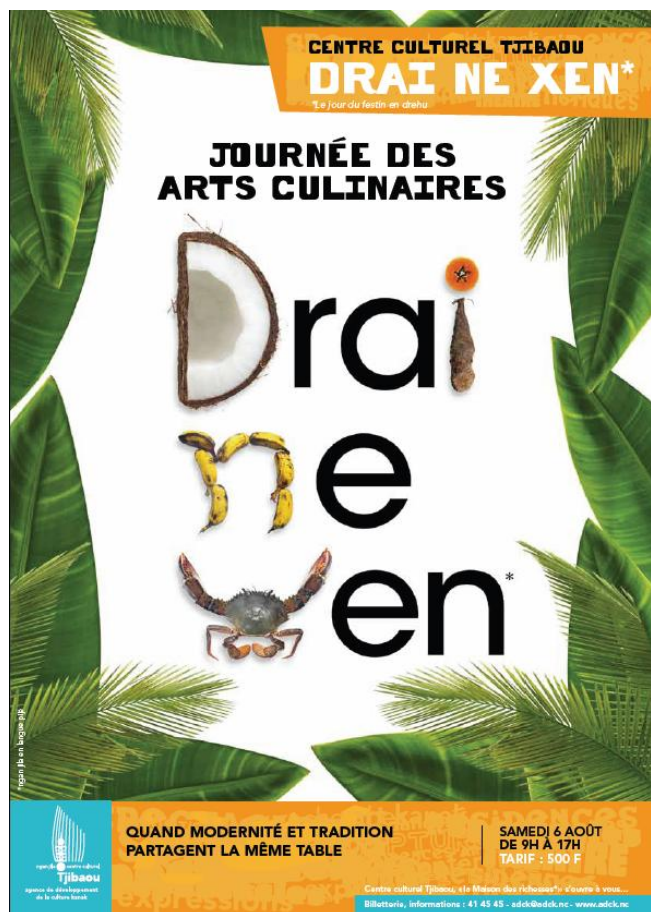


Journée des arts culinaires kanak **Drai ne xen***

*qui signifie Le jour du festin en Drehu, langue parlée à Lifou,
et en hommage au Pasteur André Wassaumié PASSA,
fondateur de l'association Drai ne xen

Samedi 6 août 2011
dans tous les espaces du centre culturel Tjibaou

Une journée de célébration
autour de la tradition culinaire kanak



© Alinéa

Le samedi 6 août 2011, l'ADCK - centre culturel Tjibaou propose aux calédoniens la 1^{ère} édition d'une journée consacrée aux arts culinaires kanak, **Drai ne xen**.

Cette 1^{ère} édition porte sur le mariage, sur l'alliance, le mélange des saveurs, des couleurs, mais aussi sur le rapport des individus à leur gastronomie ; le mariage se fera également entre la rencontre de trois chefs locaux de grandes enseignes gastronomiques de la place et les traditions culinaires kanak sous tous leurs aspects.

Une journée pour se rencontrer, échanger, afin d'exprimer des talents pour de nouveaux horizons gastronomiques... Une journée de découvertes culinaires, et de ravissements gustatifs assurés...

Des plats originaux et innovants seront réalisés, des dégustations gratuites, des danses, contes, conférences déambulatoires, projections et ateliers, le tout sur le thème du lien entre l'homme et la nourriture dans l'organisation sociale, ponctueront la programmation de cette journée inédite.

Des stands d'information et des forums de discussion permettront de répondre à toutes les questions que vous vous posez sur les traditions et savoir-faire horticoles et culinaires kanak.

Contact interview : Emmanuel Tjibaou – Tél : 41.45.36

Coordination de l'évènement: Sonia Togna – Tél : 78.74.53

Responsable communication : Laurence Esquedin - lesquedin@adck.nc / GSM : (687) 78.18.28 - Tél (687) 41.45.44 - Fax (687) 41.45.56
Agence de développement de la culture kanak - centre culturel Tjibaou - BP 378 – 98845 Nouméa Cedex – www.adck.nc

Contact presse (EVENEMENT UNIQUEMENT) : Catherine Guillaume – catherine.guillaume.solutions@gmail.com / GSM : (687) 78.81.67

Contenu du dossier :

Un nom donné en hommage au Pasteur André Wassaumié PASSA

Dans le cadre des missions de l'ADCK - CCT

Le programme du samedi 6 août

Les acteurs de l'évènement

Les activités pour les plus jeunes

Les produits traditionnels

A l'issue de cette journée

Infos pratiques

Remerciements

Contact interview : Emmanuel Tjibaou – Tél : 41.45.36

Coordination de l'évènement: Sonia Togna – Tél : 78.74.53

Responsable communication : Laurence Esquedin - lesquedin@adck.nc / GSM : (687) 78.18.28 - Tél (687) 41.45.44 - Fax (687) 41.45.56
Agence de développement de la culture kanak - centre culturel Tjibaou - BP 378 – 98845 Nouméa Cedex – www.adck.nc

Contact presse (EVENEMENT UNIQUEMENT) : Catherine Guillaume – catherine.guillaume.solutions@gmail.com / GSM : (687) 78.81.67

Un nom donné en hommage au Pasteur André Wassaumié PASSA



Drai ne xen, ou *le Jour du festin*, en drehu, est le nom donné à cette 1^{ère} édition, en hommage au Pasteur André Wassaumié PASSA. Charismatique, créatif et innovateur, le Pasteur Passa est à l'origine de l'association *Drai ne xen* – la Sentinelle de l'igname et du taro de Lifou. **Unique représentant du réseau de la Fondation Slow Food International en Nouvelle-Calédonie**, le Pasteur était convaincu des valeurs défendues par la Fondation : l'art de bien manger tout préservant l'environnement et les traditions associées au terroir. Il a joué un rôle prépondérant dans la pérennisation de la collaboration entre la Fondation Slow Food et la Sentinelle qu'il présidait puis avec l'ADCK- centre culturel Tjibaou.

Le centre culturel Tjibaou gardera l'empreinte de cet homme de foi de par les sculptures qu'il a laissées à la collection d'œuvres du FACKO (Fonds d'art contemporain kanak et océanien), mais aussi de par sa contribution à l'édification sur l'aire coutumière Mwakaa de la case « Gai thew-Gai Hnim » : *le lieu de la séparation - le lieu pour s'aimer*, en drehu.

© ADCK - CCT

Dans le cadre des missions de l'ADCK - CCT

Dans le cadre de ses missions, l'ADCK – centre culturel Tjibaou a collecté par le biais de son département Recherche et Patrimoine, de nombreux savoirs traditionnels rattachés aux expressions culinaires kanak. Fort de ce contenu patrimonial, l'ADCK - CCT a souhaité partager ce savoir et ces connaissances avec le plus grand nombre : l'art culinaire comme moyen de révéler sa manière d'être et de vivre, une façon bien agréable et accessible de découvrir la culture kanak.

© ADCK - CCT



Cet évènement visant à promouvoir la gastronomie kanak utilisera des produits provenant des différentes régions du pays. Certains seront à coup sûr l'objet de curiosité, d'autres, communément utilisés par les calédoniens, seront cuisinés par nos différents partenaires sous des formes inédites.

Des visites-conférences et des projections autour des traditions et savoir-faire horticoles et culinaires kanak seront également proposées au public. Il sera ainsi possible à chacun, autour de ce concept fédérateur, de satisfaire sa curiosité, tant intellectuelle que gustative.

© ADCK – CCT. Photogr. Eric Dell'Erba

Cette journée de rencontres et d'échanges se déclinera autour de la mise en lumière de la relation entre l'homme et l'aliment comme lien social, mais également en posant la question de l'art culinaire comme référence identitaire.

Le programme du samedi 6 août espace par espace

Samedi 6 août

Falé bord de mer	Ateliers cuisine & démonstrations
9h00 – 11h00	Art culinaire traditionnel Four kanak, fumage, grill, bouilloires...
9h30 – 11h00	Danse du taro de la tribu de Mia, Canala Danse de la savonnette* de la tribu de Sainte Marie, Belep
Cuisine plein air, face à la terrasse Péruï	Chefs cuisiniers
9h30 – 11h00	Leur défi ? Créer à base de produits fournis par les associations !
Terrasse Péruï	Espace documentation et information
9h00 – 16h00	Documents, films, livres, fiches cuisine à consulter sur place
Borne d'accueil face à Kavitarà	Espace producteurs
9h00 – 16h00	Des produits à découvrir, des liens à tisser
Case Eman	Projections de films
9h00 – 14h00	<ul style="list-style-type: none">✓ Sarèxwâda L'igname nouvelle (Oupoint, La Foa, Xârâcùù)✓ Cerei nore nod L'igname à Maré (Nengone)✓ Tami tok Une saison d'igname dans la région de Tendo (Hienghène, Hoot Ma Waap)✓ Film sur la fête du Pa Hatr à Lifou (Drehu)
Case Jinu	Contes et légendes
9h30 – 11h00	La roussette / Le bernard-l'ermite
Chemin kanak	Visites-conférences
9h30 – 11h00	Igname et taro exposé Places limitées (2 groupes de 25 personnes)
Case Kanaké	Animations enfants
10h00 – 16h00	Ateliers de 6 à 17 ans autour des produits traditionnels
Espaces Péruï	Espace d'échanges, de dégustations et de ventes
11h00 – 14h00	Dégustations - ventes
	
	© ADCK – CCT. Photogr. Eric Dell'Erba
Case Eman	Forum de discussion (animé par Frédérique Machoro-Siebecke)
14h00 – 16h00	L'art culinaire est-il un élément identitaire ? Les recettes traditionnelles participent-elles à la lutte pour le bien manger ? Comment la cuisine du terroir participe-t-elle au développement durable ?

*la savonnette est un crustacé dont la pêche est réservée uniquement aux femmes

Les acteurs de l'évènement

Pour la réussite de cette 1^{ère} édition, l'ADCK - centre culturel Tjibaou s'est entourée :



D'associations kanak dont l'activité principale a pour objet la valorisation des pratiques culinaires propres à leur région. A ce titre, certaines ont été identifiées comme **ressources** des thématiques pour les enquêteurs du département Recherche et Patrimoine, et ont permis aux fonds collectés en matière de patrimoine immatériel kanak de l'ADCK - CCT, de s'enrichir.

Regroupées au Falé de bord de mer, elles présenteront des ateliers culinaires pour la dégustation au public, et fourniront aux chefs cuisiniers, les produits dont ils ont besoin.

© ADCK - CCT

L'association Tapéné, de la tribu de Padawa à Maré, proposera un atelier sur la préparation d'algues (en langue nengone « le wasese » et le « adra ni ») ainsi qu'un atelier sur la confection d'un bougna au coco germé et un bougna au bénitier.

L'association Caa vèè, de la tribu de Sainte Marie à Belep, présentera un atelier culinaire sur la préparation d'un bougna à l'anémone de mer et sur la savonnette au lait de coco (la savonnette est un crustacé dont la pêche est réservée uniquement aux femmes). Caa vèè présentera également une danse traditionnelle retraçant la collecte de ce coquillage à Belep.

L'association Black Pearl, concessionnaire de la cafétéria Péruï révélera au public son fameux gratin froid de figues violettes en dégustation, et proposera également, à la vente, des plats confectionnés par la cafétéria pour l'occasion.

L'association Drai ne xen, de la tribu de Qanono à Lifou, a prévu pour son stand deux ateliers : le premier sur la confection de nems kanak de poisson, le second autour d'une de leurs recettes inédites à base d'ignames.

L'association Guê mê purèwè, de la tribu de Mia, à Canala, invitera le public à découvrir différentes préparations à base de feuille de taro, de tige de taro et de la tubercule en elle-même. L'association donne également rendez-vous au public dans les tarodières du centre pour une visite-conférence sur les techniques liées à cette culture ainsi que ses interdits. Une danse traditionnelle autour du même tubercule sera présentée au Falé bord de mer. Un chant proposé par l'association accompagnera les dégustations.

La table d'hôte Fene Paza de la tribu de Muaweng à Lifou, dont la spécialité est la fougère, « Pa Hatr », en langue drehu, proposera un travail autour du végétal ainsi qu'un sauté de fougères aux fruits de mer. Cette même fougère a été mise à l'honneur au mois de juin dernier au cours d'une fête culturelle, organisée par la tribu de Muaweng.

Un documentaire de cet évènement, réalisé par le département Recherche et Patrimoine de l'ADCK - CCT, sera projeté au cours de la journée.

L'association des femmes Göline Wetr, de Lifou, présentera son herbier, à partir duquel une dégustation d'infusions (fleurs de lantana et autres) sera offerte aux visiteurs. Une projection de documentaires sur les travaux de cette association est également au programme.

De chefs cuisiniers qui déjà ont intégré à leurs cartes, des produits utilisés pour la cuisine traditionnelle kanak.

Gabriel Leviennois et David Cano (**restaurant Au P'tit Café**), Laurent Gloaguen (**restaurant Ô Soleil**), et Dominique Poirier (**Lycée Commercial et Hôtelier A. Escoffier**), nous proposerons une dégustation de spécialités inédites faites à partir des différents produits qui leur seront fournis par les associations. Un véritable défi créatif !

De producteurs : Bio Calédonia, l'IAC, le Réseau Bienvenue à la ferme et l'Association des femmes du marché de Bourail, vous proposent de découvrir l'étonnante variété des produits, les toucher, récolter des informations, voire même acheter ces ingrédients qu'on ne trouve que peu ou rarement sur le marché.

Les activités pour les plus jeunes

Animations originales pour les enfants et les adolescents, créées de façon à les sensibiliser à une alimentation saine et aux produits traditionnels venant de la terre et de la mer.

Dessin, collage, peinture, découpage, pliage, modelage, composition et peinture seront des activités proposées par l'Atelier Cours L'Œil et la Main pour les jeunes de 6 à 17 ans.

Les ateliers seront tournants et par groupe de 8 enfants.

© L'Oeil et la Main



Les produits traditionnels

Près de 40 spécialités originales et innovantes pourront être dégustées. Pour n'en citer qu'une, le public découvrira par exemple un gratin froid de figes violettes et sa petite salade de laiteron au lait de coco.

Les produits traditionnels ou dits « culturels » kanak sont les suivants :

Féculents : igname, taro, patate douce, manioc, banane poingo.

Légumes : citrouille.

Viandes : cerf, cochon sauvage, roussette, nautou.

Poissons : dawa, mekoua, bec de canne, vivaneau, anguille, lapia.

Crustacés : crabe de cocotier, crabe de palétuvier, palourde, grisette, poulpe, bénitier, langouste, chou fleur de mer.

Feuilles et tiges : choux kanak, laiteron, brède, pousse de fougère, algues de mer, canne à sucre, cresson, liseron d'eau, baselle, feuilles de manioc, fougères comestibles, gnémon, pousses de citrouilles, feuilles de patate douce, feuille de taro, choux de chine, citronnelle, pourpier.

Graines et légumes secs : noix de bancoulier, ambrevade, haricot ailé, noix du pandanus, graines du fruit à pain, amande du badamier.

Fruits : fige sauvage, goyave, papaye, coco, mangue, ananas, banane, pomme kanak, pomme cannelle, jaque, corossol, avocat, pomme liane, carambole, tamarin, citron, mandarine, orange, combawa, fruit de l'arbre à pain, germe de coco.

Autre : niaouli, sel, miel, fleurs comestibles (hibiscus, bananier, lantana), écorce de bourao, gousse de palétuvier.

Certains de ces produits entreront dans les ingrédients des dégustations proposées.

© ADCK – CCT. Photogr. Marc le Chélard



A l'issue de cette journée

L'un des objectifs de cet évènement est de créer des contacts durables entre producteurs et restaurateurs, en vue de faire entrer au menu des calédoniens les produits traditionnels kanak revisités. Au travers de recettes élaborées, mais également au travers des échanges qui auront lieu, nous invitons les restaurateurs à considérer cette journée comme un point de départ pour laisser libre cours à leur imagination et créer de nouvelles saveurs. Il ne s'agit là que d'une première édition où des échanges et des rencontres s'établiront entre, les détenteurs d'un savoir-faire traditionnel et d'une connaissance des produits accrue, et les cuisiniers de la place.

C'est ainsi que, point d'orgue de l'évènement, le dimanche 7 août, les acteurs et professionnels se réuniront autour d'un repas qui va permettre aux chefs de laisser libre cours à leur créativité et concrétiser leurs nouveaux savoirs en concoctant des recettes créées pour l'évènement afin de se projeter vers de nouveaux horizons gastronomiques.

Une plaquette des recettes sera spécialement éditée pour cette 1^{ère} édition afin de présenter une sélection de quatre recettes (entrées, plats, desserts confondus) conçues par les membres du Comité organisateur.

Le Comité Organisateur de cette 1ère édition:

Restaurant Au P'tit Café
Restaurant Ô Soleil
Lycée Commercial et Hôtelier A. Escoffier
Direction Culture et Patrimoine de la province des Iles
GIE Tourisme province Nord
Association Draï ne xen
Association Black Pearl

Infos pratiques

Tarif

La journée des arts culinaires kanak **Draï ne xen** ouvre ses portes au plus grand nombre. L'entrée correspond à un ticket d'entrée au centre culturel Tjibaou. Les billets sont disponibles à la vente dès à présent. Pour vous les procurer, rendez-vous à la billetterie du centre culturel Tjibaou du mardi au dimanche de 9h à 17h ou appelez au **41 45 45**.

Tarif : 500 F – Gratuit pour les moins de 18 ans, plus de 65 ans, ou les titulaires de cartes d'étudiants, d'apprentis, de demandeurs d'emploi ou d'Aide Médicale Gratuite (type A).

Adresse du centre culturel Tjibaou : Rue des accords de Matignon – BP 378 – 98845 Nouméa Cedex

Informations : 41 45 45 du mardi au dimanche de 9h à 17h – adck@adck.nc – www.adck.nc

Remerciements

L'ADCK-CCT remercie :

- Laurent Gloaguen
- Dominique Poirier
- Gabriel Leviennois et David Cano
- Eugène Sopé Huliwua
- Billy Lolohea et Henriette Afo
- Jean Taillefesse
- Guillaume Waminya
- Gil Moglia

- Ignacia Moilou
- Gabriel Nonaro
- Kaloï Cawidrone
- Josiane Kaemo
- Jacqueline Rihai et ses collègues
- Mickael Forrest et ses collègues

Retrouvez la journée des arts culinaires kanak Drai ne xen sur [Facebook](#)

Contact interview : Emmanuel Tjibaou – Tél : 41.45.36

Coordination de l'évènement: Sonia Togna – Tél : 78.74.53

Responsable communication : Laurence Esquedin - l.esquedin@adck.nc / GSM : (687) 78.18.28 - Tél (687) 41.45.44 - Fax (687) 41.45.56
Agence de développement de la culture kanak - centre culturel Tjibaou - BP 378 – 98845 Nouméa Cedex – www.adck.nc

Contact presse (EVENEMENT UNIQUEMENT) : Catherine Guillaume – catherine.guillaume.solutions@gmail.com / GSM : (687) 78.81.67