

MÉMÉROSA : LE PLASTIQUE C'EST FANTASTIQUE!

RECYCLER DE SIMPLES SACS PLASTIQUES EN VÊTEMENTS OU ACCESSOIRES DE MODE N'EST PEUT-ÊTRE PAS LA MEILLEURE FAÇON DE LUTTER RAPIDEMENT CONTRE CETTE POLLUTION, MAIS AVEC MÉMÉROSA, C'EST UNE MANIÈRE DE SE FAIRE PLAISIR UTILEMENT, À TOUS LES ÂGES...



«Un style sobre, cela signifie que tu n'auras jamais l'air d'une orange sur un cure-dents...»

Mémérosa, c'est avant tout Rosa Platek, 80 ans, retraitée. Entre autres passions, elle s'adonne régulièrement au crochet, qui lui permet de rendre utiles les heures passées devant la télévision. A la fin des années 90, elle trouve dans un magazine l'idée qui porte aujourd'hui son nom. C'est à la fois simple et économique : il s'agit de découper un sac plastique en bandes de fil (voir schéma ci-dessous). Une poche de base (type supermarché) représente ainsi environ 15 mètres de fil, auquel Rosa donne une seconde vie avec ses aiguilles à crochet et toute sa patience.

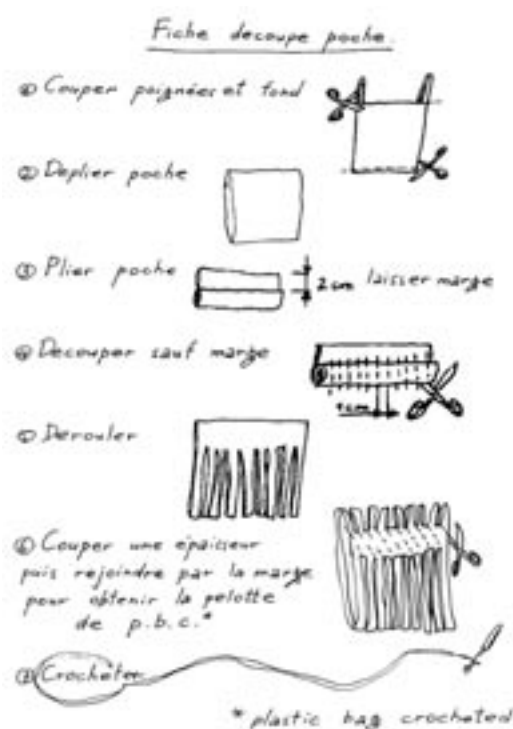
Laurent Guillaume
Photo : Stéphane Redon

Les napperons et autres dessous de plats ainsi obtenus auraient pu rester sur la table et le buffet du salon de Rosa, si un jour Xavier, 31 ans, son petit-fils toulousain, n'avait pensé à adapter le principe aux attentes et aux préoccupations de sa génération. Exit les napperons, Rosa se lance alors dans l'accessoire de mode : chapeaux, vêtements, sacs, porte-monnaies, cravates, et même une ligne de snow-wear! Le tout en PPC (Poches Plastiques Crochetées, ou, à l'anglo-saxonne, PBC, pour Plastic Bag Crocheted), siglé « Mémérosa », ou encore « M2RW » (pour Mémérosa Recycle Wear).
Devant le succès des premiers modèles, Xavier se lance dans la promotion de ce recyclage artistique, en créant un site Internet (<http://perso.wanadoo.fr/memerosa>) et en participant à des événements, des salons autour du développement durable. Le succès est immédiat. Moderne, actuelle, voire décalée (le PPC procure par exemple une aération et un amorti unique aux vêtements de glisse !), la gamme Mémérosa séduit au-delà de son aspect astucieux et écologique.

Pourtant, Xavier et Rosa ne veulent, ni ne peuvent commercialiser la marque Mémérosa. Il leur est en effet impossible de recycler des sacs en grandes quantités : Un simple porte-monnaie demandant à Rosa une soirée de crochet, les cadences deviendraient alors vite infernales, même (surtout ?) devant la télé !...

C'est pourquoi la démarche de Mémérosa se veut avant tout pédagogique, inspirée par le fameux « Faites-le vous-même ». Partout où les créations sont exposées, Xavier détaille le principe du découpage des sacs plastiques à un public attiré par la simplicité et la pertinence de l'idée, mais aussi sensible à l'aspect inter-générationnel de la collaboration entre cette grand-mère et son petit-fils qui se sont en partie découverts et surtout rapprochés lors de l'aventure M2RW.

C'est d'ailleurs aujourd'hui en s'inspirant de cette expérience que Rosa et Xavier aimeraient diffuser leur idée vers toutes les générations, notamment en direction des maisons de retraite. Des anciens découpant et crochétant leurs sacs plastiques pour habiller et équiper des plus jeunes, encore une idée pour mettre en phase des générations responsables, débrouillardes et créatives!..



CONTACT

<http://perso.wanadoo.fr/memerosa/>
memerosa@wanadoo.fr

> Les créations Memerosa seront exposées à la « Faites de la Récup » le 21 mai (à confirmer), à la salle des fêtes de Ramonville (31).

GOURMETS, GOURMANDS, À N'EN PAS DOUTER VOS PAPILLES VOUS TITILLENT. FINI L'HIVER, LE FESTIVAL DES LÉGUMES PRINTANIERES VA COMMENCER. NOUVEAUX GOÛTS, NOUVELLES COULEURS ET ODEURS...
EN ATTENDANT CE BONHEUR ET EN PRÉVISION DES QUELQUES SOIRÉES FRAÎCHES QUI NOUS RESTENT ENCORE, LE RESTAURANT « LE PRÉ VERT » NOUS DÉVOILE DEUX RECETTES. EN CETTE FIN D'HIVER DONC, UN MENU À LA PRÉ VERT : TOURTE PAYSANNE, ACCOMPAGNÉE DE BETTERAVE CRUE RÂPÉE ET DE MÂCHE SUIVIE EN DESSERT D'UN CREUSOIS. BON APPÉTIT

TOURTE PAYSANNE POUR 6 PERSONNES



- 350g de pâte brisée ou feuilletée,
- 1/2 chou vert,
- 300g de chair à saucisse,
- 2 oignons,
- 300g de pommes de terre,
- 70g de concentré de tomate,
- 250g de crème fraîche,
- sel, poivre, 1 cuillère à soupe de cumin.

Cuire les pommes de terre à la vapeur, couper le chou en morceaux et le blanchir. Faire revenir les oignons, ajouter la viande. Baisser le feu et ajouter le chou émincé, les pommes de terre coupées en morceaux, le concentré de tomate, le sel, le poivre et le cumin. Laisser mijoter 20 mn.
Laisser refroidir cette préparation, ajouter la crème fraîche.
Étaler la pâte dans un moule à manqué, le garnir et recouvrir de pâte (penser à faire un petit trou enfourner environ 30 mn à 200°.

CREUSOIS 9 PARTS



- 5 blancs d'oeuf,
- 250g de sucre,
- 100g de farine,
- 100g de beurre fondu,
- 100g de noisettes moulues.

Monter les blancs en neige, continuer à fouetter et ajouter progressivement le sucre. Incorporer les autres ingrédients (les noisettes en dernier). Beurrer un moule à tarte, verser la préparation et enfourner 20 à 25 mn à 180°.
Servir suivant votre inspiration avec une boule de glace (miel, nougat, vanille) ou un coulis de chocolat ou...

Le Pré Vert

28 rue Jacques Prévert
31520 RAMONVILLE SAINT AGNE
05 61 73 61 62