



Des mets et des mots au Banquet des humanités

Samedi 15 septembre au soir, l'Agora du journal va se transformer le temps d'une soirée en un restaurant éphémère. Onze chefs, toqués de bonne bouffe, militants d'une gastronomie durable et inclusive, se mettent aux fourneaux pour donner vie à un grand banquet festif et convivial.

« **U**n repas préparé par des chefs de cuisine à la Fête de l'Humanité ne peut être qu'un grand banquet du partage. Je prépare 50 terrines. Que tout le monde ait sa part ! Et même si un événement familial m'empêche d'être physiquement là, cela sera ma façon de dire : venez à table, servez-vous, festoyez. » Dès la première réunion, le ton était donné. À l'image de la proposition d'Yves Camdeborde, les autres chefs présents ont ajouté les ingrédients de ce qui allait devenir le Banquet des humanités. Le vin, le pain, le petit cochon francilien, les légumes de saison, la mise en valeur des petits producteurs, la pâtisserie marocaine, la mise en goût des légumineuses, le poisson durable, le bœuf de race nantaise sauvé de la disparition... Un pacte fut scellé ce lundi-là, au Comptoir du relais, à Odéon : concocter pour le public de la Fête un menu qui donne une vision de la gastronomie inclusive, accessible, conviviale et solidaire. « Notre rapport à la cuisine est militant ? car nous réfléchissons à l'impact politique, social, écologique de l'assiette », assure Vanessa Krycève, fondatrice du Récho, association qui fait de la cuisine une terre hospitalière pour les migrants.

réunies dans une soirée exceptionnelle : dix chefs, hommes et femmes, toqués de bonne bouffe et engagés dans de justes causes alimentaires, seront aux fourneaux pour donner vie à l'idée que le droit à une alimentation de qualité ne doit pas être réservé à une élite. Olivier Roellinger, le cuisinier de Cancale qui fut triplement étoilé, ouvrira la soirée par un grand entretien. Puis, l'Agora se transformera le temps d'une soirée en un restaurant éphémère. Les chefs seront là pour échanger, servir ce qu'ils auront préparé. « Je viens à la Fête de l'Humanité car je veux apporter ma touche à un buffet où tout le monde pourra manger sans beaucoup dépendre », assure Alessandra Montagne. « C'est important pour moi de trouver des lieux où l'on peut parler avec des vraies convictions », confie Thierry Breton. D'ailleurs, beaucoup des chefs engagés dans la préparation sont membres de l'Alliance des cuisiniers Slow Food, à l'instar de Xavier Hamon, son coordinateur, François Pasteau, Nicolas Magie et Nadia Sammut, pour qui la Fête de l'Humanité permet une « mise en lumière de nos engagements au service d'une alimentation bonne, propre et juste ». Dans ce vaste croisement des combats, le parc de La Courneuve s'offre une escale dédiée aux plaisirs de la table et à l'hospitalité partagée. ●

PAULE MASSON



POUR RÉSERVER VOTRE SOIRÉE DÈS MAINTENANT

Le repas est au prix de 20 euros, vin non compris. La cave d'Ivry, spécialisée dans les vins d'auteur, bio, biodynamique et nature, proposera une série de vins pour accompagner les plats. Pour réserver votre repas : <http://fete-humanite.fr>. Cliquer ensuite sur la billetterie, puis sur Banquet des humanités.

EUROCHEF, UN PARTENARIAT, DES VALEURS

Qui dit restaurant éphémère dit cuisine transitoire... Qu'il faut installer afin de permettre aux cuisiniers de préparer, réchauffer, maintenir au froid, servir. Nous y parvenons grâce à un partenariat passé avec Eurochef, réseau de 52 entreprises expertes dans l'installation de matériel professionnel haut de game. « Je n'ai pas hésité un instant à m'engager pour le banquet de la Fête de l'Humanité. Cette fête est sans doute un des plus grands moments de partage qui existe. Nous avons des valeurs communes. Moi, je préfère travailler avec des gens qui ont quelque chose dans le cœur plutôt qu'une tirelire dans les yeux », explique Olivier Béguier, président d'Eurochef.

L'entreprise travaille déjà avec les plus grands festivals, Taste of Paris, Silver Fourchette, Food in Sud à Marseille, les Francofolies ou encore les Vieilles Charrues. Elle ambitionne aujourd'hui de s'imposer comme le fournisseur privilégié de la haute performance culinaire mais a accepté, pour la Fête de l'Humanité, de prêter les plans de travail, frigos, fours, plonge, plancha, etc. « Je suis né en 1968. Quand j'étais jeune, je voulais être éducateur spécialisé, confie Olivier Béguier. Même si je suis aujourd'hui à la tête d'une grande entreprise, je ne suis pas un homme d'argent. Ce qui importe, c'est l'esprit de groupe. Pour qu'Eurochef s'engage, il faut que les valeurs soient là. »



BILLETTERIE EN LIGNE SUR FETE.HUMANITE.FR

La Fête de l'Humanité

14 - 15 - 16 SEPTEMBRE 2018

RECEVEZ CHEZ VOUS VOS BONS DE SOUTIEN*

Nom/Prénom
Adresse
Localité Code postal
Tél. Mobile
Mail
Je souhaite recevoir bon(s) de soutien x 27 € = € (frais de port inclus)

* Ce bon de soutien à l'Humanité donne droit à l'entrée gratuite les 3 jours de la Fête. Renseignez ce bulletin et envoyez-le accompagné de votre règlement (chèque à l'ordre de l'Humanité) à l'Humanité - Service diffusion - 3, rue du Pont de l'Arche - 37550 Saint-Avertin



Anne-Claire Héraud

Julien Dumas, Lucas Carton, Paris. Plat: brandade aux trois poissons. Militant de la préservation des océans et de la pêche durable.



Anne-Claire Héraud

Vanessa Krycève, cuisinière cofondatrice du Récho. Plat: mezze et ses pains. Créer du lien social par la cuisine entre les populations locales et les réfugiés.



Anne-Claire Héraud

Thierry Breton, la Pointe du Grouin, Paris. Plat: les pains bio du fournil de la Pointe du Grouin. Conciliateur du bon, du pas cher et du convivial.



Anne-Claire Héraud

Yves Camdeborde, le Comptoir du Relais, Paris. Plat: terrines de campagne de la Régalade. Pionnier de la bistronomie, tendance qui a démocratisé l'accès à la gastronomie.



Anne-Claire Héraud

Manon Fleury, le Mermoz, Paris. Plat: salade de haricots coco à l'huile d'olive, pesto de persil et amandes. Cuisine de saison et soutien des petits producteurs.



Anne-Claire Héraud

François Pasteau, l'Épi Dupin, Paris. Plat: chutney de courgettes et tomates au gingembre, chèvre frais aux aromates. Cuisine respectueuse de l'environnement et antigaspi.



Anne-Claire Héraud

Fatema Hal, la Mansouria, Paris.
Plat: pâtisseries marocaines.
Cuisinière et anthropologue,
qui pense la cuisine au croisement
des cultures.



Anne-Claire Héraud

**Nadia Sammut, auberge la Fenière,
Cadenet (Vaucluse). Plat: galettes de
levain de pois chiches, légumes crus
et cuits, pickles.** Promeut une cuisine
inclusive avec son institut Cuisine libre.



Christine Marie/Grausdsouvest.fr

Xavier Hamon, Quimper (Finistère).
**Plat: bœuf de race nantaise, légumes
de septembre, vinaigrette aux fruits.**
Coordinateur de l'Alliance
des cuisiniers Slow Food.



L'Humanité

**Nicolas Magie, le Saint-James, Bouliac
(Gironde). Plat: salade de tomates
de semences paysannes, vodka,
langoustines.** Locavore, soutien aux
producteurs et à l'agriculture paysanne.



Anne-Claire Héraud

**Alessandra Montagne,
le Tempero, Paris.**
**Plat: petit cochon francilien
confit.** Cuisine de marché locavore
et antigaspi.

LE FESTIN D'OLIVIER ROELLINGER



L'Humanité

En levée
de rideau
du banquet,
aura lieu un
grand entretien
avec Olivier
Roellinger, chef
des Maisons

de Bricourt, à Cancale. Humaniste
et militant de la biodiversité
alimentaire, le cuisinier est
aujourd'hui un porte-parole
reconnu du combat pour instaurer
un droit au bien-manger pour
tous. Il fut un des initiateurs d'une
lettre ouverte pour s'opposer
à la fusion Bayer-Monsanto.

Samedi 15 septembre, à 18h30.