

hebdo communiste des P.-O.



Le Travailleur Catalan

Journal ouvert pour esprits libres !

Votre journal
hebdomadaire
inclus

*Papilles
en fêtes*

Manger, c'est politique !

2€ - N°3907 - Semaine du 10 au 16 décembre 2021 - Spécial Papilles





PRENEZ LE PARTI DES PRODUITS D'OCCITANIE



“À l'heure où l'économie et l'écologie nous invitent à faire des choix, pourquoi faire venir de loin ce que nous avons à portée de main ? L'Occitanie est riche de ses fabricants, artisans, producteurs et de ses produits d'exception. Choisissons-les pour nos cadeaux comme pour nos tables de fêtes. Participons au maintien de savoir-faire traditionnels et au développement de nos emplois. Aujourd'hui, plus que jamais, ce sont les choix que nous faisons dans notre consommation qui font la qualité de vie dans notre région.”

Carole Delga
Présidente de la Région
Occitanie / Pyrénées - Méditerranée

AVEC CAROLE DELGA
#JEVOTEPPPO



L'Édito

de Evelyn Bordet



Une tout autre pandémie...

Volontiers ordurier, agressif ou menteur, ce Z ne veut pas dire Zorro ! Le héros de mon enfance défendait les faibles contre l'ordre établi, et combattait l'injustice avec panache. Rien de tout cela avec le Z2022, avatar d'un Trump qui a déjà sévi outre-Atlantique. Les politiciens populistes déstabilisent-ils les journalistes au point qu'une tribune considérable soit offerte à un candidat maintes fois condamné pour incitation à la haine ? Nous glissons inexorablement d'un modèle de défaut d'information pluraliste à un modèle d'abondance de propagande. Il s'agit de déconstruire le système de façon que l'opinion n'ait plus confiance dans les sources d'information. Ce sont des méthodes fascistes, il n'y a pas d'autre mot. La porosité de l'espace démocratique laisse le champ libre aux thèses soutenues par l'extrême droite qui progressivement fait mainmise sur les thèmes et les termes du débat public. Ainsi, toutes les questions essentielles, telles les enjeux climatiques ou la répartition des richesses, sont évacuées au profit de l'injonction permanente à se positionner sur les propos nauséabonds de l'extrême droite.

« L'union des droites » sonne comme un défi de la mue d'une société progressiste vers une fascisation de la pensée, vendue comme compatible avec la démocratie.

Notre société est plurielle, diversifiée. Elle devrait pouvoir s'accommoder des garanties que confèrent les droits et libertés universels, s'appliquant à tous sans distinction, en un seul espace social, la Nation. Depuis 1789, « la liberté consiste à pouvoir faire tout ce qui ne nuit pas à autrui ». Ainsi, le racisme n'est pas une opinion mais un délit.

En portant au parlement une résolution renforçant les lois contre le racisme et l'antisémitisme, Fabien Roussel a pris le contre-pied de ce dangereux glissement. Un homme qui a été condamné pour incitation à la haine raciale ne peut pas être candidat à la présidence de la République.

La promotion de Zemmour sert au basculement de la droite vers son extrême pour sauver le système incarné par Macron. Un sursaut populaire et politique peut bousculer la donne ! Les forces progressistes ont de ce point de vue un rôle décisif à jouer.

Annonces

Les communistes à la rencontre de la population pour la levée des brevets sur les vaccins

Vendredi 10 décembre à 10h – Sur le marché d'Elne.

Faire du vaccin un bien commun de l'humanité. Pour la levée des brevets sur les vaccins

Vendredi 10 décembre à 18h – Rassemblement devant la préfecture.

Librairie de Noël du PCF

Samedi 11 décembre à partir de 15h – Maison des communistes à Perpignan.

UPTC. Rencontre avec Arno Bertina, écrivain

Samedi 11 décembre à 17h – Maison des communistes à Perpignan.

Fraliberthé Solidarité 66. Vente de thé et d'infusion spécial Noël

Samedi 11 décembre de 15h à 19h – Maison des communistes à Perpignan.

Mardi 14 décembre de 17h à 19h – Maison des communistes à Rivesaltes.

Jeudi 23 décembre de 15h à 18h – Maison des syndicats à Perpignan.

L'Union Syndicale des Retraité.e.s CGT à la rencontre des retraité.e.s du département à 10h sur les marchés des P.-O.

Samedi 11 décembre – Céret et Thuir ; dimanche 12 décembre – Saint-Laurent-de-la-Salanque ; vendredi 17 décembre – Elne.

Les agents de la Sécurité sociale seront en grève « caisses mortes »

Journée d'action le lundi 13 décembre.

Table ronde. Immigration, quelle place dans une société ?

Lundi 13 décembre à 17h – Cinéma Vautier à Elne.

« Cultive l'Agly ». Forum de l'Agriculture en Agly

Mercredi 15 décembre à 14h à Maury.

Ciné-débat. Le combat de Georges Abdallah : Fedayin

Vendredi 17 décembre à 19h – Cinéma Le Castillet à Perpignan.

Noël des sans papiers

Samedi 18 décembre de 10h à 12h et de 14h à 16h, maison des communiste, 44 av. de Prades à Perpignan.

Journée internationale des migrant-e s

Manifestation samedi 18 décembre (heure et lieu à déterminer).

Rifle des communistes d'Alenya

Dimanche 26 décembre à 16h – Cave Ecoiffier à Alénia.

L'actu vue par
DELGÉ

Macron tout fierot d'avoir vendu 80 avions de guerre aux Émirats



Journal Le Travailleur Catalan

Bulletin d'abonnement

remplir lisiblement en lettres majuscules vos nom, prénom et adresse

FORMULE HEBDO PAPIER

FORMULE HEBDO NUMÉRIQUE ET PAPIER

6 mois : 40€

1 an : 78€

Site+papier

1 an : 100€

Site

1 an : 66€

Nom, prénom :

N° : Rue, bd, ave., etc. : Nom de la voie :

Code postal ou cedex : Ville :

Mail : Tél :

Bulletin à renvoyer à : Travailleur Catalan, 44 av. de Prades - 66000 Perpignan. Mail abonnement TC : abonnements@letc.fr
Tél. 04.68.67.00.88 - Chèque à l'ordre du Travailleur Catalan.

Le Travailleur Catalan

44 av. de Prades - 66000 Perpignan
Tél. 04 68 67 00 88 -
mail : letravailleurcatalan@letc.fr
Site : www.letc.fr
Commission Paritaire N° 0424 C 84 621 /
N° ISSN 1279-2039

Gérante / Directrice de publication

Eulalie Arabia

Administrateur

Remi Cathala

Maquette

Priscilla Beauclair

Une : © illustration
Priscilla Beauclair

Illustrations :

© Delgé

Impression

Imprimerie Salvador
33 bd.d'Archimède - 66200
Elne (France)

Webmaster

Priscilla Beauclair /
Dominique Gerbault

Publicité

Richard Siméon

Plus déterminés que jamais !

Qu'attendent les retraités ?



Ma mémoire de syndicaliste me fait dire qu'il y a belle lurette que les retraités n'avaient pas pris l'initiative d'une manifestation parisienne. Et celle du 2 décembre fut largement unitaire puisque le groupe des neuf qui l'organisait regroupait confédérations, CGT, FO, CFTC, CGC, FSU, Solidaires et associations FGR, LSR et Ensemble et solidaires). Un rassemblement plutôt rare dans le syndicalisme français. Cette initiative s'inscrivait dans les prémices d'une campagne électorale présidentielle où la question des retraites sera à nouveau posée, où la situation des retraités actuels comme des futurs retraités sera un des enjeux majeurs avec une constante dans les programmes réactionnaires de nombreux candidats de droite : le moins d'argent possible pour eux !

Faire baisser le coût des retraites, retarder l'âge de départ à la retraite. Travailler plus longtemps pour des retraites toujours plus réduites. En particulier en ne respectant pas la loi qui devrait les faire augmenter selon l'inflation.

Près d'un tiers des retraités n'accèdent pas à internet. La Sécurité sociale est menacée avec la création d'une 5^e branche qui ne résout en rien le problème de l'autonomie des personnes âgées.

Les retraités ont des exigences qu'ils ont exprimées nombreux et massivement. Ils/elles ont construit la richesse du pays. Ils/elles veulent être entendus. Ils/elles occuperont le paysage social aussi longtemps qu'il le faudra pour qu'ils/elles le soient.

Jean-Marie Philibert

Démographie

Plus d'un tiers des ménages sont des ménages de retraité.e.s

La forte proportion de retraité.e.s dans la population des P.-O. s'accompagne d'une faiblesse des revenus pour la plupart d'entre eux.

Depuis les années 60, le département des Pyrénées-Orientales connaît une croissance démographique nettement supérieure à la moyenne régionale comme à celle du pays. De 1968 à 2018, la variation annuelle moyenne de la population y a été d'environ 1 %, quand, au plan national elle était de 0,29 % entre 2000 et 2018. Mais cet accroissement du nombre d'habitants est plus dû à un solde positif des entrées et sorties du département qu'au bilan des naissances et décès. Mais plus que la croissance démographique, la forte proportion de seniors caractérise la population de notre département. Ainsi, si en 2018, en France métropolitaine, environ 26 % des habitants avaient plus de 60 ans, ce taux était passé dans les P.-O. de près de 29 % en 2008 à 33 % en 2018. En contrepartie, la part des moins de 30 ans était passé durant la même période de 33 % à 28,9 %.

Conséquence immédiate, en 2018, 27,1 % des habitants des Pyrénées-Orientales (465 998 personnes) sont des retraités ou, nombre encore plus significatif, 36,3 % des ménages sont des ménages de retraités. À noter que suite au recul de l'âge de la retraite, le pourcentage de retraités ou pré-retraités dans la population de moins de 64 ans est passé de 11,4 % en 2008 à 7,7 % en 2018 quand, dans le même temps, dans la même population, le taux de chômage augmentait de plus de 3 %... Ce fort taux de retraités n'est pas sans effet sur l'activité économique et la pauvreté dans les P.-O., d'autant plus que, toujours en 2018, 38 % des revenus disponibles sont formés par les pensions, retraites et rentes. En 2017, en France 6,6 % des retraités se situaient sous le seuil de pauvreté (1026 € par personne et par mois). Et selon les chiffres de la CNAV, dans la région en 2020, le montant global mensuel moyen de la pension servie par le régime général était de seulement 709 €. S'il convient d'ajouter les retraites complémentaires, cela n'en montre pas moins la faiblesse des revenus de nombreux ménages de retraités.

R.G.

Mobilisation des retraité.e.s

Pari réussi à Paris

Les quelque 25 000 retraités défilant de la place Denfert-Rochereau à la place des Invalides le 2 décembre dernier ont fait une belle démonstration.



© Yvon Huet

Ce qui a caractérisé ce moment fort de la lutte, le 2 décembre à Paris, ce fut le bonheur de se retrouver dans la rue après tout ce temps de confinement et de frustration. Ce fut aussi la conviction que ce ne sont pas les belles paroles qui font l'histoire mais l'action collective et fraternelle. Enfin, l'arrivée à Paris de très nombreuses délégations de départements ainsi que de fédérations professionnelles, particulièrement dans le cortège imposant de la CGT, a donné la mesure de la profondeur du malaise certes, mais aussi de la volonté de ne pas se laisser faire.

Les raisons de la colère

Le vase de l'insupportable déborde : des pensions qui n'augmentent pas, une revalorisation de 0,4 % en 2021 alors que les prix ont augmenté de 2,6 % cette année. En 2022, on annonce 1,1 % au 1^{er} janvier sans rattrapage, des difficultés d'accès au système de santé, des ser-

vices publics qui s'éloignent des citoyens : Poste, transport, hôpitaux et sur les libertés individuelles et collectives.

Qu'on se le dise

L'intersyndicale CGT, FO, CFTC, CFE CGC, FSU, Solidaires, FGR-FP et les deux associations, UNR-PA et LSR communiquent : « D'ores et déjà, nous prévoyons d'autres mobilisations et actions dès le début de l'année 2022 si le gouvernement continue à ne pas entendre. Plus que jamais les retraités vont marquer le paysage social dans notre pays pour gagner leurs revendications sur l'augmentation des pensions et retraites, le développement de la protection sociale, de la Sécurité sociale ainsi que des services publics. »

Lorsque le monde du travail s'unit sur des bases claires, ça cartonne. Ces difficultés ne concernent pas que les retraités d'aujourd'hui, loin s'en faut. L'avenir des retraites se jouera selon que les mobilisations seront fortes ou non, particulièrement

Yvon Huet

Assemblée nationale

Propositions de lois
des parlementaires communistes

Les députés communistes ont soumis, jeudi 2 décembre, plusieurs projets de loi orientés vers des enjeux de justice sociale et démocratique. Celui consacré au statut juridique des « biens communs » apporte des ouvertures et des objectifs de conquête aujourd'hui inédits.

Renforcer l'inéligibilité face aux propos à caractère raciste et discriminatoire dans l'espace public. Le groupe PCF exige du gouvernement qu'il précise la politique pénale qu'il entend promouvoir en la matière. En 2017, le Conseil constitutionnel avait annulé la résolution votée sur « l'inéligibilité automatique » des personnes condamnées pour propos racistes et discriminants. Les juges restent décisionnaires et peuvent prononcer une peine d'inéligibilité s'ils l'estiment nécessaire. La résolution de loi présentée vise à pousser le gouvernement et les juridictions à avoir plus fréquemment recours à cette peine. La banalisation des discours portés par l'extrême droite dans les débats publics exige ce renforcement de l'arsenal juridique.

Déconjugaliser l'attribution de l'allocation adulte handicapé (AAH). Le TC a déjà parlé de ce véritable scandale : une personne en situation de handicap qui se met en couple voit son AAH diminuer voire disparaître selon le revenu de son (sa) conjoint.e. Individualiser les montants versés aux personnes en situation de handicap doit se comprendre comme une volonté de garantir l'autonomie et donc la dignité des personnes.

Promouvoir l'accès à la santé pour tous. Près de 10 % des Français n'ont pas de médecin traitant. Ce chiffre témoigne de la fracture territoriale existante. Les député.e.s communistes avancent des propositions concrètes : renforcer les plans de formation pour les professionnels de santé, restreindre l'installation des médecins dans des zones sur-densifiées, orienter ces derniers vers des territoires nécessaires et ériger des règles pour l'implantation de centres de santé de proximité.

Les député.e.s de la majorité ont repoussé avec l'aide de la droite l'ensemble de ces propositions.

Dominique Gerbault

Une loi « Statut juridique des biens communs * »

Le député communiste Pierre Dharréville, dans sa présentation, évoque l'extrême diversité des « biens communs » : « Chaque jour qui passe voit progresser la privatisation du monde, l'accaparement par quelques-uns des richesses et des biens, qu'importe si cela en conduit d'autres à être privés de droits fondamentaux. Les inégalités se creusent ; la planète est pillée et gaspillée ; la spéculation gangrène les échanges. Le repli, la concurrence, la compétition de tous contre tous, les appétits de domination structurent les rapports sociaux. L'humanité peine à trouver la voie de son émancipation partagée ». « Face à cette situation, cependant, émergent des aspirations à la réappropriation sociale et se cherchent d'autres voies autour de la mise en commun ».

La notion ne date pas d'aujourd'hui

Depuis l'antiquité, dans toutes les civilisations, les diverses formes démocratiques exercées ont pris part à des délibérations contredisant la loi du plus fort et la loi du plus riche, protégeant et



mutualisant certaines richesses inaliénables. L'eau courante en est un exemple bien connu. Aujourd'hui, les développements du capitalisme ont décuplé les dynamiques de prédatons et de privatisation. Le démantèlement acharné des services et entreprises publics ainsi que le mouvement engagé de désappropriation sociale de la Sécurité Sociale en sont les témoins les plus spectaculaires.

L'espace « biens communs » est immense

Du plus petit au plus important, il faudra en définir les contours. Dans un village, un quartier, un

département, une nation, le monde même, le bien commun existe. Matériel ou immatériel. Le député PCF Dharréville, en donne quelques exemples palpables. Il évoque certains brevets scientifiques vitaux tels les vaccins, les services publics fondamentaux tels que définis par la constitution de 46, mais aussi les barrages hydroélectriques, les paysages ou encore les nappes phréatiques. De quoi alimenter le débat et la réflexion.

Michel Marc

* Internet : « statut juridique des biens communs », les députés communistes.

Présidentielle 2022

Valérie, chantre d'une droite autoritaire et ultralibérale

Valérie Pécresse a été choisie comme candidate à la présidentielle par Les Républicains, au cours d'une primaire qui a confirmé la course vers l'extrême droite de la droite classique.

Les adhérents « Les Républicains » ont donc choisi Valérie Pécresse pour les représenter à la prochaine élection présidentielle. A 54 ans, celle qui dirige la région Ile-de-France est à l'apogée de sa carrière politique.

À l'issue du premier tour de la primaire, les deux grands perdants de cette consultation, Xavier Bertrand et Michel Barnier lui avaient apporté leur soutien. Soutien qui paraissait assez logique, le second postulant resté en lice, Eric Ciotti, représentant une ligne très proche de l'extrême droite. Ce dernier partage de nombreux constats et de nombreuses propositions avec Eric Zemmour qui l'a d'ailleurs félicité pour son résultat.

Mais si c'est Valérie Pécresse qui remporte la primaire, Eric Ciotti en est bien l'autre vainqueur, tant sa ligne,

de dure, fascisante, aura pesé sur toute la campagne de cette consultation des adhérents LR. Et la nouvelle candidate de la droite n'a nullement l'intention de rompre avec cette ligne politique. En témoigne le fait que ses premiers pas de candidate auront été pour se rendre dans le fief du député des Alpes-Maritimes, à qui elle avait déclaré, dès les résultats connus : « Je sais ta constance à défendre notre civilisation millénaire, que tu te fais l'avocat de l'ordre et de la liberté, deux valeurs cardinales de notre société, alors ensemble nous allons restaurer la fierté française et protéger les Français ».

À l'extrême droite toute !

Valérie Pécresse n'a cessé d'ajouter à son programme des mesures chères à l'extrême droite : durcissement

du regroupement familial, fin du droit du sol, immigration zéro, variation des peines selon les zones des délits (mesure totalement anti constitutionnelle)... Sans oublier les propositions anti sociales les plus sévères : casse des services publics, suppression massive de postes de fonctionnaires, privatisations à outrance...

Cette « course à la radicalité » est telle qu'elle va jusqu'à alarmer l'ancien conseiller de Nicolas Sarkozy, Henri Guaino : « Ce qui m'inquiète, c'est qu'il n'y a plus d'interrogation sur les conséquences de ce qu'on propose ». Aujourd'hui, Valérie Pécresse rêve de devenir l'« Angela Merkel française » en singeant la vieille égérie d'un impitoyable capitalisme autoritaire, Margaret Thatcher !

René Granmont

Espertinar

-Ja podem espertinar tranquils.

-Són les deu i ja vols espertinar?

-No home, és per te dir que la nova edició del DIEC, el Diccionari de l'Institut d'Estudis Catalans, ha incorporat noves paraules, com fan cada any en aquesta època per posar-lo al dia. I enguany entre les paraules que hi entren hi ha espertinar.

-I fins ara mai espertinaven doncs?

-Els del sud en diuen berenar. Nosaltres sempre hem espertinat ja ho saps i ara els del DIEC sembla que han descobert que hi ha un mot rossellonès per dir això, els deu haver agradat i l'han posat oficialment al diccionari. També hi han afegit fatigat, fatigada.

-Ja m'agrada que hi hagi més paraules rosselloneses al diccionari, que entrin paraules que fem servir en tot cas. El DIEC és com la Bíblia de la llengua catalana oi?

-Si vols... més o menys.. com per la Bíblia tothom sap que existeix, ningú s'ho llegeix i cadascú fa el que vol a casa seva...

-En tot cas són pas gaire ràpids si només ara s'han adonat que se pot espertinar i ser fatigat.

-Els diccionaris sempre van en retard, ja n'havíem parlat d'això. Quan s'adonen que hi ha una paraula que tothom utilitza llavors l'afegeixen. En l'actualització del DIEC també hi entra el coronavirus, la covid i el criblatge que són aquells controls que fan a un grup com una escola per saber si hi ha contagiats.

-És clar que això és d'actualitat... Belleu els calia posar al diccionari aquests mots, que fotin el camp ben lluny.

-Fotut, cardat i fumut.

-Siguis pas tan pessimista, les coses s'arreglaran.

-Mes no, és per te dir que fotut, cardat i fumut també són entre les noves paraules que entren al diccionari.

-Mes on viuen aquests que fan el DIEC? En un altre planeta? Encara sabien pas que aquest món és ple de gent fotuda i cardada?

-Tens raó.. sembla ben bé una collonada..

-Me diguis pas que també l'han afegit al diccionari aquesta?

-No, aquesta ja hi era i segurament s'hi quedarà per temps.

...si(u)spiau!



C&C

La CGT au contact



Dans le cadre d'une journée nationale, il s'agissait, pour le syndicat CGT, d'aller à la rencontre des passants à Perpignan, en ce samedi 4 décembre. Un village de Noël particulier, avec stands diversifiés (santé publique, énergie, transports...), des couleurs, une soupe populaire partagée et des militants à l'écoute de tous les interlocuteurs.

Ambiance à la fois sérieuse et festive, qui permettait ainsi de donner des informations, d'accompagner, de distribuer les tracts revendicatifs. Un large débat a duré plusieurs heures et a concerné plusieurs centaines de personnes. Des prises de parole précisaient certains domaines, donnaient des chiffres et proposaient des perspectives combatives ainsi que des objectifs de lutte. Au centre des préoccupations, la pauvreté qui gagne du terrain, et la précarité qui s'étend dangereusement dans le département.

Bien manger pour tous

Alors que les jeunes, particulièrement impactés par la crise sanitaire et économique, subissent aujourd'hui l'augmentation du prix des produits de première nécessité, la Région Occitanie a décidé d'organiser une nouvelle série de distributions de produits alimentaires, frais et locaux, dans le cadre de son opération « Bien manger pour tous ». Du 7 au 16 décembre prochains, plus de 5 000 étudiants recevront un panier de produits régionaux d'une valeur de 15 €.

Ces distributions sont organisées en partenariat avec l'Association des Plateformes de Producteurs de la région Occitanie (APPRO) animée par la Chambre régionale d'agriculture.

Les étudiants des Pyrénées-Orientales pourront retirer leur panier le 15 décembre de 11h30 à 14h au Resto U Perpignan, 54 avenue Paul Alduy.

TOURRES JEAN

Electricité
Climatisation
Pompe à Chaleur
Entretien
Dépannage
04 68 22 86 30

PROMOTION



TOURRES JEAN

Electricité ALENYA

INDUSTRIE - TERTIAIRE
BÂTIMENT - CLIMATISATION

1, Place Henri Sayroux - 66200 ALENYA
www.electricite-jeantourres.eu

Tél : 04 68 22 86 30 / 06 11 23 55 12 - Email : marje66@jeantourres.com



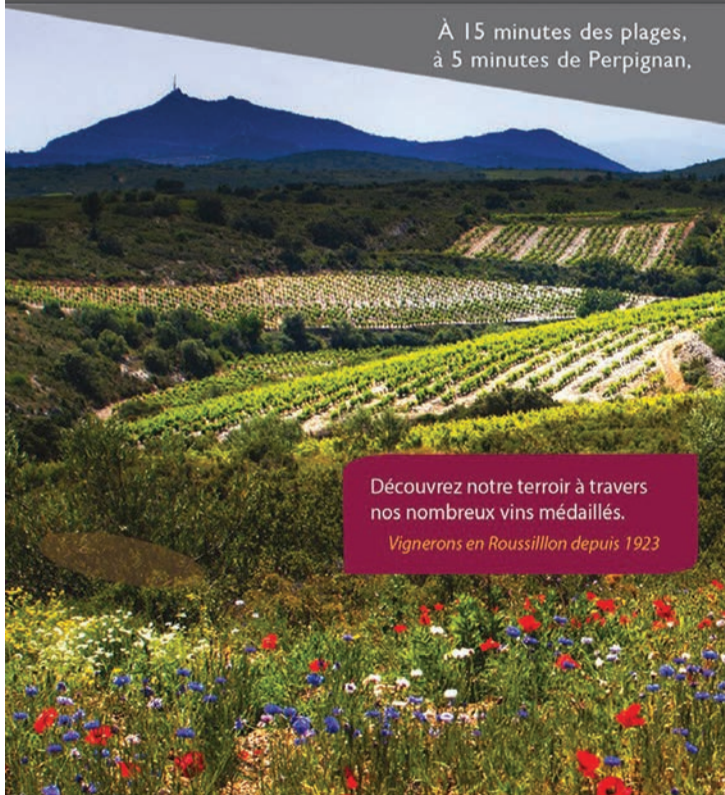
Papilles
en fêtes

Manger, c'est politique !

VIGNOBLES
DOM BRIAL



À 15 minutes des plages,
à 5 minutes de Perpignan,



Découvrez notre terroir à travers
nos nombreux vins médaillés.
Vignerons en Roussillon depuis 1923

Patrimoine du Roussillon

Renseignements - 04 68 64 22 37
www.dom-brial.com - 14 av. Maréchal Joffre- 66390 BAIXAS



CAFÉS LA TOUR

Torréfacteur à Perpignan depuis 1925

LE CAFÉ
FRAÎCHEMENT
TORRÉFIÉ



11, Av. Émile Roudayre

66000 PERPIGNAN

Tél. 04 68 61 24 18 / Fax. 04 68 61 55 51



Libérons nos assiettes !

Le lien entre la politique et l'alimentation n'est pas forcément évident. Pourtant, la manière dont les aliments sont produits, classés et commercialisés est une question de pouvoir, de choix politique. La nourriture ne peut donc pas y échapper parce que chaque produit est intégré dans un contexte culturel et sociologique.

La plupart du temps, quand on pense nourriture, on pense d'abord aux besoins biologiques, s'ensuit la notion de plaisirs individuels, de convivialité, de santé.

Du choix du produit, au lieu d'achat, au souci du rapport qualité/prix, nos choix alimentaires sont entourés de nombreuses normes sur la façon de manger, ce qu'il faut manger, où manger et pour combien. Les consommateurs n'ont aucun pouvoir sur les modèles du système alimentaire actuel. Les principaux décideurs des pratiques agricoles, de transformation, d'emballage, de distribution et de vente, ce n'est pas nous ! Ce sont les gouvernements et les entreprises agro-alimentaires qui créent et renforcent ainsi les injustices sociales : malnutrition, pauvreté, exploitation du travail, etc. Fabriquée pour le marché, pour la vente et le profit, au lieu d'être utilisée et consommée pour le bien-être et l'épanouissement des humains, la façon dont la nourriture est produite a un impact humain énorme.

La citation d'Andrew Smolski (écrivain texan) : « *Tant que la nourriture est produite pour le profit et non pour le besoin, les gens auront faim.* » est un appel à poursuivre nos actions pour un changement dans la chaîne alimentaire, pour un engagement de la politique alimentaire nationale et locale qui prenne soin de la santé de la population.

Ce Papilles en fêtes va tenter de vous éclairer sur l'alimentation et la politique vues sous le prisme de la santé, de l'histoire, de l'éducation ou la gastronomie.

Bonne lecture et bonnes fêtes !

SOMMAIRE

Page 3

- Appétit d'oiseau ou faim d'ogre
- Le sexe est aussi dans les marmites

Page 4

- La lutte des classes se joue dans l'assiette
- Dans l'assiette, patriarcat et pauvreté
- Insécurité alimentaire

Page 5

- Je préfère manger à la cantine !
- Interview de Marie-Pierre Sadourny, vice-présidente du conseil départemental

Page 6

- Quoi de neuf dans nos assiettes ?
- Le surpoids, fléau des misères

Pages 7 à 10 :

- La cuisine au service du pouvoir...

Page 10

- Le communard

Page 11

- Histoire de pêcheurs, l'anguille de St Hippolyte
- Recette de la bullinada d'anguilles

Page 12

- Histoires de goûts ...
- Persévérer

Page 13

- Le hareng républicain

Page 14

- Les Gypsy Queen : leur musique à elles, c'est le vin !

Page 15

- Manger français ?
- Talleyrand le politique et Carême le cuisinier

Page 16

- Auguste Escoffier, le cuisinier qui a chamboulé l'art culinaire

Appétit d'oiseau ou faim d'ogre

La Banque mondiale estime que le secteur de l'alimentation et de l'agriculture vaut environ 4,8 millions de dollars, ce qui fait de la nourriture un produit de premier ordre, à la fois en terme de consommation et de commerce.

S'alimenter ne peut pas être réduit à la seule dimension quantitative, même s'il existe, à ce niveau, des inégalités. C'est aussi une affaire de qualité qu'on se doit de protéger des offensives de l'industrie agro-alimentaire qui ne pense qu'aux profits et, pour ce faire, propose des aliments aux goûts standardisés et insipides. Nourriture souvent bon marché qui permet à des familles modestes de remplir leur caddie, entraînant le plus souvent une surconsommation de malbouffe. Pas étonnant que la prévalence du surpoids, de l'obésité et des comorbidités qui en découlent soit inversement proportionnelle au pouvoir d'achat.

Cuisiner plutôt qu'acheter des plats préparés en usine prend du temps. Temps que les familles passent au travail et dans les transports. Les repas peuvent révéler des inégalités de sexe, d'âge et de partage des tâches. Aux femmes, la rébarbative cuisine quotidienne, aux hommes les repas de fêtes et les grillades (résultats d'une enquête de l'Insee), aux femmes la vaisselle, aux hommes les digestifs, y compris chez les couples « modernes ». Quant au contenu de l'assiette, il est souvent combiné entre produits industriels avec son lot de scandales (vache folle, cheval en lasagne de bœuf, OGM, pesticides, ...) et produits frais. Les inégalités se sont amplifiées avec la crise sanitaire. Tandis que des nantis se sont attablés dans des restaurants clandestins, des salariés et des étudiants ont pris le chemin des aides alimentaires.

Bien manger et manger bon n'est malheureusement pas à la portée de tous les porte-monnaie.



Le sexe est aussi dans les marmites

D'après une enquête de l'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation publiée en 2017, « les femmes privilégient les yaourts, les compotes, la volaille, les soupes, les salades et les boissons chaudes. Les hommes préfèrent les produits céréaliers, les fromages, les viandes et charcuteries. » Les recommandations nutritionnelles préconisent une consommation maximale de 500g de viande par semaine. En 2015, 40 % des hommes consommaient au moins cette quantité contre un quart des femmes. L'idée reçue selon laquelle les hommes ont besoin de plus de protéines animales est tenace. Or qui mieux qu'une femme gestante ou allaitante a le plus besoin de ces protéines notamment pour éviter les carences en fer ? Carence nutritionnelle la plus répandue selon l'OMS.

Manger gras et trop, c'est permis, mais en cachette

L'alimentation genrée n'est pas un mythe. Elle rythme nos repas depuis l'enfance, inconsciemment ou non. On apprend aux filles à manger équilibré et à surveiller leur poids et aux garçons à bien manger pour être fort. Des parents reconnaissent servir un peu plus leur garçon que leur fille, même si la différence d'âge n'est pas importante. Ce sont majoritairement les filles et les femmes qui ont des troubles du comportement alimentaire. Selon l'Assurance maladie, dans plus de 80 % des cas, les personnes atteintes sont des femmes, avec un pic de fréquence entre 13-14 ans et 16-17 ans.

Les ratés du genre

L'activité culinaire est extrêmement discriminante : 1 heure 12 par jour pour les femmes contre 22 minutes pour les hommes, toutes journées confondues. L'approvisionnement est un peu plus partagé : 33 minutes par jour pour les femmes contre 22 minutes par jour pour les hommes. Dans les restaurants, les idées genrées ont la vie dure, le serveur sera confondu si c'est la femme qui prend un steak et l'homme une salade, si la femme commande un pastis et l'homme de l'eau gazeuse. Pour la carte des vins, dans la plupart des restaurants, elle sera systématiquement présentée à l'homme tout comme la proposition de goûter le cru choisi !

Et la pub !

Les publicités continuent de montrer des femmes qui préparent des repas sains et équilibrés pour toute la famille, et les hommes qui déballetent des produits tout prêts et plein d'additifs qu'ils réchauffent au micro-ondes. Le secteur de l'alimentation est donc particulièrement encombré de stéréotypes. D'ailleurs, il est souvent fait appel à des célébrités masculines pour vanter des produits gras, sucrés, des sodas (Kinder Bueno). Les femmes, quant à elles, sont invitées à consommer de l'eau minérale, des yaourts allégés et des salades en tous genres. Ces injonctions sexistes sont encore hélas aujourd'hui le fonds de commerce de nombreuses marques, même si les protestations, nombreuses, se font de plus en plus entendre. Certaines marques, bien conscientes que cette ségrégation représente un manque à gagner considérable, prennent le problème à rebrousse-poil en tentant d'inverser les codes, parfois non sans une certaine dose de cynisme. Par exemple, il semble totalement hypocrite de présenter un top-modèle se nourrissant de burgers riches et gras, lorsque l'on connaît les conditions de travail des mannequins, toujours poussées à être de plus en plus maigres, et qui finissent par s'affamer, parfois au point d'en mourir. On compte en effet au moins six décès de mannequins liés à l'anorexie entre 2006 et 2012.

Le sexe est aussi dans les marmites



René Granmont



La lutte des classes se joue dans l'assiette

Par-delà les différences culturelles, les comportements alimentaires sont totalement dépendants des appartenances de classes.

Manger, cet acte qui pourrait sembler anodin et banal, constitue pourtant une pratique culturelle dont la compréhension est une porte d'entrée idéale pour saisir l'organisation d'une société. Les pratiques alimentaires jouent le rôle de marqueurs identitaires et occupent une place centrale dans les processus de différenciation sociale.

La survenue de crises alimentaires comme celle de la vache folle, et la mondialisation de l'offre alimentaire, qui rend plus difficile pour le consommateur la connaissance de l'origine de ce qu'il mange, ont remis en cause notre rapport à la nourriture. De plus, les pratiques alimentaires jouant un grand rôle dans la croissance des maladies chroniques, l'alimentation est devenue le cadre de nouveaux enjeux en termes de santé publique. Mais reste immuable le fait que l'alimentation est un marqueur social.

L'alimentation, marqueur social

Certes la définition d'un repas, les plats qui le composent, la forme de la journée

alimentaire comme les manières de manger, diffèrent fortement d'une culture à l'autre. Mais le comportement alimentaire d'une personne va également être largement influencé par son niveau socio-économique. D'une part la qualité et la quantité des denrées auxquelles elle peut accéder dépendent de ses revenus. D'autre part les rapports à l'alimentation et les manières alimentaires divergent : une personne pour qui se nourrir et nourrir sa famille est une inquiétude quotidienne cherche à faire des repas nourrissants et développe des stratégies pour parvenir à remplir ce besoin vital ; une personne qui n'est pas confrontée à ces préoccupations va davantage pouvoir se tourner vers la recherche de plats raffinés et du plaisir dans la consommation du repas.

C'est ce que prouvent toutes les études concernant les habitudes et modes de consommation alimentaires des Français qui sont un reflet saisissant des inégalités sociales, la contrainte des revenus étant pour beaucoup dans les différences alimentaires entre groupes sociaux.

Le revenu est un facteur décisif pour le contenu de l'assiette

Prenons l'exemple des fruits et légumes. Si la France est le 4ème producteur de fruits et légumes en Europe, tous ses citoyens n'y ont pas accès de la même manière. Ainsi, la consommation de fraises, petits pois, tomates et aubergines est davantage le fait d'individus ayant un niveau d'études supérieur à bac + 4 que de leurs compatriotes ayant quitté les bancs de l'école en primaire ou au collège, qui en mangent en proportions moindres. Ces derniers, davantage touchés par le chômage ou occupant des emplois d'ouvriers ou d'employés, perçoivent des revenus moins importants. Leurs choix se portent davantage sur des pommes de terre et des produits issus de céréales, jugés plus nourrissants. D'autant que les ménages modestes, qui consacrent une part importante de leur budget à leur alimentation, sont plus sensibles aux variations des prix. Or, saisonnalité oblige, les prix des fruits et légumes frais varient énormément en quelques mois. Pourtant, chez les plus précaires aussi les fruits et légumes sont très prisés, dès l'instant qu'ils y ont accès. Aux Restos du cœur, on constate que, lors des distributions, bananes, melons, radis ou courgettes ont toujours du succès.

De plus, les qualités des fruits et légumes proposés en grande surface ne sont pas au rendez-vous, contrairement à celles des produits que l'on peut se procurer sur les marchés de producteurs et dans les magasins bio. Mais là encore, la différence de prix va jouer un rôle sélectif et les familles à bas revenus n'auront accès qu'à des produits de moindre qualité.

Élément essentiel de l'existence, l'alimentation est donc totalement dépendante des inégalités de classe qui traversent notre société.

Manger, c'est politique ?...



René Granmont

Dans l'assiette, patriarcat et pauvreté

Près de neuf millions de personnes vivent sous le seuil de pauvreté. Le plus souvent, ce très bas niveau de vie se traduit par une mauvaise alimentation et des restrictions. Une partie (2 à 3 %) passe certains jours sans prendre un repas complet de la journée pour cause de manque d'argent. De même, il apparaît que les personnes pauvres mangent moins de laitages, moins de poissons et moins de fruits et légumes frais que les autres, et davantage de graisses. Rien d'étonnant à ce que la prévalence de l'obésité soit plus élevée dans les familles à très bas revenu.

Non seulement les inégalités sociales ont des répercussions sur l'alimentation, mais la main invisible du patriarcat pèse aussi lourdement le contenu des assiettes. Sinon, comment expliquer que celles qui produisent le plus de nourriture, les femmes, sont aussi les plus affamées ? Il ne faut pas oublier qu'entre 60 % et 80 % de la production alimentaire dans le Sud, selon la FAO (Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture), est entre les mains des femmes, mais paradoxalement, ce sont elles qui souffrent le plus de la faim, 60 % à l'échelle mondiale.

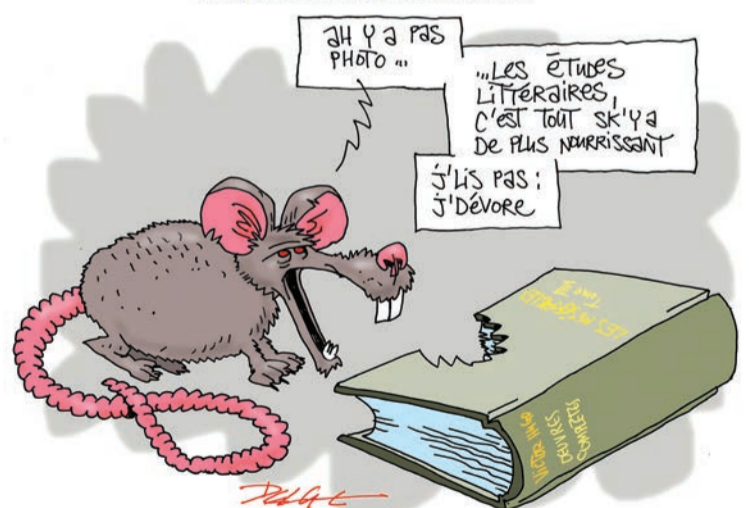
Anne-Marie Delcamp

Insécurité alimentaire

Le rapport du Secours catholique sur la pauvreté n'a fait que confirmer ce que tout un chacun a pu constater en voyant les longues files d'attente devant les lieux de distribution alimentaire : le nombre de personnes ayant recours à l'aide alimentaire n'a cessé d'augmenter. De 5,5 millions en 2017, il a atteint près de 7 millions en 2020. Les familles monoparentales sont les plus touchées (près de 60 % y ont recours) mais aussi les 15-25 ans (de 50 % en 2019 il est passé à 56 % en 2020). Près de la moitié des personnes (46 %) sont de nationalité étrangère dont 28 % sont sans papiers. Ce qui n'est pas surprenant vu qu'ils n'ont pas droit au travail.

Quant aux étudiants, un quart d'entre eux déclaraient lors du premier confinement ne pas toujours manger à leur faim. D'où l'explosion de demandes d'aide alimentaire. On peut en effet s'interroger sur un Etat qui loin d'investir dans sa jeunesse, compte sur les associations pour sa survie.

Précarité alimentaire étudiante :



Propos recueillis par Raymonde Cathala

Je préfère manger à la cantine

**Dans les écoles primaires, la restauration est à la charge des communes.
Dans les collèges publics, le département en a la responsabilité.**

Près de 75 % des 12,9 millions d'élèves de la maternelle au lycée mangent au moins une fois par semaine à la cantine. D'après les études de l'Agence nationale de sécurité sanitaire, les collégiens et lycéens qui fréquentent les cantines ont une journée alimentaire plus structurée et moins tendance à sauter le petit déjeuner. La restauration collective et ses corollaires (goût, qualité nutritionnelle, circuits courts, gaspillage) sont devenus des sujets majeurs de société. Ainsi, ils font incursion dans le champ politique, interpellant citoyens.ne.s et élu.e.s.

Marie-Pierre Sadourny, Vice-présidente du Département, dans le cadre de sa délégation Éducation, Collèges et Jeunesse, répond à nos questions.

Au 1^{er} janvier 2022, les cantines ont l'obligation de servir 50% de produits durables et de qualité dont 20% issus de l'agriculture biologique (loi EGalim 2018 complétée par la loi Climat et résilience 2021) Où en sommes-nous dans les P.-O. ?

Dès 2019, le Département a engagé une démarche d'« amélioration de la qualité des repas » auprès des 18 établissements qui sont en préparation des repas sur place. Il souhaite ainsi contractualiser les objectifs à atteindre en termes de part de produits de qualité dans les assiettes. La mise en œuvre de cette Charte s'opère annuellement par paliers et, en point de mire le 1^{er} janvier 2022 pour l'atteinte des dispositions de la Loi EGalim. Le Département a également donné les moyens financiers nécessaires aux collèges, via une hausse du tarif unique en 2018 pour atteindre ces objectifs qui restent de leur responsabilité. Cette loi a permis d'envisager autrement les politiques d'achats au sein des établissements scolaires.

Manger bio et local coûte-t-il plus cher ?

Le surcoût lié à l'achat ponctuel de produits bio s'élève à près de 30 % par rapport à l'achat de produits conventionnels. Ce surcoût peut être diminué ou lissé autour des 10-15 % par la mise en place d'une annualisation des achats bio, mais également par une sensibilisation des élèves sur la question du gaspillage alimentaire. Par ailleurs, le Département est partie prenante dans le projet de création d'une plateforme d'approvisionnement en produits locaux sous forme

de SCIC1, animée par la Chambre d'Agriculture du Roussillon. À terme, ce maillon indispensable devrait permettre d'assurer un approvisionnement de qualité, à un prix juste pour les agriculteurs adhérents, et conforme aux attentes des acteurs de la restauration collective locale.

Manger dans un restaurant scolaire fait converger des préoccupations économiques, sociales et environnementales. Néanmoins, il se doit d'être un lieu d'égalité d'accès à l'alimentation. Dans le champ de vos compétences, comment y répondez-vous ?

Le Département répond à ces enjeux par le biais de sa politique en matière de restauration scolaire, labellisée en interne Sois bien dans ton assiette et appliquée dans les 31 collèges publics du territoire. Il s'est engagé à favoriser une restauration scolaire de qualité pour tous, véritable service public de qualité et de solidarité à destination des élèves. La notion d'égalité d'accès à l'alimentation est au centre de toutes les préoccupations politiques tarifaires et sociales visant à la fois l'harmonisation des tarifs et la prise en compte du niveau social des familles : tarif unique pour tous les élèves demi-pensionnaires à 3,30 € le repas et déploiement du dispositif « Chèque Restauration Solidarité » en faveur des demi-pensionnaires boursiers (aide au paiement de la demi-pension sous conditions). À titre indicatif, pour l'année scolaire 2020-2021, une enveloppe de 1,055 millions d'euros a été consacrée à cette action volontariste en direction de 4 855 bénéficiaires chaque trimestre, soit une cible à 34 % des

élèves demi-pensionnaires.

En 2019, 40 % des établissements font appel à des entreprises spécialisées pour la fourniture de repas produits à grande échelle et à moindre coût. Dans les P.-O., quels sont les moyens privilégiés ?

Sur 31 collèges publics, 4 d'entre eux ne disposent pas de restaurant scolaire et sont hébergés pour le service de demi-pension, soit sous forme de cité mixte, soit par le biais de convention avec des lycées ou avec une communauté de communes. Les 27 autres disposant d'un restaurant scolaire sont organisés selon 2 modes de préparation des repas : 2/3 en préparation sur place et 1/3 en liaison froide desservis par les cuisines centrales de l'UDSIS2. Le Département a fait le choix d'opter pour un système public pour la préparation et la fourniture des repas au sein des collèges. Les établissements sont tous dotés des moyens financiers, humains et techniques nécessaires et adaptés à leur fonctionnement.

Un tiers de la nourriture achetée et cuisinée est jetée. Il faut donc payer la collecte, le stockage et le traitement. Quelles sont vos réflexions sur ce sujet ?

Les 18 collèges qui produisent plus de 10 tonnes par an de bio déchet sont contraints d'organiser le tri à la source et de favoriser la collecte sélective en vue d'une valorisation pour un retour à la terre (engrais, compost...). Celles-ci reposent sur un partenariat à mettre en œuvre avec des entreprises spécialisées dont la définition et la structuration de la filière au niveau de notre département sont des enjeux pour les prochaines années, les collèges pouvant également faire le choix de traiter une partie de ces déchets en interne (compostage).

Pour quel impact financier ?

Les conséquences financières pèsent sur les budgets des collèges (taxe d'enlèvement des ordures ménagères) et par conséquent, sur le budget Éducation du Département. L'impact financier de la gestion des déchets peut être diminué par la mise en œuvre d'actions de lutte contre le gaspillage alimentaire. Les gains ainsi réalisés doivent participer à l'augmentation de l'approvisionnement en produits de qualité. Le Département souhaite poursuivre la démarche de réduction du gaspillage alimentaire ainsi que le tri et la valorisation des déchets en apportant une réponse collective et optimisée sur l'ensemble des 27 collèges disposant d'un restaurant scolaire tout en l'inscrivant dans une démarche pérenne. Ce travail devrait être mené à compter de 2022-2023t.

1 Société Coopérative d'Intérêt Collectif

2 Union Départementale Scolaire et d'Intérêt Social



Yvon Huet

Le surpoids, fléau des misères

Un Français sur deux est en surpoids et 17 %, soit plus de 8 millions de citoyens sont obèses. La progression est constante.

L'état d'obésité est dû à des causes diverses et complexes et il serait dangereux de s'en tenir à une seule interprétation. Il y a les causes génétiques, les causes sociales, culturelles et environnementales, chacune s'ajoutant aux autres. La racine du mal est essentiellement sociale dans les pays riches comme dans les pays pauvres. Si le sujet est lourd, les solutions doivent être légères à digérer.

Selon l'Inserm (Institut national de la santé et de la recherche médicale), « L'obésité concerne aujourd'hui la quasi-totalité de la planète, dont de nombreux pays émergents. » Selon l'Organisation mondiale de la santé (OMS), 39 % des adultes dans le monde sont en surpoids et 13 % sont obèses. Le nombre de cas d'obésité a presque triplé depuis 1975. Les complications associées, en particulier le diabète de type 2 (44 % des cas imputables au surpoids/obésité), les maladies cardiaques (23 % des cas imputables) et les cancers (entre 7 % et 41 % des cas imputables au surpoids/obésité selon les localisations) entraînent le décès d'au moins 2,8 millions de personnes



chaque année.

Un mal sous-estimé en France

Depuis deux ans, la crise sanitaire n'a pas arrangé les choses et la progression se poursuit inexorablement comme le confirme un article du journal *le Monde* le 30 juin dernier : « L'OMS n'hésite

pas à la qualifier d'« épidémie », tant sa progression à l'échelle mondiale est fulgurante, mais en France, l'obésité est difficile à cerner. N'étant pas reconnue comme maladie chronique, elle n'est pas repérable dans les données de l'Assurance-maladie et, pour évaluer sa

prévalence, il faut se tourner vers des enquêtes épidémiologiques. »

Vive la cantine et l'eau !

La France a su longtemps tenir à distance ce fléau grâce à l'école et à l'éducation culinaire, une des clés étant le principe de « l'eau gratuite et obligatoire » dans les habitudes de consommation. Ce principe s'est édulcoré et nous rejoignons peu à peu la troupe des lourdeurs pandémiques gangrénées par la « mal bouffe », particulièrement dans les classes populaires défavorisées. Les bonnes habitudes se prennent tôt et si elles ne se prennent pas, les conséquences sur la santé publique sont ravageuses, avec à la clé, une espérance de vie réduite. Plutôt que de gaver les entreprises du genre « Comme j'aime » qui s'engraissent du trop-plein des mauvaises habitudes, battons-nous contre les inégalités sociales et culturelles et soutenons l'intervention publique permanente initiée par les élus de terrain, les enseignants, les professionnels de la santé et les associations solidaires. Ce sont les meilleures façons de faire reculer ce fléau.

Jacques Pumaréda

Quoi de neuf dans nos assiettes ?

Les Français et la cuisine, une véritable passion ! Mais concrètement, que mangeons-nous au quotidien ? Entre tendance bio, veggie, plats préparés, quoi de neuf dans nos pratiques alimentaires ? Enquête au cœur de nos assiettes.

Un peu d'histoire

L'Homo habilis (2,5 millions d'années) était un chasseur-cueilleur. Il se nourrissait de viande et de végétaux. L'invention du feu (800 000 ans) est une révolution : homo habilis cuit ses aliments, ce qui fait apparaître de nouveaux goûts. En devenant éleveur et agriculteur (10 000 ans) il fait entrer les céréales dans son régime alimentaire. La nourriture devient plus abondante. Au Moyen-âge, « la chair » est prisée des puissants. Elle est un signe de distinction sociale alors que les légumes sont les aliments des paysans.

Evolution des pratiques alimentaires : pas toujours facile...



A la Renaissance, la fascination pour l'Italie amène un nouvel intérêt pour les légumes. Le sucre commence à être importé au XVI^{ème} siècle. Il est cher et donc synonyme de luxe et de santé ! Les grandes découvertes apportent de nouveaux aliments...et donc de nouveaux goûts. Au XX^{ème} siècle, la nourriture s'industrialise, se mondialise et s'uniformise. Si certains mangent trop, près de 4 millions de personnes bénéficient de l'aide alimentaire. Les personnes en situation de précarité sont les plus exposées à la « malbouffe ». Nous avons perdu des liens avec les racines végétales et animales de la nourriture, avec l'enracinement géographique de nos aliments, avec la conscience des efforts nécessaires pour que le contenu de notre assiette soit devant nous, avec les autres, autour de la nourriture partagée.

Pour mieux manger ? Bio et local

Lutte contre la malbouffe et préoccupation environnementale influencent nos comportements alimentaires avec pour réponse le développement des produits bio. Les filières bio ne cessent de se développer en France. En 2020, on compte 79 000 opérateurs dans la filière qui génèrent plus de 200 000 emplois, 53 250 fermes sont engagées en bio soit 12 %, 2,5 millions d'hectares sont cultivées en bio soit 9,5 %. 53 255 fermes étaient engagées en bio fin 2020, soit 12 % des fermes et 18 % de l'emploi

Viande : la fin de l'effet boeuf ?

La protéine animale ? Très peu pour eux. Eux, ce sont les flexitariens, une nouvelle sorte de mangeurs bien décidés à réduire leur consommation de viande, de poisson et de laitages. Loin d'être anecdotique ou communautaire, cette tendance ne cesse de progresser par petites touches veggie (alimentation vegan). Manger moins de viande, que ce soit pour des raisons de santé, d'environnement ou encore d'éthique est donc devenu une pratique de plus en plus courante et de mieux en mieux admise.

Une quête d'achats plus raisonnés

Même si la majorité des achats de produits alimentaires se fait encore en supermarché, la part belle est faite aux circuits courts ; marchés, AMAP sont les lieux d'achats des fruits, légumes, œufs, fromage, viande, poisson et les magasins bio ceux des légumes, fruits, œufs et céréales. Les dimensions sociétales sont également importantes dans le choix des consommateurs : 40 % déclarent qu'ils sont attentifs au respect de l'environnement et 30 % dans le choix de produits éthiques/équitable. En termes de critères de choix, arrivent en tête la fraîcheur des produits (67 %), le respect de la saisonnalité (56 %), l'origine des produits, l'absence de pesticides (59 %), d'OGM (53 %) ou d'antibiotiques (49 %), tout comme le respect du bien-être animal (48 %).

Barboufat

La cuisine au service du pouvoir...



La gastronomie a toujours été utilisée par les puissants pour montrer leur pouvoir. Dès le Moyen-Âge, les rois, les princes ou les grands prélats de l'Église utilisaient le banquet comme outil de séduction. Ce phénomène s'est amplifié sous Louis XIV : la gastronomie française est devenue le modèle à suivre pour les autres cuisines européennes. Une multitude de banquets et de réceptions furent organisés dans toutes les cours ou chancelleries d'Europe pour engager des négociations ou aplanir des problèmes... à l'image du ministre Talleyrand (voir page 15) qui avait, le premier, compris l'utilité d'un bon repas !

Les présidents de notre République ont adopté la ligne de conduite de Talleyrand : « Un excellent déjeuner gastronomique peut avoir de l'effet sur les hommes politiques et autres diplomates. »

Bossuet disait « *c'est à table que l'on gouverne* ». L'histoire récente de notre pays est riche de rencontres s'articulant autour d'agapes entre acteurs politiques tels chefs d'États, présidents ou ministres.

Par curiosité et pourquoi pas pour les imiter, je vous propose une dizaine de recettes qui ont été mises en œuvre à l'occasion de repas gastronomiques organisés au plus haut sommet de l'État par une dizaine de président de la République depuis les années trente.

... et de la diplomatie



Albert Lebrun 11 novembre 1933

À l'occasion du banquet pour le quinzième anniversaire de l'Armistice de 1918, le président Albert Lebrun recevait une kyrielle d'élus. Il inaugura ce jour là un monument à la mémoire d'Aristide Briant à Pacy-sur-Eure. L'extrême droite tira à boulets rouges sur cet évènement ! Au menu du jour :

LES PETITS POIS À LA FRANÇAISE



Ingédients pour 4 : 1,2 kg de petits pois frais à écosser ou 500 g surgelés, 12 petits oignons nouveaux, 1 jeune cœur de laitue, 80 g de beurre, 1 petite branche de thym, 2 brins de persil plat, 1 cuillère à café de sucre en poudre, 20 cl d'eau, sel et poivre du moulin.

Ustensiles : une cocotte, une cuillère, un couteau.

Comment faire : écosser les petits pois ou ouvrir le sachet surgelé. Peler les petits oignons. Couper le cœur de laitue en 4. Faire fondre doucement 60 g de beurre dans une petite cocotte. Ajouter les oignons et la laitue, couvrir et faire cuire à très petit feu pendant 5 ou 6 min. Ajouter ensuite les petits pois, le bouquet garni, le sucre et verser l'eau. Saler et poivrer légèrement. Porter à ébullition puis baisser le feu, couvrir et laisser cuire doucement pendant 20 à 30 min.

Goûter les petits pois pour vérifier qu'ils sont tendres et retirer le bouquet garni. Sortir les légumes de la cocotte avec une écumoire et les mettre dans le plat de service chaud. Laisser la cocotte à feu vif et faire bouillir le jus de cuisson pour qu'il épaississe très légèrement. Couper le reste du beurre en petits morceaux et l'incorporer à ce jus en fouettant énergiquement. Verser sur les petits pois.

Vincent Auriol 6 novembre 1949

Le président Vincent Auriol recevait les députés et les sénateurs membres des bureaux des deux assemblées. Début de guerre froide et anti-soviétisme furent évoqués. Le service comptait :



LE HOMARD AU PORTO

Ingédients pour 4 : 2 homards, 20 cl de porto, 4 cl de cognac, 4 tomates, 4 cuillères à soupe d'huile d'olives, 20 cl de crème fraîche, 100 g de beurre, estragon.

Ustensiles : un faitout, une casserole, une planche à découper, un couteau, une cuillère.

Comment faire : porter un grand faitout rempli d'eau salée à ébullition. Y plonger les homards pendant une minute. Les refroidir sous un filet d'eau froide et les égoutter. Entailler les tomates et les ébouillanter. Les peler, les épépiner et les découper en quartiers. Préchauffer le four à 150°C (Th. 5). Déposer les homards à plat sur une planche à découper et les fendre dans la longueur, le long de la ligne médiane à l'aide d'un couteau bien aiguisé. Couper les grosses pinces charnues et leur briser la carapace. Enlever le

corail et le réserver. Séparer la queue du reste du homard. Assaisonner les demi-queues de homards et les saisir dans une sauteuse avec la moitié de l'huile d'olive, à feu vif pendant 3 mn. Puis les enfourner pendant 5 mn au four préchauffé. Les réserver au chaud. Dans une grande casserole, chauffer le reste d'huile d'olive et y faire rougir les pinces des homards à feu vif pendant quelques minutes. Ajouter les quartiers de tomate, verser le cognac, le porto et la crème fraîche. Laisser mijoter à feu doux pendant une dizaine de minutes. Pendant ce temps bien mélanger le beurre et le corail avec une fourchette ; lorsque cette pâte est bien homogène, ajouter quelques cuillerées de la sauce, délayer rapidement et verser dans la sauce. Bien mélanger et rectifier l'assaisonnement de la sauce. Présenter les demi-queues de homards dans des assiettes bien chaudes. Les napper de la sauce au porto, saupoudrer d'estragon et servir de suite.



René Coty 6 novembre 1958

Le conseil des ministres se réunissait autour du président René Coty. Sans doute ont-ils parlé de la future élection de Charles de Gaulle en décembre 58 ? Ils ont fêté l'évènement à l'avance avec un superbe dessert :



LE SOUFFLE AU GRAND MARNIER

Ingrédients pour 6 : 4 jaunes d'œufs, 6 blancs d'œufs, 3-4 cuillères à soupe de sucre semoule, 1 orange, 5 cuillères à soupe de Grand Marnier

Ustensiles : moules à soufflé, petite brosse, une cuillère, un batteur, un plat creux, une râpe.

Comment faire : préchauffer le four à 220°C. Beurrer et sucrer des moules à soufflé individuels de 12 cm de diamètre. Brosser l'orange sous l'eau tiède, l'essuyer et râper finement le zeste. Blanchir les jaunes d'œufs avec 2 cuillères à soupe de sucre. Monter les blancs d'œufs avec 1/2 cuillère à soupe de sucre au départ, puis les serrer avec 1 cuillère de sucre supplémentaire. Incorporer le zeste d'orange râpé, puis mélanger délicatement les blancs aux jaunes blanchis à l'aide d'une spatule, en faisant attention à ne pas faire retomber les blancs. Ajouter le Grand Marnier. Verser l'appareil dans les moules préparés. Enfourner et cuire pendant 10 minutes. A servir dès la sortie du four.



Charles de Gaulle 7 décembre 1960

(viande favorite le bœuf sous toutes ses formes)

Le président Charles De Gaulle recevait un aréopage de ministres, suite à la présentation à l'Assemblée nationale, par son Premier ministre Michel Debré, du projet de loi de programmation militaire créant la force de frappe nucléaire. L'hostilité de l'opposition qui avait déposé une motion de censure était telle que ces messieurs ont voulu se rassembler pour faire front... Il ont notamment dégusté :

LA POULARDE DE BRESSE A LA PERIGOURDINE



Ingrédients pour 6 : 1 poularde de 1,8 kg environ, 150 g de foie gras, 200 g de crème liquide, persil, 1 oignon, 200 g de gésiers confits, graisse de canard, 250 g de chair de veau, sel et poivre.

Ustensiles : un plat creux, une fourchette, un plat à four, une casserole, une cuillère, un tamis.

Comment faire : réaliser la farce : mélanger le persil, la chair de veau, les gésiers confits et l'oignon, le tout coupé en petits morceaux. Assaisonner l'intérieur et l'extérieur de la poularde puis la farcir. La cuire à 170°C pendant 45 mn. Réaliser la sauce au foie gras : tailler le foie gras en cubes. Faire chauffer la crème et y délayer le foie gras sans le faire bouillir. Éventuellement, passer la sauce au tamis s'il y a des petits morceaux de nerfs. Servir la poularde avec la sauce au foie gras crémeuse.

Georges Pompidou 29 janvier 1971

(plat fétiche : la potée auvergnate)

Lors de la réception d'Emilio Colombo, président italien, accompagné d'Aldo Moro, pour échanger sur les relations bilatérales mais aussi pour parler du début des dégâts causés par les Brigades Rouges, le président Georges Pompidou offre un repas avec :



LE FILET DE CHAROLAIS LIEGEOISE

Ingrédients pour 6 : 1 filet de bœuf charolais de 1,5 kg, 6 cuillère à soupe de sirop de Liège (comme il n'y en a pas ici, de la compote de pommes et poires bien épaisse fera l'affaire), 2 cuillères à soupe de vinaigre, 1 verre d'eau, 1 gros oignon, 1 branche de thym, 1 feuille de laurier, 1 grosse poignée de raisins secs, 30 g de beurre, maïzena, sel et poivre.

Ustensiles : un grand faitout, une casserole, une cuillère.

Comment faire : dans la casserole, faire dorer dans la moitié du beurre les oignons hachés et laisser blondir. Déglacer avec le vinaigre et l'eau. Ajouter les raisins, le thym, le laurier, le sirop de Liège (ou la compote), saler, poivrer et laisser mijoter à couvert à feu doux pendant environ 20 mn. Si la sauce est trop liquide, lier avec un peu de maïzena. Dans le grand faitout, faire cuire le filet entier dans l'autre moitié de beurre en le retournant souvent. Le découper pour le service et napper avec la sauce. Servir bien chaud.



Valéry Giscard d'Estaing 28 avril 1976

(mets préférés : langoustes et caviar)

Le président Valéry Giscard d'Estaing reçoit Andreï Gromyko, ministre des Affaires Étrangères de l'URSS, peu de temps après la signature des accords d'Helsinki qui officialisèrent l'hégémonie soviétique à l'est de l'Europe... Ils savourèrent :

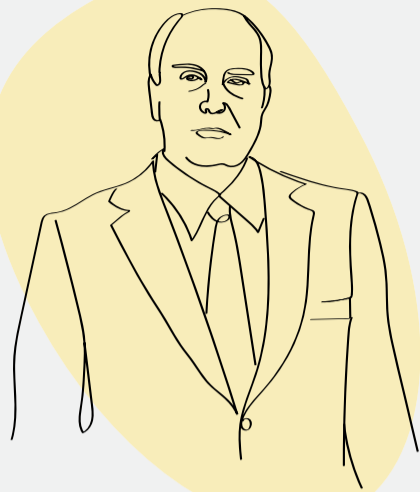
LES SOLES SOUFLÉES SUR LIT D'ÉPINARDS



Ingrédients pour 6 : 6 filets de soles, 2 kg d'épinards frais, 30 g de farine, 75 cl de lait, 90 g de beurre, 2,5 l de court-bouillon au vin blanc, 100 g de fromage râpé, muscade, sel et poivre.

Ustensiles : un grand faitout, une passoire, une casserole, un plat à gratin, une cuillère.

Comment faire : faire cuire les épinards dans un grand volume d'eau bouillante salée, environ 5 mn. Bien les égoutter dans une passoire. Mettre les filets de soles dans le court-bouillon froid. Porter à ébullition et retirer les filets lorsque l'eau commence à bouillir. Les égoutter sur un linge. Préparer la béchamel : faire fondre 20 g de beurre, ajoutez la farine et laisser cuire 2 mn en remuant. Lorsque la farine commence à blondir, verser le lait progressivement en fouettant. Laisser épaissir 15 mn à feu doux. Saler, poivrer, ajouter un peu de muscade et la moitié du fromage râpé. Réchauffer les épinards dans le beurre restant et les laisser dessécher un peu à feu vif. Les étaler dans un plat à gratin. Poser les filets de soles sur les épinards, napper de béchamel et parsemer le reste de fromage râpé. Faire gratiner 15 minutes au four à 180°C (thermostat 6).



François Mitterrand 9 septembre 1994

(seul président à n'être jamais descendu aux cuisines, il n'aimait que les produits de luxe.)

François Mitterrand, alors président, recevait Jiang Zemin, récemment promu président de la République Populaire de Chine pour entamer des négociations économiques. Au début du repas fut servi :



LE VELOUTE DE VOLAILLE GERMINY

Ingrédients pour 6 : 1500 cl de bouillon de volaille, 750 g d'oseille, 3 gros oignons jaunes, 60 g de beurre, 3 cuillères à soupe de farine de blé, cerfeuil.

Ustensiles : un faitout, robot plongeant, une cuillère.

Comment faire : dans le faitout, faire fondre l'oignon finement haché avec le beurre. Ajouter l'oseille préalablement lavée et la laisser fondre également. Saupoudrer de farine et mélanger. Couvrir avec le bouillon. A petite ébullition, laisser cuire 15 mn. Passer au mixer plongeant. Servir le potage parsemé de pluches de cerfeuil.

Jacques Chirac 10 décembre 2000

(plat fétiche : la tête de veau)

Pour parachever l'instauration de la monnaie unique au premier janvier 2001, le président Jacques Chirac reçoit les chefs d'États de l'Union Européenne. Lors du banquet, ils se pouléchèrent les babines avec un :



SAINT-HONORE AUX MARRONS

Ingrédients pour 6 : 300 g pâte brisée, 150 g crème de marrons vanillée, 75 cl crème liquide très froide, 3 cuillères à soupe de rhum ambré, 375 g sucre, 1,5 cuillère à café de jus de citron, brisures de marrons glacés, copeaux de chocolat amer. Pour la pâte à choux : 120 g de farine, 3 œufs entiers, 1,5 jaune, 100 g de beurre, 1,5 cuillère à café de sucre, 3 pincées de sel, 15 cl d'eau.

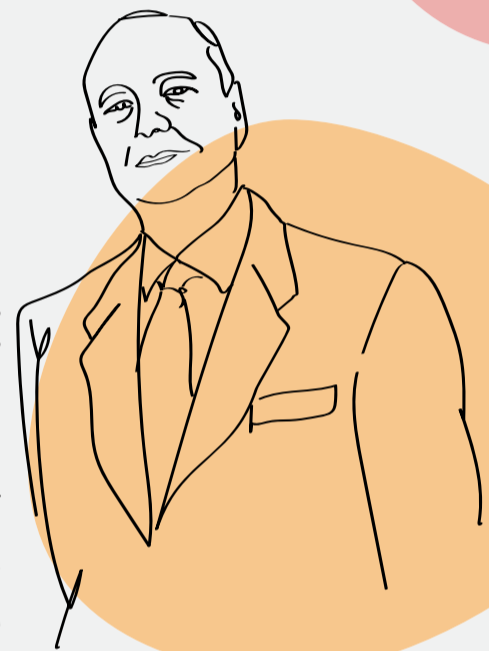
Ustensiles : une plaque à pâtisserie, une casserole, une poche à douilles, deux bols, un batteur, un plat creux.

Comment faire : étaler la pâte brisée sur 3 mm d'épaisseur. Y découper un disque de 20 cm de diamètre. Le déposer sur une plaque à pâtisserie beurrée et farinée. Piquer avec une fourchette. Mettre au frais 20 mn. Préchauffer le four à th. 7 (210°C). Dans la casserole, porter doucement à ébullition l'eau, le sucre, le sel et 50 g de beurre en cubes. Dès l'ébullition, retirer du feu et en remuant, verser la farine d'un seul coup. Quand la pâte est homogène, la remettre sur feu moyen pour la dessécher un peu. Laisser tiédir et incorporer les 2 œufs, l'un après l'autre.

Avec une poche à douille de 1,5 cm de diamètre, déposer, en retrait de 1 cm et sur tout le tour du disque de pâte brisée une couronne de pâte à choux. Dresser le reste de pâte en petits tas de la grosseur d'une noix, bien espacés les uns des autres, sur le côté de la plaque (pour tout cuire en même temps). Badigeonner bordure et choux du jaune d'œuf détendu de quelques gouttes de lait. Rayer la surface avec les dents d'une fourchette. Enfourner pour 20 mn puis retirer les petits choux et poursuivre la cuisson du fond de pâte pendant 10 à 15 mn. Préparer un caramel avec le sucre, le jus de citron et un filet d'eau. Y tremper le haut des choux, les laisser égoutter sur la couronne de pâte à choux. Les retourner et les coller sur tout le tour.

Dans un bol, détendre la crème de marrons avec le rhum. Incorporer délicatement la crème liquide montée en chantilly et la déposer au centre de la couronne de choux avec la poche à douille.

Réserver le gâteau au frais. Pour servir, décorer le de copeaux de chocolat et de marrons glacés.



Nicolas Sarkozy 1 avril 2009

(amoureux de la gastronomie italienne)

En tournée en Europe, le président du Brésil Lula fit escale à Paris où le président Nicolas Sarkozy le reçut à l'Élysée. Un dîner gastronomique lui fut offert dont l'entrée était :

LE RISOTTO DE SAINT-JACQUES AUX TRUFFES

Ingrédients pour 4 : 320 g de riz arborio, 12 grosses Saint-Jacques, une truffe, 3 échalotes, 1 l de bouillon de légumes, 1 verre de vin blanc, 80 g de parmesan râpé, huile d'olive, sel et poivre.

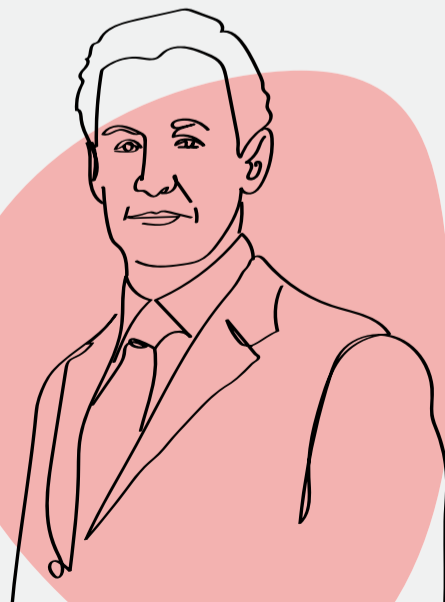
Ustensiles : deux poêles, une cuillère, une louche.

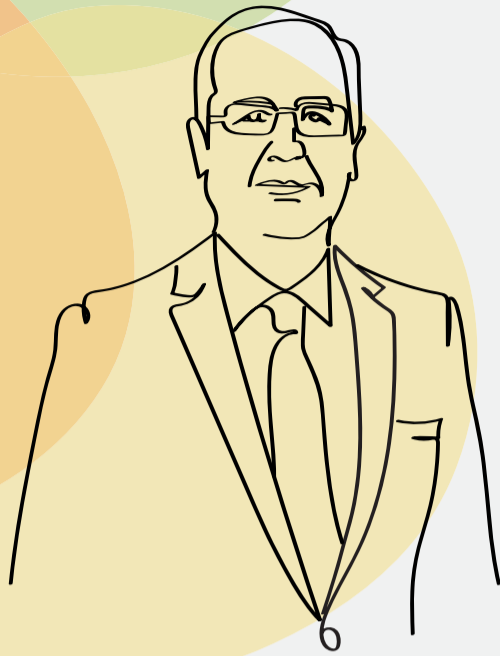
Ingrédients : la veille, mettre le riz avec la truffe dans une boîte au frigo, cela permet de parfumer le riz. Émincer les échalotes et les faire revenir dans une poêle avec l'huile d'olive. Ajouter le riz et remuer jusqu'à ce que les grains deviennent translucides. Mouiller avec le vin blanc et remuer jusqu'à complète absorption. Ajouter une louche de bouillon (à faire soi-même, c'est mieux...) et remuer jusqu'à ce que le riz absorbe tout. Renouveler l'opération jusqu'à ce que le riz soit cuit, sans cesser de remuer (environ 18 mn).

Une fois le riz cuit, ajouter de fins morceaux de truffes et mélanger. Ajouter 50 g de parmesan et remuer jusqu'à une consistance crémeuse.

Dans une autre poêle, faire cuire rapidement les Saint-Jacques.

Verser le risotto dans les assiettes et déposer au-dessus les Saint-Jacques. Décorer avec le reste de parmesan.





François Hollande 29 janvier 2015

(mets adulés : entrecôte frites et mousse au chocolat)

Empêtré dans les problèmes des banlieues, le président François Hollande reçoit une délégation de maires venant de ces territoires. La plupart des participants constatent une opération de communication (qui s'est hélas vérifiée !) mais ils ont néanmoins goûté aux :

NEMS DE CANARDS

In-



Us-

ingrédients pour 4 : 4 feuilles de brick, 2 cuisses de confit de canard, 2 cuillères à soupe d'échalotes ciselées, 4 cuillères à soupe de julienne de légumes, 2 cuillères à soupe de persil plat ciselé sel et poivre.

tensiles : une poêle, un grand bol, une cuillère.

Comment faire : réserver 2 cuillerées à soupe de la graisse du confit. Dans la poêle, faire fondre les échalotes et la julienne avec la moitié de la graisse réservée. Saler, poivrer et réserver dans le bol. Rincer les cuisses sous l'eau chaude, les sécher, éliminer la peau et les désosser. Effiloche la chair avec les doigts. Couper les feuilles de brick en deux. Poser une demi-feuille sur le plan de travail. Y mettre 1/8 de la chair de canard et 1/8 du contenu de la poêle.

Parsemer de persil. Rabattre les bords extérieurs de la feuille pour bien enfermer la farce, puis rouler l'ensemble pour former un nem. Recommencer jusqu'à épuisement des ingrédients. Faire chauffer le reste de graisse dans la poêle et y mettre les nems à dorer 5 mn en les remuant sans cesse pour qu'ils soient uniformément colorés. Servir très chaud.

Précision : les recettes présentées ici ne sont pas celles effectivement cuisinées lors de ces repas présidentiels. Elles ont été arrangées par Barboufat.

Un énorme banquet

Le 22 septembre 1900 se tint à Paris un immense banquet à l'occasion de l'Exposition Universelle, le rendez-vous politique et économique international très couru. Pas moins de 22 965 convives ont répondu à l'invitation. Et ils ont été tous servis en même temps ! Quelle organisation devait être en place ! Et tout ce beau monde a eu droit à des darnes de saumon glacées, du filet de bœuf en Bellevue et un dessert pas aussi facile que ça à faire mais ô combien bon :

LE BABA AU RHUM

ingrédients pour 6 : 250 g de farine, 75 g de beurre, 7g de levure de boulanger, 10 cl de lait entier, 6 g de sel, 3 œufs, 6 g de sucre semoule. Pour le sirop : 200 g de sucre semoule, 10 cl d'eau, 10 cl de rhum ambré.

Ustensiles : un moule à baba, un plat creux, une casserole, une cuillère, un plat de service.

Comment faire : dans le plat creux, délayer la levure dans 2 cuillères à soupe de lait, la farine et le sel.

Pétrir à la main. Incorporer petit à petit les œufs, puis le lait restant, le sucre et pour finir, le beurre. La pâte doit être lisse. Déposer dans le four fermé, fonction étuve. Laisser monter 30 mn.

Préparer le sirop dans la casserole en faisant bouillir sucre, eau et rhum. Dès les premières bulles, arrêter le feu et réserver hors du feu.

Préchauffer le four à 200°C. Beurrer le moule à baba, y déposer la pâte. Cuire pendant 15 mn puis le sortir. Le déposer sur le plat de service et l'imbibé en versant le sirop. Renouveler l'opération.

Laisser refroidir et déguster avec une crème fouettée.



LE BANQUET DES MAIRES A PARIS - UN REPAS DE 22500 COUVERTS

Dominique Gerbault

Le « Communard »

Il ne s'agit pas ici de parler des partisans de la Commune de Paris, *le Travailleur Catalan* leur a déjà fait une large place dans son numéro spécial lors de la célébration du 150^e anniversaire des différentes Communes de France. Il s'agit de cet apéritif à base de crème de cassis et de vin rouge que les Bourguignons auraient inventé.

En réalité, la véritable origine de cet apéritif est inconnue. On suppose qu'en remplaçant un Bourgogne blanc par un Bourgogne rouge, on aurait transformé le fameux « Kir » du chanoine Kir (Félix Kir 1876-1968, maire de Dijon de 1945-1968) en « Communard ».

Le succès du « Kir » aurait poussé à don-

ner un nom à cette boisson et la couleur du vin utilisé a renvoyé à des références historiques (sang et drapeau des Communards de la Commune de Paris). Le « Communard » serait donc l'une des variantes du « Kir », dont il conserve les proportions (un tiers de crème de cassis, deux tiers de vin rouge qui est généralement un pinot noir de Bourgogne). C'est un short drink sec, servi sans glace, qui se déguste à tout moment.

Querelles politiques et de clocher !

Les Bourguignons de droite ont voulu jouer les puristes en repoussant chez leurs voisins le mot Communard qu'ils détestaient.

D'après eux, avec un Bourgogne rouge (Pinot noir), vous avez un « Cardinal », pour sa robe évoquant la pourpre cardinalice et, avec un Beaujolais (Gamay), vous avez un « Communard », pour sa couleur évoquant la Commune de Paris. De toute façon le « Communard » n'a pas de frontière. S'il est probablement né en Bourgogne, il accepte tous les vins rouges légers qui ne dénaturent pas le cassis.

Le « Communard » est devenu au fil des temps l'apéritif des révolutionnaires en souvenir de la Commune de Paris.

Numéro spécial
« La Commune »
toujours en vente après
réédition au prix de 5 €.





Propos recueillis par Evelyne Bordet

Histoires de pêcheurs

À la rencontre des pêcheurs de Saint-Hippolyte. Philippe, fils de pêcheur, nous reçoit dans son cabanon, rejoint par Fredo, patron-pêcheur à la retraite après 34 ans de navigation. Tous deux évoquent le passé avec passion, amertume et... colère.

Philippe : Dans les années 1920, 180 familles vivaient de la pêche sur l'étang. En 1964 avec l'aménagement du littoral, les pêcheurs ont été expropriés. A l'époque on était à la Coudalère. Mon père a monté le cabanon ici à Saint-Hippolyte, après l'accord verbal de la mairie, avec un droit de pêche et une fenêtre sur l'étang. Ce cabanon a été un abri pour pouvoir nourrir la famille, une remise pour les filets. La pêche donnait à manger à cinq personnes dans la maison, il fallait bien vivre ! Moi, Je suis le cagagnioc, le dernier fils de la famille, j'ai 21 ans d'écart avec mon frère aîné, qui a connu cette période d'expropriation, de pression pour quitter les lieux, le bateau brûlé, la drague pour créer les chenaux, les marinas.

De 1966 à aujourd'hui, on est restés au cabanon, Mon père a dit : je ne veux pas que vous fassiez pêcheurs ! Sur ses derniers jours, il voulait qu'on brûle le matériel, parce que chacun fait le nœud du filet à sa façon. A la retraite il le montait gratuitement pour Alain Cyprien et quand son fils Cédric a pris la relève on a préféré lui faire don de ce qui pouvait encore servir. On a perdu tous les droits de pêche, mais on garde le lien, on reste dans la famille des pêcheurs, on fait vivre notre passé.

Ainsi, pendant de nombreuses années, il était de coutume de partager la fameuse bullinada du 1^{er} mai. La municipalité venait faucher la parcelle voisine, installait des tables et des chaises et 150 personnes partageaient cette journée festive.

On a continué à faire partager aux amis très proches quelques bullinada d'anguilles. Actuellement avec le crabe bleu, c'est de plus en plus difficile. Je pense que l'on ne pourra plus assurer les bullinada parce qu'on n'a plus les anguilles. Au bassin, c'était un vivier, on avait toujours 60 à 80 kg d'anguilles, là, on n'en a plus ! Si les services de l'Etat ne prennent pas des mesures pour éradiquer ce crabe bleu, il va tout détruire ! Il pince la maille, l'éclate, et l'anguille s'échappe.

Fredo :

A l'époque, l'étang était fermé. Les graus n'existaient pas. La mission d'aménagement touristique du littoral a décidé de l'ouverture de l'étang en 1964, ce qui signifiait la mort des pêcheurs sur l'étang ! Dans les années 70, le barrage du Barcarès a été installé pour compenser l'impact négatif de la création du littoral sur la profession. Les pêcheurs ont voulu le barrage pour continuer à faire vivre leur famille.



Quand le barrage est fermé, 80% des poissons sont déjà partis. Il faut une licence d'anguille dont la pêche est fermée 4 ou 5 mois par an, on ne peut pas vivre toute l'année du même travail. Aujourd'hui, sur l'étang de Salses, il reste une dizaine de patrons-pêcheurs, 4 ou 5 pêcheurs d'anguilles. Ils font la pêche en mer et la vente directe sur le port.

Je suis resté embarqué pendant deux ans après ma date de départ en retraite, pour garder ma licence de bateau j'ai payé une fortune, 1400 euros par mois. Jusqu'à ce que je retrouve un repreneur. La création de l'Europe a exterminé la pêche. On nous a sacrifiés. Nous, les marins petits métiers sommes passés au broyeur.

A cela s'ajoute un travail administratif supplémentaire. On doit fournir une déclaration journalière de pêche, précisant le nombre de filets, leur profondeur, le nombre de prises. Le contrôle des autorités est de plus en plus drastique.

Philippe : Ils viennent mettre un pansement sur un membre gangrené, avec une grosse plaie. Le mal est fait. L'eau salée rentre par les trois graus du Littoral. Sur le communal, on nous interdit de nettoyer les aguilles pour éviter que l'eau de l'étang ne remonte dans les terres. Mais le problème, ce n'est pas nous !

Mon père a fabriqué un ponton pour accoster le bateau en 1964 et décharger le matériel. Il y a 15 ans, la Direction départementale des territoires et de la mer (DDTM) nous envoie une mise en demeure pour occupation illicite du domaine maritime, alors qu'au Barcarès, ils ont bétonné, endigué des dizaines d'hectares et déversé des milliers de m3 de béton sur 7 km. C'est un fiasco complet, irrémédiable. Heureusement, nous avons la chance d'avoir une municipalité qui s'intéresse aux vacants communaux et tente de sauver ce qu'il reste avec des études hydrauliques et la remise en état des aguilles pour garder ce patrimoine.

Philippe et Fredo tiennent à nous montrer les filets, soigneusement disposés sur le terrain, au bord de l'étang. Le filet le plus vieux a 70 ans, la maille est de 4mm, les lièges sont carrés, taillés à la main. Ils nous montrent avec fierté comment il était utilisé, en précisant : il est trop vieux pour pêcher mais c'est difficile de le détruire... C'est une pièce de musée !



La bullinada d'anguilles de Saint Hippolyte (Recette de Philippe)

De façon traditionnelle la bullinada se prépare à l'extérieur, à la barraca au bord de l'étang, sur feu de bois, avec des anguilles et des copains.

Les anguilles sont fraîches et éviscérées le matin-même. 500g par personne, 400g de pommes de terre. Sur un feu de bois, dans une marmite en fonte, l'ouille, placer le sagi (graisse de porc rance et salée), ajouter les pommes de terre coupées en rondelles de 1cm et les anguilles coupées en tronçons en couches successives accompagnées d'ail coupé en morceaux.

Ajouter la pabrine (piment rouge) et le sel.

Couvrir d'eau. Porter à ébullition. Au bout de 10 mn de « bouill » ajouter un verre d'huile et laisser cuire 15 mn de plus. Servir avec des tartines de pain grillées frottées d'ail.

Disposer le pain au fond des assiettes et servir la bullinada dessus.





Histoires de goûts...

Inutile d'invoquer la « madeleine de Proust » pour comprendre à quel point le goût est une construction culturelle. Les empreintes laissées par les toutes premières expériences gustatives vont progressivement constituer la charpente de notre histoire alimentaire, modeler nos systèmes sensoriels et cognitifs, participer à la mise en place de différences individuelles et culturelles, et générer des attentes, des envies, des préférences, des attirances. Ainsi, l'enfant puis l'adulte seront guidés dans la recherche et l'appréciation de certains aliments. Les groupes sociaux se distinguent les uns des autres sur la base de leurs préférences alimentaires, d'un pays à l'autre ou même d'une région à l'autre. Le goût est alors envisagé comme signe d'appartenance à des « communautés de goût » où il s'élabore et se transmet. La répétition de l'expérience gustative relie l'être à sa propre histoire. Rose-Marie Mattiani et sa cumbost illustre avec humour ce propos, Robert Barrero poétise un vécu sensoriel avec talent.

Rose-Marie Mattiani

Persévérer

La bouche en feu grâce au baiser du piment, certes.

Les maux de la Cumbost, expression Adriatique de l'art.

Exhalaison méditerranéenne et exaltation du palais et des sens.

Maintes tentatives pour reproduire celle de la famille italienne, questionnement des tantes, réunion de conseils épars et contradictoires, du matériel et des ingrédients avec pour unique but : la réussite.

En vain.

COMPOSTA DI PEPERONI :

Elle se réalise en une dizaine de jours dont trois jours de préparation.

Ingrédients : 2,5 kg de poivrons verts, rouges et jaunes. Céleri : 1 gros pied. Piments : 10. Têtes d'ail : 2 grosses. Sel fin. Vinaigre d'alcool blanc. Huile d'olive. Les premiers bocaux avariés, poivrons fermentés : dans les toilettes, chasse tirée, haussement d'épaule. Persévérer.

Les poivrons découpés, mis à dégorger dans une passoire avec du sel, puis disposés sur un torchon afin qu'ils séchent avant d'être placés dans l'huile : mois en une nuit.

Persévérer

JOUR 1

1°) Laver les poivrons, le céleri et les piments, peler le céleri, éplucher. Couper les poivrons, les piments, les branches et les feuilles de céleri en petits carrés. Hacher l'ail.

2°) Mettre tous les légumes dans une passoire. Saupoudrer de sel fin (2 à 3 poignées) puis laisser suer et s'égoutter au-dessus d'un évier ou d'un récipient pendant 24 heures.

Le contenu des bocaux, stable au bout des deux mois d'attente préconisés, une fois ouvert : une odeur dou-

cereuse s'en dégage, les poivrons d'une consistance molle ont une couleur malade.

Persévérer

JOUR 2

3°) Mettre les légumes égouttés dans un grand récipient, y verser le vinaigre (2 à 3 verres) et brasser avec une cuillère en bois. Laisser macérer 3 heures en brassant de temps en temps.

4°) Verser les légumes dans une passoire et laisser égoutter pendant au moins 12 heures. Des coulées d'huile apparaissent verticalement le long des portes du placard : les bocaux disposés au sommet suintent d'huile en dépit de leurs couvercles en verre ornés d'anneaux de caoutchouc, leur contenu gonfle de manière inquiétante et menace d'exploser. Une odeur de graisse frelatée et d'ail acide envahit la cuisine.

Persévérer

JOUR 3

5°) Verser les légumes par petits lots dans un torchon propre et les essorer. Pour que la composta se conserve longtemps, il faut que les légumes expulsent bien toute leur eau.

6°) Verser une cuillère à café d'huile au fond de chaque bocal. Remplir les bocaux avec les légumes jusqu'à environ 1,5 cm du bord. Couvrir d'huile. Poser les couvercles sur les bocaux mais ne pas les fermer. S'approcher des bocaux, les descendre, les ouvrir avec précaution, la pression due à la fermentation est telle qu'une effervescence agite leur contenu ; la Cumbost est trop vivante.

Persévérer

Tenter d'ouvrir avec prudence le premier bocal au joint de caoutchouc qui résiste au-dessus de l'évier : tirer sur le joint pour donner de l'air. S'échappent alors comme des diables en boîte à ressort des substances délétères en flots vomitifs dans l'évier.

Persévérer

Onde indésirable et écœurante, mouvante et agitée, la houle huileuse ambitionne de douteuses destinations : toilettes, évier, poubelle...

Persévérer

JOUR 3 À JOUR 10

7°) Laisser les bocaux ouverts pendant 8 jours en ajoutant de l'huile de temps en temps si nécessaire. Il faut que les légumes soient toujours sous l'huile. Poursuivre cet entraînement masochiste à retrouver l'odeur, la consistance, et le « vrai » goût de la Cumbost.

Persévérer.

Continuer à glaner des conseils contradictoires au fil des années et les mettre en pratique.

Persévérer.

Une année peut-être, parvenir à obtenir un résultat satisfaisant, à savoir la véritable odeur de la mythique Cumbost.

Persévérer

JOUR 10

8°) Ajouter de l'huile une dernière fois et fermer les bocaux.

Attendre de préférence une semaine avant de consommer sur du pain frais ou grillé, ou encore en condiment. La composta se conserve et se bonifie tout au long de l'année.

Passer le second test, celui de la consistance, ni trop molle ni pas assez.

Passer le troisième test, celui de la dégustation et du goût, ni trop ni pas assez pimenté.

Persévérer

La Cumbost vivante semble réfractaire à toute logique.

Robert Barrero

Le hareng républicain

Après le PMU au bar des Aviateurs, qui se trouvait avenue de l'aérodrome dans le quartier du Haut-Vernet, mon père et moi, tout endimanchés, rentrions pour manger le traditionnel « aroz pobre ». Version économique de la paella, l'aroz pobre (littéralement riz pauvre) était le plat habituel des dimanches ordinaires.

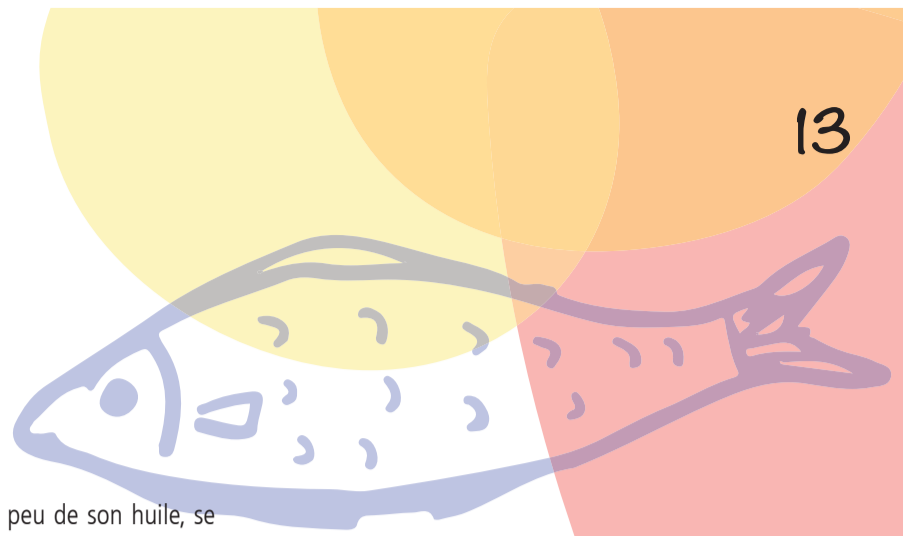
Prenez une paella, enlevez les langoustines, le calamar, les gambas, la baudroie, gardez le riz, le poulet et le lapin et vous aurez un "aroz pobre", ou le folklore gastronomique ibère à la portée des fauchés.

Nous n'étions pas pauvres. Pas au sens strict du terme. Nous étions modestes. La pauvreté, la vraie, celle des ventres creux et des yeux vides, mes parents l'avaient connue en Espagne pendant la guerre civile. De cette période noire de leur vie, ils avaient gardé des souvenirs douloureux transformés en sombres plaisanteries et un certain nombre d'habitudes.

Une d'entre elles me fascinait. Mon oncle Pedro, carreleur de son état et stalinien flamboyant (ahhhh le feu dans ses yeux quand il me racontait Teruel ou la bataille d'el Ebro) rentrait parfois du travail avec sous le bras un paquet odorant, papier kraft soigneusement plié en carré. Le paquet était déposé sur le linteau de la fausse cheminée, attendant son sort pour le repas du soir, sous mon regard curieux. Le soir, attablé avec les parents, j'admirais enfin l'étrange rituel de mon oncle. Dépliant le papier kraft, il en sortait un hareng saur de belle taille. Avec des gestes lents, calculés et savants, dans un silence épais, il mettait le hareng entre deux morceaux du papier qui avait servi à l'emballer puis s'approchait de la porte de la salle à manger. Alors, il l'entrebâillait et fourrait le hareng entre le cadre et la porte, près des gonds, puis refermait celle-ci sur le poisson dans son portefeuille de papier, en plusieurs coups délicats mais fermes. Le hareng,

pris en étou, perdait ainsi un peu de son huile, se pelait plus facilement, et se « désarêtait » en un tour de main. En quelque sorte il était transcendé par ce traitement. Ce geste, incongru, brutal et mystérieux, me plongeait inexplicablement dans un état de ravissement que je ne m'explique encore pas aujourd'hui.

Plus tard, au moment du dessert, quand les fins de mois étaient plus difficiles, mon père se faisait un « pan chis pon » il avait inventé ce mot pour moi. C'était un dessert. Il tirait cette recette de sa propre enfance, passée sous le regard implacable d'un père autoritaire, dans une minuscule maison du quartier populaire de Puente-De-Vallecas, à Madrid. Le plat était simple, roboratif, délicieusement banal. Dans une assiette creuse, mon père posait au centre une tranche de pain rassis. Puis il versait sur le pain trois cuillères à café de sucre blanc. Enfin, il saisissait la bouteille de vin rouge qui nous faisait 3 jours (rouges mais sobres mes parents) et en arrosait généreusement la tranche de pain sucrée. Il attaqua ça à la cuillère à soupe, après un temps de trempage qui le faisait saliver. C'était le « pan chis pon ». J'en adorais l'idée et la fabrication, autant que j'en détestais le goût. Le sourire satisfait sur le visage de mon père à la vue de la grimace pincée que je ne manquais pas de faire en goûtant le « pan chis pon », me comblait de joie. Complices et tendres. Parfois, je questionnais mon père sur les années misère, sur la famine et la guerre civile. Alors, en riant il me disait qu'il n'y avait pas de famine grâce au hareng républicain. Et comme si je ne l'avais jamais entendue il me racontait pour la nième fois la recette du hareng madrilène, le hareng républicain.



Pour cette recette il vous faudra:

- Un hareng (peu importe la taille)
- Un morceau de ficelle
- Un clou
- Une bougie
- Une nappe en toile cirée bien claire
- Un quignon de pain.

Prenez le clou et enfoncez-le au plafond. Attachez-y la ficelle. A la ficelle attachez le hareng. Laissez-le suspendre à 30 centimètres au-dessus d'une table sur laquelle vous aurez préalablement étendu la toile cirée. Bien claire. Mettez la bougie dans un bougeoir. Allumez-la. Posez-la sur la table derrière le hareng. Suspendu. À présent l'ombre du hareng se projette sur la nappe claire. Divisez le quignon de pain en autant de morceaux que de convives. Chaque convive peut maintenant tremper son morceau de pain dans l'ombre du hareng et se rassasier. Cette histoire faisait beaucoup rire mon père. Moi, elle m'a toujours laissé perplexé.



©ededchechine - fr.freepik.com

Au p'tit Resto
Pizzas - Sandwichs
à emporter

11, bl Arago 66600 Rivesaltes 04 68 64 24 35

Au Jardin de l'économie

Fruits-Légumes
Fleurs
Frais et Secs

Compositions
sur commande

☎ 04 68 64 39 75
e-mail : ecojardin@orange.fr

Avenue du Dr Emile Parés
66600 Rivesaltes / Facilité de parking

libreria

Horaris d'obertura:
De dimarts a dissabte
9h30-12h i 14h-19h

★ Botiga en línia:
www.llibreriacatalana.com

Per contactar-nos:
04 68 34 33 74
lalliberiaperpinya@gmail.com
7 plaça Joan Payrà
66000 Perpinya

Propos recueillis par Evelyne Bordet

Les Gypsy Queen, leur musique à elles, c'est le vin !

Elles sont six. Trois d'entre elles nous parlent avec passion de leur projet de cuvée 100% féminine réalisée pour la première fois à Calce.

Perrine : Le projet Gypsy Queen est né l'an dernier. Virginie m'a laissé la possibilité de vinifier un petit bout de son domaine pour faire une cuvée ensemble.

Virginie : Après 15 ans à Gaillac, où j'ai eu beaucoup de mal à trouver ma place dans un milieu essentiellement masculin, je me suis installée à Calce il y a deux ans, toute seule, pour faire un vin à mon image. La commune compte 12 vigneron pour 220 habitants, seuls des hommes y étaient installés.

Cette année, j'ai eu une proposition de raisin à acheter sur une très belle parcelle. L'idée s'est concrétisée de donner la possibilité à d'autres d'essayer de faire du vin. J'ai sollicité Perrine, Céline, Julie, Alix, Jeanne.

Le vin, on peut l'aborder de multiples façons. J'avais envie de transmettre cela. Ensemble on va plus loin, on ose faire des choses qu'on n'oserait pas faire seule.

Perrine : Mon projet d'installation en couple n'a pas abouti, j'ai cru devoir renoncer. J'ai vu Virginie s'installer seule à Calce, je me suis dit que pour moi aussi c'était possible. Virginie m'a dit : « Si tu ne le fais pas là, tu le feras quand ? » J'ai eu la chance de rencontrer des supers vignerons, et de faire trois cuvées test, avec beaucoup de plaisir et de confiance, avant de m'installer.

Virginie : Pour ce projet, on a acheté le raisin à Philippe, ancien coopérateur. Ils sont un groupe à être sorti de la coopérative de Baixas, et dans un esprit de coopération, ils vendent leur raisin. C'est un groupe qui m'a ouvert ses bras en me voyant comme leur égale sans paternalisme. Notre démarche n'est pas révolutionnaire dans une affirmation « contre » mais vraiment « avec ».

Un positionnement féministe ?

Virginie : Historiquement, les femmes étaient à la vigne. Avec la mécanisation, elles sont sorties des champs. Elles ont bossé dur dans la vigne. J'avais envie de restaurer des femmes vigneronnes qui m'ont beaucoup inspirée pour faire un vin féminin.



Perrine : C'est une démarche militante qui consiste à s'affirmer. J'ai une place dans ce monde, j'existe, j'ai le droit de faire. On porte cette liberté d'être, on n'entre pas de manière agressive dans ce milieu essentiellement masculin.

Alix : Étant une femme qui ne vient pas du milieu viticole, j'avais à me prouver que je pouvais faire une saison dans les vignes en pleine tramontane à Banyuls, voilà, c'est fait. Et j'ai apprécié ! J'avais besoin de modèles féminins. C'est un métier qui m'attire, Virginie m'a beaucoup rassurée, elle m'a transmis une passion et répondu à mes questions très concrètes. Ça m'a aidée à me projeter pour une vraie reconversion professionnelle.

Virginie : « T'es courageuse », cette phrase m'est insupportable ! Elle est de l'ordre de la souffrance. J'ai un vrai plaisir, de la résistance, une volonté très forte, on y va ! On est façonnée pour être porteuse de vie, en lien avec la terre. Ce projet, c'est comme un tremplin pour chacune. J'aimerais que ça perdure et qu'il en sorte du commun. L'entraide est une notion très forte dans le milieu agricole. Je crois au collectif, et le collectif doit croire en l'individu. Les deux ne sont pas exclusifs. Ce projet peut servir à chacune indépendamment, mais aussi à l'ensemble.

Perrine : Le vin est comme trait-d'union. On ne le fait pas pour soi, mais c'est une partie de nous, intime, qu'on partage. On a du plaisir à se retrouver, à vivre cela ensemble. Le vin est un liant, le plus beau support qui soit.

Virginie : Les projets deviennent de plus en plus individualistes. Nous avons un vrai questionnement sur ce qu'est le coopératif. On a oublié la richesse de la coopération dans un contexte idéologique et politique difficile. Il s'agirait de retrouver cette notion de faire ensemble sans se nier soi. Réinventer modestement en supprimant l'égo. On peut monter une structure,

acheter de belles parcelles pour les vinifier, aider des plus jeunes, créer un noyau qui perdure, expérimenter.

Alix : On aime le vin, on aime le découvrir, le partager. Ce qui nous a rassemblées, ce sont les vins « nature », c'est à dire avec le moins possible d'intrants chimiques à la vigne et dans la bouteille. On s'est retrouvées sur cette attention au travail de la terre en agriculture biologique et sur la fermentation naturelle du vin.

Alors, cette cuvée Gypsy Queen ?

Perrine : C'est un vin sec, Carignan 100%, issu d'un coteau exposé sud entre Baixas et Calce. On a vinifié 5 hectolitres cette année malgré la sécheresse. Il est en phase de repos, à Espira. On essaie de voir quel contenant pour la partie élevage, on goûte ensemble. C'est une belle matière malgré l'acidité volatile, liée à des bactéries. L'originalité est marquée par un objet : le magnum. On en aura 600 d'un bon vin, élégant, fin, présent. On assume pleinement de se différencier. Elles ont du caractère les gonzesses !

Alix : L'élevage du vin sera soit dans une barrique, soit dans une jarre ou une amphore. On voudrait garder les arômes croquants, veloutés et fruités présents quand on a pressé les raisins de notre Carignan. Élevage long ou pas, nos papilles sont le gouvernail, on goûte et on décide, avec la matière existante. .

Virginie : Ma structure permet de réaliser le projet. Je porte la partie logistique et financière. J'achète tout, et je revends à mes partenaires à prix coûtant. Une structure de négoce sera à créer, pour que chacune s'y retrouve.

Perrine : On va mettre en bouteilles et faire le bilan de l'expérience. Peut-être poursuivre l'aventure ensemble... La solitude dans le métier est difficile au moment de l'installation. Seule face à nos choix, seule à la vigne, à la cave.

Et Virginie de conclure : À partir du moment où on parle, on pose à l'univers le problème et il trouve une solution.



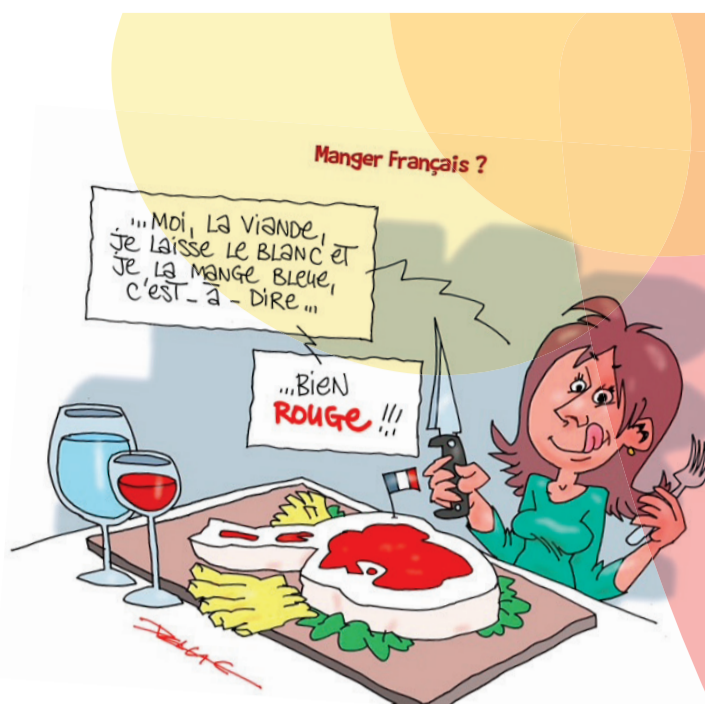
Rémi Cathala alias Barboufat

Manger français ?

La candidate d'extrême droite à la présidentielle a déclaré, lors d'une visite en Corse : « Pour mériter la nationalité française, il faut parler français, vivre français et manger français. »

Que veut dire «manger français» ?

Quand on mange une pizza italienne, de la paella espagnole, du taboulé libanais, un kebab turc, du couscous maghrébin ou des sushis japonais, mange-t-on français ? Et peut-on dire que la ratatouille niçoise est française quand elle est élaborée avec des aubergines rapportées d'Inde par les Arabes, des tomates, courgettes et poivrons originaires d'Amérique latine ? Et la choucroute, est-elle française puisque originaire de Chine et importée par les Huns ? Et le nougat de Montélimar est-il français quand on sait que sa première recette vient de Bagdad au X^e siècle ! Les adeptes du « français d'abord », même quand il est question d'alimentation, ne reculent pas devant le mensonge et la bêtise pour opposer les français les uns contre les autres.



Cuisine multiculturelle

La France est indéniablement le premier pays du monde pour sa gastronomie. C'est un marqueur d'identité nationale au sens noble du terme. Certainement pas pour inciter au racisme et à l'exclusion des autres, au contraire ! Le savoir-faire français s'est aussi construit grâce aux femmes et aux hommes accueillis sur notre sol et aux ingrédients venus des quatre coins du monde. Les recettes venues d'ailleurs se sont intégrées à notre culture culinaire, beaucoup plus ouverte sur le monde que celles et ceux qui en parlent sans savoir. Vouloir manger français, c'est s'attabler pour partager plaisir et convivialité.

Le repas gastronomique

Inscrit en 2010 au patrimoine culturel immatériel de l'humanité, le repas gastronomique des Français est une tradition qui a débuté au XIX^e siècle. Pratique sociale coutumière, les repas festifs sont encore aujourd'hui l'occasion de bien manger, de bien boire et de partager le plaisir du goût, harmonie entre l'être humain et les productions de la nature.

Dans chaque famille ou groupe d'individus, la pratique et les secrets des repas gastronomiques sont transmis de génération en génération. Ils resserrent le cercle familial et amical et, plus généralement, renforce les liens sociaux. Qui n'a jamais participé à un repas familial où le monde se refait autour d'un « *mar i munt* » ou d'un cassoulet ? Qui n'a jamais assisté à un banquet républicain où les discussions politiques sont l'essence même du rassemblement ? Qui n'a jamais participé à un buffet gastronomique autour d'un thème d'actualité âprement débattu par des convives passionnés ? Si tout ça, ce n'est pas politique...

Talleyrand le politique et Carême le cuisinier

Charles-Maurice de Talleyrand-Périgord, communément nommé Talleyrand, est un homme d'État et diplomate français (1754/1838). Marie-Antoine Carême dit Antonin Carême est un pâtissier et un chef français (1784/1833). Connus comme « *le roi des chefs et le chef des rois* », il est le premier à porter l'appellation de « chef » en cuisine.

« On ne fait pas de bonne diplomatie sans de bons déjeuners », professe le politique

épicurien. « Le grand diplomate doit avoir un cuisinier renommé

pour tenir bonne maison », déclare

le chef dans un de ces nombreux

livres. De la parole aux actes, le diplomate confie ses casseroles à Antonin Carême.

Six mois après sa

chute, Napoléon est exilé. Débarrassés du tyran, les vainqueurs doivent redessiner l'Europe, mise sens dessus dessous par l'empereur français. Souverains et plénipotentiaires se sont donné rendez-vous à Vienne, en Autriche, pour un congrès dont les négociations s'ouvrent le 1^{er} novembre 1814, mais qui va essentiellement se nouer en coulisses et surtout... à table !

La France, en pays vaincu qui doit sauver les meubles, a une carte maîtresse : ce vieux renard de Talleyrand, à qui Louis XVIII a confié le destin de la France. En 40 ans, le diplomate a servi tous les régimes ! Il est parvenu à s'imposer auprès du nouveau roi, le frère cadet de Louis XVI dont il avait pourtant voté la décapitation 22 ans plus tôt !

Le souverain le dépêche à Vienne avec une liste de recommandations. Le diplomate lui répond : « Sire, j'ai plus besoin de casseroles que d'instructions écrites ». Pendant sept mois, les marmites françaises vont étourdir les grands d'Europe. Lors des dîners que donne Talleyrand, les convives voient défiler une pléiade de plats.

La France va gagner beaucoup plus qu'une compétition culinaire : au bout de quelques mois, elle intègre le conseil des grandes puissances !

Si Talleyrand passe tous les jours en cuisine inspecter la fraîcheur des produits et composer les menus du jour, il possède un atout dans sa manche : le génie de

Carême, son cuisinier attiré. Sa réputation le précède aussi sûrement que les vol-au-vent qu'il a inventés. Une légende : voilà ce qu'est Carême à tout juste 30 ans !

L'ancien commis est entré douze ans plus tôt au service de Talleyrand, alors tout-puissant ministre des Relations Extérieures de Napoléon. Celui-ci laissait à son ministre carte blanche pour recevoir à dîner tous ceux qui comptent. Habitué à mener grand train, l'ancien évêque détroqué ne s'est pas fait prier. « *La cuisine est la seule cause qu'il n'ait jamais trahie* », chuchotaient ses nombreux ennemis.

Entre les deux hommes, l'entente est parfaite. En 1803, Bonaparte aide même Talleyrand à acheter un château, pour qu'il en fasse un haut-lieu de sa diplomatie. Le ministre y fait aussitôt venir Carême, et le met au défi : 365 jours de menus sans jamais se répéter, en n'utilisant que des produits de saison et en faisant aussi beau que bon ! Carême... N'est-ce pas curieux de porter un nom qui évoque le temps des repas maigres ? Toute sa vie, il aura fait démentir ce patronyme. Lui qui gamin, ne mangeait pas à sa faim, finira par servir une brochette de souverains et de prince européens qui s'arrachaient « *le roi des chefs et le chef des rois* ».

Un sacré moment d'histoire gastronomico-diplomatique !

Un sacré moment d'histoire gastronomico-diplomatique !

Un sacré moment d'histoire gastronomico-diplomatique !

Un sacré moment d'histoire gastronomico-diplomatique !

Un sacré moment d'histoire gastronomico-diplomatique !

Un sacré moment d'histoire gastronomico-diplomatique !

Un sacré moment d'histoire gastronomico-diplomatique !

Un sacré moment d'histoire gastronomico-diplomatique !

Un sacré moment d'histoire gastronomico-diplomatique !

Un sacré moment d'histoire gastronomico-diplomatique !



16

Barboufat avec les disciples d'Escoffier

Auguste ESCOFFIER. Le cuisinier qui a chamboulé l'art culinaire

Né à Villeneuve-Loubet en 1846 dans une famille humble, Auguste Escoffier est le plus grand cuisinier de tous les temps. Dès l'âge de 13 ans, il travaille dans les cuisines de restaurants niçois. À 19 ans, il « monte » à Paris et deviendra peu à peu un ambassadeur de la gastronomie française dans le monde. Il prend conscience de la dimension politique de l'art culinaire. Ce qu'il a mis en place au cours de sa carrière, il y a plus de 100 ans, s'appelle aujourd'hui la responsabilité sociétale des entreprises. C'est la mise en pratique du développement durable dans les entreprises.

Auguste le visionnaire

Il modifie l'organisation des cuisines pour être plus efficace et rapide. Il organise le travail en brigade (équipe de cuisiniers et personnel, placée sous l'autorité d'un chef). Ce travail en brigade est toujours en place de nos jours dans toutes les cuisines gastronomiques. Il adapte ou crée du matériel pour une meilleure ergonomie et de meilleures conditions de travail. Il est le premier chef à sortir de sa cuisine pour saluer ses clients. Il anticipe le poste de Directeur de la restauration occupé aujourd'hui par de nombreux chefs étoilés.

Auguste le précurseur

Auguste Escoffier est le premier à mettre les saisons en valeur avec un double souci, gustatif et économique, inaugurant ce qui se fait aujourd'hui pour respecter l'environnement. Il souhaite servir des produits le plus qualitatif possible et met en place des règles d'hygiène pour s'assurer de la fraîcheur et de la qualité des produits. Il devient ainsi le premier chef diététicien suivant les avancées médicales de son époque qui prônent la relation entre alimentation et santé.

Auguste le philanthrope

Ne rien gâcher, recycler, valoriser et magnifier les rebuts. Voilà la politique d'Auguste Escoffier. Il organise à Londres avec les Petites Sœurs des Pauvres la livraison des surplus des fourneaux. La base du Secours Populaire est née. Il travaille avec l'industrie alimentaire en créant avec Julius Maggi le bouillon Kub et initie la mise en boîte des tomates concassées.

Auteur d'un *Guide Culinaire*, Escoffier a permis de recenser plus de 5000 recettes afin d'en faire la base de la gastronomie moderne. De nos jours, ce livre reste la bible de tous les chefs de cuisine qui a permis de moderniser et codifier la cuisine. Il a aussi écrit *Le Livre des Menus* afin de permettre aux jeunes cuisiniers de faciliter leur éducation. En 1910, il publie le livre *Projet d'Assistance Mutuelle pour l'Extinction du Paupérisme*. Auguste Escoffier y théorise une sorte de sécurité sociale afin de financer les retraites. Côté des puissants ne lui a jamais fait oublier les plus démunis et ses propres origines. Il a toujours été soucieux de la vie de ses compatriotes et de ses cuisiniers. Lors de son jubilé, il offre les sommes collectées par ses disciples, qui souhaitaient lui offrir une œuvre d'art, à une maison de retraite pour cuisiniers à Dugny en Seine et Oise. Un sacré monsieur !

13^{ème} édition des

ÉTOILES du COURT

Le meilleur du court-métrage

Présentation de films primés dans les plus grandes manifestations (Oscars, César, Clermont-Ferrand...).

Le public aura la tâche d'élire 3 créations.
Par Image'In et la ville de Cabestany.

vendredi 17 décembre

À 21h - Centre culturel Jean Ferrat
Cabestany - entrée gratuite

Renseignements
04 68 66 36 07
imageincabestany.org





FESTA MAJOR Santa EULÀLIA

15 dies abans de nadal
DU 3 AU 24 DEC. 2021

Animations gratuites



• Du vendredi 3 au vendredi 10

EXPOSITION GEGANTERA - ELNA 15 ANYS

Maison de Projet - En présence d'une vingtaine de « gegants, caps grossos i gegantons »

• Mercredi 8

SPECTACLE JEUNE PUBLIC

Salle des fêtes

18h00 - RAOUL ET MOI - Cie du Désert de la Prairie

• Jeudi 9

SPECTACLE

Cinéma Vautier

20h30 - SPECTACLE AUTOUR DE MACHADO - Didier Verdeille

• Vendredi 10

LANCEMENT FESTIVITÉ de la Sainte EULALIE

Parvis de la Mairie

19h/20h > SPECTACLE jonglage de feu - Cie CIELO

Spectacle « L'oiseau de Feu »

Chocolat chaud et vin chaud offert par la municipalité

• Samedi 11 & Samedi 12

FÊTE FORAINE

Manèges gratuits - Parking Hôtel de Ville



• Samedi 11

FÊTE DE LA STE EULALIE

14h30/15h00 > PLANTADA GEGANTERA - Place St Jacques

15h00/16h30 > TROBADA GEGANTERA (rassemblement et défilé de géants en musique) - En ville

17h00/18h15 > SPECTACLE 15^e ANNIVERSAIRE DES GEGANTS
Parvis Mairie

21h00 > FESTIVAL D'HAVANERES - Salle des Fêtes

- L'Espigari (Moncada)
- Neus Mar (Palafrugell)
- Peix Fregit

• Dimanche 12

FÊTE DE LA STE EULALIE

10h00 > PROCESSION des bustes reliquaires des Stes Eulalie et Julie, en présence des confréries du département -
Départ de la Place de la République

10h30 > OFFICE RELIGIEUX animé par la cobla « Tres Vents » & la chorale Ste Eulalie - Cathédrale

11h30 > SARDANE avec la cobla - Parvis de la cathédrale

15h00 > BAL avec l'orchestre « ALEX LORENZO » - Salle des Fêtes

• Lundi 13 & Jeudi 16

NOËL DES MATERNELLES

15h/17h > « Maison du Père Noël » avec trône et Père Noël
Distribution des cadeaux offerts par la municipalité aux enfants.

• Mardi 14

CONCERT DE NOËL

18h30 > ÉCOLE DE MUSIQUE - Cinéma Vautier



• Vendredi 17

NOËL DES ÉLÉMENTAIRES

11h00 & 15h30 > COMÉDIE MUSICALE dans la cour des écoles
« Les Wagonotes »

• Samedi 18

CAGA TIO

14h30 > DEAMBULATION - En ville

Un train décoré en buche circule dans les quartiers : Maison des Associations / Gare / Salita / maison de Retraite / Hôtel de Ville) - animation musicale itinérante

• Lundi 20

NOËL

14h00/17h00 > ATELIERS POUR LES JEUNES - Ancien Collège

- DE SALSA / BACHATA / CHA CHA MERENGUE...
- DE ROLLER
- DE JEUX EN BOIS
- DE GRAFF

• Mardi 21

CONTE MUSICAL « ENTRANGE ETRANGER »

15h30 > Cie PAROLE A PART - à partir de 7 ans - Espace Gavroche

• Mercredi 22

CAGA TIO

14h30 - DEAMBULATION - En ville

Un train décoré en buche circule dans les quartiers : Intermarché / Z.I. / Las Closes / Las Trilles / Bd. du 8 mai) - animation musicale itinérante

• Jeudi 23

SPECTACLE « Kréollywood »

15h30 > COMEDIE DANSANTE FAMILIALE - Cie SEGAZAL - Salle des Fêtes

• Vendredi 24

CLOTURE DES FESTIVITÉS

18h/19h > SPECTACLE jonglage de feu - Cie CIELO - Parvis de la Mairie

Spectacle « Jeux de Sorcières »

Chocolat chaud et vin chaud offert par la municipalité



Présidentielles

Retrouvailles...

Les communistes de Villelongue-dels-Monts organisaient une rencontre samedi 4 décembre pour présenter les propositions sur l'emploi de leur candidat, Fabien Roussel, à l'élection présidentielle.



Des moments d'échanges proposés autour de la campagne de Fabien Roussel.

Cette rencontre avec les habitants de Villelongue-dels-Monts avait pour objectif de renouer des liens autour de la candidature de Fabien Roussel à la présidentielle.

Depuis plusieurs années, les rendez-vous politiques avec les habitants s'étaient espacés. Ces retrouvailles ont permis d'aborder des questions qui leur tenaient à cœur, en particulier les salaires, et l'augmentation du SMIC à 1 500 euros nets. La sécurisation du travail par la formation a été débattue. Il s'agit pour le salarié, tout au long de sa vie professionnelle, de pouvoir alterner des périodes d'emploi et de formation sans perte de salaire. Il a aussi été question de la perte du sens du travail qui provoque une grande souffrance chez les salariés. Du coup, le rôle des salariés au sein des entreprises est posé. Le Parti communiste propose entre autres de redonner des pouvoirs aux comités d'entreprises.

Par ailleurs, l'accent a été mis sur le développement et la rénovation des services publics indispensables à chacun.

La question de la création des richesses et de leur usage à des fins d'amélioration de la vie des Français.e.s a aussi permis à plusieurs participants de prendre la parole. Les communistes proposent de nationaliser la BNP, la Société Générale et AXA, de taxer les bénéficiaires liés à la lutte contre le Covid, et d'augmenter l'impôt sur la fortune. La création d'instances régionales de contrôle des aides de l'État aux entreprises fait aussi partie de leurs propositions. Les habitants du village, face au danger de l'extrême droite, continueront à se réunir pour échanger et agir, en particulier pour l'écologie et l'agriculture.

Au secours la Poste !

La poste a des missions de service public qu'elle rechigne à assumer pour des raisons de rentabilité.

Le bureau de poste d'Elne est un bureau centralisateur et subit comme les bureaux qui en dépendent, Alenya, Latour-Bas-Elne, Saint-Cyprien, Theza, Corneilla, des réductions de temps d'ouverture injustifiées.

Un rassemblement devant le bureau de poste d'Elne est prévu le samedi 11 décembre à 9 heures. Une pétition sera proposée aux habitants pour qu'ils expriment leur opposition à ces choix néfastes.

MRAP

Congrès national du MRAP

Le Mouvement contre le racisme et pour l'amitié entre les peuples (MRAP) a tenu son congrès les 27 et 28 novembre 2021 à Bobigny.

Maryse Martinez, militante active des Pyrénées-Orientales, a été élue au bureau national. Elle représentait déjà le département au Conseil national. Elle nous fait part de ses impressions et de ses nouveaux combats.

Pouvez-vous nous dire comment s'est déroulé ce congrès ?

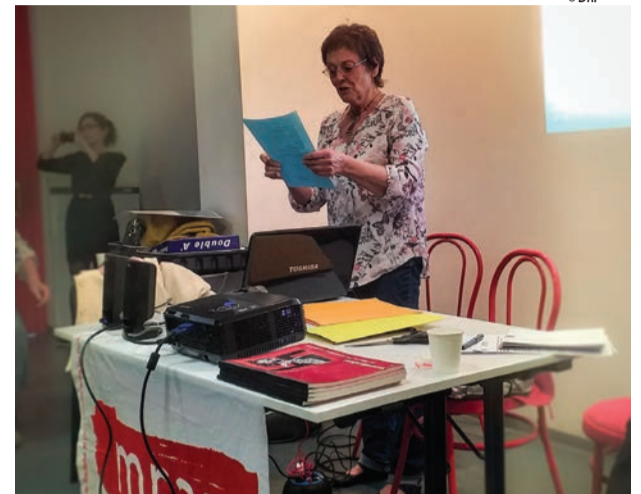
Nous étions 76 délégué(e)s et malgré le temps pluvieux, l'ambiance, dans la salle du congrès prêtée par le maire communiste de Bobigny, était chaleureuse et fraternelle. Pourtant, entre les membres du MRAP il n'y a pas toujours eu consensus et des discussions très enrichissantes, parfois âpres ont été menées. J'en suis très heureuse parce que je suis persuadée que c'est de la diversité des points de vue progressistes que naît la lumière. Nous avons reçu, avec émotion, Hala Abou Hassira ambassadeur de Palestine, Ariane Raoufi, Afghane, Gilles Manceron, historien (Ligue des Droits de l'Homme) et bien d'autres associations amies.

Nommée au niveau national et départemental, quelles vont-être vos prochaines priorités ?

Après ce congrès, en application des orientations définies, je suis plus que jamais déterminée à combattre de toutes mes forces, le racisme, les discriminations, le fascisme, à lutter pour l'amitié, la solidarité entre les peuples, et pour que tou.te.s les migrant.e.s soient accueilli.e.s dignement et régularisé.e.s par la République française.

Cinq motions ont été adoptées pour les trois prochaines années

- Liberté pour Georges Ibrahim Abdallah
- Solidarité avec les 6 ONG palestiniennes



Maryse Martinez, responsable du MRAP des Pyrénées-Orientales.

- Laissez-les passer
- Non à l'expulsion de Salah de Jérusalem
- Contre les idées d'extrême droite et la campagne nauséabonde d'Eric Zemmour.

Fidèle à ses idées depuis des décennies, le MRAP prône l'unité contre le racisme, les discriminations, pour l'égalité réelle et l'amitié entre les peuples. Il réaffirme sa solidarité sans faille à la Palestine, aux femmes afghanes, au peuple afghan écrasé sous le joug des Talibans, aux peuples en guerre anéantis par les fascismes de toute sorte.

Au vu de l'extrême droitisation de la campagne présidentielle qui s'annonce, le MRAP devra utiliser toutes ses forces vives contre la banalisation du racisme colportée par des hommes politiques soutenus par des médias complaisants.

Joëlle Allemand

Transport

Train jaune

C'est avec un plaisir non dissimulé que les adhérents de l'association du comité des usagers de la ligne du train jaune se sont retrouvés ce samedi 4 décembre à Saint-Pierre-dels-Forcats.

Après ces deux dernières années marquées par la Covid et la suspension des réunions, près de 30 personnes ont fait le déplacement pour participer à l'assemblée générale du comité d'usagers. La vitalité de cette association représentée par Monique Guerrero et Joseph Bartoli montre à quel point les citoyens sont impliqués dans la vie du train jaune. Tous rappellent qu'il appartient au bien commun et portent l'exigence d'un service public de qualité. Les échanges qui ont suivi ont permis de rappeler ses missions et l'enjeu de la poursuite de son bon fonctionnement dans ce cadre.

Le Conseil départemental, conscient du caractère emblématique du train jaune pour tout un territoire, était représenté par Aude Vivès et Michel Garcia qui ont confirmé l'attachement du Conseil départemental à cet outil de transport.

Un véritable axe de vie de la vallée

Jean-Luc Gibelin, responsable des transports à la Région, qui n'a pu se rendre à la réunion, a téléphoné pendant l'assemblée et appuyé avec force l'action de l'association. La Région est particulièrement à l'offensive en matière de mobilité et de transport ferroviaire.

Reste la politique de la SNCF qui est souvent incompréhensible (offre toujours pas adaptée aux besoins des usagers réguliers, horaires et fréquences insatisfaisantes, correspondances entre trains et autres modes de transport non pensées, temps de transport augmenté par rapport à l'origine, adaptation du matériel roulant au nombre d'usagers).

L'association continue de se battre pour faire vivre le train jaune en veillant à ne pas opposer les usagers locaux et occasionnels ou touristiques.

Le train jaune est pour tous et pour longtemps.

Pierre Serra

Rugby à XV

L'enfer de la seconde mi-temps

L'USAP résiste une mi-temps à Montpellier avant de s'effondrer (30-6).

Pour les Catalans tout semblait encore permis à la quarantième minute lorsque l'arbitre renvoya les joueurs aux vestiaires. Atteindre la pause à égalité de points (6-6) avec une équipe montpelliéraine classée à la troisième place du championnat semblait un excellent résultat pour une USAP engluée dans le bas du classement.

Sans échafauder de plans gigantesques dans l'Altrad Stadium, devenu le GGL Stadium, les Catalans avaient su endiguer, grâce à une défense stricte, les assauts d'une équipe de Cistes constellée de joueurs de haut niveau. Vous avez dit Toulouse ? Contre le Stade Toulousain l'USAP avait atteint la pause à 15-15, avant de s'effondrer en seconde période, encaissant 22 points sans en rendre un seul après la quarantième minute. Bis repetita à Montpellier où les Catalans ont pris un 24-0. Dur ! Dur !

Une profondeur de banc insuffisante

Et revient inévitablement la question du banc. Toulouse, on connaît cette

superbe équipe constellée d'internationaux qui possède des remplaçants qui seraient des titulaires en puissance s'ils étaient alignés dans les rangs sang et or. L'équipe de Montpellier peut s'enorgueillir de posséder, elle aussi, d'excellents joueurs venus de tous horizons de la planète, et sa troisième place du Top 14 est loin d'être usurpée. L'USAP peut-elle rivaliser avec ces grosses écuries ? La réponse est clairement non ! C'est déjà un exploit de leur tenir tête, qui plus est, sur leur pelouse, pendant une mi-temps, mais dès que ce genre d'équipe enclenche la marche avant s'en est terminé des ambitions catalanes. Si d'autre part l'USAP, emportée par trop de spontanéité, se tire une balle dans le pied à la reprise de la seconde période en prenant un carton jaune, rapidement la messe est dite et les points s'accumulent. Deux essais et quatorze points pendant l'infériorité numérique auront eu raison de l'ambition de l'USAP. Le reste du match est anecdotique ! Les placages manqués des uns, le manque de soutien au porteur du ballon des autres, les lacunes

dans le jeu au sol et la conquête, le coaching pendant le match, tous ces arguments n'effaceront pas le fait que l'USAP perd certains matchs parce qu'une majorité de ses joueurs n'ont pas le niveau Top 14.

L'USAP perd plus que le match

Les Catalans n'ont pu rééditer l'exploit qu'ils avaient réalisé lors de la saison 2018-2019 à savoir s'imposer chez les Cistes. Pire ! Ils ont quitté le GGL Stadium avec deux joueurs gravement blessés qui risquent de ne pas être opérationnels avant de longs mois. Le capitaine Mathieu Acebes, très déçu à l'issue de « ce match de merde », reconnaît que l'USAP n'est pas invitée dans cette cour des grands. Frustrés ! Oui les Catalans le sont, eux qui espéraient ramener au moins le point du bonus défensif. Au-delà de la défaite qui pour remplacer les joueurs blessés ?

Joker médical ou place aux jeunes ?

L'USAP avait, en cours de saison, la

possibilité de signer trois joueurs supplémentaires hors jokers médicaux. L'a-t-elle fait ? Non ! Il eut été nécessaire (en plus d'une seconde ligne !) d'enrôler un pilier gauche pour renfoncer ce flanc de la mêlée. Avec la grave blessure de Giorgi Tetrashvili cette éventualité peut s'avérer être une nécessité. Mais que peut-on trouver sur le marché actuellement ? Difficile voire impossible. Faire monter un jeune de l'équipe Espoirs serait certainement beaucoup plus simple. Mais aura-t-il les moyens d'affronter les vieux briscards du Top 14 ? Charlesty Berguet semble tout désigné, même s'il n'a encore pas joué dans la catégorie supérieure. Ce beau pilier de 22 ans bientôt, international belge, pourrait parfaire sa préparation dès ce samedi en Challenge Européen contre l'équipe galloise de Newport. Compétition pour laquelle l'USAP fera reposer ses cadres en vue de la réception, post dinde aux marrons, de Castres le 26 décembre. Un match qui risque d'être lourd de conséquences...

Fins aviat !

Jo Solatges

- annonces légales - annonces légales - annonces légales - annonces légales -

Lclr, SARL au capital de 2000 euros, 2 Rue De La Close, 66140 Canet-En-Roussillon. Rcs: Perpignan 821246527. A compter A.G.E du 29-11-2021: Démission gérant: M Carral Léo. Gérant maintenu: M Roulet Laurent 9 Rue De La Marinade, 66470 Sainte Marie La Mer. Formalités au Rcs de Perpignan.

S.C.I. DLJV SCI au capital de 1000 € Siège social : 4 avenue de la COP 21 - Chez Monsieur Lavenant David 66680 Canohès 849700208 RCS Perpignan L'AGE du 02/11/2021, a décidé de transférer le siège social de la société à ZI Ste Eugénie 3 avenue de Vienne, 66270 le Soler à compter du 01/12/2021, et de modifier en conséquence l'article 5 des statuts. Dépôt : RCS Perpignan

L. Lebart Consulting SARL au capital de 5000 € Siège social : 14 rue Marceau 66600 Rivesaltes 503734857 RCS Perpignan L'AGE du 15/11/2021, a décidé la dissolution de la société et sa mise en liquidation amiable à compter du 16/11/2021, nommé en qualité de liquidateur M. Lebart Ludovic, demeurant 14 rue Marceau 66600 Rivesaltes et fixé le siège de liquidation au siège social Dépôt : RCS Perpignan

C.R.D.I.

SAS au capital de 15.000 €
Siège social : 18 boulevard John Fitzgerald Kennedy
66100 PERPIGNAN
831 868 914 RCS Perpignan

Suivant décision collective des associés en date du 30/09/2021, il résulte que :

Les associés, après avoir entendu le rapport du liquidateur, ont :

approuvé les comptes de liquidation ;

donné quitus au liquidateur et déchargé de son mandat ;

prononcé la clôture des opérations de liquidation.

Les comptes de liquidation ont été déposés au Greffe du Tribunal de Commerce de Perpignan.

Mention sera faite au RCS de Perpignan

Pour avis.

Le liquidateur.

Par acte SSP du 02/12/2021, il a été constitué une SCI dénommée :

TRAMUNTANA 66

Capital : 1.000,00 €

Siège social : 19 rue Joseph Parayre - 66400 CÉRET

Objet : Acquisition, la cession, l'administration et la gestion par location ou autrement de tout immeuble et bien immobilier.

Gérance : M. OSWALD LONDONO SANCHEZ, 19 rue Joseph Parayre - 66400 CÉRET

Cession de parts : Acquisition, la cession, l'administration et la gestion par location ou autrement de tout

immeuble et bien immobilier.
Durée : 99 ans à compter de son immatriculation au RCS de PERPIGNAN.

SCI FAJEC

Société civile immobilière au capital de 11 000 euros
Siège social : 212 ROUTE DU RHONE
01300 PEYRIEU
488 275 033 RCS BOURG EN BRESSE

Suivant l'AGE du 16/11/2021, le siège social a été transféré à compter du même jour au 9 Rue des Flamants Roses (66420) LE BARCARES. Les statuts ont été modifiés en conséquence. Les co-gérants de la société restent M. Florent LEMERRE et Mme Chantal LEMERRE demeurant tous deux au 9 Rue des Flamants Roses (66420) LE BARCARES. Dépôt légal au RCS de PERPIGNAN, désormais compétent à son égard. Pour avis

Le contrat de location gérance consenti par la société AGAQUICK, SAS, siège social sis 34 rue Mozart, Immeuble Le Cassiopée, 92110 Clichy, 408 418 135 RCS Nanterre, à compter du 01/01/2014 pour se terminer le 31/12/2016, au profit de la société AGAQUICK EXPLOITATION SAS, siège social sis 34 rue Mozart, Immeuble Le Cassiopée, 92110 Clichy, 501 620 959 RCS Nanterre, et portant sur le fonds de commerce de restauration rapide sis RN89, 1731 avenue d'Espagne, 66000 Perpignan, a pris fin, d'un commun accord entre les parties, à compter du 30/11/2016 à 23h59.
Pour avis.

Aux termes d'un acte SSP en date du 01/12/2016, la société AGAQUICK, SAS, siège social sis 34 rue Mozart, Immeuble Le Cassiopée, 92110 Clichy, 408 418 135 RCS Nanterre, a confié en location gérance à la société JPMJ, SARL, siège social sis RN89, 1731 avenue d'Espagne, 66100 Perpignan, 823 463 708 RCS Perpignan, un fonds de commerce de restauration rapide sis RN89, 1731 avenue d'Espagne, 66000 Perpignan, à compter du 01/12/2016 jusqu'au 30/11/2019. Il ne pourra pas être reconduit tacitement.
Pour avis.

Aux termes d'un acte SSP en date du 26/01/2018, la société AGAQUICK, SAS, siège social sis 34 rue Mozart, Immeuble Le Cassiopée, 92110 Clichy, 408 418 135 RCS Nanterre, a confié en location gérance à la société JPMJ, SARL, siège social sis RN89, 1731 avenue d'Espagne, 66100 Perpignan, 823 463 708 RCS Perpignan, un fonds de commerce de restauration rapide sous l'enseigne « BURGER KING® » sis RN89, 1731 avenue d'Espagne, Lieudit Mas Canteroux, 66000 Perpignan, à compter du 26/01/2018 jusqu'au 25/01/2027. Il ne pourra pas être reconduit tacitement.
Pour avis.

Le contrat de location gérance consenti par la société AGAQUICK, SAS, siège social sis 34 rue Mozart, Immeuble Le Cassiopée, 92110 Clichy, 408 418 135 RCS Nanterre, à compter du 01/12/2016 pour se ter-

miner le 30/11/2019, au profit de la société JPMJ, SARL, siège social sis RN89, 1731 avenue d'Espagne, 66100 Perpignan, 823 463 708 RCS Perpignan, et portant sur le fonds de commerce de restauration rapide sis RN89, 1731 avenue d'Espagne, 66000 Perpignan, a pris fin, d'un commun accord entre les parties, à compter du 25/01/2018.
Pour avis.

MAISON LAFAGE

Société civile d'exploitation agricole
Au capital de 222 400 euros porté à 444 800 euros
Siège social : Rond Point Miraflores, Ancienne Route de CANET,
66000 PERPIGNAN
407 538 032 RCS PERPIGNAN

L'Assemblée Générale Extraordinaire du 29 Octobre 2021 a décidé d'augmenter le capital social de 222 400 € par apports en numéraire pour le porter de 222 400 € à 444 800 €.

L'article 6 des statuts a été modifié en conséquence.

Pour avis

La Gérance

SARL SUD FINANCES

Société à responsabilité limitée au capital de 7 700 euros
Siège social : 10 Rue Saint Sébastien, 66300 FOURQUES
421 976 275 RCS PERPIGNAN

L'Assemblée Générale Extraordinaire du 01 Octobre 2021 a décidé d'étendre l'objet social à l'activité de Holding animatrice et de modifier en conséquence l'article 2 des statuts.

Pour avis

La Gérance

GRUPE BOLFA HOLDING

Société A Responsabilité Limitée au capital de 40 000 euros
Siège social : 10 Rue Saint Sébastien, 66300 FOURQUES
819 311 572 RCS PERPIGNAN

Aux termes d'une décision en date du 01 octobre 2021, l'associé unique a décidé d'étendre l'objet social à l'activité de Holding animatrice et de modifier en conséquence l'article 2 des statuts.

Pour avis

La Gérance

A l'affiche

Perpignan

Cathédrale Saint Jean-Baptiste. Samedi 11 décembre à 17h30. Ode à Mariam. Chants sacrés d'orient. Libre

Centro espagnol. Samedi 11 décembre à 20h30. Chœur populaire andalou. Aguardiente y Pestinos. Libre.

Théâtre de la complicité. Samedi 11 décembre à 20h30. Festival Sirocco. Soirée gipsy flamenco. Sueno Andaluz. Info : <http://www.theatre-delacomplacite.info>

El Mediator. Dimanche 12 décembre. 18h. Ibrahim Maalouf. 19,5 à 39€

Institut Jean Vigo. Mardi 14 décembre à 18h. Immortel Lupin : Conférence et Film. 6€

Archipel. Vendredi 17 décembre à 20h30. Samedi 18 décembre à 19h00. Dimanche 19 décembre à 16h30. Machine de cirque. 11.20 à 28.00 €

Cinéma Castillet. Jeudi 16 décembre à 19h. Loin de vous j'ai grandi. Ciné-débat en partenariat avec l'ADEPAPÉ 66. Vendredi 17 décembre à 19h.

Fedayin, le combat de Georges Abdallah. Ciné-débat en partenariat avec l'AFPS66 et Mouvement de la Paix 66.

Casa musicale. Samedi 18 décembre à 20h. So what jazz club. Libre

À cent mètres du centre du monde. Jusqu'au 19 décembre. Exposition Bernard Michel. Sonates et autres scènes.

Campo Santo. Jusqu'au 09 Janvier. Exposition Jean Numa-Caux « Champ profond ». 11h/17h30. Libre.

Argelès-sur-Mer

Espace Jean-Carrère. Dimanche 12 décembre à 15h. Grand concert de Noël. Orchestre Symphonique de Daniel Tosi. 5€.

Banyuls-sur-Mer

Église Saint-Jean Baptiste. Dimanche 12 décembre 2021 à 16h. Chœur Madrigalis. 10€

Cabestany

Bibliothèque Centre Culturel. Mardi 14 décembre à 17h30. Petit rat conteur.

Le Boulou

Eglise Sainte-Marie. Samedi 11 décembre à 20h. Concert de Noël avec le Chœur Serenata. Libre

Archipel

Le coup de force

En évinçant Borja Sitjà de la direction de la scène nationale, le maire de Perpignan montre le vrai visage de l'extrême droite, la mise au pas de la culture et des créateurs.

Le 29 novembre dernier, le conseil d'administration de l'EPCC Théâtre de l'Archipel scène nationale a acté le non-renouvellement du mandat de Borja Sitjà à la direction du Théâtre. Ce sont les huit voix (sur seize) des représentants de la ville qui ont emporté la décision, l'État soutenant la candidature de Borja Sitjà, les élus de la Région s'abstenant.

La brutalité de cette décision soulève plusieurs questions. Depuis 35 ans, Borja Sitjà est un acteur majeur du secteur culturel, il a dirigé le festival grec de Barcelone, ainsi que plusieurs théâtres barcelonais, a été adjoint au directeur de l'Odéon... Son arrivée à Perpignan en 2016 était une bonne nouvelle ; sous sa direction, le public d'ici a pu apprécier une programmation de grande qualité et de belle diversité. La quasi-totalité des spectacles sont pleins, un travail en direction des jeunes et des publics éloignés de la culture se mène en permanence, de nombreuses résidences signent l'aide à la création. Pourquoi alors se priver de telles compétences ? L'impossibilité de répondre à cette question amène à faire l'hypothèse que ce ne sont pas les seuls choix artistiques qui ont pesé dans la décision du maire de Perpignan.

Manœuvre politicienne

De là à penser que la raison est politique, il n'y a qu'un pas. Joint par téléphone Borja Sitjà exprime sa tristesse, « triste de ne pouvoir mener à bien un projet avorté par la crise sanitaire et que nous étions en train de relancer, un projet inattaquable, soutenu par l'État... Mais le pire, c'est d'avoir été empêché de m'exprimer, c'est énorme. J'avais présenté un projet de 130 pages, j'y faisais un bilan, une évaluation des trois dernières années, de ce que nous avons mis en place, de tous les problèmes du théâtre. Lors du conseil d'administration, on a refusé de me donner la parole. » Quant au malaise au sein du personnel du théâtre dont la presse locale s'était récemment fait l'écho, Borja Sitjà précise : « Ces problèmes existaient avant mon arrivée, je me suis expliqué avec les délégués du personnel, j'ai travaillé avec la médecine du travail, l'inspection du travail ; c'était en train de se régler. »

Cette éviction fait grand bruit dans le milieu culturel. Borja Sitjà ne cesse de recevoir des messages de soutien de tous les théâtres de France et d'ailleurs. Mardi soir, avant la représentation d'*Onéguine* à l'Archipel, les acteurs du Théâtre



L'Archipel, outil culturel majeur à préserver.

National Populaire ont lu un texte pour dire leur colère. Le SYNDEAC (syndicat national des entreprises artistiques et culturelles) voit dans l'événement « les conséquences de mises en cause personnelles et répétées à l'encontre de Borja Sitjà par le maire de Perpignan, tant sur la programmation que sur les missions d'intérêt général. » Le syndicat poursuit : « C'est le modèle de décentralisation culturelle qui est attaqué. »

Autre question que soulève cette affaire, celle de l'abstention des représentants de la Région. Serge Regourd, lui, était absent, une absence éloquente, il se murmure qu'il ne voulait pas s'aligner sur le vote de ses collègues. « Il aurait suivi l'État et voté pour mon renouvellement » dit Borja Sitjà après un contact avec l' élu régional.

Mais les autres, dont la vice-présidente Agnès Langevine, pourquoi ne se sont-ils pas opposés à la position du Rassemblement national ? Dans le contexte politique actuel cette position est plutôt malheureuse. Carole Delga a-t-elle suivi le dossier ? À l'évidence, pourtant, la présidente de la Région n'a rien à gagner à se donner une image d'hostilité à la culture et à ceux qui la font.

Enfin, avec ce coup de force, Louis Aliot tombe le masque, voilà le RN tel qu'en lui-même, tenant d'une culture à la botte et de la mise au pas des artistes et créateurs. Souhaitons que ceux qui, à Perpignan, nourrissent encore des illusions, ouvrent les yeux.

Nicole Gaspon



Université Populaire du Travailleur Catalan

Rencontre avec Arno Bertina, écrivain

Organisée par l'UPTC, samedi 11 décembre à 17 heures, au 44 avenue de Prades.



Auteur d'une quinzaine de romans et essais, Arno Bertina a publié en 2020 *L'âge de la première passe*, récit documentaire d'un travail mené au Congo avec des prostituées mineures. « Ce n'est pas un récit de voyage. C'est assurément un livre sur les filles des rues que j'ai rencontrées à Pointe Noire et Brazzaville dont j'ai voulu décrire la force et les blessures... »

En octobre 2021, Arno Bertina sort *Ceux qui trop supportent*, té-

moignage sur la lutte des GM&S, ouvriers d'une usine de la Creuse, où il décortique huit ans de colères et de joies aussi, décrivant la résistance obstinée de ces travailleurs face à l'abandon de patrons escrocs et de l'État menteur.

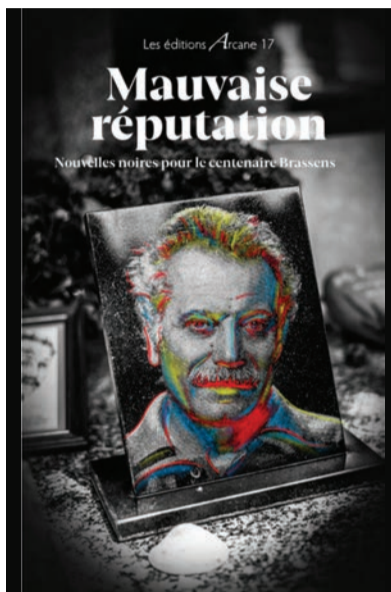
Écrivain à hauteur d'homme, toujours prêt à faire entendre toutes les voix étouffées ou méprisées, il se veut le défenseur acharné d'une pensée émancipatrice, pétrie d'intelligence et porteuse d'espoir et de dignité.

Livre

Brassens for ever

À l'occasion du centenaire de la naissance du chanteur poète, sortie d'un recueil de nouvelles inspirées par ses chansons.

Parmi les manifestations du centenaire de Georges Brassens, il nous faut signaler la sortie, aux éditions Arcane 17 que dirige Marie-Pierre Vieu, d'un recueil de nouvelles intitulé *Mauvaise réputation, nouvelles noires pour le centenaire de Brassens*. Treize nouvelles de treize plumes, dans des styles d'une belle variété par des autrices et auteurs vivant en Occitanie, tout aussi variés, réunis par le grand Georges et une propension à l'iconoclastie, l'anticonformisme, l'humour noir, la détestation du capitalisme, des bourgeois, des fachos, ce qui fait déjà pas mal. Ils et elles sont journalistes, chanteurs, théâtré, photographes... Dans cette « bande » comme dit l'éditrice, on note, de chez nous, Georges Bartoli et Gildas Girodeau, d'un peu plus loin, René Mazzarino dit Papet J de Massilia Sound System, l'écrivain Diego Arrabal, la journaliste Caroline Constant, la



metteure en scène Rosemonde Cathala, et bien d'autres. Chacune et chacun s'est emparé d'une chanson de Brassens pour la passer à la moulinette de

son inspiration, de sa sensibilité. On a des textes de toutes sortes, poèmes, fictions, souvenirs, délires, pochades. Cela débouche parfois sur des considérations sur Sète et l'esprit sétois, qui, peut-être, n'est plus ce qu'il était ; sur des allusions à notre temps, car Brassens est toujours d'actualité. Cette lecture offre aussi l'occasion de réviser ses chansons. Ainsi *Les passantes*, pas la plus connue, Georges Bartoli en fait une histoire sublimement désespérée sur ce qui passe et « *qu'on n'a pas su retenir* ». *Le gorille*, on connaît, mais Diego Arrabal la revisite avec une fable d'une cruauté réjouissante sur un juge fan de la peine capitale. Quant à Gildas Girodeau, amoureux de la mer, il a forcément choisi *Le radeau de la Méduse*, chanté par une bande de jeunes... Les autres, à lire sans retenue dans *Mauvaise réputation*.

N.G.

Ed Arcane 17, 12€

Concert

Berceuses

En récital à l'Archipel, Bertrand Chamayou invitait à un voyage au pays des songes.



Le Grenat de l'Archipel accueillait dimanche 5 décembre Bertrand Chamayou, pianiste sensible et talentueux. Il proposait un récital d'une grande originalité intitulé *Good night*, uniquement des Berceuses d'une bonne quinzaine de compositeurs des XIX^e et XX^e siècles et quelques contemporains. A l'origine de ce programme, qui est aussi celui d'un CD récemment sorti, les insomnies de l'artiste, insomnies qui ne sont

pas pour lui une souffrance mais des moments entre rêve et réalité générateurs d'une profusion de sentiments et sensations.

Un récital qui se révélait une parenthèse de sérénité dans cette époque troublée. Pour expliquer son programme, Bertrand Chamayou dialogue avec le public sur le ton de la confiance parvenant à installer une réelle proximité, tantôt un clin d'œil, tantôt une anecdote, toujours un éclairage sur l'œuvre et le compositeur. Visiblement la berceuse est un genre qui a inspiré beaucoup de musiciens, Janacek, Liszt, Chopin, Villa-Lobos, Grieg, et, moins connus, Lyapunov ou Valentin-Alkan, ou Bryce Dessner, un contemporain quadragénaire. Le pianiste les enchaîne avec flegme et dextérité, son jeu est fluide, son toucher d'une incroyable délicatesse. Il dévoile ainsi un florilège de Berceuses, les vraies, ou celles qui débordent du genre vers des expressions plus tourmentées. Il ne s'en tiendra pas là, en rappel, généreux, il offre au public deux longues pièces de Messiaen, œuvres fortes et exigeantes, un aperçu de son prochain enregistrement.

N.G.

Conflent

La librairie La Libambulle souffle ses trois bougies !

A l'heure où de nombreux petits commerces mettent la clé sous la porte, La Libambulle montre qu'une librairie indépendante peut se développer en milieu rural.

L'aventure a commencé avec une camionnette chargée de livres qui sillonnait les marchés, amenant la culture, intellectuelle, pas maraîchère, au milieu des légumes et des fromages de chèvre. Puis à partir de juin 2019, cette librairie s'est installée à Prades, dans des locaux commerciaux. Elle se trouve aujourd'hui au 12, rue Jean-Jaurès, en plein centre-ville. Le mardi, jour de marché, La Libambulle organise des rencontres avec des auteurs locaux qui dédicacent leurs ouvrages.

L'ouverture de cette librairie indépendante est d'autant plus remarquable que dans cette vallée de la Têt, il faut aller jusqu'à Thuir ou Perpignan pour en trouver une autre. Le sous-titre de la carte de visite l'indique : « *Une librairie rurale proche de vos envies, des livres pour petits et grands !* » Bien que n'ayant plus de camionnette, La Libambulle se déplace dans les marchés du Capcir et de Cerdagne, dans les fêtes et les marchés de Noël. Une antenne vient d'être créée en Cerdagne. On peut y retirer les commandes faites par Internet. Cette librairie travaille pour les bibliothèques, les mé-



diathèques et plusieurs mairies du Conflent. La Libambulle estime qu'elle est encore en phase de développement. Mercredi 8 décembre, cette librairie a fêté ses 3 ans d'existence avec le groupe musical Badaboum Biscotte.

Nous souhaitons longue vie à La Libambulle.

Eve Gerbault

Montalba-le-Château

Atelier Galerie Frédérique Orus.
Jusqu'au 31 décembre. Journée. Exposition *Peinture Rétrospective 2021*.

Rivesaltes

Les Dômes. Samedi 11 décembre à 20h. Comédie musicale *Mary*. 16€.

Mémorial. Jeudi 16 décembre à 18h30.
Soirée de lutte contre l'homophobie et la transphobie. En partenariat avec l'association LGBT+66. Réservation indispensable au 04 68 08 39 70.

Saint-Laurent-de-Cerdans

Cinéma. Samedi 11 décembre à 18h00.
Mathilde Syre « *Champ de luttes* ». Festival carte blanche en Haut-Vallespir.

Toulouges

Théâtre El Mil-lenari. Vendredi 17 décembre à 20h30. *Sketches of Catalunya*. Power Jazz Trio + Coblà Tres Vents. 18,00 €



IL CARESSE SA JAMBE ALORS QU'ELLE LUI A DIT NON

COMMENT RÉAGISSEZ-VOUS ?

JE DIS STOP

JE LAISSE FAIRE

ARRÊTONS

LES
VIOLENCES
3919

#AGISSONSENSEMBLE



leDépartement66.fr