



## Compte-rendu de la sixieme rencontre du projet GOUT à Konya-Hüyük du 21 au 24 avril 2013

Pour nos apprenants et nous-mêmes la date et surtout la situation géographique de la rencontre ont posé problème. Un seul représentant de notre institution a pu participer, les autres ont profité cependant des nombreux matériaux (livres, CD, DVD) que nos collègues nous avaient fait parvenir.

La rencontre a eu lieu du dimanche au mardi en raison de la fête nationale des enfants, instituée par Atatürk. L'école de Hüyük qui coopère au projet donne beaucoup d'éclat à cette manifestation, et voulait nous faire partager cette journée exceptionnelle.

Réception extrêmement cordiale, le dimanche soir, à l'hôtel Anam, à Beysehir, où tous les hôtes sont logés. Les 35 participants se connaissaient de par les rencontres précédentes, et les retrouvailles sont comme toujours très chaleureuses.

**Lundi 22 avril** : départ à 9h pour effectuer les 150km qui séparent Hüyük de Konia. Visite de Konya, berceau des Derviches. Le groupe assiste à une méditation, puis visite la mosquée servant en même temps de musée, où sont exposés les sarcophages des prêtres, et en particulier de Mevlana Celaleddin Rumi, vénéré encore actuellement en pèlerinage. Le repas a lieu dans un restaurant proche, servant des recettes des Derviches. - Visite de la grande mosquée et du musée Karatay, puis départ en bus pour le petit village situé dans les montagnes : Sille. Ce petit village fut visité autrefois par Saint Paul, et il y existe toujours une paroisse chrétienne. Le prêtre a reçu le groupe et a distribué des informations. Repas du soir dans le restaurant local.

Le **mardi 24 avril** : Fête nationale des enfants. La matinée est consacrée à la fête, à l'école. L'après-midi à une cession de cuisine. Les classes du lycée-collège de Hüyük ont présenté des pièces de théâtre et des chants. Le groupe était parmi les invités d'honneur, avec les autorités de la ville et les parents.

A 12.30, Sevim a présenté la recette du « Asure » qui fut le plat préparé autrefois par les survivants du déluge. Suit une vidéo présentant le travail de coopération de producteurs pour commercialiser eux-mêmes leurs produits.

Sevim a présenté une vue d'ensemble des habitudes alimentaires du passé et de l'époque actuelle. Vient ensuite l'explication de la fabrication de la « Caras », notre directeur d'école, guitariste et danseur Talat Peker le produisant lui-même !

Le summum est sans aucun doute le travail en commun pour préparer avec les Turcs le repas du soir, qui sera le repas d'adieu. Les poulets cuits à l'air libre sous boîte métalliques et feu de bois est le clou de la soirée. Nous avons déjà connu les raffinements de la cuisine turque lors de la « bourse aux goûts », à Vienne

A 18h30, rencontre des porteurs de projet, évaluation. La Roumanie distribue à chaque partenaire un exemplaire de notre livre de cuisine commun sur disquette.

La soirée au bord du lac Beysehir fut le point d'orgue... L'ambiance était extrêmement cordiale. Sevim a répété combien elle était heureuse que les partenaires aient fait connaissance de leur milieu de vie. La générosité et l'entrain dont nos collègues ont partout fait preuve (Vienne, Cluj) trouvent ici toute leur dimension.

Chacun se réjouit à la perspective de se revoir en juillet à Auvillar.

Marie José Schneider Ballouhey