



© Magarine L'appel - Paul FRANK

PRÉPARER UN REPAS.

Une façon concrète d'aller à la rencontre de personnes que l'on ne connaît pas.

« **C'**est super de découvrir ainsi des cuisines du monde, ces ateliers sont vraiment intéressants. Cela permet aussi de casser des préjugés et d'avoir un autre regard. Je conseillerai à d'autres de faire la même expérience. » Mel-

lan, élève à l'école de l'hôtellerie de Namur, est l'un des participants aux ateliers cuisine qui ont été organisés durant la dernière semaine d'août au centre Fedasil (Agence fédérale pour les demandeurs d'asile) de Florennes. Situé dans une partie désaffectée de la base militaire de la ville, ce centre accueille environ quatre cents résidents de nonnante et une nationalités différentes, dont une majorité de Syriens et d'Afghans. Un bâtiment est réservé aux célibataires, un autre aux familles, un troisième aux mineurs non accompagnés qui sont plus de quarante et dont le plus jeune a douze ans.

Les plats emplissent l'air de saveurs parfumés mettant l'eau à la bouche.

Les ateliers ont été mis en place par le Recho, une initiative citoyenne française lancée par dix jeunes femmes d'origine parisienne. Son projet est de ramener de la vie, de créer du lien social et de favoriser l'insertion à travers des repas et des ateliers de cuisine dans des camps de réfugiés en France et en Europe. Il va à leur rencontre dans des camps avec un food truck itinérant et aménagé. Il souhaite se rendre partout où il peut être accueilli.

Son premier déplacement s'est fait dans le camp de la Linière, à Grande-Synthe, près de Calais. En août dernier, le Recho était présent en Belgique dans trois centres de demandeurs d'asile gérés par Fedasil, à Bruxelles, Anvers et Florennes. L'équipe est notamment composée de quatre cheffes cuisinières professionnelles. L'une d'elles met en

place des plats végétariens, ce qui permet de proposer une cuisine commune, sans barrière religieuse ou philosophique.

REGARD DIFFÉRENT

L'association a donc organisé pendant une semaine des ateliers cuisine à Florennes. Pour que l'expérience soit convaincante et profitable, ce type de projets doit rassembler toutes les bonnes volontés acceptant d'y consacrer une grande partie de leur temps. Associée au projet, la Maison des jeunes de la ville a fait appel à tous ceux désireux de s'investir. Un grand nombre d'entre eux a répondu positivement. Une jeune fille a aussi proposé à Colette, sa grand-mère, d'y participer.

« Cela permet de comprendre beaucoup de choses, raconte-t-elle. C'est vraiment une façon concrète d'aller à la rencontre de personnes que l'on ne connaît pas. En communiquant avec eux, on se rend compte qu'ils restent souvent dans leur chambre et cela m'a donné l'idée d'en inviter chez moi pour passer ensemble une journée. Pour ma part, je n'avais pas d'à priori sur les réfugiés, mais ce contact d'une semaine m'a vraiment permis de regarder autrement ces hommes et ces femmes. Ce sont vraiment des êtres humains à part entière avec leur joie et leurs difficultés. »

L'atelier cuisine commence à quatorze heures. Ce jour-là, c'est la fête de l'Aïd, importante cérémonie musulmane qui rappelle qu'au moment d'être sacrifié, le fils d'Abraham a été remplacé par un mouton. Les participants arrivent un peu plus lentement que d'habitude. Un jeune réfugié afghan, Amin, confie avoir de la peine en pensant à sa famille restée au pays. Pour lui, participer à l'activité l'aide

Dans un centre de demandeurs d'asile

La cuisine, VECTEUR DE SOLIDARITÉS

Paul FRANCK

Le centre Fedasil de Florennes vient de vivre une semaine d'ateliers cuisine du monde, à l'initiative du mouvement français Recho (Refuge, Chaleur, Optimisme). Une occasion de rencontres et de partages entre réfugiés et volontaires de la ville.

à se sentir uni avec elle. L'atelier se passe dans une grande salle où sont installées trois tables accueillant autant d'équipes qui se constituent spontanément, composée chacune de résidents et de bénévoles.

METS VARIÉS

Après un petit concours sur tablette pour identifier des ingrédients de cuisine, on présente les viandes du jour. Tous les ateliers reçoivent les mêmes : cuisses de poulet, filet de poulet et hachis de bœuf. Chaque table choisira ce qu'elle va cuisiner. Ce qui révélera que, avec des éléments identiques, on peut réaliser des mets bien différents. Le hachis sera principalement utilisé pour les boulettes. Mais, parfumées avec des épices variées, celles-ci seront extrêmement diverses. Cette viande servira également de base aux kebabs.

Le filet de poulet servira presque exclusivement à la fabrication de brochettes, également différentes se-

lon l'inspiration de leurs auteurs. Quant aux cuisses, elle réclameront une cuisine mijotée avec des aromates qui empliront l'air de savoureux parfums. Ici, pas de concurrence entre les tables : on travaille en équipe où, dans des bribes d'anglais et de français, par des gestes, des mimiques, des sourires, tout le monde essaie de se faire comprendre, dans une atmosphère de partage et de complicité.

À travers ce besoin essentiel de manger, on se rencontre, on s'enrichit. Un partage des cultures différentes qui rend les participants plus grands et simplement plus humains.

RIRE ET BONNE HUMEUR

Pour cuisiner tous ces mets : un barbecue et une cuisinière. Une équipe se met en place autour du premier, tandis que d'autres participants prennent en charge la cuisson plus tra-

ditionnelle. Un groupe s'est également organisé pour confectionner des plats végétariens. Lorsque les cuissons seront terminées, chacun y aura mis du sien. Avant de déguster les réalisations des différents ateliers, tous œuvreront encore à la remise en ordre du local.

Qui à la vaisselle, au balayage du sol ou à la remise en place des tables. Pas de hiérarchie. Tout le monde met la main aux balais, à la serpillière, au rangement. D'autres résidents arrivent, des enfants viennent voir et s'extasier devant les plats préparés. Comme le temps est clément, une grande table est dressée à l'extérieur et le service s'effectue dans la bonne humeur et les rires.

Après le repas, les mercis, *thank you*, au revoir retentissent, les sourires sont sur toutes les lèvres. Le Recho a réussi son pari : mettre du soleil dans les cœurs. ■

Infos : www.lerecho.com

Femmes & hommes

LUK BRUTIN.

Curé de la paroisse de Zvezzele, il a été démis de ses fonctions par l'évêque de Bruges. Il était jugé trop « flamboyant » dans ses choix liturgiques et ses comportements qui divisaient la paroisse. Malgré des manifestations de soutien et une page facebook réclamant son maintien, *Pastoor Luk Brutin Moet Blijven!*, qui compte plus de 900 membres.

MYCHAL JUDGE.

Aumônier des pompiers de New York mort lors des attentats du 11 septembre, il pourrait être présenté comme candidat à la canonisation, suite à la révision des conditions permettant une béatification. L'homosexualité du prêtre ayant été révélée après son décès, on s'interroge sur les suites que sa cause pourrait rencontrer.



MOHAMMED BENALI.

La salle de prière musulmane dont il est président, à Paris, a été rendue impraticable suite aux orages de l'été. Sur proposition du curé de la paroisse, ses fidèles se réunissent désormais dans la crypte de l'église du quartier, tandis que le rabbin du coin lui a offert son aide pour les travaux de réfection.

HEATHER HEYER.

Dans un message vidéo, le père de la jeune femme assassinée à Charlottesville (USA) par un militant d'extrême-droite accorde son pardon au meurtrier. Et appelle à choisir le pardon plutôt que la haine.