

SAVEURS. Le salon des goûts et terroirs vient de ranger ses marmites. Nous avons soulevé le couvercle de deux marmites : saveur chaude de cannelle de l'Océan Indien et couleurs pastels du plastique américain.

### La semaine du goût : les surprises du terroir



Le goût, la tradition, la découverte, les spécialités, les dégustations : des mots qui reviennent constamment lorsqu'on parle terroir. Des mots rassurants pour un consommateur qui ne sait plus à quelle assiette se vouer, ni à quel terroir il sera mangé. Prétexte à des rencontres culturelles, support publicitaire pour améliorer les ventes des entreprises intéressées ? La semaine du goût, c'est certainement un peu de tout cela. Au consommateur de savoir ce qu'il vient y chercher : Surprises et rencontre sont toujours au rendezvous.

#### Des senteurs de cannelle...

Répondant ainsi à l'invitation des organisateurs de la semaine du goût, nous sommes allés à l'atelier de cuisine proposé par Espace-Femmes à Fribourg. Ce lieu de rencontre pour toutes les femmes suisses et immigrées qui souhaitent s'ouvrir à d'autres horizons proposait un atelier de cuisine somalienne intitulé « Senteurs de cannelle » « *Quand j'entends « cannelle » ça me transporte à mes origines, dans l'Océan Indien. On utilise la cannelle et la cardamome dans le thé et dans tous les plats. Et j'ai envie de partager les recettes de mon pays avec d'autres femmes* » raconte Aïda, animatrice de la soirée. Aïda est Somalienne, en Suisse depuis 20 ans et économiste à la Confédération.

#### Cardamome, lentilles et raisins secs

Le menu comporte un plat de riz avec lentilles, raisins secs. Chaque participante met la main à la pâte : il faut couper les tomates, hacher les oignons, mais surtout, c'est la découverte des graines de cardamome. Il faut les sortir de leur coque et les piler dans un petit récipient, pour que leur arôme se dégage complètement. Les écorces de cannelle sont elles aussi écrasées avant d'être utilisées dans la préparation. Pour finir le repas, un dessert somalien, le Xalwa, qui se présente comme une crème ou un flan couleur de cannelle. Où trouver des épices avec autant d'arôme ? Aïda s'approvisionne lors des quinzaines organisées dans les grandes surfaces, ou à la boutique du Restaurant le Nil Bleu (sous-sol du Plaza, à Fribourg)

Voici la recette d'Aïda pour le dessert somalien, XALWA

#### Ingrédients :

1 kg de sucre  
 1 l d'eau  
 1 paquet de maïzena  
 20 graines de cardamome  
 noix de muscade à discrétion

Mélange 1 : mettre à chauffer 8 dl d'eau, mélangée avec le sucre.  
 Porter à ébullition.

Mélanger 2 dl d'eau avec la maïzena. Ajouter peu à peu dans le mélange 1. Réduire le feu et... mélanger pendant deux heures. Ajouter de l'huile pour éviter que ça colle ! Laisser refroidir en le versant dans un plat. C'est à déguster avec du café au gingembre ! Pour cela, préparer un café plus ou moins fort, et râper un peu de gingembre frais au moment de servir. Sinon, une pincée de gingembre en poudre fait aussi bien l'affaire.

#### Plastique coloré

L'autre atelier dans lequel nous nous sommes rendus s'intitulait « Saveurs et recettes irrésistibles en un tour de main : du salé au sucré, des idées à découvrir et des recettes à partager ». Le décor est tout autre ; on se trouve dans la zone industrielle de Domdidier, dans le local d'une entreprise qui vend des boîtes plastiques d'origine américaine pour conserver les aliments. De nombreuses tables sont recouvertes de boîtes et ustensiles colorés, d'idées cadeaux et de décorations de tables. Le concours de dégustation où il faut reconnaître plusieurs variétés de confitures, attire beaucoup de monde.

### **Un but : se simplifier la vie**

Plusieurs animatrices accueillent les participantes, préparent des recettes vite faites, font déguster les délicieux mets qu'elles viennent de préparer, ou commentent l'exposition. Faut-il acheter les fameuses boîtes pour réussir à cuisiner les recettes ? « *Pas forcément* » nous répond une animatrice présente. Nous voici donc rassurés pour la suite de l'atelier. Un magnifique livre de cuisine est proposé à un prix exceptionnel. « *Pour nous, le but est d'apprendre à faire une cuisine facile et rapide, de se simplifier la vie. tout en ayant de très bonnes recettes* » explique Mme Simon, l'une des personnes responsables.

### **La purée de carottes au gingembre**

Mme Simon nous donne sa recette, qu'elle a mise au point elle-même : Cuire des carottes avec un peu d'eau, au micro-ondes pendant 10 minutes. Lorsqu'elles sont cuites, les passer au mixer avec un peu de lait écrémé. Enfin, ajouter du gingembre. Surtout ne pas ajouter de sel ou de bouillon.

*Josiane Berset*

07.06.02