

MENU

SAVEURS D'AUSTRALIE DU SUD

MAGGIE BEER

Chef Australien

ROULEAUX D'ECREVISSES AUX TOMATES CONFITES ET POUSES DE POIS GOURMANDS

*

CREPES DE CRABES BLEUS A LA VAPEUR

*

TEMPURA DE CRABE

*

COUTEAUX AU CITRON VERT ET TETRAGONE

*

TARTELETTES AU SAUMON CONFIT ET CREME A LA ROQUETTE

*

CABILLAUD D'EAU DOUCE EN CROUTE DE SEL

*

SASHIMI DE THON

*

TOURTE A LA QUEUE DE KANGOUROU

*

HUITRES AUX POIREAUX

*

GALETTE DE PATATES DOUCES ET KANGOUROU FUME

TARTE AUX PECHES SAUVAGES ET CREME D'AMANDE

*

TARTE AUX GRAINES D'ACACIA ET NOIX DE MACADAMIA

*

PAVLOVAS AUX BAIES SAUVAGES

*

PETIT POT AU VIN LIQUREUX ET FRUITS DE LA PASSION

VINS

HARDYS

Hardys Tintara Chardonnay 1999

Hardys Tintara Cabernet 1998

Hardys Stamp of Australia Chardonnay Semillon 2000

Hardys Stamp of Australia Cabernet Merlot 2000

Hardys Nottage Hill Chardonnay 2000

Hardys Nottage Hill Cabernet Shiraz 1999

Hardys Cabernet Shiraz Merlot 1998

GRANT BURGE

Grant Burge 'Summers' Eden Valley Chardonnay 1998

Grant Burge 'Filsell' Old Vine Shiraz 1998

JACOB'S CREEK

Jacob's Creek Limited Release Shiraz Cabernet 1996 vintage

Jacob's Creek Limited Release Chardonnay 1998 vintage

Jacob's Creek Reserve Shiraz 1998

Jacob's Creek Reserve Chardonnay 1999

Jacob's Creek Reserve Chardonnay Pinot Noir Non vintage

PENFOLDS

Penfolds 'Koonunga Hill' Chardonnay 2000

Penfolds 'Koonunga Hill' Shiraz-Cabernet 1997

Penfolds Bin 128 Coonawarra Shiraz 1997

Penfolds 'Valleys' Chardonnay 1998

WAKEFIELD

Wakefield Chardonnay 1998

Wakefield White Clare 1999

Wakefield Cabernet Sauvignon 1999

Wakefield "Promised Land" Shiraz Cabernet 2000

WIRRA WIRRA

Wirra Wirra 'Angelus' Cabernet Sauvignon 1997

Wirra Wirra 'RSW' Shiraz 1997

WOLF BLASS

Wolf Blass President's Selection Shiraz 1998

Wolf Blass President's Selection Chardonnay 2000

ET SI...

Ne vous êtes-vous jamais demandé ce qu'aurait été l'Australie si elle était devenue une colonie française plutôt que britannique ? Imaginez seulement combien la vie culinaire aurait été différente si l'abondance naturelle de notre pays avait été encensée plutôt que rejetée.

Fortement déterminée à faire partager mon opinion sur le sujet, je décidai de faire quelques recherches afin d'en apprendre davantage sur Nicolas Baudin, ce Français relativement méconnu, et aussi afin de rendre justice aux célébrations du bicentenaire.

J'appris que, sur le navire de Baudin, *Le Géographe*, se trouvaient des astronomes, des géographes, des minéralogistes, des botanistes, des zoologistes, des dessinateurs et des horticulteurs. Lorsque j'appris qu'il avait été obligatoire pour chacun des 22 officiers français à bord du *Géographe* de tenir un journal - là où les gens de Flinders n'avaient gardé qu'une poignée de journaux - mon intérêt pour ce bateau français et ses passagers ne fit que s'accroître. Mais qu'est-ce que les Français avaient rapporté de ce voyage ? Et qu'elle était l'image que leurs écrits donnaient de ce nouveau pays ? J'avais, bien enracinée dans mon esprit, l'idée que les Anglais auraient crié famine s'ils n'avaient eu leurs propres vivres. Or, d'un autre côté, en tant que chef, j'ai toujours eu le sentiment que les Français auraient simplement commencé à chercher à terre et sur mer ce que la nature sauvage avait à offrir comme nourriture et ce, de la même façon qu'ils l'avaient fait depuis des siècles dans leur propre pays. A partir de là, je commençais à chercher des preuves qui pourraient étayer ma thèse.

Dans l'ouvrage de Frank Horner, intitulé *The French Reconnaissance: Baudin in Australia 1801-1803* (MUP, 1987), je découvris que Baudin décrivait l'Île Bernier comme un endroit qui était une bien meilleure source de nourriture que la Baie du Géographe. Le premier jour sur place, ils pêchèrent 600 livres de poisson (et salèrent pour plus tard ce qui n'avait pas été consommé), et se régalerent de nombreux crabes, écrevisses, huîtres et palourdes. Apparemment, Baudin préférait la roussette à la viande de kangourou et avait une prédilection pour les huîtres. Et, entre deux festins, Horner écrit que les Français avaient également trouvé le temps de planter *des grains de maïs, des pépins de pomme et de poire, des noyaux d'abricot et de pêche, et différentes sortes de légumes au profit des habitants*.

Cet intérêt pour la nourriture qui semble inhérente à la personnalité française, apparaît également dans le journal de François Peron, naturaliste à bord du *Géographe*. Il relate une rencontre avec un groupe d'Aborigènes qu'illustre peut-être le mieux la différence qui existe dans la manière dont les Français et les Anglais percevaient la nourriture.

Voici une famille de neuf personnes qui s'en retournent, chargés de coquillages d'une espèce marine d'une branche particulière, spécifique à ces côtes. Le vieil homme, prenant M. Freycinet par la main, nous fit signe de le suivre. En un instant, un feu fut allumé et après avoir répété

plusieurs fois "medi, medi" (assis, assis), les sauvages eux-mêmes s'accroupirent et commencèrent à manger le produit de leur pêche. Cuisiner n'était ni ennuyeux ni difficile, ces grands coquillages étaient placés sur le feu et servaient de plat où était cuit le poisson qui serait ensuite mangé sans autre forme de préparation ou d'assaisonnement. Après avoir goûté, nous trouvions cela très parfumé.

Je trouve fascinant qu'avec une simple observation des traditions culinaires, la compréhension d'une culture peut se révéler. L'importance qu'accordent les Aborigènes à la nourriture s'exprime par le fait que pour eux, elle ne fait pas que rassasier, elle est perçue comme étant partie de la terre et le processus de recherche, de préparation et de dégustation de la nourriture se trouve au centre de tout le cycle de la vie. Les Français auraient, ô combien, célébré cette vision et l'auraient développée. Au lieu de cela, comparez la façon avec laquelle les Britanniques ont imposé leurs habitudes alimentaires à la nouvelle colonie !

Toute cette recherche me motivait tellement que je décidai de me mettre dans la peau de Baudin et que j'essayai de projeter la manière dont lui et ses marins avaient perçu la manne que leur offrait les côtes de l'Australie du Sud. C'est alors que je décidai que le cocktail de célébration à Paris, serait le point culminant de cette réflexion. Elaborer le menu devint un véritable voyage de découverte pour Jo et Will, mes jeunes et très talentueux assistants et moi-même.

Alors que je poursuivais mes recherches sur Baudin, je fis une liste d'ingrédients possibles : oies du Cap Barren, wallaby Tamar, huîtres, poisson-rasoir, cabillaud Murray, écrevisses, oursins, abalone, muntries, quandongs, graines de mimosa, limes - etc., etc. Et puis, j'ai réagi à ces 'nouveaux' ingrédients comme si j'étais française. Tout à fait fascinant !

Aujourd'hui, l'Australie du Sud a toujours des eaux bleues et limpides et de la nourriture sauvage en abondance, elle a aussi des techniques agricoles très innovantes. Qui peut dire, cependant, si nous n'aurions pas pu tirer parti de tout ceci plus tôt si nous avions eu la culture française en héritage ? On peut toujours rétorquer que la cuisine du monde à l'Australienne est ce qu'elle est aujourd'hui - fraîche, énergique et enthousiaste - pour la bonne raison que nous n'avons pas été complètement influencés par une seule tradition. Mais, cela ne m'empêchera pas de me demander ce qu'elle aurait pu être s'il en avait été autrement !

Pas besoin de conclusion : les plats, je l'espère, parleront d'eux-mêmes. Je me demande ce que Baudin en aurait pensé...

LE PRÉSIDENT DE LA RÉPUBLIQUE

Les mérites de Nicolas Baudin justifient pleinement que son nom soit reconnu et salué dans le cadre des relations franco-australiennes. Je me réjouis des initiatives qui fleurissent de part et d'autre pour célébrer cet événement. La France entend s'y associer pleinement.

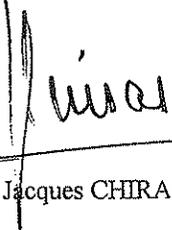
Je tiens à saluer l'initiative de l'ambassade d'Australie qui inaugure le cycle des événements qui vont marquer l'anniversaire de ce voyage et je souhaite que nous trouvions là l'occasion de renforcer l'amitié qui unit nos deux pays. L'Australie et la France se connaissent en réalité depuis longtemps déjà. C'est ce que nous apprend, entre bien d'autres choses, l'expédition Baudin et nous devons pour les générations futures, perpétuer la volonté de découverte, de rencontre et de rapprochement qui l'animait. Je forme le vœu que l'exemple de Baudin inspire notre coopération et les relations entre nos deux pays.

La mission confiée, il y a deux siècles, par le Premier Consul au commandant Baudin s'inscrivait dans une grande tradition de découvertes et d'explorations qui, de la Renaissance au siècle des Lumières, ont contribué à nous ouvrir au monde.

Je suis heureux que Nicolas Baudin soit enfin reconnu au rang des La Pérouse, des Freycinet et des Dumont d'Urville qui l'ont précédé, accompagné ou suivi dans ses navigations vers les terres australes. C'est pourquoi j'ai accepté avec plaisir d'accorder mon patronage aux célébrations de cette expédition.

Chaque voyage, à cette époque, était nécessairement une aventure jalonnée d'incertitudes et de périls. C'est ainsi que Nicolas Baudin ne revit jamais Le Havre, d'où il était parti pour la plus lointaine des expéditions, jusqu'aux antipodes de l'Europe. Le Journal de bord de Baudin, réédité pour ce bicentenaire avec les illustrations originales, ainsi que les dessins et les aquarelles de Charles-Alexandre Lesueur et de Nicolas-Martin Petit, témoignent de l'exceptionnelle richesse de cette expédition.

La contribution de cette exploration à notre connaissance de la cartographie, de la faune et de la flore fut essentielle, mais son apport le plus important fut la rencontre avec les Aborigènes. Nous savons tous quels dommages peuvent causer le choc des cultures et les colonisations. L'attention et le respect que Baudin manifesta, et qu'il exprime dans une lettre fameuse au gouverneur de Sydney, même si sa vision était biaisée par la philosophie du temps, demeurent particulièrement émouvants.



Jacques CHIRAC

MIROIR DU SUD

Exposition photographique

FREID LEBRUN

Originaire des Ardennes, j'ai vécu dix-huit ans à la campagne. Je dessine et peins depuis l'enfance. Sur mes cahiers déjà, je faisais des croquis. Par besoin de communiquer, je quittais la réalité et créais des mondes imaginaires. C'est ce besoin constant de dessiner le rêve qui est à l'origine de mon parcours photographique.

Ce rêve devint voyages, découvertes culturelles, rencontres et témoignages visuels. Du temps passé à contempler la nature, les matières, les formes et la lumière, est né le besoin de figer l'instant : par le dessin d'abord, puis la peinture et la photographie.

Photographe indépendant depuis 1995, je réalise des reportages très divers pour la presse magazine (industrie, paysages, vues aériennes en montgolfière). Parallèlement, je réalise des compositions artistiques dans lesquelles se mêlent peinture, acrylique et argentique. Peintures, photos, expositions et ventes jalonnent toutes ces années.

Avant tout cliché, je recherche le lieu, la matière, la lumière et les couleurs qui me permettront de créer un monde. Au moment de l'indexation, ce qui est arrêté peut toujours être repris, déplacé ou devenir un autre univers.

Lors d'un voyage en Australie, j'ai eu la révélation que ce pays me permettrait de poursuivre cette réalisation. Je sais qu'il me faudra y retourner et y prendre le temps. Ce sera chose faite en novembre, lors d'un voyage qui, à travers l'expérience de vie avec les Aborigènes, sera l'occasion d'une véritable approche humaine et photographique.

Principales Expositions

Clin d'œil Australien, exposition photographique, Lille (mai 2001), Valenciennes Hôtel de Ville (juin 2001).

Un abri pour mes photos, exposition pour la Fondation Abbé Pierre, FNAC de Lille (septembre), Valenciennes (mai 2000) et Tri Saint Léger (février 1998).

Photos de scènes, mouvements, grains argentique, diffraction de la lumière, Bruxelles (1995), Espace Saint Jacques à Saint Quentin (1996), Centre culturel Pharos d'Arras (1997).

REMERCIEMENTS

Isabelle Autissier
Jacqueline Bonnemains

Jane Peters
Philippe Peltier
Musée National des Arts d'Afrique et d'Océanie

Etienne Taillemite
Membre de l'Académie de la Marine

Hélène Tromparent
Musée de la Marine

Freid Lebrun
Marc Muller

Picto Rhône Alpes
Isabelle Cimièrre
Youna Minier

Maggie Beer
André Cointreau
Kaye Baudinette

et

La brigade des Chefs de *l'Académie de l'art culinaire Cordon Bleu* :
Robert Starr, Heidi Bizjak, Guillermo Field, John Roberts, Judy Antar,
Alice Hanson-Kopac, Paul Suriano, Madeleine Beaumont, Kelly Lee,
Richard Hilles, Sally Frey, Rohan Rambukpotha,
Jane Southwood

Jean-Paul Bruneteau du restaurant *Bennelong*
Caviar Kaspia

Les importateurs et les nombreuses maisons de vins australiens :

APC Desert Rose

Beringer Blass

BRL Hardy

Kangaroo Wines

Orlando Wyndham

Southcorp

Australian Tourism Commission
South Australian Tourism Commission

QANTAS

Baracuda

Denis Hall

Imprimerie Nory

ERCO Lumières EURL