

Voyage en cuisine

Un périple culinaire, sensoriel et culturel : depuis un an déjà, cette émission fait escale à chaque numéro dans un pays différent et ouvre les portes de la cuisine d'un ou une cheffe du cru, qui partage la réalisation d'un plat emblématique. Animé par le géographe de l'alimentation Pierre Raffard, ce tour du monde des saveurs invite à découvrir les histoires qui se cachent derrière ce que nous mangeons, mais aussi à tester des recettes en fin d'émission. Au menu en janvier : un *dakos* crétois, une *maqlouba* jordanienne, un *taco al pastor* mexicain ou un cul de veau à l'angvine...

Emission présentée par Pierre Raffard (France, 2025, 30mn)

en ligne durant trois ans
du lundi au jeudi à 18.55



© ELEPHANT DOC

Passeur de saveurs

Géographe de l'alimentation, Pierre Raffard décrypte le monde à travers nos assiettes. Un an après le lancement de l'émission qu'il anime, portrait d'un pédagogue vif et curieux, guidé par le goût du partage.

Avec ses lunettes rondes et ses gilets colorés, Pierre Raffard incarne depuis un an, et avec une douce extravagance, la nouvelle émission gourmande d'ARTE : une déambulation dans les cuisines de chef(fe)s du monde entier. Entouré par une équipe de reporters, l'animateur explore des recettes emblématiques dont il éclaire les petites et grandes histoires de son regard de géographe de l'alimentation. Une spécialité embrassée "un peu par hasard" : "Au lycée, la géographie n'était pas la matière qui me faisait vibrer, confie ce Parisien de 38 ans. Mais durant mon année d'hypokhâgne, j'ai eu la chance de rencontrer un professeur exceptionnel qui a attisé mon intérêt pour cette discipline." Avec en poche un master de l'université Paris-Sorbonne, il se lance en 2007 dans une thèse consacrée à la relation entre alimentation, migration et urbanité à Istanbul. "Je voulais étudier comment les Stambouliotes utilisaient la cuisine pour s'intégrer et conserver des liens avec leur région d'origine", explique le chercheur,

qui s'est plongé sept années durant au cœur de la bouillonnante métropole turque.

"LE DESSOUS DES TABLES"

Géographe baroudeur, il alimente alors ses observations en sillonnant le pays, en bus ou en camion. Cette immersion au carrefour de l'Orient et de l'Occident façonne son goût pour les cultures du Moyen-Orient et les plats de la Méditerranée, qu'il aime concocter sur son temps libre. Fin gastronome, le géographe cultive aussi le plaisir de la transmission, à travers l'enseignement ou... la télévision, nouveau terrain qu'il défriche avec intérêt. "Au début, c'était une plongée dans le grand bain sans passer par le pédiluve", s'amuse-t-il, avant d'ajouter : "Cet exercice ne m'était pas non plus inconnu. Quand on enseigne, on a l'habitude de faire un peu l'acteur, de sortir de soi pour susciter la curiosité." Plus qu'une simple aventure, ce projet reflète le travail qu'il mène depuis plus de quinze ans. "J'essaie de dévoiler le dessous

des tables, de montrer que la cuisine permet de raconter un lieu, des gens, souligne-t-il. Quand on consacre un épisode à la viande de kangourou en Australie, on parle en creux des sociétés autochtones." Avec légèreté, l'émission cherche également à dépasser les clivages idéologiques et identitaires autour de l'alimentation, en réunissant des profils variés, des virtuoses de la street food aux chefs, hommes et femmes, étoilés. "Nous nous efforçons de montrer que la cuisine repose sur un langage universel, qui crée plus de passerelles que d'oppositions entre les cultures", glisse Pierre Raffard. Cette année, l'émission mettra, entre deux voyages autour du monde, l'accent sur les régions françaises et leurs spécialités locales, qui "racontent elles aussi des métissages, des hybridations ou simplement de belles histoires", conclut l'animateur. Une relecture de la potée auvergnate ? Ça ne se refuse pas !

Hélène Porret