

# **COMMISSION GOURMANDE**

## **Projet #2 : Escales gourmandes**

---

La table des matières  
Gérard Deniaux

**Le 30 janvier 2019**

## Plan Alimentaire Territorial

C'est quand même plus joli que le « PAT »

Tout le monde mange. C'est une banalité de le rappeler mais chaque être humain a un rapport intime à la nourriture. A partir de cette nécessité physiologique, nous pouvons échanger, mieux nous connaître et nous retrouver.

A travers la cuisine, on peut défendre une vision économique et sociale du monde en veillant à proposer une nourriture issue de l'agriculture biologique et produite dans des conditions respectueuses du travail humain.

La qualité de la nourriture est à l'égal des relations humaines : il est tellement plus agréable d'échanger avec un individu passionné par ses cultures qu'avec une centrale d'achat !

La table des matières, voilà un magnifique titre qui évoque la table sur laquelle on mange et les denrées « matières » que nous mangeons, mais également la table des matières d'un livre, ce qui annonce comment nous pouvons croiser littérature et cuisine. La littérature nous nourrit, influe sur notre vie de tous les jours... En proposant de vraies saveurs, il s'agit aussi de retrouver une vraie parole. La langue, c'est l'organe gustatif mais également le muscle par lequel passe la parole. Les deux sont indissociables. En proposant de vraies saveurs, il s'agit aussi de retrouver une vraie parole.

Avec la nourriture, tous les sens sont sollicités, le goût bien sûr, l'odorat, le toucher, la vue, l'ouïe... Par l'ouverture aux sens, nous pouvons accéder à une compréhension plus complète et plus jouissive du monde.

La cuisine des voisins est un moyen simple d'intégration, de reconnaissance et de respect mutuel. Il faut favoriser le brassage de gens et de cultures différentes en organisant l'échange des mets et en mangeant sur de grandes tables collectives dans lesquelles les convives se mêlent ou non. Chacun dans sa culture nationale et ou régionale a sa spécialité, son plat, le couscous pour l'Afrique du Nord, la pizza pour l'Italie, la paëlla pour l'Espagne, la choucroute pour l'Alsace, la galette pour la Bretagne... Il faut inviter chacun à s'attabler, à goûter la cuisine de son voisin en organisant ces rendez-vous à la fois culinaires et artistiques.

Gérard Deniaux

30 janvier 2019