

# Saveurs du monde

Association interculturelle de femmes basée dans le Chablais, Pluri-Elles proposait mardi soir un atelier dans lequel on a confectionné du «pain de partout».

*Suivez l'odeur!* Voilà ce qu'auraient pu entendre ceux qui, à l'entrée de l'ancienne caserne de Monthey, se iraient risqués à demander, mardi soir, où se trouvait l'atelier du «pain de partout» de Pluri-Elles.

Et de bonnes odeurs, il y en avait. Dans toute la bâtisse. Ce n'est pas le photographe du «Vouvelliste» qui prétendra le contraire, lui qui, après avoir littérairement travaillé son odorat, a goûté successivement à l'hembashà, au pogage, au rollo ou encore au paemtumacat. Des noms barbares dites-vous? Pas

du tout. Des noms de pains tout simplement. Ces pains que l'on apprête en Erythrée, au Kosovo, en Bolivie ou en Espagne. Pour reprendre les quatre cités plus haut.

Car c'est en effet une véritable soirée de découverte de pains fabriqués ailleurs plutôt qu'ici que proposait Pluri-Elles, association interculturelle de femmes basée dans le Chablais.

Et l'idée était plutôt séduisante. Il n'y avait qu'à voir cette vingtaine de dames agiter dans la joie et la bonne humeur autour de l'unique four du local de Pluri-Elles pour s'en convaincre. Des femmes qui, ensuite, ont goûté leurs différentes spécialités, avec leurs invités, avant d'échanger des recettes. Alors,

en plus de ceux cités précé-



**Ah, les petites gourmandes!**

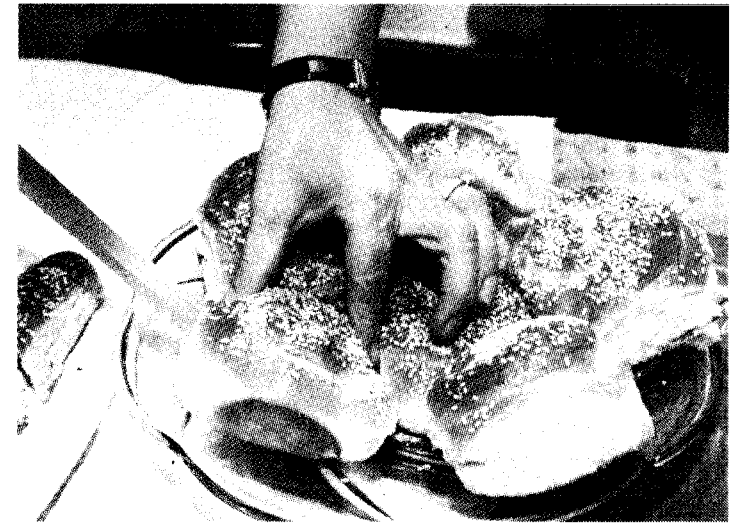
demment, on a encore mis sur la table chipa d'Argentine, simite du Kosovo et bien d'autres pains encore. Impossible bien sûr de livrer ici toutes les recettes. Disons que, confectionné par Ghidey et Almaz, l'hembashà contient, entre autres, de l'huile d'olive, du sucre et des petites graines noires dont on a oublié le nom, mais pas la saveur. Que

le paemtumacat est une sorte de pain paysan frotté à la tomate ou à l'ail, et sur lequel on met un peu d'huile d'olive et du sel. «Un pain très méditerranéen», assure Lolita qui le fabrique. Que le pogage de Nadire est fait de sésame, de yogourt et de fromage kosovar. Et que le rollo de Maria Lui contient lui aussi du fromage, tandis que le chipa de Floren

cia est fait de farine de manioc tout droit importée d'Argentine ainsi que de fromage.

## Des idées à «piquer»

«Cette soirée est géniale», s'enflamme Manuelle Fracheboud, coprésidente de Pluri-Elles. «Bien sûr, avec un seul four, il a fallu que les pains soient confectionnés en partie à la maison. Peu importe, ces



**«Comment le trouvez-vous, mon pain façon Kosovo?»**

maillard

dames partagent des instants formidables. Elles se passent des idées à «piquer» pour notre four. En tout cas, je suis vivement intéressée.»

Quand on lui demande comment est née cette idée d'atelier du «pain de partout», Manuelle Fracheboud répond: «La chose a émergé sans raison précise, si ce n'est que le pain est quelque chose de simple, que l'on mange tous les jours, et qui est apprêté de manière différente dans tous les pays. La preuve...»

Christiane Berger ne s'y est d'ailleurs pas trompée. La secrétaire de l'Amicale du four banal de Choëx s'est invitée à la soirée de Pluri-Elles «pour, dit-elle, voir ces différents pains. Et voir aussi s'il y a des

Ah, une chose encore. Et pas des moindres. Plusieurs femmes qui n'avaient encore jamais fréquenté les manifestations mises sur pied par Pluri-Elles étaient de la partie mardi soir. Comme quoi, la gourmandise peut se révéler parfois le moteur de bien des échanges. C'est un péché, dites-vous? Eh bien tant pis. Dans le cas présent, il sera certainement pardonné à tous ceux qui ont fait le déplacement à la rue Reconfière mardi soir. **Yves Terrani**

Pluri-Elles, tél. 024 472 14 69 (Manuelle Fracheboud) ou 024 472 19 34 (Nafissa Nazeri).