



Union Européenne

La Faim de l'abondance ?

CENTRE EUROPÉEN UNIVERSITAIRE

Avril 2023

Remerciements

Ce numéro n'aurait pas été possible sans l'aide précieuse de nombreux intervenants.

Nous remercions ainsi les établissements qui nous ont donné de leur temps : l'Excelsior et son directeur, Éric Gérard, Anna Pizzeria et ses propriétaires Axel Bouillet et Adrien Rémond et l'AMAP de la Vallotte et ses producteurs de légumes certifiés bio Christophe Hinckel, Anthony Delma et Adrien Kohr.

Nous remercions aussi nos camarades de promotion qui ont donné de leur temps pour répondre à divers questionnaires, Alan, Lou, Loanne, Calista, Paul, Camille et Sofia, ainsi que pour leur soutien dans l'élaboration de ce projet.

Nous remercions les personnes sondées en particulier pour les rubriques Le Dossier et L'Actu Débatue : Coralie Ghesquière, Tamara Hron et Olivier Mangot.

Nous remercions les établissements qui partagent notre journal et nous permettent de mettre en avant ce projet étudiant.

Nous remercions également nos professeurs du Centre Européen Universitaire pour leur formation et conseils précieux : Tourya Gaaaybess, Thibault Marquis et Yves Quemener.

Un merci tout particulier à nos lecteurs

L'équipe VOX



Bienvenue dans ce nouveau numéro du VOX, avec une petite nouveauté : une nouvelle équipe rédactionnelle !

Ce numéro tout beau tout neuf a pour sujet l'alimentation, ce thème concerne tout le monde et pose aujourd'hui énormément de problématiques : Comment nourrir une planète qui compte près de 8 milliards d'individus ? Comment consommer de façon plus éthique ? Que consomme-t-on à l'étranger ?

Pour répondre à ces questions vos journalistes Gabriel, Léa, Matisse, Maulde, Marko et Nhälâ se sont penchés sur ce sujet et vous proposent de nombreuses rubriques, accompagnés de leur fidèle associé : Jean-Robert.

Jean-Robert est un petit personnage qui reprend la mascotte du CEU créée par la promotion 2022-2023 des M2 Relations Publics Internationales et qui tient son nom de deux pères fondateurs de l'Union européenne : Jean Monnet et Robert Schuman. Il tient une chronique qui a pour sujet l'Union européenne. Celle-ci a pour objectif de vulgariser les connaissances sur l'UE afin de permettre au plus grand nombre de comprendre le fonctionnement de celle-ci.

Écœurement, dégoût, étonnement... Ce sont les sentiments qui dominent à la rédaction d'un article comme celui que vous vous apprêtez à lire sur les « coulisses de la malbouffe ». Le problème est sur la table, mais rien n'y fait : notre alimentation continue de s'américaniser et les scores des écologistes aux dernières européennes de baisser. L'épidémie d'obésité est en marche, gavée par la mafia italienne, les fermes-usines chinoises et les lobbys du parlement européen.

Gabriel - Le Dossier p. 03

Selon notre cher Larousse, ce qui est actuel « a lieu dans le moment présent ». L'actualité est également « ce qui convient au présent » ou dit autrement, « qui offre un intérêt réel pour les hommes aujourd'hui » (cf. le Centre National de Ressources Textuel et Lexicales). Notre rubrique repose précisément sur ce dernier aspect : la rédaction du contenu du Vox devant être anticipée bien avant sa publication, il serait prétentieux de notre part de spéculer sur ce qui sera l'actualité de demain. Et informer nos lecteurs de ce qui s'est passé deux mois auparavant ne ferait que les ennuyer puisque l'information aura eu le temps d'être mâchée et avalée sans vouloir particulièrement un autre coup de fourchette. Le Vox prouve aux lecteurs que l'actualité d'hier soulève des enjeux intemporels, qu'elle peut être pérenne.

Nhälâ - L'Actu Débattue p. 07

Quoi de mieux pour traiter du thème général de l'alimentation que de le matérialiser sous forme d'un établissement particulier accompagné de son histoire au moins aussi riche que ses plats ? C'est la recette que vos reporters du VOX ont décidé de suivre tout en la parsemant de nouveaux ingrédients finement sélectionnés pour votre plus grande lecture ! Goûtez à ce petit bout d'aventure historique et artistique que représente l'Excelsior !

Maulde - Portrait d'une institution p. 09

Au travers la découverte de nouveaux food corner innovants comme Anna Pizzeria, ou l'arrivée de la fameuse saison estivale tant attendue. Nous allons plonger notre regard sur l'étroit lien entre la culture et l'alimentaire. Moment d'échange et découvertes culinaires, rentrez dans l'univers de l'alimentation.

Matisse - Notre pépite culture p. 11

Les étudiants ont la parole dans ce journal ! Pour ce numéro, nous leur avons posé des questions sur leurs expériences Erasmus, quels plats ont-ils aimé ? lesquels ont-ils détesté ? À vous de le découvrir !

Léa, Marko, Nhälâ - La parole aux étudiants p. 13

Jean-Robert est maladroit et n'a pas sa langue dans la poche. Bien qu'il puisse parfois faire grincer, il reste un bon vivant toujours prêt à s'amuser en mangeant de bons plats et en visitant l'Europe entière. Dans ce numéro, notre mascotte a décidé de s'intéresser aux traditions de Pâques et s'est posé des questions sur la gastronomie européenne pour cette fête.

Léa - Le mot de JR p. 14



Les coulisses de la malbouffe

Gabriel Bonheure, étudiant M1 Communication, CEU

Des kilos en trop, des jeans qui ne ferment plus, les Français prennent de plus en plus de poids. Le constat est tombé et il est accablant : près d'une personne sur 2 est en situation d'obésité ou de surpoids dans l'hexagone, selon une étude de l'Inserm. Le taux a doublé en 30 ans et les jeunes sont particulièrement touchés : la part des 18-24 qui en sont atteints a été multipliée par 4 en 20 ans. Coupable numéro 1 : la hausse de la consommation d'aliments industriels, ultra transformés et très caloriques..

Le monde gangréné de notre alimentation

Aujourd'hui, nous mangeons différemment, nous bougeons moins et nous sommes davantage stressés. L'obésité est devenue un sujet absolument majeur, et pas seulement en France. Cette épidémie contemporaine a été dépeinte par l'OMS comme la première de nature non infectieuse à laquelle l'humanité fait face. Inédit : nous mourrons davantage de trop manger que de trop peu manger. .

Derrière cette vague de maladies chroniques se cache un monde opaque et complexe de lobbys, magouilles et mensonges, qui a permis à l'industrie de la malbouffe de prospérer au détriment de la santé publique. Et pourtant, malgré les avertissements des experts, les scandales et les controverses, peu de choses ont été faites pour mettre un terme à ces agissements qu'il n'est pas abject de qualifier d'immoraux ! Pour vous, le Vox s'est plongé dans le monde gangréné de notre alimentation, en plein coeur des coulisses de la malbouffe.

Découvrez ce qui se cache réellement dans votre assiette !

Le paradoxe de la popularité des fast-foods

Burger King épinglé pour des burgers périmés, des contrats de travail illégaux chez Mcdonald's, l'eau des toilettes plus propre que les glaçons de certains fast-food, des enquêtes répétées et des rapports choquants révélant que la nourriture servie par l'industrie alimentaire est pleine d'additifs chimiques, de conservateurs et de gras saturés...

Obésité, diabète de type 2, problèmes cardio-vasculaires, hypertension, insuffisance rénale, sédentarité, ostéoporose, sont autant de maladies provoquées sur le long terme par cette nourriture. A lui-seul, un repas au fast-food permet presque d'atteindre les besoins nutritionnels d'une journée.



L'empire de la restauration rapide fait jaser depuis des années, et pourtant aucune baisse de popularité n'est enregistrée chez les enseignes concernées qui séduisent un large public, notamment chez les plus jeunes. Un paradoxe étrange, qui pose une question cruciale :

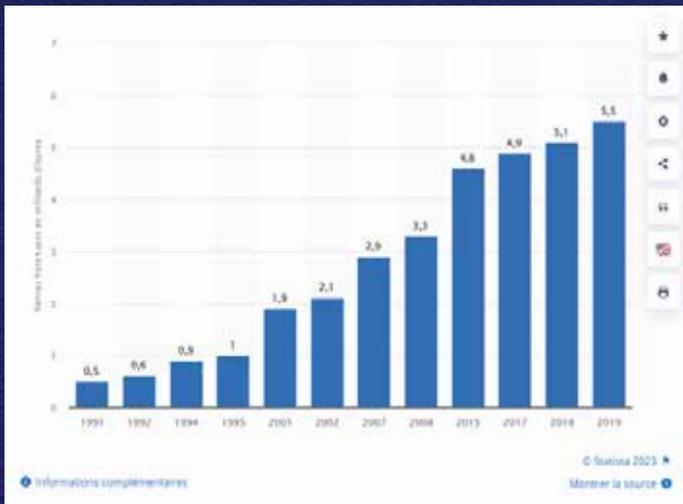
“ Pourquoi les consommateurs préfèrent-ils manger de la merde, en sachant que c'est de la merde ? ”

Les réponses d'un questionnaire diffusé par nos reporters illustrent bien ce phénomène sociétal : 3 personnes sur 4 considèrent que la consommation de fast-foods peut avoir un réel impact sur la santé, et à la question "quelle image avez-vous des fast-foods", 42% des répondants ont coché la case "une nourriture et un service de qualité basse". Sale temps pour la malbouffe, pourrait-on penser.



42 % des individus considèrent que les fast-foods fournissent de la nourriture de basse qualité

Des données qui sont d'autant plus édifiantes comparées au graphique qui suit, mettant en avant l'évolution spectaculaire des ventes de McDonald's en France ces dernières années.



Montant des ventes totales hors taxes sous enseigne de McDonald's en France en 2013 et 2019

Une expansion financière remarquable en France pour le géant américain, surtout quand on sait que l'enseigne a été impliquée depuis sa création dans plusieurs scandales de fraude alimentaire, de problèmes sanitaires et de pratiques commerciales douteuses, sans parler de la fraude fiscale...

Quelques exemples instructifs : en 2018, la franchise a été accusée d'utiliser de la viande avariée dans ses hamburgers en Inde. En 2014, une enquête a révélé que des fournisseurs de poulet de McDonald's en Chine - nous y reviendrons plus en détail - utilisaient des antibiotiques nocifs pour la santé humaine. En outre, McDonald's a été critiqué pour son utilisation d'ingrédients artificiels et hautement transformés dans ses produits alimentaires. Ces scandales ont suscité des préoccupations croissantes quant à la qualité et à la sécurité des aliments servis par la chaîne de restauration rapide, mais visiblement pas assez pour que les consommateurs ne désertent leur précieux Bigmac.

Pour certains, la France émerge aujourd'hui comme un nouvel eldorado du fast-food américain. Five guys, Chipotle, Steak n'shake ou Popeye's, les enseignes s'amoncellent dans les allées des centres commerciaux et les rues de nos centre-villes. Sur Facebook, on peut facilement tomber sur des dizaines de pages française adulant le fast food McDonald's et comptant des milliers de membres "McDonald's Fan Club" McDonald Fans"

"j'habite sur une île anglaise où il n'y a pas de mcdo!! j'aimerais tant croquer un ou 2 big mac et un petit poivre avec frites!!!!!!!" clame Marilyn Rose sur le groupe "Fan de McDonald's".

Nous aimons la malbouffe, les hamburgers suintants de graisse et les sodas trop sucrés, malgré leur toxicité pour notre corps, c'est un fait.

La malbouffe glorifiée par la publicité

Identifier les causes de ce mal-être : L'effet écran ! Un tiers de notre temps éveillé est passé en interaction avec du numérique, qui nous pousse à la sédentarité. On peut aussi pointer le problème du d'achat, qui semble jouer un rôle évident et primordial au sein de cette épidémie globale. Les produits frais, biologiques apparaissent comme plus chers dans l'imaginaire collectif.

Mais ce facteur est-il réellement à mettre en avant ?

Pour certains, il faudrait plutôt pointer un problème lié à des questions culturelles, avec la puissance de feu de la publicité toujours plus à même de diriger les consommateurs vers une alimentation les empoisonnant. D'un côté, les messages de prévention martèlent que pour être en bonne santé, il est nécessaire de manger 5 fruits et légumes par jour, de ne pas consommer trop de sel ni de sucre... De l'autre, les réclames des fast-foods attirent les plus jeunes en leur proposant dans un menu dédié et les derniers jouets à la mode. Pas facile de s'y retrouver pour les enfants. Et pour les parents, de lutter.

Dans son livre « La fabrique du crétin digital », le chercheur en neurosciences Michel Demurger, mène une enquête mettant clairement en avant des corrélations entre la progression de la télévision et de l'obésité sur certains territoires. Les recherches scientifiques les plus récentes ont largement confirmé les répercussions de la consommation cathodique sur le développement des troubles attentionnels, l'éclosion de comportements agressifs, l'émergence de valeurs sociales consuméristes et également sur l'obésité.

D'après une étude de la fondation Jean-Jaurès, l'âge du premier contact avec l'enseigne McDonald's s'établit à 8 ans. Un jeune sur 5 s'est déjà rendu chez McDonald's à l'occasion de sa première sortie amoureuse et on y fête parfois ses anniversaires. C'est une pratique largement et profondément ancrée. Le burger est le deuxième produit le plus consommé en dehors de la maison, juste derrière la pizza et devant le kebab.

L'univers publicitaire omniprésent et les placements de produits envahissants font que les produits industriels s'imposent comme marqueurs indispensables au sein des familles. La consommation de fast Food est très largement associée au plaisir et devient même un symbole de réussite sociale.

Ceci étant dit, une éducation culturelle sur le goût des aliments transformés devient indispensable. "Savoir quoi manger" est une question fondamentalement sociale et politique. "Pouvoir bien manger" est une question économique. Avancer l'argument du prix est un alibi !

Un régime sain n'est pas nécessairement un régime cher ! Bien manger prend seulement un peu plus de temps de préparation et sélection d'aliments, d'où l'importance d'une éducation allant dans ce sens !



La Chine dans votre assiette

2014 : un gigantesque scandale alimentaire secoue la Chine. Des images tournées en caméra cachée par une télé locale dans une usine proche de Shangaï montrent des ouvriers ramasser de la viande tombée au sol, étiqueter du poulet avarié et mettre en circulation du bœuf périmé. L'histoire n'aurait probablement pas fait grand bruit si l'usine pointée du doigt ne fournissait pas de grandes chaînes de fast-food occidentales : McDonald's, Starbucks, KFC et Burger King. En quelques heures, il a été révélé au monde entier l'incapacité de ces restaurants à maîtriser leur chaîne d'approvisionnement par des intermédiaires efficaces.

En matière de sécurité des aliments, la Chine est devenue un sujet primordial. Il n'y a pas une année sans que l'Empire du milieu ne se retrouve mêlé à un scandale sanitaire. Nous avons vu, entre 2007 et 2008, le scandale de la mélamine, d'abord dans la nourriture pour chiens, puis dans la poudre de lait pour nourrissons. En 2011, un trafic d'huiles frelatées fabriquées avec des eaux usées a été démantelé. Avril 2012 : Greenpeace révèle la présence d'au moins trois types de pesticides dans les sachets de thé Lipton, thé vert, wulong, jasmin... 2013 : les cadavres de 14 000 cochons sont retrouvés dans la rivière Huangpu au nord de Shangaï. Cette histoire macabre n'a jamais été vraiment résolue, mais des éleveurs furent fortement soupçonnés par les autorités sanitaires de s'être simplement débarrassés d'animaux morts destinés à être vendus à des bouchers. Pratique évidemment illégale, mais très ancienne en dans le pays.

Des milliers de porcs morts jetés dans les rivières aux morceaux de viande avariée remis en circulation, en passant par le scandale de la mélamine dans la poudre de lait pour nourrissons, la Chine s'avère être un bien mauvais élève en matière de sécurité des aliments. Ainsi, le pays n'est pas uniquement devenu un énorme atelier, fournissant vêtements et produits électroniques bon marché au reste du monde, il s'invite également à nos repas depuis plusieurs années.

La mafia italienne dans votre assiette

L'Italie et l'Union Européenne sont en guerre contre une menace invisible, mais pourtant bien réelle : l'agro-mafia. Cette industrie criminelle tentaculaire prospère sur la corruption et l'exploitation de la chaîne alimentaire italienne, mettant en danger la santé des consommateurs.

Les chiffres sont alarmants : Une étude de l'association Slow-Food révèle que l'agro-mafia rapporte plus de 15 milliards d'euros par an, soit environ 15% du chiffre d'affaires total de l'agriculture italienne. Argent sale bien évidemment injecté pour le financement d'autres activités criminelles, telles que le trafic d'armes ou de drogue.

Nombreuses enquêtes ont révélé des pratiques criminelles choquantes, allant de la vente de produits alimentaires périmés ou frelatés, à l'exploitation illégale de terres agricoles en passant par la manipulation des prix. Ces pratiques ont des conséquences désastreuses pour la santé publique, avec des risques parfois élevés de contamination alimentaire et d'empoisonnement.

Lait, huile d'olive, vin, fromage, viande... Ces produits sont contrefaits, mélangés avec des ingrédients de mauvaise qualité ou même périmés, leurs étiquettes et certificats sont falsifiés, puis ils sont vendus dans nos supermarchés comme étant de première qualité.



Nos filières alimentaires sont corrompues et exploitées depuis la production jusqu'à la distribution.

Des enquêtes ont révélé que près de 80% de l'huile d'olive extra-vierge vendue dans le monde entier est falsifiée, avec des étiquettes trompeuses et des mélanges avec des huiles de qualité inférieures. Au-delà du goût, des analyses ont montré que ces huiles contenaient des substances cancérigènes et des additifs dangereux pour la santé.

Le fromage, autre produit clé de l'agriculture italienne et exporté en France en grandes quantités, est loin d'échapper à ce phénomène. Il est bien possible que le délicieux parmigiano reggiano quia agrémente vos coquillettes soit fabriqué avec du lait frelaté, ou composé d'additifs illégaux dangereux pour la santé.

Alors, comment éviter ces produits qui nous empoisonnent et qui enrichissent des organisations criminelles ?

Malheureusement, il n'y a pas de solution infaillible pour être sûr à 100% de ne pas consommer de produits à risques issus de l'agro-mafia italienne. Il existe cependant des pistes pour ne pas tomber dans le piège.

D'abord, privilégier les produits locaux et bio, provenant de producteurs de confiance, vérifier les étiquettes et certifications tout en se méfiant des prix trop attractifs. Facile à dire mais bien plus ardu à mettre en pratique.

Il est urgent que l'Europe prenne des mesures plus fortes pour protéger ses consommateurs contre les produits frelatés et dangereux, et pour démanteler les filières tirant profit des pratiques criminelles de l'agro-mafia.



Nos filières alimentaires sont corrompues et exploitées depuis la production jusqu'à la distribution.



Nutri-score : quand les lobbys de l'agroalimentaire dictent leur loi à Bruxelles

Loin des organisations mafieuses italiennes, la qualité du contenu de nos assiettes se joue également à Bruxelles, au cœur des bureaux feutrés du Parlement Européen où les lobbys de la malbouffe font rage depuis des années.

Adopté en 2017 en France comme étiquetage officiel (non obligatoire), le nutri-score avait été violemment combattu avant de s'imposer dans le secteur agro-alimentaire chez près de 400 entreprises (plus de la moitié des volumes de vente). La diffusion du logo en Europe est par la suite passée par l'adhésion de l'Espagne, la Suisse, les pays du Benelux et l'Allemagne. Mais malgré sa validation par une centaine d'études publiées dans des revues scientifiques, dont certaines plébiscitées par le centre international de recherche sur le cancer, le nutri-score semble avoir du mal à se frayer un chemin sur certains territoires.

Les lobbys de l'industrie agroalimentaire cherchent à influencer les décisions politiques pour protéger leurs intérêts économiques, même si cela signifie mettre en danger la santé des consommateurs. En donnant aux européens la possibilité de faire des choix alimentaires éclairés en fonction de leur profil nutritionnel, le nutri-score s'est dévoilé comme un système de notation simple et efficace permettant de lutter contre l'obésité en constante évolution.

L'année dernière, une enquête menée par l'ONG Corporate Europe Observatory (CEO) a révélé que les lobbys concernés avaient organisé une véritable campagne de désinformation pour discréditer le nutri-score auprès des décideurs européens. Des arguments trompeurs ont été mis en avant, dévoilant le système de notation comme étant inutile pour les consommateurs, et nuisible pour l'industrie. Toute la palette des stratégies d'influence a été déployée : remise en cause de la validité scientifique du dispositif, proposition d'un contre-logo, échanges innombrables avec la sphère politique...

Une fois de plus, la santé publique est confrontée à des intérêts économiques et politiques

Quand les intérêts des plus riches priment sur la santé des consommateurs, comment garantir la transparence dans le débat public sur l'alimentation ?

Dans leur ouvrage « Des lobbys au menu », Daniel Benamouzig et Joan Cortinas nous livrent des pistes au travers d'une enquête d'ensemble sur les interventions mises en œuvre par l'industrie agro-alimentaire. Un premier pas vers la transparence serait de publier de manière systématique et contrôlée une déclaration publique sur les activités politiques menées par les entreprises du secteur.

Et voilà, mes chers lecteurs, vous avez maintenant une idée de ce qui se passe derrière les portes closes de l'industrie de la malbouffe. Bien que nous soyons conscients des conséquences désastreuses de la consommation excessive d'aliments ultra-transformés, il semble que nous ne puissions pas nous empêcher de céder à nos envies de burgers et de frites. Peut-être est-ce le prix à payer pour vivre dans une société de surconsommation où l'instantanéité prime sur la qualité. Mais qui sait, il est possible que la prochaine génération fasse des choix différents et décide de faire passer sa santé avant la satisfaction immédiate des papilles gustatives. En attendant, continuons de nous régaler tout en gardant à l'esprit que tout doit être consommé avec modération, y compris les Big Macs.

L'Actu Débattue

Nhâla Mangot, étudiante M1 Communication, CEU

Régionale - Pas de pluie : pénurie d'eau de vie ?

Nous ne prétendons pas ici faire un nouveau constat cafardeux de la situation hydrométrique de notre pays. Réchauffement climatique, sécheresses récurrentes, déluges mais nappes phréatiques qui ne se remplissent pas. On est conscient que c'est problématique. Essayons plutôt de positiver. Cherchons des solutions. Arrêtons de subir cette atmosphère anxiogène. Prenons un bol d'air frais. Allons voir du côté d'Adrien, jeune agriculteur dans la Meuse.

Son exploitation ne possède pas de système d'irrigation, si bien que la pluie est la principale source d'eau pour les cultures en plein champs. Dans ce cas, le type de sol est déterminant.

Fort heureusement, il pleut régulièrement dans le département ! Et avec un sol argileux comme celui de Liouville, des bruines mensuelles suffisent. En effet, selon l'agriculteur, contrairement aux sols sableux, pour une journée de pluie, un taux d'humidité convenable est maintenu durant 3 semaines lorsque la terre se compose d'argile.

En revanche, s'il ne tombe que quelques gouttelettes, les arbres fruitiers d'Adrien s'assoifferont. Ces derniers se désaltèrent grâce aux nappes phréatiques.

Le rapport de mars 2023 du BRGM indique un taux de remplissage faible pour la région. Et la tendance est à la baisse.

Fort heureusement, nous ne devrions pas être privés de mirabelles en août ! Notre agriculteur se veut rassurant : seul la taille des fruits devrait être impacté par le manque d'eau.

Adrien et les autres producteurs de la SCEA de la Vallotte produisent des légumes bio. La majorité est distribuée au sein d'AMAP. La composition des paniers varie au fil des saisons. Les aléas météorologiques et la nouvelle conjoncture climatique qui se dessine rendent la production de certaines espèces plus difficile.

Fort heureusement, nos agriculteurs ont du bon sens ! Du côté des tomates, les variétés anciennes, moins gourmandes en eau, sont privilégiées. Et la patate douce ? Certes résistante à la chaleur, elle demande un arrosage abondant. Vous allez devoir vous satisfaire des bonnes vieilles pommes de terre pour le steak/frites du samedi midi.

Les récoltes de nos petits producteurs dépendent des aléas climatiques. Ce choc de l'offre ne s'accompagne pas d'une baisse de la demande (rappel : au moins 5 fruits et légumes par jour !). La quantité offerte diminue. Les prix augmentent mécaniquement. Dixit la loi économique fondamentale de l'offre et la demande.

Fort heureusement, tout être humain n'est pas cupide ! Adrien confirme : les prix de ses produits n'augmenteront pas, d'autant plus que beaucoup d'étudiants consciencieux adhèrent aux AMAP, au sein desquels la vente de paniers représente environ 85% de leur activité. Les plus altruistes sont donc les perdants. À nous de rendre la monnaie de leur pièce en délaissant les gros distributeurs. Allons à leur rencontre.

Rikiki mais pas fadasse

Les Trente glorieuses ont disparues. Les fruits et légumes calibrés mais insipides sont amenés à disparaître. La taille, la quantité, les variétés sélectionnées illustrent un changement de conjoncture parti pour durer. Si nous ne faisons pas tous des efforts, alors le système ne sera pas durable.

Le coût d'opportunité de plus de frugalité vaut la peine de manger moins mais mieux. Pour davantage de résultats, une moindre consommation en général des ressources est nécessaire. Au risque que la satisfaction des caprices de certains laissent un goût amer à tout le monde...

Merci à Christophe, Anthony et Adrien pour leur mâche toute fraîche et leurs patates bien rondes. Sans oublier Mirabio, le Domaine des saveurs, ou encore Le Moulin du Petit Poucet qui nous fournissent en confitures, œufs et pain chaque semaine à la MJC Beaugard de Nancy !

Nationale - La flûte (dés)enchantée

Les professionnels des secteurs viticole et vinicole ont la gueule de bois. La consommation d'alcool en France baisse et c'est le vin qui tire la tendance générale vers le bas. En 2018 le vin de consommation courante était de 17,2 litres par an et par personne contre 115,7 litres en 1960. On constate un phénomène de niche particulièrement profitable pour les vins de meilleure qualité. Néanmoins, en raison de leur prix plus élevé dans un contexte économique tourmenté, une grande majorité se tourne vers des alternatives au vin, alcoolisées ou non.

L'élasticité-prix du vin est en effet important : plus on est riche, plus on consomme de vin. Siroter un Chardonnay beurré est un luxe. Ceci est d'autant plus vrai dans les pays producteurs de bières. Alors pourquoi en France, pays aux vignobles de renom, on boude le Bordeaux ? Deux raisons : nous sommes plus exigeants alors que notre porte-monnaie est à sec. Par conséquent, on consomme mieux, mais moins. Et puis les temps changent, les goûts évoluent, et nos pratiques s'adaptent. L'accord mets-vin est de plus en plus rare chez les jeunes. Lorsque c'est le cas, c'est par mimétisme durant des repas de famille où se réunissent des individus issus de plusieurs générations. Les habitudes alimentaires y jouent pour beaucoup également. Quel jeune irait chez McDo pour commander un menu maxi best of avec frites et vin de table ? Dans des gobelets en plastique, s'il vous plaît !

Les individus nés à partir des années 80 ont tendance à être plus sages et à consommer moins d'alcool. En témoigne l'apparition du mouvement « sober curiosity ». Ce terme nous vient de la journaliste Ruby Warrington qui a publié en 2019 le livre « Sober Curious » [inédit en français]. Il s'agit de remettre en question nos habitudes de consommation d'alcool en essayant de comprendre ce qui nous pousse à boire. On découvre qu'une vie en état de sobriété est possible, voire davantage épanouissante. Nous sommes plus ouverts aux alternatives. Tant que cela n'impacte pas notre vie sociale, préférer un Perrier rondelle n'est pas une honte. Ce qu'affirme Coralie, 21 ans, fait de plus en plus consensus : « Bien sûr, il n'y a pas besoin d'alcool pour passer une bonne soirée ».

Quant aux amateurs, ils privilégient la bière : moins chère, plus tendance, moins prout-prout. Elle donne un côté hipster aux garçons et rebelle aux filles. Selon Statista, un français en consomme en moyenne 33 litres par an. C'est la seule boisson alcoolisée dont la consommation augmente. Selon l'Insee, en 2018, le poids de la bière dans les dépenses en alcool a augmenté de 19,3 points chez les ménages dont la personne de référence est un jeune de moins de 26 ans. Coralie, qui n'est pas une grande amatrice de boissons alcoolisées, boit une bière « deux à trois fois par mois, le week-end avec une pizza ».

Une bière pour la conscience

Ce phénomène illustre les aspirations d'une population plus consciencieuse mais qui n'a pas forcément une bourse de taille Matusalem. Nous voulons préserver une bonne santé physique et mentale, et éviter de participer au succès des capitalistes. La bière artisanale s'inscrit dans notre volonté de valoriser la production locale. Apparu à la fin des années 70 aux Etats-Unis, le mouvement « craft » rassemble des micro-brasseries souhaitant faire redécouvrir le vrai goût de la bière, un produit ancestral qui a perdu toutes ses typicités à cause de l'industrialisation à grande échelle du secteur qui a homogénéisé son goût houblonné. Les industriels du secteur veulent toutefois leur part du gâteau. Les principaux distributeurs de « bières goût fruits rouges » restent les grandes surfaces pour une grande majorité des jeunes consommateurs.

La jeunesse se démarque des anciennes générations en privilégiant une consommation d'alcool à la fois engagée et plus saine. C'est fini l'époque où on débouchonnait la bouteille à la cantine pour désaltérer les écoliers. Et tous ces bambins biberonnés à la bibine ont pris de l'âge ou ont déjà disparu. Les vieux d'aujourd'hui, qui ont généralement un pouvoir d'achat plus important, subissent eux aussi les effets de la crise économique. La nouvelle génération d'amateurs d'alcool ne consomme plus tellement en solo. Elle a encore moins d'argent consacré aux cavistes. Si la qualité prime sur la quantité, alors la consommation n'est qu'occasionnelle. Les plus modestes se rendent au supermarché à la recherche d'alternatives abordables histoire de s'octroyer un petit plaisir désaltérant dans ce contexte loin des étés enivrants à Ibiza. Et d'autres sont tentés par les Tourtel Twist au jus de pastèque.

Le secteur du vin aurait dû anticiper ce changement de comportement. La solution réside donc dans l'innovation. Créer un nouveau marché ou s'intégrer dans un marché déjà installé avec un produit inédit, qui se différencie. Alors, amis vigneron, dépêchez-vous de creuser vos méninges : le vin en cannette s'est déjà (presque) démocratisé ! Blurp.

Internationale - Quand "Le silence des cinéphiles" fait parler

« Si vous ne voulez pas entendre des gens parler pendant un film, c'est vous qui ne devriez pas aller au cinéma. » La chanteuse Zara Larsson a jeté un pavé dans la mare depuis Tiktok. Et ce pavé a provoqué un tsunami en Suède. Les professionnels du secteur sont divisés : d'un côté les partisans de l'échange spontané d'émotions et d'opinions (Ruben Östlund, réalisateur de Sans filtre, regrette la « passivité » des suédois, bien trop silencieux à son goût) et de l'autre, les détracteurs des jacasseries qui ne supportent pas le moindre bruit. La question semble tellement importante dans ce pays du nord que les politiques sont eux aussi incités à s'exprimer sur le sujet.

Les plus misophones des cinéphiles fidèles aux salles obscures ont dû être ravis lorsque tout grignotage et beuverie au cinéma a été interdit à cause du covid. Le retour du popcorn a dû se faire encore attendre. Comment alors envisager une sortie ciné ? C'est en 1893 que Charles Cretors a mis au point la machine qui allait transformer les grains de maïs en mini astéroïdes croustillants. Des marchands ambulants s'installent aux abords des premiers cinémas. Il est cependant interdit d'y pénétrer un cornet de popcorn chaud dans les mains. C'est la Grande Dépression de 1920 qui pousse les exploitants de cinéma à se tourner petit à petit vers la vente de popcorn. Leurs bénéfiques font « pop ! » (ils explosent quoi...).

La vente de friandises reste à ce jour une source de chiffre d'affaire non négligeable et ce n'est pas un gérant d'un cinéma indépendant du sud de la France qui vous dira le contraire. « Les jeunes et les familles avec enfants vont au cinéma pour manger du popcorn. C'est l'une des seules occasions qu'ils ont pour le faire. » pense une employée. De plus, se battre avec les miettes caramélisées collées sur la moquette entre deux séances fait passer le temps...

« Ça dépend le film que je vais voir. Si le film est drôle, familial, grand public, ok, mais pas pour des films intimistes, du cinéma d'auteur, où le but est d'entretenir une relation plus personnelle avec le film. Dans ce cas, manger est aussi gênant qu'une personne qui parle ». Les propos de cette cinéphile qui ne fréquente presque qu'exclusivement des salles d'art et essai résume l'avis général des spectateurs qui ne grignotent pas durant le film. Avouons-le, ce sont soit des personnes plus âgées, soit des amateurs curieux de culture, mais pas notre pote du lycée ou notre petit frère de 5 ans. Eux ont tendance à baver devant la montagne (petite colline plutôt) de pépites d'or. Ça motive à sortir un dimanche après-midi pluvieux.

Qu'en est-il des autres ? Des abonnés au cinéma Pathé ? De ceux qui ne ratent aucun Marvel ? « On mange quand il y a les pubs, ça fait patienter ». Evidemment ! Et en plus, tout gloutonner durant ces 10 min interminables évite de devoir mastiquer en plein climax. On est libre de partager les éclats de rire avec le reste du public. Si on n'a rien dans la bouche, alors on peut papoter et demander à notre voisin de nous expliquer... « Parler au cinéma ? Non. Que ce soit pour un film drôle ou plus sérieux, jamais ». Zip.

En Inde, la question ne se pose pas : la séance de cinéma est une expérience à part entière. Un moyen abordable de fuir un quotidien précaire. Les spectateurs vivent littéralement le film. Ce qui peut être perçu comme un comportement inacceptable en occident est normal pour ces indiens qui chantent, dansent, pleurent de désespoir ensemble.

Aller au cinéma est un acte de socialisation qui nous fait vivre des émotions. La vie en société nous demande d'être tolérant. Nous sommes libres de choisir comment vivre notre expérience cinématographique. Un petit rappel cependant : notre liberté trouve ses limites là où commence la liberté des autres.

Chut ! Ça va commencer...

19 Janvier
Journée mondiale du popcorn

L'Excelsior, l'Art sur un plateau

Maulde Ramat, étudiante en M1 Communication, CEU

Rencontre avec Eric Gérard, membre de la maison depuis 1987, et directeur de l'établissement l'Excelsior depuis 2013, pour nous raconter l'histoire de ce lieu hors du temps, symbole des cafés de la Belle Époque, et icône du patrimoine culturel et artistique de la ville.

Racontez-moi un petit peu l'histoire du lieu et ce qu'il représente, qu'a-t-il de si particulier ?

Cet établissement est né en 1911, il a toujours été un restaurant, une brasserie. La famille Moreau, des brasseurs, officiaient à Vézelize, à quelques kilomètres de Nancy, et fabriquaient de la bière. Ils voulaient un établissement pour vendre leur produit. Ce lieu est un florilège d'Art nouveau qui habite la grande salle, avec la particularité que l'entrée est, elle, inondée d'Art déco. En cause, le fait que cette partie ait été construite après, en 1920. L'Art déco est complètement différent de l'Art nouveau, ce sont des formes géométriques, de l'éclairage indirect, c'est très masculin. Par exemple, nous avons dans cette entrée un escalier Jean Prouvé, tout en inox et bois. Il s'est inspiré d'un paquebot qui faisait les liaisons entre Marseille et Alger, où l'on voit que le pilier du lustre représente la cheminée du bateau.

Son emplacement dans le quartier de la gare est-il un point d'ancrage central ?

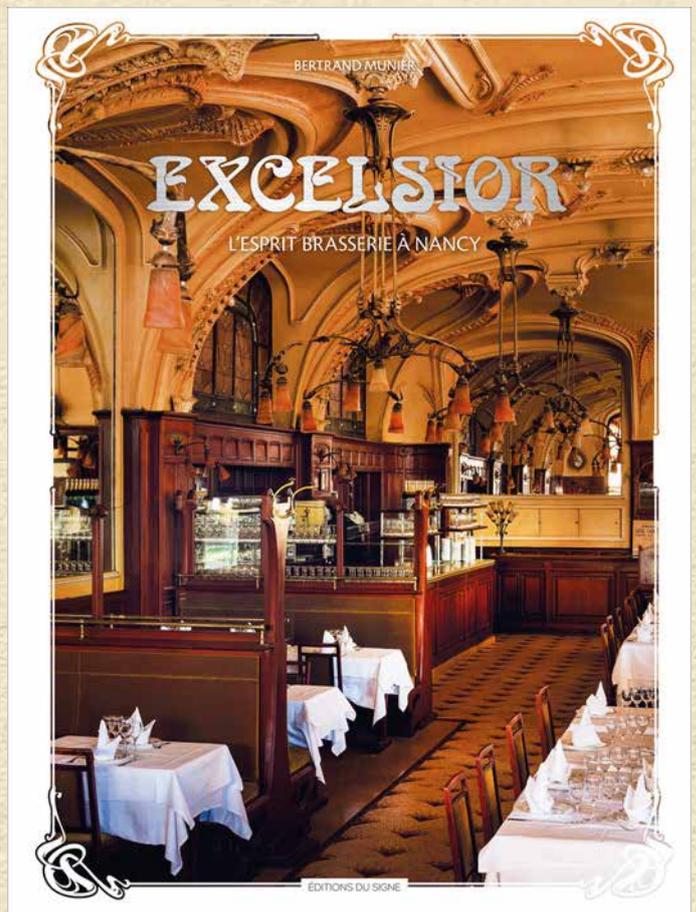
A l'époque, l'emplacement était idéal puisque c'était proche de la gare avec beaucoup de mouvements, ils ont donc construit cet établissement, et ont créé parallèlement l'hôtel d'Angleterre avec les plus grands architectes.

Quel est le lien entre cette brasserie et l'art de l'École de Nancy ?

Justement, est née un peu plus tard l'école de Nancy, puisqu'on peut admirer ici des éléments qui ont été conçus et construits par les grands artistes de l'époque, à l'image des vitraux signés Jacques Gruber, grand maître verrier, qu'on retrouve également à la chambre de commerce de Nancy. Par ailleurs, nous avons les banquettes en boiseries, du bois d'acajou, datant de 1911 et confectionnées par l'ébéniste Louis Majorelle, figure incontournable de l'école de Nancy. Les structures des lustres sont d'époque également, elles viennent de Daum, mais aujourd'hui les abat-jours sont des copies car l'Excelsior a été occupé pendant la guerre par les Allemands qui ont volé les vrais. Concernant les moulures, typiquement sur de l'Art nouveau porté essentiellement sur la faune, les plantes, sur le thème floral, à l'image des fougères présentes dans la grande salle confectionnées par Burtin.

L'Excelsior est classé Monument historique, pouvez-vous m'en dire plus ?

L'établissement commençait à perdre un petit peu de vitesse car il était très mal fréquenté. Dans les années 1960-1970, ça reste une petite brasserie, un bar où on sert quelques plats et bières, beaucoup



d'étudiants viennent, il y a du trafic de drogue, des règlements de compte. Dans les années 1974, l'hôtel d'Angleterre ferme faute de clients, il est alors question de démolir l'Excelsior. Par ailleurs, le nouveau maire de Nancy souhaite américaniser la ville, autrement dit créer une grande tour, à l'image de celle qui est installée sur la place Thiers aujourd'hui, et qui remplacerait les brasseries typiquement Art nouveau. Fort heureusement, c'est sans compter la création d'une association à l'initiative de l'opposition politique à la mairie qui réussit à classer ce bâtiment Monument historique en 1976, à partir de ce moment-là, plus personne ne peut toucher à cet établissement qui perdure alors dans le temps, et nous sommes réunis encore aujourd'hui pour cette interview !

En quoi ce lieu atypique est-il une institution de Nancy ?

“

Notre métier est une pièce de théâtre au quotidien

”

Les nancéens considèrent l'Excelsior comme une institution, ils l'ont connu à l'époque du projet de démolition, et l'ont vu ressuscité dans les années 1987 lorsque le groupe Flo l'a repris et remis aux normes afin d'en faire une brasserie parisienne de haut standing. Certains clients aiment revenir par nostalgie parce qu'ils se sont connus ici, d'autres ont célébré un baptême, une communion, ou un mariage, et souhaitent revivre certains souvenirs en passant notre porte.

Qu'est-ce qui la différencie de l'autre brasserie Excelsior située à Reims, êtes-vous une chaîne ?

Non ce n'est pas tout à fait ça. Au cours de la fin des années 1980, le fondateur du groupe Flo (fondé en 1968), rachète l'établissement. Il entreprend de tout remettre aux normes, au goût du jour, dans une rénovation antique tout en gardant les structures d'époque.

Les nancéens s'approprient tout de suite le lieu qui ouvre en Juin 1987, car il s'agit d'une brasserie parisienne en province. L'établissement, qui doit faire 250 couverts par jour, en réalise 350. Le groupe Flo grandi en rachetant des établissements à Paris et en province, et concentre autour de 3000 salariés, dont on fait partie de 1987 jusqu'aux années 2014. En 2015, le groupe perd de la vitesse à cause de crises successives, il se trouve alors obligé de vendre. On a été repris par un indépendant, qui a quelques établissements à Strasbourg, et qui a également racheté une brasserie à Reims. Dès lors, il a voulu appeler la brasserie de Reims Excelsior, comme celle de Nancy, ils ont volé un petit peu notre nom, mais on reste une petite maison familiale, il y a six établissements à Strasbourg qui sont différents les uns des autres, puis il y a vraiment la grosse maison à Nancy, qui a été créée en 1911, et une plus petite à Reims.

A part le nom, la carte est-elle similaire ?

Reims reste une brasserie aussi, oui, ça reste un petit peu la même carte parce qu'il y a des plats typiquement brasserie. Ce concept a été créé dans les années 1900 par des auvergnats qui sont montés à Paris et qui ont créé ces établissements, l'idée a été dupliquée en Province où on pouvait manger de la choucroute, des huitres, de l'escargot, du foie gras, du saumon fumé, on monte en gamme, avec du festif, on pouvait aussi bien manger des crêpes Suzette que des profiteroles au chocolat.

Traduisez-vous une influence culinaire nancéenne autour de plats typiquement de la région par exemple ?

Oui évidemment, on garde des plats à connotation de Lorraine, on essaye toujours de travailler les cartes avec des produits locaux. Ce sont des recettes identitaires comme la quiche lorraine, la choucroute strasbourgeoise, on a également un dessert qui est un entremet glacé nommé Le Tout-Nancy qui concentre une base de mirabelle, de bergamote, avec un coulis de mirabelle, et qui est vraiment typiquement Nancéen.

Comment les huitres peuvent-elles être attractive dans une ville du Grand Est où l'hiver et la pluie durent plus longtemps qu'un tour du monde en vélo, et alors qu'on les trouve plus habituellement sur la côte Ouest de la France ?

Là encore, c'est un met typiquement brasserie, qui se trouve être traditionnellement servi dans des maisons à notre image, en dépit de la météo !

Quel type de clientèle illustre l'Excelsior ? Les mythiques voyageurs passent-ils toujours par l'Excelsior en sortant de la gare, ou est-ce plutôt une clientèle locale habituée ?

On a à peu près 70% de notre clientèle qui sont des habitués, et les 30% restants sont des touristes qui viennent visiter l'art nouveau ou l'art déco à Nancy. Ils vont au musée de l'École de Nancy à Thermal et viennent ensuite manger ici parce qu'il y a une concentration d'art nouveau. Il s'agit d'un lieu incontournable quand on fait un programme de visite Art nouveau et Art déco, on passe obligatoirement par l'Excelsior.

Justement, recherchez-vous une clientèle nouvelle ? Comment fidéliser la clientèle finalement, et les jeunes en particulier, qui se tournent plutôt vers une concurrence fast food ?

Effectivement on est à la recherche d'une nouvelle clientèle parce que notre clientèle vieillit et disparaît. On essaie d'être attractif pour les familles en privilégiant un menu enfant par exemple. A titre de petite anecdote, aujourd'hui on a notre second de cuisine qui venait petit ici avec ses parents déguster le menu enfant et qui se souvient avoir eu une toque sur la tête quand il est venu, j'ignore si c'est ce qui a déclenché sa présence chez nous aujourd'hui mais en tout cas ce souvenir l'a marqué, et c'est aussi ce qu'on recherche pour renouveler notre clientèle, créer des souvenirs et de la nostalgie.

Quelle est l'ingrédient phare de l'Excelsior, si vous deviez résumer l'établissement par un produit ?

On a des spécialités, des incontournables, comme la sole meunière, on n'en trouve pas beaucoup dans d'autres restaurants à Nancy, on la découpe en salle, on lève les filets et puis on les remet dans l'assiette pour le client sans qu'il n'ait rien à faire. On a le flambage des crêpes Suzette qui sont également préparées devant le client. Ce sont des traditions qui se perdent dans beaucoup de restaurants faute de temps, nous on a remis ces façons de faire au goût du jour, en développant le côté spectacle en salle par exemple. Notre métier au quotidien est comme une pièce de théâtre, on joue une pièce, on a des clients qui viennent seuls pour voir le spectacle et ne pas entendre le bruit des fourchettes comme dans certains restaurants.

Il y a un côté folklorique ?

Oui, dans la façon de porter des plateaux avec les serveurs qui dansent en salle par exemple, ou l'anniversaire qui va être fêté avec l'ensemble du personnel chantant à l'unisson, tout ce genre de chose fait qu'on est plongé dans une pièce de théâtre. Cela permet aux clients de créer des souvenirs.

Comment voyez-vous l'évolution du lieu à l'avenir, dans les prochaines années, et comment cet établissement historique et ancien reste-il toujours malgré tout une référence ?

On essaye de s'adapter avec notre carte, il est certain qu'on ne va pas faire un restaurant chinois ici, on va rester sur nos plats à connotation brasserie, avec des produits abordables, on essaye de garder cette accessibilité qui est importante pour nous, on s'efforce toujours de travailler ce point lorsqu'on élabore la carte. L'été on a un petit menu estival plutôt accessible, ça permet d'être dans un lieu assez sympa, et pouvoir se faire plaisir à petit prix. Sinon on a une petite terrasse qu'on décore avec nos plantes mobiles, mais sur la terrasse on n'a pas le côté Art déco, quand on vient ici c'est aussi pour découvrir le lieu.

Est-ce un peu le train bleu nancéen ici, ou pouvons-nous vous comparer aux brasseries Paul Bocuse par exemple ? Comment réussit-il à toujours se renouveler dans le temps ?

On a notre histoire. Nous avons l'Art nouveau dans la grande salle, puis l'autre partie du bâtiment est Art déco. Par ailleurs, depuis 1987, nous avons la particularité créer des petites plaques en laiton de personnalités décédées qui sont venues à l'Excelsior à l'endroit même où ils se sont installés, que ce soit des artistes, des chanteurs, des écrivains, ou des footballeurs... Nous avons Pelé au moment du jubilé de Platini en 1988 qui est venu ici, il y a Morris dessinateur de Lucky Luke, à côté se trouve Léo Ferré, un peu plus loin on retrouve David Bowie à l'occasion d'un concert qu'il a donné à Amnéville et qui était d'ailleurs très amateur d'art nouveau, En plus de ces quelques illustres noms, nous avons également Jacques Chirac, Petrucciani, Patrick Dupont le danseur étoile, Jean d'Ormesson l'écrivain etc...

Subissez-vous la concurrence ici à Nancy ?

Effectivement, il y a d'autres établissements qui sont aussi jolis place Stanislas par exemple, mais qui n'ont pas de côté Art nouveau, il n'y a que ça ici.

C'est un bel héritage.

C'est une belle maison.

Pour aller plus loin : "L'Excelsior - L'esprit Brasserie à Nancy" de Bertrand Munier, éditions du Signe (2018)



Anna Pizzeria : La Culture du Local

Matisse Morvan, , étudiant de M1 Communication, CEU

Si l'on peut souvent entendre qu'il n'y a plus de saisons, ce n'est pas le dicton qu'Axel Bouillet et Adrien Rémond souhaitent appliquer. Tous les deux jeunes entrepreneurs, ils ont mené à bien la création d'une pizzeria, « Anna Pizzeria », ouverte le 25 février 2023 et située au 61 de la place emblématique de Metz Saint-Louis. Mais qu'est-ce qui différencie ce projet des autres Food Corner que Metz ou Nancy ont pu voir émerger ces dernières années ?

Tous les deux passionnés par la cuisine et la créativité qui en découle, ont eu l'idée de créer une nouvelle manière de cuisiner la pizza, reprenant les basiques de ce plat italien et en le combinant avec des produits de saison, une cuisine éco responsable en venait à apparaître. Cette volonté d'ouvrir le propre commerce leur est venue autour d'un de ces fameux brain-storming dans un café, ces mêmes conversations où chaque ami a un jour refait le monde. Partant d'une discussion ordinaire en avril 2022, les deux amis ont directement tout mis en œuvre pour porter au jour leur projet. Grâce aux connaissances d'Axel dans le monde de l'entrepreneuriat et le soutien permanent d'Adrien, le projet prend forme en juin 2022 et tout s'accélère jusqu'aux premières difficultés en novembre 2022, les banques intimidées par le projet. Finalement et après quelques refus, une banque leur ouvre enfin leur porte leur permettant de finaliser leur projet et d'ouvrir en février sur l'un des lieux les plus prisés de la vie Messinne.

Si ce projet est innovant c'est dans la démarche qu'il entreprend. Transformer la pizza, un incontournable de la cuisine rapide, devient l'objectif derrière ce projet. L'idée est alors de pouvoir offrir aux clients des produits de qualité issus des producteurs locaux ou alors achetés à échelle locale tout en respectant les impératifs des saisons. C'est également un moyen pour eux d'encourager et de participer aux conflits actuels en invitant les consommateurs à repenser leur manière de consommer la restauration rapide. Finalement, les deux amis ne possédant pas encore de terrasse parviennent à s'adapter en lançant des partenariats avec les bars aux alentours pour permettre de favoriser un lien, mais également fidéliser leur clientèle tout en offrant une belle alternative lorsque le ventre gronde.



Autour d'une carte revisitée, Adrien et Axel, accompagnés de leurs deux employés proposent des recettes classiques mais également des recettes se déclinant selon les produits de saison et accessibles entre 12 et 16 euros chaque jour de 11h à 21h. Le gros succès actuel de la pizzeria, la pizza végétarienne, séduisant tant bien nos fans de viandes que nos végétariens va se voir évoluer au grès des saisons. Et c'est avec grand plaisir que les deux cuisiniers adaptent leur carte, Axel nous l'explique, avoir son propre commerce c'est également se retirer les limites créatives qu'on peut retrouver dans d'autres restaurants. Se libérant de ces limites, la créativité s'ouvre et les expériences culinaires s'enchaînent dans leur laboratoire, une liberté qu'aucun des deux ne souhaiteraient perdre.

En collaboration avec une graphiste locale, ils ont également mis en place un système de fidélité qu'ils souhaitent voir évoluer. En effet, nous connaissons tous le carton de dix achats offrant des promotions, ici en plus du système classique, Anna Pizzeria souhaiterait proposer une nouvelle offre innovante plus fidèle qui saurait ravir vos papilles gustatives, de quoi rentabiliser les pizzas et manger avec la satisfaction de savoir combien votre estomac est ravi.

La saison à portée de mains

Matisse Morvan, étudiant de MI Communication, CEU

Si les produits de saison et la culture sont mis à l'honneur dans cette rubrique, il est difficile d'imaginer ne pas mentionner la période des saisonniers qui va bientôt débiter ce prochain moins de mai.

Alors que la saison d'hiver ferme progressivement ses portes, les saisonniers commencent à se pencher sur les offres d'emplois pour cet été. Le travail de saisonnier permettant d'accroître l'économie temporaire, c'est l'opportunité d'offrir aux jeunes diplômés et non-diplômés, mais également aux voyageurs et aux rêveurs l'occasion de découvrir un nouveau mode de vie. En reconduisant ses enquêtes prévisionnelles, Pôle Emploi permet de distinguer la vedette incontestable des saisons ; le travail agricole.

2019, l'âge d'or du contrat saisonnier et surtout du cadre pré-covid, c'est alors 270 000 de contrats qui sont signés dans les domaines agricoles. Avec pour joli podium les activités viticoles, la culture de légumes et la culture des fruits à pépins et à noyaux. La question aujourd'hui et de savoir si l'offre post-covid reste alléchante pour les saisonniers et quels avantages dégage-t-on à se tourner le temps d'un été vers la saison

Le travail saisonnier c'est une moyenne d'âge plutôt jeune de 32 ans, c'est également un moyen pour les jeunes diplômés ou non-diplômés de débiter dans la vie active avec deux cordes à leur arc, la motivation et l'envie de nouvelles expériences.

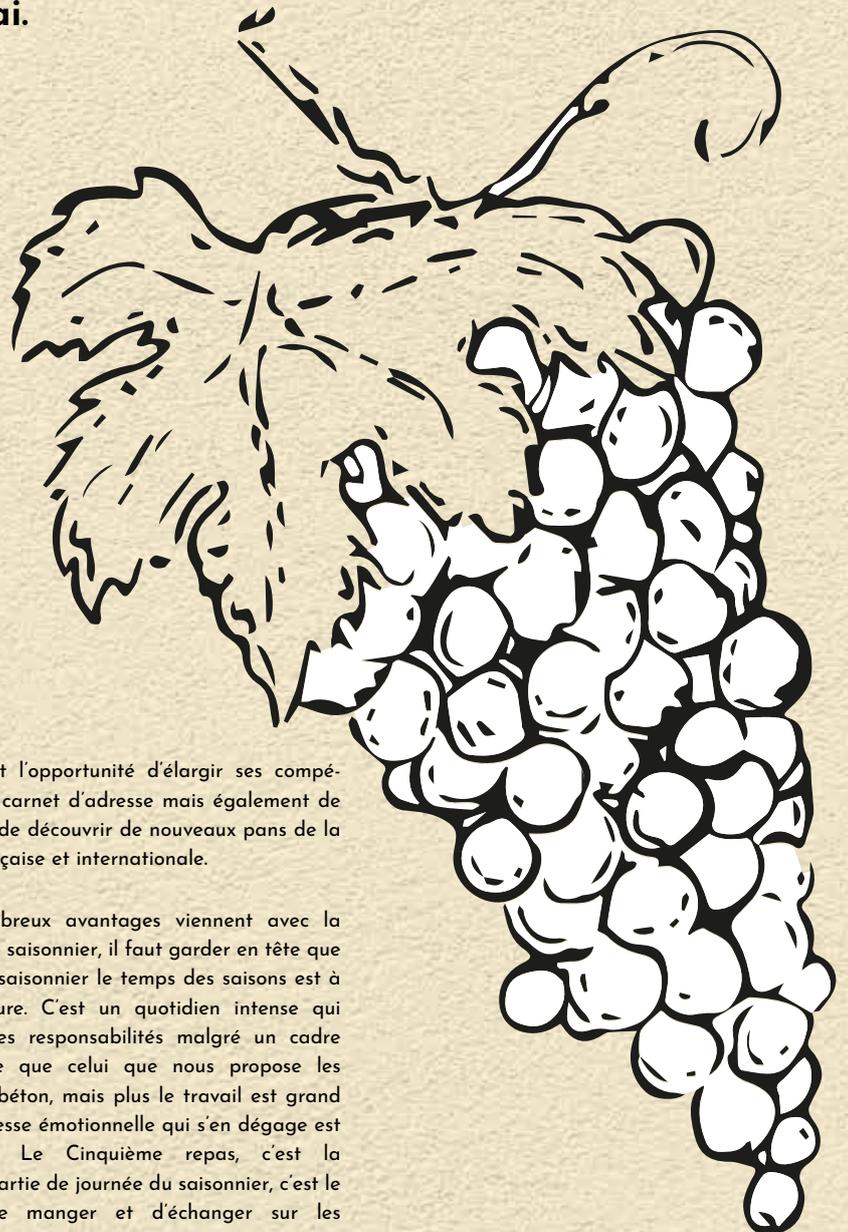
C'est une offre variée tant bien dans les rôles et missions à accomplir que dans le choix de la destination. Plutôt fan de la montagne ? Tournez-vous vers les refuges et apprenez la cuisine savoyarde ou alpine en plein été. A l'inverse pas le plus grand des randonneurs, mais grand amateur des villes et des activités aux alentours ? Alors vous serez sans aucun doute comblés par les possibilités de restauration ou par les offres de cueillette semées sur les bords des villes.

Si certains voient la saison comme une option secondaire, le travail de saisonnier devient pour de nombreux français un mode de vie qui les accompagne les premières années de leur vie

active. C'est l'opportunité d'élargir ses compétences, son carnet d'adresse mais également de voyager et de découvrir de nouveaux pans de la culture française et internationale.

Si de nombreux avantages viennent avec la situation de saisonnier, il faut garder en tête que la vie d'un saisonnier le temps des saisons est à 100 à l'heure. C'est un quotidien intense qui implique des responsabilités malgré un cadre plus nature que celui que nous propose les jungles de béton, mais plus le travail est grand plus la richesse émotionnelle qui s'en dégage est importante. Le Cinquième repas, c'est la deuxième partie de journée du saisonnier, c'est le moment de manger et d'échanger sur les différents projets et plans sur la comète qu'on souhaite tous réaliser un jour.

Ainsi armé de vos sites de recherche d'emplois, des réseaux sociaux, mais également du bouche-à-oreille, c'est plus d'un million de poste qui vous tendent la main cet été 2023.



Un goût de l'étranger

Marko Djordjevic, Léa Cardoso, Nhälâ Mangot, étudiants M1 Communication, CEU

Qui suis-je ? Né en 1987, à l'origine de près d'un million de naissances et présent dans 33 pays de l'Union européenne je suis, je suis, je suis ? Eh oui, le programme Erasmus+ ! Aujourd'hui âgé de 36 ans, le programme est toujours aussi populaire auprès des étudiants. Dès le collège, les jeunes Européens peuvent partir en mobilité jusqu'à un an. Il s'agit d'une expérience riche en émotions et en découvertes qui, évidemment, ne laissent pas les vagabonds indifférents. Dans ce numéro, nous nous sommes intéressés aux habitudes alimentaires que les participants du programme ont pu développer (ou même parfois perdre !) durant leur séjour.

Dans quel pays as-tu fait ton Erasmus ?



Quel plat/aliment t'a le plus marqué(e) durant ton séjour ?

La pizza

Trdelnik (gâteau à la broche d'Europe centrale)

Les cinnamon rolls

Le goulash dans sa version tchèque, et le fromage frit à la sauce tartare, avec des frites

L'Irish Stew

Л'айран, à prononcer [aïranne], une sorte de yaourt à boire légèrement salé.

Quel plat/aliment t'a le plus marqué(e) durant ton séjour (négativement) ?

Le requin fermenté

Colcannon (purée irlandaise avec du chou vert)

Goulash

La Becherovka (alcool à base d'herbes)

Le porcelet ENTIER congelé dans les rayon de supermarchés.

La mortadelle

Quel plat/aliment t'a le plus manqué durant ton séjour ?

Le pain à la française

La diversité de nos fromages français

Les conserves de légumes et les surgelés Picard !

Les produits laitiers en général du type yaourts et crème

Ton voyage a-t-il eu un impact sur ta façon de t'alimenter aujourd'hui ?

J'apprécie davantage les plats en sauce (bœuf bourguignon, rougail saucisse, curry, chili con carne)

Pas spécialement

J'ai tellement mangé de pizzas en Italie que j'en mange beaucoup moins. J'ai intégré le parmesan à beaucoup plus de mes recettes, là où avant je consommait plutôt de l'emmental ou du gruyère rapé

Quelque chose à ajouter ?

"Le trdelnik qu'on trouve à Prague n'est pas Tchèque. La Hongrie, la Slovaquie et la Roumanie se disputent l'origine"

"Le plus dur c'est de ne pas trouver les mêmes marques qu'en France"

En Lituanie, les courses coûtent moins cher mais les produits comme la viande étaient de moins bonne qualité.

Ils consomment énormément de viande en ragoût et des pommes de terre"

Quitter son pays n'est pas chose aisée. Encore moins quand on doit quitter notre bonne vieille baguette et nos fromages odorants. S'immiscer dans une culture, c'est aussi devoir s'adapter aux plats locaux, aux modes de cuissons et aux façons de consommer le repas. Comme décrit précédemment, il n'est pas nécessaire de partir à l'autre bout du monde pour manger des plats totalement différents, le continent européen regorge de cultures diverses et variées. Alors, prêts à partir ?

Quid de ceux qui viennent en France ?

"J'aurais aimé avoir eu le courage de goûter aux escargots ! tout comme les huîtres, ces spécialités sont peu connues en Bulgarie."

"Les baguettes françaises me manquent ! Le pain chez moi est vraiment différent." Sofia, étudiante bulgare en Erasmus au CEU pour un semestre.

Qui de l'oeuf ou du lapin est arrivé en premier ?

Léa Cardoso Fonseca, étudiante MI Communication, CEU

En ce mois d'avril, l'Union européenne tout entière célèbre Pâques. C'est le moment idéal de se plonger dans les traditions des différents pays européens. Entre plats nationaux, héros et pratiques, découvrons ensemble comment Pâques est fêtée.

Pâques est à l'origine une fête catholique qui célèbre la résurrection de Jésus, elle est depuis devenue l'occasion de se rassembler en famille afin de manger de bons petits plats. Comme vous le savez, votre ami Jean-Robert aime manger et j'ai décidé de m'empiffrer de chocolats et gigots d'agneau afin de vous faire saliver en vous énonçant les pratiques culinaires européennes pour cette fête.

Ainsi, je vous ai concocté une liste des meilleures spécialités de Pâques pour vous donner des idées de repas. Attachez votre ceinture les amis, on commence tout de suite.

Italie

L'Italie comprend dans son territoire le Vatican, pays dirigé par le Pape en personne. Il est donc évident que Pâques soit fêtée en trombe. Pour l'occasion, les Italiens dégustent la *colomba*, une sorte de brioche en forme de colombe dans laquelle on retrouve notamment des morceaux d'oranges confites et recouverte d'un glaçage de sucre et d'amandes. Cette forme et cette garniture ne sont pas choisies au hasard : elles représentent le retour du printemps. Si, comme moi, vous êtes amateurs de cuisine italienne vous vous dites sûrement que cette colombe ressemble étrangement au panettone, la célèbre brioche de Noël. *Dio mio!* Les traditions sont importantes en Italie, le *panettone* pour Noël, la *colomba* pour Pâques, *basta!*

Allemagne

Chez nos voisins du nord-est, Pâques est à l'origine de plusieurs traditions culinaires. Tout d'abord, le jeudi qui précède la fête se nomme *Gründonnerstag*, dans ce mot presque impossible à prononcer, se trouve le terme *grün* qui signifie « vert », et cela a donné de sacrées idées aux allemands. En effet, ce jour-là, les copains d'outre-rhin mangent des plats... verts ! Ils se délectent notamment d'une drôle de sauce, la *hessische grüne sosse*, composée de ciboulette, pimprenelle, persil ou encore cerfeuil. Pour la touche sucrée, les Allemands mangent l'*Osterlammele*, un gâteau en forme d'agneau qui représente l'innocence.

Portugal

Au Portugal, la spécialité pascale par excellence est le *foliar*. Il s'agit d'une sorte de pain brioché en forme de nid et dans lequel on y met un œuf dur en guise de décoration. Ce pain peut être sucré mais aussi salé et fourré de viande. Selon la tradition, ce sont les parrains et marraines qui doivent offrir le *foliar* à leurs neveux et nièces qui en retour vont leur offrir des fleurs car le nom de ce pain provient du latin *floralis*, qui veut dire fleur !



Grèce

Pour la fête de Pâques, les Grecs mettent en avant la sainte trinité grâce au *tsourekli* qui est une sorte de brioche en forme de tresse à trois branches cuite avec un œuf dur en son centre. Il s'agit d'une brioche très parfumée avec notamment des arômes de cardamome, de zestes d'agrumes et de malhepi qui n'est d'autre que le résultat de noyaux de cerises broyés. Le *tsourekli* est une brioche riche attendue après la longue période du Carême.

Maintenant, une analyse s'impose : alors que je m'attendais à être dépaysé durant mon voyage, je me suis finalement rendu compte que nos voisins européens sont bien proches de nous, français. Cela m'a alors permis de comprendre que l'Union européenne était plus qu'une communauté basée sur la politique et l'économie, elle est aussi basée sur des valeurs communes et mêmes des cultures similaires. Par exemple, j'ai pu voir durant mon voyage que les Français n'étaient pas les seuls à accorder une certaine importance au symbole de l'œuf : les Polonais les consomment aussi en tant que chocolats, et les Estoniens eux en font une pétanque, ils ne les mangent même pas. (C'est fou ça quand même)

Maintenant je vous pose une question chers lecteurs : pensez-vous que les plats que proposent les différents pays de l'Union européenne nous permettent de nous sentir davantage européen ?

Selon le journal en ligne *Toute L'Europe*, les européens sont les plus gros consommateurs de chocolat au monde avec 7,2kg par an et par personne. Il doit avoir de sacrés biscotos le lapin de Pâques

Et pour info, nos camarades du CEU organisent des cafés culturels : l'occasion rêvée pour échanger avec des étudiants Erasmus et découvrir de nouvelles cultures européennes !



ceulorraine



@ceulorraine



ceulorraine



centre-europeen-universitaire



ceu-contact@univ-lorraine.fr



CEU
CENTRE EUROPÉEN UNIVERSITAIRE
DE NANCY



UNIVERSITÉ
DE LORRAINE

www.ceu.univ-lorraine.fr