

“ Le *food-pairing*, ou la créativité *INATTENDUE* dans nos assiettes. ”

LA GASTRONOMIE

DELPHINE blogue sur www.soupcondébalsamique.be

Comme beaucoup de découvertes, le foodpairing naît par hasard, le jour où, en 1992, le chef Heston Blumenthal du Fat Duck (Londres) réalise avec étonnement que chocolat blanc et caviar se marient à merveille. Cette nouvelle manière de cuisiner permet d'associer parfaitement deux éléments qui comportent des composants moléculaires aromatiques similaires, mais dont l'association ne paraît pas d'emblée évidente. Dans la lignée de Blumenthal, plusieurs chefs dont un Belge, Sang-Hoon Degeimbre de L'Air Du Temps (Liernu) et un Hollandais, Sergio Herman de l'Oud Sluis (Sluis), s'attèlent à la création d'une base de données (www.foodpairing.be) reprenant plus de 1000 ingrédients sous forme d'une arborescence par produit, et des associations possibles en fonction de catégories. La bonne nouvelle, c'est

que cette discipline complexe jusqu'alors réservée aux chefs, aux «mixologistes» ou aux entreprises alimentaires, est aujourd'hui accessible grâce au *Répertoire des Saveurs* de Niki Segnit (éd. Marabout), qui en vulgarise les grandes lignes. Il s'agit d'un **guide de 99 saveurs et leurs associations**, se basant notamment sur l'histoire, la culture, la clairvoyance des chefs et son expérience personnelle. Elle y répartit les saveurs en catégories, comme par exemple «terreuse» pour la pomme de terre ou «boisée» pour la châtaigne, et envisage plusieurs associations avec d'autres ingrédients. À la maison, cette nouvelle vision permet de dépasser les associations traditionnelles pour **s'ouvrir à de nouvelles combinaisons et à une créativité inattendue**. Parce que votre pomme, si elle s'équilibre parfaitement avec du chou rouge, peut également être mariée à de la sauge, elle-même associée à des œufs... C'est sans fin!



Daba Théâtre, un projet citoyen et participatif.



LA CULTURE

CINDYA blogue sur www.capitaleminuscule.com

On se rappelle des raves parties des années 90, au caractère plus ou moins clandestin. La tendance a refait surface ces dernières années via la Grande-Bretagne, les États-Unis et Londres où les événements «Secret Cinema» et «Secret Restaurant» (des projections et des dîners privés, tenus en petit comité et dont le lieu n'est communiqué que sur invitation) font fureur. **On joue la carte du mystère, de l'exclusif et de l'intime**. Chez nous, les «Secret Happenings», ou «Soirées Secrètes» se multiplient. Une de mes favorites: *Oh My Garden!* Il s'agit de concerts acoustiques organisés sous le saule pleureur du joli jardin d'une maison d'étudiants; **une formule magique qui devrait prendre dès 2013 une forme itinérante et nous emmener à la découverte d'autres jardins secrets**. Autre grande tendance en culture: le théâtre citoyen. Nombre d'artistes créent des spectacles modulables avec lesquels ils voyagent. On peut citer *le Daba Théâtre*, *Rajni Shah* ou encore le projet *Villes en Scène*. Il s'agit d'intégrer des habitants de la ville au spectacle ou de recruter des acteurs locaux. Les buts peuvent être multiples: **confronter de «vrais gens» aux thèmes explorés et exploiter des émotions non jouées, impliquer les citoyens pour mieux les sensibiliser à un discours, parachever la création avec de la matière locale pour que le spectacle fasse écho aux lieux qui l'accueillent...** Ces deux tendances dénotent, selon moi, d'une même volonté de ne pas subir la culture en consommateur passif. Plutôt que choisir dans une gamme prédéterminée, **le public d'aujourd'hui veut créer les événements, les provoquer, y participer**. Nous invitons les artistes dans nos jardins comme nous nous invitons sur scène. Cela témoigne d'un désir assez sain de se réapproprier l'art, la culture et la création en général, pour en faire quelque chose qui nous parle.