



Australie



Melbourne 1956

L ES PANIERS-REPAS



our autant que je m'en souviens - car je n'avais alors que 23 ans - préparer des repas capables de plaire à des athlètes venant de

67 pays représentait un défi que les autorités australiennes n'avaient encore jamais relevé. Depuis l'arrivée des premiers colons européens au XVIIIe siècle, la population australienne était constituée en majorité d'Anglo-Saxons auxquels venaient s'ajouter quelques représentants des communautés grecque, italienne et allemande, ce qui est loin de la société multiculturelle que les athlètes qui seront présents à Sydney en l'an 2000 découvriront.

Satisfaire les goûts de sportifs provenant d'Asie, d'Afrique, de certaines régions d'Amérique du Sud ainsi que de l'Europe de l'Ouest et de l'Est allait être une expérience inédite. On décida donc de proposer aux athlètes diverses spécialités correspondant à leurs habitudes alimentaires. Les cuisines qui furent installées devaient préparer six cents repas chacune. Chaque cuisine desservait deux

par Kevan Gosper



restaurants de trois cents couverts chacun. Au total ce sont dix cuisines qui servirent les athlètes. une le personnel et une les convives du restaurant international.

Avant que le village olympique n'ouvre ses portes, la liste des plats et des boissons inscrits au menu fut transmise à la majorité des pays susceptibles de participer aux Jeux. Parmi les quelques réponses reçues, certaines furent très utiles. Quant à certaines équipes, elles modifièrent leurs requêtes à leur arrivée. Il est vrai que par rapport à une Europe

en pleine reconstruction et à une Asie dont l'économie n'avait pas encore pris son envol, l'Australie produisait viande, poisson, fruits et légumes frais à profusion. Je me rappelle parfaitement l'expression qui éclaira le visage de certains concurrents soviétiques lorsqu'ils virent ce qui était servi dans le village olympique d'Heidelberg (AUS) et qui était loin de ce à quoi ils étaient habitués dans leur pays.

Sur le plan personnel, je dois dire que le fait que nous puissions disposer de paniers-repas fut une bénédiction pour ceux d'entre nous qui devaient s'entraîner hors du village. Dans ce panier se trouvaient du poulet froid, du jambon, de la laitue, des tomates, des carottes, une salade de pommes de terre ainsi que des petits pains et une brique de lait ou de limonade. L'eau en bouteille était inconnue sur le continent australien, l'eau du robinet étant parfaitement potable.

A cette époque, en athlétisme (sport que je pratiquais), l'accent avait été mis, dans le domaine alimentaire, sur l'heure, la

Les restaurants...



... et les chefs du village.





qualité et la variété des repas. Les aliments riches en protéines étaient davantage en vogue que les hydrates de carbone. Nous estimions qu'il était important de manger un bon bifteck saignant, accompagné d'une salade ou de légumes cuits, au moins quatre heures avant la compétition ou l'entraînement. Certains athlètes commençaient à prendre conscience des bienfaits des hydrates de carbone tels que le riz. Je ne rappelle avoir trouvé étrange que ma compatriote Betty Cuthbert mange de grandes assiettes de riz ainsi que du miel le jour de la compétition. Or, elle remporta trois médailles d'or ... dans le 100m, le 200m et le 4x100m. En raison des effets de l'acide lactique, il était déconseillé d'absorber du lait en trop grande quantité; des quartiers d'orange

saupoudrés de glucose étaient considérés comme une source d'énergie et il était important de boire de l'eau régulièrement afin d'éviter la déshydratation.

En 1956, les athlètes buvaient très peu d'alcool. Personne ne parlait des substances dopantes car, à notre connaissance, les sportifs n'en utilisaient pas et les contrôles de dopage n'avaient pas encore été créés. C'était le bon vieux temps!



Parade des athlètes

L'Australien Ronald Clarke allume la flamme.

