

Auvillar. Europe : le goût à l'honneur à SFA

Publié le 25/07/2013 à 03:48, Mis à jour le 25/07/2013 à 09:27



Les représentants de six nationalités européennes ont assisté à la réception d'accueil organisée par la SFA, avec l'aide de la commune.

Certains ont fait plus de 3 000 kilomètres en voiture, ralliant leur terre lituanienne à Auvillar le temps d'un week-end prolongé, à la découverte du bon goût français et particulièrement celui de nos contrées. C'est dire tout l'intérêt porté au projet européen Grundtvig, tenant ici son aboutissement après plusieurs mois d'échanges à travers des visites des territoires des uns et des autres, dissertant sur le thème «L'école du goût, culture du manger et de l'art de vivre en Europe» et disséquant les us et coutumes de chacun. Des expériences vécues au cours des rencontres entre les partenaires du projet qui permettent ainsi de mieux comprendre les identités locales, mais aussi régionales et nationales, favorisant ainsi la compétence interculturelle qui s'en trouve renforcée. Ainsi, ils sont tous là, réunis autour des membres de la société franco-allemande d'Auvillar, l'association adhérente du projet et représentant la France, les Allemands, les Autrichiens, les Polonais, les Turques, les Lituanais, les Roumains. Tous invités à cette dernière étape du programme avant la synthèse et partageant le programme de visites concocté par Marie-«Jo» et Gerhardt Schneider, les infatigables missionnaires de la SFA, toujours aussi bien secondés par les forces vives auvillaises. «Nous avons choisi de leur présenter les bijoux touristiques du département mais également les richesses gustatives de notre terroir. D'ailleurs, une vraie fête champêtre aux airs occitans sera organisée au domaine des Thermes avec dégustation de produits locaux», indique Marie-«Jo». Elle insistait également sur le travail de fond qui sera effectué durant le séjour par ce groupe pluriculturel et cosmopolite: «La rétrospective de notre projet depuis les premières visites à l'automne dernier, ainsi qu'une table ronde sur le thème du gaspillage alimentaire.»

Au moment de la réception organisée pour souhaiter la bienvenue à tous les participants, l'heure est la réflexion sur les savoureuses nourritures terrestres proposées. Et de converser surtout l'art de la préparation d'un savoureux floc de Gascogne, prémices d'un week-end aussi culturel que convivial.