

La culture de l'alimentation s'intéresse à la colonisation

A Vevey du 15 au 18 novembre, la mémoire collective, la transmission et le terroir seront au centre des Foodculture days. Quatre jours pour considérer la nourriture comme un acteur de changement.



Le design des Foodculture days.

Foodculture days est une plateforme d'échanges de connaissances et de savoir-faire à portée internationale. Une fois par an, elle part à la rencontre d'un public large et transgénérationnel par le biais d'un festival pluridisciplinaire au sein duquel les pratiques artistiques et alimentaires convergent afin d'aborder diverses problématiques sociétales. Pendant quatre jours du 15 au 18 novembre, de nombreux dispositifs audiovisuels, performatifs, gastronomiques et plastiques, investissent les villes de Vevey et la Tour-de-Peilz dans l'intention de traiter des thématiques actuelles, telles que la nature et la gestions des ressources, les questions d'identité culturelle, les narratives issues de la colonisation et la migration, la mémoire collective et les politiques du silence, la transmission et le terroir ou encore, la question du genre, parmi tant d'autres.

Le Festival s'ouvrira dans la Salle Saint-Saëns de l'hôtel des Trois Couronnes comme une promesse de découvertes. Sons, images, lumières glissent sur le théâtre de verdure créé par le collectif Ceres pour planter le décor de la programmation. On pourra y goûter les Larmes de Chios, une saveur entre terre et ciel, végétale, résineuse et douce. Nous sommes au nord de la mer Egée. Des murailles de l'île grecque de Chios moult fois occupée on devine Izmir au-dessus des lentisques pistachiers, au-delà du bras de mer. C'est de ces plants que coulent des larmes, la mastica, lorsqu'on incise les troncs en juillet. Personne depuis l'Antiquité n'est parvenu à la reproduire, elle reste ancrée dans le sol où elle est née. Sa saveur s'inscrit dans la mythologie, la mémoire du Moyen-Orient et l'imaginaire de ceux qui y ont goûté. Elle nous fera rêver et danser en ouverture avec les DJ'S Maxine Yolanda, Emma Souharce et Garance, invitées par le collectif. Un événement en collaboration avec Hélène Mariethoz et sa recherche autour de la mastica.

Foodculture days propose ainsi des moments de rencontre où la nourriture, les végétaux et les animaux sont appréhendés pour ce qu'ils racontent sur nos modes de vie actuels, de même que sur l'impact que nous avons sur la terre. Au-delà des qualités nutritives, esthétiques ou sensorielles des aliments, nous considérons que leurs modalités de production, préparation et consommation peuvent être des facteurs de transformation collective, faisant de la nourriture un acteur majeur de changement. (htr/aca)

[foodculturedays \(http://www.foodculturedays.ch\)](http://www.foodculturedays.ch)

Publiziert am Mittwoch, 03. Oktober 2018