

En bref

Cadre de vie

SI VOUS FLEURISSEZ VOS BALCONS...

Une date importante pour tous les habitants qui ont joué le jeu de l'embellissement de la ville : la remise des prix des maisons et balcons fleuris aura lieu jeudi 12 septembre à 18h30 dans le Grand salon de l'Hôtel de Ville.

Permanences

POUR RENCONTRER VOS DÉPUTÉS

Les députés Claude Bartolone et Daniel Goldberg, reçoivent les Bondynois lors de leurs permanences en mairie.

Permanence de Claude Bartolone : les 3^{es} vendredis de chaque mois, de 16h à 19h. Les rendez-vous se prennent le jour même à partir de 9h, à l'accueil de l'Hôtel de Ville.
Permanence de Daniel Goldberg : les 2^{es} vendredis de chaque mois, de 16h à 19h. Pour la prise de rendez-vous, téléphonez au 01 40 63 92 61. Premières permanences de rentrée : Daniel Goldberg, vendredi 13 septembre et Claude Bartolone, le 20 septembre.

Vie locale

BAL DES COMMERÇANTS

Le Club des Commerçants de Bondy organise un thé dansant avec l'orchestre Amaury, dimanche 29 septembre, salle des fêtes de l'Hôtel de Ville, esplanade Claude Fuzier, de 14h à 19h.

Participation : 10 €

Réservation : Tél : 01 48 47 02 31 ou 01 48 47 01 67
www.ccb-bondy.fr

Centre Brassens

JOURNÉE PORTES OUVERTES

Pour connaître toutes les activités proposées, rendez-vous à la journée portes ouvertes vendredi 20 septembre de 10h à 12h, de 14h à 16h et de 18h à 20h.

152, avenue Gallieni – Tél. : 01 48 47 04 79

Insertion

L'association La Marmite se lance dans la vente à emporter

Dans ses nouveaux locaux, La Marmite accueille désormais des employés en insertion dans la restauration et propose des spécialités africaines à une centaine de personnes par jour. Des menus sont également en vente à emporter.



L'association La Marmite porte décidément bien son nom... Depuis le mois de mai, dans ses tout nouveaux locaux de l'avenue Léon Blum, cinq apprentis cuisiniers s'activent aux fourneaux. Au menu, chaque jour, des spécialités africaines : poulet yassa, tiep (plat à base de riz et poisson) maffé, couscous, aloko (bananes plantin frites)... Tous les jours, à midi, entre 70 et 100 personnes se retrouvent dans la salle de restauration. « Nous avons toujours eu cette tradition d'offrir des repas, mais aujourd'hui nous le faisons dans de bien meilleures conditions et pour davantage de monde », se réjouit Muriel Connort, directrice de la Marmite. A l'origine de cette nouveauté, la convention signée en janvier entre l'association et la direction régionale de l'emploi donnant naissance à ce chantier d'insertion. « Suite à notre déménagement dans ces locaux plus grands et plus fonctionnels, il fallait qu'on mette en place une action pour répondre au besoin d'insertion sur notre territoire », reprend Muriel Connort.

Plus autonome

A la tête de la petite équipe aux fourneaux, Brahim Ferhat, encadrant technique, donne à cha-

acun ses consignes : préparer les entrées, mettre la viande à cuire, nettoyer, gérer les stocks... « Chaque jour, un apprenti est responsable du plat. S'il ne sait pas bien le faire je l'assiste jusqu'à ce qu'il le maîtrise », détaille Brahim Ferhat. « L'objectif du chantier est de donner à chacun une possibilité de s'insérer, soit en continuant dans la restauration, soit en faisant autre chose, mais c'est un pied à l'étrier, et pour certains cela change tout », reprend Muriel Connort. Abdoulaye, 23 ans, originaire de Guinée, est en France depuis 2006. Il vit dans un foyer de jeunes travailleurs à Bondy. « J'avais appris un peu à cuisiner en Afrique, en regardant la famille mais ici j'apprends mieux et je deviens plus autonome ». A côté de lui dans la cuisine, Kadiatou, 32 ans, française originaire du Mali, prépare un plat de lentilles cuisiné avec de la viande de mouton. « J'ai deux enfants à faire garder donc c'est parfois difficile de s'organiser, mais ce que je fais me plaît, et ça c'est important ! ».



Les barquettes repas sont également en vente à emporter (5€) les lundi, mardi, mercredi et vendredi au 01 48 02 03 30. Plus d'infos sur le site www.assolamarmite.org