

Le Programme des Rencontres 2009

## LA TABLE EN MEDITERRANEE

### *La saveur du partage*

L'alimentation est une préoccupation quotidienne, incessante, en évolution permanente qui renvoie non seulement à la satisfaction d'un besoin physiologique mais aussi à la diversité des cultures, à la diversité des modes de production.

Elle met en jeu un processus complexe. Chaque période de l'histoire d'une culture est caractérisée par un type particulier d'alimentation, de mise à table et de mise de table. Les modes de consommation se modifient et la manière de se mettre à table se distingue d'un pays à l'autre, d'une culture à l'autre. Le rituel de la table en Méditerranée est aussi important que la nourriture elle-même. C'est un art, un art de vivre qui se confond avec l'histoire de ce territoire privilégié, au croisement des civilisations, qui constitue la trame du monde moderne occidental.

Se nourrir est donc histoire.

C'est une histoire où se lit le labeur des hommes, une histoire qui révèle les structures de nos quotidiens.

C'est notre histoire intime, familiale et sociale.

Notre goût, nos désirs alimentaires sont le fruit d'une alchimie subtile, façonnée par la géographie de nos territoires, par les méandres de notre mémoire, par celle des peuples et de leurs conquêtes. C'est donc dans le creuset civilisateur méditerranéen parcouru par d'incessants mouvements de populations que se réfléchissent les comportements alimentaires, au rythme de l'économie et du politique.

## VENDREDI 18 SEPTEMBRE 2009

17h00 Ouverture « des Rencontres » Halle de l' Arsenal, près de la Mairie, tous invités

### LA TABLE AU CŒUR DES SOCIÉTÉS MÉDITERRANÉENNES

Exposé Introductif de Michel Wieviorka,

Directeur d'études à l' Ecole des Hautes Etudes en Sciences Sociales.

### LA QUESTION DES APPROVISIONNEMENTS ALIMENTAIRES EN MÉDITERRANÉE: DEFICIT ET MONDIALISATION

Exposé de Bertrand Hervieu, secrétaire général, du Centre

International des Hautes Etudes Agronomiques Méditerranéennes.

18h00 1<sup>ère</sup> Rencontre Débat

### QUE MANGE-T-ON AU BORD DE LA MÉDITERRANÉE ?

Débat animé par Gabrielle Rolland, écrivaine,

- Allen Grieco, Historien de l' alimentation, Italie
- Jesus Contreras, Anthropologue de l' alimentation, Espagne
- Fatema Hal, Ecrivaine, Restauratrice, Maroc
- Philippe Bouchard, Professeur d' endocrinologie, France

Rien n' est anodin quand il s' agit de nourriture. L' interprétation de l' alimentation méditerranéenne est l' expression d' une civilisation fondée sur l' hospitalité, sur la sacralité.

La nourriture et ses usages sont en Méditerranée un élément d' identification fondamentale, l' ombre portée de la culture, le lien indéfectible d' hier et de demain, celui qui demeure au-delà de l' espace, au delà du temps.

Au cours de ces débats, de la production agricole au contenu de l' assiette et de ses effets sur notre santé, nous allons éclairer l' art de « manger et boire » en Méditerranée pour :

- mieux appréhender les différents aspects de la Table et leurs complexités ;
- prendre conscience des difficultés des agricultures méditerranéennes qui, face à une vulnérabilité croissante des échanges commerciaux nous imposant des mœurs alimentaires uniformes, doivent relever le défi impératif de sauvegarder la diversité et l' originalité du style alimentaire méditerranéen, de ses modes et de ses usages ;
- être vigilants faces aux bouleversements alimentaires qui menacent notre santé, et connaître ce que nous apporte la Table méditerranéenne aujourd' hui ;
- comprendre quels enseignements on peut en tirer, en terme de sécurité agro-alimentaire, de nutrition et de prévention pour notre santé ;
- discerner les idées justes et/ou erronées qui circulent sur la « diète méditerranéenne » et qui masquent un enjeu éthique et économique considérable.
- préserver l' art de vivre en Méditerranée au travers de son alimentation, ses usages, ses modes, ses rites qui sont notre patrimoine culturel et vital.

*Halle de l'Arsenal, près de la Mairie, tous invités...*

**19h30** Dégustation en musique et découverte des vins corses,

Et sur une idée d'ALESSANDRO BARRICO, en sa présence, une lecture originale de L'ILIADÉ, spectacle multimédia. Pendant que la voix d'Homère continue de résonner du fond des siècles :

« La tristesse est notre destin, mais c'est pour cela que nos vies seront chantées à jamais, par tous les hommes qui viendront »,

Nous continuerons notre aventure d'homme, en dégustant les saveurs cultes de la Méditerranée.

*Tous invités, Cour Carrée, près de la Mairie*

## **SAMEDI 19 SEPTEMBRE**

**10h00 2<sup>e</sup> Rencontre Débat**

**COMMENT MANGE-T-ON AU BORD DE LA MEDITERRANEE ?**

Débat animé par Michel Martin Roland, journaliste, enseignant, avec :

- Caterina Arcidiacono, Psychologue, vice présidente de la Fondation MEDITERRANEO, Italie
- Yacine Essid, Professeur d'histoire, université de Tunis
- Dominique Verdoni, Anthropologue, université de Corse
- Claude Fischler, Sociologue de l'alimentation, France
- Simonetta Gréggio, Ecrivaine, Italie

La nourriture est dans les contrées méditerranéennes, plus qu'ailleurs, l'objet d'incessantes et obsédantes discussions.

De l'Italie, à l'Espagne, en passant par les montagnes corses, les rivages d'Algérie ou du Liban, il n'est pas de conversation de table, autour d'un plat, qui ne vante les mérites comparés de nos recettes respectives. A travers les propos toujours passionnés, c'est en réalité l'histoire de nos familles dont il est question.

Ainsi va la Méditerranée. A travers le langage des affects, mais toujours à la recherche ininterrompue de la variation et de l'équilibre, la table se transforme et devient le lieu de métissage du triomphe des parfums et des saveurs qui raconte la fascinante histoire des populations de la Méditerranée.

*Halle de l'Arsenal, près de la Mairie, tous invités*

**12h00**      **Apéritif philosophique au Café Niçois**  
**LE BANQUET DE PLATON**

Avec le philosophe écrivain, Maxime Rovere et son invité Louis André Dorion

Depuis le Plat de Lentilles et le Banquet de Platon on sait que la cuisine est une métaphore d'une vision de l'humanité. Quels miroirs l'écriture a-t-elle tendus à cette activité universelle et quotidienne ?

A l'occasion des Rencontres, ce vieux café bonifacien se mettra aux couleurs du très célèbre Café de Flore, qui lui apporte son jumelage et son concours.

*Tous invités, Café Niçois*

**15h00**      **Grand écran**

**Il viaggiatore goloso**

Un film de Marie Jeanne Tomasi

Suivi d'une discussion avec le cinéaste, Elie CHOURAQUI sur la place de la table dans l'imaginaire cinématographique méditerranéen.

*Tous invités, Chapelle Saint Jacques*

**17h00**      **3<sup>e</sup> Rencontre Débat**

**REGARDS CROISES et LIBRES PROPOS sur LA TABLE**

Débat animé par Michel Martin-Roland, journaliste, enseignant, avec :

- Wassyla Tamzali, Ecrivaine, Alger
- Thierry Charrier, Chef Cuisinier au Quai d'Orsay, France
- David Servan Schreiber, Médecin ou Conner Middland, France
- Edmond Simeoni, Gastro-entérologue, Président de Corsica Diaspora, Conseiller territorial.

*Halle de l'Arsenal, près de la Mairie, tous invités*

**19h00**      **Synthèse et conclusions des Débats par Michel Wievorka**

*Halle de l'Arsenal, près de la Mairie, tous invités*

**19h30**      **Apéritif sous les arbres**

*Jardin de la chapelle Saint Jacques, tous invités*

**20h30**      **Intermède musical**

**DE AL ANDALUSS A L'ANDALOUSIE**

Musique baroque andalouse, avec l'ensemble cordes et voix Una Stella :

Anne Garance Fabre dit Garrus, violoncelle ;

Philippe Spinosi, guitare baroque ;

Thibault Noally, violon ;

Veronico Cangemi, soprano.

*Cour Carrée, tous invités*

21h30

**Dîner de clôture**

**HONNEUR A LA TABLE MAROCAINE**

Pour faire honneur à la gastronomie marocaine, Bonifacio la génoise va, le temps d'une soirée, se transformer en ryad éphémère, par la magie d'un décor qui transportera tout nos sens, à la suite de nos papilles, dans ce Maroc voisin mais parfois si mal connu, sensuel, chaleureux.

Cette soirée de clôture des Rencontres à Bonifacio 2009 est soutenue et organisée par le Consulat du Maroc en Corse.

*Cour Carrée, tous invités*

23h30

**DEGUSTATION de GRAPPA**

Si le vin est « Opus Dei », l'œuvre de Dieu, l'eau de vie est « Opus Diaboli », l'œuvre du Diable, son élaboration nécessitant l'intervention de l'homme qui par le feu extrait la quintessence d'une substance naturelle. Une spécialité typique du nord de l'Italie, à découvrir à la fraîche sur la terrasse d'un café typiquement bonifacien... toujours grâce au Café de Flore.

*Tous invités, au Café Niçois*

**Et tout au long des Rencontres**

- EXPOSITION DES FRUITS ET LEGUMES MEDITERRANEENS - ATELIERS PERMANENTS

Par les ingénieurs agronomes de l'INRA

- TEMPS FORTS SUR LES SAVEURS DU MIEL, DE L'OLIVE, DE L'HUILE, DU VIN  
Avec le CREPAC

*Sous les arbres en face de la Chapelle Saint Jacques*

- EXPOSITION DE PHOTOS, DE TABLEAUX, DE LIVRES

*Chapelle Saint Jacques*

Les débats des Rencontres à Bonifacio 2009, sont organisés avec le soutien :  
Du Conseil Culturel de l'Union pour la Méditerranée.  
De l'Ecole des Hautes Etudes en Sciences Sociales EHESS  
De l'UMR 6240 LISA (*Lieux, Identités, eSpace, Activités*) de l'Université de  
Corse.