

INTRO

Voyages immobiles

Voilà toute la magie du festival des migrations, des cultures et de la citoyenneté: un tour du monde à pied, le temps d'un week-end. Vendredi, samedi et dimanche, Luxexpo a abrité un petit bout de chaque culture qui fait la richesse de notre planète. Un rendez-vous dont le succès gonfle d'année en année avec près de 20.000 visiteurs dans les allées de Luxexpo à chaque édition. Tandis que le village du monde offrait artisanat et spécialités culinaires, sur scène, les groupes de danse et de musique se sont succédé pour offrir un magnifique spectacle au public.

la Phrase du jour

«Je suis Mexicaine, mon mari est Belge, nos enfants sont Luxembourgeois: chaque jour, je jongle avec toutes ces cultures!»

Susana Dega,
coordinatrice de l'association
Mexicanos sin fronteras

Un pas et on se retrouve bercé par la *dolce vita* italienne. Un pas et nous voilà au Brésil, admirant les costumes garnis de fruits des danseuses de samba. Un autre pas et nous savourons du poulet braisé camerounais arrosé de sauce à la cacahuète. Un dernier pas et nous sommes de retour au Luxembourg: c'est ça le festival des migrations. Un endroit où, en l'espace d'un instant, on peut goûter à toutes les cultures et découvrir mille et une coutumes du bout du monde.

■ Ils sont près de 20.000 chaque année à ne pas manquer ce grand rendez-vous multiculturel qu'est le festival des migrations, des cultures et de la citoyenneté. Cette 26^e édition a tenu toutes ses promesses.

Au stand de l'amicale Luxembourg-Aveyron, les curieux se bousculent pour goûter la spécialité d'Aubrac: l'aligot. Ce sont Jean-Philippe, Jean-Luc et Didier qui le préparent, leur bérêt aveyronnais vissé sur la tête.

Alain, le président de l'amicale, nous livre les secrets de cette purée crémeuse: «C'est un vrai plat montagnard, un plat de paysan. On mélange des pommes de terre avec de la tomme fraîche de l'Aubrac. A Laguiole, le village du fameux couteau, on fait un fromage avec le lait des vaches d'Aubrac, une race qui résiste à des climats très rudes. Au fil de la fabrication du fromage, une fois le lait caillé, on le met sous pression pour faire sortir le petit lait. Cela donne un fromage blanc et crémeux qu'on mêle aux pommes de terre. C'est ça notre aligot.» Servi accompagné d'une saucisse

Des milliers de visiteurs au 26^e festival des migrations, des cultures et

Un puzzle de toutes



De la samba, des volants: les danseuses du Sambrasil International Show ont amené le soleil du Brésil jusqu'à Luxembourg

de Toulouse, le plat semble beaucoup plaire aux gourmands. Pour Alain, le festival, c'est l'occasion de présenter sa région d'origine: «Je me sens proche de la multicultura-

lité. Moi-même je suis arrivé au Luxembourg en 1979 après avoir bourlingué. J'ai rencontré ma femme et je suis resté. Le festival, c'est un lieu de rencontre et

d'échange.» Au stand du club des amis d'Afrique des trois frontières, ce sont Thérèse, Estelle, Linda, Janine, Laurentine, Diane et Frida qui sont aux fourneaux. «On pro-



Au stand de l'association G'RHIN de sel, le tatouage au henné a enchanté les dames



Sur scène, les groupes en habit traditionnel de leur pays ont offert un magnifique spectacle au public