

## MOBILE

UNE ÉTUDE  
DU LANGAGE SMS  
LANCÉE À L'UM3

Page 2



## PROCÈS CHIRAC

LE PARQUET REQUIERT  
UNE RELAXE GÉNÉRALE

Page 8

# Direct Montpellier **PLUS**

[www.directmontpellierplus.com](http://www.directmontpellierplus.com)

GRATUIT N° 1201 - Mercredi 21 septembre 2011

NE PAS JETER SUR LA VOIE PUBLIQUE

## PRIMAIRE SOCIALISTE

# VALLS EN TOURNÉE À MONTPELLIER

P. 3



## AÉROPORT

LE TRAFIC  
EST EN NETTE  
HAUSSE

Page 3

## RUGBY / MHR

RENCONTRE  
AVEC PRIVAT,  
L'Auvergnat

Page 6

## ÉVÉNEMENT

LES "DUELS  
ROCK"  
REPRENNENT!

Page 5

FOOT / L1 :  
LE MHSC  
EN QUÊTE DE  
TROIS POINTS  
À AJACCIO

Page 6



© Photo Sébastien Hoebrecht

## MÉTÉO

La citation du jour :  
« Dans la vie, il faut être gentil avec les femmes ; même avec la sienne ».  
Michel Audiard

LA TEMPÉRATURE

LE CIEL

Matin  
16°CAprès-midi  
27°C

## UNE ÉTUDE DU LANGAGE DES TEXTOS FAITES DON DE VOS SMS



Le langage des textos va être analysé. Et assurément, il y a du boulot !

**Après la Belgique,** la Réunion, le Québec ou encore la Suisse, Montpellier se lance dans le projet "sms4science", une vaste étude autour des SMS menée par des chercheurs des universités en partenariat avec la Maison des Sciences de l'Homme et deux labo-

ratoires: Praxiling à l'UM3 et le LIRMM à l'UM2.

Dans le cadre de ce projet, l'Université Paul-Valéry organise une collecte de SMS auprès du grand public. L'objectif est de recueillir 50 000 SMS authentiques émis par la population du Languedoc-Rous-

sillon pour étudier le langage employé par les utilisateurs. « À chaque fois que vous enverrez un texto, un second partira automatiquement vers une banque de données pour mener une étude sur le langage », explique Guillaume du magasin lTribu, rue Saint-Guilhem, où était lancée l'opération hier soir.

Jusqu'au 15 décembre, les participants sont donc invités à s'inscrire sur le site internet [www.sud4science.org](http://www.sud4science.org), avant de faire don de leurs SMS à la science. Les informations recueillies seront anonymisées et rassemblées dans une base de données. Le recueil ainsi constitué fera l'objet d'une diffusion dans le monde scientifique, à l'usage des chercheurs et des étudiants, voire du grand public (sous forme de CD/DVD et/ou de livre). •

✓ Pour participer: 1/Inscrivez-vous sur le site internet [www.sud4science.org](http://www.sud4science.org); 2/Mettez en copie sur le numéro de téléphone indiqué sur le site, les SMS que vous envoyez.

## En bref

### SAINT-ROCH

Une nouvelle association de commerçants du quartier Saint-Roch, présidée par Véronique Pérez, vient de se créer. Son premier événement est prévu le vendredi 30 septembre avec des concerts, des performances picturales et une ouverture nocturne des commerces jusqu'à 21 h.

\* Sud de France

## Avec le Rivesaltes Tuilé, cuisinez au Naturel !



### Filet Mignon de Porc Mariné au Rivesaltes

*Ingrédients pour 4 personnes :* 800 g de filet mignon (2 pièces), 75 cl de Rivesaltes Tuilé, 10 grains d'anis étoilé, 3 brins de thym, 15 feuilles de verveine ou 2 brins de romarin, 1 oignon tendre, ½ litre de fond de veau, sel, poivre. Purée : 500 g de pommes de terre, 25 cl de lait, 25 g de beurre, sel, noix de muscade.

*La veille :* assaisonner les filets mignons avec oignon tendre, anis, sel, poivre, thym et verveine. Mettre le tout dans un plat à rebord avec le Rivesaltes Tuilé et laisser mariner au frais.

Le lendemain, cuire les filets mignons. Dans une poêle, colorez les filets en les retournant régulièrement pour les faire croustiller. Finir la cuisson au four à 180°C pendant 8 minutes. Sortir et laisser reposer sous papier aluminium.

Dans une poêle chaude, déglacer avec la marinade, laisser réduire de moitié et finir avec le fond de veau. Rectifier l'assaisonnement et remettre les filets dans la sauce.

*Purée de pommes de terre :* éplucher les pommes de terre ; les faire cuire dans de l'eau (départ eau froide), saler.

En fin de cuisson, les passer au moulin à légumes, ajouter le lait, le beurre, le sel et un peu de noix de muscade à convenance. Maintenir au bain marie.

*Dressage :* égoutter les filets et les trancher régulièrement. Disposer la purée sur le côté et napper de sauce. On peut monter si nécessaire la sauce au beurre frais.

*Le conseil du sommelier :* Surprenant et envoûtant, jouons la découverte en dégustant un Rivesaltes Tuilé de couleur acajou où s'expriment des notes de figue, de fruits secs et d'agrumes confits. Plus classique avec ses notes de buis et de réglisse, c'est un Côtes du Roussillon Villages, vin charnu et subtil, qui va s'affirmer sur ce délicieux plat.

RIVESALTES  
tuilé

Recette proposée par Franck Séguret  
du Clos des Lys à Perpignan

[www.vinsduroussillon.com](http://www.vinsduroussillon.com)

