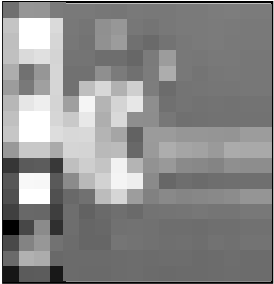


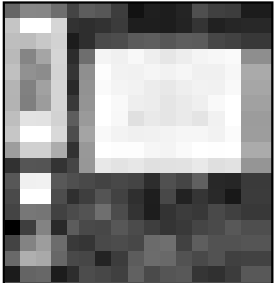
Canne morcelée
(fs/wx) - Cela peut paraître banal: du sucre en morceaux. Mais ce nouveau sucre de canne vendu dans les magasins du monde vient du Paraguay. Pour les producteurs la situation n'est pas simple là-bas. Les pays voisins sont de puissants producteurs de sucre. Le Paraguay ne peut faire face à cette concurrence inégale. D'autant plus que le prix du sucre sur le marché mondial est particulièrement bas. Cependant, à Arroyos y Esteros, deux coopératives paysannes et un groupe de producteurs ont mis sur pied un projet de culture biologique de canne à sucre. La canne est livrée à Otisa, la sucrerie locale. On y extrait un sucre roux biologique non raffiné de première qualité. Les morceaux de sucre sont confectionnés et emballés en Belgique. Les magasins du monde Oxfam achètent ce sucre à un prix plus équitable qui profite directement aux producteurs et à leurs projets coopératifs.

Sucre de canne bio en morceaux: en vente dans les boutiques tiers monde.



Cheese and smile
(rg) - Schon wieder ein Slow Food Festival im Piemont? Keine Bange, der nächste "Salone del Gusto" in Turin findet erst im kommenden Jahr statt. Dafür geht vom 21. bis 24. September in der Slowfood-Hochburg Bra, südlich von Turin gelegen, die dritte Käsemesse **Cheese** über die Bühne. Die geruchsbetonte Veranstaltung hat einiges zu bieten: Sechs Regionen, von Sizilien bis zur Auvergne stellen ihre Käseprodukte vor, ein Markt mit 150 Ständen auf den Piazzen von Bra lockt Kaufwütige an. Ein thematischer Käsesaal präsentiert Hunderte von Käsesorten auf 1000 verschiedenen Weinen von 500 Gütern. Und ähnlich wie beim Salone del Gusto: unzählige Ateliers und Termine in Restaurants. Schließlich noch eine wissenschaftliche Tagung mit dem Thema "Die Qualität der Rohmilch" und eine Reihe von Ausflügen in die Region. Für Käse-Aficionados ein Ereignis, das man nicht verpassen darf, vorausgesetzt, man möchte sich einen Wochend-Trip nach Turin leisten.

Cheese: 21.-24. September in Bra.
Info: www.slowfood.com.



Wein in der Tasche
(rg) - Aus Neugier möchten Sie einen Ihnen ungeläufigen Begriff im Kontext Wein nachschlagen. Oder Sie möchten einfach bei Weingesprächen anhand einiger beeindruckender Fachwörter mitbluffen. Das Oxford-Weinlexikon mit 1300 Seiten und 3000 Stichworten ist Ihnen zu umfangreich? Dann ist das **Taschenlexikon des Weins** gerade das Richtige. Karel Meesters hat 2300 Begriffe - von Abbeeren bis Zweitwein - kurz, präzise und übersichtlich in einem handlichen Nachschlagewerk zusammengefasst. Gut, für SpezialistInnen reicht die Information zu Standardbegriffen vielleicht nicht, doch selbst Wein-Smalltalker müssen mitunter Mut zur Lücke haben und zugeben, dass sie nicht wissen, dass "Harslevelü" eine ungarische Rebsorte oder "Hogshead" ein in Südafrika und Australien gebräuchliches Fass von 260 Litern ist. Mit dem Weinlexikon kann jegliche Lücke im Wissensfass gestopft werden.

Karel Meesters: Taschenlexikon des Weins, 2300 Begriffe von A bis Z, Hallwag Verlag Bern 2000, 252 S., 860 LUF.

CAFÉS ISSUS DE L'IMMIGRATION (3)

Presque comme chez soi



Jimmy, le patron. Il a la mentalité chaude.

Meltemi, c'est un vent de la mer Egée. C'est aussi, à Bonnevoie, au coin entre les rues Chicago et de Trévires, le nom d'un restaurant plein de saveurs grecques. Kalo taxidi kai kali orexi!

Camelia et Jimmy habitent au Luxembourg depuis neuf ans. Ils se sont rencontrés en Roumanie, le pays d'origine de Camelia, lorsque Jimmy étudiait à l'université. Suite à leur mariage, ils ont vécu en Grèce et plus tard l'aventure européenne a commencé. D'abord, la Belgique et l'Allemagne et, finalement, le Luxembourg, où Camelia a de la famille et où ils se plaisent bien, malgré la nostalgie, qui - tous les deux l'affirment - est inévitable.

Camelia travaille à la cuisine et sert le public depuis le début du Meltemi, il y a sept ans et demie.

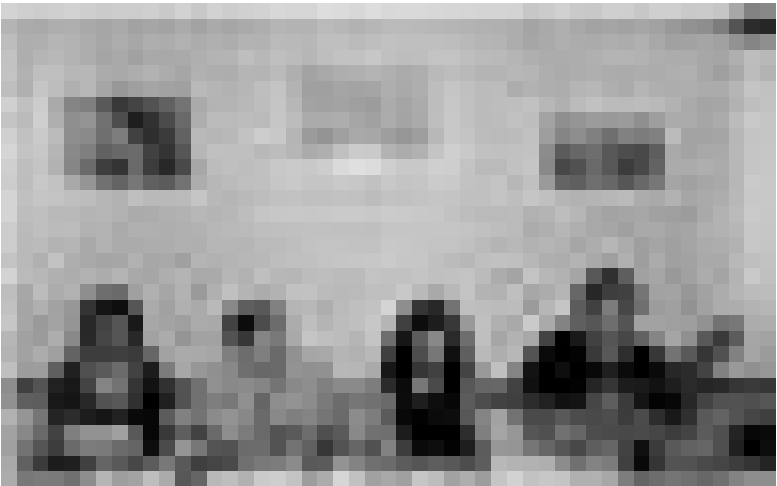
Normalement c'est de gens qui ne connaissent pas la cuisine grecque. "Alors je les conseille, je leur explique: Je fais tout pour qu'ils se sentent à l'aise. Généralement ils reviennent avec d'autres gens".

Le dimanche à midi un groupe d'amis avec Manolis Kaylis en tête joue de la musique: baklama, bouzouki, guitare, on chante et on danse. Vraiment comme en Grèce. C'est la magie de la musique, d'effacer les distances et le temps et de créer des liens entre les personnes. Et les grecs le savent très bien. Les dimanches l'ambiance est celle d'une famille élargie. Les enfants sont toujours les bienvenus.

D'après Camelia, les grecs "s'intègrent bien, ils sont ouverts et s'adaptent vite aux nouvelles conditions de vie et aux nouveaux pays".

Ils ne sont pas trop nostalgiques, alors "Ah, si! Ils sont très nostalgiques, comme tout le monde ... On est content de mener une vie meilleure ailleurs, mais on n'oublie jamais l'endroit d'où l'on vient".

Camelia est originaire du sud de la Roumanie, "c'est un pays magnifique, il y a tout, la montagne, la mer mais la vie est difficile. Mes parents viennent ici chaque année et nous allons en vacances en Grèce, chaque fois



Le dimanche, c'est la musique, comme en Grèce.

(photos: Bruno Baltzer)

dans une île". La Roumanie lui manque, "il faut qu'on y aille aussi, mais on aurait besoin de plus de temps!"

Leur arrivée à Luxembourg s'est faite sans grande difficulté. Sauf pour les papiers de Camelia: "Parce que je n'ai pas une nationalité de la Communauté Européenne. J'ai dû attendre longtemps pour avoir mes papiers en règle et pour obtenir le permis de travail. Le fait d'être mariée à un ressortissant communautaire ne m'a pas du tout aidée. Maintenant le problème est réglé".

Jimmy est originaire de Salonique (Thessaloniki). "Les grecs", affirme-t-il, "s'intègrent bien. Ils sont partout! En Amérique il y a presque deux millions, en Allemagne, six cents mille, au Luxembourg on est moins, à peu près neuf cents". Mais la nostalgie est forte, quoiqu'elle se manifeste en chantant et en dansant. "Nous avons une mentalité chaude. Les gens des pays où le soleil brille sont pétillants, vivants, ouverts".

Y aurait-il des problèmes avec des clichés, voir des préjugés envers son origine grecque?

En général il ne les ressent pas. Si les gens vont toujours en Grèce pour leurs vacances, cela doit signifier qu'ils l'aiment bien: "Et si on dit que nous sommes désorganisés, c'est la vérité!" (rires).

Mais il y a aussi des regrets, et des choses qui manquent: "Les amis, le pays, tout ... On a passé de belles années là-bas."

Et alors, le Luxembourg, cela représente quoi? "J'aime bien ce pays parce qu'il est très organisé", nous dit Jimmy. Mais il doit avouer: "Or, quand je vais en Grèce, je rajeunis de quinze ans. Parce que je suis chez moi, je me sens libre. On le remarque même au visage. C'est quelque chose que je ne peux pas expliquer. J'imagine que c'est la même chose pour vous". Camelia partage ce sentiment. Et Jimmy continue: "Même si dans mon pays l'organisation n'est pas si bonne, avec la caisse de maladie, avec la bureaucratie, il reste toujours mon pays et je l'aime".

Bruno lâche une seconde son appareil photographique: "Si tu es organisé comme un luxembourgeois mais tu es grec et je passe par ici à cinq heures l'après-midi, je peux avoir des souvlaki?"

"Non, parce qu'on est fermé, il faut les commander maintenant!"

Paca Rimbau Hernández

Meltemi, 21, rue des Trévires, à Luxembourg-Bonnevoie; ouvert tous les jours sauf le lundi, de 12 à 14.30 et de 19.30 à 23 heures; téléphone 40 33 88.

ISTANBUL

Crack, Crack



Cette mosquée est bleue. (photo: Germain Kerschen)

Istanbul n'est pas connue pour ses salons de coiffure. Et pourtant ...

(gk) - A leur arrivée à l'aéroport d'Istanbul, les touristes sont accueilli-e-s par une horde de panneaux aux noms d'hôtels divers, levés par des porteurs et chauffeurs à la recherche de leurs client-e-s. Un bout de chemin commence en compagnie du personnel de votre hôtel. Celui où les réservations ont été faites est plein, mais le chauffeur rasure les touristes que des chambres, pareilles, l'attendent dans un autre hôtel, pas loin. C'est aussi bien que dans celui où on a réservé? "Even better."

Le petit hôtel de remplacement a de quoi plaire. La vue est magnifique, mais seulement à partir du toit, aménagé en terrasse à cet effet. Vérification faite qu'on est bien logé, il est temps

pour un premier contact avec la ville inconnue. La patronne de l'hôtel nous envoie sur les routes avec un jeune garçon de son choix, qui devra nous montrer où l'on peut retirer de l'argent ... Cinq minutes et plusieurs millions de liras turques en poche plus tard, il nous montre aussi un peu le quartier pour nous mener dans son bureau, d'où il organise - comme c'est pratique - des visites touristiques. A Istanbul, on comprend vite qu'il va savoir dire "non" aux gens.

Partout: des bijoutiers, des marchands de tapis, des vendeurs de céramique, d'épices, des restaurants, des cafés, petits et grands, et encore des cireurs de chaussure de 4 à 444 ans. Des gens qui travaillent pour avoir les millions du touriste. ("Hello. Where are you from?") Et ce dernier croit se faire arnaquer, jusqu'au moment où il réalise la véritable valeur de la "lira". C'est-à-dire: pratiquement rien. Un million de lira, même pas 50 francs? Et encore, le cours change toutes les heures. Et ce dans un pays qui se moque de l'institution occidentale qu'est le prix fixe? Istanbul est une ville où l'on apprend lentement les plaisirs du marchandage.

Pas mal de mezze, poissons et kebabs, ainsi qu'un bon nombre de cafés et de thés bien turcs plus tard, le petit manuel du parfait touriste s'épuise peu à peu: Topkapi Sarayi, palais du sultan incroyable; Hagia Sophia, église osmane grandiose; Yerebatan Saray, citerne byzantine magnifique; la mosquée bleue et d'autres monuments architecturalement fantastiques; grand et petit bazars; on pense avoir coché l'essentiel sur sa liste des "à visiter absolument".

On prend encore le bateau pour se rendre en Asie, une affaire de cinq minutes ... quand le retour prochain commence à peser. Alors que faire pour arriver à une assimilation plus poussée, en dernière minute? Pour sortir le soir: Taksim avec sa rue rem-

plie de bistrotts et de clubs dont on retrouve le "Kemanci" - club dit "rock"- dans pratiquement tous les guides. Le "Kemanci" a trois étages en sous-sol et une entrée payante pour chacun d'eux. Le plus bas est le plus rock ... A Istanbul on apprend que le rock occidental - U2 est grand et "Big in Japan" de Alpha-ville reste un hit interplanétaire -, c'est plus Raoul que cool.

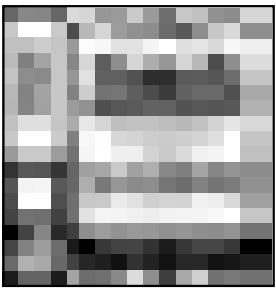
L'Asie à cinq minutes

Un taxi en folie et les premiers chants matinaux du muezzin plus tard, il faudra trouver moyen de se relaxer avant le départ. Facile: à Istanbul un hammam ancien se trouvera bien. Avec masseur? Evidemment. En guise de massage, un travailleur sympathique triture notre masse de viande blanche avec force, ce qui est rendu supportable par l'utilisation excessive de mousse produite, comme par magie, à l'aide d'un tissu fin, mouillé à l'eau savonneuse. Enduit jusqu'au cou de ce paradis moussoux, dans ce palais du nettoyage, même un massage d'amateur a ses effets exotiques.

Mais c'est finalement une expérience bien anodine qui sera le couronnement de notre cocktail en sensations touristiques: On avait simplement envie de se faire couper les cheveux ... Et la visite chez le "Kuafür" du quartier allait être plus qu'une simple mise en beauté. On ne sait pas pour les femmes - n'oublions pas que dans cette ville, bien que des minijupes y ont été aperçues sans faire scandale, certains ne donneront pas la main à une femme, même en guise de salut, pour des raisons religieuses. Ce Kuafür pour hommes ci, avait décidé de nous faire tout le programme.

Mais avant d'en venir à ceci, parlons de cela: Tout le salon fait environ cinq sur deux mètres seulement. Un coiffeur, plusieurs clients. Pendant une coupe, un voisin entre, ouvre un tiroir, en sort un brosse à dents et se lave les canines dans un des trois lavabos, pendant que le Kuafür continue tranquillement son travail. L'un de ses clients se plaint des poils qui lui poussent des oreilles. Le Kuafür le débarrasse de ce problème à l'aide d'un briquet, brûlant les pointes de poils qui dépassent. Après cela ... ce sera notre tour.

Notre Kuafür ne comprend pas l'anglais. Qu'a cela ne tienne, les mots "court" et "long" tiennent entre deux bouts de doigts. On s'arrange sur un rasage et une coupe "turkish style"; veut dire "plutôt court", la spécialité de la maison. Il coupe d'abord, rase après, puis lave cheveux et visage. C'est parfait, mais pas fini. Le Kuafür s'enduit les mains d'eau de Cologne bon marché et commence un massage facial des plus experts. Puis la nuque et les épaules. Cela fait un bien énorme jusqu'à ce qu'il vous prend la tête entre deux mains pour la tourner, bien décidé, une fois à gauche - "CRACK" - et une fois à droite - "RECRACK". Et voilà les idées bien remises en place pour repartir vers ce cher "métro-boulot-dodo" ...

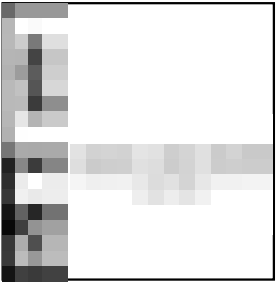


Verão Verde

(rg) - Pour vos fêtes jardinières ou champêtres de l'été, il vous arrive d'avoir recours à des vins blancs frais et encore un peu pétillants. Comme concession multiculturelle, le Vinho

Verde portugais vous tente, mais les gueules de bois que l'on peut attendre des "Tres Marias" ou "Casal Garcia" vous effrayent. Voici deux crus de Vinho Verde "Alvarinho" qui ont réussi l'entrée dans le panthéon de grands vins blancs sans pour autant perdre leur caractère rafraîchissant. D'abord le roi du vinho verde, le **Soalheiro** fabriqué par A. Esteves Ferreira. Un véritable monument de finesse, de notes fruitées, de fraîcheur subtile et sublime. Pas aussi parfait, mais dans le peloton de tête des "verdes": le **Palacio de Brejoeira** de Maria Herminia Paes. Beaucoup de fruité, bonne concentration, à boire facilement, mais également de garde. Fraîcheur estivale et finesse du Indian summer garanties!

Palacio de Brejoeira: Alvarinho 1999, Soalheiro: Alvarinho 1999, trouvables dans des épiceries portugaises.

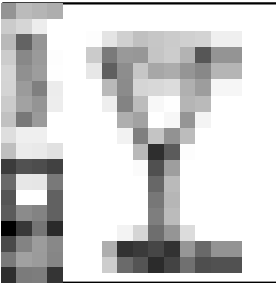


Books and Beans

(rw) - Feuilletter des livres en buvant un délicieux cappuccino - cette combinaison agréable vous est proposée au beau milieu de l'avenue de la Liberté. Situé entre le bâtiment Arbed et

la place de Paris, "Books and Beans" amène une note d'originalité dans le train-train bistrotier commun au Grand-Duché. A part le café, on peut déguster des cakes et gâteaux "home made", mais aussi des sandwichs et d'autres petits plats. Côté librairie, Georges Weber, qui gère ce petit microcosme, mise surtout sur les livres illustrés - art, cinéma, cuisine, voyages - qui décorent les murs et les vitrines rétro. Mais on peut également choisir parmi un assortiment de romans dans diverses langues - ou en commander. Un coin CD ainsi que les journaux du jour complètent l'offre de ce "café littéraire". Joint à un intérieur sobre mais accueillant, tout ça rappelle un petit peu les bistrotts "urbains" des grandes métropoles.

Books and Beans, 21, av. de la Liberté, tél. 26 19 64 06.



Hierbabuena Social Club

(RK) - "Ma plantation d'hierbabuena se porte bien", raconte mon ami S. Non, ce n'est pas ce que vous pensez ... il s'agit simplement de menthe, un

ingrédient essentiel de cette nouvelle drogue des révolutionnaires du comptoir: le Mojito. Quoi de mieux, en plein été, que de siroter sur une terrasse ce cocktail garanti p. c. Le vrai Mojito ne se confectionne qu'avec du rhum blanc cubain bien de gauche - et surtout pas avec du Bacardi. En effet cette riche famille cubaine exilée est connue pour soutenir les contre-révolutionnaires de Miami.

Et ce n'est pas tout. Afin d'adoucir le goût du citron vert - fraîchement pressé s'il vous plaît - il faut du sucre, mais du sucre roux, et de préférence issu du commerce équitable. Enfin comment obtenir un Mojito où le goût de menthe est bien présent? On recommande d'écraser légèrement les feuilles et de les laisser infuser un peu. Ensuite rajoutez la glace et l'eau gazeuse et dégustez.



Brillance garantie?