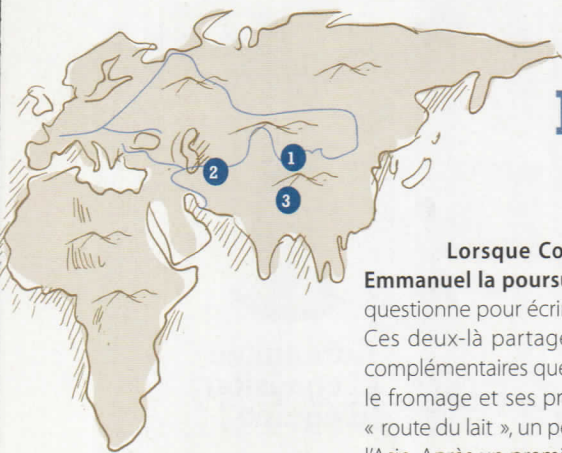




1 Mongolie ©Emmanuel Mingasson



Sur "La Route du lait", Emmanuel et Colette ont parcouru 80 000 km.

COLETTE DAHAN ET EMMANUEL MINGASSON VOIX LACTÉES

Lorsque Colette commence une phrase, Emmanuel la poursuit avec tendresse. Quand elle questionne pour écrire, il s'efface pour photographier. Ces deux-là partagent plus que des talents aussi complémentaires que complices : de leur amour pour le fromage et ses producteurs, ils ont imaginé une « route du lait », un périple de deux ans à travers toute l'Asie. Après un premier voyage dans les années 2000, Colette et Emmanuel ont récidivé en 2013. À bord de leur véhicule tout terrain équipé pour emprunter les chemins les plus escarpés du Moyen-Orient, de l'Inde, du Tibet ou encore de Mongolie, ils sont partis à la rencontre de familles, bergers ou petits producteurs. La transformation laitière ? « Finalement un fil conducteur, un prétexte fertile à la rencontre », concède Colette. Être à l'écoute de modes de vie et de besoins différents des nôtres, ouvrir grand les yeux sur des cultures et des traditions méconnues...

Une grande famille du lait

Partout, Colette et Emmanuel sont accueillis à bras ouverts, reçus avec le maximum d'honneurs et d'attentions par

les populations locales, qui ont si peu et tant à offrir à la fois. Ces familles ont en commun de vivre du lait de leurs animaux : vache, bufflonne, brebis, chèvre, et même chamelle ou jument. Ici, le Dambalkhacho, un fromage de montagne géorgien oublié pendant la période soviétique, plus loin, le Karagurut, fascinant bloc brun au goût acide fabriqué par les nomades iraniens, et partout dans les steppes d'Asie, hérité d'une lointaine tradition nomade, le Kurut ou « fromage caillou », lait fermenté, égoutté, pressé et séché. Au fil des 80 000 km parcourus, inlassablement, Colette et Emmanuel observent, photographient, écoutent, questionnent, apprennent. « Essayons juste d'être une passerelle, suggère Emmanuel, pour montrer qu'entre le Bleu de Termignon et le Horats peynir (fromage enterré) d'Arménie, il y a une culture, un savoir-faire ancestral, et surtout, la fabuleuse capacité des hommes et des femmes à mettre au point des techniques de transformation adaptées à leur environnement. Il n'y a finalement qu'une grande famille du lait... »

@ + d'infos sur leur voyage ou commander le livre *Voix lactées* sur unansurlaroutedulait.org