

GOUT



Ecole du goût : Culture du
« manger » et art de vivre en Europe

Marie José Schneider Ballouhey

Première rencontre du projet GOUT à Schefflenz, organisée par l'association b&k=H, Circampus.

Le voyage se fait en voiture, le lieu de rencontre étant situé assez loin d'un aéroport, et le programme comportant des déplacements dans la région.

Jeudi, 15 septembre

Départ à 6h30 : Frédérique Wirth, Guy Boissier, Gerhard Schneider et Marie José Ballouhey ... Autoroute Montauban, Brive puis Vichy, Clermont Ferrand, de nouveau autoroute à Chalon-Sud, jusqu'à Karlsruhe, Mannheim, sortie vers Mosbach. En tout nous avons parcouru 2639 km, aller-retour, plus visites dans la région.

Le voyage se passe sans encombre, ou presque. En effet, avant Karlsruhe un embouteillage monstre, de camions non moins monstrueux nous fait perdre deux heures sur les prévisions d'arrivée. Mais non, ce n'est pas du temps perdu : Frédérique s'initie à détecter grâce aux plaques minéralogiques, le lieu de provenance des véhicules, ou la nature des denrées transportées. Nous nous perfectionnons dans la langue allemande, les réflexions sur les différences entre les autoroutes françaises et allemandes, les paysages etc :

Mosbach : à l'arrivée, nous trouvons toute l'assemblée déjà réunie dans le bistrot de l'hôtel « Lamm » où est hébergée une partie du groupe. Il y a une vingtaine de participants : nous quatre, de la Société Civile Auvillaraise de Contacts Franco-Allemands (SFA), quatre représentantes de Lituanie, Telsiu suaugusiuju mokykla, deux personnes venues de Turquie , un comité de parents d'élèves : Yunus Emre Ilkogretim Okulu Okul Aile Birligi , trois membres autrichiens de la Wiener Volkshochschule, deux personnes venues de Roumanie :Media Partners, Deux professeurs allemandes de l'institut Sprachdienst, Constance, et enfin l'équipe de l'institut coordinateur du projet : b +k = h., forte de 5 personnes.



Nous retrouvons ceux que nous connaissons déjà des projets précédents : Lituaniennes, Allemandes de Constance, ceux de Schefflenz. Ils sont tous venus une ou deux fois déjà à Auvillar. Nous faisons connaissance des deux partenaires turcs, des deux Roumaines, des trois Viennois.



Georg distribue à chaque participant un livret personnalisé contenant jour après jour les activités, et des renseignements préalables sur tout ce que nous allons découvrir ensemble, et une carte de la région.



Vendredi 16 septembre

Visite d'une usine de fromage blanc

Départ de l'hôtel vers 8.15 h, direction Mosbach. Georg a organisé la visite d'une des 106 implantations de cette firme dans le monde. C'est une filiale d'un grand groupe européen de produits laitiers : Frieslandcampina-Germany (9 milliards de chiffre d'affaires) dont le siège est aux Pays-Bas. Cette unité est relativement petite, et fabrique un fromage blanc genre faisselle. Nous sommes reçus par le directeur de production. Après les mesures d'hygiène de rigueur, nous parcourons avec lui tous les stades de la production. Il nous montre les diagrammes et les mots d'ordre qui sont affichés pour stimuler la productivité et l'optimisation. A tous les stades, le travail est fortement mécanisé. Les machines proviennent des usines Bosch, et autres constructeurs situés dans la région même. Le lait est ramassé dans les environs. Nous emportons quelques boîtes de ces faisselles pour le repas du soir ...





Rencontre d'une classe professionnelle d'un lycée à Mosbach

Le lycée Augusta Bender, à Mosbach, reçoit 600 élèves. La classe qui nous accueille travaille sur l'analyse de la qualité de l'alimentation de leurs congénères, jeunes écoliers et jeunes en général. Leurs travaux circulent. Le professeur, Mme Ursula Smidt, leur a fait préparer 4 brefs exposés, par groupe de trois, une première fois en allemand, puis un(e) élève le traduit en anglais pour les visiteurs non germanophones. Ils nous posent des questions sur l'alimentation dans nos pays respectifs, les cantines scolaires, etc. Peut-être cette rencontre aura-t-elle une suite à Auvillar... (Je les ai trouvés tellement sympathiques, que je les ai invités pour un voyage en Gascogne.)

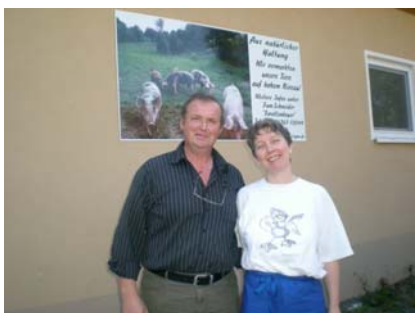


Visite d'un élevage de truite

Nous poursuivons notre périple, dans la campagne, et arrivons dans un coin très pittoresque. À différents niveaux, des bassins entourés d'une végétation luxuriante : C'est le domaine de Dallau, propriété de la famille Schneider. Les deux pisciculteurs nous reçoivent, préparent pour nous un feu de bois avec truites en feuilles d'aluminium. Ils nous expliquent leur mode de vie : proche de la nature, travaillant beaucoup, mais contents de leur sort. Ils viennent de passer une semaine à Paris pour leurs vingt ans de mariage. Mme Schneider parle un peu français, mais elle avoue que nous sommes les premiers Français à visiter son exploitation. Les poissons sont changés une seule fois de bassin, « pour leur éviter le stress ». Il y a un bassin réservé aux « truites de Noël » : 7ans, 7 livres, 70 cm nous explique Mr Schneider. Sans aucun médicament ni menu spécial, les truites se développent très bien. Les seuls prédateurs : cormorans et hérons, tous deux appartenant aux espèces préservées. L'écologie a du bon, mais aussi des contraintes ! Seul le bruit éloigne momentanément les oiseaux.

Mr et Mme Schneider élèvent aussi des porcs « bio ». Ils nous font cadeau de deux boîtes fait maison pour notre repas du soir.

Les truites que nous dégustons sont accompagnées de vin de pommes. En effet, le long des routes, on voit beaucoup de pommiers et poiriers d'une hauteur considérable, d'anciennes sortes, dont les fruits sont récoltés pour produire cette boisson peu alcoolisée. Une sorte de cidre : «Äppelwoi».



Conférence de Dieter Jung

Nous arrivons au centre de rencontres (Tagungshaus) Circampus. Café et gâteau nous attendent. C'est le moment d'échanger les modestes présents que presque chacun a apporté pour les partenaires. La SFA s'est munie de vin de Thermes et de pruneaux.

Vient alors la conférence « Ernährung und Bewusstsein » (Alimentation et conscience) de Dieter Jung. (Nous espérons en recevoir bientôt le script et le traduire en français.)

1. *Comment se développa la nourriture.* Les plantes sont l'essentiel de la nourriture, pour les hommes et les animaux
2. *Une nourriture saine.* Elle ne doit pas comporter d'additifs, et être consommée sans excès.
3. *La qualité de la nourriture.* Actuellement, les fruits et légumes qui nous sont présentés doivent être gros et beaux. Or ceci ne veut pas dire qu'ils sont bons pour la santé. Leur aspect est dû à des additifs qui ne sont pas spécialement bons pour le consommateur.
4. *L'alimentation du globe.* L'économie européenne : nous sommes conscient d'une croissance de la production, mais les surplus qui en résultent sont concomitants avec le fait que certains pays sont confrontés à la faim et à la pauvreté.





Le dîner à Circampus

Non, cela n'a pas du tout été style « ripaille ». Chacun a mis la main à la pâte dans la cuisine et pour créer l'ambiance. Nos hôtes ont décidé que nous devons exercer nos papilles pour reconnaître les différentes provenances du fromage (bio, industriel), d'un salami (artisanal, industriel). Nous avons également goûté la soupe d'épeautre verte (une spécialité que nous allons mieux découvrir le lendemain), et plusieurs salades composées. Egalement, comparer l'eau de source, l'eau minérale, et les diverses boissons.

Pour la soirée, Georg a prévu pour chacun d'entre nous un livret de chansons de la région, et de sa génération. Ses amis sont en effet venus, avec guitare, et nous ont entraînés pour chanter. Puis ce fut le tour d'une formation de musique folklorique. C'était fascinant de voir les musiciens pratiquer les divers instruments anciens à tour de rôle. Un feu dans la cheminée donnait une ambiance plus chaude aux partenaires turcs qui avaient froid, et à ceux que la journée avait visiblement éprouvés !





Samedi 17 septembre

L'épeautre verte

Rencontre, dans un village des environs, avec le premier producteur d'épeautre vert. Vers 1630, les intempéries ont empêché l'épeautre de mûrir. Pour ne pas mourir de faim, les paysans ont fait griller l'épeautre encore vert, puis l'ont dépiquée, et ainsi ont obtenu un grain qui se conserve tout l'hiver. De nos jours, ce goût de fumée fait le succès gustatif de cette céréale ainsi traitée. Le village qui nous accueille a restauré depuis 10 ans l'installation communale. De grandes poêles rectangulaires sont chauffées par un feu sous-jacent.

Le jeune paysan qui nous reçoit arrive en vélo, portant quelques kilos de « Grünkern » (grain vert) pour ceux qui désirent enrichir leur palette gustative ! Nous en achetons quelques kilos, dans le but de faire goûter cette spécialité en galettes au cours de la réunion d'association prévue pour le mardi suivant. Nous lui promettons de lui écrire le résultat !

Ceci est encore un exemple de création nouvelle à la suite d'un échec, d'une inadvertance ou d'une nécessité absolue, comme le fromage de Roquefort, ou les « Bêtises de Cambrai ».



L'arrière pays

Le but de notre excursion est d'appréhender la vie d'une région, ses luttes, ses échecs et ses succès contre la puissance de la grande finance, avide d'hectares. Nous sommes reçus dans la

petite ville de Boxberg. Dans les années 70, quelques citoyens se sont opposés à l'achat par Daimler-Benz d'une étendue de plus de 10 hectares de bonne terre (avec expropriations) pour y faire une piste d'essai. Bosch a repris le projet, mais dans des dimensions 8 fois moindres. Cet esprit de résistance n'est pas sans rappeler que la Guerre des Paysans (1524-1526) a déjà opposé les paysans aux autorités aristocrates et ecclésiastiques qui possédaient la terre. Les pertes humaines chez les paysans de Boxberg furent très lourdes. La mémoire collective n'oublie rien.

À 11 h, la municipalité de Boxberg nous offre une collation, « goûter » ou « Vesper », à base de « Brezel », de saucisse sèche produite sur les lieux.

Les paysans, se sont regroupés pour faire avancer les intérêts de leur région. Ils ont créé un journal « Pro Regio », qui illustre les possibilités de changement, de développement et d'amélioration, de solidarité.



Repas de midi dans le « Gasthof Krone », à Krautheim

Conversations par affinités et petites tables, échanges très cordiaux.

Après le repas, escalade du donjon du château. (La chapelle invita à chanter un canon.) De là-haut s'offre une vallée verte et pittoresque. L'industrie n'est pas absente : petites entreprises blotties au pied de la ville, entrepôts, parkings, quartiers neufs. Nous repartons le long de cette vallée en direction d'un monastère très réputé : Schöntal (traduction mot à mot : « belle vallée »).

Au cours du voyage, Georg nous instruit des lieux et de l'histoire qui les a animés. Par exemple le château où est né Götz von Berlichingen immortalisé également par Goethe, personnage historique, d'une résistance et d'un courage légendaire, non moins légendaire que l'exclamation qu'on lui attribue : « Leck' mich am Arsch ». Nous longeons les flancs de la vallée, où autrefois les serfs du monastère cultivaient la vigne et les fruitiers. Georg distribue des fiches sur l'histoire du monastère.



Monastère de Schöntal



Dans une pièce louée pour nous, les partenaires du projet tiennent une réunion sur les contenus et le déroulement prévu pour le projet jusqu'en 2013.

1. Gerhard Schneider donne un *impuls* et amorce le thème du goût (et de la faim !) avec l'ouvrage de Herta Müller, prix Nobel de littérature : « Atemschaudel », traduit en français chez Gallimard : « La bascule du souffle », en anglais : « Every thing I own I carry with me » Le thème en est l'histoire des déportations de populations roumaines dans les camps de travaux forcés soviétiques. Et un chapitre traite de l'herbe appelée « Meldekraut », l'arroche, traduit dans le livre français par « belle-dame ». C'est l'unique nourriture que les prisonniers peuvent manger, et encore seulement au début de la saison, car ensuite elle devient dure, coriace. Et « l'ange de la faim » accompagne les prisonniers, tenaillés par cette faim :

« Nous portions quant à nous un palais si élevé que l'écho des pas, pendant la marche, nous culbutaient dans la bouche. La transparence de notre crâne nous donnait l'air d'avoir avalé un excès de lumière vive (...) Alors, en guise de cerveau, on n'a plus dans la tête que l'écho de la faim. Il n'y a pas de mots adéquats pour dire la souffrance de la faim » (p. 27)

Ou encore, p. 148 :

« La faim est un objet.
L'ange est monté au cerveau.
L'ange de la faim ne pense pas. Il pense juste »



Dieter va nous chercher dans la nature un spécimen de cette plante, en effet très commune.

2. Le *problème de la langue* est de nouveau évoqué, thème récurrent et incontournable ! Certains participants ont critiqué qu'il n'y avait pas assez de temps laissé pour la traduction en anglais et français pour les non-germanophones. Mais la bonne volonté générale affirme pouvoir à l'avenir pallier aux difficultés rencontrées par les participants ne parlant ni anglais ni allemand. Pour ce qui est des textes, la langue anglaise est proposée aux Roumains et aux Turcs.

3. *Création d'un site commun*. Nous nous mettons d'accord pour produire et informer un site européen. Chaque institution partenaire y contribuera financièrement à la hauteur de 150 €. Georg se charge de l'installer. – <http://www.grundtvig-gout.eu> – tel est le nom du futur site, où chacun mettra son apport. En plus de ce site, chaque institution alimente son propre site, destiné à la dissémination locale et nationale.

4. *Les dates des prochaines rencontres :*

- ❖ Jeudi 1^{er} – dimanche 4 mars 2012 : Vienne (Autriche)
- ❖ Jeudi 21 – dimanche 24 juin 2012: Telsiai (Lituanie)
- ❖ Octobre 2012 (jours pas encore fixés): Cluj-Napoca (Roumanie)
- ❖ Dimanche 21 – mercredi 24 avril 2013 : Konya (Turquie)
- ❖ Juillet 2013 (jours pas encore fixés) : Auvillar (France)

Soirée dans une ferme « restaurant-balai »

C'est une coutume que l'Etat permettent aux producteurs de boissons alcoolisées (vin, cidre) d'organiser une restauration locale et limitée dans le temps, pour écouler la récolte de l'année précédente au moment des vendanges.

Nous avons donc fini la journée dans un de ces « Besenwirtschaften », tenu par une famille sympathique, dans un décor rappelant les travaux des champs et les vieux savoir-faire.



Dimanche 18 septembre

Petit déjeuner à Circampulus

Séparation des participants dans une ambiance très cordiale. Nous remercions Georg pour ces journées qui ont apporté impressions, connaissances, réflexions.

Nous rentrons en passant par la ville de Heidelberg, sur le Neckar, affluent du Rhin.



