

ID : 1142

Catégorie : FLM

Nombre de mots : 777

Un sport gourmand.

Mesdames et messieurs du comité olympique 2024,

Voir, entendre, toucher, sentir, goûter... C'est grâce aux cinq sens que l'être humain peut interpréter par l'intermédiaire d'influx électrochimique, les informations acquises dans son environnement. Les sens consistent des voies de la perception, une liaison entre la conscience de l'organisme et le monde extérieur, qui, grâce à l'appui de la mémoire, est utile à notre survie. Comme vous le savez, les aliments que vous consommez ont une portée qui va bien au-delà du simple goût. Effectivement, vos sens collaborent simultanément afin de distinguer les différentes saveurs. Néanmoins, vos sens peuvent-ils être trompeurs ? Cela étant dit, j'aimerais vous présenter notre nouvelle discipline pour les prochains Jeux olympiques 2024 : la composition des mets. Les athlètes doivent énumérer les ingrédients de divers mets tout en portant un bandeau. Notre discipline démontre le symbolisme que joue la nourriture dans le contexte culturel ; rends hommage à l'aspect artistique de la cuisine ; et permet de témoigner l'importance que porte la nourriture à notre survie. Partons ensemble dans une aventure sensorielle !

Tout d'abord, notre discipline démontre le symbolisme que joue la nourriture dans le contexte culturel. Tout comme un drapeau ou une langue, la nourriture est un élément-clé de la culture. Bien que vous puissiez parcourir les bibliothèques et les sites internet afin d'étudier les registres, il existe une histoire que vous ne pouvez pas trouver dans les vieux tomes, mais uniquement sur la table à dîner. À travers les ingrédients, les goûts, les odeurs et les couleurs, on nous raconte des histoires de lutte, d'amour, de fierté et de passion. Notre discipline introduit également de nouvelles cuisines créées à partir des fusions culturelles. Par exemple, le nikkei est une cuisine née de la migration japonaise au Pérou, où les cuisiniers utilisent des ingrédients péruviens préparés selon des méthodes japonaises. Dans cette cuisine, nous ne faisons pas seulement l'expérience de nouvelles saveurs, mais nous obtenons un aperçu de l'histoire culturelle de la migration japonaise. En définitive, comme les Jeux olympiques a un objectif à cultiver, l'assiette pourra désormais cultiver et approfondir notre compréhension des différentes cultures.

Ultérieurement, notre discipline rend hommage à l'aspect artistique de la cuisine. Posez-vous la question, la cuisine est-elle une science ou une forme d'art ? Bien que la cuisine soit une série précise d'étapes mécaniques et chimiques, elle est également une toile vierge où le cuisinier est libre de découvrir des combinaisons fortuites et savoureuses. En dépit des opinions, la cuisine, comme l'art, peut-être une expérience transformatrice qui évoque des émotions et des souvenirs. Tout comme un artiste qui expérimente différents médiums et techniques pour donner vie à sa vision artistique, le cuisinier peut s'appuyer sur un savoir-faire culinaire pour créer un véritable régal. D'ailleurs, selon le chef autrichien Wolfgang Puck, « Cuisiner, c'est comme peindre ou écrire une chanson. Tout comme il n'y a qu'un nombre limité de notes ou de couleurs, il n'y a qu'un nombre limité de saveurs : c'est la façon dont vous les combinez qui vous distingue. » L'énumération des ingrédients consiste donc de l'énumération des petits détails calculés, qui dans leur ensemble, forment un portrait artistique.

Finalement, notre discipline permet de témoigner l'importance que porte la nourriture à notre survie. La nourriture est l'une des nécessités fondamentales de l'organisme. Les aliments contiennent des nutriments et des substances essentielles à la croissance, à la réparation et à l'entretien des tissus corporels. Quoique notre jeu soit conçu pour le plaisir de déguster et savourer différents mets, notre discipline souligne l'importance d'être reconnaissant de ce que nous possédons, étant que pour certains, l'accès aux éléments essentiels peut être limité. D'ailleurs, selon les statistiques de WFP, la crise mondiale de la famine et de la malnutrition estime d'avoir imputé plus de 78 pays, soit plus de 333 millions de personnes confrontées à des niveaux aigus d'insécurité alimentaire. Bref, la leçon de moralité qu'apporte notre discipline incite à la nécessité d'apprécier la nourriture et limiter le gaspillage.

Grosso modo, la composition des mets devrait être sélectionnée comme nouvelle discipline olympique étant dit qu'elle démontre le symbolisme que joue la nourriture dans le contexte culturel ; rend hommage à l'aspect artistique de la cuisine ; et permet de témoigner l'importance que porte la nourriture à notre survie. L'olympisme est une philosophie de vie qui combine les qualités du corps, de la volonté et de l'esprit. Mêlant le sport, la culture et l'éducation, nous souhaitons contribuer à la création d'un monde pacifique, fondé sur des principes d'effort, d'amitié et de respect. En tant que membres du comité de la composition des mets, nous croyons fortement que nous pouvons respecter et réussir au-delà de vos exigences.