Abo **Culture culinaire**

La place du Tunnel fait voyager les papilles jusqu'à dimanche

Durant cinq jours, Lausanne à table et le Bureau lausannois des immigrés proposent repas, conférences et ateliers. Interview de Marine Gasser, directrice de l'association.

Catherine Cochard
Publié aujourd'hui à 11h59

Marine Gasser, directrice de Lausanne à table.
DR

Avec une adresse où manger des momos tibétains, un laboratoire culinaire tenu par deux Britanniques, une épicerie de produits du Maghreb ou encore un bar érythréen, le quartier du Tunnel et sa place en triangle sont emblématiques de la pluralité culturelle lausannoise.

Pour célébrer cette richesse, Lausanne à table et le Bureau Lausannois des immigrés (BLI) organisent sur cinq jours un événement intitulé «Un aliment, une histoire» ↗. La manifestation s'articule autour de trois thèmes – la viande, le pain et les épices – abordés par le biais de repas, conférences et ateliers.

Les festivités ont débuté ce mercredi et se poursuivent jus-

qu'à dimanche. Vendredi soir, on pourra notamment assister à «La valse des pains», une performance menée par le metteur en scène Michel Sauser – formé à la boulangerie avant de basculer dans les arts vivants – secondé de l'enseignant lausannois Emilio Acerbi.

Temps forts de l'événement, les conférences du samedi (gratuites, au Monvinyl Bar ↗) ainsi que les ateliers (payants, chez Deli Social ↗) du dimanche. Où l'on pourra écouter le spécialiste en histoire de la cuisine et anthropologie des produits du terroir Yvan Schneider narrer l'histoire du pain. Ou entendre Olivier Bauer, professeur de théologie pratique à l'UNIL, évoquer l'impact des religions sur les habitudes alimentaires.

Il sera aussi possible de s'initier aux épices ou d'apprendre à cuisiner des insectes avec Jean-Yves Cuendet de Swiss Insects ↗, organisme qui milite pour l'élevage et la consommation des petites bébêtes. Autant d'axes qui réjouissent Marine Gasser, directrice de Lausanne à table.

Comment est né cet événement autour des aliments?

Cela fait déjà plusieurs années, avec le BLI, que l'on réfléchit à des projets communs. Ainsi, nous avions par le passé proposé des corbeilles de produits du monde entier. Nous avions également organisé des balades gourmandes dans le quartier de la Borde et du Valentin, avec des haltes choisies et gourmandes dans des adresses multiculturelles.

Cette fois-ci, nous avons souhaité créer un événement autour d'aliments qui se retrouvent dans toutes les cultures et sont des sortes de dénominateurs communs. Comme le pain qu'on retrouve partout, de la focaccia en Italie en passant par le momo tibétain, le bao en Chine ou la tresse chez nous.

Pourquoi avoir choisi la place du Tunnel?

Cette artère n'est certes pas des plus accueillantes: on ne fait en général que la traverser, les voitures y sont omniprésentes et on ne s'y pose pas facilement. On l'imagine mal se prêter à la convivialité. Et pourtant… Moi qui y ai longtemps habité, j'ai pris le temps de mieux la découvrir: il existe dans cet espace une concentration d'adresses variées. Et la place se prête au final plutôt bien à la déambulation d'une manifestation comme la nôtre.

En préparant l'événement, je suis allée rendre visite à tous les commerçants pour leur expliquer ce que l'on mettait sur pied. Ils sont nombreux à avoir voulu se joindre à nous, à l'instar de l'épicière marocaine qui a proposé de servir le thé à la menthe accompagné de pâtisseries typiques du Maghreb.

«Les commerçants de la place sont nombreux à avoir voulu se joindre à nous, à l'instar de l'épicière marocaine qui a proposé de servir le thé à la menthe accompagné de pâtisseries typiques du Maghreb.»

Marine Gasser, directrice de
Lausanne à Table

Pourquoi l'immigration et la cuisine s'accordent si bien?

L'immigration est un sujet sensible, compliqué à aborder, mais qui ne laisse personne indifférent. Or ce qui nous lie tous, c'est la nourriture. Parler de migration via la culture culinaire permet de décrisper les conversations.

C'est du reste bien souvent par l'assiette qu'on fait connaissance avec une culture, par les saveurs qu'on s'y intéresse et s'y attache. Mais ce qui nous rassemble n'est pas uniquement la convivialité d'une table. Ce qui relie c'est aussi la prise de conscience de ce qu'on a en commun, de ce que nous partageons les uns et les autres. Il y a tellement d'aliments semblables disséminés dans les différentes cuisines. Prenez le safran: on a tendance à l'associer à des contrées exotiques, mais on en cultive en Valais et on en met dans la préparation de la cuchaule!

«Prenez le safran: on a tendance à l'associer à des contrées exotiques, mais on en cultive en Valais et on en met dans la préparation de la cuchaule!»

Marine Gasser

Dans l'idéal, qu'espérez-vous transmettre au public durant ces cinq jours?

Mon souhait c'est que les participants à notre événement en gardent bien sûr un bon souvenir. Mais que les repas, conférences et ateliers auxquels ils auront pris part puissent les aider à revoir certaines de leurs habitudes, les fassent réfléchir.

J'aimerais par exemple que notre manifestation permette au public de repenser leur lien à la viande, puisqu'il s'agit d'une des thématiques abordées et d'un sujet on ne peut plus d'actualité. Et de reconsidérer la place du Tunnel. J'aimerais qu'après dimanche, ils soient nombreux à avoir envie d'y revenir pour la variété des commerçants qui s'y trouvent!

«Un aliment, une histoire.» Repas, conférences et ateliers de cuisine à la place du Tunnel, jusqu'au 25 septembre 2022. Infos et inscriptions: www.lausanneatable.ch/evenement/un-aliment-une-histoire/ ↗

Catherine Cochard est journaliste à la rubrique vaudoise et s'intéresse aux sujets de société. Elle produit également des podcasts. Auparavant, elle a notamment travaillé pour Le Temps ainsi qu'en tant que réalisatrice indépendante pour l'Université de Zurich. Plus d'infos
@catherincochard

Vous avez trouvé une erreur? Merci de nous la signaler.

0 commentaires