

Sarcelles

Migrations et permanences des sens



Patrick Haddad, maire de Sarcelles nous présente la diversité culinaire de Sarcelles Ville-Monde. Pour cela, il a sollicité l'artiste-témoin, l'artiste-peintre, Patrick Pleutin pour nous conter son expérience visuelle.

Rendez-vous au Village, au Bistrot 3



ENTRETIEN convivial autour d'un déjeuner avec le Maire, Patrick Haddad et Patrick Pleutin, artiste- peintre. Le repas n'est pas un simple acte de restauration. C'est aussi un moment suspendu dédié à l'échange, au partage, aux traditions culinaires et aussi aux souvenirs.

Le 16 mai, lors d'un déjeuner avec Patrick Pleutin, Patrick Haddad évoque la cuisine méditerranéenne riche de ses influences multiples et les épices.

"En entrée, le maire choisit une salade mozzarella au pesto.

Est-ce qu'il y a des épices dans votre salade ?

Oui, il y a du pesto. C'est un mélange de basilic, de fromage, de pignons de pin, d'huile d'olive et d'ail.

Qu'est-ce que cela évoque pour vous ?

Le pesto me rappelle l'Italie et l'huile d'olive. En fait, j'ai une partie de ma famille qui avant d'être en Tunisie, venait d'Italie. Mon grand-père paternel était gérant d'une usine d'huile d'olive en Tunisie.

Le pesto, c'est comme le pesto provençal. Cela me ramène à l'Italie et à la Tunisie. A mes origines. Dans mes plats, il y a toujours de l'huile d'olive. C'est très typique de la Méditerranée.

Tiens, je vais vous raconter une anecdote. Avec Abu Gosh, une ville israélo-arabe à l'ouest de Jérusalem, on a un accord de coopération. C'est une ville dans laquelle les gens sont affables et constructifs ce qui nous a permis

de tisser des liens solides. La ville est un symbole de paix, un exemple de réussi d'entente entre juifs et musulmans en Israël et dans les territoires de Palestine. Une année, le maire de la ville d'Abu Gosh qui compte environ 3000 habitants, m'a remis parmi les cadeaux, de l'huile d'olive qui provenait de l'olivier de sa propre mère âgée de 100 ans. Cette huile fait penser aux rameaux d'olivier, à la démocratie et donc extension à la Méditerranée. Elle évoque les racines, la paix, la continuité, le lien avec la terre, le lien avec la famille.

Puis arrive le plat principal: un filet de bar avec ses légumes croquants.

J'aime bien le poisson, c'est méditerranéen forcément.

Vous m'aviez parlé du couscous au Mulet.

Une recette de votre famille. Chez Sergio, il y a un couscous au poisson. Pour moi, c'est un plat tunisien. Comme la Tunisie est un pays avec de nombreuses côtes, le poisson fait partie intégrante de la nourriture, il n'y pratiquement pas de fromage.

J'aime le bar grillé aussi, c'est bon. Ma mère cuisine le couscous au poisson. D'ailleurs, dans la culture juive tunisienne, je ne sais pour quelle raison, ce plat est servi plutôt le mardi.

A ce propos, les gens avaient un certain rituel qui voulait que le couscous soit la spécialité du vendredi soir et du samedi midi. Le dimanche, il y avait le complet poisson que l'on retrouve chez Inoun cuisiné avec de la sole, du bar ou du rouget. C'est un plat complet avec un poisson grillé, une slata mechouia (une salade grillée), des frites, un œuf et un piment en général. C'est vraiment copieux. C'est plutôt un plat du dimanche."

La discussion n'est pas achevée mais nous allons la reprendre. Ce n'est que le début d'une longue conversation...

Avant de se quitter voici, une citation qui marque ce moment chaleureux: "le poisson relie les cuisines de bord de mer dans un héritage commun tout en révélant les identités plurielles"



Les cultures culinaires du Monde à Sarcelles

Les nourritures, un lien qui unit le Monde

«Tables en relation» est une recherche-action initiée et développée par Civic City, le soutien de l'ANCT et la ville de Sarcelles. Cette recherche-action s'est étalée sur une année et comporte 14 journaux. Selon le Ruedi Baur, un journal est un objet relationnel. Il met en exergue l'échange, le partage des savoirs, des émotions et des souvenirs. C'est un travail d'analyse à la fois visuel et verbal qui s'enrichira au fil du temps d'informations, de sensations, de recettes de cuisine et des récits des habitant.

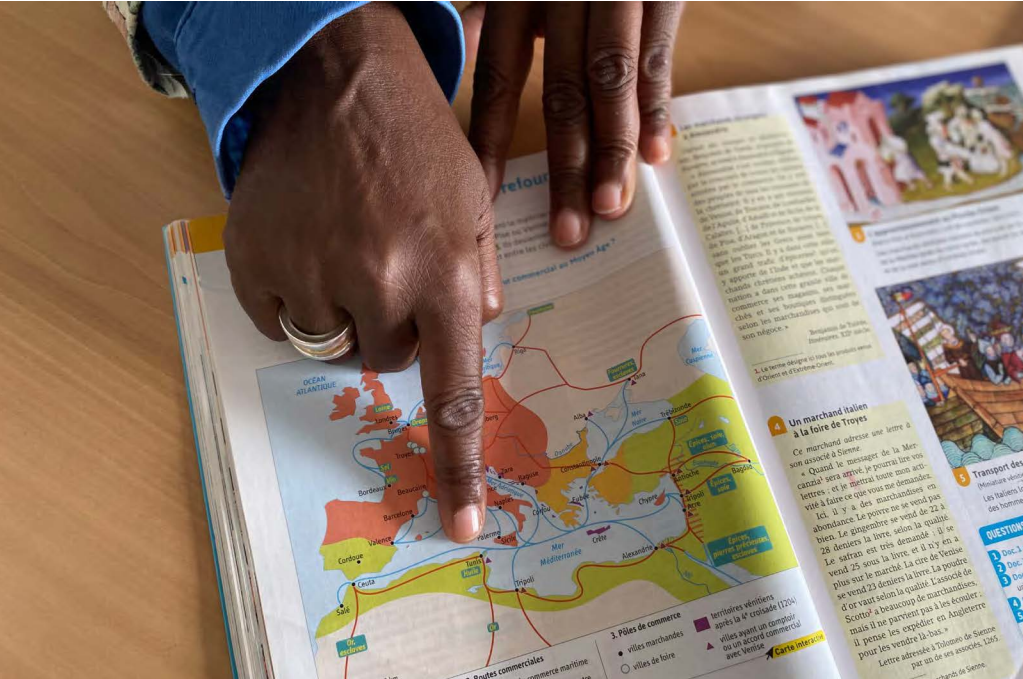
es. Cette série de grands journaux comprend un spécial Sarcelles, ville-monde intitulé « Migrations et Permanences des sens» Il révèle les cultures culinaires en présence. Pour célébrer l'anniversaire des 70 ans du Grand Sarcelles, Patrick Pleutin en résidence dans la ville a réalisé une création. En complément de ce journal Ruedi Baur présente l'exposition Sarcelles-Méditerranée, avec 14 journaux qui traitent tous de la circulation de la nourriture et de l'accès aux ressources. Ainsi, à Strasbourg, ce sont les marchés de périphériques qui sont analysés,

à la Mosson à Montpellier, le journal se consacre à une coutume locale, celle de la cueillette, à Val de Fontenay, ce sont les produits alimentaires en migration. À Tunis, Beirut, Bologne, Florence, Split, des étudiants des écoles du réseau de Civic City se sont intéressés aux points communs et aux différences en matière de traditions culinaires sur le pourtour de la Méditerranée. Il s'agissait répondre à plusieurs interrogations : Qu'est-ce qui se conserve ? Qu'est-ce qui s'oublie ? Comment parvenir à transmettre aux nouvelles

générations ? Qu'est-ce qu'une économie minimale ? Qu'y a-t-il de commun dans tous nos modes de vie ? Peut-on se retrouver autour d'une même table pour partager des mets en considérant nos différences comme des richesses ? Après la Méditerranée qui est en soi une étude de cas, dés l'automne, guidera Civic City vers l'Afrique et l'Océan Indien. Un nouveau voyage en perspective.

Ruedi et Vera Baur, Civic city

Migrer mon regard dans la Ville-Monde de Sarcelles



Je tente d'élargir et approfondir mon regard, en particulier ma vision de la ville monde de Sarcelles pour être capable d'étendre mon regard lors de déambulations. J'ai cheminé sur un rayon de plus de 5 km, guidé par Chantal Ahouhou. Je l'ai suivi de surprises en surprises poétiques, tous mes sens en éveil. J'ai parcouru la cartographie de ce territoire en tissant par de nombreuses rencontres humaines des correspondances narratives et dramaturgiques. Mon regard se précipitait sur tout ce qui venait à moi. Il est temps que je me mette à table (que je parle...). Je suis un artiste au pinceau. Et les qalam que j'utilise, je les ai achetés lors d'une résidence d'artiste en Afghanistan au marché de Kaboul. C'est un instrument ou une prothèse qui fait corps avec le corps du peintre ou de l'écrivain. C'est le nom du roseau taillé en pointe pour écrire. Il s'agit aussi d'un terme latin (Calamus) et grec (καλαμος). Mais l'art de la ligne débute, dans la calligraphie, par l'art de la coupe : il faut savoir tailler le roseau comme il faut savoir choisir son pinceau. Je peins debout, la feuille de papier est posée sur le sol ou sur la table. Comme avec le qalam, il faut aller vite, sous peine de faire des pâtés de couleur en imbibant trop le papier. Comme dans un ballet de gestes inimitables qui révèle la grande présence de l'artiste à ce qu'il voit comme son absence à ce qui, dans l'instant, reste hors de sa vue. Entre absorbé par ce que l'on regarde, c'est absorber ce que l'on voit. L'artiste sait y faire, qui s'oublie dans le tableau de la ville monde, pour les 70 ans du grand Sarcelles.

Mais première rencontre fut avec Sergio. J'ai partagé des moments inoubliables avec lui. Son restaurant « Oh Sergio » est connu de Sarcelles à Paris pour son savoureux et célèbre Sandwich Boulettes dont il taira le secret. Véridique ! Il est succulent. J'ai rencontré Eddy et Laurence de la boucherie du coin, un lieu amical et familial. Un arrêt chez Pizza Tova pour rencontrer Sandra et Rony et apprécier la Parisienne, une pizza sans fromage avec une

pate savoureuse et colorée avec agrémentée de piments forts. Dans le prolongement de la rue Albert Camus, chez Bozen, c'est une immersion dans la cuisine japonaise, j'ai dégusté des poissons crus cuisinés au lait de coco. Chez Inoun, c'est un autre voyage, je suis accueilli par une kémiea et un accueil tout aussi fraternel, et ensuite j'ai dégusté une entrecôte de bœuf maturée et saignante. Autres délices à la pâtisserie “ Oh Délices ” où, j'ai laissé libre cours à la gourmandise. Arrivés place de Navarre, avec Chantal Ahounou, nous fait une pause au Valéry, l'occasion de découvrir, face à nous les étals de couleurs de l'Exo Island, ses trésors de cannes à sucre et d'arbres à pain telles des réminiscences des marchés de Papeete. Sur la place de France, il s'agissait de peindre Istanbul jouxtant ses voisins du Palace Grill. En remontant vers les boutiques d'ici et d'ailleurs sur l'avenue du 8 mai, je peins le Mama en souvenir de mes créations dans les rues de Brooklyn. Je prends le tram et j'arrive dans le potager du Parc Kennedy face au Musée Jacques Henri-Labourdette. À quatre pattes, rampant sur ma peinture à même la terre, je peins derrière les iris en fleur et les plants de tomates. Je saisis leurs ombres bleues au premier plan, faisant ainsi tressaillir les reflets des vitres du Musée qui par le jeu des couleurs imprègnent le papier Ingres. Ne faisant aucune reprise, je n'ai aucun recul seul mon ressenti me porte dans ce, humide, pleins d'odeurs de feuilles aux parfums réconfortants et palpitants. Derrière moi, j'aperçois des familles qui pique-niquent sereines sous les arbres. Un autre périple m'amène en bus vers le marché historique du Village, je suis saisi par de multiples émotions face à toute cette beauté provocante dans sa couleur, son grain et sa texture. Ici, je suis un guetteur insatiable. Je regarde, je ressens le soufre des substances aussi bien par mes yeux que par mes dents, mes papilles et mes narines. À même le sol en béton, je peins entre les allées, à même le sol en béton, et mes représentations sont des incorporations de tous gestes des artisans « en présence ». Cela implique pour moi d'être là au bon moment, d'improviser, mais aussi et surtout de saisir ce qui fait la spécificité de ce marché. Ensuite direction le Bistrot 3, chez Berna et Michael, J'ai rendez-vous avec le Maire de Sarcelles, Patrick Haddad et son équipe, pour un déjeuner au cours duquel il sera

question de la place des épices dans la cuisine méditerranéenne. Le marché de Lochères est un endroit fascinant, on y retrouve les cultures du monde. Je ne me lasse pas d'y revenir. Les étals proposent trois jours par semaine, toute une variété de fruits, de légumes, de poissons, de viandes, d'épices et autres merveilles. J'ai peint toute cette vie en direct et avec délectation. De nouvelles formes, de nouvelles harmonies de couleurs ont surgi, enrichissant l'atlas des sensibles que constituent cette série de dessins qui témoignent de ces rencontres. Des goûts et des couleurs ? C'est précisément ce à quoi je travaille en tant qu'artiste. L'acte de peindre me permet de rendre corps à ce que j'observe de mes yeux détaches des critères et des hiérarchies. Particulièrement attaché à l'art culinaire, j'apprécie son pouvoir de transformation, sa puissance métamorphique. Cuisiner, c'est à la fois artificialiser, sublimer, les aliments en les accommodant et en les préparant pour leur consommation quotidienne ou festive. Il faut assembler les produits, déterminer les assaisonnements, être précis sur les cuissons pour faire ressortir toutes les saveurs en bouche. Enfin, il est indispensable de posséder l'art de dresser un mets dans une assiette.

Peindre, comme je le conçois c'est observer et absorber. Je lève la tête, pose le qalam sur le papier qui boit et gonfle au contact de la couleur, les corps, les ustensiles, le végétal et l'animal L'artiste a des visions. Je réalise mes propres images mentales car je suis un alchimiste du réel. je donne naissance à mes peintures, suite à la capture d'un moment, d'un lieu, de rencontres. Cuisiner et peindre sont des pratiques méditatives. Ce sont des expériences intérieures, des odyssées du dedans et du dehors. Surtout quand je crée de l'ailleurs dans l'ici, de l'autrefois dans le maintenant, je réalise une expérience. Je compose des suites qui viendront – plus ou moins – toucher celles et ceux qui, par goût, partagent l'espace du marché, comme à celles et ceux qui, par la suite, par goût de la peinture, s'en font une idée à partir de ce que j'aurai, en un sens, dessiné. Mes visages peuvent être bleu, vert jaune. Le choix de l'intensité des couleurs heurte les représentations métaphysiques qui, dès l'antiquité, font du « bariolage » un désordre et une démesure.

Pourquoi simplifier le dessin ? Pourquoi utiliser librement la couleur ? Pourquoi voir le coup de pinceau ? Mes peintures ne ressemblent pas à ce qu'elles empruntent aux choses qui les entourent. Elles les réverbèrent en se fondant en elles. Ce sont donc plutôt des gestes que des images. Le geste de peindre porte avec lui la décision de ne pas découper le monde, pour le laisser venir comme un tout indivisible. Mes peintures vont aussi vite que le réel. Ce qu'elles en saisissent ne montre pas ce qu'il est mais seulement qu'il est. Elles ne représentent pas les choses mais disparaissent dans leur apparition. D'où le fait que ce qui reste après leur passage n'est pas un récit, une histoire, mais l'exhibition du fait qu'elles ont été là. Je ne travaille pas en milieu fermé (l'atelier) mais en milieu ouvert (n'importe où). Je suis un artiste vagabond qui emprunte toutes les routes et tous les chemins pourvu qu'ils suscitent sa curiosité. Je vais, ça et là, convertissant les expériences sociales en expériences visuelles, les pratiques culturelles en pratiques artistiques, en partage. En ce sens, je suis un artiste-témoin. Je suis le témoin de rencontres riches et précieuses parce qu'elles déplacent les lignes, elles retournent le sens des interrogations sur les représentations. Le chemin de ma peinture, c'est la présence, l'interprétation, autour desquelles elle articule son chemin. C'est un chemin plastique mais aussi de « vérité ». Il faut le dire. C'est à dire une éthique du sens de l'existence en général. C'est fondamental. « Éthique » ne veut pas dire ici « morale » mais signale et accompagne une interrogation de ce qui en vaut la peine. Cela dégage l'horizon et apporte une certaine plénitude. Celle du vouloir vivre avec les autres. Peindre, c'est vivre. Le fait d'être « en présence » nous unit ; c'est important par les temps qui courent, où d'aucuns prônent la distance. À Sarcelles, dans la rue, les parcs, sur les marchés, les artisans, les habitués, les passants d'un jour sont vivants. Femmes et hommes sont ensemble. Et cette présence-là est irremplaçable pour un enrichissant dialogue interculturel.

Patrick Pleutin

Fragments de conversation avec les philosophes Seloua Luste Boulbina et Alain Chareyre-Méjan

24 juin 2025

QU'EST-CE
QU'ON
À MANGE ?
SARCELLES

TABLES
EN
RELATION

GARERER
DE GARGES
SARCELLES
UN VOYAGE



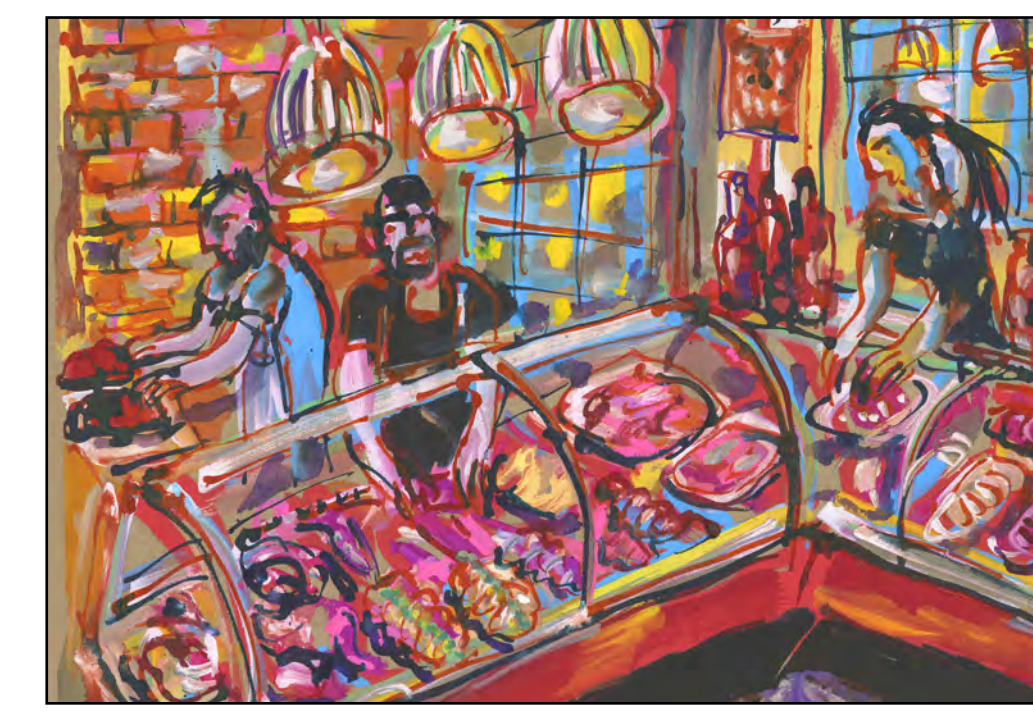
TRAM
RUE AUGUSTE
PERRET



QU'IL PLEUVE
OU QU'IL NEIGE DES
ON CONTINUE SANDWICH
À MANGER BOULETTES



CHEZ EDDY
COMME
UN LIEU
DE VIE



La boucherie a été fondée en 1971.
C'est une boucherie familiale.
C'est avec passion et joie
que l'on vient y travailler.
C'est un lieu de vie. C'est amical.
Laurence nous livre la recette d'un
plat tunisien : la Pkaila.

CHEZ BOZEN DANSENT LES POISSONS

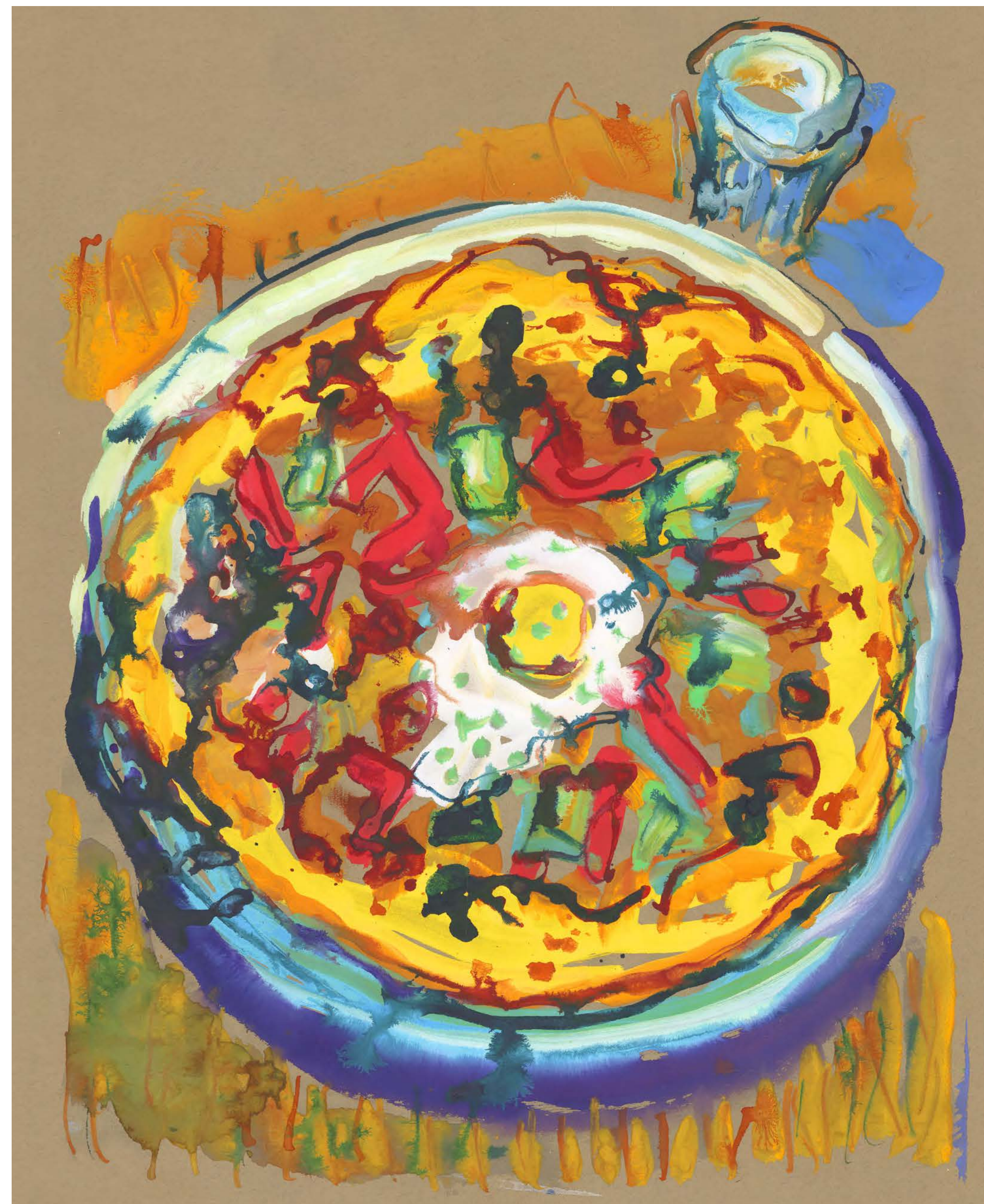


Bozen : l'art de la gastronomie japonaise. Chez Jean-Jacques, on est submergé par les couleurs et les saveurs. Les plats sont comme des tableaux.



CHEZ SANDRA ET RONY PIMENTS

ET PÂTE FINE AVEC LES DOIGTS



On se régale chez Pizza Tova ! Une cuisine méditerranéenne. Sandra et Rony accueillent Patrick Pleutin. Sandra cite des spécialités tunisiennes : la brique à l'œuf qu'elle mange avec les doigts, elle kiffe ! Le panini tunisien et italien est accompagné de frites ou de salade. La parisienne est le plat le plus célèbre chez Pizza Tova. Elle est composée d'une pâte à pizza exceptionnelle. Elle ne contient pas de fromage.

La pizza est très appréciée dans le quartier grâce à ses ingrédients : sauce tomate, des piments forts, câpres, fonds d'artichauts thon, de l'ailade et un œuf. Quand la pizza sort du four, elle a une odeur... C'est une merveille. C'est une peinture dit Patrick Pleutin. Sandra renchérit, eh oui, Patrick l'artiste ! c'est un chef d'œuvre.

LA PATISSERIE 'OH DELICES FAMILLE KAHLOUN



OH DELICES : Tous les gâteaux sont des délices.



CHEZ INOUN ENTRECÔTE DE BOEUF MATUREE



“Notre mère nous a appris, le partage, l'accueil de l'autre et le don de soi”.
Namir et Menahem savent recevoir dans une ambiance très chaleureuse et festive.



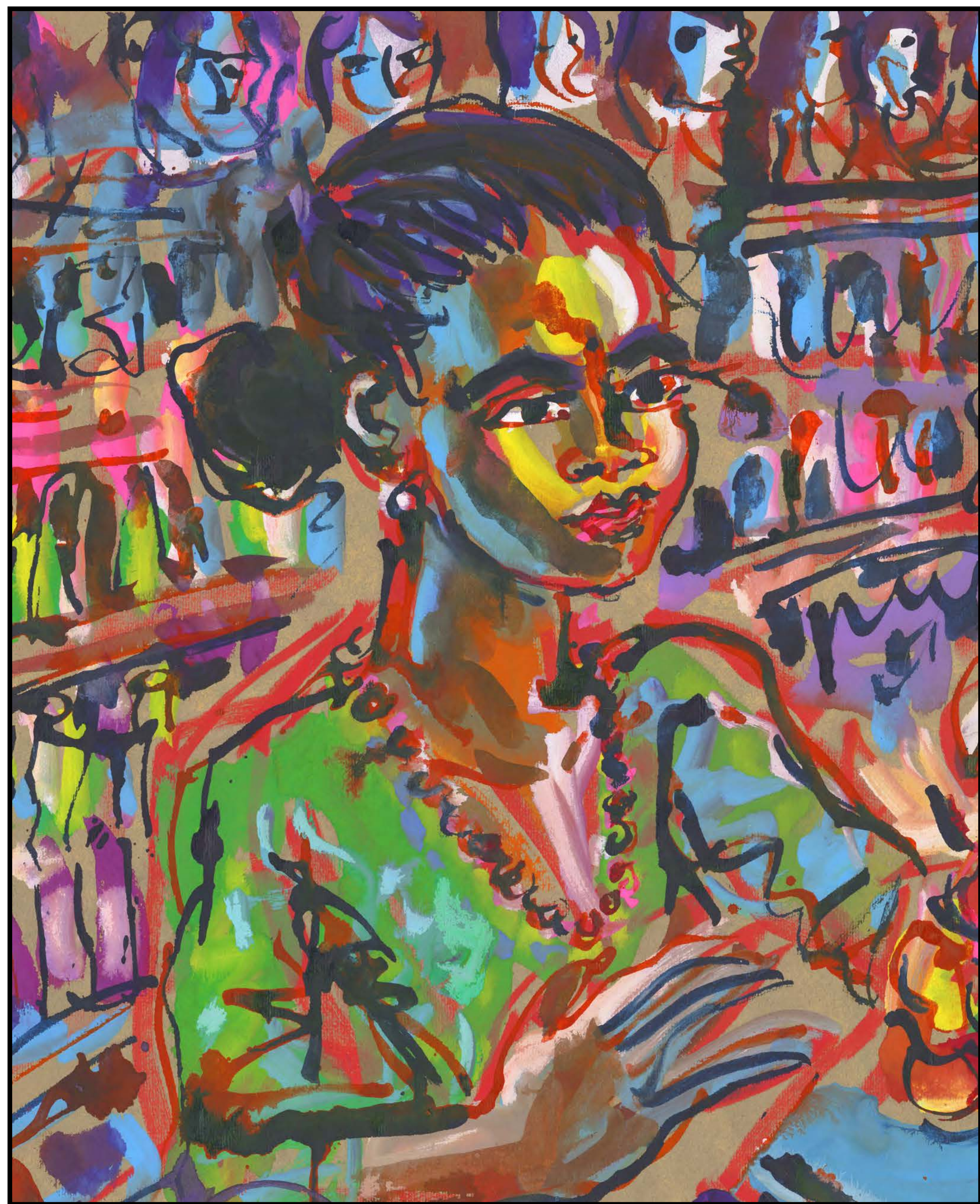
PAUSE
AU
VALÉRY
FACE À EXOISLAND



CHEZ
EXOISLAND



PALACE GRILL SARCELLES

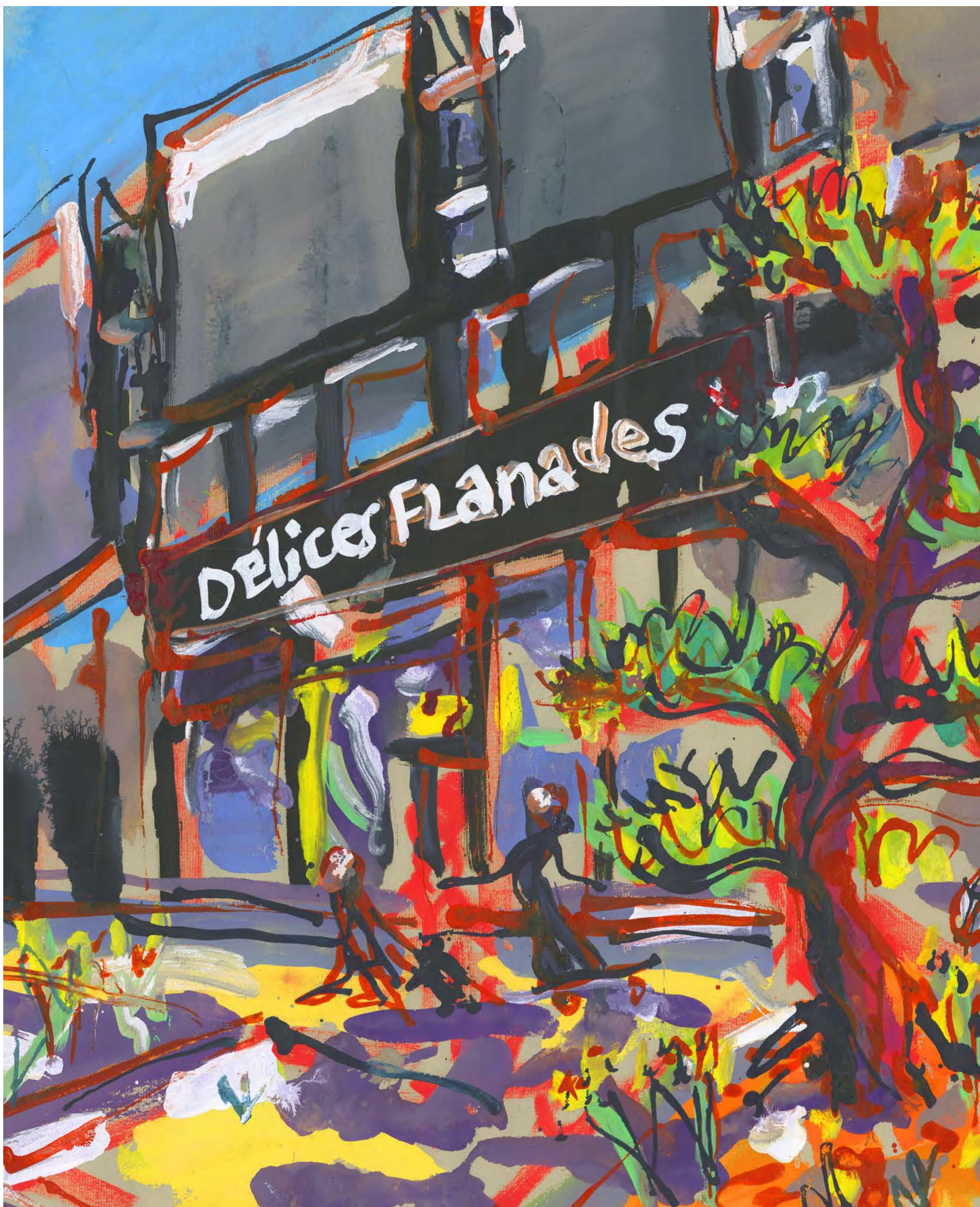


COMME À LA MAISON DÉGUSTER SES COURSES AUX FLANADES



Déguster et faire ses courses
aux Flanades, Place de Navarre.
À très vite.

ISTANBUL SARCELLES



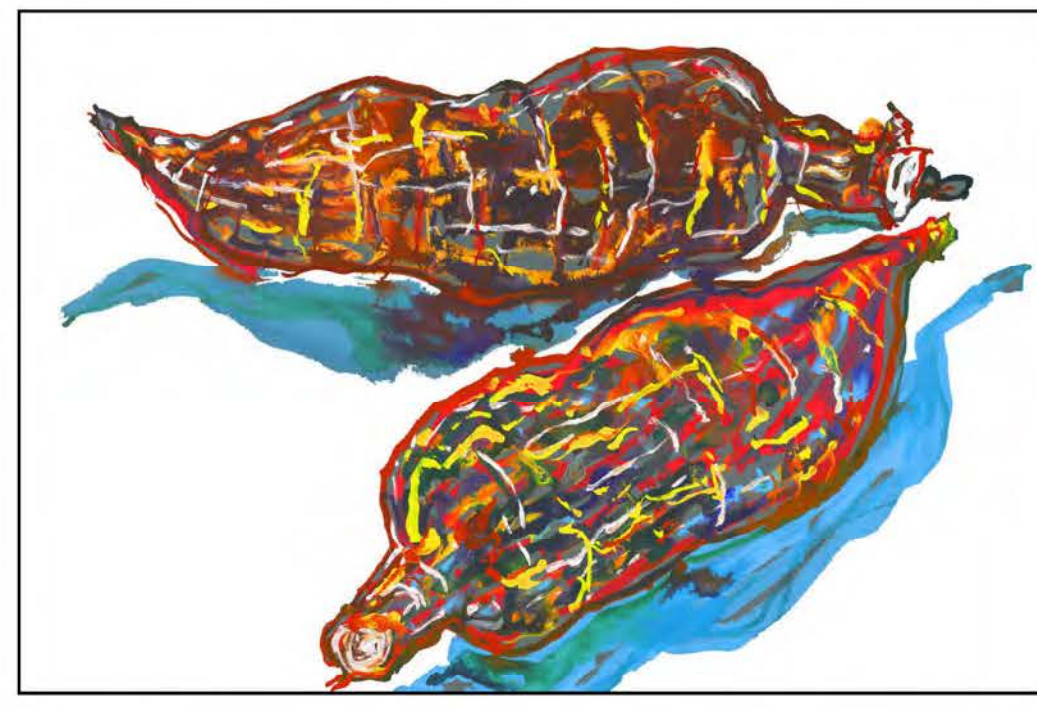
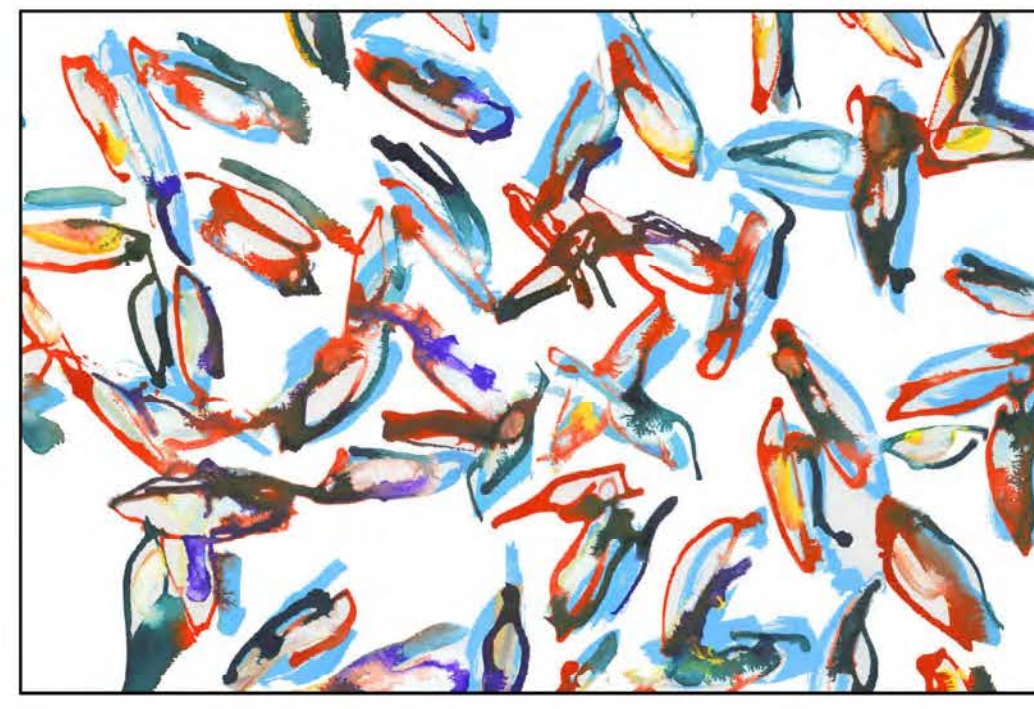
DES GRANDS ENSEMBLES



Le gombo, dont il existe plusieurs variétés, est le fruit d'une grande plante herbacée dont les fleurs évoquent celles de l'hibiscus. On l'appelle okra dans le sud des États-Unis, lalo à La Réunion et à l'île Maurice, calou en Guyane ou calalou en Haïti. C'est un ingrédient vraiment typique des cuisines africaines, sur la quasi-totalité du continent. On le consommait ici bien avant l'esclavage et la colonisation. Il est indispensable dans certaines recettes comme l'odika gabonais, un poulet fumé au chocolat, ou encore le soupou kandia sénégalais, un ragoût aux gombos et à l'huile de palme rouge. Son goût est plutôt fade mais ses propriétés texturantes très intéressantes : il contient une substance mucilagineuse qui épaissit soupes, sauces et ragoûts sans présence d'amidon. Sa consistance gluante rebute d'ailleurs la plupart des gens en France, où l'on connaît surtout des cuisines africaines quelques plats de la diaspora, mais c'est vrai aussi pour de nombreux Africains qui en ont de mauvais souvenirs d'enfance ! Pour atténuer

la viscosité du gombo, je l'utilise sous forme séchée et réduite en poudre, je le fais frire comme en Louisiane, je l'ajoute aux préparations en toute fin de cuisson ou je le fais mijoter sans ajout d'eau, comme dans cette ratatouille. Gombos ratatouille Pour 4 personnes, faire chauffer 3 cuill. à soupe d'huile neutre ou de palme non raffinée. Y faire revenir 200 g d'oignon et 4 gousses d'ail, puis quelques crevettes séchées et des épices à discrétion. Ajouter 200 g d'aubergines africaines blanches coupées en petits cubes. Couvrir et laisser cuire à feu doux pendant 5 mn. Ajouter 400 g de petits gombos taillés en rondelles – au marché, pour choisir des gombos bien tendres, ma mère cassait les pointes qui devaient se rompre facilement –, 100 g de tomates hachées et 100 g de poivrons verts émincés. Saler, poivrer, couvrir et laisser mijoter pendant 10 mn. Incorporer 1 feuille de laurier et 3 branches de thym, puis terminer la cuisson à l'étouffée pendant 5 mn. Accompagné d'un fufou de gari ou d'un autre féculent.

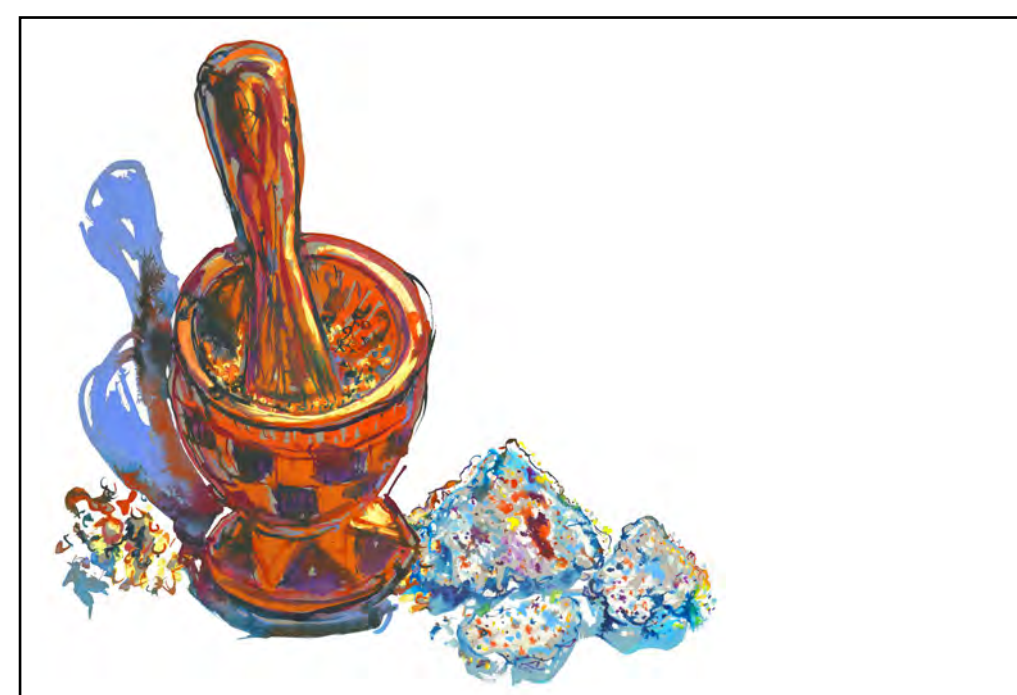
LE
MAMA
BROOKLYN



CURRY
FOOD
PLACE ANDRÉ
GIDE

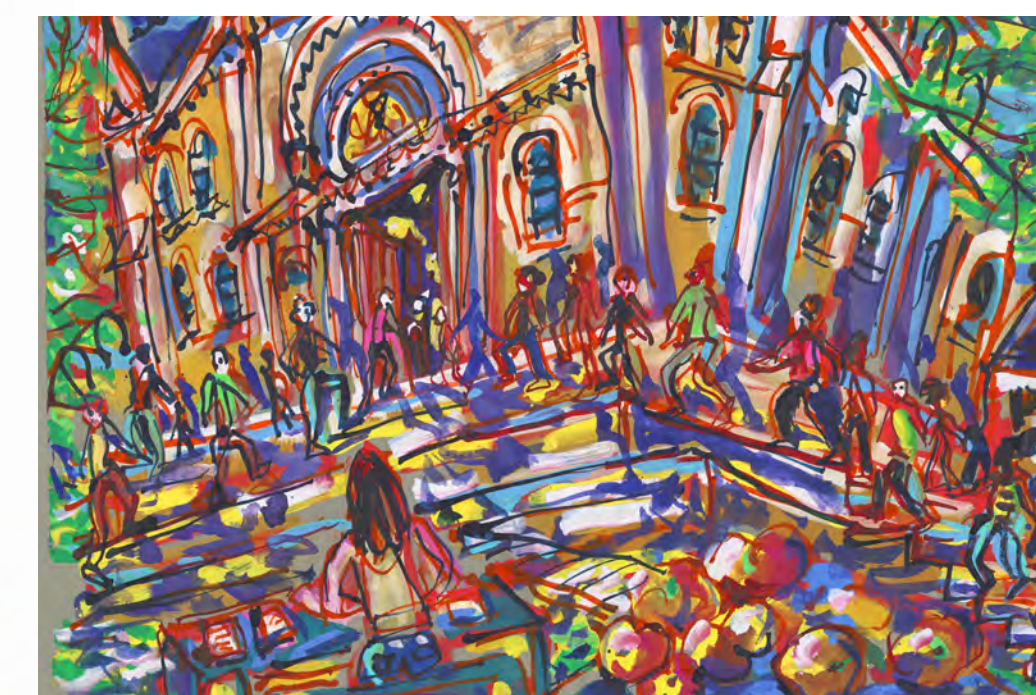


MAMANS & ENFANTS LA MAISON DE QUARTIER CUISINENT ENSEMBLE



POTAGER DU PARC KENNEDY

LE MUSÉE HENRI- LABOURDETTE



CÈDRE BLEU AMBIANCE FESTIVE



“Gastronomie musicale
chouakienne”

“... mais si rappelle toi!
Les légumes, les odeurs
de cumin, de melon! Tu te
souviens?
Les patates, les tomates, les salades!
Patates! Tomates! Salade!
Voilà! Pile! Tu me fais un truc
gebre” batata, Tomates.
Au shirley tu tiens léger, tsss, tsss;
persil et ail aussi; un peu de sel
à la cymbale! Voilà!
Batastek, batatstek.
La tomate, bien dans les toms!
T'arrête pas c'est bien...

Pour la derbouka, Khalifa. Tu vas

pas y couper!
Tu le sais à l'avance, toi, ce
que tu vas me faire déguster,
savouer, hmm!
Les makrouts aux dattes de ta
grand-mère! La bonne grosse Khalti
Tetma!
Les makrouts aux dattes tu connais!
Fourrés!
La chair des dattes pétries, les
grosses mains calleuses! De temps
en temps tu asperges d'un peu
d'eau de fleur d'oranger les
makrouts bien roussis...”

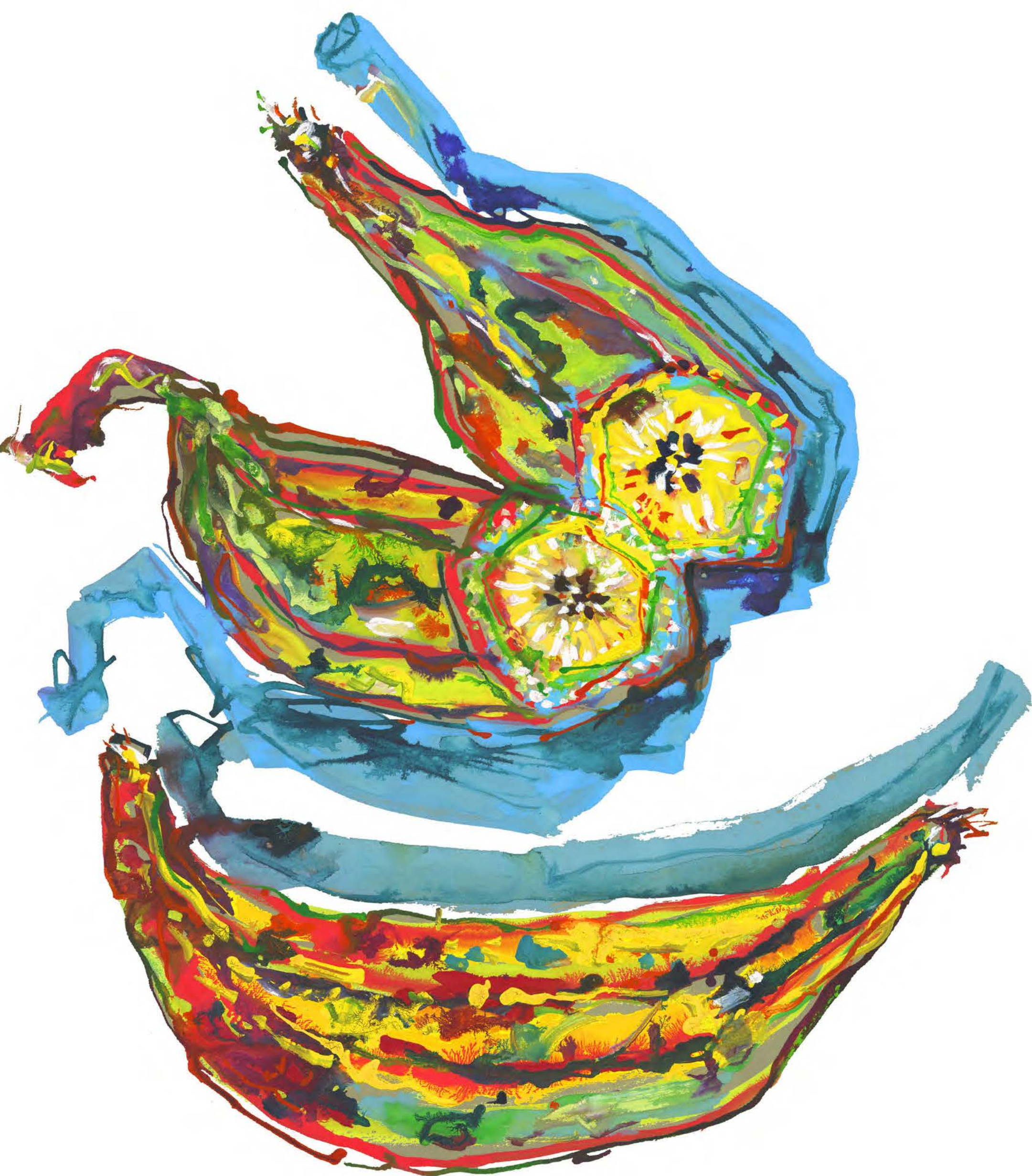
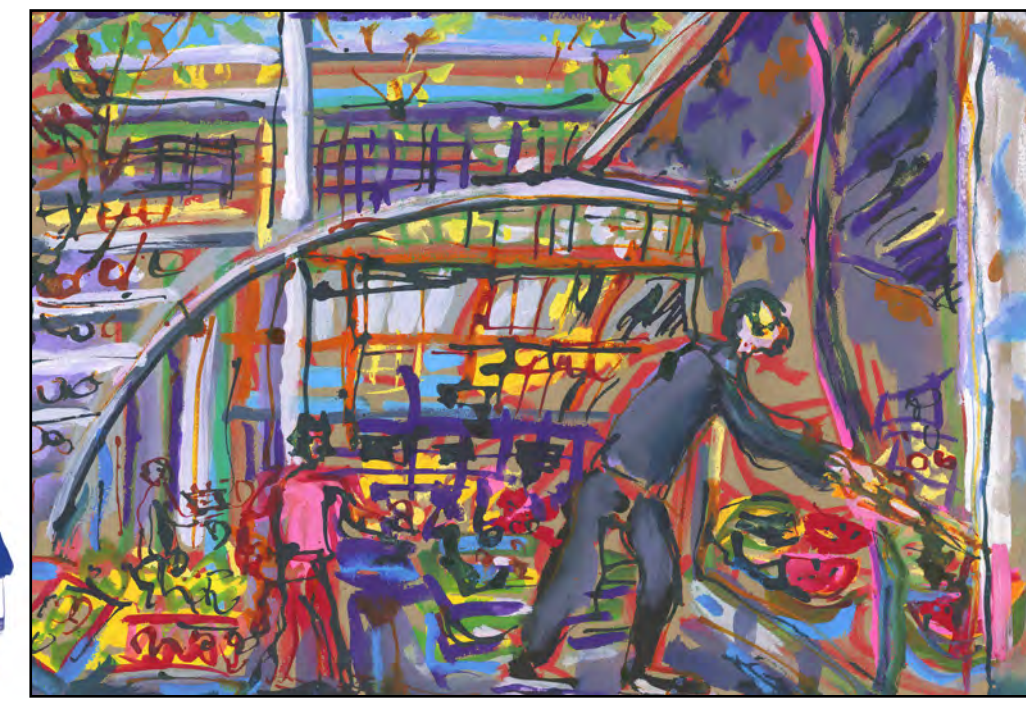
Extraits de El Maestro de feu Aziz
Chouaki
14 août 1951- 16 avril 2019.
Éditions Théâtrales



SAVEURS SUBSAHARIENNE MUSIQUE CUISINE



LE MARCHÉ DE LOCHÈRES



La banane plantain

“La banane plantain est plus épaisse, longue et ferme que la banane dessert. Sa couleur change en fonction de la maturité, du vert au noir en passant par le jaune. Sous la peau, la chair, qui présente une meilleure tenue en cuisson, est moins sucrée et plus riche en amidon. Elle a bercé mon enfance et nourri ma cuisine car on l'utilise beaucoup en Côte d'Ivoire, sous toutes ses formes : mûre et frite en morceaux pour le célèbre aloco – l'un des plats nationaux –, accommodée en beignets pour le klaklo, bouillie pour l'akpessi, pilée pour le foutou ou le fufou, braisée au charbon de bois pour le blissi, en papillote pour l'apiti... Quant aux chips fines et croustillantes de banane plantain, aux arômes délicats et presque floraux, ce sont les snacks numéro un de la street food ivoirienne. On en trouve à tous les coins de rue, où les tranches de banane sont frites dans de l'huile de

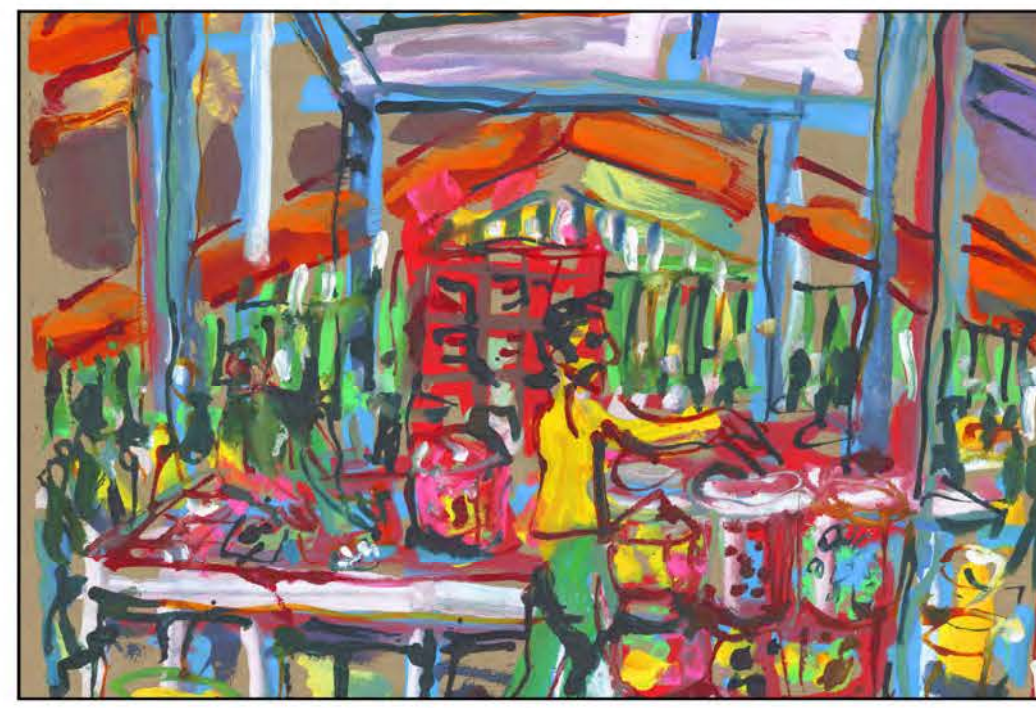
palme ou d'arachide. J'en raffolais quand j'étais enfant. Je les sers souvent avec du poisson grillé, par exemple du mérou, et un moyo composé de tomates, oignons et concombres pour apporter de la fraîcheur. Elles existent aussi en version sucrée. Elles sont alors élaborées avec des bananes plus mûres.”

Chips de banane plantain

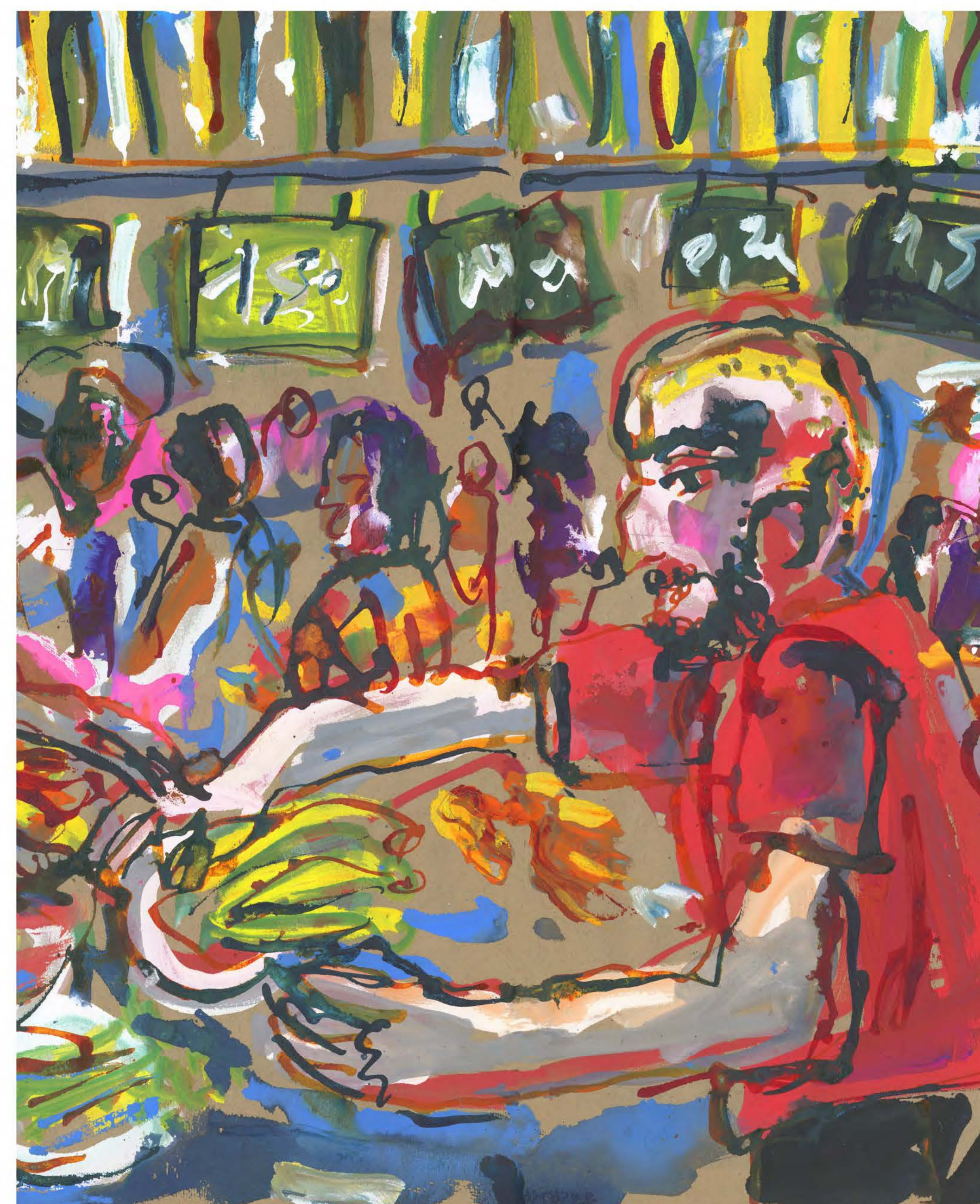
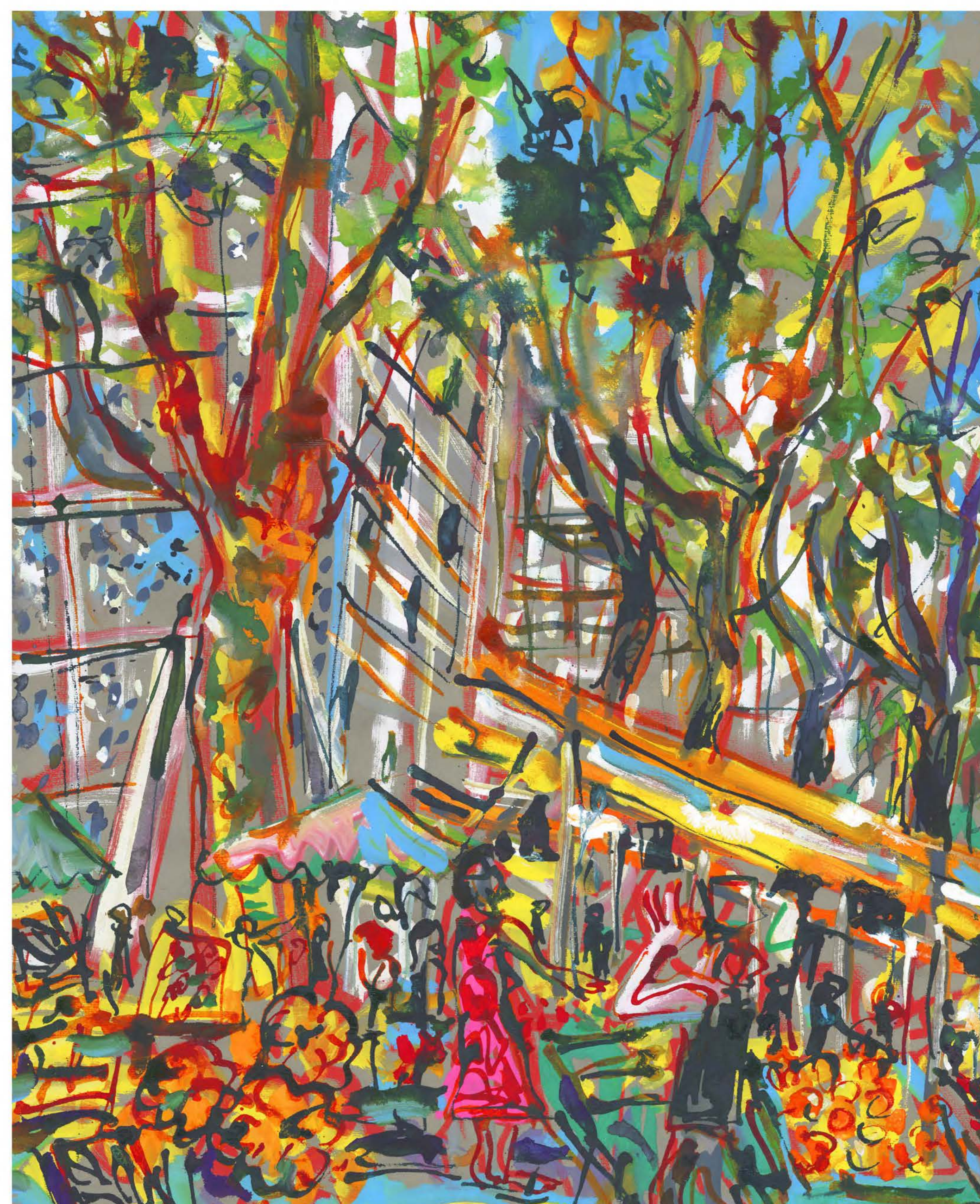
Éplucher une banane plantain verte et la tailler en fines tranches, dans la longueur, à l'aide d'une mandoline. Les faire tremper dans un bol d'eau froide pendant 10-15 mn. Les égoutter, les déposer dans un plat et les saupoudrer de 2 pincées de sel. Faire chauffer 1/2 l d'huile pour friture dans une poêle. Y frire les tranches de banane pendant 5 mn. Quand elles sont bien dorées, les égoutter sur du papier absorbant. Les laisser refroidir.



ÉPICES
POISSONS
LÉGUMES
FRUITS



LE
MARCHÉ DU VILLAGE
UNE
MIGRATION DES SENS





Au cœur du Monde,
La Méditerranée est Monde Jardin

La cuisine méditerranéenne est unique par la diversité de ses plats, elle est aussi plurielle, riche de milliers d'années de brassages, de cultures et d'influences. Ses recettes de cuisine sont empreintes des cultures chrétiennes, arabes et juives : véritable patrimoine millénaire de goûts et de saveurs. Car l'espace géographique commun n'a jamais contraint à l'émergence d'une pratique alimentaire commune, bien au contraire. Les us et coutumes culinaires se sont sans cesse affinés des emprunts entre les pays riverains : échanges d'aliments aussi bien que de modes de préparations, de cuissons et de dégustations. Depuis des millénaires, ces pays méditerranéens si proches - moins de 2000 kilomètres séparent la rive Nord de la rive Sud - se frôlent,

s'agacent et se séduisent, s'aiment et se déchirent. Passionnément entre amour et haine, avec violence et cruauté aussi, la Méditerranée est cette oscillation permanente, subtile et concrète en barbarie et civilisation. Mais toujours, la cuisine a rapproché les terres et les hommes. Chaque vague d'immigration, chaque conquête a été l'occasion d'une nouvelle assimilation de produits et de pratiques. La cuisine méditerranéenne, c'est la rencontre de l'histoire et de la géographie au centre du Monde. Et au cœur de ce monde, la Méditerranée est mon jardin !

Mireille Sanchez, MEDITERRANÉE, Voyages dans les cuisines. Les pays riverains et insulaires. 1300 recettes. 5000 d'histoire, Éditions de la Martinière, 2022.

COMME
À LA
MAISON

DÉGUSTATION
ENTRETIEN
PATRICK
HADDAD

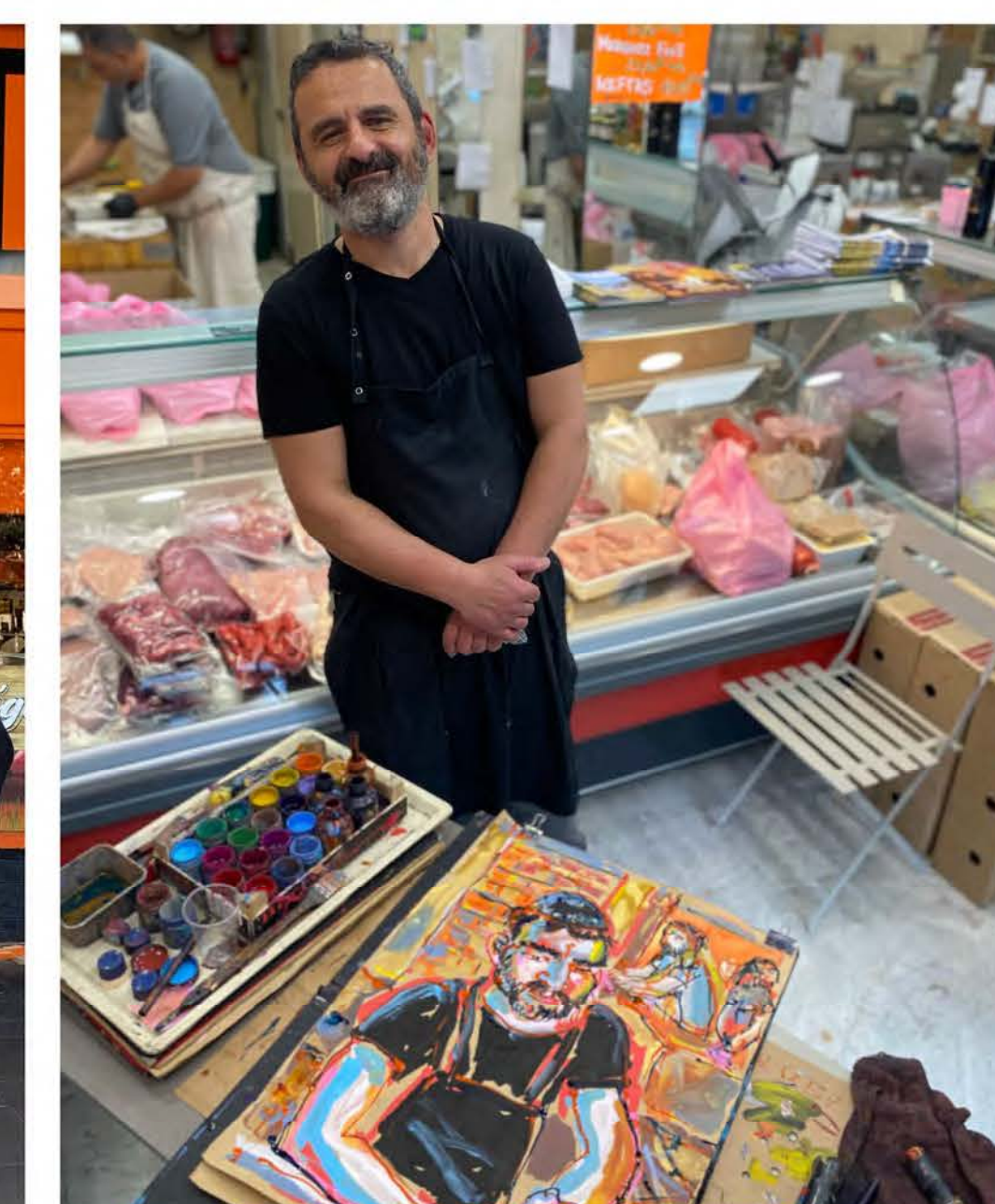
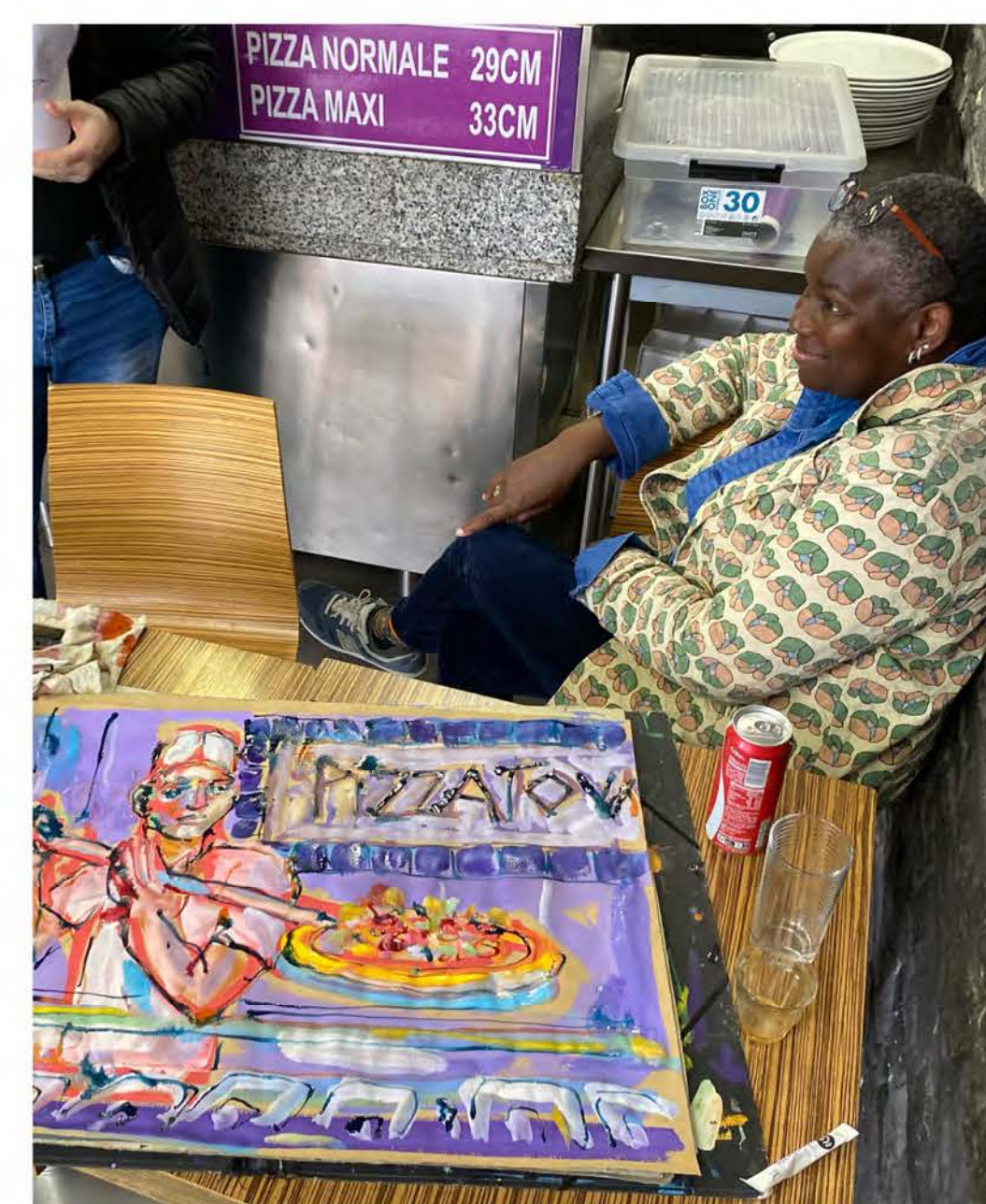
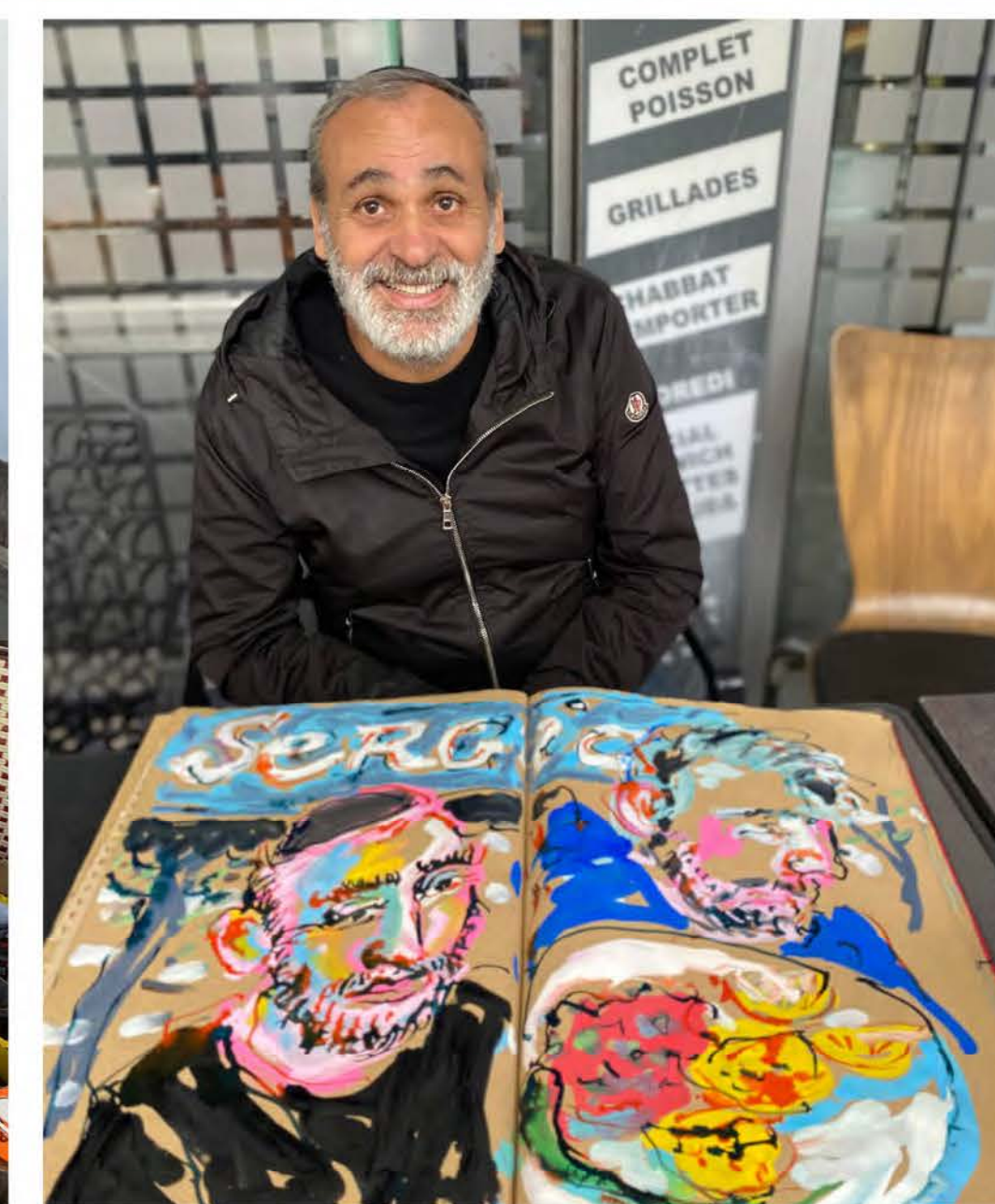
ÉPICES
BISTROT3
BERNA
MICHAEL



UNE ENQUÊTE
DESSINÉE DE
PATRICK PLEUTIN

UN PROJET
DE CIVIC CITY
AVEC LE SOUTIEN
DE L'ANCT

DE LA VILLE
DU GRAND
SARCELLES



TABLES EN RELATION



« Migrations et permanences des sens » fait partie du projet « Tables en relation ».
Si le concept de table est directement associé à la nourriture, cet objet se veut également de ce que les sociologues appellent un objet relationnel.

Le programme « Tables en relation » vise à promouvoir et à mettre en relation différentes expériences urbaines participatives autour de tables situées dans des quartiers dits prioritaires, afin d'échanger des expériences et de développer un réseau d'acteurs engagés dans les questions liées à l'accès de tous à une alimentation plus saine, plus écologique et plus abordable.

Le dessin pouvant être une forme d'analyse, ce journal évoque une documentation visuelle menée par Patrick Pleutin auprès de marchés alimentaires, restaurants et commerces de la ville de Sarcelles. « Migrations et permanences des sens » montre la cohabitation entre différentes cultures alimentaires. Ce journal sera complété dans l'année à venir. Il a été présenté, discuté et augmenté dans les différents lieux où il fut exposé : Sarcelles et Antananarivo.

Il s'agit du douzième numéro d'une série de journaux qui visent à explorer notre relation à l'alimentation, non seulement en termes de qualité ou de quantité, mais aussi dans sa dimension sociale, en utilisant la table comme un objet relationnel autour duquel se réunissent les cultures alimentaires du Monde et des quartiers.

