

Pour la première fois, des photos montrent les différences

Le monde à table

TEXTE DE GILLES FUMBY - PHOTOS DE PETER MENZEL



s extraordinaires de l'alimentation humaine

Il a fallu deux années d'enquête à Peter Menzel pour photographier ces familles devant tous les aliments qu'elles consomment en une semaine.



Illustration: Hugues Ponce



Bhoutan : Famille Sangay Piment et thé au beurre matin, midi et soir

Kandu Sangay, 39 ans, vit avec sa femme, 35 ans, leurs cinq enfants et six autres membres de la famille dans le village de Shingkhay, qui ne compte que douze maisons. L'essentiel de leur subsistance est assuré par une agriculture vivrière. Les femmes sont chargées de nettoyer les étables, récupérer le fumier et l'étendre dans les petits champs en terrasses où les hommes iront semer. La nourriture se compose de quelques produits de base : riz rouge, pommes de terre, haricots, bananes et piment. Ce dernier est un légume à part entière, et il est consommé presque tous les jours. Le petit déjeu-

ner, le déjeuner et le dîner se ressemblent : boulettes de riz roulées dans le curry, piments et fromage arrosés de thé au beurre. De religion bouddhiste, la famille ne tue pas d'animal pour le manger. Mais si une vache mourut de vieillesse, elle est consommée et s'impose à tous les repas. La seule autre occasion de manger de la viande est liée à la religion. Une fois l'an, pour la cérémonie de la puja, un boucher est autorisé à tuer un cochon que tous les habitants dégustent alors en commun.

UNE SEMAINE DE NOURRITURE POUR 13 PERSONNES

4 €

CÉRÉALES ET FÉCULENTS : Riz rouge : 30 kg, farine : 1,4 kg, orge : 1,8 kg, pommes de terre : 1 kg.

PRODUITS LAITIERS : Lait : 12,7 l, produit par les vaches. Une partie est transformée en beurre et en fromage (1 kg).

VIANDES, POISSONS ET ŒUFS : Œufs : 11.
poisson séché : 125 g.

FRUITS ET LÉGUMES : Clémentines : 1,6 kg, bananes : 600 g, radis : 3 kg, épinards : 5 bottes, moutarde : 4 bottes, aubergines : 1 kg, oignons rouges : 1 kg, tomates : 500 g, carottes : 500 g, piments verts : 125 g, piments rouges : 125 g.

CONDIMENTS : Huile de moutarde : 2,4 l, sel : 1,5 kg, gingembre : 500 g, bicarbonate de soude : 1 boîte (pour éliminer l'acidité du thé), piment en poudre : 1 poignée.

BOISSONS : Thé ordinaire : 2 pains, thé raffiné : 20 g.

DIVERS : Noix de bétel : 80, feuilles de bétel : 2 bouquets, pâte de citron vert : 1 paquet.



Equateur : Famille Ayme

Ils rêvent de goûter des sardines en boîte



Orlando Ayme, 35 ans, et sa femme Ermelinda, 37 ans, vivent dans le village de Tingo, à 3000 mètres d'altitude, dans les Andes. Pour nourrir leurs huit enfants (une petite fille ne figure pas sur la photo), ils disposent de quelques arpents d'une terre pauvre et exposée aux vents. Elle fournit l'essentiel de leur alimentation : pommes de terre, haricots, lentilles, oignons, maïs, blé et bananes plantains. « Plus bas, la terre est fertile, assure Orlando, mais beaucoup plus chère ! » Quand les finances le permettent, des carottes et des tomates s'ajoutent au menu. La viande est rare. Les Ayme n'en

consomment que lorsqu'ils abattent un cochon ou un poulet, une ou deux fois par an. Le lait provient de l'unique vache qui ne donne guère plus d'un litre par jour. Le troupeau d'une cinquantaine de moutons, qu'ils partagent avec d'autres membres de la famille, constitue leur seule réserve. Les bêtes ne servent pas à la nourriture mais à fournir un peu d'argent lorsqu'ils les vendent au marché. Généralement, c'est Orlando qui se charge des courses au marché de Simistug, la ville située à 5 kilomètres de chez eux. Pour faire plaisir aux enfants, il lui arrive de leur offrir du sucre brun coupé en tranches et enroulé dans des feuilles en guise de friandise. Éloignée de tous les produits manufacturés, la famille a un rêve, goûter une fois des sardines en boîte.

UNE SEMAINE DE NOURRITURE POUR 10 PERSONNES

26 €

CÉRÉALES ET FÉCULENTS : Pommes de terre : 45 kg, riz : 22,5 kg, blé : 6,8 kg, farine de maïs : 4,5 kg, farine de blé : 4,5 kg, farine de pois verts : 3,6 kg.
PRODUITS LAITIERS : Lait : 8 l, fournis par la vache familiale.
VIANDES, POISSONS ET ŒUFS : Aucun.
FRUITS ET LÉGUMES : Bananes plantains : 8 kg, bananes : 3 kg, oranges : 1,6 kg, citrons : 1,1 kg, mûres : 450 g, lentilles : 4,5 kg, carottes : 1,6 kg, oignons : 1,2 kg, poireaux : 900 g, laitue : 1.
CONDIMENTS : Sucre brun : 5 kg, sel : 680 g, huile : 3 cl.
BOISSONS : Orties pour le thé : 1 bouquet, eau de la source.

France : Famille Le Moine

Entre recettes traditionnelles et cuisines exotiques



Michel et Eve Le Moine, tous deux âgés de 50 ans, habitent Montreuil, dans la région parisienne, avec leurs deux filles, Delphine et Laotitia. Lorsqu'ils reçoivent des amis, ils mettent les petits plats dans les grands et n'hésitent pas à cuisiner des recettes gastronomiques, accompagnées de salades, de fromages et arrosées de vins fins. Lorsqu'ils se retrouvent en famille pour le dîner du soir, dans la semaine, la cuisine est moins recherchée. Et plus simple à préparer. Bien que Michel et Eve se lamentent sur la disparition des petits commerces de proximité, qui ne peuvent pas sui-

vre la concurrence des grandes surfaces, il leur arrive souvent d'opter pour les prix bas pratiqués chez Auchan. Un autre regret de Michel : aujourd'hui, les jeunes passent de moins en moins de temps à table. Ils ne font que se nourrir et n'apprécient plus le temps partagé que représentent les repas. La bonne nouvelle, c'est l'appétence pour de nouvelles saveurs. Avec près d'un quart de Parisiens d'origine étrangère, une grande variété de cuisines est désormais disponible, et les Le Moine ne s'en privent pas. « Nous dégustons quotidiennement la cuisine du monde, confie Eve, des plats chinois, vietnamiens, thaïlandais, japonais. Nous achetons également des fruits exotiques au marché, et même du ketchup qui vient des Etats-Unis ! »

UNE SEMAINE DE NOURRITURE POUR 4 PERSONNES

315 €

CÉRÉALES ET FÉCULENTS : Pains : 3,1 kg, croissants : 350 g, flocons de céréales : 220 g, spaghetti : 500 g, pommes de terre : 500 g.

PRODUITS LAITIERS : Lait : 2,5 l, yaourts : 3 kg, beurre : 250 g, fromages : 450 g.

VIANDES, POISSONS ET ŒUFS : Bœuf : 1,5 kg, agneau : 350 g, poulet : 400 g, charcuterie : 950 g, poissons : 540 g, œufs : 8.

FRUITS ET LÉGUMES : Ananas : 1,3 kg, bananes : 1 kg, pommes : 800 g, poires : 500 g, kiwis : 400 g, kakus : 850 g, légumes frais et congelés : 9,1 kg, 1 avocat, 1 artichaut.

CONDIMENTS : Vinaigre : 1,4 l, huile d'olive : 30 cl, huile de tournesol : 30 cl, mayonnaise : 50 g, moutarde : 50 g, cornichons : 100 g, sucre : 150 g, confiture de groseilles : 300 g, chocolat à tartiner : 200 g, miel : 200 g.

DESSERTS ET SNACKS : Compote de pommes : 770 g, mousse au chocolat : 300 g, biscuits : 630 g, chocolats : 450 g.

PLATS CUISINÉS : Taboulés : 540 g, pizzas : 450 g, feuilles de vignes farcies : 400 g, salades composées : 325 g, surimi : 200 g.

BOISSONS : Eau minérale : 22 l, jus de fruits : 6,2 l, lait de soja : 2,5 l, thé : 25 sachets, vin rouge : 75 cl, cidre, whisky...

RESTAURANTS : Sushi : 1 commande, cuisine chinoise : 1 commande, McDonald's : 1 repas, Cafétérias : 10 repas.

DIVERS : Nourriture pour chat : 2 kg.



Groenland : Famille Madsens

Deux heures de traîneau pour faire les courses



Emil Madsens, 40 ans, sa femme Erika, 26 ans, et leurs trois enfants vivent dans le hameau de Cape Hope, sur la côte est du Groenland. Dans leur village habité par quatre familles, seule une minuscule boutique gouvernementale, tenue par Erika, vend quelques produits de première nécessité, non périssables et qui reviennent très cher. Pour la nourriture fraîche, les Madsens doivent se rendre à Ittoqqortoormit, un autre village de près de six cents habitants, qu'aucune route ne relie à Cape Hope. Le seul moyen de transport est le traîneau familial, tiré par quatorze chiens, qui sert aussi à

Emil pour aller chasser. Chez les Madsens, les repas se prennent dans la cuisine, bien équipée en électroménager, mais encore dépourvue de l'eau courante. Le petit déjeuner se compose de beaucoup de thé, de concentré de jus de fruits très sucré, de céréales et de lait. Comme pour la plupart des familles groenlandaises, la viande provient de la chasse. Pour remplir le congélateur familial, Emil s'absente souvent plus d'une semaine à la recherche d'une grande variété de gibier : bœufs musqués, phoques, oies de l'Arctique, pingouins... Le phoque est la vedette et il est préparé de toutes les façons, cru, bouilli, grillé ou séché. La chair qu'Emil préfère est celle de l'ours polaire, hélas de plus en plus rare. Erika, elle, avoue un faible pour la peau de narval.

UNE SEMAINE DE NOURRITURE POUR 5 PERSONNES

226 €

CÉRÉALES ET FÉCULENTS : Boules de pain : 3, petits pains congelés : 12, riz blanc : 1,5 kg, pâtes : 1 kg, flocons de céréales : 2,2 kg, flocons de purée de pommes de terre : 440 g, biscuits : 680 g.

PRODUITS LAITIERS : Lait en poudre : 2 kg, lait : 9 l, beurre : 400 g.

VIANDES, POISSONS ET ŒUFS : Gibier : bœufs musqués : 12 kg, phoques : 4,5 kg, oies sauvages : 4 kg, ours polaires : 1,5 kg, pingouins : 860 g. Produits achetés : bœuf : 770 g, boulettes de viande : 640 g, charcuterie : 2,6 kg, morue séchée : 570 g, œufs en tube : 300 g.

FRUITS ET LÉGUMES : Oranges en boîte : 630 g, fruits en boîte : 310 g, oignons : 600 g, champignons déshydratés : 280 g.

CONDIMENTS : Ketchup : 1,450 kg, sel : 1 kg, sucre : 500 g, huile de narval : 50 cl, sauces : 640 g, sauce tomate : 400 g, oignons séchés : 50 g, confitures : 400 g, café en poudre : 300 g.

DESSERTS ET SNACKS : Bonbons : 1,9 kg, chips et crackers : 1 kg, crème au chocolat : 350 g, barres chocolatées et gâteaux : 750 g.

PLATS CUISINÉS : Soupes instantanées : 3,4 kg, rouleaux de printemps congelés : 860 g.

BOISSONS : Concentré de jus de fruits : 11 l, café instantané : 300 g, Coca-Cola : 33 cl.





Etats-Unis : Famille Caven

L'envie, mais pas le temps de cuisiner



Craig Caven, 38 ans, sa femme Regan, 42 ans, et leurs deux enfants vivent à American Canyon, une petite ville de Californie. Soucieux d'une bonne hygiène alimentaire, ils essaient de trouver un équilibre entre les envies et les besoins de leurs enfants, Andrea, 5 ans, et Ryan, 3 ans. Le temps fait défaut à Regan qui travaille à une heure de voiture de chez elle. «Faire la cuisine n'est pas un problème, mais souvent je n'ai pas le temps de penser au menu du soir», regrette-t-elle. Si la famille dine parfois de saucisses panées surgelées, Regan s'efforce de préparer des plats équilibrés, grâce, no-

tamment, à son four à micro-ondes. Si leurs objectifs nutritionnels sont les mêmes, Regan et Craig ont, en revanche, des façons différentes de faire les courses. Regan est une lectrice assidue des étiquettes alimentaires. Craig, lui, cherche à faire les courses le plus vite possible, en choisissant les marques les moins chères. Sa femme opte pour des aliments peu salés, maigres, achète rarement des aliments en boîtes et favorise les produits bio, les fruits et les légumes frais. Pour donner le bon exemple, ils mangent le plus souvent possible à la maison, mais emmènent parfois leurs enfants dans des fast-foods. Se comporter comme il faut n'est pas facile, avouent ces parents conscients qui regrettent les tentations sucrées auxquelles sont soumis les jeunes.

UNE SEMAINE DE NOURRITURE POUR 4 PERSONNES

130 €

CÉRÉALES ET FÉCULENTS : Pains blancs et aux céréales : 2 et dans, petits pains ronds : 2,25 kg, pommes de terre : 1 kg, céréales : 1 kg, nouilles : 340 g, tortillas : 230 g, tortellinis : 230 g, farine : 230 g, croûtons de pain : 110 g.

PRODUITS LAITIERS : Lait : 4,5 l, fromage râpé : 320 g.

VIANDES, POISSONS ET ŒUFS : Blancs de poulet : 1,8 kg, bœuf : 680 g, thon en boîte : 450 g, œufs : 12.

FRUITS ET LÉGUMES : Bananes : 2,2 kg, pommes : 2,2 kg, clémentines : 900 g, raisins : 680 g, carottes : 1,3 kg, brocolis : 450 g, légumes surgelés : 500 g.

CONDIMENTS : Beurre de cacahuètes : 500 g, sucre : 230 g, confiture : 110 g, mayonnaise : 60 g, moutarde : 60 g, sel : 45 g.

DESSERTS ET SNACKS : Biscuits : 450 g, raisins secs : 340 g, gaufrettes : 340 g, barres aux céréales : 600 g.

PLATS CUISINÉS : Pizzas : 1,8 kg, sandwichs au surimi : 700 g, saucisses panées : 600 g, sauce pour assaisonnement : 340 g, riz saucur poulet : 200 g.

BOISSONS : Eau minérale : 23 l, Coca-Cola : 3 l, Coca-Cola light : 2,5 l, jus de fruits : 6,5 l, café instantané : 340 g.

RESTAURANTS : McDonald's : 2 menus enfants, Fresh Choice (établissement traditionnel) : 1 repas familial par mois.

DIVERS : Nourriture pour chat : 1,5 kg.

Koweït : Famille Al Haggan

Ici, presque toute la nourriture est importée



Saleh Hamad Al Haggan, 42 ans, et sa femme Wafaa Abdul Aziz Al Qadiri, 37 ans, vivent avec leurs quatre enfants et deux jeunes domestiques népalaises dans une maison flambant neuve de Koweït City. La journée commence après un petit déjeuner traditionnel composé d'olives, de tomates, de concombres, de fromage et de pain frais iranien. Puis, Saleh, qui travaille pour la compagnie nationale de pétrole Kuwait Oil Company, quitte le domicile. Son épouse Wafaa est la version koweïtienne de la femme au foyer active américaine. Elle travaille comme inspectrice des écoles, fait les courses

et emprunte chaque jour, au volant de sa voiture, les autoroutes qui quadrillent Koweït City pour trimballer ses enfants de clubs de sport en centre d'activités extrascolaires. Elle établit sa liste de courses et discute avec Daki, la cuisinière, du repas de midi. Au menu, du bryani d'agneau, un plat traditionnel dont la famille raffole. Sur sa liste, elle inscrit aussi des fraises égyptiennes, du ketchup et de la mayonnaise américaine, du lait en poudre, du chocolat à tartiner, de l'huile d'olive italienne et des choux venus de Jordanie, sans oublier les Snickers, Twix, Mars et autres Pepsi pour les enfants. Elle trouve tous ces produits dans un supermarché ultramoderne où la qualité des aliments est comparable à celle d'Europe ou des États-Unis, mais où les prix sont plus bas.

UNE SEMAINE DE NOURRITURE POUR 8 PERSONNES

180 €

CÉRÉALES ET FÉCULENTS : Riz basmati : 5 kg, pommes de terre : 3 kg, petits pains : 1,7 kg, pain de mie : 2, farine : 1 kg, flocons de céréales : 500 g, pâtes : 500 g.
PRODUITS LAITIERS : Yaourts à boire : 2,4 l, yaourts : 1 kg, lait en poudre : 400 g, lait chocolaté : 720 g, crème : 765 g, fromages : 1,3 kg.
VIANDES, POISSONS ET ŒUFS : Poulets : 5, poulet pané : 370 g, poulet surgelé : 370 g, agneau : 3 kg, steaks hachés : 1 kg, poissons : 2,4 kg, œufs : 30.
FRUITS ET LÉGUMES : Oranges : 6 kg, citrons : 2 kg, pommes : 1 kg, dattes : 1 kg, bananes : 1 kg, fraises : 765 g, carottes : 5,4 kg, concombres : 1,5 kg, oignons : 1,5 kg, choux : 2, courgettes : 1,5 kg, laitues : 3, chou-fleur : 1, tomates : 1 kg, poivrons : 800 g, maïs en boîte : 450 g, champignons en boîte : 450 g.
CONDIMENTS : Sucre : 4 kg, huile de maïs : 1 l, huile d'olive : 2,4 l, ketchup : 340 g, sauces : 750 g, sauce au poivre : 300 g, sel : 250 g, poivre noir : 200 g, cardamome : 350 g, clous de girofle : 200 g, épices : 200 g, cannelle : 200 g, ail en poudre : 200 g, gingembre : 250 g, curry : 100 g, safran : 100 g, sirop de fruits : 680 g, chocolat à tartiner : 300 g.
DESSERTS ET SNACKS : Frites surgelées : 1,5 kg, chips : 170 g, biscuits : 500 g, chocolat : 300 g.
PLATS CUISINÉS : Nouilles instantanées au poulet : 400 g, pâtes de légumes : 375 g, soupes lyophilisées : 200 g.
BOISSONS : Eau embouteillée : 36 l, jus de fruits : 6 l, café instantané : 50 g, thé : 50 sachets.





Chine : Famille Cui

Personne n'a jamais mis les pieds au restaurant



Haiwang Cui, 33 ans, et sa femme Li Jin-xian, 31 ans, habitent avec leur fils unique Yuqi, à Weitwau, un village situé à une centaine de kilomètres de Pékin. Les parents de Haiwang et sa grand-mère partagent le toit de la famille. Haiwang est réparateur d'imprimantes dans la banlieue de Pékin, tandis que sa femme et son père cultivent du maïs, du blé, de l'arachide, du soja et de l'orge. Les vergers de pêcheurs environnants sont toujours exploités collectivement par les paysans de Weitwau. Dans un pays où la propriété privée de la terre reste un concept étranger, les six membres de la famille Cui

se sont récemment vu attribuer un peu plus d'un demi-acre de terre. Ce potager leur sert à cultiver des tomates, des choux, des potirons et des raisins qui représentent 10% de la nourriture qu'ils consomment. L'essentiel reste assuré par le salaire de Haiwang. L'alimentation traditionnelle se compose de riz, melons, concombres et aubergines. Pour les Cui comme pour la plupart des Chinois, rien ne se perd. Les cosses de maïs servent à nourrir trois agneaux qui, adultes, seront vendus pour augmenter le revenu familial. « Jamais nous n'aurons cru que nous aurions un jour autant de nourriture, avoue la mère de Haiwang. Pendant la révolution culturelle, on a même mangé de l'herbe ! » Pourtant, la famille n'a encore jamais fréquenté le moindre restaurant.

UNE SEMAINE DE NOURRITURE POUR 6 PERSONNES

47 €

CÉRÉALES ET FÉCULENTS : Farine de blé : 10,5 kg, farine de maïs : 1 kg, riz blanc : 3 kg, millet : 1 kg, pommes de terre : 1 kg.

PRODUITS LAITIERS : Lait : 2,3 l.

VIANDES, POISSONS ET ŒUFS : Agneau : 5 kg, porc : 3 kg, poulet : 2 kg, œufs : 44.

FRUITS ET LÉGUMES : Pastèques : 8 kg, melons : 5,4 kg, pêches blanches : 3 kg, raisins : 1,5 kg, pommes : 1,5 kg, prunes : 1,5 kg, poires : 500 g, concombres : 7 kg, haricots verts : 2,5 kg, aubergines : 2 kg, tofu : 2 kg, autres légumes (choux, choux-fleurs, tomates, courgettes, carottes, céleris, maïs, ail, ciboulette, poivre vert, champignons noirs) : 9 kg.

CONDIMENTS : Huile d'arachide : 1,3 kg, huile de sésame : 70 cl, sauce de soja : 60 cl, vinaigre : 50 cl, sel : 500 g, sucre blanc : 250 g, gingembre : 50 g, poivre blanc : 50 g.

PLATS CUISINÉS : Bouillon de poule : 50 g.

BOISSONS : Bière : 7 l, Coca-Cola : 2,4 l, sodas : 2,4 l, vin de riz : 1/2 l, thé au jasmin : 150 g.