

Tribunal Le cannabis, ça eut payé, mais ça ne paye plus! page 6

Rimrock Country Band Une récompense de taille pour le groupe du Jura bernois page 8

LE JOURNAL

DEPUIS 1863

DU JURA



Mardi 7 mai 2019
www.journaldujura.ch

No 105 CHF 3.70
J.A. - CH-2501 Bienne 1

Retrouvez
le Journal du Jura sur



9771424962007 20019

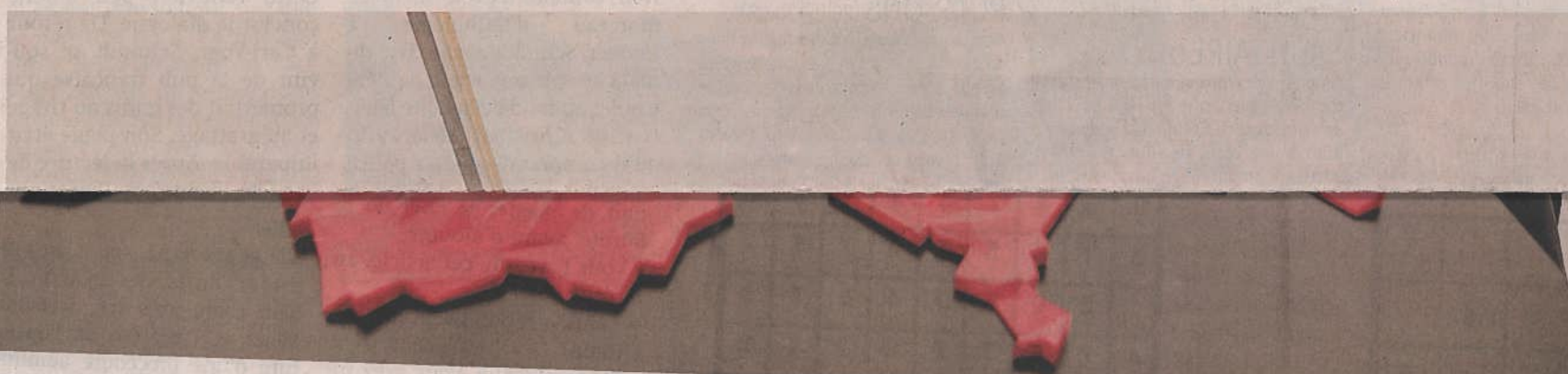
Les écoles de commerce à plein temps jugées de manière positive

Formation En Suisse, 6400 étudiants suivent leur formation d'employé de commerce dans des écoles à plein temps, surtout en Suisse romande. Un

curriculum qui n'est pas concurrent, mais complémentaire à la formation duale. La grande majorité des étudiants obtient en parallèle la maturité

professionnelle. Un sondage auprès des entreprises révèle qu'elles jugent très positive la formation des stagiaires qu'elles accueillent. page 6

Guy Parmelin lance le Parc suisse d'innovation



Matthias Käser

Bienne Le conseiller fédéral a donné hier le coup d'envoi officiel aux travaux de construction du Parc suisse d'innovation biennois, première plateforme de l'industrie 4.0 du pays. Situé derrière la gare, le bâtiment permettra aux milieux scientifiques et industriels de collaborer sous un même toit dès la fin 2020. page 3

HC Bienne Une reprise en douceur

Après quatre semaines de congé, les Seelandais ont lancé, hier, la phase de préparation physique en vue de la saison 2019/20. A l'ordre du jour: une virée à vélo.

La gymnasienne reine de la science

Etudiante au Gymnase français, Chloé Mayoraz a remporté ce week-end un prix prestigieux lors de la finale du concours «La science appelle les jeunes». Qualifiée d'excellente, son travail sur la topographie muonique l'a envoyé à un concours à Taïwan. page 4



Matthias Käser

Bienne Diversité culturelle dans l'assiette

Dès cet automne, le projet Chefs en Cuisine sera relancé dans un nouvel espace plus adapté, qui permettra d'étendre l'offre initiale. La fondatrice Hélène Moulin présente ses ambitions. page 4



LDD

Le Fuet - Saicourt Un réservoir et une route flambant neufs

Le 17 mai et le 18 mai, la commune de Saicourt fêtera le nouveau réservoir d'eau du Fuet et la route toute neuve traversant Saicourt. Une plaquette historique a même été éditée. page 5

Saint-Imier Il faudra ouvrir les cordons de la bourse

Le nouveau législatif imérien entrera enfin dans le vif du sujet jeudi avec plusieurs crédits d'engagements à voter. L'un concerne la Salle de spectacles, à nouveau sous les feux de la rampe. page 6

«La nourriture nous rapproche»

BIENNE Dès cet automne, le projet Chefs en Cuisine sera relancé dans un nouvel espace plus adapté, qui permettra d'étendre l'offre initiale. La fondatrice Hélène Moulin présente ses ambitions.

PAR AUDE ZUBER



Par son projet culinaire, Hélène Moulin souhaite promouvoir la diversité culturelle à Bienne. MATTHIAS KÄSER

Après une interruption de bientôt une année et demie pour des questions d'infrastructures, le projet Chefs en Cuisine, lancé en 2017, pourra reprendre dès cet automne. Dans ce cadre-là, des événements culinaires s'étaient tenus à la Haus pour Bienne. Cinq cuisiniers y présentaient simultanément des plats de leurs pays. «Mon objectif est de promouvoir la diversité culturelle de la ville de Bienne, qui est riche de 150 nationalités», explique Hélène Moulin, fondatrice de Chefs en Cuisine. A chaque rendez-vous, les plats étaient dégustés par plus de 150 personnes. Malgré l'enthousiasme général, des problèmes d'infrastructures sont immédiatement survenus. «Les cuisiniers invités à participer à l'événement préparaient

les spécialités chez eux, car ce n'était pas possible à la Haus pour Bienne. Cette manière de faire était incompatible avec un développement de notre offre. Alors, j'ai préféré interrompre les activités le temps de trouver un endroit plus adapté», indique-t-elle.

Un parcours impressionnant

Cette Française, qui est arrivée à Bienne il y a un peu plus de quatre ans, après avoir travaillé à New York dans le domaine de la finance et étudié à Honolulu, avait plus d'une idée en tête pour rebondir. Pour ce faire, elle a multiplié les visites de locaux jusqu'à ce qu'elle trouve un espace suffisamment spacieux et pratique, à la rue de Morart 7, à Bienne. «Les cuisines sont en travaux. Nous sommes en

train de régler certains détails, comme la hauteur de l'évier, afin qu'il soit accessible à des personnes à mobilité réduite.»



J'aimerais rendre visible le travail des Biennois qui produisent et subliment des produits.»

HÉLÈNE MOULIN
FONDATRICE DU PROJET CHEFS EN CUISINE

Il n'y aura pas une, mais deux cuisines. La première pourra accueillir 12 chefs. La seconde un seul et elle aura l'avantage d'être équipée d'un système de vidéo. «Cela permettra de réaliser des vidéos live. Un cuisinier pourra, par exemple, partager la recette d'un de ses

ET SI ON FAISAIT CONNAISSANCE...

- **Trois caractéristiques** «Je suis une personne déterminée et appliquée, qui sourit à la vie. Je dois ma rigueur à ma formation dans la finance.»
- **Plat préféré** Les dombrés. «Il s'agit d'un mets antillais, composé de petites boules de pain auxquelles on ajoute une sauce avec des crevettes, du porc ou des haricots rouges. Ce plat me fait penser à ma grand-mère, car elle me le cuisinait parfois quand elle me gardait. C'était l'époque où je vivais aux Antilles. Je devais avoir entre 9 et 11 ans.»
- **Si vous étiez star, vous seriez...** «Beyoncé, qui ne s'excuse pas d'être elle-même. De plus, nous avons le même âge, alors j'ai grandi avec sa musique et suivi son évolution.»
- **Livre sur la table de chevet** «Je lis «Les gens heureux lisent et boivent du café», d'Agnès Martin-Lugand. C'est à la fois drôle et profond. J'ai déniché ce livre dans la bibliothèque de maman, comme à mon habitude.»
- **La politique, c'est...** «Dangereux! On a meilleur temps d'échanger même si les avis sont divergents, plutôt que de se cantonner dans ses idées.»
- **Série** «En ce moment, je regarde «This is us». C'est l'histoire d'une famille racontée avec humour et émotion. Malgré les difficultés de la vie, les personnages trouvent les ressources nécessaires pour aller de l'avant.»
- **Plus beau souvenir** «A 19 ans, quand j'ai foulé pour la première fois le sol hawaïen. Ma maman m'avait accompagnée pour me trouver un logement dans lequel je pourrai séjourner le temps de mes études, à Honolulu.»
- **La famille, c'est...** «Primordial! J'ai de la chance d'avoir une famille moderne qui me soutient dans tous mes projets.»
- **Musique écoutée en boucle** «J'écoute encore des CD et l'album qui est dans mon lecteur est «Ruby», de Macy Gray.» **AZU**

plats et ainsi mettre son travail en valeur», commente-t-elle. Au niveau de la capacité, les nouvelles infrastructures pourront accueillir entre 50 et 70 convives. «Cela nous permettra de reconduire l'animation avec les cinq chefs, mais aussi de créer des événements plus intimistes, comme des cours sur des thématiques diverses. La lactofermentation ou le concept «zéro déchet» pourraient être traités.» Pour maximiser son exploitation, l'espace pourra être loué à des fins privées, indique-t-elle. En plus de mettre en valeur la diversité culturelle, elle souhaite aussi par ce projet promouvoir les acteurs locaux, comprenant les agriculteurs, les presseurs d'huile, les cuisiniers ou encore les cuisiniers amateurs. «J'ai constaté que

ces personnes produisent ou et subliment des produits, mais souvent elles n'ont plus suffisamment de temps pour la communication. Et moi, j'aimerais rendre visible leur travail.»

Une longue histoire...

Pourtant rien ne prédestinait cette professionnelle dans le domaine financier à imaginer un tel projet. «J'ai toujours eu un intérêt pour la cuisine, surtout pour la dégustation. D'ailleurs, étant adolescente, j'étais en surpoids et j'ai dû apprendre à gérer mon alimentation.» Mais l'élément décisif a été son envie de contribuer à la cohésion sociale. «La cuisine est fédératrice. Autrement dit, le repas nous réunit à la même table et la nourriture nous rapproche», conclut-elle.

Sus au plastique dans les déchets

RECYCLAGE

Bienne s'inscrit dans une campagne cantonale de lutte contre le plastique.

Plusieurs communes ont des prises de vue de val déchets de la région unissent leurs efforts pour lutter contre la hausse, de mortelle dans les collectés. Une sensibilisation, participe la Ville de Bienne. La lutte a été lancée début 2023. Les matériaux n'ont rien à faire dans les déchets verts. Pour les prises spéciales, trent toujours des difficultés face à ces matériaux. Les déchets ménagers de matières plastiques sont présents dans les bacs verts, dont le tri est ensuite être laborieux à la main.

Plastiques dans les déchets

Les déchets verts sont formés en grande partie par un matériau écologique qui retourne ensuite dans les cultures, car il est riche en nutriments. Sur les champs, les morceaux de plastique sont utilisés pour protéger les cultures. Mais ces matériaux étrangers contiennent des substances nocives pour l'environnement, qui sont particulièrement dangereuses pour les sols et les plantes. Dans les cycles de vie, les déchets se retrouvent dans nos assiettes. Différentes actions de communication et de sensibilisation seront mises en œuvre sous le slogan «Zéro plastique». L'élément central de la campagne est un site internet www.sta.ch qui renseigne, par un guide visuel clair et compréhensible, sur la manière correcte de collecter les déchets verts et de les mettre en valeur. **C-MAS**

Elle s'envole pour Taïwan

CONCOURS La gymnaste Chloé Mayoraz remporte le premier prix du concours «La science appelle les jeunes».

Chloé Mayoraz a fait forte impression lors de la finale du concours national «La science appelle les jeunes» qui s'est déroulée

lesquels, 23 ont reçu une récompense.

Avec mention

que. Derrière cette dénomination, se cache l'analyse des empreintes laissées par les muons, des particules issues

