

L'ÉVÉNEMENT

SAINT-DIÉ-DES-VOSGES > Festival

Géographie rime avec

Nourriture de l'esprit, la géographie s'intéresse aussi à la nourriture du corps.

En abordant l'Afrique du Sud via sa cuisine, Gilles Fumey a montré les liens entre l'histoire du pays, son espace et sa gastronomie.

La gastronomie permet de découvrir un pays. C'est Gilles Fumey, enseignant-chercheur en géographie culturelle, qui le dit. Alors abordons cette 27^e édition du Festival international de géographie (Fig) de Saint-Dié-des-Vosges par l'assiette, direction les cuisines sud-africaines.

L'une des premières conférences du matin, hier, devait parler des vins, ceux de la riche région Coastal. Mais le conférencier Gaëtan Tarner ne s'est pas présenté, au grand dam des spectateurs qui avaient pris place sous le chapiteau derrière l'espace François-Mitterrand. Un couac au démarrage mais la mayonnaise a finalement vite pris. Avec Gilles Fumey aux fourneaux, la géographie culinaire de l'Afrique du Sud, c'est une plongée dans son histoire. Le chapiteau était rempli. « Peut-être parce que le rendez-vous a lieu avant midi »,

sourit celui qui est aussi le président de l'association pour le développement du Fig.

Avant de passer à table, détour obligé par l'apéro. Où l'on apprend que les Sud-Africains dévorent des biltong, « des lamelles de viande de bœuf épicée et séchée ». Séchée ? « Pour mieux se conserver et mieux se transporter. » Dans cet immense pays qui a vu défiler Hollandais, Français et Anglais, les distances sont longues. Il faut penser à la préservation des aliments avant leur dégustation. Pas si loin finalement des fumoirs lorrains ou des tuyés franc-comtois (grandes cheminées en bois).

« Goûter une autre cuisine, c'est aller à la rencontre des gens. Mangez-vous les uns les autres ! »

La cuisine sud-africaine est inmanquablement marquée par les années de colonialisme hollandais. Il se retrouve dans les tjips, des frites façon pays du nord, baignées dans du vinaigre

pour être allégées. « On a coutume de dire que la première génération qui arrive dans un nouveau pays abandonne sa langue. La deuxième ses vêtements. La troisième sa cuisine. En Afrique du Sud, tout est un entremêlement de cultures qui se retrouvent dans les modes de cuisson, les épices », reprend le conférencier. « Là-bas, le barbecue est une véritable passion. On y cuit même le pain directement sur la grille, accompagné de brochettes de viande cuites avec des abricots secs. » Idem pour le potjikos, un ragoût de légumes préparé en plein air, cuit sur la pelouse. Et en dessert ? « Des beignets au sirop dont la forme rappelle la tresse des jeunes filles hollandaises. »

Un bémol toutefois, il est dommage que la gastronomie présentée ne soit que celle de familles blanches et de classe moyenne. Mais l'essentiel est ailleurs, dans le message qu'a voulu faire passer Gilles Fumey aux dizaines d'élèves qui ont assisté à sa conférence : « Goûter une autre cuisine, c'est aller à la rencontre des gens. Mangez-vous les uns les autres ! »

Marion JACOB

Isabelle Autissier rencontre les élèves

Elle fait désormais partie des figures emblématiques du Festival international de géographie. La célèbre navigatrice et écrivain Isabelle Autissier a rencontré hier les élèves du collège Vautrin-Lud, à Saint-Dié-des-Vosges, pour un échange autour de sa vie et de son dernier roman, *Soudain, seuls*. Durant deux mercredis, une dizaine d'élèves volontaires se sont préparés pour animer cette rencontre. « C'est la deuxième année consécutive que nous organisons ce genre de rencontre cul-

turelle. Les élèves se sont mis dans la peau de journalistes, se sont renseignés sur l'auteur, ont lu ses livres. Ils étaient très enthousiastes », explique Natacha Frot, professeur documentaliste qui a organisé cette rencontre.

Interrogée par les collégiens, la navigatrice est alors revenue sur ses plus belles excursions en bateau, a incité les enfants à voyager pour découvrir d'autres civilisations, et les a sensibilisés au danger du plastique qui ne cesse de polluer nos océans.



Isabelle Autissier. Photo VM/Philippe BRIQUELEUR

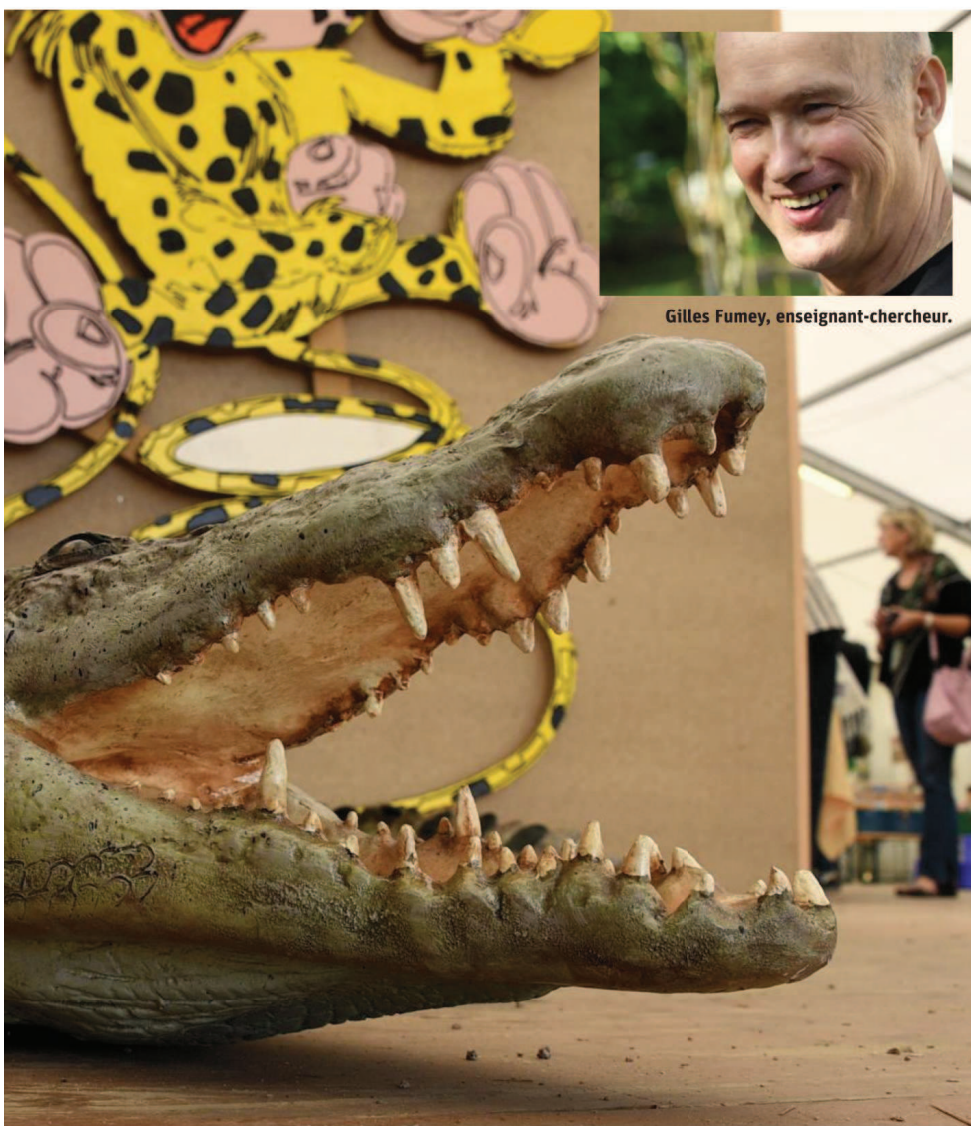


RÉGION

Sommaire

ON
S 2 À 7CE MONDE
S 8 À 13TS
S 14 À 24S LOCALES
E CAHIER LOCAL
HABLEE ARGENT
25SME
S 26 À 27TÉLÉVISION
S 28 À 31

gastronomie



Gilles Fumey, enseignant-chercheur.

Gilles Fumey a présenté un tableau de la gastronomie sud-africaine. Elle reflète les années de colonialisme et les influences multiples. Photo VM/Philippe BRIQUELEUR



Photo VM/Ph. B.

Questions à ?

Richard BOHRINGER
Acteur, chanteur, écrivain

« Mandela est un de mes héros »

Vous n'en êtes pas à votre première visite à Saint-Dié. Et vous semblez y revenir avec plaisir...

Cela fait longtemps que je ne suis pas venu au Fig mais j'aime bien revenir dans le coin. J'aime beaucoup la région. L'accueil y est bon, très bon. Les gens sont gentils, il fait beau. C'est extrêmement agréable.

Vous êtes présent durant trois jours au Salon du livre. Quel est votre dernier-né ?

Il est sorti il y a un an, il s'agit de *Quinze rounds*. Car la vie est composée de quinze rounds. La mienne du moins. Ce n'est pas du tout romancé.

Vous allez par ailleurs, aujourd'hui à 18h15 au musée Pierre-Noël, lire la biographie de Mandela. Qu'est-ce que cela vous inspire ?

Je connais le bonhomme, c'est une personne qui me parle, un de mes héros humains, par rapport, notamment, à son combat pour la paix. J'aime sa philosophie, sa façon d'être proche des autres... Les mots sont faibles avec lui. Il a été tellement exemplaire. Le lire est un plaisir.

Le thème, cette année, est Territoires humains, mondes animaux. Si vous étiez un animal, lequel seriez-vous ?

Un chat, mais je ne suis pas assez malin. En fait, toutes les histoires d'animaux me touchent. Ils m'attirent. Mais comme les enfants, j'aurais une préférence pour les fauves, les éléphants, les oiseaux multicolores. Mais ce sont les fauves qui m'attirent le plus.

Propos recueillis par
Émilie MARIN-BISILLIAT



Le Festival international de géographie réunit toutes les générations. Photo VM/Philippe BRIQUELEUR