

054	UTBM Service communication	L'Est Républicain	11 octobre 2020
		Société	Fête de la science - UTBM - Crunch Lab

La science se met à table

Aude LAMBERT



Brigitte Martin et Pierrick Rommevaux sont animateurs à la Maison départementale de l'environnement du Malsaucy. Photo ER /Aude LAMBERT

Thème retenu pour la fête de la science, ce week-end, à la Roselière : « Planète nature ». De nombreux stands sont consacrés à la sauvegarde de la faune et de la flore. Les visiteurs peuvent notamment découvrir les plantes sauvages et comestibles qui parfument recettes ou boissons.

Le visiteur voyage entre ciel et terre à la Roselière où se déroule, tout au long du week-end, la fête de la science. De nombreux domaines s'y côtoient : la recherche, l'innovation, l'énergie, la physique, l'astronomie.

La couleur verte domine dans la salle, ce n'est pas un hasard. Cette année, le thème retenu est « Planète nature ».

• Un petit jeu

De nombreux stands (sur 27) sont dédiés à la sauvegarde de la faune et de la flore ainsi qu'à la lutte contre le gaspillage. Des ateliers attractifs ont été imaginés (notamment un parcours des sens à destination des 3/6 ans). Certains mettent en appétit.

En discutant avec Brigitte Martin et Pierrick Rommevaux, de la Maison départementale de l'environnement du Malsaucy, l'eau nous vient à la bouche.

Les animateurs font (re)découvrir aux habitants les plantes comestibles sauvages, à cueillir dans les jardins ou les champs, près des chemins de randonnée. Elles trônent sur leurs tables, identifiables à la forme de leurs fleurs ou de leurs feuilles : plantain, noisetier, ail des ours, oseille, chicorée...

Le public est invité à un jeu intitulé « Un Brin de nature en cuisine » : reconnaître les photos correspondant aux essences exposées. Des idées de recettes sont proposées (là aussi par un biais ludique) aux gourmands.

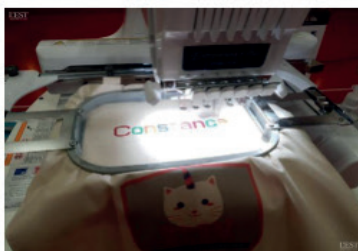
• Prunelle et vin cuit

On peut, par exemple, mélanger les bourgeons d'épicéa au Mont-D'or, un fromage cerclé avec l'écorce de cet arbre. Beaucoup de plantes entrent dans la composition du pesto (plantain, ail des ours, feuilles d'épicéa) et les fleurs de noisetier composent une excellente confiture. Quant à la prunelle, les jeunes rameaux de printemps sont utilisés dans la confection de La Trouspinette[®], un apéritif typique vendéen dont Brigitte Martin loue le goût incomparable. Ne reste plus qu'à tester !

La fête de la science continue ce dimanche à la Roselière de 10 h à 18 h. Entrée libre et gratuite pour toutes les animations.



L'UTBM offre des sacs brodés (et personnalisés) grâce au bijou de technologie utilisé au sein de son Crunch lab : la brodeuse Brother PR670E. Photo ER /Aude LAMBERT



L'UTBM offre des sacs brodés (et personnalisés) grâce au bijou de technologie utilisé au sein de son Crunch lab : la brodeuse Brother PR670E. Photo ER /Aude LAMBERT