

ALIMENTATION ■ La 2^e biennale européenne d'histoire locale se voue tout entière au bien manger localement

Une semaine pour penser le « manger »

Se nourrir, nourrir autrui... avec l'eau et l'air, c'est le troisième pilier de notre survie ici-bas. Le comité de la Biennale européenne d'histoire locale a bâti sur le thème de l'alimentation un programme... consistant.

Arnaud Besnard

Il y a deux ans, c'est l'Europe qui était au cœur de la biennale. Cette année, ce sera l'alimentation. Sur le thème « Boire et manger localement : histoires de terroirs », la deuxième biennale européenne d'histoire locale de Tulle s'avance sur une thématique à la fois très concrète et pourtant, enracinée dans l'imaginaire et l'affect de chacun. Le « cœur de l'évènement », comme le désigne le principal organisateur, l'historien Jean Boutier, professeur des universités à Marseille, aura lieu du vendredi 13 au dimanche 15. Mais durant la semaine précédente, dès le mardi 10 octobre, les Corrèziens sont invités à picorer dans un menu d'animations savoureux. Un joli succès n'est donc pas à exclure grâce à un programme savamment



A TABLE ! Les farciures, unes des grandes spécialités culinaires corrèziennes. PHOTO : AGNÈS GAUDIN

dosé entre animations populaires, rendez-vous gourmands et rencontres intellectuelles. Un programme par ailleurs très dense articulé autour de quatre temps forts.

1 La biennale fait son cinéma. Mercredi, au VEO bien sûr, les films *Rata-*

touille à 14 h 30 et *Le festin de Babette* à 18 heures. Le film sera précédé de 4 courts-métrages. Séance suivie d'un débat avec Frédéric le Hech et Jean-Pierre Poulain.

Encas-repas réalisé par les classes restauration du CFA et du lycée René Cassin.

21 h 15, le film de Paul Lacoste, *Entre les Bras*, en présence du célèbre chef de Laguiole Michel Bras et de Francis Teyssandier, chef du restaurant Chez Francis à Brive.

Jeudi 12 : 18 h 30 hall du VEO, dégustation vins et fromages (tarifs au verre et à l'assiette).

A 20 h 45 : *Ce qui nous lie*, de Cédric Klapisch en présence d'un vigneron du Saillant.

2 Le forum de la jeunesse. Le jeudi 12, au lycée Edmond Perrier. Un atelier cuisine pour apprendre à cuisiner le millassou. Vendredi 13, une conférence sur les transformations de l'alimentation, du Moyen-Âge à nos jours.

Vendredi également aura lieu une journée spécifique de formation pour les professeurs du secondaire. Boire et manger localement : un programme conduit par des intervenants, universitaires français et étrangers sur les enjeux épistémologiques de l'alimentation. L'aspect géopolitique de l'alimentation sera longuement abordé.

3 L'inauguration de la biennale. Salle de l'Auzelou. La conférence inaugurale a été confiée à Claude Fishler : « Les terroirs et la planète : crise du global, besoin du local. À noter que le sociologue Claude Fishler a écrit plusieurs livres de référence sur les questions de l'alimentation humaine.

Buffet à 20 heures, ouvert au public.

A 21 heures, hommage à Charlou Reynal avec Jean-Pierre Poulain et Fabrice Variéras.

4 Le versant agricole de l'alimentation et son versant gastronomique. Plusieurs tables rondes auront lieu à l'auditorium de la Chambre d'agriculture. D'autres, salle Latreille et la soirée festive se déroulera à la Boîte en zinc à Chanteix. Alimentation et mondialisation, Mutations alimentaires, cuisines locale et nationale, les modèles d'élevage en France et en Europe, les circuits courts, les cultures du vin... Conférences et expositions... les thèmes seront nombreux et il est impératif de consulter le programme de la biennale. ■

PROGRAMME

Retrouvez le programme complet. On peut retrouver le programme complet de la biennale, horaires, lieux, événements et intervenants sur le site www.biennale-tulle.fr.