

PROGRAM SAVEURS DU MONDE 2010

from 22 to 24 May 2010

This year, with **Chantal Pelletier**, accompanied like last year by **Christine Ferniot**, we welcome you in a tent that has been completely redesigned to be more cheerful and spacious. There is also a second meeting place housing a tea room and a book stand for book signings by the festival's guest authors.

How to reconcile values and flavours? How to give priority to common sense so that the taste for good things triumphs? What to do about the threats to the sea's resources and vegetables that have been ruined by pesticides? How to rediscover the taste of a real product? Many questions will be asked in a program whose delicious journey to the four corners of the world will aim to look to the future and turn its back on certain wasteful practices.

From Africa to Russia, the Caribbean to Italy, during encounters, debates, face-to-face chats and readings, there will be discussions about childhood, literature, spices, vegetable gardens, scents, harvests and intoxication, with, this year, the great traveler-cook **Michel Bras**, French and foreign writers, specialists of certain products, producers, and representatives of Argentina's University of Taste. All of them passionate and fascinating!

SATURDAY, MAY 22

14 H 15 : EMOTIONS D'ENFANCE

Christian Lejalé, Kim Thuy

Les délices universels concoctés par Olivier Roellinger et Christian Lejalé à partir des parfums d'enfance dans *Voyages au pays des merveilles*, aux éditions Imagine et Cie se mêlent aux souvenirs délicats de Kim Thuy, Canadienne d'origine vietnamienne, auteur de *Ru*, aux éditions Liana Lévi, qui évoque les saveurs perdues mêlées à la douleur de l'exil.

15 H 30 : AUX BONHEURS DE LA CUEILLETTE...

Michel Bras, Henri Courtois

Glaner sur une plage, dans un champ, ce qui, des noisettes aux mûres, des herbes sauvages aux prunelles, des pissenlits aux mousserons, fera les délices de nos pique-niques ou de nos tables... Afin de nous redonner goût au premier geste de l'homme cueilleur, personne n'était mieux avisé que deux très grands cuisiniers, Michel Bras et Olivier Roellinger, qui aiment raconter les trésors qu'ils découvrent en arpentant le monde. Lorsqu'ils dialoguent avec Henri Courtois, « cueilleur » d'algues, gérant de la société *Algue-service*, à Roscoff, qui transforme en produits de toutes sortes ce qu'apportent les marées sur les côtes bretonnes, la conversation s'élargit et des questions se posent : qu'en dit la loi ? Quels bénéfices et quels risques pour la santé ? ...

16H45 : PLAISIRS DE LANGUE, PLAISIRS DE BOUCHE

Olivier Roellinger, Erik Orsenna

Un nouveau rendez-vous annuel des saveurs pour affirmer la complicité entre plaisirs de langue et plaisirs de bouche : une conversation libre et spontanée entre Olivier Roellinger et un grand écrivain invité du festival. Cette année, Erik Orsenna. Entre deux gourmands dont l'un écrit la cuisine (dans l'écriture des goûts, si le sel est la virgule, le poivre est le point) et l'autre goûte la grammaire (S'il n'y a plus d'accents, la fadeur gagne. Naturellement, ils s'entendent à merveille avec les épices : sans elles, plus de goût ; mais si leur dosage n'est pas précis, alors tout devient semblable, uniforme. Les épices et les accents sont de même nature : ils fabriquent du sel de la vie), le dialogue devrait être... savoureux !

17H45 : DE VIN ET D'IVRESSE

Sébastien Lapaque, Claude Villers, Emmanuel Ackerer, Taras Grescoe, Jean-Robert Pitte

Pour parler des joies du vin, des plaisirs de l'ivresse, du poids des interdits culturels et religieux, Sébastien Lapaque, auteur du *Petit Lapaque des vins de copains* aux éditions Actes-sud, Jean-Robert Pitte, auteur de *Le vin et le divin* aux éditions Fayard, Claude Villers, président de l'association des Bibliothèques gourmandes, Emmanuel Ackerer, sommelier d'Olivier Roellinger, et Taras Grescoe, auteur de *Pique nique du diable*, aux éditions Noir sur blanc .

SUNDAY, MAY 23

10 H : VINGT MILLE SAVEURS SOUS LES MERS

avec Elisabeth Vallet, Taras Grescoe

Pour parler des délices de la mer, une écrivaine gourmande, Léonora Miano (auteure de *Soulfood équatoriale* aux éditions Nil), née au Cameroun, pays qui doit son nom aux crevettes (camerones), un cuisinier, Olivier Roellinger, auteur de *Voyage au pays des merveilles*, parfums d'enfance, aux éditions Imagine et Cie, qui a élevé au rang de grand art la cuisine des produits de la mer. Ces mises en appétit ne nous feront pas oublier les menaces qui pèsent sur les ressources marines qu'exploreront une experte Elisabeth Vallet (présidente Europe de l'Alliance produits de la mer), et Taras Grescoe, auteur canadien de *La mer engloutie* aux éditions Noir sur blanc. A l'heure où 75% des espèces pêchées sont surexploitées, où l'interdiction de pêche industrielle du thon rouge vient d'être décidée par l'Union Européenne, un grand débat autour des saveurs de la mer....

11H30 : GOUT D'AFRIQUE, GOUT DES CARAÏBES

Dany Laferrière, un AUTEUR Africain, un AUTEUR Haïtien invités du festival

Autour de Léonora Miano, née au Cameroun, prix Goncourt des lycéens 2006, auteur de *Soulfood équatoriale*, aux éditions Nil, Dany Laferrière, né en Haïti, prix Médicis 2009, par ailleurs auteur de *L'odeur du café* aux éditions du Serpent à plumes, des invités africains et caribéens nous font découvrir les saveurs méconnues de l'Afrique et des Caraïbes et les métissages inattendus entre deux cultures culinaires qui s'enrichissent mutuellement.

12H 45 : LECTURE APERITIVE (saveurs africaines et caribéennes)

Miano, Laferrière

Pour faire entendre les saveurs des mots des saveurs africaines, une lecture à quatre voix de quelques bonheurs littéraires écrits par Léonora Miano, Ken Bugul, Denis Laferrière, Maryse Condé, René Vazquez Diaz, Jacques Stephen Alexis, Leonardo Padura, etc.

14H00 : RENCONTRE AVEC UN GRAND CUISINIER VOYAGEUR : MICHEL BRAS

Quand Olivier Roellinger invite Michel Bras, auteur de *Bras*, Laguiole Aubrac, France, aux éditions du Rouergue, à nous faire partager ses voyages et ses découvertes culinaires, on salive déjà ! L'occasion de revenir sur le parcours de ce grand cuisinier voyageur et inventif et sans doute de déguster un échantillon illustrant leur complicité gastronomique.

15H15 : VALEURS CONTRE SAVEURS, AVIS DE TEMPETE SUR LE GOUT

avec GILLES FUMEY, Taras Grescoe, Jean-Robert Pitte, Sébastien Lapaque, John Dickie

Comment respecter et sauvegarder la planète tout en savourant le contenu de nos assiettes, comment tourner le dos à certains gâchis sans renoncer aux plaisirs du goût, un grand débat plus que jamais à l'ordre du jour où s'affronteront les points de vue de personnalités de divers horizons et de diverses nationalités. Avec Gilles Fumey, enseignant-chercheur français en géographie culturelle de l'alimentation, auteur de *Les champs du monde*, aux éditions Glénat, le journaliste et globe-trotter montréalais le journaliste et historien anglais John Dickie, auteur anglais de *Delizia ! histoire culinaire de l'Italie*, aux éditions Buchet-Chastel, l'écrivain, journaliste et éditeur français Sébastien Lapaque,

notamment auteur de Des tripes et des lettres, aux éditions de l'Épure, et Olivier Roellinger, auteur de Voyages au pays des merveilles, Parfums d'enfance, aux éditions Imagine et Cie, Taras Grescoe, auteur de Pique nique du diable aux éditions Noir sur blanc. De la disparition des tripiers aux actions de slow food, du débat complexe entre locavores et planétivores aux diktats diététiques... le goût dans tous ses états !

16H45 : COTE JARDIN

avec Michel Bras, Bloch Danot, Jean-Philippe Derenne Jean-Luc Tabesse, Jean-Marie Le vaux

Une promenade du côté des joies du jardinage et des ressources du potager avec Michel Bras, ce grand cuisinier amoureux de la simplicité du produit, l'écrivaine Evelyne Bloch-Danot, auteur de La fabuleuse aventure des légumes aux éditions Grasset, Jean-Philippe Derenne, renommé professeur en médecine auteur de plusieurs ouvrages de cuisine, dont Cuisiner en tous temps, en tous lieux, la cuisine à la bouilloire, aux éditions Fayard, et deux représentants de l'Université populaire du goût d'Argentan : Jean-Luc Tabesse, directeur du jardin, responsable des actions de réinsertion sociale par le jardinage, et Jean Marie Levau, ingénieur agronome. Le jardin source des plaisirs du goût et outil social : un beau mariage...

18H : SAVEURS SLAVES

Michel Parfenov et des invités du festival

Cette année où la Russie est à l'honneur, nous tenions à rendre hommage à Michel Parfenov, traducteur, directeur de collection aux éditions Actes sud, et auteur d'un superbe ouvrage : La cuisine russe, aux éditions Actes sud pour découvrir quelques secrets des saveurs russes. Se joindront à lui Vladimir Sorokine, auteur de Roman aux éditions Verdier, Nicolas Maslov, auteur de Il était une fois la Sibérie aux éditions actes sud, Zakhar Prilépine, auteur de San'kia, aux éditions Actes sud

MONDAY, MAY 24

10 H : PASSION D'ÉPICES

avec GILLES FUMEY, Sébastien Lapaque, Ingrid Astier, Beena Paradin

Un petit tour du monde des épices avec quelques passionnés : Olivier Roellinger, le grand cuisinier des épices, coauteur du Voyage au pays des merveilles aux éditions imagine et Cie, Ingrid Astier, écrivaine gourmande, auteur notamment de Quai des enfers, à la Série Noire Gallimard, Sébastien Lapaque, écrivain et directeur de collections gourmandes aux éditions actes sud, Beena Paradin Migotto, originaire du Kerala, centre mondial de l'histoire des épices, auteur de Inde, cuisine intime et gourmande, aux éditions Minerva, et Gilles Fumey, auteur de Les champs du monde, aux éditions Glénat. De la vanille au poivre, du safran à la cardamome, une bouffée d'arômes corsés...

11h15 : LE GOUT DU CONCRET : LA CUISINE A LA BOUILLLOIRE

avec Jean-Philippe Derenne

Dans le concret des cuisines avec un personnage hors du commun, Jean-Philippe Derenne, renommé professeur en médecine, chef du service de pneumologie réanimation à la Pitié-Salpêtrière. Passionné de gastronomie et auteur de plusieurs ouvrages de cuisine, Jean-Philippe vient de publier Cuisiner en tous temps, en tous lieux, la cuisine à la bouilloire, aux éditions Fayard. Comment, avec une simple bouilloire, des sachets en plastique de type congélation et un tupperware, préparer des plats ?

12h15 : LECTURE APERITIVE autour du jardin

Astier, Villers

Pour faire entendre les saveurs des mots autour du jardin, quelques bonheurs littéraires signés Michel Onfray, Olivier Roellinger, Evelyne Bloch Danot, Marie-Christine Clément, Ingrid Astier, Chantal Pelletier, etc.

14H00 : CUISINE ITALIENNE , CUISINE FRANÇAISE, LE GOUT DE LA DIFFERENCE

avec John Dickie, Jean-Robert Pitte,

Exploration des régals de la péninsule italienne et de l'hexagone dont l'histoire, les valeurs et le rayonnement international affichent de surprenantes différences. Cuisine populaire contre cuisine élitiste ? Cuisine citadine contre cuisine campagnarde ? Une foule de questions pour mieux découvrir une gastronomie de plus en plus appréciée en France et mieux comprendre notre propre patrimoine culinaire. Avec John Dickie, auteur de Delizia !, aux éditions Buchet Chaste, passionnant document sur l'histoire culinaire transalpine qui propose un éclairage inédit et surprenant sur mille ans d'histoire italienne, Jean-Robert Pitte, de l'Institut, président de la mission pour le classement auprès de l'Unesco du patrimoine gastronomique français, et Olivier Roellinger, coauteur de Voyage au pays des merveilles aux éditions Imagine et Cie.

15H15 : LA GRANDE AVENTURE DES LEGUMES

Bloch Danot, Michel Bras, John Dickie, Beena Paradin,

Du potager de nos grands-mères aux plats végétariens indiens en passant par les délices italiens, avec Evelyne Bloch-Danot, auteur de La fabuleuse aventure des légumes, aux éditions Grasset, Michel Bras,

le grand cuisinier des légumes, Beena Paradin Migotto, coauteur de Pure et simple, nouvelle cuisine végétarienne, aux éditions Agnès Vienot, John Dickie, auteur de Delizia ! aux éditions Buchet-Chastel.

16H30 : **LECTURE** de clôture en hommage aux légumes

Bloch-Danot, Paula Jacques

Une lecture apéritive à quatre voix d'extraits littéraires consacrés aux pérégrinations, légendes et préparations des légumes ... signés Evelyne Bloch-Danot, Olivier Roellinger, Marie Christine Clément, Jean-Robert Pitte, Gilles Fumey, Sébastien Lapaque, John Dickie, Beena Paradin, etc.