

*Toutes les photographies anciennes proviennent des archives personnelles des témoins rencontrés
Leur restauration pour le livre est l'œuvre de Jean-Pierre Landat.*

*Les photographies couleur illustrant les recettes sont des contributions spontanées de partenaires gourmands ou
appartiennent directement à la photothèque de Langage Pluriel et
© Fotolia - © éréales Kille® - © Zjoppe - © Jpatokal - © Rebexho*

L'Amicale laïque de Saint-Aubin-de-Cadelech

Née à Saint-Aubin, commune du sud de la Dordogne dans la vallée du Dropt, elle existe depuis une soixantaine d'années. Elle porte, pour la cinquième fois consécutive, un évènement intitulé « **Mémoires de pays** » qui s'attache, par le recueil de témoignages de tous ceux qui y vivent et qui ont fait ou font de ce « pays » ce qu'il est, à faire reconnaître notre diversité.

C'est avec les habitants eux-mêmes que l'Amicale laïque agit et pose ainsi ces questions :

Qui a fait, qui contribue à construire le territoire où nous vivons ? Comment ont été vécues ces migrations par ceux-là même qui en ont été les acteurs ? Comment ont-elles été perçues et quels regards porte-t-on aujourd'hui sur les immigrés d'hier et sur ceux d'aujourd'hui ?

Après les recueils de témoignages des migrations bretonne, italienne, espagnole et l'exode alsacien, l'Amicale laïque a choisi, pour l'édition 2015, le thème de la cuisine pour les réunir tous.



Le mot de la Présidente de l'Amicale laïque de Saint-Aubin-de-Cadelech

Quatre années de recueils de mémoires de vie de ceux qui sont arrivés d'ailleurs – les étrangers de France, bretons et alsaciens, et les immigrés italiens et espagnols –, sur un petit territoire autour de Saint-Aubin-de-Cadelech. Quelles que soient les raisons de ces migrations ou immigrations, cette terre et ces habitants ont donné l'hospitalité, plus ou moins contraints, plus ou moins accueillants, à ceux-là et d'autres aussi.

Quatre années de rencontres partagées où des témoignages ont été recueillis et retransmis, permettant notamment une reconnaissance de part et d'autre. Souvent la parole était prise et entendue pour la première fois et si la mémoire collective avait bien gardé des traces de ces différentes arrivées, elle ne savait réellement que très peu de choses et quasiment rien des conditions de vie de ceux-là même qui les avaient vécues.

Il reste parfois des blessures, des regrets de part et d'autre, mais les mots dits et entendus ont comblé des silences douloureux.

Le temps a passé, les différences se sont diluées, les cultures mêlées et si quelques particularités culturelles subsistent encore, elles sont aujourd'hui vécues comme une richesse supplémentaire.

Pour continuer et compléter ce travail de Mémoire, l'Amicale laïque de Saint-Aubin-de-Cadelech a choisi cette année de réunir sur un seul évènement tous les acteurs qui ont témoigné les années précédentes afin de resserrer les liens entre les communautés, d'amener une réflexion sur les apports humains, techniques, économiques de chaque immigration, mais aussi de prolonger la réflexion vers la question de l'immigration aujourd'hui :

- Quels regards, nous citoyens, portons-nous sur les immigrés ?
- Comment les percevons-nous ?
- Quel accueil leur faisons-nous ?
- Et comment aborder ces questions ?

Pour nous tous, connaître son histoire éclaire le présent et devrait nous aider à ne pas répéter les tragédies passées. Une nécessité plus que jamais d'actualité ! Grâce à l'immigration, notre pays est devenu un pays multiculturel, ouvert au dialogue et au monde.

La connaissance de l'histoire libère, à condition de s'intéresser aussi à l'histoire et à la culture de l'Autre. La mémoire montre le chemin à celui qui veut voir.

C'est grâce à ce regard croisé que l'on réussit à se comprendre et à s'entendre...

Annie Landat et Langage Pluriel

Paroles d'immigrés, graines partagées

Donner la parole. Un éditeur a-t-il d'autres raisons d'être ? Pour les éditions Parole, donner la parole c'est donner la vie ; donner la vie à toutes ces choses, toutes ces forces qui sommeillent, aussi bien chez ceux qui disent ou écrivent que chez ceux qui écoutent ou lisent.

Ce livre est un porte-graines et nous devons remercier tous ceux qui ont généreusement offert leur parole en partage. Cette parole vient compléter le travail des bras immigrés venus, il y a des décennies, travailler des terres qui en avaient besoin. Car dans la parole de tout immigré il y a une richesse qu'il ne faut pas perdre, celle d'une autre culture, d'un autre vécu, d'une autre langue, d'un autre questionnement, d'un autre regard.

L'Amicale laïque de Saint-Aubin-de-Cadelech a ouvert la porte à cette parole ; Claude Fosse de l'association Langage pluriel a recueilli et mis par écrit les témoignages. Nous faisons notre travail d'éditeur qui consiste à réaliser ce livre, à le financer et en porter les graines partout où nous le pourrons avec la conviction que quelque chose germera.

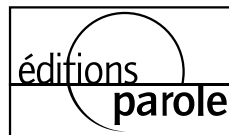
Jean Darot
Éditions Parole

Langage Pluriel

La cuisine
D'UN PAYS À L'AUTRE

100 recettes immigrées

La cuisine transmise dans les familles
d'ici ou d'ailleurs





L'apéritif

Laurent, Dordogne

L'apéritif de pépé Léon

- 100 g de feuilles de pêcher cueillies juste après le ramassage des fruits
- 1 litre de bon vin rouge
- 25 morceaux de sucre
- 1 verre d'eau-de-vie



Laisser macérer quinze jours en remuant régulièrement pour accélérer la diffusion du sucre. Filtrer et mettre en bouteille.

Maria Adoration, Espagne

La sangria

La sangria avec les fruits dedans, moi, je ne la connais pas. Dans ma région, c'est la *zurra capote*. On la prépare pendant le carême et à Pâques.



- 8 litres de vin rouge
- 4 citrons lavés, coupés en morceaux
- 4 oranges lavées, coupées en morceaux
- 2 à 3 écorces de cannelle. On en fait un fagot
- 1,5 kg de sucre environ

Mélanger le tout. Laisser macérer deux à trois jours en remuant régulièrement. Filtrer et servir bien frais.

Dans la sangria en France, on mélange tout, de la banane, du rhum et on mange les fruits alors que dans la *zurra capote*, il n'y a que le jus des agrumes.



"Andalou et pied noir, cent ans de métissage ont ramené des saveurs orientales dans la cuisine familiale." **Gilbert, Espagne**

Les fèves au cumin

Pour 5 personnes

- 500 g de fèves sèches
- Sel
- Cumin.

Mettre les fèves dans la cocotte minute. Les recouvrir d'eau. Au sifflement de la cocotte, laisser tourner au moins une heure. Quand elles sont cuites, les égoutter. Les mettre dans un saladier, saler et mettre une bonne quantité de cumin en poudre. Remuer le tout.

À déguster avec une anisette bien fraîche.

Maria Adoration, Espagne

Les tapas

Traditionnellement, les tapas c'étaient de petites choses, des petites quantités, des « petites portions ».

Par exemple, on prend une tartine de pain zapatera. On le frotte d'ail et on y passe la tomate avec un filet d'huile d'olive.

Maintenant dans les bars ils rajoutent beaucoup de choses, des œufs durs, des anchois, des olives, du thon, des asperges, de la mayonnaise.

Les tapas, c'est aussi des entrées froides ou tièdes comme les sardines à l'esca-bèche ou les poivrons confits.



Les poivrons à la poêle

Des poivrons longs type cristal, nettoyés et coupés en lamelles. On les fait revenir à la poêle avec de l'huile d'olive et de l'ail écrasé. Quand les poivrons sont cuits, on casse des œufs dessus. On peut aussi les manger tels quels avec un filet d'huile au moment de l'apéritif.