

ONCY-SUR-ECOLE

Cyclisme : la sélection islandaise à Oncy



Trois coureurs qui seront amenés à revenir en France ?

Les juniors islandais se sont jaugés sur les routes françaises.

L'équipe d'Islande juniors a séjourné dans le village pendant une dizaine de jours afin de disputer des courses en région parisienne. Entraîné par l'Evyen Lucas Leblond, les Scandinaves ont pu se jauger face aux meilleurs spécialistes franciliens sur Paris-Avon-Lorrez-le-Bocage, Cessoy-en-Montois, Mouroux dans le département de la Seine-et-Marne, ainsi que Montgeron.

Une collaboration à pérenniser

« L'équipe est venue courir en France car les coureurs ont be-

■ L.Ma.

Devenez **Correspondant pour Le Républicain**
Envoyez votre candidature à **redac.etampes@le-republicain.fr**

SOISY-SUR-ECOLE

Un passionné récompensé

La boulangerie Ribeiro saluée pour sa baguette tradition.

Roberto Ribeiro l'avoue : il a tenté le concours de la meilleure baguette tradition de l'Essonne « comme ça, pour voir ». Pourtant, fin mai, il a terminé neuvième. 147 candidats étaient présents sur la ligne de départ. Une fierté pour celui qui est installé depuis deux ans et demi à Soisy-sur-Ecole et qui a 25 ans d'expérience.

« Avant tout une passion »

« Pour le concours, j'ai pris une baguette au hasard dans la



Roberto Ribeiro aux côtés de son fils, pâtissier.

boutique, se souvient-il. Mais l'an prochain, j'en confectionnerai une spéciale pour le jury, beaucoup d'autres concurrents font comme ça. Pour moi, l'im-

portant est de voir qu'ainsi je ne vends pas n'importe quoi à mes clients. » Le poids, la taille, le croustillant et la cuisson, autant d'éléments qui ont été

scrutés par les membres du jury. Dans la boulangerie Ribeiro, où mari, femme et fils travaillent main dans la main, tout est fait à la main. « Je me lève à 1h30 du matin pour tout préparer, il n'y a que les fruits et les légumes que je ne fais pas moi-même, plaisante-t-il. Ce métier, c'est avant tout une passion. Même si on me donne un gros chèque, je ne changerais pas de métier. » Avec son fils, pâtissier, ils viennent de participer aux concours des Papilles d'Or, dans la catégorie "Pâtisserie". Les résultats seront dévoilés en octobre. Un nouveau prix en perspective, pour saluer tous les efforts accomplis ? ■ M.C.

MILLY-LA-FORÊT

A la cueillette aux plantes sauvages

Un stage organisé par le Conservatoire National des Plantes (CNPMA).

Les plantes sauvages se sont laissées approcher en toute sérénité ce dimanche 15 juillet. Une douzaine d'amoureux de la nature sont partis à la découverte des plantes médicinales sauvages. « A la demande du public, nous proposons depuis le début de notre saison, en plus des ateliers d'initiation, un cycle de stages plus complets et sur des thèmes différents », confie Morgane Souche, responsable tourisme et pédagogie. Davril à octobre, le CNP-



Une douzaine de curieux se sont initiés à la cueillette.

MAL organise des journées de stages autour de thèmes aussi variés que la botanique, la production de plants et graines.

la botanique artistique ou en core, comme lors de ce stage, la cueillette sauvage. Sylvie Bor-net, paysanne-herboriste, spé-

cialiste de la cueillette, a distillé ses connaissances et son savoir-faire. « Le but de l'herboristerie est certes de cueillir des plantes mais aussi de savoir les transformer et conserver leurs principes actifs, assure-t-elle. Comme les médicaments, chaque plante doit être utilisée selon un certain dosage, sinon les effets peuvent être à l'exact opposé de ceux recherchés. » Les herboristes néophytes se sont initiés à la reconnaissance des végétaux et ont pu transformer certains d'entre eux en macérats alcooliques ou huileux aux multiples propriétés médicinales ! ■ C.L.