



INFORMATION PRESSE
Novembre 2009

Émile Zola, du *Ventre de Paris* à l'Université Populaire du Goût... Samedi 12 décembre 2009 à Argentan, de 11h30 à 23h



autour de

Michel Onfray, philosophe et écrivain
Créateur de l'Université Populaire du Goût

et

Olivier Streiff, alchimiste des saveurs,
Ex-chef du Maya Bay à Monaco



*Un lien d'admiration et d'amitié qu'attrape au vol
le jeune chef tout en noir, invité de **Michel Onfray**,
pour la « **Journée avec Zola** » de son Université Populaire du Goût, à Argentan.*

Il fallait qu'il soit là, le généreux, le prolifique, l'œil de lynx de la société de son temps, le lyrique et le juste, **Émile Zola**. Il a pris parti dans les grandes formes de son œuvre monumentale, *Germinal*, *La Terre*, *Nana*, et dans les « petites », celles qui, du soir au matin, changent le monde : *J'accuse* (qui paraît dans *L'Aurore* le 13 janvier 1898, déclenche la révision du procès Dreyfus), son corps à corps avec l'injustice, sa grande voix qui s'est élevée, qui a vaincu. En foule immense, le peuple a témoigné dans la rue son admiration pour son écrivain... à son enterrement.

Notre génie avait un bon coup de fourchette et se purléçait en famille de mets délicieux : « Chez moi, quand il n'y a pas quelque chose de bon à dîner, je suis malheureux, tout à fait malheureux » (Zola cité par Edmond de Goncourt). Les dîners d'Alexandrine et Emile Zola dans leur maison de Médan – où ils avaient installé un potager, un verger et une ferme - étaient célèbres : repas d'époque, assez encombrés, tout le tralala.

Olivier Streiff, jeune chef tout en noir, mystérieux autant qu'artiste - passionné de Nietzsche et des poètes maudits - cultive une certaine forme de différence. Invité aux fourneaux de l'**Université Populaire du Goût**, l'ex-chef des cuisines du Maya Bay à Monaco, relève le gant. Voyage, voyage... Alchimiste des saveurs aux accents « Méditerranée-Asie », ex-second du Château de La Chèvre d'Or à Eze village, ancien chef du Vista Palace à Roquebrune Cap Martin, de La Bastide de Saint-Tropez, du Grand Hôtel du Cap-Ferrat... Olivier Streiff est également l'auteur d'un livre de recettes, « La Cuisine du Maya Bay », paru en 2009 aux Editions Agnès Vienot.

Dans les plats dont **Olivier Streiff** a composé son menu pour l'Université Populaire du Goût, on retrouve ces gnocchi et ravioli qui enchantaient Zola, aux papilles franco-italiennes, l'or liquide (l'huile d'olive), les amandes d'Aix (où avait grandi Zola, avant de « monter » à Paris), la sarriette, les coquillages, tout un raffinement des plus belles saveurs.
Bien vu, Olivier ! Comme Zola, il ne reste plus qu'à mettre en forme, sous le chapiteau d'Argentan.

<http://pagesperso-orange.fr/michel.onfray/>

Contact organisation : Michel Onfray, Jean-Luc Tabesse – Tel 06 86 80 09 65 ou 02 33 12 11 60
Contact Presse : Jeannine Coureau, Reiko Mori – Tel 01 46 33 30 76 – coureaupresse@orange.fr

PROGRAMME DU SAMEDI 12 DÉCEMBRE 2009

« Une journée avec Zola » à l'Université Populaire du Goût à Argentan

À partir de 11h30 : Marché du terroir

14h-16h (chapiteau) : Jardins d'écriture « Zola, et son Paradou », par **Evelyne Bloch-Dano**, écrivain,

15h-16h (manable) : Philosophie pour enfants, par **Edwige Chirouter** - « La grève »,

16h-17h (chapiteau) : « Zola fait son cinéma ». Montage d'extraits de films adaptés de romans d'Emile Zola, par **Arno Gaillard**

17h-18h45 (chapiteau) : Débat animé par **Michel Onfray**, « Zola, écrivain de combat », avec Evelyne Bloch-Dano et Arno Gaillard.
Sera développée la notion d'engagement de l'intellectuel, mot qui apparaît au moment de l'Affaire Deyfus.

19h-20h30 (chapiteau) : Dîner « Une soirée à Médan », préparé par Arnaud Viel / Restaurant La Renaissance et Dominique Tulane, charcutier-traiteur à Argentan.

- Raviole d'agneau confit et son potage de blé vert
- Pavé de saumon braisé et beurre blanc sur son lit d'émincé de chou chinois
- Tartine aux figues et son camembert au poivre
- Mousse au chocolat et sa poire confite

15 € sur réservation au 02 33 12 11 60

20h30 (chapiteau) : Démonstration culinaire « À table avec Zola », avec **Olivier Streiff**, alchimiste des saveurs, ex-chef du Maya Bay à Monaco, présenté par Michel Onfray et Jeannine Coureau

- Tout au long de la journée, Lectures de Jean-Marc Dupré (Comédien au TANIT Théâtre et Rencontres pour Lire)

Avec, comme toujours, l'efficace organisation de Jean-Luc Tabesse et de toute son équipe.

Entrée Libre

Chapiteau - Les jardins dans la ville
14bis, avenue de la 2° DB
(à côté de l'Hostellerie de la Renaissance)
61200 Argentan / Orne (Basse-Normandie)

<http://pagesperso-orange.fr/michel.onfray/>



➤ **Le prochain « samedi gourmand » : Marcel Proust, le 6 mars 2010**

Contact organisation : Michel Onfray, Jean-Luc Tabesse – Tel 06 86 80 09 65 ou 02 33 12 11 60
Contact Presse : Jeannine Coureau, Reiko Mori – Tel 01 46 33 30 76 – coureaupresse@orange.fr