

Littérature

La boulimie de la minceur : Une guerre insensée contre son propre corps

Conférence : Udo Pollmer

Présentation : Angela Egli

17 novembre, 16 h

Musée municipal

Malgré les importants risques sur la santé contre lesquels nous mettent en garde les spécialistes, notre corps continue à résister farouchement à l'époque actuelle pourtant difficile à digérer. N'est-il pas étonnant, se demande le nutritionniste Udo Pollmer avec sa fraîcheur habituelle, que de nos jours la norme de minceur internationale telle que propagée par l'IMC corresponde à peu de choses près à l'« Aryen nordique » de l'époque nazie ? Et que dire de l'apparition de prétendus experts qui préconisent de soumettre les nouveau-nés à des cures de jeûne ou de pratiquer la liposuction aux bébés ? Pourtant, même la presse spécialisée le confirme : jusqu'à présent il n'existe aucune méthode efficace pour perdre du poids. Et ça ne changera pas de sitôt. Les lois de la nature restent les plus fortes, même si les magazines féminins et les médecins ne veulent pas toujours le reconnaître.

Un polar venu du Luxembourg en guise de digestif

Lecture de Tom Hillenbrand *Letzte Ernte* (« Dernière moisson », roman non paru en français)

Présentation: Fritz von Klinggräff

16 novembre, 17 h

Librairie Eckermann

En coopération avec l'Ambassade du Grand-Duché de Luxembourg

Un cuisinier doté d'un flair de détective convient parfaitement au style de vie du Luxembourg, notait le quotidien berlinois *Tagesspiegel* en référence à Xavier Kieffer, le héros bien en chair des romans de Tom Hillenbrand. Cette série policière et culinaire saupoudrée d'esprit critique se prête à merveille à un petit digestif dans le cadre de notre « festin de l'histoire ». Ce n'est d'ailleurs pas un hasard si le menu servi dans le dernier roman de Hillenbrand est digne de Pantagruel. L'auteur nous sert sur un plateau, outre ses *Gromperekichelcher* – les fameuses galettes de pommes de terre baignant dans l'huile –, également des informations concernant nos recettes quotidiennes, informations qui nous restent parfois sur l'estomac.

Tom Hillenbrand est né en 1972 et a étudié la science politique européenne. Il fut chef de rubrique au sein de la rédaction du Spiegel Online. Auteur de romans policiers à succès, il a également publié des ouvrages de non-fiction qui figurent sur les listes de best-sellers.

La mémoire du palais

Lecture de « Combray » de Marcel Proust par Tobias Schormann

Présentation : Detlef Kuhlbrodt

16 novembre, 19 h

Librairie Eckermann

En marge des débats et conférences des historiens, cette lecture sera l'occasion de réaliser une double expérience entre le palais, l'ouïe et le plaisir non pas des sens

mais *du* sens – le sens en tant que « signification » : il s’agira en effet de parler de nourriture. À l’origine se trouve la madeleine, ce gâteau anodin qui n’a pas seulement changé l’existence d’un jeune homme nommé Marcel Proust mais qui a également révolutionné la littérature. Tobias Schormann, acteur du Théâtre National de Weimar, lira le célèbre passage de « À la recherche du temps perdu ».

**Le livre de recettes du romantisme européen
Gerd Sollner en direct de la cuisine des Grimm**

Présentation : Angela Egli
17 novembre, 18 h
Librairie Eckermann

Chez les frères Jacob et Wilhelm Grimm, originaires d’une famille lettrée, on faisait souvent de grands repas. Les convives se réunissaient pour discuter des derniers événements politiques et recueillir et analyser la langue du peuple. Les mets servis étaient aussi internationaux que les discussions : Dorothea Grimm a ainsi répertorié près de 70 recettes provenant de France et d’Italie, de Pologne et d’Autriche, qu’elle a soigneusement notées dans un ouvrage que l’historien de la culture Gerd Sollner a redécouvert et réédité.

Projets pédagogiques

**L’histoire tient au ventre
Scènes de famine et d’opulence – Pouvoir et petites gens**

Du 10 au 15 novembre 2013 au Lycée Humboldt de Weimar
Représentation le 15 novembre, 20 h
Ecole de musique Ottmar Gerster
Anika Hartung et Kai Sauer du lycée Humboldt de Weimar
Heike Braun du lycée Robert de Luzarches d’Amiens
Animateur pédagogique de théâtre : Matthias Purdel

12 élèves du lycée Robert de Luzarches d’Amiens ont créé en collaboration avec 12 élèves du lycée Humboldt de Weimar un projet théâtral qui sera présenté le 15 novembre à l’issue de la cérémonie d’inauguration des Rendez-vous de Weimar avec l’histoire.

Les thématiques abordées sont les différences concernant le régime alimentaire en France et en Allemagne, l’importance de l’alimentation dans notre société, les disparités entourant les habitudes culinaires dans le cercle familial ainsi que les normes véhiculées par la société telles que le poids et les risques qui y sont associés. Les élèves se sont également penchés sur les grands banquets ayant marqué l’histoire ou encore le cinéma, l’art et la littérature. Ce matériau leur servira à l’écriture de petites scènes qu’ils joueront sous la direction d’un animateur de théâtre professionnel.

Projet pédagogique trilatéral

A table ! Zu Tisch, bitte ! Do stołu!

Du 12 au 18 novembre 2013
Catherine Orione du lycée Augustin Thierry de Blois
Anne Teske et Christine Scheller des lycées Goethe et Schiller de Weimar
Dorota Loos du lycée Sobieskiego de Cracovie

Cinq élèves de Blois, cinq élèves de Cracovie et cinq élèves de Weimar se pencheront sur les habitudes alimentaires et les recettes de leurs pays et régions respectives. Cet atelier qui se déroulera à Weimar aura pour but la création d'un livre trilingue de recettes internationales. Afin de ne pas négliger l'aspect historique, les élèves enquêteront en amont sur ce que la génération de leurs parents et de leurs grands-parents cuisinaient en famille, quels aliments étaient disponibles à l'époque – qui ne le sont peut-être plus aujourd'hui –, la difficulté ou encore les différences qui existaient pour se procurer les vivres indispensables... Les élèves se pencheront ainsi sur les champs de navets que l'on trouvait jadis dans la région et sur les haricots verts d'aujourd'hui, que l'on importe du Kenya en hiver. Ils échangeront et surtout cuisineront et mangeront ensemble, et ce faisant ils se rapprocheront culinairement de leurs voisins européens.

Projet culinaire trilatéral

Du 13 au 15 novembre 2013

15 novembre, 19h30

Grand Hôtel Russischer Hof (sur invitation)

En collaboration avec le Grand Hôtel Russischer Hof et Montag Catering

Florence Mourey du lycée des Métiers de l'Hôtellerie et du Tourisme du Val de Loire à Blois (France)

Renata Lemanczyk du Lycée Nicolas Copernic de Köslin (Pologne)

Kerstin Hanspach de l'école Bertuch à Weimar (Allemagne)

Cinq élèves d'une école hôtelière de Blois (France) et cinq élèves de Koszalin (Pologne) prépareront en collaboration avec cinq élèves de l'école Bertuch de Weimar et sous la direction de leurs professeurs et du Grand Hôtel Russischer Hof de Weimar un buffet chaud et froid pour 50 personnes qui sera servi le 15 novembre à l'issue de l'inauguration officielle des Rendez-vous de Weimar avec l'histoire.

En amont, les élèves et leurs enseignants se concerteront sur les recettes afin de concocter un buffet constitué de spécialités des trois pays du Triangle de Weimar. Les plats seront préparés les 14 et 15 novembre à Weimar et l'ouverture du buffet sera précédée d'une présentation des spécialités par les élèves.

Soirées culturelles

Philosophie au coin d'une table

Place aux histoires passionnantes concernant certaines formes d'alimentation alternatives provenant d'horizons idéologiques très divers. En général, avoir une alimentation saine n'est pas une sinécure, lorsqu'il s'agit par exemple de réfléchir à la manière de se procurer ses aliments et de les consommer en tenant compte d'aspects éthiques. Et en particulier, les anciennes traditions ou encore les approches nouvelles posent un grand nombre de problèmes supplémentaires. Nous tenterons de présenter des solutions possibles aux problèmes nutritionnels – mises en lumière et concoctées par des professionnels dans leur domaine. Si vous ne savez pas comment accommoder l'agar-agar et le seitan ou si vous pensez que le Dumpster Diving ou le Kung Fu Cha sont des sports de combat, nous vous

invitons à nous rendre visite et à effectuer une petite dégustation. Laissez-vous surprendre ! Pendant trois soirs nous lutterons contre la méfiance, les préjugés, l'ignorance et les déchets et pour le bon goût !

Végétalien !

C-Keller

15 novembre 2013, 20 h

Micha Schmidt (Erfurt)

« ... Les végétaliens sont trop radicaux à mon goût, ce sont des farfelus qui vivent en dehors de la modernité, qui sont sous-alimentés et qui ont le teint blême. En plus ils volent la nourriture des animaux. D'ailleurs, comment peuvent-ils être certains que les plantes ne souffrent pas ? Et puis le tofu, ça n'a pas de goût et c'est écœurant !... »

Que ces stéréotypes soient de plus en plus remis en question par une nouvelle prise de conscience morale et de santé publique, ce n'est pas nouveau. Pendant cette soirée nous expliquerons la tendance actuelle du végétalisme, nous discuterons le pour et le contre de ce mode de vie, nous tenterons de répondre aux questions laissées sans réponse et nous donnerons de nombreux conseils pratiques en partageant un repas – purement végétalien bien sûr.

Schnippeldisko, ou Disco-soupe SLOW FOOD

Teestube, galerie markt 21

16 novembre 2013, 20 h

La *Schnippeldisko*, ou « disco-soupe », est une manifestation culinaire visant à protester contre le gaspillage insensé de la bonne nourriture. Mais pas seulement ! La disco-soupe, c'est surtout l'occasion de s'amuser. S'amuser en coupant ensemble les légumes, s'amuser en les nettoyant et s'amuser en les cuisinant. Trop souvent on veut nous faire croire que brosser les pommes de terre, éplucher les carottes ou encore laver la salade sont des tâches ennuyeuses et archaïques. Nous contestons cette idée reçue et nous prouvons le contraire !

Des membres de l'organisation *Slow Food Youth Deutschland* et du *Slow Food Convivium* de Weimar et de Thuringe nous parlerons, en direct de la planche à découper et des marmites, de la philosophie du « bon, propre et juste » de la Slow Food ainsi que de l'avenir des méthodes de production et de consommation.

L'idée de la *Schnippeldisko* est née en 2011 quand les organisateurs de la manif « Ça nous gave ! » ont mis au défi les jeunes militants de la Slow Food de couper une tonne de légumes pour environ 4 000 manifestants affamés. Il fallait être malin et réfléchir à la meilleure manière d'organiser l'événement afin d'attirer dans la halle du marché suffisamment de mains fortes pour couper les légumes. Depuis, plusieurs *Schnippeldiskos* ont eu lieu en Allemagne mais aussi en France, aux Pays-Bas, en Italie, en Autriche, aux Etats-Unis et en Corée du Sud !

Cérémonie du thé chinoise

Teestube, galerie markt 21

17 novembre 2013, 20 h

En coopération avec l'Institut Confucius d'Erfurt

Aimin Wagner-Zhao, maître du thé originaire de la province du Yunnan, vous guidera à travers l'histoire et les secrets de la culture traditionnelle du thé en Chine. Grâce à plusieurs sortes de thé et diverses cérémonies pratiquées dans différentes dynasties, elle vous fera découvrir ce petit morceau de culture chinoise. Vous en apprendrez davantage sur l'origine, les régions de production, les critères de qualité, les bénéfices pour la santé ainsi que la signification sociale du thé en Extrême-Orient. Laissez-vous transporter l'espace d'un instant dans un autre monde !