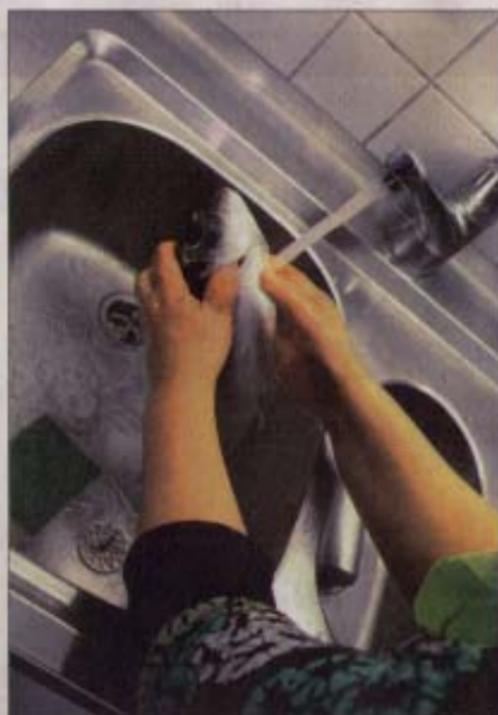




Sadia Makhlof. Des galettes marocaines et une cuisine lumineuse qui invite au partage.



Thérèse Magnin. Cardons en bocaux, jaillis d'un bon gros livre de cuisine d'une autre époque.



Saïda El Jani. Daurade royale à la tunisienne et sens de l'accueil délicat.



Aïssatou Ndawida. Un poulet Yassa qui expédie Plan-les-Ouates au bord du fleuve Sénégal.

Voyage dans les marmites de Plan-les-Ouates

Un drôle de bouquin mosaïque qui récolte

D'ordinaire, les livres de cuisine se contentent d'aligner les recettes et photos de plats à la queue leu leu. Sans un regard autour de la cocotte. Sans un mot sur la personne aux fourneaux, sa petite famille ou l'ambiance de la cuisine. D'ordinaire, les livres de cuisine n'ont pas de cœur. Juste un ventre. *Saveurs partagées* fait donc tout à l'envers. Ce singulier et bel ouvrage compile certes des recettes - celles d'une vingtaine d'habitants de Plan-les-Ouates -, mais pour mieux parler des hommes et des femmes qui les ont mitonnés. Enfin un peu d'humanité dans l'édition culinaire.

Séverine Promaigat est historienne de l'art et chroniqueuse littéraire; Sarah Girard artiste photographe et enseignante. La première a habité, enfant, Plan-les-Ouates; la se-

Toutes deux ont imaginé, puis réalisé sans hâte *Saveurs partagées*. «L'idée était de proposer une espèce de guide de la commune, en partant des habitants», explique Sarah Girard. «Et quoi de mieux pour aller à la rencontre des gens que la cuisine? C'est un lieu de partage, où l'intimité se tisse rapidement.»

Gamme des hospitalités

Il y a environ une année, les deux femmes se glissent dans une première cuisine, l'une avec son stylo, l'autre son appareil photo. «Très vite, le bouche-à-oreille a fonctionné. On nous a invitées dans d'autres maisons pour partager un plat. C'est déjà intéressant de voir la gamme des hospitalités», sourit la photographe. «Certains se mettaient en quatre pour nous recevoir, d'autres discutaient deux heures sans nous offrir un verre d'eau.»

elle aussi, s'avère éloquente. Du gratin de cardons ou flet mignon en croûte sévèrement patrimonial aux coquilles St Jacques gingembrées un brin plus branchées; via les délices exotiques: tajine aux pruneaux, poulet à l'africaine, légumes de Jaïpur ou brick de thon. C'est dans la diversité sociale de Genève que croque le lecteur de *Saveurs partagées*. «Un ustensile m'a frappé, c'était le *potjiekos* sud-africain: une marmite en métal à trois pieds, placée sur un brasero, dans lequel mijotait un ragoût bien épicé.»

Bref, vingt repas et un an plus tard, le livre sort de presse. Aujourd'hui, pile. Très joli le livre d'ailleurs; émaillé de photos vagabondes et de textes flâneurs, qui évoquent, suggèrent, esquissent, plus qu'ils ne décrivent ou ne surlignent. Ce sont deux regards subjectifs et singuliers que ces dames ont



Hayat Kouti. Son gratin de cardons à l'orientale, un classique d'ici revisité. (PHOTOS: SARAH GIRARD)

posés sur les gens et leurs recettes.

Recettes d'ailleurs reléguées en fin de livre, comme pour rappeler qu'ici, la popote n'est finalement qu'un prétexte à la rencontre humaine.

Saveurs partagées

Séverine Promaigat et Sarah Girard, 135 pages, livre édité avec l'aide de la commune et du label Genève Terre Avenir. Pour le commander: saveursp@gmail.com.

Vernissages

Jeudi 21 mai dès 18 h, à la Julienne, 10, rue de Saint-Julien, Plan-les-Ouates. Et le jeudi 4 juin dès 18 h, au café-librairie Livresse, 5, rue Vignier, Genève.

Pourquoi les humains ont-ils des couleurs de peau différentes selon les régions du monde?

Chaque semaine, réponse à une question essentielle.

Il n'y a qu'à se promener dans les rues d'une ville internationale comme Genève pour constater que les Hommes n'ont pas tous la même couleur de peau.

Justement, d'où viennent ces petites différences? Elles sont dues à l'évolution. Au cours de sa longue histoire, l'être humain a beaucoup migré, jusqu'à être présent aujourd'hui partout sur la Terre.

ancêtres habitaient l'est de l'Afrique et présentaient les mêmes couleurs de peau. Au fur et à mesure de leurs déplacements, les hommes se sont adaptés à leur environnement. Ainsi, ceux qui sont restés sous les tropiques, là où le soleil est fort, ont développé une couleur de peau foncée qui leur permet de mieux résister au soleil. De leur côté, ceux qui se sont rendus dans l'hémisphère Nord, où le soleil est

leur permet de mieux synthétiser la vitamine D. C.Q.F.D.

Cela dit, ces différences physiques entre les humains sont, finalement, peu significatives. Car, d'un point de vue anatomique, nous sommes tous les mêmes; avec une tête, un tronc, deux bras et deux jambes. Sur le plan génétique aussi, nous sommes tous parents. Si on ose cette image, on peut dire que la différence entre un homme blanc et un homme noir, par exemple, est équivalente à celle entre deux automobiles qui sont de même marque et de même modèle, mais qui ont simplement



Dépression post-partum: un mythe?

Selon une étude, les femmes qui viennent d'accoucher n'ont pas plus de risques de faire une dépression que les autres femmes.

Contrairement à une idée répandue, les mères d'enfants âgés de 3 à 5 ans courent plus de risques d'être victimes d'une dépression que les femmes qui ont récemment accouché. Telle est la conclusion d'une enquête menée par la professeure Catherine Des Rivières-Pigeon, qui enseigne au département de sociologie de l'Université du Québec à Montréal (UQAM).

En 1994, on avait établi que la dépression post-partum sur-

étudiantes de la scientifique, la détresse psychologique touche 9,7% des femmes cinq mois après l'accouchement. Ce pourcentage augmente à 12,2% lorsque l'enfant a 5 ans.

D'autres études démontrent même qu'il y a plus de risques de souffrir de dépression pendant la grossesse qu'après l'accouchement. «Une mère d'enfant de 3 à 5 ans est plus à risque. La conciliation travail-famille et la relation avec le conjoint sont souvent plus complexes à cet âge-là», explique Catherine Des Rivières-Pigeon.

La chercheuse ne nie pas que certaines femmes peuvent souffrir de dépression après l'accouchement. Elle se questionne



Pour elle, celui-ci perd de décupabiliser les Plusieurs études démontrent qu'il n'y a pas de lien que. Ce serait plutôt