

ÉDITORIAL

Tu ne craindras point



SONIA BELLEMARE
JOURNALISTE
C'est ça, la réalité: 111 nationalités vivent bien intégrées à Sion. Comme le dit Céline Maye, préposée à l'intégration de la ville de Sion,

il n'y a pas une manière d'être séduisant, mais 30 000. La réalité, ce sont aussi ces 17 stands de nourriture, étrange ou familière, qui ont réuni 4 000 humains dans l'acte commun à tous et fondamental de manger. Ces immigrés vivant dans notre région ont offert aux visiteurs ce qu'ils savent faire de meilleur. Ils ont passé des heures dans leur cuisine en dehors de leur travail. La nourriture est universelle, les organisateurs des Rencontres d'ici et d'ailleurs l'ont bien compris.

Quand on obtient le passeport suisse comme seconde nationalité, on sort des statistiques. Les étrangers sont tellement parmi nous qu'ils en deviennent nos frères, ou nos maris. C'est un fait, le monde change. Il y a des gens qui ont de la peine à le supporter. Mettre la faute sur l'autre n'est pas très constructif. C'est une obligation humaine de traiter les étrangers en êtres humains. Personne ne parle de faire de l'angélisme.

Dans les années 60, on stigmatisait les Italiens. Cinquante ans plus tard, ils sont parfaitement intégrés. Il faut absolument veiller à ne pas faire subir leur sort aux communautés qui arrivent maintenant. Ce serait perdre du temps. Ce serait perdre cinquante ans d'humanité.

On ne saura pas tout de suite si une fête telle que l'a vécue Sion ce week-end aura porté ses fruits. Mais elle aura permis, dans l'immédiat, de fournir des arguments pour contrer la méfiance. Plus aucun visiteur qui aura dégusté les plats de Yasin, Nur, Viviane, Fatmira, Bernard, Christina et les autres ne devrait permettre une méchanceté gratuite à l'endroit d'un étranger. La monnaie d'échange, ces deux derniers jours sur la place des Tanneries, était le sourire. Un tel commerce laisse des traces de douceur. Pour longtemps. La loi sur l'intégration vise la coexistence dans le respect mutuel. Mutuel. Au boulot!

Ici et ailleurs réunis

INTÉGRATION ▶ Des milliers de personnes se sont retrouvées ce week-end à Sion pour partager avec les communautés étrangères les plats traditionnels de leur pays. Voyage autour du monde.

SONIA BELLEMARE

«Prenez seulement!» dit la dame. Ce romantisme pur sucre ne sort pas de la bouche d'une madame Pahud, mais d'une splendeur africaine du stand du Cameroun aux 3e Rencontres d'ici et d'ailleurs. Si ça ce n'est pas de l'intégration!

Ce qui frappe dans cette manifestation, c'est qu'on est en présence de 17 communautés curieuses des traditions des autres. Par exemple, au stand suisse, une fois que les autres stands n'avaient plus rien à vendre, leurs locataires du monde entier venaient déguster des raclettes. Pour certains, c'était la première fois de leur vie.

4000 personnes à table

Cette fête multiculturelle et multicolore a lieu tous les deux ans à la place des Tanneries à Sion. C'est un projet de la sous-commission des étrangers. Un projet que coordonne Céline Maye, la préposée à l'intégration de la ville de Sion. A l'issue de la fête, hier matin, celle-ci jubilait: «Il y avait à la fête autour de 4000 personnes, un peu plus d'un dixième de tous les Sédunois. Samedi soir, j'ai entendu un visiteur dire «ce soir, c'est régimes de bananes. Il y a des bananes sur tous les visages». C'est vrai que l'ambiance était détendue. Les gens étaient contents. Autant le public que les 17 communautés.» En tout, environ 10 000 portions ont été servies.

Patchwork de musique et de danses

De la musique et de la danse ont agrémenté la manifestation. On y a vu de tout: du violon et de l'accordéon, des guitares manouches, des danses portugaises, du flamenco, des petites filles tamoules qui dansaient en costume, et une guggenmusik. Un ensemble de cors de Alpes s'est produit vendredi soir, à l'issue de la partie officielle, où la conseillère d'Etat Esther Waeber-Kalbermatten et le président de Sion Marcel Maurer ont prononcé des discours.

La météo a causé quelques sueurs froides aux organisateurs. La pluie et le vent ont bien tenté, mais en vain, de jouer quelque peu les trouble-fêtes. Certes, il a fait plus froid qu'il y a deux ans.



Environ 10 000 portions de nourriture ont été servies vendredi et samedi sur la place des Tanneries à Sion. Les organisateurs ont testé à cette occasion un concept de réutilisation des couverts en les consignants. LE NOUVELLISTE

LES CHIFFRES

- ▶ 4000 visiteurs
- ▶ 10 000 portions vendues
- ▶ 200 bénévoles
- ▶ 17 communautés représentées
- ▶ 37 000 francs de budget
- ▶ 2 jours de fête

Mais par 30° C à l'ombre, les appétits se font aussi plus timides. Or, cette édition, il y a eu du monde tout le temps. Des gens mangeaient dans l'après-midi aussi.

Aller vers l'autre, même prudemment

Ces 3e Rencontres sont d'ores et déjà une réussite. Situées dans un lieu de fort passage, il a rendu captif des visiteurs qui n'auraient peut-être pas mis les pieds à une fête multiculturelle.

Les gens ont fait l'effort d'aller vers ce qui les impressionnait un



Avec la Sionne en bruit de fond, le soir, sur la place des Tanneries, l'ambiance devient particulière. LE NOUVELLISTE

peu. Des gens ont demandé à l'accueil où ils pourraient manger quelque chose de pas trop épicé. «Même si des gens se méfient de la nourriture exotique et qu'ils ne mangent que de la raclette, je suis

satisfaite», dit Céline Maye. «Parce qu'ils auront fait le pas de venir se mêler aux communautés. Une fête comme celle-là rend la ville de plus en plus agréable à vivre», conclut-elle.

L'histoire d'un livre de recettes

C'est au centre RLC (rencontres, loisirs et culture) de Sion que ce livre de cuisine est né. Les communautés présentes ce week-end à la place des Tanneries ont d'abord cuisiné – ensemble ou séparément – leur plat traditionnel. Il s'agissait de choisir quelque chose qui allait représenter sa culture. Chaque plat a été photographié et son mode d'emploi soigneusement relevé.

Chacune des 16 communautés dispose dans cet ouvrage de deux pages. Une présentation du plat sur la page de gauche, avec un texte présentant le plat dans son contexte culturel. Une photo accompagne la recette.

Stéphane Roduit, animateur socioculturel au RLC a fait office de chef... d'orchestre dans cette réalisation: «Nous voulions que les visiteurs aient un objet dura-

ble à emporter, quelque chose qui reste quand on a goûté aux plats dans les stands.» Pour le travailleur social, il était très important que les acteurs de la fête se l'approprient de cette manière aussi: «Le pouvoir était entièrement aux mains des communautés. On a assisté à de jolies rencontres: un soir, des gens de Tunisie et de Bosnie-Herzégovine se sont retrouvés à cuisiner ensemble. Un autre jour, les Camerounaises sont venues à 16 en habits traditionnels pour cuisiner.»

Un cliché de moins. Ce sont 50% d'hommes et 50% de femmes qui ont élaboré ce livre de cuisine. Encore un cliché qui tombe.

Fan de cuisine, Stéphane Roduit s'est essayé à la pitta. «Je n'avais pas le même savoir-faire ni le même toucher que la cuisinière qui a écrit la recette!» Et de décrire la pe-



Stéphane Roduit a coordonné la réalisation du livre de cuisine. LE NOUVELLISTE

tite boule de pâte que certains parviennent à étaler de manière impressionnante.

La Suisse dispose d'une double page, elle aussi, dans l'ouvrage. Elle y propose une recette de röstis montagnards. «On a aussi voulu montrer qu'il n'est pas néces-

saire de voyager pour faire le tour du monde. Parfois, il suffit de pousser la porte de son voisin», se réjouit Stéphane Roduit. SB

«Inspirations gourmandes» est à commander à integration@sion.ch pour le prix de 10 francs.

RECETTE DE LA COMMUNAUTÉ COLOMBIENNE

SALADE DE CHOUX

▶ Ingrédients:

- 1/2 chou
- 2 avocats mûrs
- 1 oignon
- 2 tomates
- 1 petite salade verte
- 1 citron vert
- 100 g de coriandre (seulement les feuilles)

▶ Préparation:

- Couper ou râper finement le chou.
- Emincer l'oignon et le mélanger avec 2 cuillères à soupe de sel. Mélanger avec les mains et essorer. Mettre l'oignon dans un bol, presser le jus et mélanger.
- Mettre le chou dans un bol, couper les tomates en petits dés et les ajouter au chou. Couper les

feuilles de coriandre et ajouter au mélange.

Peler l'avocat, le couper en petits dés, l'ajouter dans le bol avec l'oignon citronné et mélanger. Ajouter les oignons ci-

tronnés avec l'avocat dans le bol du chou et mélanger.

Cuire des pommes de terre, les égoutter et les saler. Servir avec la salade.

