

Des militants dénoncent la participation de chefs de divers pays aux Tables Rondes de « l'apartheid » à Tel Aviv

7 novembre 2016 – Campagne BDS contre les Tables Rondes

- Des chefs cuisiniers de plusieurs pays sponsorisés par des sociétés des colonies illégales
- Oxfam instamment prié de se désolidariser des restaurants qui participent
- 140 organisations de la société civile organisent des actions qui pressent les chefs d'annuler leur participation.

Des militants de défense des droits humains opposés au régime d'occupation et d'apartheid d'Israël ont manifesté devant le Musket Room à New York, L'ami Jean à Paris et le Maruja Limón à Vigo, ainsi que devant des restaurants d'autres villes, pour protester contre leur participation à un événement gastronomique à Tel Aviv destiné à blanchir la violente répression des droits humains des Palestiniens par Israël.

Appelée offensive « gastro-diplomatique » par ses organisateurs israéliens, la série de Tables Rondes du 6 au 26 novembre, amène des chefs de 13 restaurants dans le monde, pour un cook-in sponsorisé par le gouvernement israélien à Tel Aviv. Le gouvernement espagnol, qui, sur le papier, s'oppose aux colonies israéliennes illégales, appose son nom à cet événement avec l'établissement viticole du Plateau (Golan Heights Winery) du Golan, une société qui tire profit de l'occupation et de l'annexion par Israël du Plateau du Golan.

Dans une lettre envoyée aux chefs, 140 organisations de la société civile ont dénoncé cet événement pour son association étroite avec des ministres du gouvernement israélien impliqués dans de graves violations du droit international :

« Des ministres israéliens sont depuis des années impliqués dans le projet « Marque israélienne » destiné à mobiliser les arts et la culture comme moyen de détourner l'attention de l'épouvantable bilan en matière de droits humains d'Israël et de créer une image positive » dit la lettre.

Les signataires ont souligné « l'utilisation écœurante de la tradition ancestrale du partage d'expériences culinaires, comme moyen de blanchir les violations omniprésentes des droits fondamentaux des Palestiniens » et appelé les chefs à annuler leur participation.

Des militants israéliens qui défendent les droits humains des Palestiniens ont fait une vidéo parodique qui démontre par la satire ce blanchiment éhonté. L'événement, mis au point par American Express, servira du vin de Golan Heights Winery avec les repas gastronomiques préparés par les chefs. Ces derniers seront logés dans la chaîne d'hôtels Dan qui a un établissement bâti sur de la terre volée aux Palestiniens dans Jérusalem Est occupée. La « bulle progressiste » de Tel Aviv tel qu'on la nomme, où les chefs vont cuisiner leurs repas à des prix élevés, ne peut exister qu'avec le mur de l'apartheid israélien, les checkpoints et la ghettoïsation des Palestiniens, dont le siège moyenâgeux de plus de 2 millions de Palestiniens de Gaza, qui maintiennent hors de vue la brutalité de l'occupation quotidienne.

Le patron d'un des restaurants qui a fait l'objet d'une manifestation, a dit aux militants n'avoir pas été informé de l'engagement du gouvernement israélien ni du caractère politique de cet événement, ni qu'il y avait eu des protestations l'an dernier, disant que son restaurant n'aurait pas participé s'il avait su tout cela. Bien qu'il fût trop

tard pour se retirer, le restaurant s'est dit lésé de ce que les organisateurs des Tables Rondes n'aient pas diffusé ces informations lorsqu'ils les ont invités à participer. En apprenant cette complicité, il a informé les militants qu'il ne participerait plus à l'avenir.

Les chefs de Triciclo à Madrid ont fait une réponse semblable, l'un d'eux disant aux militants de BDS Madrid qu'il était trop tard pour qu'ils se retirent. Tentant d'évacuer toute implication politique, ils ont argumenté qu'ils cuisinaient pour les gens et non pour le gouvernement, alors même que le gouvernement manifeste explicitement la visée politique de l'événement :

« Le gouvernement israélien bénéficie de la réputation internationale de ces chefs pour recouvrir la brutalité de son régime. Il utilise leur art et leur réputation pour masquer ses crimes » a expliqué Liliana Cordova, une militante de Madrid participant à la manifestation devant le restaurant.

Des membres de Boycott From Within (des citoyens israéliens pour BDS) se sont aussi fait entendre, ajoutant que : « En tant que citoyens israéliens mobilisés contre la politique israélienne de racisme, d'occupation et d'apartheid », nous insistons auprès « de ces restaurants du monde pour qu'ils ne légitiment pas les crimes du gouvernement israélien en participant au festival de propagande de ces Tables Rondes à Tel Aviv ».

Des militants du Danemark ont écrit à Oxfam IBIS étant donné que l'ONG collabore à un projet de développement avec le chef Claus Meyer et le restaurant Gustu en Bolivie, deux des participants aux Tables Rondes. Oxfam n'a cessé de s'exprimer contre les colonies israéliennes illégales et sur l'effet dévastateur qu'elles ont sur la sécurité alimentaire des familles palestiniennes. En même temps, des militants italiens ont appelé Ferrarelle, l'entreprise d'eau gazeuse, à ne plus sponsoriser l'événement.

La semaine dernière des citoyens se sont mis sur les réseaux sociaux en réponse à un appel palestinien à une action avec le hashtag #apartheidRoundTables. Plus de 480 posts sur Twitter ont appelé les 13 restaurants participants et leurs chefs à annuler leur présence et des centaines de commentaires ont été mis sur les pages Facebook.

Des militants qui avaient protesté contre cet événement l'an dernier ont souhaité continuer jusqu'à la suppression de cet événement et ils ont appelé les chefs à réfléchir à leur participation à l'avenir. Cet événement a occasionné une mauvaise publicité dans la presse locale et internationale pour les restaurants qui y participent.

Source: BDS Movement

Traduction SF pour BDS France

Restaurants et chefs participant aux Tables Rondes 2016:

<p>Indian Accent (New Delhi)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Twitter: @Indian_Accent Chef: @manishmehrotra ◦ Facebook: http://bit.ly/2d0kZH7 	<p>L'Ami Jean (Paris)</p> <ul style="list-style-type: none"> ◦ Twitter: @ChezLamiJean ◦ Facebook: http://bit.ly/2ejXlAv
<p>Triciclo (Madrid)</p> <ul style="list-style-type: none"> ◦ Twitter: @TricicloMadrid Chefs: @JavierGoyaChef and @daivo82 ◦ Facebook: http://bit.ly/2ejXQun 	<p>Gustu (Bolivia)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Twitter: @GustuRestaurant Chef: @KamillaSeidler ◦ Facebook: http://bit.ly/2eJT9eQ
<p>Chef Diego Munoz (Lima)</p> <ul style="list-style-type: none"> ◦ Twitter: @Diego_A_Munoz ◦ Facebook: http://bit.ly/2ejXELK 	<p>Matador Room (Miami)</p> <ul style="list-style-type: none"> ◦ Twitter: @EDITIONHotels Chef: @JeremyFord2 ◦ Facebook: http://bit.ly/2eb4aX0
<p>Maruja Limon (Vigo)</p> <ul style="list-style-type: none"> ◦ Twitter: @RafaCentenoM @InesAbrilM ◦ Facebook: http://bit.ly/1mhlAru 	<p>Belcando (Lisbon)</p> <ul style="list-style-type: none"> ◦ Twitter: @jose_avillez ◦ Facebook: http://bit.ly/2evQMhm

<p>The Musket Room (New York)</p> <ul style="list-style-type: none"> ◦ Twitter: @MusketRoom Chef: @MusketMatt ◦ Facebook: http://bit.ly/2e40geZ 	<p>Malling & Schmidt (Denmark)</p> <ul style="list-style-type: none"> ◦ Twitter: @Mallingschmidt
<p>La Bottega (Geneva)</p> <ul style="list-style-type: none"> ◦ Twitter: @labottegach ◦ Facebook: http://bit.ly/2e401jR 	<p>Nahm (Bangkok)</p> <ul style="list-style-type: none"> ◦ Twitter: @DavidT_ThaiFood ◦ Facebook: http://bit.ly/2enp7cE
<p>Taller (Copenhagen)</p> <ul style="list-style-type: none"> ◦ Twitter: @Tallercph ◦ Facebook: http://bit.ly/2dsopsN 	<p>Event sponsor: Twitter: @FerrarelleIT</p>