

LA GARDE

Un boucher reconnu
Compagnon du goût

Saucisse de Marseille, araignée de porc, viande d'Aubrac et autres réjouissances. Hier, le boucher et charcutier, Benoît Hochard, a été nommé Compagnon du goût pour récompenser la qualité de ses produits.

Dans sa boutique « Du Bœuf au cochon », ouverte en septembre dernier, c'est un festival de charcuteries et de viandes qui mettent l'eau à la bouche. Sur le comptoir est indiquée l'origine des viandes, voire les prix et les reconnaissances qu'elles ont obtenu. « *Tous mes produits sont français*, indique fièrement Benoît Hochard. *Nous achetons la viande sur pied, c'est-à-dire avant que la bête soit abattue, et nous travaillons sur la carcasse. Nous n'achetons pas des produits sous vide.* »

Un « faiseur de qualité »

Les Compagnons du goût sont nés en 1997 pour reconnaître les artisans bouchers et charcutiers qui proposent des produits de qualité. Hier, Benoît Hochard a rejoint leurs rangs. Et pour célébrer cette nouvelle « *introduction* », l'heureux élu a organisé une séance de dégustation avec jambon, grillades et verre de vin. « *Ça me fait plaisir qu'on me reconnaisse comme faiseur de qualité* », glisse le boucher.

Dans sa boutique, qui compte deux salariés et deux apprentis, tout est transparent. Les viandes sont préparées dans un laboratoire, séparé de la boutique par une vitre. « *Comme ça, les clients peuvent voir comment nous*



Benoît Hochard (à gauche) a reçu, avec sa femme Isabelle, la charte des Compagnons du goût des mains de Frédéric Loup (à droite).

(Photo Laurent Martinat)

travaillons. Je n'ai rien à cacher », explique Benoît Hochard.

Des clients toujours plus nombreux

Et le succès est au rendez-vous. Alexandre a découvert cette boucherie dès l'ouverture. Sédait par les produits, il est venu à la dégustation avec ses parents. « *Ils ont du savoir-faire et ils prennent le temps d'expliquer comment préparer telle ou telle viande. Ils ne sont pas là que pour vendre* », affirme Alexandre. Marie-France, elle, est cliente depuis peu mais revient

« *dès qu'il y a une nouveauté* ». Ce qu'elle a adoré ? « *Le saucisson au piment d'Espelette et l'araignée de porc !* », s'exclame-t-elle.

Benoît Hochard ne va pas s'arrêter là. Avec son logo d'animal mi-boeuf mi-cochon aux couleurs de la France, la boucherie aura bientôt son site Internet. Et si les affaires continuent de prospérer, l'artisan espère bien ouvrir d'autres boucheries dans le Var.

ANOUK PASSELAC

Du Bœuf au cochon, 809, avenue de Draguignan. Tél. 07.82.94.94.89.

LE PRADET

Belle saison pour le forum des emplois saisonniers à l'Espace des arts

Hier après-midi, l'Espace des arts a accueilli le désormais traditionnel Forum des emplois saisonniers du Pradet. Cette neuvième édition a été, de l'aveu des organisateurs, un franc succès. En effet, selon Marie Royer du Bureau d'information jeunesse (BIJ) du Pradet, co-initiateur de l'événement, « *les espérances des organisateurs ont été dépassées, puisque ce sont 45 entreprises ou partenaires institutionnels et près de 500 jeunes (et moins jeunes) postulants à des emplois saisonniers qui se sont rencontrés à l'occasion de ce forum* ».

Montée en puissance

Il s'agit bien d'une montée en puissance du dispositif puisque 2015 avait vu « seulement » 335 jeunes bénéficiaires



Cette neuvième édition a attiré près de 500 jeunes et 45 entreprises ou institutionnels au lieu des 335 jeunes et 23 sociétés venus l'an dernier.

(Photo M. B.)

ci d'un contact avec 23 sociétés ou institutionnels. La commune du Pradet, hôte de l'événement, a mis sur l'accueil et s'est appliquée, pour sa part, à ce que les rencontres se fassent dans les meilleures condi-

tions entre employeurs et saisonniers potentiels. Autre pièce maîtresse de l'opération, outre le BIJ du Pradet et la Mission locale, du Coudon au Gapeau, le Pôle emploi de La Valette n'a pas hésité à solliciter ses

bénéficiaires en leur adressant des messages téléphoniques réitérés. Un bon cru 2016 en perspective donc, et dont les premiers effets devraient se produire dès le mois de mai.

M. B.

LA VALETTE

Le conte musical a pris racine au théâtre Marélios

Les petits écoliers des primaires valettoises étaient de sortie, hier, tout au long de la journée. Encadrés par leurs enseignants et leurs parents, ils ont assisté à un conte musical donné à La Coupiane, au théâtre Marélios. Il s'agissait d'une adaptation du

conte *L'enfant racine*, de Kitty Crowther, une illustratrice belge. Le conte musical était présenté par la compagnie La Bulle à Sons. Une nouvelle représentation a lieu ce soir, à 19 h 30, pour tout public, dès 5 ans. Tarif : 8 à 12 euros

MAGUY



Ce conte adapté de *L'enfant Racine* de Kitty Crowther a enchanté les enfants des écoles primaires de La Valette.

(Photo Maguy)

Des écoliers sensibilisés à la langue de Goethe



Avant le memory, chaque élève de CM1-CM2 de la classe Julie-Viard s'est présenté en allemand à Nina Rieling.

(Photo Maguy)

A l'école élémentaire Jean-Giono à La Coupiane, Yvonne Schaller, autrichienne et professeure des écoles, enseigne l'allemand dans plusieurs classes, à raison de quarante-cinq minutes par semaine. Et ce, afin de sensibiliser les écoliers de CM1 et CM2 à la langue de Goethe. Ces élèves sont préparés à intégrer une 6^{ème} bi-lingue accessible au collège Henri-Bosco, situé juste à côté.

Hier matin, dans le cadre de

l'opération Mobiklasse, les élèves de la classe de CM1-CM2 de Julie Viard ont accueilli, à la salle polyvalente, Nina Rieling. Cette dernière est rattachée au centre culture franco-allemand de Nice qui va ouvrir au mois de juin prochain. Après une présentation du pays dans la langue de Goethe, Nina Rieling a ainsi sensibilisé les enfants à la culture allemande à travers un memory et des jeux.

MAGUY

Infos villes

LE PRADET

Rencontre-conférence

Aujourd'hui, à 17 h 30, à la librairie Mille Paresse, rencontre-conférence, suivie d'une dédicace avec Olivier Charneux, auteur du roman *Les guérir*.

LA VALETTE

Traditionnelle anchoïade

L'association Lou Rodou Valettois organise sa traditionnelle anchoïade, le dimanche 24 avril, à 11 h 30, place Général-de-Gaulle. Tél. 04.94.23.67.12.