

Wiki-Brest, le territoire au cœur du web

On connaît Wikipédia, site encyclopédique sur Internet où chacun peut apporter sa contribution pour enrichir un sujet donné. On connaît sans doute moins Wiki-Brest qui, dans le même esprit, veut voir les habitants du Pays de Brest s'approprier cet outil de mémoire et de culture partagée (1).

"Osez dire de vous des choses qui parlent aux autres, osez partager ce territoire avec le monde... osez." Pour Gaëlle Fily et Jean-François Gaffard, animatrice du projet et chargé de mission, cette citation, que l'on peut lire sur la page d'accueil de Wiki-Brest, résume parfaitement l'esprit du site collaboratif. "Wiki-Brest est destiné à l'ensemble des 37000 habitants des 89 communes du Pays de Brest." Des habitants de plus en plus nombreux à se l'approprier. 2,5 millions de pages ont été consultées sur le site qui contient plus de 2000 articles et 5000 photos, vidéos ou sons. "Nous avons 900 à 1000 utilisateurs dont une centaine d'actifs", se félicite Michel Briand, vice-président de Brest Métropole Océane qui en a eu l'idée. Et de citer les contributions originales, comme celle de l'espace multimédia de Ploudalmézeau qui, en collaboration avec la maison de retraite Alexis Julien, a enregistré les témoignages de 15 résidents dans le cadre de la



Gaëlle Fily et Jean-François Gaffard.

Semaine bleue dédiée aux aînés et retraités. "Ces 'Souvenirs d'adolescence en Pays d'Iroise' nous ramènent au travail aux champs ou au lavoir, aux jeux dans les bois, aux souvenirs d'écoles, chutes de vélo, bals, rencontres amoureuses, mariages : c'est plein d'humour et d'émotion." Il parle aussi du travail réalisé sur l'école Bonne Nouvelle, Keroual, le plateau des Capucins à Brest. "Remarquables."

Construit sur le modèle de Wikipédia, Wiki-Brest, qui existe depuis mars 2006, s'inscrit dans la politique d'appropriation par la population des nouvelles technologies, menée par la ville de Brest, politique qui plébiscite les logiciels libres. "Avec Wiki-Brest, nous avons voulu favoriser l'écriture collaborative dans un Wiki du patrimoine et du vivre ensemble pour accumuler des connaissances et récits", ajoutent Gaëlle Fily et Jean-

François Gaffard. Pour Michel Briand, "chacun a quelque chose à dire qui a sa place sur Wiki-Brest, chacun est important. Une page a été ouverte pour chaque commune et l'objectif est que les associations ou habitants contribuent à les enrichir." Des journées thématiques de collecte ont été mises en place (paroles de femmes lors de la journée internationale de la femme, patrimoine maritime lors de Brest 2008) et ont bien fonctionné. Une fois par trimestre ont également lieu les "Wiki-Contoirs" : "des temps où on présente les nouvelles contributions et où les auteurs se rencontrent. Wiki-Brest permet aux habitants de mieux connaître l'histoire et le patrimoine de leur pays." ■

www.wiki-brest.net

(1) Si le pays de Brest a été pionnier en la matière, d'autres sites similaires ont vu ou vont voir le jour en Picardie, dans la Manche, à Saint-Herblain, des projets sont en cours dans le Maine-et-Loire, à Rennes, dans les Côtes d'Armor.

Bonnes tables

Le Crabe Marteau

Je connaissais le crabe dormeur, le crabe araignée, le crabe sardine (l'autre nom de l'étrille), puis aussi ce crabe anarchiste et atrabilaire qu'est le crabe vert et même... pour avoir récemment interviewé Pierre Schoendoerffer, le crabe tambour ! C'est dire si en matière de crabe, j'avais des lettres et des références ! Enfin, je croyais en avoir, jusqu'au jour où j'ai découvert à Brest sur le Quai de la Douane, le Crabe Marteau.

Avec un nom comme celui-là, ce crabe ne pouvait qu'être Brestois ! A Brest donc et au port de commerce de surcroît, à quelques mètres des bassins ! Port de commerce d'hier et d'avant-hier, quartier plus noir que gris, au désespoir rebelle et aux fréquentations louches, mais devenu, à la faveur des grandes manifestations maritimes, l'endroit le plus couru de la cité du Ponant.

Le Crabe Marteau est, comme son nom ne le laisse pas supposer, un restaurant. Lorsqu'on le sait, il est bien entendu plus facile d'admettre que les deux spécialités de la maison sont justement... le crabe et le marteau. Crabe, pour un établissement se trouvant à deux pas de la criée

brestoise quoi de plus naturel, par contre le marteau... "Le crabe au restaurant c'est galère, alors nous avons eu l'idée de le décliner à notre façon", s'amuse Pierre Cosmao (Pierrot pour les intimes) lui qui, avec sa compagne Martine Podeur, préside entre malice et badinage aux destinées de cette adresse hors du commun.

Et pour être hors du commun cette table l'est ! Des tables nappées des quotidiens locaux, puis il y a le crabe, dormeur ou araignée, très frais et très gros, 1 à 1,2 kg ! Pour en venir à bout, des marteaux - des petits maillets en fait - un par convive et, pour déguster la bête, des sauces délicates et délicieuses, des



Quai de la Douane, Pierre Cosmao en pince pour son crabe marteau qui propose aussi des ormeaux.

pommes de terre de Guipavas et du pain spécial Crabe-Marteau. Mais ce n'est pas tout : selon l'humeur, selon l'inspiration, le crabe se décline ici en parmentier, en rémoulade, en croustillant... et de multiples manières dont seule Martine Podeur, aux cuisines, possède le secret.

Et si on n'aime pas le crabe ? Aucun problème, les ormeaux arrivent tout droit de l'île Molène. Préparés dans une somptueuse simplicité, ils sont inoubliables. Pour être tout à fait complet, le poisson est pêché à la ligne, est-il simplement utile de dire qu'il est du jour ?

A découvrir, à déguster, à savourer sans attendre ! ■

LOUIS GILDAS