, gratuit sur l'application Kiplin avec le code CRCDCMARSBLEU.

Infos : www.ligue-cancer.net/mars-bleu

De nombreux événements sont programmés dans le Doubs pour sensibiliser au dépistage du cancer colorectal. Photo Ligue contre le cancer du Doubs

esançon ■ Nécrologie

Décès de Nadia Kubicki

Nadia Kubicki voit le jour à Besançon le 16 juin 1962. Elle suit des cours de styliste-modéliste, obtient un BEP et trouve un emploi dans le monde de la couture.

Elle se marie avec Thierry et le couple aura deux enfants : Anne et Débora, puis deux petits-enfants. Elle habite Avignon et devient agent administratif dans une mairie. De retour à Besançon, elle trouve un emploi à la Ville comme agent administratif. Elle était à la retraite depuis quelques mois seulement.

Photo fournie par la famille

Nadia avait une âme d'artiste. Elle créait les habits pour ses filles et était très douée pour la peinture. Elle aimait la musique et a fait partie d'une fanfare.

Enjouée, tolérante, Nadia était très croyante et vivait sa foi au sein de l'Église évangélique. Nos condoléances.