

# Arts&Publics fête ses 10 ans

## CULTURE

De la promotion des musées gratuits à une entreprise sociale et démocratique de près de 40 personnes, Arts&Publics constitue une success story à fêter ces 1er et 6 mai.

**L**e 2 mai 2012, le Parlement de la Fédération Wallonie-Bruxelles adoptait un décret rendant obligatoire la gratuité des musées subventionnés chaque premier dimanche du mois. Dans la foulée se créa l'asbl Arts&Publics pour promouvoir la mesure.

**“Le médiateur culturel aide, oriente, sans jamais contraindre, le spectateur le plus éloigné de la culture”.**

Rapidement, elle a structuré son activité et développe depuis 2017 un ambitieux programme d'insertion socioprofessionnelle destiné spécifiquement aux artistes et aux animateurs culturels qui émergent aux CPAS (article 60).

En cinq ans, la Bamba (Brigade d'animation et de médiation culturelle de Bruxelles et des alentours) a ainsi formé 87 personnes, dont 66 ont été engagées pendant un an ou deux dans l'association sous contrat Article 60.

Mais que recouvre la notion de médiation culturelle? “Je cite volontiers le sociologue Serge Saada qui compare le médiateur culturel à un “entremetteur” de la culture qui aide, oriente, sans jamais contraindre, le spectateur le plus éloigné de la culture”, explique Jacques Remacle, administrateur-délégué et fondateur de l'asbl,

### ■ Coup de boost

Si la crise du coronavirus a mis à l'arrêt une large partie du secteur culturel, elle a aussi paradoxalement permis à l'asbl de développer tous ses outils de remise à l'emploi principalement grâce à deux mandats en économie sociale. Autre belle réussite de ces



■ L'équipe d'Art&Publics est composée de médiateurs culturels et de formateurs. © DR

dernières années: le développement du pôle Jeu Vidéo&Société dont la création du jeu COVIDeogames, par et pour les jeunes, pour les sensibiliser à la crise sanitaire.

“Ce projet illustre parfaitement notre vision sur le jeu vidéo comme véritable objet culturel et pédagogique, poursuit Jacques Remacle, le jeu vidéo est aujourd'hui une des princi-

pales industries culturelles au monde et il est de l'intégrer dans nos stratégies culturelles ou pédagogiques.”

Outre l'organisation aujourd'hui d'un 1er mai festif et gratuit à la Fonderie, l'asbl propose deux journées d'études les 4 et 5 mai et invite le vendredi 6 mai à La Vallée à partir de 14h toutes celles et ceux qui ont contribué à cette

décennie. Avec entre autres une Foire aux projets vidéoludiques, des expos artistiques, une expo consacrée à l'histoire de son pôle Jeu vidéo, une animation Retrogaming avec 32 places de jeux, des ateliers créatifs et autres animations musicales.

Charles Godard

■ Plus d'infos: artsetpublics.be

## Un livre de recettes de cuisine pour le Jubilé de platine

### ROYAUME-UNI

70 recettes mettant en valeur des ingrédients de la cuisine britannique.

**L**a fièvre monte doucement dans la perspective du Jubilé de platine (70 ans de règne) de la reine Elizabeth II qui sera célébré et fêté au cours de différentes manifestations populaires en juin prochain.

Parution de cet ouvrage “The Platinum Jubilee cookbook” par Ameer Kotecha. 70 recettes mettant en valeur des ingrédients de la cuisine britannique et servies dans les ambassades et les hauts-commissariats dans le monde.

Lord Palmerston, Premier Ministre au XIX<sup>ème</sup> siècle avait un jour déclaré que “dîner est l'âme de la diplomatie”. Le prince de Galles et la duchesse de Cornwall

ont préfacé l'ouvrage, ayant eux-mêmes goûté certains des plats présentés lors de leurs visites à l'étranger. Des recettes britanniques avec des influences locales.

On retrouve ainsi l'agneau à la cardamome du haut-commissariat à New Delhi, le poulet à la Wellington de l'ambassade à Lisbonne, le pudding au whisky de l'ambassade à Washington DC, le poisson au curry vert du haut-commissariat à Islamabad, la marmelade espagnole de l'ambassade à Madrid,...

L'auteur Ameer Kotecha s'est plongé dans les archives du ministère des Affaires étrangères pour dévoiler des anecdotes de dîners diplomatiques et révéler la portée de la puissance des choix culinaires comme outil diplomatique. Il est lui-même diplomate mais aussi écrivain culinaire et chef de restaurants éphémères comme de 2018 à 2020 à Pimlico à

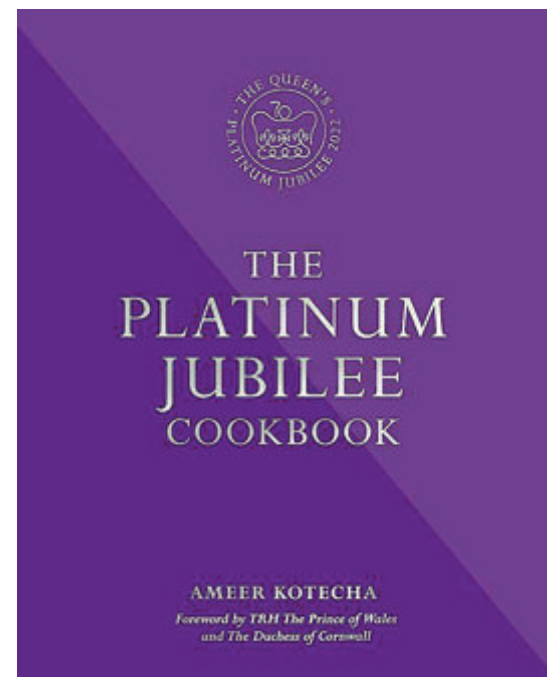
Londres.

Il a été en poste dans la capitale britannique, à New York, à Hong Kong et en Afrique de l'Ouest. Il a écrit des chroniques culinaires pour les célèbres magazines Harper's Bazaar et Town&Country. Il a également pris part à l'organisation de la compétition du pudding du Jubilé de platine.

L'ouvrage qui ne paraît dans un premier temps qu'en anglais, est un mélange de recettes, d'histoire de la gastronomie, d'anecdotes avec de très belles illustrations. Les ventes du livre sont entièrement destinées à deux associations chères au cœur de la reine Elizabeth et du prince de Galles à savoir The Queen's Commonwealth Trust et The Prince of Wales's Charitable Fund.

Régine Salens

■ The Platinum Jubilee cookbook, Ameer Kotecha, Bloomsbury, 2022, 336 p.



■ L'auteur Ameer Kotecha s'est plongé dans les archives du ministère des Affaires étrangères. © DR