

Extrait du Géologie et géo-tourisme

<http://jfmoyen.free.fr>

Etudiants sur le terrain

- Frog biltong -

Date de mise en ligne : vendredi 11 avril 2008

Description :

Ce que mangent les étudiants Sud-africains en voyage...

Géologie et géo-tourisme

C'est pas pour me vanter, mais j'ai dernièrement et comme chaque année [emmené](#) les troisième années sur le [terrain](#), sur la [West Coast](#). Comme chaque année, nous campons à Cape Columbine et les étudiants s'organisent pour les repas — dîner et petit déjeuner—.

Donc, pour le coté culturel, voilà les menus et organisations proposées :

En 2006

Le soir :

- ▶ "[Bring and Braai](#)" pour la viande (ah, 20 étudiants en train de courir partout dans le supermarché pour acheter chacun son steak...);
- ▶ Potjiekos collectif pour les légumes (légumes mitonnés à l'étouffée, tranquillement dans une grosse marmite au coin du feu) ;
- ▶ Marshmallows grillés.

Petit déjeuner :

- ▶ Mielie pap (porridge, ou bouillie de farine de maïs) ;
- ▶ Café, thé, etc.

Le tout préparé sur le feu (et donc prêt deux bonnes heures après le lever, le temps d'allumer le feu et de faire chauffer le tout)

Repas de midi :

- ▶ "braaibrodjie" [1], c'est à dire croque-monsieurs (fromage-tomate), toujours au feu de bois, et c'est aussi long à midi que le matin.

Une année très braai.

En 2007

Le soir, bring and braai de nouveau. Je ne suis pas sûr qu'il y avait des choses préparées collectivement. Une salade peut être, c'est une fille qui gérait la logistique. Le lendemain, café et céréales. Ils avaient pensé à amener un réchaud à gaz ! A midi, repas individuel tiré du sac ou de la petite épicerie du coin.

Dans l'ensemble, peu d'imagination. Presque décevant.

En 2008

Enfin du nouveau !

Le soir, "snoek braai" (le snoek est un poisson de mer, à chair ferme), organisé par un étudiant qui avait tout prévu, y compris le four portatif pour faire cuire les poissons (une sorte de boîte en fer qu'on pose sur le feu et qui évite que le poisson ne sèche à la cuisson). Un régal. Servi avec du pain fait maison (enfin, camp), la pâte est achetée au supermarché sous forme de mélange auquel il ne manque que l'eau. Ensuite on fait cuire le pain sur le braai. Si, si.

Pour le **petit déjeuner**, café et "rusks" (biscuits secs), au feu de bois. Cette année, pas de réchaud. Du vrai café par contre, préparé collectivement dans les bouilloires ; pas du déca.

Repas de midi, il s'est trouvé que à cette heure-là on passait près du marché au poisson où se trouve une boutique de "fish and chips".

Dans l'ensemble, un thème très maritime.

Ah, j'oubliais. Le dimanche soir en rentrant, à la maison c'est langouste — achetées aux pêcheurs sur le bord de route, à un prix défiant toute concurrence.

[1] à l'orthographe près