

"La nourriture peut sauver le monde"

DS standaard.be/cnt/dmf20220826_95644465

la visite Marta Messa et Otobong Nkanga

Ce que vous mangez détermine le sang qui coule dans vos veines, les souvenirs qui restent, votre identité. Mais aussi l'avenir de la planète. C'est pourquoi Otobong Nkanga, l'un des plus grands artistes belges du moment, était si impatient de partager une table avec Marta Messa, directrice de Slow Food Brussels.

Par **Ann-Sofie Dekeyser et Lieve Van de Velde** Photos **Jimmy Kets**

Samedi 27 août 2022 à 03h25



Ils se sont rencontrés pour la première fois sur les collines de la région italienne du Piémont, près de la rivière Tanaro dans la petite ville de Bra. Ce n'était guère plus qu'une rapide rencontre dans le bureau du maire. Il n'y avait pas le temps de parler. L'artiste Otobong Nkanga n'avait pas le choix. Le directeur du Musée d'art contemporain du Château de Rivoli, où se tenait alors une exposition à elle, l'avait entraînée : « Il faut aller à Bra. soutien-gorge? Quoi, pourquoi, comment ? 'Mangez,' fut la réponse, 'nous allons manger de la nourriture lente. Vous ne savez pas, mais il y a tellement de liens entre votre travail et celui de Slow Food.

Buono, pulito, giusto . C'est sur ces trois mots, suivis d'acclamations, que Carlo Petrini a fondé l'association Slow Food avec des amis dans la cour de l'Osteria del Boccondivino à Bra en 1986. C'était un contre-mouvement à la restauration rapide qui se répandait rapidement. Bon, propre et honnête, telles étaient les valeurs de base. Ils le sont toujours - bien que Slow Food ait explosé depuis, avec des millions d'adeptes dans 160 pays.

Ils étaient là dans cette mairie : Otobong Nkanga et Marta Messa, la directrice de Slow Food Bruxelles qui a grandi à Bra. Serrer la main, échanger des adresses e-mail et promettre de parler à Bruxelles. Après tout, ils vivent maintenant tous les deux en Belgique. De plus, leur travail est basé sur la même quête, une quête d'une meilleure façon de vivre sur cette planète. C'est de la politique, pas dans les Chambres et les Sénats, mais au musée et dans nos assiettes.

Non favorable aux plantes

Ceux qui flânent dans le centre de Bruges ces jours-ci ne peuvent ignorer Otobong Nkanga. Il y a des affiches partout de sa plus grande exposition solo dans notre pays, *Under the shade we lay grounded*. L'artiste nigériano-belge a investi l'hôpital Saint John's avec des tapisseries monumentales (un monde coloré dans lequel les plantes poussent à partir de parties du corps), de la poésie, des installations avec du bois ou du verre coloré, des parfums d'herbes et de café, des pierres tombales et ce que Nkanga décrit comme "le bruit de pierres parlantes. Elle-même pense déjà à la Corée du Sud, où elle séjournera dans les prochaines semaines pour montrer de nouvelles œuvres, et au Nigeria. Elle vient d'appeler son frère à propos de la vermine. Elle s'est récemment mise à l'agriculture. À Akwa Ibom, au Nigeria, elle a fondé la Carved to Flow Foundation, une fondation d'économie circulaire. L'objectif est de travailler en autonomie. Mais ce n'est pas facile quand les tomates semblent se suicider collectivement dans votre ferme. « Nous essayons sans pesticides. Mais cela le rend beaucoup plus lent et nous avons des parasites de la vermine. Ou non, mon frère ne me permet pas de les appeler ainsi, il parle d'insectes gênants qui ne sont pas bénéfiques pour les plantes.



Messa : « Ce repas préemballé semble moins cher, mais en tant que citoyen, vous payez beaucoup plus pour la nourriture industrielle. Il faut aussi tenir compte de la facture sanitaire, de la pollution, de la désertification et autres dégâts'

A la terrasse du BelMundo, sur les quais de Molenbeek, elle rit encore en pensant aux bestioles. Elle esquisse ce qui se passe dans sa tête avec de larges mouvements, expressifs est un euphémisme. Elle a le genre de charisme qui remplit une terrasse. Elle a beaucoup de questions pour Marta Messa, mais il deviendra bientôt évident que c'est Messa qui s'accroche à chaque mot de Nkanga. Ça clique. Ils sont assis côte à côte sous le soleil brûlant impitoyable d'août. Nkanga sort son foulard et tire vers elle Messa, réunie sous un bain de soleil de fortune.

Le restaurant n'a pas été choisi par hasard. BelMundo travaille avec les excédents alimentaires et est également un projet d'emploi social. Un exemple de Slow Food. Nous servons des apéritifs avec des jus de gingembre et du thé à la lavande. « Je ne bois pas d'alcool », dit Nkanga. Pas une question de principes ou de santé. 'Je m'en fous. Ce n'est pas sur mon radar.

Nkanga lance des dilemmes délicats à Messa. À propos des vers ronds qui bondissent sur le maïs et d'autres insectes qui viennent en masse la nuit et – *shrrrk!* – décapiter des centaines de tomates ». Sur la politique agricole européenne. Le lien entre climat et conflit. Comment faire du lobbying lorsque vos adversaires sont des multinationales. À propos des tomates en conserve produites en Italie et « vidées » sur le marché ghanéen, plongeant les producteurs de tomates locaux dans la pauvreté. À propos des poulets congelés d'Allemagne qui sont vendus au Libéria à un prix si bas que vous ne pouvez pas nourrir de poulet frais pour cela.



Nkanga : « La cuisine nigériane est le seul moyen de m'enraciner. Ma mère insistait fortement pour que nous ne mangions rien de "mal". J'avais 20 ans quand j'ai goûté pour la première fois à McDonald's

Elle veut tout comprendre. Politique, économie, écologie, ses propres émotions. Elle soumet tout à une analyse approfondie. Elle a étudié à l'Ecole nationale supérieure des beaux-arts de Paris et a effectué une résidence à la Rijksakademie van Beeldende Kunsten

à Amsterdam. C'est une artiste recherchée : du Muhka dans sa ville natale actuelle d'Anvers au musée Zeitz au Cap. De la Biennale de Venise à la Tate St Ives au Royaume-Uni, du MCA de Chicago au Beirut Art Center.

Thèmes récurrents dans son travail : le lien entre l'homme et la nature, la mort et le retour à la vie et son cheval de bataille : les matières premières, comment elles sont extraites et quelles en sont les conséquences pour l'environnement et la communauté. Mais ne vous attendez pas à trop de tristesse. Elle se concentre sur la guérison, le réveil, la régénération. (Ce n'est pas par hasard un terme du secteur agricole.) La matière première qui constitue la base de toute vie est tout ce qui pousse dans et sur le sol que nous pouvons manger. « La nourriture touche à tout », dit Nkanga. "On n'y pense pas assez." Tout doit aller vite, même notre *nourriture* doit être *rapide*. C'est à ce moulin de consommation et de production affolé que Marta Messa veut mettre un terme.

Dongoyaro et chou frisé

Messa dirige Slow Food Brussels, "et c'est plus que le contraire du fast food". « Nous envisageons un avenir dans lequel tous les habitants du monde pourront manger des aliments bons pour eux-mêmes, pour les personnes qui les cultivent et pour la planète. Nous organisons de grands événements où consommateurs, producteurs et décideurs politiques se rencontrent. Là, vous voyez à quel point la nourriture va en profondeur. Un morceau de fromage n'est jamais qu'un morceau de fromage. Ce morceau de fromage déclenche des sentiments, des histoires et des souvenirs, et relie les gens. La nourriture est parfois une machine à remonter le temps pour moi. Il m'emmène dans la cuisine de ma grand-mère, où nous cuisinions ensemble. Mon Dieu, j'ai hâte d'avoir ses gnocchis au fromage fondu spécial, qu'on ne trouve nulle part ici.

Messa : « J'ai donné naissance à deux enfants. Je ne peux pas fermer les yeux et espérer le meilleur. J'ai la responsabilité envers mes enfants d'agir contre les forces destructrices. »

Nkanga : « Quand j'avais douze ans, ma mère a arrêté de cuisiner. Elle a mis ses enfants dans la cuisine et nous avons dû nous en occuper. Une excellente stratégie. (*des rires*) Elle nous avait montré à tous : comment préparer les feuilles d'afang, presser l'huile de palme, faire du savon, quelles plantes ont des vertus médicinales. Par exemple, je sais par expérience que les feuilles de l'arbre dongoyaro sont excellentes contre le paludisme. Vous en faites une boisson amère dégoûtante, transpirez tout et quelques jours plus tard, vous êtes guéri. La cuisine est une science, il est essentiel de comprendre cette chimie. Pour savoir quelles saveurs vont ensemble, et quoi cuire à la vapeur, cuire, cuire ou griller. C'est universel. De ma connaissance de la cuisine nigériane, je peux parfaitement préparer un ragoût de chou frisé. Les aliments transformés ne sont pas entrés dans notre maison. Le cola et l'alcool non plus. La nourriture est si cruciale dans la vie qu'elle fait partie de votre identité. Quand nous avons déménagé en France, ma mère avait de la nourriture importée du Nigéria. Boîtes pleines de feuilles séchées. »

Messa : « Cela ressemble à quelque chose qu'une mère italienne ferait. La nourriture est un moyen puissant de se connecter avec vos racines, avec votre histoire.

Nkanga : « Même après un vol de douze heures, la première chose que je fais en rentrant chez moi est de cuisiner un repas nigérian. C'est le seul moyen de m'enraciner à nouveau. Ma mère insistait fortement pour que nous ne mangions rien de "mal". J'avais vingt ans quand j'ai goûté pour la première fois à McDonald's.



Messa : "Alors, ça vous a plu ?"

Nkanga : 'Oui, mais d'une manière bizarre. Juste parce que je n'y suis jamais arrivé. Mais j'ai tout de suite réalisé à quel point ça peut être addictif, toutes ces saveurs exagérées. Vous pouvez sentir qu'il est trop gras, trop salé, trop sucré. Votre corps le sait et dit instinctivement non ! Quand je mange quelque chose comme ça, je me sens ballonné ou fatigué.

La slow food ne menace-t-elle pas d'être réservée aux happy few, à ceux qui en ont le temps et l'argent ?

Messa : « Cette dernière est une question politique. Est-il juste que vous payiez le plus pour la nourriture qui est la moins nocive pour votre corps et qui est produite de la manière la plus durable ? Au supermarché, ce repas préemballé semble moins cher, mais si vous additionnez, vous payez beaucoup plus pour la nourriture industrielle en tant que contribuable. Il faut aussi tenir compte de la facture sanitaire, de la pollution des rivières, de la désertification de nos terres et d'autres dégâts.

« Slow Food n'est pas hors du monde. Nous faisons le test de réalité. Cela n'a pas besoin d'être complexe. Un bon morceau de pain avec un très bon beurre peut être très satisfaisant. Mais oui, il faut faire des efforts pour reconnaître la bonne nourriture et il n'est pas évident de trouver un marché fermier ou un magasin bio au coin de la rue.

Nkanga : « Essayez de trouver quelque chose de sain à l'aéroport de Zaventem. Je ne demande pas grand-chose, juste une simple salade. Mais ce que vous trouvez, c'est un Quick, un Starbucks et des sushis qui coûtent une fortune. Et quand on a faim dans l'avion, il ne s'agit que de se gratter. La nourriture industrielle est répandue partout. J'ai l'impression que mes normes baissent. Je travaille si dur et je trouve facile de commander et de manger à mon bureau quand cela ne correspond pas à ce que je veux de la nourriture.

Messa : « La bonne nourriture et la cuisine prennent du temps, et c'est une denrée rare. C'est aussi une question de valeurs. Personnellement, j'aime beaucoup faire du shopping à Saint-Gilles, où j'habite, chez le fromager spécialisé, l'épicier, le petit magasin d'alimentation. Bien que ce ne soit pas toujours aussi romantique dans la pratique, il faut parfois le faire rapidement car les enfants ont faim.

Pouvez-vous imaginer que la nourriture devienne une sorte de religion ?

Nkanga : 'Je n'irais pas aussi loin. La nutrition est synonyme de bien-être. Lorsque votre alimentation est déséquilibrée, elle laisse sa marque. Ce que nous mangeons a un impact majeur – émotionnellement, mentalement et physiquement. Les nutriments sont l'une des choses les plus importantes qui circulent dans vos veines.

Messa : « Manger, c'est de la politique avec sa fourchette. Je connais l'impact de la nutrition. Je sais que la production d'huile de palme oblige des communautés entières à se déplacer. Je sais que des gens sont victimes d'accaparement des terres parce qu'il faut cultiver la canne à sucre. Je suis au courant de la déforestation en Amérique du Sud pour le bétail, alors que nous mangeons déjà trop de viande. Honnêtement, je me sens mal si je mange quelque chose qui n'est pas durable.

Nkanga : « Je suis tout à fait d'accord avec vous que la nourriture est politique. Il est même utilisé comme arme. Par exemple, le gouvernement nigérian a fermé des entrepôts remplis de produits alimentaires pendant la pandémie. Elle a laissé tout gâter, plutôt que de le donner au peuple. Ou regardez le grain ukrainien, comment il est utilisé comme ressource stratégique.

Vous travaillez tous les deux, c'est politique. Qu'est-ce qui est le plus susceptible de nous délivrer du mal : l'art ou le lobbying ?

Nkanga : « Quand ma mère est morte, j'avais 17 ans. Sa mort m'a confronté à un délire. Malgré cette douleur, j'ai aussi ressenti, c'est terrible à dire, une étrange libération. Une leçon brutale pour déterminer par vous-même ce que vous représentez '

Nkanga : « Vous ne pouvez pas séparer les deux. On s'influence, on se rejoint. Ce n'est pas un hasard si nous parlons ici maintenant. J'ai réalisé une statue pour Bra, en collaboration avec la Fondation Cerruti. Le travail s'inspire de la philosophie du slow food. Des plantes cultivées par des agriculteurs locaux pousseront autour de la statue. Les personnes assises sur la place près de la statue sentiront les odeurs, elles leur rappelleront d'autres choses, évoqueront d'autres mondes. Tout est lié à tout.

Nkanga devient lyrique sur les odeurs. «Ce n'est pas seulement sentir quelque chose, ce sont des particules qui pénètrent dans votre nez et déclenchent vos souvenirs. Pas seulement vos souvenirs conscients, mais beaucoup plus profonds. Les parfums peuvent vous reconforter, vous faire rire, aimer, détester.

Elle est agacée par le monde basé sur l'abstraction. "Nous devrions pouvoir sentir le fond avec nos pieds." Elle baisse les yeux. «Voyez-vous la terre ici?», demande-t-elle de façon rhétorique. Puis elle pointe le canal. « On devrait pouvoir mettre les pieds dans l'eau, mais c'est entouré de murs de béton. Nous perdons le lien avec ce qui nous entoure et devenons aliénés.

Peut-on retrouver les connexions perdues ?

Nkanga : 'On ne peut pas revenir en arrière, on ne devrait pas penser comme ça. Nous devons penser en termes de résistance et trouver de nouvelles façons de gérer ce que nous avons perdu.

Parlez-vous de décolonisation ?

Nkanga : 'Je n'utilise pas ce genre de mots. Je ne suis pas intéressé par *toutes ces conneries* . Cette terminologie est un code pour dire : cela n'affecte pas cette partie du monde, c'est leur problème. Non, je ne fais pas ça. Le problème nous appartient à tous. Et je ne veux pas être le seul à le porter à cause de mon apparence.

« D'ailleurs, nous ne savons même pas comment nous pourrions décoloniser car nous sommes tous encore en plein dedans. Je préfère me concentrer sur la régénération, le renouvellement, c'est une approche beaucoup plus positive.

Slow Food est le principal organisateur de la conférence Terra Madre, où l'un des orateurs principaux parlera de « comment décoloniser notre alimentation ».

Nkanga : (*appelle*) 'Alors je ne comprends vraiment pas ce terme.'

Messa : « Laissez-moi vous dire ce que nous représentons : redonner reconnaissance et dignité à la culture alimentaire africaine. Il y a tellement d'expertise locale sur les plantes et sur la façon de stocker et d'utiliser les graines. Comment gérer correctement l'eau et le sol en tant que maillons vitaux de l'écosystème. L'industrialisation a emporté une grande partie de ces connaissances. La révolution verte a introduit des pesticides, des engrais, des semences modifiées. La production alimentaire mondiale a explosé, mais nos sols se dessèchent et s'abîment dans la mesure où les cultures sont moins nutritives, il y a aussi plus d'inégalités et de perte de biodiversité. Pourquoi pensez-vous qu'il y a les mêmes quatre variétés de pommes dans nos supermarchés, alors qu'il y en a des milliers ?



Quelque chose de bien peut-il venir de quelque chose de mal ?

Nkanga :« Tout au long de l'histoire, vous voyez qu'une nouvelle vie se crée constamment sur les décombres. Prenez un volcan, il entre en éruption et brûle tout dans la région. Mais avec l'éruption, des milliers de minéraux ont été crachés, à partir desquels un nouveau paysage est créé. La nature continue d'évoluer sur le gâchis que nous faisons, j'en suis convaincu. Le renouveau aura lieu, avec ou sans nous. Parfois, les plantes mettent dix ans à fleurir. Parfois, les paysages entrent dans une sorte d'hibernation profonde et peuvent mettre mille ans à redevenir vivants. Donc je ne sais pas si je le reverrai un jour. Peut-être que certains s'en sortiront mieux que d'autres. Certains corps

sont déjà habitués à tant de traumatismes et de catastrophes qu'ils se sont déjà adaptés. Au Bangladesh, j'ai failli m'étouffer. Et puis je vois des hommes faire du vélo sur leurs rickshaws autour de moi.

Êtes-vous optimiste quant à l'avenir, ou sommes-nous en train de nous détruire, comme le dit le livre de Dan Saladino , *Eating to Extinction* ?

messe : « Notre système alimentaire est sous la pression du changement climatique, des maladies et de la guerre. Non seulement les animaux sont menacés d'extinction, mais aussi des milliers de cultures. Les saveurs risquent de se perdre à jamais. Avec des sentiments déchirés, je lis les nouvelles, mais je refuse de jeter les bras en l'air. Je garde à l'esprit : partout dans le monde, il y a des millions de personnes qui, seules ou en groupe, agissent et font de grandes choses. Tout le monde ne doit pas s'enchaîner aux portes des multinationales. Heureusement, il y a des gens qui font ça, mais la résistance est aussi une communauté qui soutient l'agriculture locale à petite échelle. Des citoyens qui demandent à leurs voisins combien de kilos de pommes de terre ils veulent et les commandent à l'agriculteur à 200 mètres, WhatsApp tout le monde quand la récolte est prête pour qu'ils puissent la récupérer chez eux. Des professeurs qui utilisent le potager de l'école pour enseigner la géographie, les maths et l'histoire, et des grands-parents qui enseignent aux enfants : c'est une pomme de terre, c'est une tomate, c'est comme ça qu'on les prépare. Ou celle qui entretient l'existence du fromage Limburg Herve, fabriqué depuis le XVe siècle. Dans un grand respect du bien-être animal et dans un magnifique paysage de haies, elle sauve la spécialité régionale de la destruction. Il y a tellement de beauté à produire de la nourriture. En fait, c'est aussi une forme d'art. Dans un grand respect du bien-être animal et dans un magnifique paysage de haies, elle sauve la spécialité régionale de la destruction. Il y a tellement de beauté à produire de la nourriture. En fait, c'est aussi une forme d'art. Dans un grand respect du bien-être animal et dans un magnifique paysage de haies, elle sauve la spécialité régionale de la destruction. Il y a tellement de beauté à produire de la nourriture. En fait, c'est aussi une forme d'art.

Et puis le dernier plat. L'assiette est comme un tableau, ça donne du plaisir. La nourriture relie les gens du monde entier. La nourriture est une solution savoureuse à tant de problèmes. Ou comme le dit notre président, si vous êtes un gastronome et non un écologiste, vous êtes stupide. Et si vous êtes écologiste, mais pas gastronome, vous êtes minable. *Il faut que ce soit une révolution heureuse* .

Pendant ce temps, il y a les puissantes multinationales qui écrasent les petits agriculteurs.

Messa : ' *Visez-les* , le monde ne leur appartient pas, je choisis ce que je mange. *Les multinationales sont des géants, mais nous sommes des multitudes* . Nous sommes un réseau mondial d'individus et de communautés vivant d'une alimentation durable. Des chefs aux universitaires en passant par les consommateurs et les producteurs. Vous ne devriez pas rejeter cela comme un grondement non pertinent dans les marges, ensemble, nous représentons la plus grande multinationale au monde.

"J'ai donné naissance à deux enfants, un monde qui, selon le GIEC, sera encore plus chaud dans les 50 prochaines années que cet été. Je ne peux pas fermer les yeux et espérer le meilleur. J'ai la responsabilité envers mes enfants d'agir contre les forces destructrices.

Otobong, vous n'avez pas d'enfants.

Nkanga: 'Ma décision de ne pas devenir mère moi-même n'est pas à cause du monde qui va aux requins. Cela a à voir avec ma propre vie. J'ai perdu mes parents très jeune. J'ai l'impression que mon enfance m'a été enlevée. Mon père est mort quand j'avais sept ans. Ma mère devait aller travailler et je m'occupais de mes frères et sœurs. Je connais le sentiment de prendre soin de quelqu'un et de vouloir le faire toute sa vie. Amour pour l'éternité, quoi qu'il vous arrive. Et maintenant, je me sens comme la marraine de tous leurs enfants. Avec tout l'art que je fais, je pense à eux. Je veux leur montrer des possibilités. C'est ma motivation : leur rétablissement dans le futur.

Messa : « Manger, c'est de la politique avec sa fourchette. Je connais l'impact de la nutrition. Je me sens vraiment mal si je mange quelque chose qui n'est pas durable'

Comment la mort de vos parents a-t-elle affecté votre personnalité ?

Nkanga : « Quand j'avais sept ans, j'ai compris qu'on pouvait tout perdre à tout moment. Qu'aucune situation n'est éternelle, peu importe ce que vous faites. Et nous avons tout perdu, tout. J'aurais pu prendre plusieurs directions. J'aurais pu devenir un rebelle, un renégat. Vous pouvez suivre de nombreuses voies avec la perte, vous pouvez devenir aussi mauvais que vous le souhaitez, car il n'y a plus personne pour vous ramener à l'amour. Vous pouvez devenir un meurtrier parce que vous n'avez plus rien à perdre. Une énorme bénédiction était de savoir que mon père m'aimait, nous tous. Même enfant, je savais déjà ce qu'était l'amour, je l'avais vu dans ses yeux.

"Quand ma mère est morte dans un accident de la route, j'avais dix-sept ans. Sa mort m'a confronté à une subtilité. Le vide dans les moments de triomphe que vous voulez partager en vain, ne pouvant saisir personne dans les moments de chagrin. Malgré cette douleur, j'ai aussi ressenti, c'est terrible à dire, une étrange libération. Ce fut une leçon brutale pour déterminer par vous-même ce que vous représentez et ce que vous voulez faire, sans être mentalement contraint par les règles et règlements d'une certaine société, sans certaines valeurs familiales limitant votre liberté de mouvement.

« Ma mère était une femme mondaine. Elle m'a appris à utiliser mon imagination. Je n'oublierai jamais les leçons de vie de ma mère. J'ai eu beaucoup de conversations avec elle, j'ai dû expliquer pourquoi j'avais fait les choses que j'avais faites. Elle a toujours dit : vous devez comprendre ce que vous faites ici sur cette planète. Vous n'avez pas à suivre la foule, vous devez savoir ce que vous représentez. Soyez conscient des conséquences de vos choix, à plus long terme et pour les autres. Elle m'a appris à me libérer du désir de gratification instantanée.

'Un exemple? Quand j'étais en internat au Nigeria, il y avait un concours de beauté. J'étais membre du jury, je devais juger qui était la plus jolie fille. Ma mère en a eu vent. Quand j'ai obtenu un B en français, elle est intervenue – elle était professeur de français. Comment oserais-je ne pas avoir un A ? Elle a dit, je sais, j'ai entendu dire que tu jugeais les filles la nuit. Pourquoi ai-je fait ça ? Elle m'a posé beaucoup de questions et finalement elle m'a dit : qui es-tu pour juger ? Cela m'a tellement touché. Ce n'est pas à moi de sortir et de débiter ce genre de jugement, ce genre de violence, en public. *Ce n'est pas à moi de juger* .

Il se passe beaucoup de choses dans ta tête, tu réfléchis beaucoup.

Nkanga : « Constamment. Mais ça ne me dérange pas, je le vois comme un cadeau. J'analyse, situe, essaie de comprendre, compatis. Je comprends que quelqu'un puisse réagir d'une certaine manière parce qu'il traverse lui-même une période difficile. Je vois les luttes non résolues d'un autre. Ce qui ne veut pas dire que je vais m'attaquer au problème alors.

"Prenez le racisme, ce n'est pas mon problème. J'y suis confronté, mais c'est le problème du raciste. Je dis aussi à cette personne : gérez-la vous-même, avec votre traumatisme non résolu, votre éducation non traitée ou votre relation qui ne va pas bien. Je gère mes propres luttes, mais je ne vais pas porter les *affaires non résolues* de quelqu'un d'autre que je ne peux pas contrôler de toute façon.

Nkanga : 'Je ne suis pas intéressé par la décolonisation et *toutes ces conneries* . Nous ne savons même pas comment nous pourrions faire cela parce que nous sommes toujours en train de le faire. Je préfère me concentrer sur la régénération, le renouvellement, c'est une approche beaucoup plus positive.

Pouvez-vous aussi réagir émotionnellement ?

Nkanga : 'Oui, je pleure parfois et je me mets vraiment en colère. Mais ensuite, je veux immédiatement comprendre ce qui déclenche cette émotion. Et je dois y travailler, trouver un moyen de devenir plus fort pour que cela n'arrive pas fréquemment. Je ne veux pas laisser la colère grandir en moi.

À quel point Martha Messa est-elle en colère ?

Messa : « J'ai toujours vécu l'activisme comme quelque chose de positif, pas comme une colère qui m'envahit. Je viens d'une famille très calme. Nous étions très impliqués dans la communauté, étant enfant, je faisais déjà toutes sortes de bénévolat. Et avec Slow Food, nous optons toujours pour le ton positif, même pendant les manifestations. Nous apportons des propositions, des solutions. Vous devriez venir à *Schnippeldisko* un jour .

Nkanga : "Excusez-moi ?"

Messa : ' *Disco Soup* a commencé à Slow Food Berlin, mais entre-temps, c'est devenu une manifestation mondiale contre le gaspillage alimentaire. Il y a de la musique et il y a des tables pleines de légumes. Les gens dansent, coupent des tomates, des oignons et des poireaux, puis recommencent à trembler. Lors d'une telle soirée, 2,5 tonnes de légumes sont transformées en une délicieuse soupe de protestation. Je m'amuse en résistant. Je sors mon majeur avec un sourire.

Nkanga : 'Avez-vous l'impression d'avoir un impact ?'

Messa : « Nous avons résisté avec succès à l'implantation commerciale de cultures génétiquement modifiées. De cette façon, nous évitons que notre nourriture ne devienne un produit breveté contrôlé par une poignée de multinationales. Notre pétition pour sauver les abeilles a reçu 1,2 million de signatures. La Commission européenne est désormais obligée d'écouter nos doléances. Et pour la première fois avec la stratégie de la *ferme à la table*, l'Union européenne considère notre système alimentaire dans son ensemble et non plus comme des domaines politiques distincts tels que l'agriculture, le commerce et la consommation. L'UE est plus ambitieuse que jamais. Mais depuis la guerre en Ukraine, le lobby de l'industrie agricole fait des heures supplémentaires. Ils essaient *de la ferme à la fourchette* à l'arrière, sous de faux prétextes de lutte contre la famine et avec des études partiales payées par les fabricants de pesticides. C'est une procession d'Echternach.

Nkanga écoute attentivement, mais est soudainement surpris. C'est beaucoup plus tard que prévu. Le stress pour la Corée du Sud frappe, les valises ne sont pas encore prêtes et la faim commence à ronger. Nous commandons rapidement avant que le serveur n'efface vraiment toutes les suggestions du tableau.

Une armée de guêpes annonce les salades multicolores. Tiens, le tout avec du poulet. "Il n'y a rien de mal à manger sélectivement de la viande", semble-t-il. Qualité, origine et dosage sont les maîtres mots. Mais quand il s'agit de haricots, les deux deviennent vraiment lyriques. Savoureux, nutritif et idéal pour nourrir le sol. D'ici peu, les recettes seront échangées.

Lire aussi

07/11/2022



Block for cheese : les dix meilleures fromageries

Pour un été, quelqu'un de spécial nous amène à quelqu'un de spécial.



