

ALEXIS JENNI
PRÉFACE DE GRÉGORY CUILLERON



MIRANDA



NANSY



ESPERANZA



SONDES



FAZIA

FEMMES D'ICI CUISINES D'AILLEURS

Trésors culinaires familiaux



AMA



NATHALIE



ESME



SADIA



ZAINEB



AMARA



SALEHA



CHANTAL



LADDA



ROSARIO

— ALBIN MICHEL —



FEMMES
D'ICI,
CUISINES
D'AILLEURS

Trésors culinaires familiaux

Quinze femmes ouvrent leur cuisine, et font partager
LE plat auquel elles tiennent. Un plat de famille
venu d'ailleurs, simple et gourmand, qui évoque
les souvenirs et réchauffe les cœurs.

Tout en le préparant, elles racontent comment on
le leur a transmis, comment elles l'ont transformé,
et puis finalement toute leur histoire, comment elles
sont arrivées en France, et comment elles y vivent.

Le récit délicieux de la vie dans la France d'aujourd'hui
de quinze femmes qui révèlent leurs trésors
culinaires familiaux.

« SI JE
VOUS AI
FAIT
VOYA-
GER,
C'EST
DU
BON-
HEUR !

EN PARTENARIAT AVEC



GRANDLYON
LE MARCHÉ



ESME



— ALBIN MICHEL —

CONTACT : Boris Tavernier asso.vrac@gmail.com

Chantal Mamou-Mani cmamoumani@gmail.com

L'ouvrage tient autant du témoignage que d'un hommage rendu à la France multiculturelle des quartiers populaires, celle de l'échange, de l'entraide et du partage... qui commence autour de la table

La Croix

Une savoureuse galerie de portraits, pour des recettes métissées, sous la conduite de l'écrivain Goncourt 2011, Alexis Jenni

Le Parisien

Des portraits de femmes nourricières aux origines multiples, touchantes et savoureuses, qui dessinent un terroir français bien ignoré: celui de la banlieue et de ses métissages.

Télérama

Dans chaque histoire la cuisine est un facilitateur de rencontre, un beau trait d'union pour connaître et avoir le goût des autres. En le lisant, vous dévorerez les histoires et les recettes de ces femmes joyeuses et courageuses

France Info

Un livre dont chaque page se déguste, et dans lequel les recettes racontent avec saveur, des tranches de vies de femmes des quartiers populaires lyonnais

20 Minutes

Ce beau livre mêle textes, photos et dessins... intellectuellement nutritif et aussi doux qu'un bon dessert.

Alternatives Economiques



Alexis Jenni, Ecrivain



Boris Tavernier, Directeur d'ouvrage



Grégory Cuilleron, Préfacier



■ FEMMES D'ICI, CUISINES D'AILLEURS

Emmanuel Prost, Illustrateur



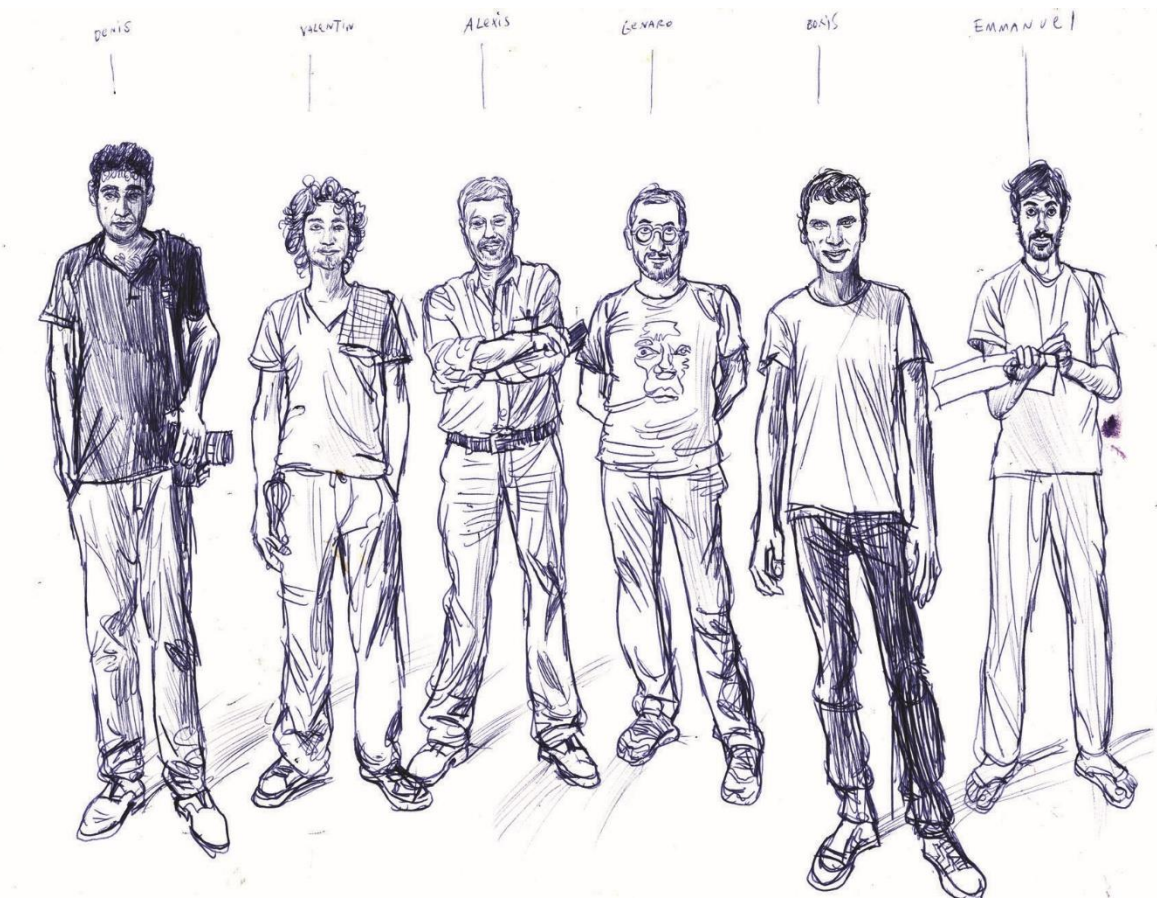
Genaro Lopez, Directeur Artistique



Valentin Luiggi, Cuisinier



Denis Svartz, Photographe





Sadia, Afghanistan



Nathalie, Guadeloupe



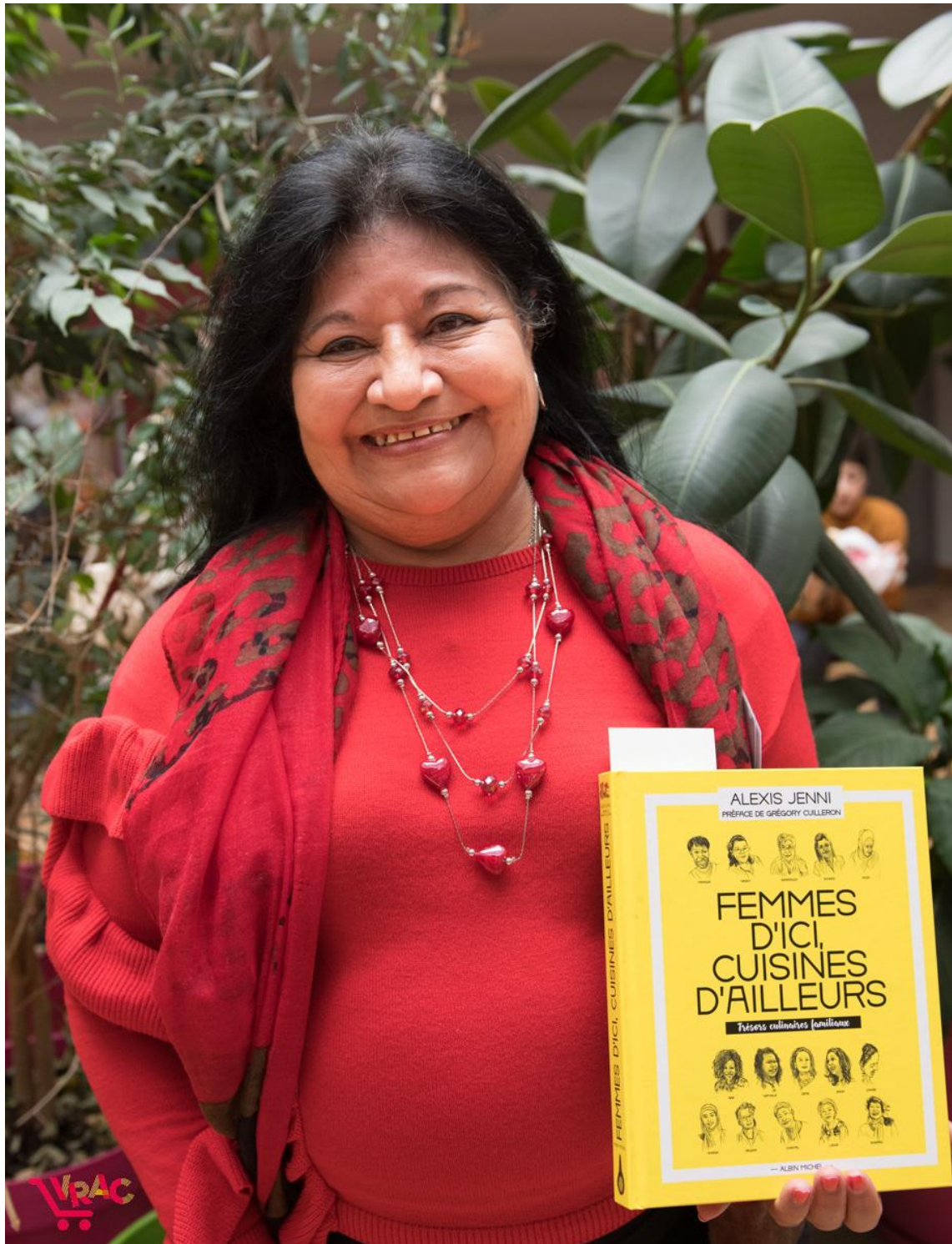
Saleha, Algérie



Zaineg, Tunisie



Esme, Turquie



Rosario, Nicaragua



Chantal, France



Fazia, Algérie



Awa, Centrafrique



Esperanza, Espagne



Amaria, Algérie



Ladda, Cambodge



Miranda, Bénin



Nansy, Egypte



Soundes, Irak

Mercredi 16 novembre 2016, M6





Mercredi 16 novembre 2016, France 3

★ / AUVERGNE-RHÔNE-ALPES / RHÔNE / LYON

Lyon : Femmes d'ici, cuisines d'ailleurs



Femmes d'ici, cuisines d'ailleurs



Femmes d'ici, cuisines d'ailleurs

Femmes d'ici, cuisines d'ailleurs



LYON PROJET

Les quartiers se livrent et passent à table



■ En tournage chez une des cuisinières. Photo Denis SWARTZ

Agence de Lyon
4 rue Montrouget,
69002 Lyon

Téléphone
Rédaction : 04.78.14.76.00
Pub : 04.72.22.24.37

Mail
lyon@leprogres.fr
lpublicite@leprogres.fr

Web
www.leprogres.fr/lyon

Facebook
www.facebook.com/
leprogres.lyon

Twitter
leprogreslyon

Mettre en avant, dans l'ouvrage *Femmes d'ici, cuisines d'ailleurs*, la cuisine et les femmes des quartiers populaires : tel est le projet du Vrac de Lyon, soutenu par la plume du prix Goncourt 2011, Alexis Jenni.

Faire un livre qui parle de cuisine, de bons produits, de quartiers populaires lyonnais avec un regard professionnel... et avec la plume d'un prix Goncourt. Un projet fou *Femmes d'ici, cuisines d'ailleurs*, mais qui est devenu réalité.

Concours de cuisine

Tout est parti d'un concours de cuisine en forme de boutade, à Vaulx-en-Velin. En avril dernier, le Vrac (Vers un réseau d'achat en commun) de Lyon, qui favorise le développement de groupements d'achats dans les quartiers populaires lyonnais propose à plusieurs femmes de faire

goûter leurs plats à des professionnels, comme Grégory Cuilleron.

Le succès de la manifestation et la qualité et la variété des plats ont donné envie à Boris Tavernier, chargé de projet pour le Vrac, d'aller plus loin et de créer un ouvrage. « Le but, c'est évidemment d'aller plus loin que les recettes de cuisine et de se démarquer ! Nous sommes donc partis sur l'idée d'un carnet de voyage où nous explorons le quotidien de femmes des quartiers, qui n'ont pas si souvent l'occasion de s'exprimer. Amaria, Zineb, Fazia, Saleha, Nathalie, nous parlent d'elles, de leur vie à La Duchère, à Vaulx-en-Velin, à travers une recette de cuisine. Car celle-ci n'est qu'un prétexte : l'histoire de la recette, c'est également leur propre histoire et chaque parcours est différent. Finalement, c'est un livre culinaire, mais également historique et sociologique », explique Boris Tavernier.

Un dessinateur et un... Goncourt !

Pour monter ce projet, il décide de s'entourer d'un dessinateur, Emmanuel Prost, dont le rôle est d'illustrer l'ouvrage, mais également d'un écrivain, Alexis Jenni (lire par ailleurs) pour raconter les histoires.

« Le rapport à l'image est compliqué dans les quartiers et le dessin apporte de la douceur et cette notion de voyage. Nous rencontrons une première fois les femmes, pour faire connaissance et échanger. Puis, elles nous accueillent chez elles ou dans un centre social pour cuisiner », précise-t-il.

Un projet où chaque personne est rémunérée pour son travail et qui cherche à s'autofinancer à hauteur de 18 000 € sur le site Kiss Kiss Bank Bank.

David Tapissier
@dtapissier

Alexis Jenni
Écrivain, prix Goncourt 2011

« La cuisine, source d'histoire, d'humanité et d'intimité »

« J'ai toujours aimé travailler dans les cafés et j'y ai rencontré Boris Tavernier, du Vrac, qui m'a parlé de son projet. J'ai été immédiatement enthousiaste : j'aime les récits de personnes et la cuisine est toujours chargée d'histoire et d'humanité, mais aussi d'intimité.

Je soupçonnais l'intérêt, mais la réalité s'est avérée encore plus intéressante : la rencontre avec ces femmes qui parlent d'un plat qu'elles cuisinent, c'est l'occasion d'évoquer leur quotidien, la vie dans les quartiers... C'est presque vertigineux ! »



■ Dessin Emmanuel PROST



FLASHEZ ICI

Découvrez et soutenez le projet de financement participatif autour de l'ouvrage *Femmes d'ici, cuisines d'ailleurs* sur KissKissBankBank

INITIATIVE Un recueil de recettes d'anonymes lyonnaises est en pleine préparation

La cuisine des quartiers se livre

Elisa Frisullo

Amaria, Zaineb et Saleha ont choisi des recettes qu'elles affectionnent. Des plats qui, souvent, leur ont été transmis par leurs aînées et à travers lesquels elles racontent un peu d'elles et de leurs origines. Elles font partie des quinze habitantes des Noirettes à Vaulx et de la Duchère à Lyon à avoir accepté de participer au projet *Femmes d'ici, cuisines d'ailleurs*, un livre de recettes imaginé par l'association Vrac. Pour réaliser l'ouvrage, dont la sortie est prévue pour Noël 2017, Boris Tavernier, fondateur de Vrac, s'est entouré d'Alexis Jenni, jolie plume de la bande et lauréat du Goncourt 2011, Emmanuel Prost, illustrateur, Genaro Lopez, directeur artistique et Denis Svartz, photographe. « Pour valoriser ces femmes, leurs cuisines, les quartiers, je ne voulais pas un livre figé, mais un objet singulier », confie Boris.

Ce livre sera donc à la fois un livre de recettes, mais également un carnet de voyage, fait de tranches de vie, d'illustrations et d'histoires. Les quinze recettes sont autant d'entretiens réalisés avec les femmes.

Des tranches de vie

« En parlant de leurs recettes, elles racontent des choses l'air de rien. C'est le miracle de la cuisine. Le plat est un extraordinaire analyseur. On tire des fils de l'intime et de la grande histoire », explique Alexis Jenni, dont le récit dépasse les plats pour s'attarder sur ces personnages peu mis en avant mais dont la vie entre deux pays recèle de richesses. Pour les femmes qui dévoilent leurs secrets culinaires, l'enjeu est de sortir de l'ombre. « Dans la civilisation musulmane, on parle des hommes, mais les femmes aussi ont du pouvoir. Ce livre est l'occasion de les mettre en avant », souligne Saleha, une duchéroise de 76 ans qui a livré sa



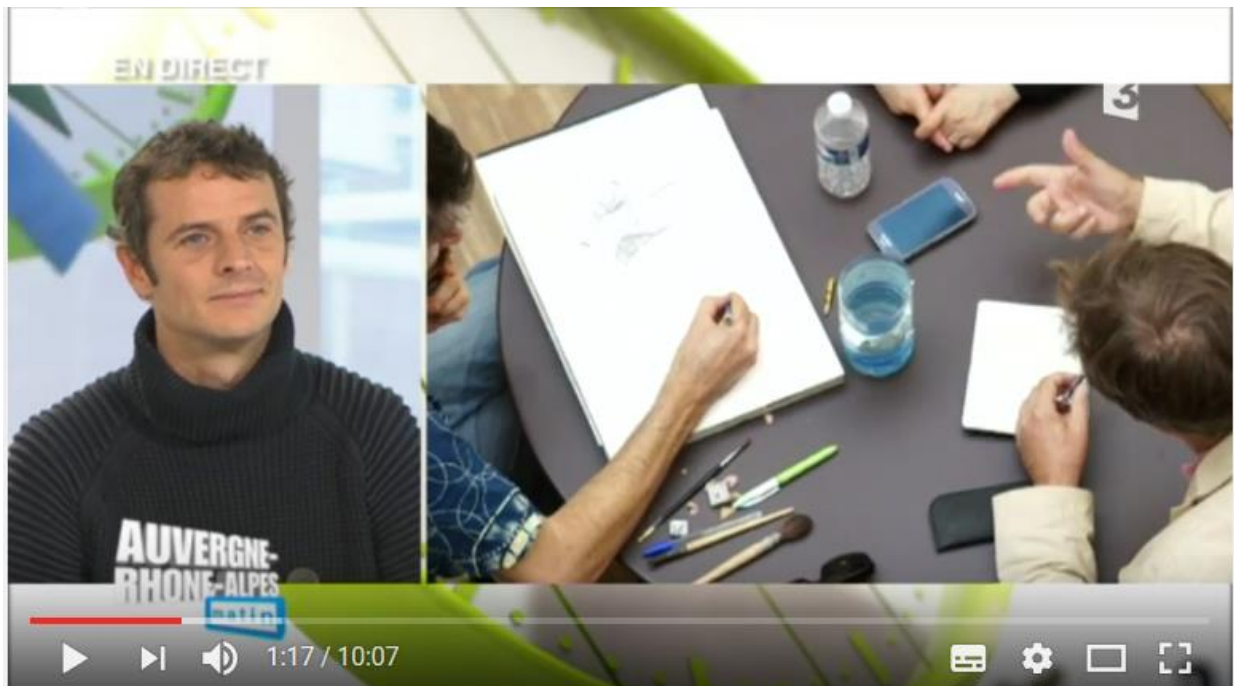
Les recettes seront illustrées par des dessins de ces femmes en action.

recette de Rfiss. « Des boules faites avec de la semoule grillée, des dattes et du beurre. On en fait pour les fêtes, les naissances », confie la Lyonnaise, qui a appris à cuisiner dans les livres. L'an prochain, en devenant l'une des héroïnes de l'ouvrage, elle inspirera sans doute à son tour les lecteurs en quête de saveurs d'ailleurs. ■

Financement

Pour financer le livre, l'association, créée pour rendre accessibles dans les quartiers les denrées de qualité, a lancé une campagne de financement participatif, toujours en cours. www.vrac-asso.org.

Vendredi 25 novembre 2016, France 3



Femmes d'ici, cuisines d'ailleurs



France 3 Rhône-Alpes





Un Goncourt dans la cuisine

L'association Vrac travaille sur "Faim(s) - Femmes d'ici", cuisine d'ailleurs, un livre réunissant le savoir-faire culinaire des habitants des Noirettes et de la Duchère. À la plume, Alexis Jenni, prix Goncourt 2011 et aux crayons, l'illustrateur Emmanuel Prost. Un délice à lire et à regarder, dont la sortie est prévue pour Noël 2017.

LES LIVRES DE CUISINE font recette. Bien souvent aussi beaux que bons, il en sort chaque année des centaines au design léché. Parmi cette multitude, combien abordent Vaulx-en-Velin ? Et d'ailleurs, qu'est-ce que la cuisine vaudaise ? Il y a bien sûr l'indéboulonnable gratin de cardons à la moelle – qu'on retrouvera le 8 décembre pour sa traditionnelle fête (lire page 3), mais aussi les recettes d'ailleurs d'une population métissée. Ce sont ces traditions culinaires que met en lumière le livre dont l'association Vrac est à l'initiative. Un ouvrage à mi-chemin entre le livre de recettes, le carnet de voyage et l'essai politico-social.

Un prix Goncourt (Alexis Jenni), un dessinateur de talent (Emmanuel Prost), un chef ultra médiatique à la préface (Grégory Cuilleron), un photographe oiseau de nuit (Denis Svartz), un directeur artistique un peu loufoque (Genaro Lopez), un cuisot à cheval sur la nutrition (Valentin Luiggi), et surtout des habitantes militantes de la bonne chaire, dont les Vaudaises Zaineb Ben Fraj et Natha-

lie Valerin. Le casting du projet "Faim(s) - Femmes d'ici, cuisine d'ailleurs", orchestré par Boris Tavernier, est plutôt alléchant. "Provoquer des rencontres à travers la cuisine, c'est fantastique", considère ce dernier, à l'initiative de Vrac il y a deux ans. Depuis 2014, l'association propose aux habitants de quartiers populaires de l'agglomération d'acheter des produits bio et locaux à des prix très abordables et entend, ainsi, lutter contre la discrimination par la nourriture. "Ce livre est la suite logique de tout cela. L'objectif est de raconter, par le prisme des recettes, la vie de ces femmes, leurs histoires, leurs rêves, leur quotidien, ajoute-t-il. De leur donner la parole tout simplement".

Des ponts entre les cultures

Dans sa cuisine des Noirettes, Zaineb Ben Fraj a préparé, sous les yeux gourmands de toute l'équipe, ses fameuses paupiettes de veau, compotée d'oignons et riz djerbien qui lui ont valu de remporter un prix au printemps. "Cette recette est un pont entre mes deux cultures, elle me représente", explique la jeune femme. Nathalie

Valerin s'est quant à elle, lancée dans un "trio des îles" composé d'un chou garni de sorbet coco, d'un gâteau de patate douce et d'un dôme de brunoise de fruits surmonté d'une chips d'ananas Victoria. "C'est un dessert plein de parfums", soutient la jeune femme originaire de la Guadeloupe. Enthousiaste, elle est fière de voir sa recette au sommaire d'un livre. "Ce n'est pas courant d'avoir un prix Goncourt dans sa cuisine", s'amuse-t-elle. À terme, c'est une quinzaine de cuisinières amatrices qu'on devrait retrouver ainsi, délivrant leurs petits secrets et leurs tours de main, avec des recettes venues du Bénin, d'Algérie, des Antilles, de Turquie, de Tunisie, des Comores et du Pérou. "On ne cherche pas spécialement à faire un tour du monde mais plutôt à découvrir des parcours intéressants", analyse Boris Tavernier.

L'écrivain Lyonnais Alexis Jenni, prix Goncourt 2011 pour "L'art français de la guerre", a adhéré immédiatement au projet et avoue prendre beaucoup de plaisir à faire le tour des popotes. Loin d'être spécialiste dans le domaine, son travail consiste à s'entretenir avec les habitantes autour de l'histoire des recettes qu'elles proposent. "Ce sont des plats simples, souvent

hérités, qui disent des tas de choses sur les personnes qui les préparent et permettent de tirer les fils de l'intime et de la grande histoire. L'air de rien, cuisiner a un sens humain profond", note Alexis Jenni. Un vrai job alimentaire pour cet amoureux de bonnes choses. "Nous goûtons tous les plats et en sommes heureux", s'amuse l'écrivain, qui ajoute, plus sérieusement : "Ce projet rend hommage à la vie dans les quartiers populaires, et dire du bien des banlieues en ce moment, c'est presque un acte politique".

“ Ce sont des plats simples, souvent hérités, qui disent des tas de choses sur les personnes qui les préparent et permettent de tirer les fils de l'intime et de la grande histoire. L'air de rien, cuisiner a un sens humain profond.” Alexis Jenni



Sortie prévue à l'automne prochain. Pour aider le projet, une campagne de financement participatif a été lancée en ligne. Objectif : récolter 18 000 euros avant janvier 2017 (www.kisskissbankbank.com/femmes-d-ici-cuisine-d-ailleurs).

Maxence Knepper



Édition cartonnée
29,90 €

11 Octobre 2017
207mm x 258mm
EAN13 : 9782226321633

[Ajouter à vos listes >](#)

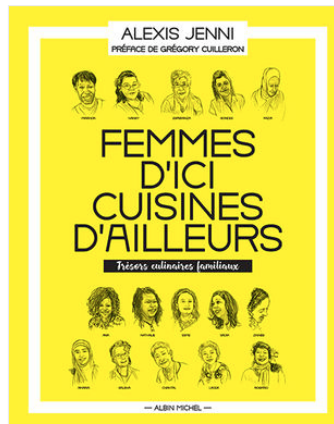
Alexis Jenni

Femmes d'ici, cuisines d'ailleurs

Extrait

Quinze femmes ouvrent leur cuisine, et font partager LE plat auquel elles tiennent. Un plat de famille venu d'ailleurs, simple et délicieux, qui évoque les souvenirs et réchauffe les cœurs. Tout en le préparant, elles racontent comment on leur a transmis, comment elles l'ont transformé, et puis finalement toute leur histoire...

[Lire la suite >](#)



[Acheter le livre >](#)

amazon.fr Livres en français

Livrer à Tavernier Lyon 69007

Parcourir les catégories

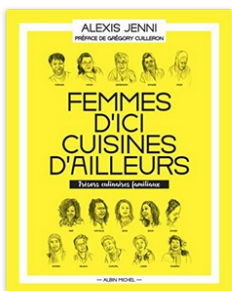
Chef Boris Ventes Flash Chèques-cadeaux Vendre Aide

Bonjour Boris Votre compte Testez Prime Vos Listes

Amazon.fr

Carte de crédit

Livres > Cuisine et Vins > Cuisines du monde



Femmes d'ici, cuisines d'ailleurs : Trésors culinaires familiaux Relié – 11 octobre 2017

de Emmanuel Prost (Illustrations), Alexis Jenni (Avec la contribution de), Denis Svartz (Photographies), & 1 plus

A la recherche d'une idée cadeau ? Découvrez notre boutique [idées cadeaux livres](#), organisée par tendances et catégories. Une large sélection pour tous les goûts !

★★★★★ 1 commentaire client

#1 Meilleure vente dans Ouvrages généraux de la cuisine du monde

Voir les formats et éditions

Relié
EUR 29,90
3 neufs à partir de EUR 29,90

Note: Cet article est éligible à la livraison en points de collecte. Détails

Partager

EUR 29,90

Tous les prix incluent la TVA.

Livraison à partir de EUR 0,01 en France métropolitaine.

En stock.

Expédié et vendu par Amazon. Emballage cadeau disponible.

Livrer à Tavernier - Lyon 69007

Quantité : 1

Ajouter au panier

Identifiez-vous pour activer la commande 1-Click.

RETOUR SUR INFO

LYON SOLIDARITÉ

En 2016, un projet autour de la cuisine et des femmes des quartiers populaires...

Tout est parti d'un concours de cuisine, à Vaulx-en-Velin. En avril 2016, le Vrac (Vers un réseau d'achat en commun) de Lyon, qui favorise le développement de groupements d'achats dans les quartiers populaires lyonnais, propose à plusieurs femmes de faire goûter leurs plats à des professionnels, comme Grégory Cuilleron. Le succès de la manifestation et la qualité et la variété des plats ont donné envie à Boris Tavernier, chargé de projet pour le Vrac, d'aller plus loin et de créer un ouvrage autour de ces Femmes d'ici, cuisines d'ailleurs. Un livre soutenu par la plume du prix Goncourt 2011, Alexis Jenni, et le dessinateur Emmanuel Proust qui cherchait, en novembre dernier, à s'autofinancer à hauteur de 18 000 € sur le site Kiss Kiss Bank Bank...



■ En tournage chez une des cuisinières. Photo Denis SVARTZ

... aujourd'hui, un livre va sortir

Fin novembre 2016. Avec plus de 19 000 €, le Vrac réussissait son premier pari : toucher le public avec son financement participatif. Une aide suivie d'une seconde, celle de la Métropole à hauteur de 15 000 €. Pour autant, ces sommes ne permettaient que de payer les auteurs et les matières premières, d'offrir des bons d'achat au Vrac et aux cuisinières, et enfin de préparer la parution. Car éditer un livre de cuisine, même écrit par un Prix Goncourt qui mêle portraits et recette, c'est difficile à financer. C'est finalement la fondation Daniel Carrasso qui leur donnera ce coup de pouce en « achetant » 2 500 exemplaires, qui permettra, de ce fait, l'édition, chez un « gros » éditeur, Albin-Michel.

15 cuisinières

Pour ce livre, ce sont finalement 15 femmes de tout horizon qui ont accepté de partager leur table pour parler cuisine, mais également de tradition, de famille, et de leur vie aux cœurs des quartiers de Lyon et de la Métropole. Car comme l'explique Alexis Jenni, le livre de cuisine est un prétexte. « Écouter ces femmes est évidemment enrichissant : tout part de la cuisine, puis ces femmes issues



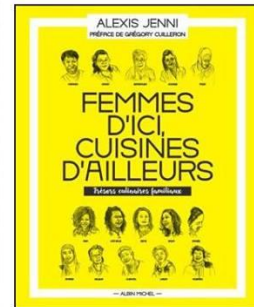
■ Le dessinateur, Emmanuel Proust, a réalisé cette sérigraphie qui sera vendue lors de la soirée officielle de lancement du livre le 19 octobre. Dessin Emmanuel PROUST

de l'immigration ont toutes une histoire incroyable. Je n'imaginai pas entendre des confessions si personnelles et rocambolesques... Découvrir leur appartement, leurs habitudes, c'est entrer dans leur intimité. » Pour toutes ces cuisinières, ce projet leur a permis de s'ouvrir et souvent de

permettre à Alexis Jenni, mais également au dessinateur Emmanuel Proust de découvrir les parcours extraordinaires de ces femmes ordinaires.

Une sortie fêtée le 19 octobre

Si la sortie officielle est prévue le



■ Couverture Albin Michel

11 octobre, c'est le 19 que le Vrac fête l'ouvrage avec un apéro dédicace à l'expérience sérigraphie, rue Saint-Michel, dans le 7^e arrondissement. L'occasion de rencontrer les auteurs et les cuisinières.

Enfin le 4 novembre, tout ce petit monde se retrouvera au centre social de la Sauvegarde pour un nouveau concours de cuisine, dans l'esprit de celui à l'origine du livre. Sauf que là, les deux gagnantes de l'édition 2016 seront du côté des membres du jury !

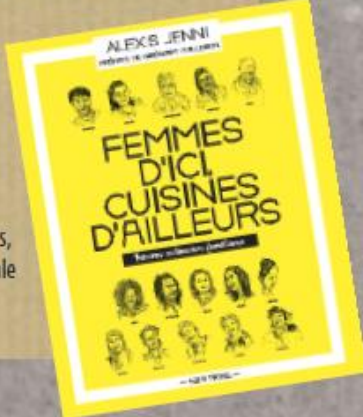
David Tapissier

Mercredi 4 octobre 2017, Vaulx en Velin Journal

Vrac conjugue cuisine et littérature

Avis aux amoureux de saveurs d'ailleurs et de littérature : le livre Femmes d'ici, cuisines d'ailleurs sera disponible dans toutes les librairies dès le 11 octobre. Conçu par l'équipe du réseau Vrac avec à la plume Alexis Jenni, il retrace les parcours personnels et culinaires de 15 habitantes de la métropole (dont cinq Vaudaises). "C'est comme un accouchement, compare Boris Tavernier, instigateur du projet. J'ai hâte de voir l'aboutissement de ces 15 mois de travail et surtout, de le présenter à nos cuisinières de choc". Pour le moment, deux événements sont prévus pour célébrer cette sortie, l'un à la Guillotière le 19 octobre, l'autre à la Duchère le 4 novembre avec un concours de cuisine pour lequel, deux Vaudaises enfilent les toques de jurés.

Pratique : Femmes d'ici, cuisines d'ailleurs, éd. Albin Michel, 29,90 euros. Sortie nationale le 11 octobre.



Mercredi 4 octobre 2017, Lyon Citoyen

mode confort

La Ville de Lyon aura investi 60 millions de ses 15 résidences autonomie de la résidence Rinck, parti-



me étape courant 2019-2020. La résidence proposera tous les services nécessaires au bien-être des occupants : restauration, accès informatique, accès paramédical, présence d'un médecin, 24h/24 et accès sécurisés, animations et ateliers pour tous. Les habitants auront leur quotidien. Chaque appartement dispose d'un balcon. Des espaces verts sont prévus pour permettre à chacun de mettre le nez dehors et d'interagir avec ses voisins tout au long de la journée dans les espaces communs.

En résumé, ce projet est une véritable révolution pour les seniors. Ce n'est pas seulement une question de confort, c'est le vrai plus des résidences autonomie seniors de Lyon !

LA DUCHÈRE

COMME DES CHEFS !

Chantre des groupements d'achats de produits issus de l'agriculture paysanne/biologique/équitable dans les quartiers prioritaires, l'association Vrac vient de publier *Femmes d'ici, cuisines d'ailleurs* (éd. Albin Michel), un livre de recettes réalisées par des habitantes, rédigées par Alexis Jenni, prix Goncourt 2011, et illustrées par Emmanuel Prost. Dans ce cadre, elle lance le concours de cuisine "Les Duch' chefs" ouvert aux habitant-es de La Duchère. Le 4 novembre de 13h à 16h, au centre social de la Sauvegarde, une quinzaine de personnes rivaliseront autour de recettes de leur choix, à base de produits bio de saison. Feront partie du jury, des femmes ayant contribué au livre de recettes, Alexis Jenni et le chef Grégory Cuilleron, entre autres. Ouvert au public.

26 avenue Rosa-Parks / vrac-asso.org



PLAY **RTS**

Vidéo Radio

1 2 3 M Bop C&A J&B

Accueil Émissions par date Émissions de A à Z



Vertigo, 09.10.2017, 16h30

L'invité: Alexis Jenni, écrivain

Alexis Jenni, prix Goncourt 2011 pour "L'Art français de la guerre" (Gallimard), publie son dernier roman, "La conquête des îles de la Terre Ferme" (Gallimard), inspiré des aventures de Cortès au Mexique. Il publie aussi "Femmes d'ici, cuisines d'ailleurs", un livre sur la cuisine des femmes des cités lyonnaises, avec des photos, des illustrations et des recettes (chez Albin Michel).

Alexis Jenni est l'invité de Christine Gonzalez.

srg.copyright.image: Francesca Mantovani - Éditions Gallimard

76

Sauvegarder (HQ) Ajouter à la playlist Partager

Mercredi 11 octobre 2017, Celsalab

Quinze recettes de quartiers populaires réunies dans un livre

BY CELSALAB · 11 OCTOBRE 2017

Ce jeudi, le Goncourt 2011 Alexis Jenni publie un livre de recettes originales. *Femmes d'ici, cuisines d'ailleurs* réunit les plats de quinze femmes issues de quartiers populaires.



Le livre *Femmes d'ici, cuisines d'ailleurs* réunit quinze recettes de cuisinières issues de quartiers populaires.

crédits photo : pixabay/oceanverde

Femmes d'ici, cuisines d'ailleurs n'est pas qu'un livre de recettes. « Certes, on y parle de cuisine, mais c'est surtout un focus sur 50 ans d'immigration : de l'immigration espagnole des années 50/60 à celle récente d'Irak ou du Soudan, en passant par Ladda la Cambodgienne qui a fui les Khmers rouges », a expliqué à l'AFP Boris Tavernier, directeur de VRAC, à l'initiative du projet. L'association lyonnaise milite pour proposer des produits bio et/ou locaux à prix co0tants aux habitants des banlieues.

Dans ce carnet de voyage culinaire, les portraits et témoignages se mêlent aux recettes. A découvrir notamment, l'histoire de Nancy, Égyptienne copte élevée au Soudan qui habite en France depuis onze ans. Parmi les recettes, il y a les feuilles de vigne et les légumes farcis de Sondes, les cornes de gazelle de Fazia, le gâteau de foies de volaille de Chantal ou encore la paella d'Eperanza.

L'objectif du livre est « de mettre en valeur ces femmes ordinaires aux parcours extraordinaires et surtout de changer le regard des gens sur les quartiers populaires et leurs habitants » a ajouté Boris Tavernier.

Lou Fortelli

Paupiettes et palaw dans un livre de cuisine : « Les banlieues sont un terroir français à part entière »

Un beau bouquin de cuisine, comme une ode au métissage, avec recettes de femmes vivant dans les quartiers de Lyon, et leurs histoires extra-ordinaires racontées par le Goncourt 2011, [Alexis Jenni](#).



Cela fait près de trois ans que l'on connaît « Vrac », cette association qui permet d'accéder à des produits bio et/ou locaux pas chers dans les quartiers populaires. Ce mercredi, sort un livre de cuisine « femmes d'ici, cuisines d'ailleurs » (éd. Albin Michel) à la saveur particulière.

Depuis que nous l'avons rencontré, Boris Tavernier, le « dealer de zitoun », a fait du chemin. Le fondateur a fortement implanté son association « Vrac » dans l'agglomération lyonnaise et, depuis quelques mois, à Strasbourg et Bordeaux.

L'association se lance maintenant dans la littérature culinaire, avec toujours le même leitmotiv, une alimentation de qualité à un prix accessible. Il ajoute désormais le « plaisir et le partage ».

Après un concours façon « Top chef des cités », aux Noirettes (à Vaulx-en-Velin), en 2016, Boris Tavernier a eu l'idée d'un livre de cuisine où l'histoire se mélangerait à l'Histoire, sans oublier, bien sûr, les recettes.

« Vrac », la qualité à moindre coût et partout

Dans les quartiers populaires, « Vrac » a supprimé intermédiaires en organisant des achats groupés. Créée début 2015, l'association compte 13 points de distribution dans l'agglomération lyonnaises et implantée à Bordeaux et Strasbourg. Cela représente 1200 adhérents et 70 références de produits locaux et/ou bio. Depuis 2015, l'association double le volume de produits vendus. Le livre a été réalisé grâce à la Fondation Daniel et Nina Carasso (50 000 euros), la Métropole de Lyon (15 000 euros) et 300 kisskissbankers (19 000 euros).

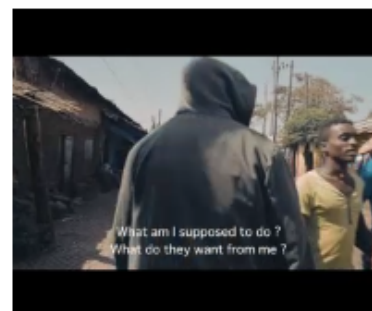


Laurent Burlet
Journaliste à
Rue89Lyon -
politique - questions
sociales - écologie.

Plus d'articles



BEST OF



EN BREF

Salon des vins à Lyon : un happening exceptionnel autour de cuvées rares ou épuisées

par Antonin Tommi-Amunategui. 364 visites. Aucun commentaire pour l'instant.

La Duchère, Le Mas du Taureau, Terrailon, Gerland et la Perralière

« Femmes d'ici et cuisines d'ailleurs », n'est pas seulement un beau livre (merci au graphiste Genaro Lopez), il raconte la trajectoire de 15 femmes.

Elles habitent La Duchère, Gerland (Lyon), Le Mas du Taureau (Vaulx-en-Velin), Terrailon (Bron) et la Perralière (Villeurbanne).

Elles cuisinent, ici, des plats de leur culture d'ailleurs. Ce qui fait dire à Boris Tavernier :

« Les banlieues sont un terroir français à part entière »

Le pitch du livre. A partir d'un plat qu'elles préparaient à la maison (avec les produits remboursés par Vrac), elles l'ont raconté ainsi que les souvenirs associés.

Les histoires nous font plonger dans des parcours extraordinaires, de femmes.

Il y a Sondes, arrivée en France il y a deux ans avec son mari et ses trois enfants. Elle est irakienne, chrétienne et kurde. Elle habitait Bagdad.

« Le mot fait frémir, écrit Alexis Jenni. La capitale des Mille et Une Nuits est devenue capitale du chaos, et ça ne manque pas : son père a été tué dans la rue, devant sa porte, d'un coup de pistolet ».

Nansy, sa voisine égyptienne, assure la traduction. Le récit se poursuit sur l'oncle de Sondes :

« Il a été décapité, son corps découpé, arrosé d'essence, brûlé ».

Aujourd'hui, dans un logement social de Vaulx-en-Velin, elle s'occupe surtout de ses deux enfants handicapés.

Autour d'un palaw, plat typique afghan, Sadia raconte qu'elle a atterri en France à 15 ans, après la mort de sa mère, après avoir traversé la guerre contre les Russes et le début de la guerre civile. C'est pendant la guerre, à Kaboul, qu'elle a appris à cuisiner pour les soldats qui louaient des pièces de la grande maison.

Elle travaille aujourd'hui à Lyon, au « [Café 203](#) » (un bar lyonnais) comme cuisinière.



Nansy et Sondes. Photo : Denis Svartz, extrait de « Femmes d'ici, cuisines d'ailleurs (Ed Albin Michel)

« Ma grand-mère montait à cheval de village en village pour cuisiner »

Ces femmes racontent la transmission d'un savoir de mère en fille ou de grand-mère à petite-fille.

Esme vit à Vaulx-en-Velin depuis ses six ans. Devant un plat de mantis, elle se souvient surtout de la figure de sa grand-mère :

« Ma grand-mère était cheffe de cuisine. Elle montait à cheval (en Anatolie, au centre de la Turquie, ndlr) et allait de village en village pour cuisiner les repas de fête. On lui préparait les braises, les grands plats, et elle dirigeait.(...) C'est elle qui a cuisiné pour mon mariage, elle a fait ça jusqu'à 80 ans ».

Amara cuisine les « meilleurs makrouts » de la Duchère. Blogueuse et pâtissière, elle vouerait presque un culte au miel, « ce produit miraculeux » qui lui rappelle la Kabylie de sa famille :

« C'est une recette ancestrale, qui est passée par ma grand-mère, ma mère. L'amour de la cuisine m'a été transmis par mère ».



Dôme de Djerba et paupiettes

De cette tradition orale, sans livre de cuisine, ni Marmiton.org, le cuisinier de la bande, Valentin Luiggi, a traduit les recettes avec les quantités, à la petite cuillère prêt.

Ce ne sont pas seulement les plats traditionnelles des pays d'origine. Les recettes sont parfois métissées et inventées par les femmes.

Comme ce Dôme de Djerba de Zaineb :

« Le Dôme de Djerba, je ne l'ai pas inventée à partir de rien, c'est le riz djerbien, un riz aux épinard qu'on trouve dans tous les restaurants tunisiens. (...) Ma mère le faisait avec du poulet, j'ai pensé à du veau, et puis j'ai pensé paupiette ».

Elle parle alors de sa double culture. Elle est arrivée en France à six mois, mais elle se sent ni française, ni tunisienne ou les deux à la fois :

« Les Tunisiens me voient française. Ils me trouvent arrogante si je parle français. (...) Et en France, on ne me voit pas tout à fait française. Comme si j'avais deux peaux, qu'il fallait toujours que j'en enlève une. Mais si je n'ai pas à choisir entre là et là : on peut être française et musulmane ».



MENUS DIVERS ET VARIÉS

La banlieue fait recettes

Comment manger bien et moins cher quand on habite en banlieue lyonnaise? Pour donner accès à une alimentation de qualité, bio et locale, à ceux qui ont des revenus modestes, le Vrac, coopérative d'achats associative, s'active depuis 2013 à La Duchère et à Vaulx-en-Velin. Des zones de précarité économique mais riches de leur diversité culturelle et d'incroyables savoir-faire culinaires,

comme en témoigne l'ouvrage *Femmes d'ici, cuisine d'ailleurs*, né après le succès d'un concours culinaire organisé par le Vrac. Sous l'impulsion de son président, Boris Tavernier, et après une campagne de financement participative, quinze femmes ont confié leur recette fétiche et leur histoire personnelle à Alexis Jenni, Prix Goncourt 2011, autour du palaw d'Afghanistan,

des enchiladas d'Uruguay, des makrouts algériens, du bœuf épinard-arachide de Centrafrique... Des portraits de femmes nourricières aux origines multiples, touchantes et savoureuses, qui dessinent un terroir français bien ignoré: celui de la banlieue et de ses métissages. – *Estérelle Payany*
● *Femmes d'ici, cuisine d'ailleurs*. Trésors culinaires familiaux, textes d'Alexis Jenni, éd. Albin Michel.

Femmes d'ici, cuisine d'ailleurs, ou quinze recettes et quinze histoires issues de métissages.



BONNE IDÉE

L'art comme refuge

Inauguré en septembre à Paris, l'Atelier des artistes en exil aide des réfugiés de toutes origines, toutes disciplines confondues, à renouer avec leur art. Cette structure unique en France est à la fois un espace de travail et de rencontres. – S.B. ● aa-e, Paris 18^e. Du lun. au ven., 10h-18h. www.aa-e.org

Vendredi 13 octobre 2017, Agence France Presse

LA RÉPUBLIQUE
DU CENTRE

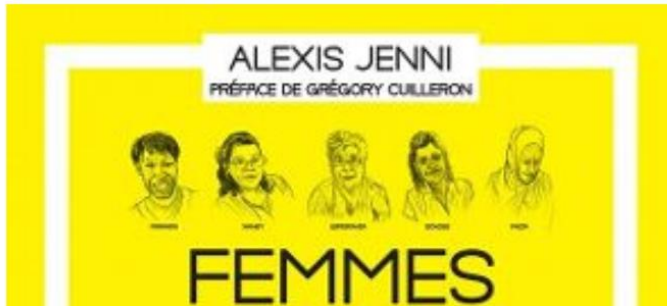
À LA UNE | VIE LOCALE | SPORTS | LOISIRS | ÉCONOMIE



Les meilleures recettes des quartiers populaires dans un livre

CUISINE GASTRONOMIE

Publié le 11/10/2017



LIRE LE JOURNAL



Das WeltAuto.

Jusqu'au 17 décembre

CRÉDIT
EXCEPTIONNEL de 1,9%*

LADEPECHE.fr

Recherche sur le site



lundi 06 novembre, 09:34, Sainte Bertille

GRAND SUD FRANCE - MONDE FAITS DIVERS ÉCONOMIE SPORTS SANTÉ TV-PEOPLE LOISIRS

D'AILLEURS

Trésors culinaires familiaux



"Femmes d'ici, cuisines d'ailleurs" par Alexis Jenni RelaxNews / Courtesy of Albin Michel

(AFP) - C'est un livre de recettes singulier qui sort jeudi chez Albin Michel: écrit par le Goncourt 2011 Alexis Jenni, il réunit quinze plats concoctés dans l'intimité des cuisines de quinze femmes des quartiers populaires.

Les meilleures recettes des quartiers populaires dans un livre



Menu

Espace client

Assistance

Boutique



Identifiez-vous

Actualités

Rechercher dans Actualités



A la une

France

Monde

Politique

Société

Finance

Auto

Météo

Société

Fait divers

Insolite

People

Culture

High-tech

Environnement

Vidéos



Nouvelle Kia Picanto
Découvrez la nouvelle
citadine à parti...
Publicité



News
AC/DC: le groupe perd
son cofondateur Malcolm
Young



News
Johnny Hallyday de
retour à son domicile
après plusieurs jours ...



News
Décès du couturier
Azzedine Alaïa


[← Toutes les news Culture](#)

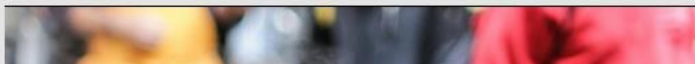
Les meilleures recettes des quartiers populaires dans un livre

1 partage



3 réactions

Réagir



PUBLICITE

PriceMinister
Rakuten

Femmes D'ici...

29,90 €

Je fonce

rtbf.be

Info

Sport

Culture

Auvio

TV

Radio

TENDANCE

À la une

Fil Info

Détente

Cuisine

Déco-Design

Techno

Voyage

Mode

Beauté

Bien-être

Cuisine

Actu

Recettes

Tweetcook

Les meilleures recettes des quartiers populaires dans un livre



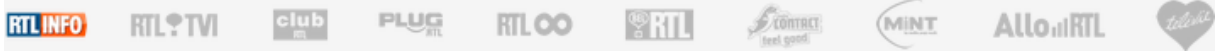
Il y a les feuilles de vigne (dolma) et les légumes farcis de Sondes, les cornes de gazelle de Fazia, la paëlla d'Eperanza, le gâteau de foies de volaille de Chantal, ou les paupiettes de Zaineb servies avec le dôme de Djerba, un riz aux épinards.

L'initiative du livre, "Femmes d'ici, cuisines d'ailleurs, trésors culinaires familiaux", est venue d'une association lyonnaise, VRAC, qui milite pour proposer des produits bio et/ou locaux à prix coûtants aux habitants des banlieues.

"Mon objectif était à la fois de mettre en valeur ces femmes ordinaires aux parcours extraordinaires et surtout de changer le regard des gens sur les quartiers populaires et leurs habitants", explique Boris Tavernier, directeur de VRAC.

"Certes, on y parle de cuisine, mais c'est surtout un magnifique focus sur 50 ans d'immigration: de l'immigration espagnole des années 50/60 à celle récente d'Irak ou du Soudan, en passant par Ladda la Cambodgienne qui a fui les Khmers rouges", ajoute cet infatigable avocat du bien manger.

Car c'est bien connu, *"l'important c'est d'éplucher la carotte ensemble",* explique Marina Nahmias, présidente de la Fondation Daniel et Nina Carasso, en hommage au fondateur de Danone, qui a soutenu le projet. S'y ajoutent les 296 contributeurs de la cagnotte de financement participatif de près de 20.000 euros qui a notamment permis de rémunérer l'écrivain et les cuisinières.



Dans ce carnet de voyage culinaire, se trouve par exemple le portrait très touchant de Nansy, entre une moussaka et un gratin de pâtes à la viande "rond et doré comme un coussin oriental", écrit l'auteur de "L'Art français de la guerre". Égyptienne copte ayant grandi au Soudan, elle est en France depuis onze ans et ne comprend pas trop pourquoi on s'intéresse à elle.

Ces plats sont à chaque fois des tranches de vie, photographiées par Denis Svartz et dessinées par Emmanuel Prost.



Vendredi 13 octobre 2017, 20 Minutes

20 SOCIÉTÉ Les trésors culinaires des quartiers dévoilés dans un livre de recettes



ACCUEIL > SOCIÉTÉ

Lyon: Les trésors de femmes des quartiers populaires dévoilés dans un livre de recettes

SOCIÉTÉ « Femmes d'ici, Cuisines d'ailleurs », un livre de recettes singulier créé à Lyon, est sorti cette semaine aux éditions Albin Michel...

Elisa Frisullo | Publié le 16/10/17 à 10h14 — Mis à jour le 16/10/17 à 10h14



Lyon, le 13 octobre 2017. Boris Tavernier, fondateur de Vrac, a imaginé le livre de recettes — E. Frisullo / 20 Minutes

À LIRE AUSSI

22/11/16 | INITIATIVE
A Lyon, les femmes des quartiers livrent leurs recettes de cuisine

23/05/16 | INITIATIVE
Lyon: Bio et produits locaux enfin accessibles dans les quartiers populaires

+ D'ACTU

A LIRE AUSSI

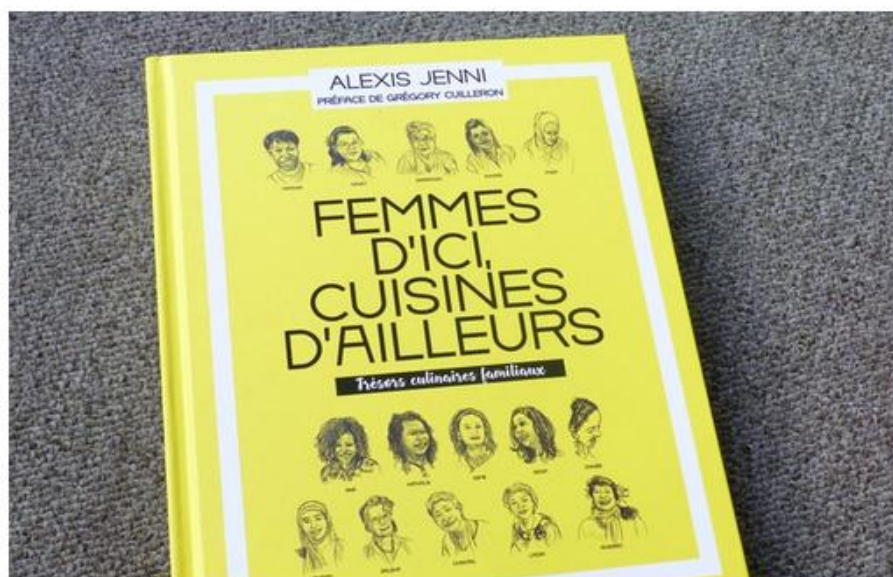
Contenus Sponsorisés



Un livre dont chaque page se déguste et dans lequel les recettes racontent, avec saveur, des tranches de vie de femmes des quartiers populaires lyonnais. Après un an d'attente, Amaria, Zaineb, Nathalie, Saleha ont vu débarquer avec émotion cette semaine en librairie, *Femmes d'ici, cuisines d'ailleurs*, un ouvrage (1) de recettes pas comme les autres, né à l'initiative de *Vrac*. Fin 2016, cette association lyonnaise, destinée à rendre accessibles dans les quartiers populaires des denrées de qualité grâce aux coopératives d'achat, s'est mise en tête de raconter, à travers des plats, ces cuisinières hors pair, rarement mises en lumière.

>> **A lire aussi : Lyon: Les produits bio et locaux enfin accessibles dans les quartiers populaires**

L'idée est née au Mas du Taureau, à Vaulx-en-Velin, lors d'un concours de cuisine organisé dans le quartier, en présence de chefs lyonnais. « J'avais vu la fierté des femmes et leur bonheur de partager ce moment de plaisir. Je voulais que cela reste dans le temps », rappelle Boris Tavernier, fondateur et directeur de *Vrac*. Ce projet, il ne le fera pas seul. Ce livre de recettes doit être un ouvrage singulier. Il s'entoure alors de cinq hommes dont un illustrateur, Emmanuel, Denis, un photographe, Genaro, un graphiste, et d'un écrivain, le Lyonnais Alexis Jenni, Goncourt 2011. Le jeune chef Grégory Cuilleron a préfacé le bouquin, financé en partie grâce au crowdfunding.



Lyon, le 13 octobre 2017. Le livre - E. Frisullo / 20 Minutes

« Changer le regard sur ces quartiers »

« On donne peu la parole aux habitants des quartiers populaires. On ne les connaît pas bien et du coup, comme tout ce que l'on connaît mal, on en a peur. Je voulais changer le regard que l'on porte sur ces quartiers, mettre en valeur ces femmes », ajoute Boris.

Leur quête les emmène à la Duchère à Lyon, aux Noirettes à Vaulx-en-Velin, à Bron Terrailon ou encore à la Perralière à Villeurbanne, chez des cuisinières qui les accueillent autour d'une plat. Au fil des repas, ces dernières se livrent. « On s'est retrouvé dans le Cambodge des années 70, en Centrafrique, en Afghanistan... Par le prisme de la cuisine, on a découvert leurs histoires », ajoute Boris. Des récits racontés en illustrations, en images et sous la plume d'Alexis Jenni.



Tavernier Boris

@AssoVrac



09:28 - 11 oct. 2017



Des recettes et des tranches de vie

Awa, arrivée en France il y a 22 ans après avoir grandi à Banghi en Centrafrique, a concocté un bœuf épinards arachides. Cette Villeurbannaise a grandi dans une famille nombreuse, avec seize frères et sœurs et plusieurs femmes qu'elle appelait toutes « maman ». Son père, directeur des postes, était polygame. Il s'est marié avec cinq femmes, dont la mère d'Awa qui est partie lorsqu'elle avait trois ans.

Cette quadragénaire a fini par quitter la Centrafrique pour la France, après avoir rencontré son mari dans un centre pour enfants des rues de Banghi. Gilles était volontaire pour l'ONG ATD, la jeune femme y venait avec sa fille et cuisinait pour les bambins.



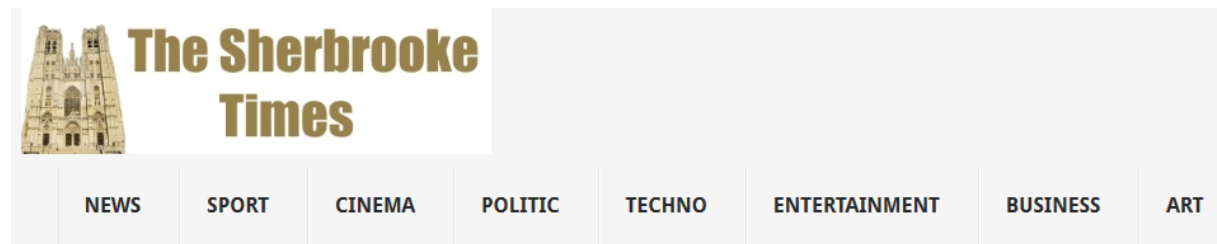
Lyon, le 13 octobre 2017. Le livre - E. Frisullo / 20 Minutes

Sadia, elle, a choisi le palaw, une recette d'Afghanistan, son pays d'origine. Elle a appris à cuisiner aux côtés de sa mère à Kaboul, où elle a connu la guerre civile, les « tirs, les explosions » et les réveils en pleine nuit pour aller s'abriter au sous-sol, « en buvant du thé et en dégustant des gâteaux ».

Elle a quitté Kaboul, seule à 14 ans, à la mort de sa mère pour venir vivre à Châlons-sur-Saône chez son oncle et sa tante qu'elle ne connaissait pas. En préparant sa recette à base de poulet, riz, légumes et multiples épices, Sadia raconte son arrivée en France, puis son BEP et ses années passées comme aide soignante dans les hôpitaux lyonnais. Un métier qu'elle a finalement abandonné récemment pour se reconvertir dans la cuisine, sa passion.

« Après tout ce que j'ai vu en Afghanistan, la seule chose qu'il y a c'est le plaisir, bien manger, bien boire, tous ensemble », confie Sadia, qui travaille depuis peu dans un restaurant du centre de Lyon. « On a rencontré des femmes ordinaires aux parcours extraordinaires », résume Boris.

(1) 29.90 euros aux Editions Albin Michel.



THE CULINARY TREASURES OF THE NEIGHBORHOODS FEATURED IN A RECIPE BOOK



Lyon, October 13, 2017. Boris Tavernier, founder of Loose, imagined the cookbook — E. Frisullo / 20 Minutes

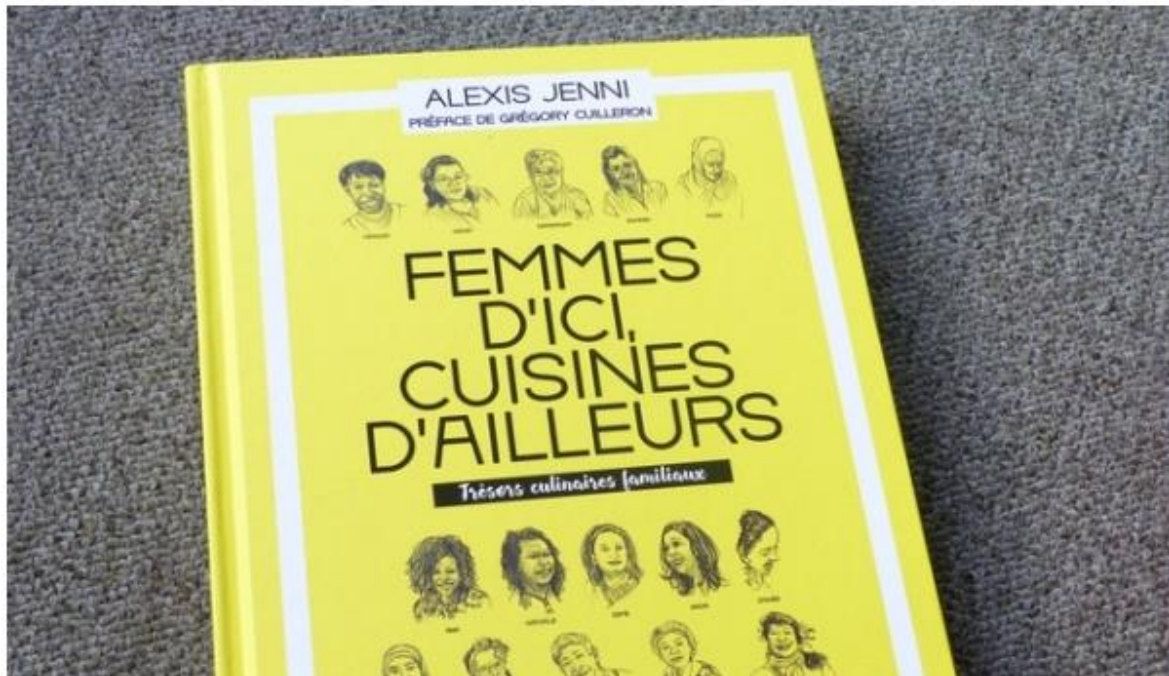
- This book, conceived by the association Lyonnaise Bulk, combines recipes, illustrations, photos and stories written by the Goncourt Alexis Jenni.
- Through each dish, we find the slice-of-life of a dozen women from the popular neighborhoods of the metropolis of Lyon.

A book of which each page is eaten and in which the receipts relate, with flavor, slice-of-life of women in the popular neighbourhoods of the lyon area. After a year of waiting, Amariah, Zaineb, Nathalie, Saleha have seen land with emotion this week in the bookstore, [Women here, cuisines of elsewhere](#), a book (1) revenue is not like the others, born on the initiative of [Bulk](#). At the end of 2016, the association of lyon, is intended to make available in the neighborhoods of food quality by forming purchasing cooperatives, has decided to tell, through food, these cookers off hand in hand, rarely brought to light.

Also read : Lyon: organic products and local finally available in the popular neighbourhoods

The idea was born at the Farmhouse of the Bull, in Vaulx-en-Velin, during a cooking contest organized in the district, in the presence of leaders Lyon. "I had seen the pride of women and their happiness of sharing this moment of pleasure. I wanted this to rest in time," recalls Boris Tavernier, founder and director of Bulk. This project, he will not do it alone. This recipe book must be a book, singular. It is a circle of five men, including an illustrator Emmanuel, Denis, a photographer, and a writer, the Lyonnais Alexis Jenni, Goncourt 2011. The young chef Grégory Cuilleron has prefaced the book, funded in part through crowdfunding.

[READ VIDEO. The terrible images of the fires in Corsica](#)



"We give little voice to the people of the popular districts. You don't know well and suddenly, as with anything unfamiliar, we fear. I wanted to change the ways we look on these areas, highlighting these women," adds Boris.

Their quest takes them to the Duchère in Lyon, to the Noirettes in Vaulx-en-Velin, Bron Terrailon, or to the Perralière in Villeurbanne, in ranges that host them around a flat. Over the meal, they deliver. "We landed in Cambodia in the 70's, in the central African republic, Afghanistan... Through the prism of the kitchen, it was discovered their stories," adds Boris. Stories told in pictures, in pictures and in the writings of Alexis Jenni.

Awa, arrived in France 22 years ago after growing up in Banghi, in the central African republic, has put together a beef, spinach, peanuts. This Villeurbannaise grew up in a large family with sixteen brothers and sisters and several women whom she called "mom". His father, the director of posts, was a polygamist. He is married with five women, including the mother of Awa which is a party when she was three years old.

This forty-something woman has finally left the central African republic to France, after having met her husband in a centre for street children of Banghi. Gilles was a volunteer for the NGO ATD, the young woman came in with her daughter and was cooking for toddlers.

[READ Sarah Jessica Parker leads the life of its employees... Jason Momoa is an excuse to have joked about rape...](#)



Sadia, she has chosen the palaw recipe, Afghanistan, its country of origin. She learned to cook alongside her mother in Kabul, where she experienced the civil war, the "fire explosions" and waking up at night to go to the shelter in the basement, " drinking tea and enjoying cakes ".

She left Kabul, only 14 years old, at the death of his mother to come and live at Châlons-sur-Saône with his uncle and aunt, that she did not know. In preparing the recipe based on chicken, rice, vegetables and multiple spices, Sadia tells of her arrival in France, and his SEN and his years spent as a health care aide in the hospitals of Lyon. A job that she has finally given recently to retrain in cooking, his passion.

"After all I've seen in Afghanistan, the only thing that there is it is the fun, eat well, drink well, all together," says Sadia, who works in a restaurant in the centre of Lyon. "We met ordinary women to experience extraordinary", sums up Boris.

(1) 29.90 euros to the Editions Albin Michel.

Lundi 16 octobre 2017, France 3



9h50 le matin en Auvergne Rhône-Alpes

Une émission de découvertes et de conseils en matière de droit, de consommation, de logement, d'emploi, d'argent, de loisirs et de sorties....



9h50 le matin en Auvergne Rhône-Alpes

Une émission de découvertes et de conseils en matière de droit, de consommation, de logement, d'emploi, d'argent, de loisirs et de sorties....



9h50 le matin en Auvergne Rhône-Alpes

Une émission de découvertes et de conseils en matière de droit, de consommation, de logement, d'emploi, d'argent, de loisirs et de sorties....



9h50 le matin en Auvergne Rhône-Alpes

Une émission de découvertes et de conseils en matière de droit, de consommation, de logement, d'emploi, d'argent, de loisirs et de sorties....

Lundi 16 octobre 2017, Ville en Vue



LE GOUT DES AUTRES

Avoir sa recette publiée dans un beau livre de cuisine et sa propre histoire retracée par la plume d'un prix Goncourt, ça n'est pas donné à tout le monde ! **Saleha Dumazet** est fière d'avoir contribué à l'ouvrage « Femmes d'ici, cuisines d'ailleurs » publié cet automne par l'association VRAC* aux éditions Albin Michel.

Avec sa recette de Rfiss (boules aux dattes algériennes), Saleha est l'une des 15 femmes de La Duchère, Bron, Villeurbanne et Vaulx-en-Velin mises en valeur dans cet ouvrage, dont les textes sont signés Alexis Jenni (Prix Goncourt 2011). « *Tout est beau dans ce livre ; sa dimension humaine et artistique m'a beaucoup plu* », commente la cuisinière. Passionnée des bonnes choses et des belles rencontres, la duchéroise adhère à 100% aux projets de VRAC. En achetant en vrac et en grandes quantités, l'association permet en effet aux habitants des quartiers populaires d'avoir accès à des produits bio et locaux à prix coûtant. Chaque mois, lorsqu'elle va récupérer sa commande au centre social de La Sauvegarde, Saleha donne volontiers un peu de son temps pour aider l'équipe à la distribution. « *La Duchère correspond au cadre de vie que je cherchais : la mixité, la rencontre avec les autres* »,

explique-t-elle, sans aucune nostalgie pour l'ouest lyonnais où elle a vécu 35 ans. Généreuse comme sa cuisine, la retraitée aime partager et transmettre ses savoir-faire. Nombreux. A 77 ans, Saleha donne chaque semaine des cours de crochet, broderie et tricot au centre social de la Sauvegarde, au secours catholique de La Duchère et au foyer Clairefontaine de Vaise. Elle passe aussi beaucoup de temps au Jardin d'Emile, le nouveau jardin pédagogique de La Duchère dédié à l'éco-jardinage. « *Quand j'ai trop mal au dos pour jardiner, j'apporte des petites choses à manger, je fais des boutures* » Un goût pour la terre, hérité sans doute de son père kabyle. Son histoire, atypique et touchante, Saleha la dévoile avec pudeur dans *Femmes d'ici, cuisines d'ailleurs*. A lire sans hésitation.

* Vers un réseau d'achat en commun - www.vrac-asso.org

DUCH'CHEFS : QUI SERA LE-A MEILLEUR-E CUISINIER-E ?

Après Top Chef et Master Chef, place aux Duch'Chefs ! A l'occasion de la sortie du livre *Femmes d'ici, Cuisines d'ailleurs* (voir p.5), l'association VRAC régale les mordus de cuisine avec un grand concours amateur, organisé à La Duchère le samedi 4 novembre.

Aux fourneaux, 16 Duchéroises et Duchéris passionné-e-s confectionneront leur meilleure recette salée ou sucrée pour épater le jury. Et quel jury ! Les chefs lyonnais Grégory Cuilleron (ex-candidat de Top Chef, à la tête du restaurant Cinq Mains) et Alain Alexanian (chef étoilé Michelin pendant 15 ans) seront présents, accompagnés de deux talentueuses amateurs, Zaineb et Nathalie (lauréates du précédent concours organisé par VRAC à Vaulx-en-Yvelin). C'est ensemble qu'ils éliront les Duch'Chefs, les meilleur-e-s cuisinier-e-s de La Duchère !

Organisé au centre social de La Sauvegarde, l'événement est ouvert au public et gratuit ; venez passer un délicieux moment en compagnie des Duch'Chefs !

→ Les Duch'Chefs, samedi 4 novembre de 13h à 16h au centre social de La Sauvegarde, 26 avenue Rosa Parks.
Infos : www.lyonduchere.org





Panier : (vide)

Bienvenue, Identifiez-vous Votre compte

[ACCUEIL](#) [CATEGORIES](#) [LA LIBRAIRIE](#) [CONTACT](#)

[Librairie Gourmande](#)

- [Newsletters](#)
- [Actualités](#)
- [Notre Vitrine](#)

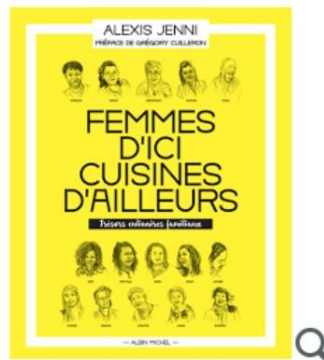
[Derniers articles](#)

- [Octobre 2017](#)
- [Septembre 2017](#)
- [Juillet 2017](#)
- [Juin 2017](#)
- [Mai 2017](#)

[Tous les articles »](#)

[Recherche dans le blog](#)

[Accueil](#) > [Cuisines du Monde](#) > [Recettes du Monde](#) > [FEMMES D'ICI, CUISINES D'AILLEURS](#)



- [Partager sur Facebook](#)
- [Imprimer](#)

FEMMES D'ICI, CUISINES D'AILLEURS

Difficile en quelques lignes de résumer tout ce que contient ce livre. Des recettes oui bien sûr : atassi du Bénin, moussaka, cornes de gazelle, paella, gâteau de foies de volaille ou palaw d'Afghanistan pour ne citer qu'elles. Quel rapport entre ces spécialités des quatre coins du monde ? Un projet, VRAC, une banlieue, Vaulx-en-Velin dans l'agglomération lyonnaise. Car en gastronomie comme dans sur bien d'autres sujets la banlieue est un territoire oublié, ni attractive comme la ville ni authentique comme la campagne. Et pourtant dans les cuisines des appartements se fait une cuisine de partage qui brise les frontières et nous emmène loin, très loin, vers ces pays où vivaient ses femmes avant d'arriver en France.

Chacune se livre, se raconte (sous la plume d'Alexis Jenni, prix Goncourt 2011) et transmet, à travers une recette, un plat, souvent emblème d'un héritage familial.

Les recettes ne sont pas donc pas nombreuses puisqu'il n'y en a que 15 mais l'émotion, elle, glisse au fil des pages, vous prend pour ne plus vous la lâcher et fait de cet ouvrage une pépite.

Référence : 9782226321633

29,90 €

Quantité :

[Ajouter au panier](#)

[Fiche technique](#)

[Commentaires](#)



2 ■ Grand Lyon

Lundi 16 octobre 2017

CUISINE « Femmes d'ici, cuisines d'ailleurs » met à l'honneur les cuisinières de la métropole

Livre de recettes et tranches de vie

Elisa Frisullo

Un livre dont chaque page se déguste et dans lequel les recettes racontent, avec saveur, des tranches de vie de femmes des quartiers populaires. Après un an d'attente, Amaria, Zaineb, Nathalie et Saleha ont vu débarquer avec émotion en librairie, *Femmes d'ici, cuisines d'ailleurs*, un ouvrage de recettes pas comme les autres, né à l'initiative de Vrac. Fin 2016, cette association lyonnaise, destinée à rendre accessibles dans les quartiers des denrées de qualité grâce aux coopératives d'achat, s'est mis en tête de raconter, à travers des plats, ces cuisinières hors pair, rarement mises en lumière. L'idée est née au Mas du Taureau, à Vaulx, lors d'un concours de cuisine organisé en présence de chefs lyonnais. « J'avais vu la fierté des femmes et leur bonheur de partager ce moment de plaisir. Je voulais que cela reste dans le

temps », rappelle Boris Tavernier, fondateur de Vrac. Ce projet, il ne le fera pas seul.

Alexis Jenny à la plume

Il s'entoure alors de cinq hommes dont un illustrateur, Emmanuel, un photographe, Denis, et d'une plume, le Lyonnais Alexis Jenny, Goncourt 2011. Leur quête les emmène à la Duchère, aux Noirettes à Vaulx-en-Velin, à Bron Terrailon et à Villeurbanne, chez des cuisinières qui les accueillent autour d'un plat. Au fil des repas, ces dernières se livrent. « Par le prisme de la cuisine, on a découvert des femmes ordinaires aux parcours extraordinaires », ajoute Boris. Parmi elles, Awa, qui a grandi en Centrafrique. Elle raconte, autour d'un « bœuf épinars arachides » son enfance au milieu de seize frères et sœurs et plusieurs mamans. Son père était polygame. Cette Villeurbannaise a fini par quitter Banghi pour la France, après avoir rencontré son mari, Gilles,



E. Frisullo / 20 Minutes

Boris Tavernier, fondateur de l'association Vrac, a imaginé cet ouvrage.

volontaire dans une ONG dans un centre pour enfants des rues. Sadia, elle, a choisi le palaw, une recette d'Afghanistan, son pays d'origine. Elle a appris à cuisiner avec sa mère à Kaboul, où elle a connu la guerre, les « tirs, les explosions » et les réveils pour aller s'abriter au sous-sol. Elle a quitté Kaboul, seule à 14 ans, à la mort

de sa mère pour venir en France chez un oncle qu'elle ne connaissait pas. Elle raconte son arrivée, ses années d'aide-soignante dans les hôpitaux lyonnais et sa reconversion comme cuisinière. « Après tout ce que j'ai vu en Afghanistan, la seule chose qu'il y a c'est le plaisir, bien manger, bien boire, tous ensemble », confie Sadia. ■

LES PRÉSENTATEURS



Renaud Volle

LES DERNIÈRES ÉMISSIONS



MARDI 17 OCTOBRE
11H15 | INVITÉ CULTURE

Les recettes de la fraternité

A l'appel de l'association VRAC, l'écrivain Alexis...

ÉCOUTER



LUNDI 16 OCTOBRE
11H15 | INVITÉ CULTURE

Festival Lumière 2017

A l'occasion du festival lyonnais Renaud Volle reç...

ÉCOUTER

Aller à la page de l'émission



VENDREDI 13 OCTOBRE
11H15 | INVITÉ CULTURE

Michel Hallet Eghayan, 40 ans de danse à Lyon

Le chorégraphe lyonnais raconte l'histoire de sa c...

ÉCOUTER



DANS LA VEINE des Mères lyonnaises, monuments culinaires au tempérament de feu, des Vaudaises venues d'horizons divers font bouillir la marmite. Cinq d'entre elles figurent dans l'ouvrage "Femmes d'ici, cuisines d'ailleurs" qui vient de paraître. Si l'on retrouve le "goncourisé" Alexis Jenni à la plume, ce sont elles qui donnent à goûter leurs saveurs et leurs parcours. "Le plat que j'ai choisi en dit beaucoup sur ma vie. C'est un pont au dessus de la Méditerranée, révèle Zaineb, pétilante infirmière de 36 ans qui vit aux Noirettes. J'ai trouvé dans la cuisine un élément de réconciliation entre mes deux cultures française et tunisienne." Dans son esprit a germé un mariage étonnant : paupiettes de veau et riz djerbien. Une manière de dire que Maghreb ne rime pas qu'avec couscous. Si cette recette lui tient à cœur, c'est qu'elle lui a permis de remporter le concours organisé par Vrac au printemps 2016, durant lequel son savoir-faire a été remarqué par de grands chefs.

De ses années tunisiennes, Zaineb dit avoir appris "ce que sont les fruits et légumes locaux et de saison". Elle est rejointe à ce propos par Esme, la reine de la cuisine anatolienne : "On essaye toutes de conserver le vrai goût des produits". C'est la base du projet Vrac, "Vers un réseau d'achat en commun", né de la volonté de Boris Tavernier de proposer aux habitants des quartiers populaires, des aliments de qualité à moindre coût.

Esme a 44 ans. Elle vit à la Grappinière, près du centre social Lévy. C'est d'ailleurs Sylvie Lhermet, responsable du pôle

adulte de la structure, qui l'a embarquée dans l'aventure. Fière de ses racines, la quadragénaire estime toutefois qu'elle ne pourrait vivre ailleurs que dans l'Hexagone. Sa cuisine la ramène pourtant irrémédiablement à sa Turquie natale. "Ma grand-mère était chef cuisinière. Elle allait de village en village à cheval pour préparer les repas de fête", explique-t-elle. Des recettes ancestrales, à l'image des manti qu'elle a concoctés, sorte de raviolis accompagnés d'une sauce au yaourt. "C'est un plat simple, mais long à élaborer, pour lequel on réquisitionne les amis, la famille et les voisins", assure Esme qui prépare un CAP Petite enfance.

"Des histoires tragiques et rocamboliques"

Une conversation à faire saliver un ascète s'engage sur les épices qui unissent ou différencient ces deux passionnées. Jusqu'à ce qu'arrive Nathalie avec toute la flamboyance qui la caractérise.

Sa grand-mère aussi était une pro des fourneaux. "Je suis originaire de la Guadeloupe où chaque année a lieu la fête des cuisinières à laquelle elle participait." Sa

mère lui a transmis à son tour qu'avant le réconfort, il y a toujours l'effort. Cette île qu'elle a quittée très jeune, Nathalie la dessine aujourd'hui en saveurs : gâteau de patate douce, sorbet, chips d'ananas, brumise de fruits. Comme Zaineb, elle s'est illustrée au concours de Vrac, catégorie sucré. "J'ai pensé à cette chips d'ananas parce que le jury était composé de chefs, et les chefs, ça adore le croustillant !", confie l'accompagnatrice

d'élèves en situation de handicap qui rêve de devenir traiteur. Sondes et Nansy, qui ont aussi partagé leurs secrets avec Alexis Jenni, portent en elles des histoires tragiques. La première a connu les persécutions que subissent les chrétiens kurdes d'Irak. Certains de ses proches ont été torturés et assassinés, parfois sous ses yeux. Sa voisine de palier fait quant à elle partie de la communauté copte. Fille d'un avocat égyptien, Nansy a grandi au Soudan où elle a étudié l'ingénierie. Quand la situation s'est dégradée à Khartoum, les salafistes ont enlevé son fils de six ans. Sîtôt l'enfant relâché, la famille a fui, cachée dans la cale d'un navire jusqu'au port de Marseille, sans même savoir dans quel pays elle mettait le pied. "Ce sont des vies à la fois tragiques et rocamboliques, au cœur de la violence contemporaine. Mais ce qu'il y a de plus incroyable, c'est leur sourire qui ne laissent rien paraître", considère Alexis Jenni, très touché par ces échanges.

Certaines étaient déjà amies avant la conception de ce livre, d'autres ne se connaissaient pas, mais toutes partagent l'amour des hauts fourneaux. "Ces femmes battantes ont des chemins de vie différents, souvent compliqués, mais elles se retrouvent autour de la générosité de leurs plats", considère Sylvie Lhermet. Si bien que l'entrevue s'éternise. Comme l'a dit Paul Bocuse, "à table, avec des amis, le temps ne compte plus". "Et vous ce soir, vous faites quoi à dîner ?" lancent-elles au moment de se quitter. A les écouter égrainer les menus, nos papilles sont en émoi... Vivement le tome 2. Maxence Knepper

Femmes d'ici, cuisines d'ailleurs d'Alexis Jenni. Illustrations d'Emmanuel Prost, photos de Denis Swartz éd. Albin Michel, 29,90 euros.

Vendredi 20 octobre 2017, France 3



Femmes d'ici, Cuisines d'ailleurs est un livre de recettes. Mais pas seulement. C'est à la fois un carnet de voyage, un livre socio-historique. C'est surtout l'aboutissement d'une rencontre entre quinze femmes des quartiers populaires de Lyon, l'écrivain Alexis Jenni, un dessinateur et photographe.

Par Aude Henry

Publié le 20/10/2017 à 17:58

C'est l'aboutissement d'une belle rencontre, d'un projet humain lancé il y a plus d'un an, à l'initiative de l'association VRAC. Un livre intitulé *Femmes d'ici, Cuisines d'ailleurs* que vous trouverez désormais en rayon, en librairie.

C'est un livre de recettes. Illustré par des photographies, et des dessins. Ces recettes, ce sont celles de quinze femmes des quartiers populaires de la Métropole de Lyon, unies par ce projet de découverte des cuisines d'ailleurs. A chacune, son chapitre. Fierté et émotion à la clé.

L'écrivain Alexis Jenni signe, quant à lui, dans cet ouvrage de petits textes. Des petites histoires de l'immigration. Des petites nouvelles. Ce livre, c'est une réelle aventure humaine que l'association VRAC entend bien poursuivre. Une exposition est d'ores et déjà en projet.



Livre Femmes d'ici, Cuisines d'Ailleurs
C'est l'aboutissement d'une belle rencontre. Quinze femmes des quartiers populaires de la Métropole de Lyon signent un livre de recettes avec l'aide d'Alexis Jenni, d'un dessinateur et d'un photographe. Interviennent dans ce reportage : 1-Zainab Ben Fraj 2-Sadia Flessabi 3-L'écrivain Alexis Jenni 4-Boris Tavernier, le directeur de l'association Vrac - M. Figureau & A. Blanchard & O. Bodson



Livre Femmes d'ici, Cuisines d'Ailleurs
C'est l'aboutissement d'une belle rencontre. Quinze femmes des quartiers populaires de la Métropole de Lyon signent un livre de recettes avec l'aide d'Alexis Jenni, d'un dessinateur et d'un photographe. Interviennent dans ce reportage : 1-Zainab Ben Fraj 2-Sadia Flessabi 3-L'écrivain Alexis Jenni 4-Boris Tavernier, le directeur de l'association Vrac - M. Figureau & A. Blanchard & O. Bodson



Jeudi 23 octobre 2017, Librairie Mollat, Bordeaux

/blogs.mollat.com/articles-blog-litterature-sc-humaines/nos-lectures-du-week-end-semaine-nu



Sans les réseaux sociaux, je serais véritablement passé à côté le guettant et en l'attendant que j'ai réussi à découvrir cette pépite sur le concept d'abord: la Vrac, association lyonnaise accessible dans les quartiers populaires des denrées (coopératives d'achat, s'est mise en tête de raconter, à travers parcours des cuisinières la vie dans les quartiers. Pépite sur la qualité des intervenants: Un illustrateur Em Denis, Un graphiste Genaro, un écrivain Alexis Jenni Prix Goncourt Pépite sur le financement: uniquement du crowdfunding. Ce livre donne la parole aux femmes des quartiers populaires la Duchère à Lyon, aux Noirettes à Vaux en Velin, chez accueillent avec des plats. Au fil des repas, ces femmes s'inspirent de la cuisine Cambodge des années 70, la Centrafrique ou Afghanistan. Awa a grandi à Banghi en Centrafrique, a appris à cuisiner avec sa grand-mère (elle propose une polygame) et propose une recette de boeuf épinards arachide. Sadiya a choisi le Palaw, une recette d'Afghanistan. Un très bel ouvrage.

Sophie

Mardi 24 octobre 2017, RCF National

Les recettes de la Fraternité

Présentée par Vincent Belotti

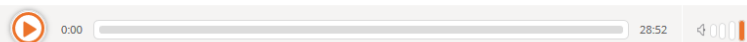


S'ABONNER À L'ÉMISSION

LES BONNES ONDES | MARDI 24 OCTOBRE À 12H30 | DURÉE ÉMISSION : 25 MIN



Raconter l'histoire de femmes à travers leurs recettes, c'est l'originalité d'un livre de cuisine élaboré à Lyon.



INTÉGRER À MON SITE

PARTAGER



COMMANDER SUR CD

Prenez un prix Goncourt, incorporez une association qui pratique les achats alimentaires groupés, rajoutez-y un jeune chef sympathique et médiatique et faites mijoter par une quinzaine de femmes de banlieue lyonnaise, venues du monde entier. Vous obtiendrez « Femmes d'ici, cuisines d'ailleurs », un livre de recettes qui vient de sortir chez Albin Michel. Comment est né ce projet ? Qui sont donc ces femmes mises en avant ? Renaud Volle reçoit deux des acteurs de cette aventure culinaire, Alexis Jenni, Goncourt 2011 et Boris Tavernier, fondateur de l'association "Vrac".
("Femmes d'ici, cuisines d'ailleurs", publié chez Albin Michel. 29,90€)



L'ÉMISSION LE PRÉSENTATEUR

Du lundi au vendredi à 12h30 et 18h30

Faites le plein de "Bonnes ondes" avec Vincent Belotti dans un magazine pratique, positif et participatif! Chaque jour, un zoom sur une actualité ou une initiative solidaire, la rencontre de ceux qui, un jour, ont eu un déclic pour changer de vie et se mettre au service des autres, des chroniques liées à l'emploi, la santé ou encore l'innovation pour faciliter et embellir le quotidien.

S'ABONNER À L'ÉMISSION

NOUS CONTACTER



Suggestions - En 7 minutes

7 questions gourmandes à... Alexis Jenni

Écrit par Fred Ricou le 25.10.2017



Alexis Jenni s'est fait connaître en gagnant le Prix Goncourt en 2011 avec son premier roman *L'Art Français de la Guerre*. Bon vivant, l'auteur s'est prêté au jeu en répondant à nos questions gourmandes. Récemment il s'est aventuré en littérature jeunesse avec *La graine et le fruit* (Ed. La Joie de lire) et vient de faire paraître aux Éditions Albin Michel, un très beau documentaire / livre de cuisine *Femme d'ici, cuisine d'ailleurs*.



Copyright Denis Svartz

RECHERCHER

NEWSLETTER

Les plus lus



Les recettes

Recette : Crème de Haricot Tarbais et Tataki de thon rouge
Le 30/10/2017 à 16h41

Ça se passe comme ça, chez Etchebest !
Le 31/10/2017 à 16h32

FAMILIA, une nouvelle brasserie bordelaise
Le 03/11/2017 à 11h01

7 questions gourmandes à... Erik L'Homme
Le 02/11/2017 à 17h04

Lundi 25 octobre 2017, Radio Massabielle

LE LIVRE DU JOUR : FEMMES D'ICI, CUISINES D'AILLEURS

25 OCTOBRE 2017

Rédigé par Roland FRANCOISE et publié depuis Overblog

Quand on évoque habituellement Vaulx en Velin, banlieue « sensible » de la région lyonnaise, c'est pour parler de voitures incendiées ou de trafics de drogue, Il convient de savoir que la majorité des résidents ne sont a, loin de là, des délinquants et que cette population multi culturelle aspire à vivre paisiblement, Les mères de famille, en particulier, ont souvent pour occupation principale de cuisiner pour leur mari, leurs enfants et leurs amis, La meilleure façon de ne pas oublier ses racines est de préparer des plats de son pays d'origine, Dans le quartier du Taureau, un concours de cuisine a été organisé, qui a permis à des femmes de nationalités diverses de faire connaître leurs spécialités culinaires, Alexis Jenni a rencontré quinze d'entre-elles qui ont contribué à l'élaboration de l'album abondamment illustré FEMMES D' ICI, CUISINES D' AILLEURS, Originaires du Bénin, de Tunisie, du Cambodge ou d'ailleurs, elles ont confectionné leurs trésor culinaire respectifs mais cet ouvrage ne se contente pas d'en donner les recettes, Il permet également et surtout de connaître la vie de ces exilées, Pourquoi ont-elles quitté leur pays ? Comment se sont-elles adapté à leur nouvelle vie ? Quinze portraits de femmes modernes mais riches de leur expérience et de leur passé, FEMMES D' ICI , CUISINES D' AILLEURS d' Alexis Jenni préface de Grégory Cuilleron Albin Michel 244 pages Retrouvez A L' ECOUTE DES LIVRES chaque mercredi à 18h30 sur Radio Massabielle (97,8 Mhz et 101,8 Mhz)

Mardi 26 octobre 2017, Lyon Première



Mercredi 1 novembre 2017, Alternatives Economiques

Alternatives Economiques

NOS PUBLICATIONS RECEVEZ NOTRE NEWSLETTER BOUTIQUE S'ABONNER S'IDENTIFIER MENU

ÉCONOMIE SOCIAL SOCIÉTÉ INTERNATIONAL ENTREPRISE ENVIRONNEMENT DATA BLOGS 🔍

Femmes d'ici, cuisines d'ailleurs

par Alexis Jenni
Albin Michel, 2017, 223 p., 29,90 euros.

Ce livre est aussi beau que l'histoire dont il est issu. Tout commence il y a bientôt trois ans, avec le lancement dans l'agglomération lyonnaise de l'association VRAC, qui achète des produits bio et/ou locaux en gros et en vrac, pour les revendre à bas prix dans les quartiers populaires. Vrac lance ensuite un concours de cuisine entre les "client(e)s" de l'association, puis décide d'en faire un livre, financé en partie grâce à une campagne de financement participatif. Le principe : quinze femmes invitent les auteurs à manger chez elles. Elles dévoilent leurs recettes, qui sont bien sûr détaillées, et racontent leur histoire et le quotidien de la vie en banlieue. Maghreb, Asie, Afrique, Antilles, mais aussi Espagne ou France, la diversité des quartiers populaires traverse les pages, tout comme les parcours de vie parfois difficiles. Intelligent, subtil et même poétique, ce beau livre mêle textes, photos et dessins... intellectuellement nutritif et aussi doux qu'un bon dessert.

VINCENT GRIMAULT

f
t
r
i

Jeudi 2 novembre 2017, L'Alsace

Trésors culinaires des banlieues

Vous connaissez beaucoup de livres de cuisine avec des photos de cités de banlieue ?

Alexis Jenni l'a fait, avec la complicité du chef Grégory Cuilleron. Ainsi, quinze femmes ouvrent leur cuisine et font partager le plat auquel elles tiennent.

Un plat de famille venu d'ailleurs, simple et délicieux, qui évoque les souvenirs et réchauffe les cœurs.

Si elles livrent la recette de leur pays d'origine, elles racontent aussi comment on leur a transmis, comment elles l'ont transformé, et puis finalement toute leur histoire, comment elles sont arrivées en France, et comment elles y vivent aujourd'hui. À goûter.



LIRE Femmes d'ici, cuisines d'ailleurs, Alexis Jenni, éditions Albin Michel, 224 pages, 29,90€.

Jeudi 2 novembre 2017, Met Lyon



Tandis que les cuisinières racontent leur recette, le photographe et l'illustrateur croquent ces instants de vie pour former un ouvrage original
© DR

MET' Le magazine de la Métropole de Lyon

n°09



GRANDLYON la métropole



Rechercher

Accueil > Actu > « Femmes d'ici, cuisines d'ailleurs » : la cuisine des quartiers à l'honneur

actu

« Femmes d'ici, cuisines d'ailleurs » : la cuisine des quartiers à l'honneur

Ma ville au quotidien

Publié le 2 novembre 2017 par Vincent Huchon



« Femmes d'ici, Cuisines d'ailleurs » est un livre de cuisine original, avec des recettes de quinze femmes venant des quartiers de la Duchère et de Vaux-en-Velin.

le projet « Femmes d'ici, cuisines d'ailleurs », imaginé par l'association VRAC (Vers un réseau d'achat en commun) a rassemblé un écrivain, un graphiste, un photographe, un cuisinier, un illustrateur et surtout quinze habitantes de La Duchère et de Vaux-en-Velin, tous réunis autour de la cuisine pour élaborer un livre de recettes singulier.

Un ouvrage de cuisine, mais pas seulement

L'histoire de « Femmes d'ici, cuisines d'ailleurs » est simple : quinze femmes ont réalisé un plat qui leur tenait à cœur, ont raconté comment elles le préparaient, l'histoire de sa transmission...mais aussi comment elles vivent entre leur culture d'origine et la culture française, un pays qui est désormais le leur. Car l'ouvrage s'inscrit dans un travail plus global porté par l'association VRAC dans les quartiers de la Duchère (Lyon) et des Noirettes (Vaux-en-Velin) : celui de « faire ensemble » et de « porter une autre image des quartiers ».

Association VRAC = solidarité dans les quartiers

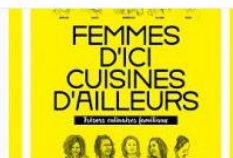
Le projet, basé sur la solidarité et l'entraide, est implanté dans plusieurs communes de la Métropole de Lyon. Grâce à ses actions (épicerie solidaire, sorties à la ferme, ateliers cuisines), l'association VRAC encourage l'échange et le partage dans les quartiers. Elle favorise surtout le développement de groupements d'achats dans un seul but : l'accès du plus grand nombre et à des prix bas à des produits de qualité issus de l'agriculture paysanne, biologique ou équitable. Une initiative qui lui a permis d'être récompensée par deux prix nationaux en 2016, à l'occasion du concours « S'engager pour les quartiers ».



ACTUALITÉ LYON

Informations et actualités lyonnaise.

[Accueil](#) [TooLyon](#) [20 Minutes Lyon](#) [Le Progrès](#) [Lyon Capitale](#) [Lyon CityCrunch](#) [Lyon People](#) [LYON.FR](#)
[LyonMag](#) [RUE 89 LYON](#) [Grand Lyon](#) [LYON-INFO](#) [LYON.FR](#) [Radio Scoop](#) [Un Blog sur Lyon](#)



2 NOVEMBRE 2017 PAR ADRIEN

« Femmes d'ici, cuisines d'ailleurs » : la cuisine des quartiers à l'honneur

Recherche...



Vendredi 3 novembre 2017, Elle Lyon

UN RECUEIL GOURMAND

Dans « Femmes d'ici, cuisines d'ailleurs », ouvrage d'Alexis Jenni préfacé par Grégory Cuilleron, 15 femmes évoquent leurs trésors culinaires familiaux à travers des histoires, des recettes et de la bonne humeur. Les droits d'auteur récoltés seront reversés à l'association VRAC, qui permet aux habitants des quartiers populaires de consommer des produits locaux et bio à moindre coût (29,90 €).

En vente à la Fnac, 85, rue de la République, Lyon 2^e. fnac.com

Vendredi 3 novembre 2017, Décitre





■ FEMMES D'ICI, CUISINES D'AILLEURS



■ FEMMES D'ICI, CUISINES D'AILLEURS



Le magazine des voyages... de tous les voyages !

Abonnement

Accueil
Voyages
Art de vivre
Loisirs et culture
Bons plans
Quoi de neuf ?
Archives 3.0
Blogs
Le magazine 3.0

Vous êtes ici : [Accueil](#) > [Loisirs et culture](#) > [LITTÉRATURE](#) > [Recettes transgénérationnelles : Miam !!](#)

Recettes transgénérationnelles : Miam !!



Judith Lossmann - 3/11/17





De "La Merveilleuse histoire des pâtisseries" à "La Cuisine de mon père" en passant par "Femmes d'ici, cuisines d'ailleurs", voilà une sélection de gourmandises absolues.

L'origine de la gastronomie, du bien manger, des aliments-doudous sucrés se perd dans la nuit des temps. D'aussi loin que l'on remonte, l'Homme n'a cessé d'améliorer sa nourriture, devenue au fil des siècles de la gastronomie. Ouvrons le bal avec "La Merveilleuse histoire des pâtisseries". Racontée par Michel Tanguy, ce très beau livre narre les grands classiques gourmands sucrés, nés pour la plupart dans le courant du Moyen Âge. D'autres plus récents comme la tarte Tatin prête à interprétation. Et vous, savez-vous comment ils ont été inventés ? Ce livre, truffé d'anecdotes vous donnera des réponses, mais pas seulement... Vous aurez forcément envie de vous mettre aux fourneaux pour un mille-feuille, un paris-brest, une religieuse, un macaron.

La Merveilleuse histoire des pâtisseries de Michel Tanguy avec des recettes de Jacques Genin chez Gründ - 24,95 €



Continuons avec cette histoire d'une transmission culinaire d'un père chef à sa fille Bérengère. Elle ne s'en rend pas compte mais elle apprend dès son plus jeune âge à manier couteaux et fouets, herbes aromatiques et produits nobles. Naissent le glacé à la verveine, la salade de homard aux pêches, encornet et jus à l'encre, tarte à la menthe de Louis. 48 recettes pleines de saveurs.

La cuisine de mon père de Bérengère et Robert Abraham chez Mango - 29,95 €

Rousuivons avec cet étonnant "Femmes d'ici, cuisines d'ailleurs" où sont racontés avec gourmandise les secrets d'un plat de famille venu d'ailleurs au travers des portraits de quinze femmes devenues françaises. Simples, délicieux, ils revivent les souvenirs d'ailleurs et réchauffent les cœurs.

Femmes d'ici, cuisines d'ailleurs d'Alexis Jenni chez Albin Michel Prix : NC

La route des plats d'excellence s'ouvre avec cet "Atlas gastronomique de la France". On le doit à Jean-Robert Pitte, qui nous invite à savourer les gastronomies régionales : Orellier de la Belle Aurore, clairette de Die, moquette de Vendée... Géographe et fin gourmet, le sieur Pitte nous balade sur les routes gourmandes de l'hexagone.

Atlas gastronomique de la France de Jean-Robert Pitte chez Armand Colin - 26,90 €



Tourism Ireland
Marketing the island of Ireland overseas

[Derniers articles - Loisirs]

De l'herbier de Gherardo Cibo au Jardin secret de Jean-Pierre Coffe
Par Judith Lossmann

Du désert urbain au désert himalayen
Par Judith Lossmann

Recettes transgénérationnelles : Miam !!
Par Judith Lossmann

Bérénice de Racine, une tragédie classique diffusée sur France Culture
Par Caroline Meali

Mise à mort du cerf sacré, un film de Yorgos Lanthimos
Par Caroline Meali

Samedi 4 novembre 2017, Le Progrès

LE PROGRES.fr LYON - 9EME ARRONDISSEMENT

LE PROGRES
DES ENFANTS

Ce samedi 4 novembre, de 13 heures à 16 h 30, au centre social de La Sauvegarde, se déroule un concours pour les amateurs de cuisine de La Duchère, Les Duch'chefs.

Cet événement inédit est proposé par l'association Vers un réseau d'achat en commun, ou Vrac, pour marquer la sortie du livre Femmes d'ici, Cuisines d'ailleurs, récemment paru aux éditions Albin Michel. Signé par le Prix Goncourt, Alexis Jenni, ce livre de recettes met en lumière quinze habitantes de la Métropole de Lyon.



Les participants au concours exerceront leurs talents dans les domaines du sucré et du salé face à un jury d'exception composé, entre autres, des chefs Grégory Cuilleron et Alain Alexanian. Cette rencontre, ouverte à tous, sera l'occasion d'échanger avec les Duchérois investis dans le concours ou ayant participé au projet Femmes d'ici, Cuisines d'ailleurs.

Pratique Centre social de La Sauvegarde, 26, avenue Rosa-Parks. Lyon 9e. Entrée gratuite. Renseignements auprès de Lyon Mission La Duchère, Tél. 04.37.49.73.90.





goûter

Le « palaw » de Sadia, l'Afghane de Kaboul

Didier Méreuze, le 04/11/2017 à 6h00

Envoyer par email

Réalisés avec le concours de l'association Vrac (1), quinze portraits de femmes « venues d'ailleurs » à travers leur histoire et leur cuisine. Un hommage à leur courage et aussi, en ces temps de montée de la xénophobie, à la France, terre d'accueil.

Publicité

Le journal

Elles sont une quinzaine, originaires du Nicaragua, du Cambodge, d'Irak, d'Égypte, de Tunisie, d'Algérie, du Benin, de la Centrafrique... Toutes installées en banlieue, dans la région lyonnaise, après qu'elles-mêmes ou leur famille ont quitté leur terre pour raisons politiques, économiques, ou religieuses.

Chassées par les persécutions, comme Nansy, la copte de Khartoum, ou Sondes l'« Irakienne, kurde, chrétienne », qui, menacée de mort, de même que tous les siens, par les milices chiïtes, a dû fuir Bagdad et son pays pour gagner la France où son mari n'a pas pu retrouver d'emploi et touche le RSA. À tour de rôle, chacune se raconte, évoque enfance, malheurs et espérances, vie d'autrefois, existence au présent.

C'est de leur parole, recueillie au fil de longs portraits-interviews, dont rend compte *Femmes d'ici, cuisines d'ailleurs*, signé d'Alexis Jenny – lauréat du prix Goncourt en 2011 pour *L'Art français de la guerre* – avec la complicité du chef lyonnais Gregory Cuilleron (2).

Un hommage rendu à la France multiculturelle des quartiers populaires

Magnifiquement enrichi de photographies de Denis Svartz et de dessins d'Emmanuel Prost, l'ouvrage tient autant du témoignage que d'un hommage rendu à la France multiculturelle des quartiers populaires – celle de l'échange, de l'entraide et du partage... qui commence autour de la table.

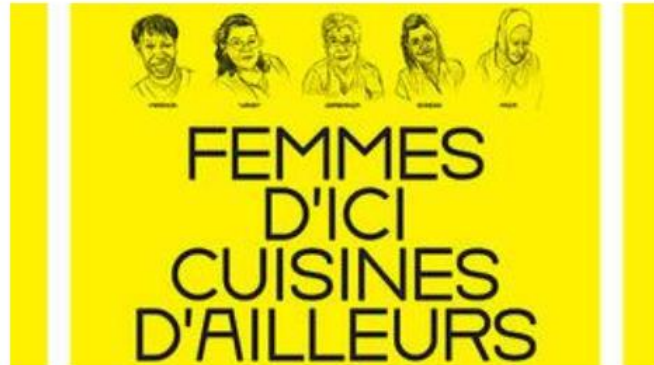
On ne s'étonnera donc pas si les chapitres sont ponctués de recettes traditionnelles, « *trésors culinaires familiaux* » revus et corrigés par ces « femmes d'ici » aux « cuisines venues d'ailleurs » : atassi (ou « plat vaudou ») de Miranda, la Béninoise ; dôme de Djerba, façon paupiettes, de Zaineb, la Tunisienne ; moussaka de Nansy, la copte de Khartoum ; makrouts (gâteaux de semoule fourrés aux dattes) d'Amaria, l'Algérienne ; curry nems de Ladda, la Cambodgienne ; enchiladas salsa verde (tortillas fourrées de viande et de légumes) de Rosario, la Nicaraguayenne, bœuf aux épinards et arachides de Awar, la Centrafricaine... Sans oublier ce copieux palaw de Sadia, l'Afghane de Kaboul. Un plat de viande avec riz, raisins secs, carottes et riche d'épices, dont voici la recette.

Didier Méreuze

(1) Vers un réseau d'achat en commun : association œuvrant pour l'accès du plus grand nombre à des produits de qualité (bio, équitable...). Site : vrac-asso.org

(2) Le cinq mains, 12 rue Monseigneur-Lavarenne, à Lyon, tél. : 04.37.57.30.52. Site : cinqmains.eu

Femmes d'ici, cuisines d'ailleurs



"Femmes d'ici et cuisines d'ailleurs", un livre écrit par 15 femmes vivant dans la banlieue de Lyon. (EDITIONS ALBIN MICHEL)

Femmes d'ici et cuisines d'ailleurs, c'est le titre d'un livre paru chez Albin Michel qui est né dans la banlieue de Lyon. 15 femmes françaises, d'origine tunisienne, espagnole, cambodgienne, ou béninoise, racontent à travers une recette comment elles vivent entre leur culture d'origine et ce pays qui est le leur.

Dans chaque histoire la cuisine est un facilitateur de rencontre, un beau trait d'union pour connaître et avoir le goût des autres. En le lisant, vous dévorerez les histoires et les recettes de ces femmes joyeuses et courageuses.

Pâtisserie à base de dattes, Les Rfiss de Saleha née en Algérie sont à tomber ! *Femmes d'ici, cuisine d'ailleurs* Aux éditions Albin Michel Prix : 29,90 euros

Paroles d'expérience

Accueil / L'association / prenez contact ! / Bibliographie / sites amis / Boutique / **Blog**

Derniers billets

- Récits de vie et cuisine
- Où mène la route des migrants ?
- Les migrants, les entendre : un site, un livre
- Les éditeurs de témoignages
- Mai 68, les récits
- Quand la photographie raconte
- Impressions de campagne : appel à témoignages
- Patients

ce site vous est destiné

Accueil / Blog

Blog

Récits de vie et cuisine

Par **Petit Catherine** Le 28/10/2017

Un livre d'Alexis Jenni chez Albin Michel...

Quinze femmes ouvrent leur cuisine, et font partager LE plat auquel elles tiennent. Un plat de famille venu d'ailleurs, simple et délicieux, qui évoque les souvenirs et réchauffe les cœurs.

Tout en le préparant, elles racontent comment on leur a transmis, comment elles l'ont transformé, et puis finalement toute leur histoire, comment elles sont arrivées en France, et comment elles y vivent.

Le récit délicieux de la vie de quinze femmes dans la France d'aujourd'hui qui révèlent leurs trésors culinaires familiaux.

Ce livre fait penser à un autre, plus ancien et un peu différent : "La Colère des aubergines" de Bulbul Sharma : Les histoires racontées, pleines d'odeurs de cuisine, puissamment évocatrices des rapports et des conflits entre les membres d'une maisonnée indienne, soulignent bien le rôle déterminant qu'y jouent la nourriture et celles qui la préparent.



© Emmanuel Prost.



Femmes d'ici, cuisines d'ailleurs, texte d'Alexis Jenni, sous la direction de Boris Tavernier. Editions Albin Michel, 29,90 €. Rencontres et concours de cuisine samedi 4 novembre, à 13h au centre social de la Sauvegarde, à La Duchère.

GUIDE LIVRES

Voyage en terres inconnues

Préfacé par Grégory Cuilleron, Alexis Jenni, Goncourt 2011 pour *L'Art français de la guerre*, s'est joint à Boris Tavernier de la banque alimentaire Vrac pour faire le portrait de femmes immigrées à travers la cuisine. Solaire.

C'EST UNE BELLE IDÉE COMME IL Y EN A PEU. Après avoir organisé un concours de cuisine à Vaulx-en-Velin, Boris Tavernier, directeur de l'association alimentaire Vrac, a eu l'idée d'aller à la rencontre de quinze femmes d'ici et d'ailleurs, pour découvrir l'une de leur spécialité culinaire. Entouré d'un cuisinier, d'un photographe, d'un dessinateur, d'un écrivain et d'un graphiste, il a fait de ces rencontres un beau livre hybride, comme si *Les Femmes du monde* de Titouan Lamazou avait fusionné avec un livre de recettes.

Intègres et intégrées

Dans ces *Femmes d'ici, cuisines*

d'ailleurs, on trouve des recettes agrémentées de notes nutritionnelles de Valentin Luiggi, de pho-



© Emmanuel Prost

tos de Denis Svartz, de belles illustrations d'Emmanuel Prost et surtout, de textes du «*goncourisé*» Alexis Jenni. Car, à travers le poulet DG d'Awa, les nems de Ladda ou le palaw de Sadia, ce sont les histoires de ces femmes qu'on découvre, qu'elles soient intégrées comme on dit, ou parlant à peine français, ou les deux. Des histoires parfois tragiques, qui font monter les larmes aux yeux. Avec cet ouvrage précieux, les auteurs réussissent leur pari : prouver que la cuisine est bien l'art du partage et de la générosité. Un petit concentré d'humanité, à déguster sans modération. ● c.s.

Le livre

Recettes métissées



Miranda, Fazia, Sadia ou Chantal... Toutes nous font découvrir une de

leurs recettes favorites. Des plats de famille, venus de leurs pays d'origine, mais qu'elles prennent plaisir à cuisiner ici, en France. Ladda raconte ses curry nems, Esme son manti turc et Esperanza sa paëlla, tout en nous parlant d'elles et de leurs souvenirs. Une savoureuse galerie de portraits, pour des recettes métissées, sous la conduite de l'écrivain Alexis Jenni.

« Femmes d'ici, cuisines d'ailleurs », d'Alexis Jenni. Ed. Albin Michel. 224 pages. 29,90 €.

LYON 9E CUISINE



■ Les gagnantes dans chaque catégorie, Linda Zouaid, Gladys Laborde et Nelly Guillet, entourées du jury. Photo Dominique GOURAT



■ L'heure est aux dédicaces pour Valentin Luiggi, conseiller cuisine et nutrition, et le romancier Alexis Jenni à qui les quinze femmes ont confié recettes et histoires personnelles. Photo Dominique GOURAT

Tout un monde de saveurs à la table des Duch'chefs

Le lancement du livre de recettes *Femmes d'ici, cuisines d'ailleurs*, projet de l'association Vrac (Vers un réseau d'achat en commun), s'est accompagné d'un concours de cuisine amateur, "Les Duch'chefs", destiné aux habitants de La Duchère.

Comme des chefs, 23 cuisiniers aux origines multiples ont composé des savoureuses assiettes aux parfums de leur pays. Ils ont régalé et séduit un jury d'exception, samedi, au centre social de La Sauveterre.

Grégory Cuilleron et Alain Alexanian, chefs réputés, entourés de Nathalie Vallerin et Zaineb Ben Fradj, cuisinières lauréates du précédent concours à Vaulx-en-Velin, ont pu apprécier la diversité et l'originalité de ces talents culinaires bien cachés.

Des plats aux parfums du monde

Souhaitant promouvoir une alimentation de qualité dans des zones urbaines où les revenus sont modestes, Boris Tavernier a créé, en 2013, l'association Vrac. Elle distribue à ses adhérents sur 12 sites, dont

La Duchère, des produits bio et locaux à des prix très compétitifs.

C'est de ses conversations avec les habitantes que lui est venue l'idée du livre de recettes *Femmes d'ici, cuisines d'ailleurs*, récemment paru chez Albin Michel. Partis à la rencontre de quinze cuisinières, six "lascars" les ont écoutées raconter leur trajectoire et leurs souvenirs en préparant leur recette culte. Boris le coach, Genaro le directeur artistique, Denis le photographe, Valentin le cuisinier, Emmanuel le dessinateur et Alexis l'écrivain ont partagé

auprès d'elles une aventure inoubliable. « Il y a cinquante ans d'histoire de l'émigration en France dans ce livre, de la Cambodgienne à la fin des années 1970 à l'Irakienne arrivée il y a deux ans », souligne Alexis Jenni, raconteur de ces histoires de vie poignantes et pleines d'espoir, où les recettes sont de véritables trésors familiaux.

Un choix difficile

« Mettre en valeur de cette manière-là des plats fait maison avec uniquement des légumes, chapeau ! C'est de la haute voltige ! », s'est exclamé Alain Alexanian après avoir testé

tous les délices mitonnés avec amour.

Face à un public alléché, Gladys Laborde et Nelly Guillet ont remporté le premier prix catégorie plat salé pour leurs raviolis farcis aux potimarrons à la sauge fraîche, servis avec un velouté de potimarron infusé au cambava. Catégorie plat salé, le premier prix a été décerné à Linda Zouaid pour sa succulente charlotte poire-chocolat. Le tour du monde était à portée de papilles.

PRATIQUE Contact : Boris Tavernier. Directeur de l'association Vrac. Tél. 06.52.89.56.56. asso.vrac@gmail.com

LYON 5E

Démographie : il y a 48 521 habitants dans l'arrondissement

Mardi, lors du conseil d'arrondissement, une des délibérations évoquait la rémunération des agents recenseurs pour la prochaine campagne concernant la population, prévue en 2018.

Si la somme est de 5 € brut par logement depuis 2010 et sera reconduite pour l'année prochaine, c'était également l'occasion de voir l'évolution des chiffres sur l'arrondissement. 1 889 logements regroupaient 48 039 habitants vivant dans le 5^e arrondissement en 2015. Si les logements ont augmenté en 2016 (2 163), la population a légèrement diminué (47 928). Pour 2017, c'est le contraire qui s'est produit : moins de logements (seulement 1 985) et des habitants plus nombreux (48 521).

À noter enfin que le nombre de recenseurs a également augmenté : il est passé de 8 à 9 dans l'arrondissement depuis 2016.



■ Photo d'illustration Jérémie BLANCFENE

LYON 5E

10^e Bourse aux jouets de la MJC Ménéval dimanche 26 novembre

La MJC organise sa 10^e bourse aux jouets le dimanche 26 novembre, de 8 à 13 heures, dans le gymnase de l'école Diderot (avenue de Ménéval). Il reste des places pour les exposants. Attention, il s'agit d'exposer uniquement des jouets et livres d'enfants en très bon état. Les articles de puériculture et les vêtements ne sont pas acceptés à la vente.

PRATIQUE Pour réserver un emplacement, il faut s'inscrire à la MJC : 10 € la table de deux mètres. Installation des exposants de 6 h 45 à 7 h 45. Entrée libre pour les visiteurs, de 8 à 13 heures. Inscriptions à la MJC Ménéval, 29, avenue de Ménéval, Lyon 5^e. Tél. 04.72.38.81.61. mjc-menival@wanadoo.fr et www.mjcmenival.com

Lundi 13 novembre 2017

Tweets

Tweets & réponses

Médias



Emmanuelle Cosse @emmacosse · 4 min

Magnifique livre qui fait suite à une action géniale d'@AssoVrac! Bravo pour ce livre et ces femmes qui partagent leurs histoires.



Aimer Lire

x +

aimerlire.ch/deguster-le-monde-dans-son-assiette



Dans *Femmes d'ici, cuisines d'ailleurs*, aux Éditions Albin Michel, Alexis Jenni livre les portraits de quinze femmes – vivant en France mais originaires du Bénin, d'Égypte, d'Afghanistan ou du Nicaragua – qui lui ont ouvert leur cuisine et partagé avec lui un plat auquel elles tiennent.

Lundi 13 novembre 2017, Partage Social Club

Partage Social Club
@partagesc

Accueil

- Publications
- Photos
- Communauté
- Vidéos
- À propos

Créer une Page

J'aime déjà ▼ Déjà abonné(e) ▼ Partager ...

 **Partage Social Club**
1 h · 

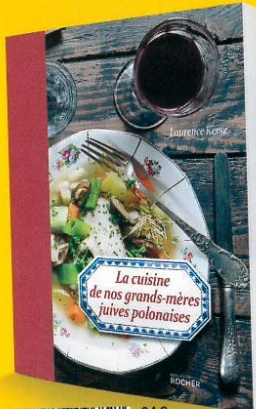
On vous emmène faire un voyage culinaire dans le terroir des banlieues, c'est par ici

Avec Vers un réseau d'achat en commun - VRAC

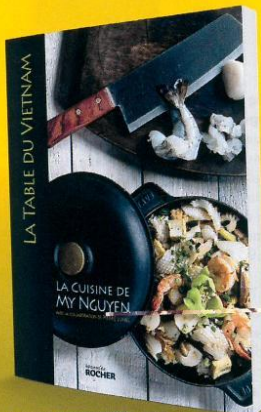


BORIS TAVERNIER
À L'ORIGINE DU LIVRE | « FEMMES D'ICI CUISINES D'AILLEURS »

Voyage gastronomique



24 €



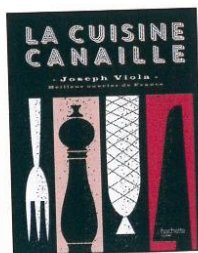
26 €

À la découverte de trésors culinaires

éditions du **ROCHER**

www.editionsdurocher.fr

TABLE Arts de la Table



LA CUISINE CANAILLE

• **Joseph Viola**

Elle est celle du plaisir et des bons produits, celle des agapes, de la bombance et de la ripaille! Chou farci, ravioles de ris de veau à la truffe, quenelle de brochet sauce Nantua et autres pâté en croûte ou cervelle... Ici, point de *fusion food* ni de chichis, la cuisine canaille de Joseph Viola (Meilleur Ouvrier de France), généreuse, met à l'honneur soixante-dix plats de nos terroirs que la bistronomie tente (en vain!) d'éclipser.

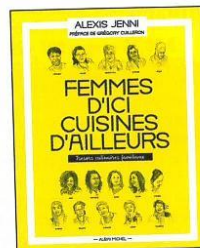
HACHETTE CUISINE - 192 pages - 24,95 €

FEMMES D'ICI, CUISINES D'AILLEURS

• **Alexis Jenni**

Quel meilleur moyen pour découvrir quelqu'un que de le suivre en cuisine? En forme de pied de nez aux préjugés, ce recueil livre les secrets de quinze cuisinières d'origine étrangère. Moussaka égyptienne, cornes de gazelle algériennes ou paëlla espagnole, à la description du plat se mêle l'évocation de l'exil. Dans un camaïeu de jaunes, dessins et photographies viennent illustrer la chaleur de ces rencontres savoureuses. Le portrait d'une France gastronome et fière de son métissage.

ALBIN MICHEL - 224 pages - 29,90 €



VÉGAN

• **Jean-Christian Jury**

La cuisine végane a le vent en poupe... encore faut-il en connaître les ingrédients indispensables et bien équilibrer son alimentation. S'adressant aux végétariens, aux végans mais aussi aux omnivores, le chef, rompu à la cuisine fusion influencée par la gastronomie traditionnelle de l'Asie du Sud-Est, invite à un tour du monde et des saveurs. De la France à Haïti en passant par les Philippines, la Barbade, l'Afrique du Sud ou l'Australie, il propose des menus gourmets qui combleront tous les palais.

PHAIDON - 480 pages - 39,95 €

ON VA DÉGUSTER LA FRANCE

• **François-Régis Gaudry & ses amis**

Qu'est-ce qu'un restaurant routier? Paul Bocuse est-il le Punk des cuisines? François-Régis Gaudry nous dit tout, absolument tout ce qu'il faut savoir de la cuisine française! Il nous entraîne du cinéma (avec Chabrol, Depardieu, Louis de Funès ou *Le festin de Babette*) aux lieux emblématiques, comme la friterie ou les musées gourmands, en passant par des portraits de chefs, les accessoires, la littérature, les condiments, poissons, pains et viennoiseries... Une véritable encyclopédie culinaire riche de plus de trois cents recettes de l'Hexagone et d'outre-mer.

MARABOUT - 432 pages - 39,00 €



CUISINE, LEÇONS EN PAS À PAS



• **Guillaume Gomez**

Des œufs cocotte à la crème fraîche au soufflé meringué à l'orange, en passant par un large éventail d'entrées, de sauces et d'accompagnements, le chef des cuisines du Palais de l'Élysée présente les grands classiques de la gastronomie française. Chacun d'eux est illustré et accompagné d'explications détaillées, de conseils et d'astuces. Ne sont pas oubliés les ustensiles et les techniques de base indispensables avant de commencer! Amateur ou professionnel, vous avez entre les mains tous les atouts pour réjouir vos convives.

CHÈNE - 504 pages - 39,90 €



Mercredi 22 novembre 2017, Radio Canut

  <https://blogs.radiocanut.org/spectaculaire/>

ÉMISSION N° 146 (MERCREDI 22 NOVEMBRE)

Posté le | dim 19 nov 2017 | Aucun commentaire

Après les **libertaires** et des **documentaires**, un **écrivain** ! Chouette, c'est une première ! Extraordinaire ! **Alexis Jenni**, auteur lyonnais d'oeuvres très diverses (de *l'Art français de la guerre*, grande fresque historique et esthétique, prix Goncourt 2011, à la préface de *Gastronomie lyonnaise, le sens du goût* en passant par la discussion avec Benjamin Stora dans *les Mémoires dangereuses* !), viendra nous parler ce mercredi de lui, certes, mais aussi, et surtout, de **Femmes d'ici, cuisines d'ailleurs** qui, sorti il y a peu (Albin Michel, octobre 2017), est le fruit d'une heureuse initiative, celle de l'association **VRAC (Vers un Réseau d'Achat en Commun)** qui, s'appuyant « sur le collectif et les dynamiques locales veut faire face à la précarité et proposer un autre rapport à la consommation, à la santé et à l'image de soi ». Pour en savoir plus, vous pouvez cela va de soi, vous procurer ce **magnifique ouvrage** (disponible notamment dans l'**excellente librairie BD Expérience** !), parcourir aussi la galerie de couvertures de livres de notre invité ci-dessous et puis même visionner les vidéos [**France 3 en a une là**], mais ne manquez surtout pas l'émission de ce 22 novembre à 14 heures !



The screenshot shows the website 'Furet du nord' with a search for 'Cuisine du Monde'. The page features a navigation bar with 'LE CAFÉ' and 'LA LIBRAIRIE' tabs. Below the navigation, there are links for 'A paraître', 'Librairie', 'Meilleures ventes', 'Reprise de Livres', 'Livres numériques', and 'Billetterie'. The main content area displays search results for 'Cuisine du Monde' with 692 books found. Three books are highlighted with their covers and prices:

- Femmes d'ici, cuisines d'ailleurs ; trésors culina... Jenni, alexis**: à partir de 29,90 €
- La cuisine espagnole rapide et facile... Ortega, simone ; ortega, ines**: à partir de 24,95 €
- La table palestinienne Kassis, reem**: à partir de 34,95 €

A 'Nouveautés' section is also visible on the right side of the page.

Femmes d'aujourd'hui, Belgique

➤ INFOS CUISINE 4/7



Testé Le sablé framboise

Cuberdons Léopold, 8,50 €/15 petits biscuits, www.cuberdonsleopold.com.
 • Ça ressemble à du vrai fait maison, avec la saveur sucrée-acidulée parfaitement équilibrée. On aime aussi la composition ou les premiers ingrédients sont: farine, beurre, (vrai) sucre...
 • On regrette la présence d'à peine 8 % de cranberries et pas l'ombre d'une framboise malgré l'intitulé du sablé.



Le vin de Patrick Fiévez Elysis, Coteaux du Layon 2015

Mais le vrai génie de la Loire, cette appellation propose des vins merveilleux grâce à des raisins vendangés à sur-maturation. Cette cuvée, issue d'un excellent millésime, offre une évocation de fruits confits, poire, ananas et, en finale, une touche légèrement musquée. Il faut l'apprécier frais mais sans glace (vers 10-12°C), encore dans les 3 ans, avec du foie gras poêlé, un cake aux poires (et pétales de chokolat). Une salade de mandarine/citron/morilles le matin aussi (si, si, il faut essayer). Colruyt, 7,81 €.

25 000 \$

LE PRIX, AU KILO, DU RARISSIME PIMENT SAUVAGE AJU CHARAPITA, RÉCOLTÉ AU PÉROU.



Casseroles complices

Rassembler des femmes d'origines différentes (Béni, Egypte, Antilles, Nicaragua...) autour des fourneaux... et elles échangeront leurs recettes et histoires! On a repéré Le gâteau de palates douces de Nathalie, la Guadeloupéenne: faites cuire 15 kg de palates douces coupées en dés, pendant 25 mn. Epoussiérez et écrasez à la fourchette. Ajoutez 180 g de sucre complet, 4 œufs, 1 c à c de vanille et 2 c à s de rhum. Enfournez à 175°C pendant 1h15 et réservez au frais avant de saouper avec des chips d'ananas et du sorbet à la coco. D'autres gourmandises: Femmes d'ici, cuisines d'ailleurs, trésors culinaires familiaux, Alexis Jenni, éd. Albin Michel.

COCHON CHOC ET PAS CHER

«Pour un repas festif mais peu onéreux, pensez au cochon de lait, recommande Geoffroy De Hults, acheteur chez Delhaize. C'est une viande maigre et tendre. La maîtrise de sa cuisson est primordiale... mais facile! Faites cuire une épaule au four, à basse température: maximum 190°C pendant 45 mn/kg. Assaisonnez juste avec quelques épices, ajoutez du beurre et des échalotes qui vont confire doucement.»



Le caviar surgelé ça vaut le coût?

Même s'il fera hurler les puristes, c'est... et... du goût. Il est légèrement iodé mais présente un peu de mollesse en bouche. Pour le prix, c'est imbattable! Pas mal pour un petit plaisir et/ou le servir en quantité homogénéique sur des blinis, avec une cuillère de crème fraîche épaisse et un trait de citron. Caviar français, 29,95 €/30 g, www.picant.be.

Je veux une raclette qui change

➔ Outre les fromages traditionnels, proposez-les avec du **vacherin**, du **gorgonzola**, du **cheddar**... ➔ **Ajoutez une touche d'épices** (curry, muscade...), quelques **herbes fraîches** ou un **mélange de graines** (courge, tournesol, sésame...) à parsemer sur le fromage fondu. ➔ **Plus de vert!** Proposez aussi des dés de courgette, petits pois, champignons crus, voire des dés de pomme et de poire. ➔ **Osez les saveurs iodées** avec du saumon fumé, des pétoncles, des crevettes... Et même du tofu pour les végétariens!



Le resto de la semaine

L'Improbable

Il y a d'abord le cadre: exceptionnel, original et confortable. Vous voyez une Mini dans l'entrée de l'établissement? Normal, vous êtes à L'Improbable! Un ancien garage transformé en lieu atypique et lumineux, dont restent les poutres métalliques, les murs en briques rouges et la fosse réaménagée en cave à vins frs. Il y a l'accueil ensuite, charmant, attentionné et spontané. Et puis, il y a l'assiette. Et là, découvertes de plats gourmands, simples, assez classiques mais avec, pour chacun d'eux, la petite touche d'originalité et de fraîcheur. Saint-Jacques tranchées, patate douce, pancetta et émulsion au lait d'amande (17 €), agneau en croûte de noix et samosa de ratatouille (26 €), gambas à la plancha, mayonnaise au sésame et au jus (26 €)... Le prix des vins est raisonnable et délectables crus sont proposés au verre. De quoi se la jouer grand seigneur le temps d'une belle soirée. La place au wasabi et son caramel au sésame (9 €) termine un superbe repas en feu d'artifice. Et pour ne pas boudier son plaisir, la terrasse est très sympa. L'Improbable, rue Eugène Cattré, 5, 1050 Bruxelles, 02 344 09 00, fermé samedi midi, dimanche et lundi, réservation possible en ligne.



DES YAOURTS FRUITÉS QUE PERSONNE N'AIME?

Intégrez-les dans des muffins ou dans une pâte à crêpes. Subtil, leur goût se remarque à peine...

Vendredi 24 novembre 2017, Sud Radio



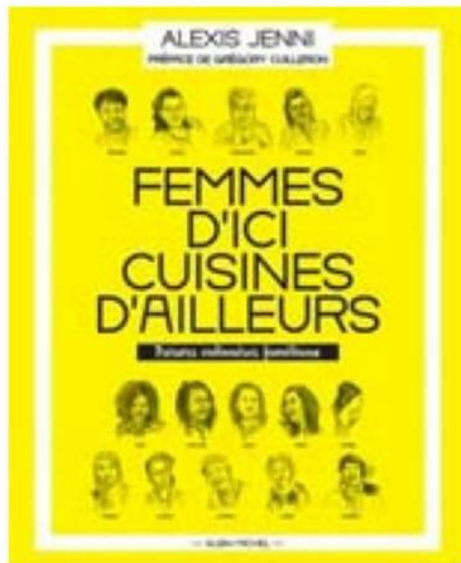
Samedi 25 novembre 2017, La Voix du Nord

je serais bien incapable de composer de telles chansons ! » ■ E. G.
POLYDOR, 15 €.

UN LIVRE ♥♥♥♥♥

FEMMES D'ICI, CUISINES D'AILLEURS

ALEXIS JENNI



C'est bien plus qu'un livre de recettes. En entrant avec Alexis Jenni (prix Goncourt 2011 pour *L'Art français de la guerre*) dans la cuisine de ces quinze femmes d'ici venues d'ailleurs, comme leurs plats, on partage des parcours de vie. Tout en confectionnant qui un bœuf épinards arachides, qui des cornes de gazelle, ces habitantes de Vaulx-en-Velin se racontent, évoquent avec gaieté souvent, avec émotion parfois, avec pudeur toujours qui elles sont, comment elles sont venues en France et de qui elles tirent leur art culinaire. À la plume sensible de l'auteur répondent de belles illustrations, photos de Denis Svartz et dessins

d'Emmanuel Prost. On dévore le livre comme on a envie de dévorer les plats, attablé avec ces formidables femmes-là. ■ C. P. ALBIN MICHEL, 224 P., 29,90 €.

UNE BD ♥♥♥♥♥

À LA TABLE DES LUMIÈRES

Ces bouquins sympathiques, ludiques et créatifs vont vous faire découvrir la cuisine autrement

Des livres qui ont une saveur en plus



Pâtisseries combinées

Un livre rose et gourmand qui permet de réaliser des gâteaux à étages sur mesure.

Voici un objet singulier et joyeux ! La Romontoise de naissance Florence Bourqui signe *Au menu 40 gâteaux, 160 recettes, 2 millions de possibilités*, un livre de pâtisserie reprenant le principe des jeux de combinaison, qui permettent à partir de quelques cartes de former une multitude de personnages. Ici, le lecteur est encouragé à «inventer» ses propres gâteaux, conjuguant une recette de la catégorie «biscuits, crumbles, granola» avec une autre de la catégorie «pralins, croquants, compotes», le tout coiffé d'une mousse ou crème et d'un coulis, nappage ou sirop. Mais que

les indices se rassurent ! Il est également possible de suivre des recettes «officelles».

«Je cherchais une méthode pour classer mes recettes, et c'est celle qui m'a paru la plus pertinente», explique Florence Bourqui. Elle réalise depuis des années des douceurs pour les anniversaires de ses frères et sœurs. «On est beaucoup, alors ça fait beaucoup de gâteaux», confie-t-elle en riant. Son préféré ? Le numéro 15, à la chantilly au yaourt, mousse au citron, gelée d'orange et gâteau moelleux. » **AML**

► Florence Bourqui, *Au menu 40 gâteaux, 160 recettes, 2 millions de possibilités*, Ed. Mango, 51 pp.



La banlieue à domicile

Un Prix Goncourt, un cuisinier, un photographe, un dessinateur... Il en faut des hommes pour tracer le portrait de quinze femmes !

Femmes d'ici, cuisines d'ailleurs, c'est l'histoire de quinze femmes, racontées par les mots simples et élégants d'Alexis Jenni, Prix Goncourt 2011 pour *L'air français de la guerre*. C'est aussi leurs images, leur univers, saisi par l'objectif et le trait d'autres artistes. Ce livre de cuisine pas comme les autres dit la richesse des banlieues françaises qui, de la cuisine, ne ressemblent en rien à l'image effrayante que, parfois, on s'en fait au travers des médias.

Alors que se mêlent, devant nos yeux ravais, cornes de ga-

zelle, paella, bœuf épinards arachides, moussaka, paupiettes, riz aux haricots, manti et enchiladas, on ne peut s'empêcher de respirer à plein nez, et de se désoler de ne sentir que papier neutre et brillant.

L'ouvrage déborde d'humanité, et d'humains, quitte à mettre les recettes un peu de côté pour mieux dire les cuisinières. Alors, on s'attable avec Rosario, on écoute le tragique récit de Sondes, on s'amuse des vitupérations d'Amaria, on remonte le temps avec Saleha. On sourit, on soupire, on s'émue. » **AML**

► Alexis Jenni, *Femmes d'ici, cuisines d'ailleurs*, Ed. Albin Michel, 224 pp.



La science à l'aide

La cuisine, au fond, c'est de la chimie qui a bon goût. Un ouvrage décortique les phénomènes qui enchantent nos casseroles ou au contraire gâchent nos plats.

Pourquoi ne faut-il pas malaxer comme une folle la pâte de ses gâteaux ? Une question intéressante au plus au point la cuisinière du dimanche se retrouvant avec un gloubiboulga élastique au lieu du bouillabaisse fond de tarte promis par la recette. Un ouvrage explique ce phénomène – et bien d'autres : *Toute la chimie qu'il faut savoir pour devenir un chef*.

Ce livre décrypte 55 recettes en se penchant sur l'un des aspects de chaque préparation (par exemple les raisons du noircissement de certaines

pommes de terre) et propose des vins pour accompagner ces plats illustrés par de magnifiques photos.

Plus savoureux encore, il ose poser des questions stupides («œuf, c'est quoi ?») et y répondre fort intelligemment. Outre une description du produit, cet ouvrage rappelle sa symbolique, la manière de le cuisiner, les motifs d'en manger et confie quelques infos pour briller en soirée. Sans oublier les interviews de plusieurs chefs qui se mettent volontiers à table. » **TB**

► Hélène Binet, Julien Garnier et Christophe Lavelle, *Toute la chimie qu'il faut savoir pour devenir un chef*, Ed. Flammarion, 188 pp.



JEUX

TOTO GOAL

222 112 111 2X2 X - 1-2

1 gagnant avec 12 points : 5383,30
7 gagnants avec 11 points : 769,00
131 gagnants avec 10 points : 41,10
Somme estimée au premier tirage du prochain concours 40 000 francs.

Tirages du 27 novembre 2017

TRIO
ORDRE EXACT : TOUS LES ORDRES : 41,10
MILIEU : 4,40

4
ORDRE EXACT : 10 000,00
TOUS LES ORDRES : 10 000,00
Tous les ordres : 10 000,00

BRANCO
9 9 14 19 21 22 24
25 26 28 36 41 42
43 45 61 63 67 69 70

Seuls les sites officiels des résultats de la Loterie Romande font foi.

Fière de ses racines

LA LIBERTÉ

SUDOKU

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | 6 | | | | | 2 | |
| 7 | 1 | | | | | | | 4 | |
| | | 9 | | | | | 3 | 6 | |
| | 7 | 5 | 8 | 9 | | | | 3 | |
| 1 | | | | | | | | | 7 |
| | 3 | | | 7 | 6 | 8 | 9 | | |
| | 4 | | 5 | | | | 3 | | |
| | 5 | | | | | | | 8 | 4 |
| | | 3 | | | | | 4 | | |

N° 3552 Difficile

La règle du SUDOKU est on ne peut plus simple. Le but est de compléter la grille en utilisant les chiffres de 1 à 9 et en tenant compte que chaque ligne, colonne et carré contient tous les chiffres une seule fois.

Reproduisez la solution avec une nouvelle grille dans la prochaine édition de La Liberté

Grilles de fabrication Suisse
WWW.EX-PERIENCE.CH

MOTS CROISÉS

Horizontalement

- Rire bête.
- Et peut-être choquant. Bien dégagée au sommet.
- Des étendues pour barboter. Gros insecte.
- Fournisseur de cachou. Rallonge de table.
- De la terre jusqu'au ciel.
- Passés au jaune d'œuf. Moi de César.
- Du chef-lieu de la Loire-Atlantique. Une lichette de fromage.
- Entre Huron et Ontario. Offert avec élégance.
- Attention, courant à haute tension !
- Titre de propriété. Leur téléphone ne leur coûte rien.

Verticalement

- Devore quand il est bon. Apparues après le travail.
- Le premier drain pour Munich. Une bonne tranche de thon.
- Elles exigent un minimum de tenue.
- Pousser vers la sortie.
- Matière pour les médailles. Prit beaucoup d'avance.
- Plancher des vaches. Débute une carrière moudaine.
- Annonce du nouveau. Elle va et vient dans les bois.
- A peine perceptible. Oublies volontairement.

| | | | | | | | | | | |
|----|---|---|---|---|---|---|---|---|---|----|
| | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
| 1 | | | | | | | | | | |
| 2 | | | | | | | | | | |
| 3 | | | | | | | | | | |
| 4 | | | | | | | | | | |
| 5 | | | | | | | | | | |
| 6 | | | | | | | | | | |
| 7 | | | | | | | | | | |
| 8 | | | | | | | | | | |
| 9 | | | | | | | | | | |
| 10 | | | | | | | | | | |

SOLUTION DU LUNDI 27 NOVEMBRE

Horizontalement

- Procession. 2. Redoutable. 3. Ebène. Noé. 4. Moon. Os. Np.
- Eunuques. 6. DT. Eu. Vamp. 7. lessénine. 8. Tut. Lue. Né.
- Esus. Erer. 10. Recenseurs.

Verticalement

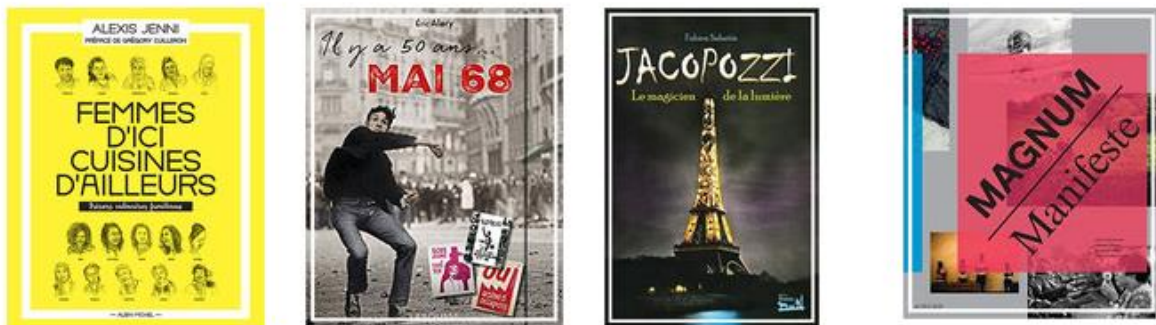
- Préméditer. 2. Rebouteuse. 3. Odon. Stuc. 4. Connus. Se.
- Eue. Quel. 6. St. Ou. Nues. 7. Sansveire. 8. Ibo. San. Ru.
- Olen. Mener. 10. Né. Pop. Ors.

Mercredi 29 novembre 2017, Europe 1



Ma sélection de Noël. Quatre Beaux livres pour voyager, admirer et... se révolter en douceur.

Femmes d'ici, cuisine d'ailleurs, Il y a 50 ans... Mai 68, Jacopozzi, Magnum Manifeste. Par Guillaume Chérel.



Elle n'est pas blême... la cuisine des HLM

Dans mon roman *Les enfants rouges* (Flammarion 2001 / *J'ai Lu* 2004), j'évoquais avec nostalgie l'odeur de chaque pallier de mon HLM, à **Bagnolet** (9.3), lorsque j'allais chez mes copains du quartier.

Chaque appartement avait sa senteur venue d'ailleurs : **massalé**, au rez-de-chaussée (coriandre, cumin, fenugrec, moutarde...), **couscous** (cumin, paprika, safran, 4 épices, ras el hanout, gingembre, cannelle), au premier, **paella** au deuxième, **riz cantonais** au troisième, etc...

C'est à ça que me fait penser *Femmes d'ici, cuisine d'ailleurs*.

Depuis 2014, sous l'impulsion de **Boris et son équipe**, l'association *Vrac* propose aux habitants de quartiers populaires de l'agglomération lyonnaise d'acheter des produits bios et locaux, à des prix très abordables, et entend ainsi lutter contre la discrimination par la nourriture.

Un jeune cuisinier, qui s'est fait connaître à l'émission *Top Chef*, **Grégory Cuilleron** (*reconnaisable à son avant-bras gauche handicapé... et à son bonheur de vivre*), s'est investi dans le projet. Restait à trouver la plume, pour raconter cette aventure collective. Rien de moins qu'un récent prix Goncourt : **Alexis Jenni**, ex-prof de biologie, qui a reçu le prix en 2011 pour **son premier roman publié, *L'art français de la guerre***.

S'ajoute au casting quinze femmes, de différentes origines, qui ouvrent leur cuisine, et font partager « **LE** » plat auquel elles tiennent. Un plat de famille venu d'ailleurs, simple et délicieux, qui évoque les souvenirs et réchauffe les coeurs.

S'ajoute au casting quinze femmes, de différentes origines, qui ouvrent leur cuisine, et font partager « **LE** » plat auquel elles tiennent. Un plat de famille venu d'ailleurs, simple et délicieux, qui évoque les souvenirs et réchauffe les coeurs.

Tout en le préparant, elles racontent comment on leur a transmis, comment elles l'ont transformé, et puis finalement toute leur histoire, comment elles sont arrivées en France, et comment elles y vivent.

Voici le récit délicieux de quinze femmes d'aujourd'hui, qui révèlent leurs trésors culinaires familiaux, ou comment voyager loin sans quitter l'hexagone.

Femmes d'ici, cuisine d'ailleurs : trésors culinaires familiaux, d'**Alexis Jenni**, préface de **Grégory Cuilleron**, 224 p, 29, 90 €, **Albin Michel**

Guillaume Chérel

Relecture : Pascale Barbey

Du Bio accessible à tous : des associations se mobilisent

Faute de moyens financiers, manger bio reste trop cher pour certains consommateurs. Deux associations, VRAC et le GESRA, oeuvrent pour rendre le bio accessible à toutes les bourses.

L'étude menée par la CLCV en collaboration avec l'INRA, « l'éti-quetage au service d'une alimentation durable » a montré que les familles, y compris dans des milieux moins favorisés, sont sensibles à la qualité des produits qu'ils consomment. Mais le surcoût d'une alimentation bio est souvent un frein pour certains budgets familiaux restreints.

L'association VRAC (Vers un Réseau d'Achat Commun) et le GESRA (Groupement des Epiceries Sociales et Solidaires en Rhône-Alpes Auvergne) avec le projet « Bio Vrac pour Tous » ont développé des initiatives pour permettre aux consommateurs des quartiers populaires ou en précarité économique d'accéder à des produits biologiques, et nous nous en félicitons !



Créée en 2014, l'association VRAC a pour ambition de favoriser l'accès au plus grand nombre à des produits de qualité, issus de l'agriculture biologique, à des prix bas. Boris Tavernier, directeur de l'association explique que « ce défi est rendu possible en groupant les commandes, en se passant d'intermédiaires, en privilégiant les circuits courts et, bien sûr, en n'appliquant aucune marge aux produits vendus. » Chaque mois, l'association VRAC propose à ses adhérents une quarantaine de références de produits achetés directement auprès des producteurs ou des entreprises en gros volume et en vrac. Boris Tavernier poursuit : « les adhérents sont séduits par la qualité des produits mais également par le lien humain : nous organisons des ateliers pour sensibiliser à l'équilibre alimentaire, des cours de cuisine, des rencontres avec les chefs. » L'association VRAC est désormais présente dans 12 quartiers de l'agglomération Lyonnaise et se développe dans de nouvelles villes comme à Strasbourg et à Bordeaux.



En 2016, le GESRA, en collaboration avec le Fonds de dotation Biocoop a initié le projet « BIOVRAC pour tous » pour l'accès et la sensibilisation aux produits bio pour un public en situation de précarité. « L'objectif des épiceries sociales et solidaires est de proposer, en libre choix, une alimentation de qualité, moyennant une participation financière qui correspond en moyenne à 30% du prix pratiqué en magasins » indique le chargé de partenariat, Marc Tersoglio. Le partenariat établi avec le Fonds de dotation Biocoop permet l'approvisionnement à prix coûtant en produits bio mais aussi à : « un accompagnement pour mettre sur pied des opérations de sensibilisation à l'alimentation bio, à l'équilibre alimentaire », précise Dalila Habbas, responsable du Fonds de dotation Biocoop.

D'après les derniers chiffres du Baromètre Agence BIO / CSA 2017, près de la moitié des consommateurs de bio déclare qu'acheter ou consommer des produits issus de l'agriculture biologique les a amenés à modifier leurs habitudes d'achat, leur comportement alimentaire ou culinaire. Acheter des produits bruts et de saison, cuisiner davantage et réduire le gaspillage sont autant de façons de conserver un budget constant tout en consommant bio.

Pour en savoir plus : www.vrac-asso.org ; www.gesra.org



Un consommateur bio en meilleur santé ?



L'étude NutriNet-Santé, menée par des chercheurs de l'INRA, de l'Inserm et de l'Université Paris 13, vise à mieux comprendre les relations entre la nutrition, la santé et les comportements alimentaires. Elle est réalisée sur une large population de dizaines de milliers d'adultes, dont le suivi

est prévu pendant une période d'au moins 10 ans, via Internet. Le suivi des consommateurs et de non-consommateurs de produits bio, BioNutriNet fait l'objet de publications régulières. En début d'année, une étude a été publiée montrant que les consommateurs très réguliers de bio ont une probabilité plus faible de prendre du poids, d'être en surpoids ou devenir obèse. Dans la suite de ces recherches, l'équipe BioNutriNet a publié une nouvelle étude en juillet dernier indiquant qu'une consommation importante de produits bio est associée à une moindre probabilité de présenter un syndrome métabolique, facteur de risque reconnu de diabète et de maladie cardio-vasculaires. « Consommer bio fait baisser le risque d'un syndrome métabolique », retrouvez l'interview d'Emmanuelle Kesse-Guyot, coordonnatrice de BioNutriNet sur www.inra.fr, rubrique « Grand public » puis « Alimentation et santé ».

19

C'est le nombre de nouveaux producteurs bio chaque jour sur les 6 premiers mois de l'année. Le nombre de producteurs supplémentaires au cours du premier semestre 2017 s'élève à 2965 (Agence Bio/septembre 2017).

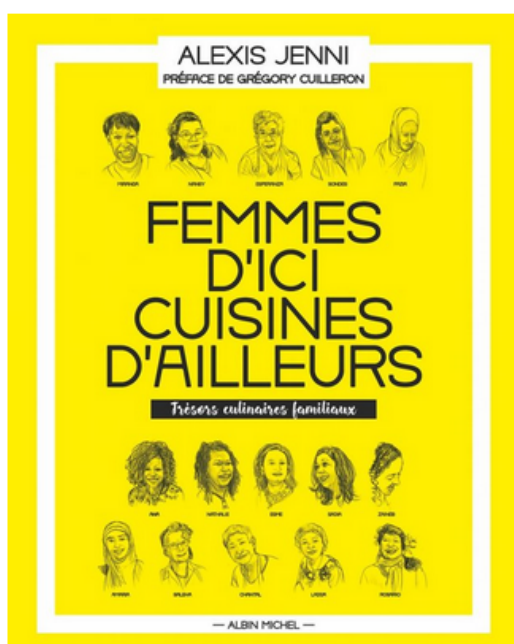
Vendredi 1^{er} décembre 2017, Food and Sens

Food&Sens

· DANS L'UNIVERS DES CHEFS ·



FEMMES D'ICI, CUISINES D'AILLEURS - ALEXIS JENNI



L'AUTEUR - ALEXIS JENNI - Prix Goncourt 2011 pour son roman L'Art français de la guerre (Gallimard). Également l'auteur d'Élucidations. 50 anecdotes (Gallimard, 2013). Il publie des chroniques mensuelles dans le magazine La Vie et a dirigé l'ouvrage « Le Monde au XXI^e siècle, utopies pour après-demain » (collection « La vie des idées », PUF, 2014). Agrégé de sciences naturelles, il enseigne à Lyon, où il vit. Le livre a été réalisé avec la complicité de Grégory Cuilleron, jeune cuisinier qui s'est fait connaître en participant à Top Chef. Il définit la cuisine comme *"partage, échange et voyage. comme une discussion sans mots, coeur à coeur, avec du sens et les sens"*.

LE LIVRE - Grand format relié - 224 pages & 1194 grammes de bouffées d'ailleurs, rieuses, gourmandes, à la gaieté contagieuse.

LE SUJET – Femmes d'ici, cuisines d'ailleurs, ou Trésors culinaires familiaux. C'est l'histoire de quinze femmes. 15 portraits de femmes venues d'ailleurs, installées en France. 15 récits délicieux, 15 recettes, des histoires de transmission, de partage, d'intégration, d'adaptation. Elles partagent joyeusement leurs images, leur univers, leur art et manière de transformer une recette de leur ailleurs. Ce livre de cuisine pas comme les autres ... Un livre comme une Tour de Babel! 15 femmes et six lascars, les six faiseurs du livre, un coach, un directeur artistique, un photographe, un cuisinier, un dessinateur et un écrivain cuisine pour partager le Bénin, la Guadeloupe, la Tunisie, l'Irak, l'Égypte, l'Algérie, L'Espagne, le Centrafrique, l'Afghanistan, le Cambodge, le Nicaragua, la Turquie et ... la France.



LES RECETTES – À taaaaaable! *"Atassi"* de Miranda venue du Bénin, *"Le trio gourmand des îles"* de Nathalie l'antillaise, *"les Paupiettes"* de Zaineb l'indomptable tunisienne, *"Dolma"*, feuilles de vigne par Sondes au sourire désarmant, venue d'Irak. *"Moussaka"* d'Égypte par de la généreuse Nansy, *"Makrouts exceptionnels"* de Amaria qui n'a pas sa langue dans sa poche, *"Cornes de gazelle"* par Fazia d'Algérie. *"Paella"* par la souriante Esperanza venue d'Espagne, *"Boeuf épinards arachides"* de Awa, la belle centrafricaine, *"Rfiss"* d'Algérie par Saleha la courageuse. *"Gâteau de foies de volaille"* par Chantal la Lyonnaise. *"Palaw"* par Sadia à l'énergie inépuisable venue d'Afghanistan. *"Curry nems"*, par la pétillante cambodgienne Ladda. *"Enchiladas salsa verde"* de Rosario du Nicaragua. *"Manti"* à la façon d'Izmir par Esmé venue de Turquie.



Palaw – Sadia – Afghanistan

PHOTOS DE DENIS SVARTZ & ILLUSTRATIONS D'EMMANUEL PROST-

L'AVIS DE "LA POULE SUR UN MUR" – Livre joyeux, livre d'une France métissée, témoignage d'une aventure humaine de femmes venues des quatre coins du monde, dans leur cuisine. Pour connaître une France différente où la cuisine rassemble et unit.

FEMMES D'ICI, CUISINES D'AILLEURS – ALEXIS JENNI – ALBIN MICHEL –

PAUSE
PHILO
par Nathalie
Sarthou-Lajus



Apprendre à TRANSMETTRE

Comment transmettre sans faire violence ? La

transmission est souvent perçue comme une agression insupportable par le fait d'imposer quelque chose à l'enfant en le privant d'une liberté de choix. Pourtant, même les parents les plus libertaires commencent par choisir en lieu et place de leur enfant. Il y a une part non choisie dans le fait de transmettre. Il me semble plus judicieux de partir de cette vérité, pour en corriger ensuite les effets négatifs. Il vaut mieux reconnaître les contraintes de l'héritage transmis, quitte à s'en affranchir plus tard, plutôt que de ne rien proposer. Nous voyons ainsi souvent des enfants rejeter les convictions de leurs parents. Il est plus rare de constater que la question de Dieu ou d'un engagement citoyen se pose pour ceux qui n'ont jamais reçu d'éducation religieuse ou politique, sauf quand ils ont souffert de ce vide de transmission.

Nous naissons lésés d'appartenances familiales et culturelles. Mais à un moment donné, il appartient à chacun de se réapproprier un héritage ou de le refuser. Il n'y a pas de déterminisme absolu, même face

#UN BLOG :

www.juanasensio.com
Littéraire, érudit et polémique,
tenu par Juan Asensio.

#SUR INSTAGRAM :

#éditionsdusonneur
Les coups de cœur de la maison
d'édition dirigée par Valérie Millet.

aux héritages les plus lourds. C'est la raison pour laquelle je suis sensible à l'image du jeu de la passe pour comprendre le geste de transmettre. Cette image paraît discutable quand elle signifie un simple passage de témoin, par exemple en disant à ses enfants : « Voici comment nous vivons, faites comme nous et surtout ne changez rien. » S'il s'agit simplement de transmettre comme on passe un ballon en conservant le legs à l'identique, le jeu devient rapidement ennuyeux. Mais le jeu de la passe peut être plus dynamique et inventif. C'est ce que j'ai appris au rugby, où le ballon a la particularité d'être ovale et de donner l'occasion

de rebonds imprévisibles. Au rugby, le ballon est considéré comme un objet vivant, et il faut littéralement le féconder pour que le jeu soit exaltant.

Le jeu de la passe oblige ainsi à ne pas s'enfermer dans la position passive de l'enfant qui reçoit et qui est en dette. Il permet de se placer dans la position de celui qui accepte ou refuse un héritage, puis de celui qui le réinvente et le transmet à son tour. Transmettre, c'est consentir à proposer un monde en affirmant des goûts et des choix, quitte à voir par la suite ses propositions rejetées ou reprises dans un sens imprévu. C'est toujours difficile pour des parents, ou des maîtres, de voir des jeunes qu'ils ont élevés et formés se détourner d'eux ou les prendre comme des contre-exemples. Mais c'est le risque auquel il faut consentir pour transmettre. ♦

PROFIL

MINI-BIO : Nathalie Sarthou-Lajus est essayiste et rédactrice en chef adjointe du mensuel de culture contemporaine « Études ». Son dernier essai, « Le Geste de transmettre », est paru aux éditions Bayard (2017).

INCITATION À...

LIRE : « Femmes d'ici, cuisines d'ailleurs », d'Alexis Jenni (éditions Albin Michel).
ÉCOUTER : Lou Casa dans « Chansons de Barbara ».

Vendredi 1^{er} décembre, Féminin bio

— QUOI DE NEUF CÔTÉ LIVRES ? —



Femmes d'ici, cuisines d'ailleurs
Alexis Jenni
Quand femmes ont ouvert les portes de leur cuisine et nous montré qu'elles ont un talent du monde, d'ailleurs et en voyage.
Éditions Albin Michel - 29,90 €



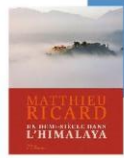
Wax
Anne-Marie Boutoux
Le wax, ce tissu coloré aux motifs vives, se vend en Afrique et ailleurs. Partir à la conquête de l'Afrique entre traditions et modernité.
Éditions Hobnoble - 28 €



La métamorphose de Raphaël
Patrice Lapege
Les événements de 22 novembre sont un choc pour Raphaël, qui réalise alors que sa vie n'a pas de sens. Fuyant la ville, il part dans les montagnes retrouver sa ration d'être.
Éditions Eyrolles - 16 €



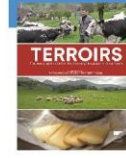
Le temps de la douceur
Françoise Dorez
Installez-vous dans le canapé avec un plaisir et prenez le temps d'apprécier la douceur qui vous entoure. Loin d'être superficielle, ce livre invite à répondre à sa douceur la vie comme elle arrive.
Éditions Jouvence - 14,90 €



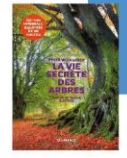
Un demi-siècle dans l'Himalaya
Mathieu Ricard
Voyages souterrains et paysages à couper le souffle. Mathieu Ricard nous ouvre les portes du Tibet et révèle cinquante ans d'engagement auprès de ce peuple à la culture si riche.
Éditions de La Martinière 20 €



Le bonheur est une valise légère
Frank Anhalt
Lorsqu'elle réalise qu'elle se casse à 500 km pour un travail qui n'a pas de sens, Selma passe de la prison à la congélation. Heureusement, il y a Grégoire, mais aussi Jean-Jacques Goldman.
Éditions Marabout - 15,90 €



Terroirs
Sophie Brisson
Fabuleux tour de France à la rencontre des races rustiques, des nos terroirs, d'éleveurs passionnés, d'artisans et de cultivateurs qui savent sublimer les vandes.
Éditions Delachaux et Niestlé - 29,90 €



La vie secrète des arbres
Peter Wohlleben
Découvrez l'univers insoupçonné du monde des arbres. Ces végétaux majestueux sont des terroirs du temps qui passent autant qu'une pierre c'est peut-être l'éternel.
Éditions Les Arènes - 29,90 €

Elles ont osé
Mathilde Koenigsmann-Khegla
Celle qui a osé porter le voile, celle qui a osé se prostituer et être écrivain. Un beau portrait à travers l'histoire.
Éditions Grégoire - 35 €



MON ANNÉE HAIKU
Pascale Serin
Ce poète japonais vous invite à vous pencher chaque jour sur une merveille de quelques mots qui porteraient votre année.
Éditions Leduc.S - 18 €

112

Jeudi 11 - Décembre 2017 / Janvier 2018

Jeudi 11 - Décembre 2017 / Janvier 2018

113

Vendredi 1^{er} décembre 2017, Things



FEMMES D'ICI CUISINES D'AILLEURS: TRÉSORS CULINAIRES FAMILIAUX Collectif
Albin Michel
29,90 €

Elles s'appellent Amara, Zineb, Fadia, Saleha, Nathalie... Au total, elles sont quinze et elles viennent du Bénin, d'Égypte, d'Afghanistan, du Nicaragua... mais vivent aujourd'hui à Vaulx-en-Velin, dans la banlieue lyonnaise. Ce livre est leur livre. C'est aussi celui d'Alexis Jenni, prix Goncourt 2011, et d'Emmanuel Prost, talentueux illustrateur. Tous ensemble, ces dix-sept auteurs ont concocté un ouvrage aussi savoureux que généreux où chaque femme livre son trésor culinaire familial en évoquant ses souvenirs et en racontant le parcours qui l'a menée de l'ailleurs à l'ici. Porté par l'association Vrac (Vrais un niveau d'achat en commun) qui favorise le développement de groupements d'achat dans les quartiers populaires de l'agglomération lyonnaise, ce livre se déguise avec le cœur.

- Actualités
- Communiqués de Presse

Femmes d'ici, cuisines d'ailleurs, le livre des « trésors culinaires familiaux »

1/12/17

Financé en partie par Alliade Habitat et conçu par l'association Vrac en collaboration avec Alexis Jenni, écrivain, et Grégory Cuilleron, cuisinier et préfacier, « Femmes d'ici, cuisines d'ailleurs » retrace les parcours personnels et culinaires de 15 habitantes de la métropole de Lyon.

Elles habitent La Duchère, Gerland (Lyon), Le Mas du Taureau (Vaulx-en-Velin), Terrillon (Bron) et La Perralière (Villeurbanne) et livrent la recette du plat auquel elles tiennent.

L'association Vrac travaille avec de nombreux partenaires au développement de l'achat groupé dans l'objectif de consommer des produits de qualité à des prix très compétitifs.

L'ouvrage est disponible dans les librairies et sur internet au prix de 29,90 €.

[Plus d'informations sur l'association Vrac](#)



Lundi 4 décembre 2017, Palmarès 2017 du Prix Eugénie Brazier



Sonia Ezgulian
18 h via Instagram · 🌐

Le palmarès 2017 du Prix Brazier. Grand prix : Les recettes d'une connasse de Fiona Schmidt (ed.Hachette). Prix Iconographie : Manger Libanais de @kamalmouzawak, photos de @aylahibri et dessins de @zeinaabirached (Marabout). Prix cuisine d'ailleurs : Kalamata de @julasammut (ed. Keribus). Prix du comité de lecture : Femmes d'ici, cuisines d'ailleurs (ed. Albin Michel) et Coup de cœur du jury : La Table palestinienne de Reem Kassis (ed.Phaïdon).

👍 J'adore 💬 Commenter ➦ Partager

👍❤️ 68

6 partages 5 commentaires

Fred Michel Elie Jamhoury un prix d'iconographie pour MANGER LIBANAIS !... ça doit être bien alléchant!
J'aime · Répondre · 1 · 17 h

Noha Baz Kalamata je vote des deux mains
J'aime · Répondre · 1 · 13 h

Elisabeth Berthon proche orient à l'honneur!!
J'aime · Répondre · 1 · 11 h

Votre commentaire... 😊 📷 GIF 🗨️

Chaque mois, Sonia Ezgulian partage quelques-unes de ses recettes avec les lecteurs de *Grains de Sel*. L'univers de cette cuisinière lyonnaise autodidacte est le quotidien qu'elle aime enchanter par ses recettes simples, astucieuses et insolites. Dans ce numéro, elle joue avec les couleurs pour rendre les recettes les plus simples festives et originales. soniaezgulian.com

Harengs et kaléidoscope de betteraves à l'huile

Pour 4 personnes

Préparation : 15 minutes • Cuisson : 1 heure •
Marinade : 4 h

- 1 bouquet de 5 petites betteraves de couleurs*
- 8 filets de harengs fumés
- 250 g de gros sel
- 20 cl d'huile de pépins de raisins
- 2 pincées de baies roses
- 2 pincées de graines de coriandre
- 1 pincée de baies de poivre blanc
- 1 oignon violet
- 1 citron vert bio
- 1 citron jaune bio
- 1 piment frais

Coupez les fanes des betteraves. Rincez et brossez les betteraves (sauf la Chioggia) sans les éplucher. Déposez-les dans un plat à gratin sur un lit de gros sel et enfournez-les 1 heure à 180 °C.

Pendant ce temps, préparez la marinade: versez l'huile de pépins de raisins dans une terrine ou un plat à bords hauts. Ajoutez les baies roses, les graines de coriandre et les baies de poivre blanc, toutes légèrement écrasées avec le plat d'une lame de couteau éminceur.

Prélevez le jus et les zestes d'un citron vert et d'un citron jaune. Épluchez la betterave Chioggia crue et l'oignon violet, taillez-les en rondelles, incisez légèrement le piment. Mélangez bien tous ces ingrédients dans l'huile et plongez les filets de harengs doux fumés dans la marinade. Ajoutez les betteraves cuites au four, épluchées, refroidies et coupées en quartiers. Réservez au frais quelques heures avant de servir.

**Il existe de nombreuses variétés de betteraves de couleurs: les teintes rouge vif d'une betterave classique, le jaune éclatant de la betterave Golden, l'orangé vif de la Golden Burpee, le blanc immaculé de l'Albino ou les cercles concentriques fuchsia et blancs de la Chioggia.*



Salade de chou violet à la grenade

Pour 4 personnes

Préparation : 15 minutes

- 1 petit chou violet
- 4 jeunes branches de céleri, les sommets tendres et jaunes
- 8 brins de coriandre
- 1 grenade
- 2 c. à soupe de vinaigre de cidre
- 4 c. d'huile olive/colza
- Fleur de sel et poivre du moulin

Coupez le chou violet en deux. Avec une mandoline ou au robot, émincez finement le chou violet en julienne. Égarez patiemment la grenade en prenant soin de retirer les parties blanches entre les graines. Une astuce: coupez la grenade en deux, faites 5/6 incisions sur le pourtour de la peau de chaque demi-grenade et à l'aide d'une cuillère en bois, donnez des petits coups sur la peau pour extraire facilement les graines de grenade.

Assaisonnez le chou de fleur de sel, de poivre fraîchement moulu, de vinaigre et d'huile olive/colza. Mélangez bien avant d'incorporer les tiges hachées et les sommets de céleri, les graines de grenade et la coriandre ciselée.

À la fois carnet de voyage illustré d'aquarelles, galerie de portraits photos et livre de recettes, cet ouvrage collectif est aussi une très belle aventure humaine. Sous la plume d'Alexis Jenni, les quinze « femmes d'ici » (en l'occurrence des bantoues lyonnaises) racontent et mitonnent des « plats d'ailleurs », d'Afghanistan, de Syrie, de Tunisie, d'Espagne, du Cambodge ou du Bénin. L'association VRAC, à l'origine du projet qui a pour but de distribuer, selon un modèle d'économie solidaire, des produits bio et locaux dans les cités, organise aussi des concours de cuisine.

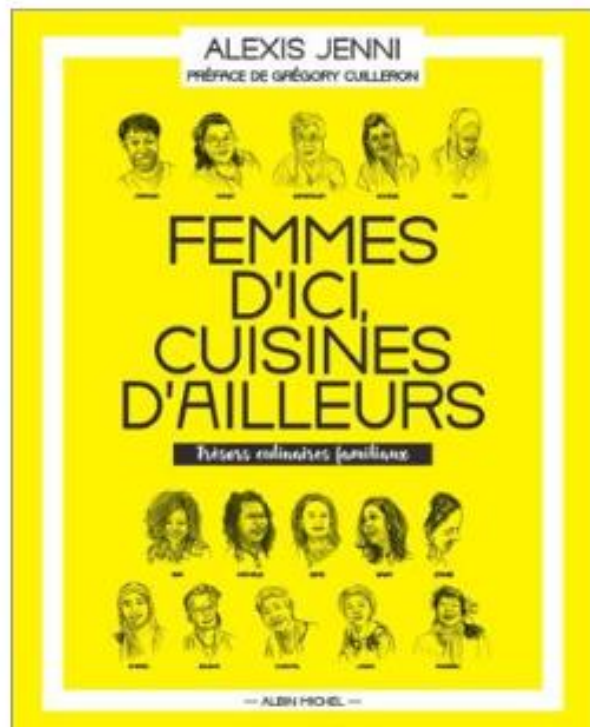


Femmes d'ici, cuisines d'ailleurs. Éditions Albin Michel.
Prix : 29,90 €.

LIVRES

Les meilleurs livres de cuisine écrits par des femmes ou au sujet des femmes, c'est par ici

Le jury du Prix Eugénie Brazier 2017 a donné son palmarès annuel des meilleurs livres de cuisine écrits par des femmes ou au sujet des femmes. Le voici : *Les recettes d'une connaissance* de Fiona Schmidt (Hachette), prix de la transmission du patrimoine culinaire des femmes et grand Prix Eugénie Brazier, *Manger Libanais* de Ayla Hibri et Zeina Abirache (Marabout), prix de l'Iconographie et de l'Image, *Kalamata* de Julia Sammut (Kéribus), prix de la Francophonie et d'Ailleurs, *Femmes d'ici, cuisines d'ailleurs* d'Alexis Jenni (Albin Michel), prix du Comité de lecture. Le coup de cœur du jury va à *La Table Palestinienne* de Reem Kassis (Phaidon).



■ La couverture de l'ouvrage *Femmes d'ici cuisines d'ailleurs*. Photo Albin Michel



Prix Eugénie Brazier : une connasse quasi à l'unanimité

Le palmarès Eugénie Brazier

Pour cette édition 2017, il s'agit de :

Grand Prix Eugénie Brazier

Les recettes d'une connasse de Fiona Schmidt (éd.Hachette)

Prix de l'Iconographie et de l'Image

Manger Libanais de Kamal Mouzawak, illustrations de Ayla Hibri et **Zeina Abirached**(éd.Marabout)

Prix de la Francophonie et d'Ailleurs

Kalamata de Julia Sammut (éd.Kéribus)

Prix du comité de lectures

Femmes d'ici, cuisines d'ailleurs , ouvrage collectif (éd. Albin Michel)

Cour de coeur du jury :

La table palestinienne de Reem Kassis (éd. Phäidon)

france
bleu

Infos Sports

Choisissez votre France Bleu

Accueil > Émissions > Toutes les émissions > On cuisine er

Toutes les émissions

ON CUISINE ENSEMBLE



Marie-Hélène Mahé © Radio France - Christophe Abrahamowitz

Vendredi 15 décembre 2017



Vendredi 15 décembre 2017, Bocuse Magasine



PARTAGE & TRANSMISSION

Dès les premiers échanges, une évidence s'impose : Noha Baz ne s'engage jamais à la légère. Pédiatre, elle exerce à l'hôpital Necker à Paris et à Beyrouth. Elle a fondé l'association « *Les Petits Soleils* » pour aider des enfants défavorisés au Liban, près de 28000 bambins pris en charge à ce jour. Son autre passion, la cuisine, elle s'y adonne avec ferveur et sérieux. Elle signe une belle série d'articles dans la revue beyrouthine *L'Orient Littéraire*. En 2009, Noha Baz décroche son diplôme des *Hautes études du goût et de la gastronomie* à Reims et en 2014, elle crée le *Prix Ziryab*, qui met à l'honneur des livres de cuisine francophones, une passerelle entre l'Orient et l'Occident.

...PETITES ÉDITIONS

Bocuse Magazine : Quel souvenir gourmand est le plus présent à votre esprit ?

Noha Baz : Une recette de mon enfance, la *kebbé*, aux cerises qui était réalisé sous les mandris, jour de ce plat traditionnel à la maison. Et aussi un *strawls*, avec ma petite cousine personnelle, que j'ai mis au point pendant 6 ans. Ce dessert renouait le moral de la famille entre deux bombardements. À mes yeux, la cuisine est le bouclier de l'âme pour protéger et rendre heureux.

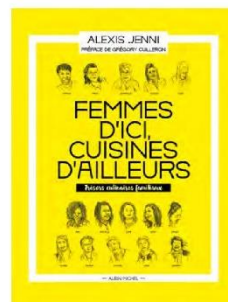
R. M. : Quel est la particularité du *Prix Ziryab* ?

N.B. : C'est la quatrième édition de ce prix qui met à l'honneur des livres francophones où la transmission tient une place prépondérante. Je suis très soudeuse au sujet de l'axe qui traverse de certains plats. Je résume autour de moi une dizaine de personnalités – des poètes, des écrivains, des chefs... pour sélectionner les ouvrages. Le *Prix Ziryab* est aussi une passerelle culturelle entre la France et le Liban. Les délibérations ont en effet lieu à Paris et la remise du prix à Beyrouth, lors du Salon du livre francophone.

R. M. : Et cette année, vous publiez un recueil de recettes. *Qu'avez-vous voulu exprimer ?*

N.B. : J'ai invité des personnalités – l'écrivain Amin Maalouf, le costumier Elie Saab, le politologue et envoyé spécial à l'ONU Chassan Salame ou encore l'ex-Première Dame du Liban Mona Harazi – ainsi que des anonymes, tous des amis, à me confier leurs témoignages et la recette qui les rattache à leur enfance. « La recette d'où je viens » raconte en filigrane l'histoire du Libanais, avec des effluves d'eau de fleur d'orange et de zaatar. Une partie des bénéfices du livre est reversée pour l'association Les Petits Soleils.

Pour plus de renseignements sur l'association de Noha qui fête ses 20 ans, prend en charge des enfants défavorisés, de la simple vaccination à des prises plus lourdes comme des prothèses orthopédiques ou de la chirurgie reconstructrice : www.les-petits-soleils.org et pour se procurer son livre www.lorientdeslivres.com



C'est la belle histoire de 7 hommes (Boris Tassier qui dirige le projet, Alexis Jenni qui signe les textes, Genaro Lopez à la direction artistique, Emmanuel Pross pour les illustrations, Denis Swais pour les photos, Viktorin Gaggi pour les conseils culinaires, sans oublier la préface signée Gregory Coulleron) qui voulaient mettre dans la lumière 15 femmes, symboles d'un terroir méconnu, celui de la banlieue. Cette aventure humaine se lit comme un roman, se digère comme un plat entre amis, avec bienveillance et émotion.

Femmes d'ici, cuisines d'ailleurs
Éditions Albin Miché
Prix : 29,90 euros



« *On ne cuisine, ni ne mange jamais seul.* »
« Dès les premiers mots de ta préface, Emmanuel Perrodin, historien qui a vécu cuisiner à la trentaine, affiche sa sensibilité et s'adonne au comté avec une créativité de libre penseur ! Ce chef normand, originaire de Franche-Comté et installé à Marseille, co-fondateur d'*Esprit Culinaire* Original et membre de *Gastronomie*, one les accords les plus savoureux : Carpaccio de saumon sauté, cèpes, betteraves et comté (notre photo) ou Foie de lotte au sauté, boudin et comté pour ne citer que ces deux recettes parmi les dix créations de l'auteur.

Le comté, dix façons de le préparer
Éditions de l'Épure
Prix : 7 euros



Le voyage – comme catalyseur de la création culinaire, des saveurs et de la digestion – est au cœur de cet ouvrage somptueux. Sette recettes et autant d'itinéraires de goûts imaginés par le chef Michel Sarran, par le photographe Géraldine Pellé qui signe les textes et par les magnifiques photographies d'Anne-Emmanuelle Ithou. Michel Sarran le résume par ces mots : « *Dans les itinéraires de vie, parfois se dévoilent des chemins inattendus vous amenant à ce que vous ne pensiez pas aller.* »

Itinéraires de goûts
Éditions Glénat
Prix : 59 euros

Décembre 2017

marie france

novembre 2018 - N°265

PAYS : France
PAGE(S) : 120
SURFACE : 9 %
PERIODICITE : Mensuel

DIFFUSION : 151867

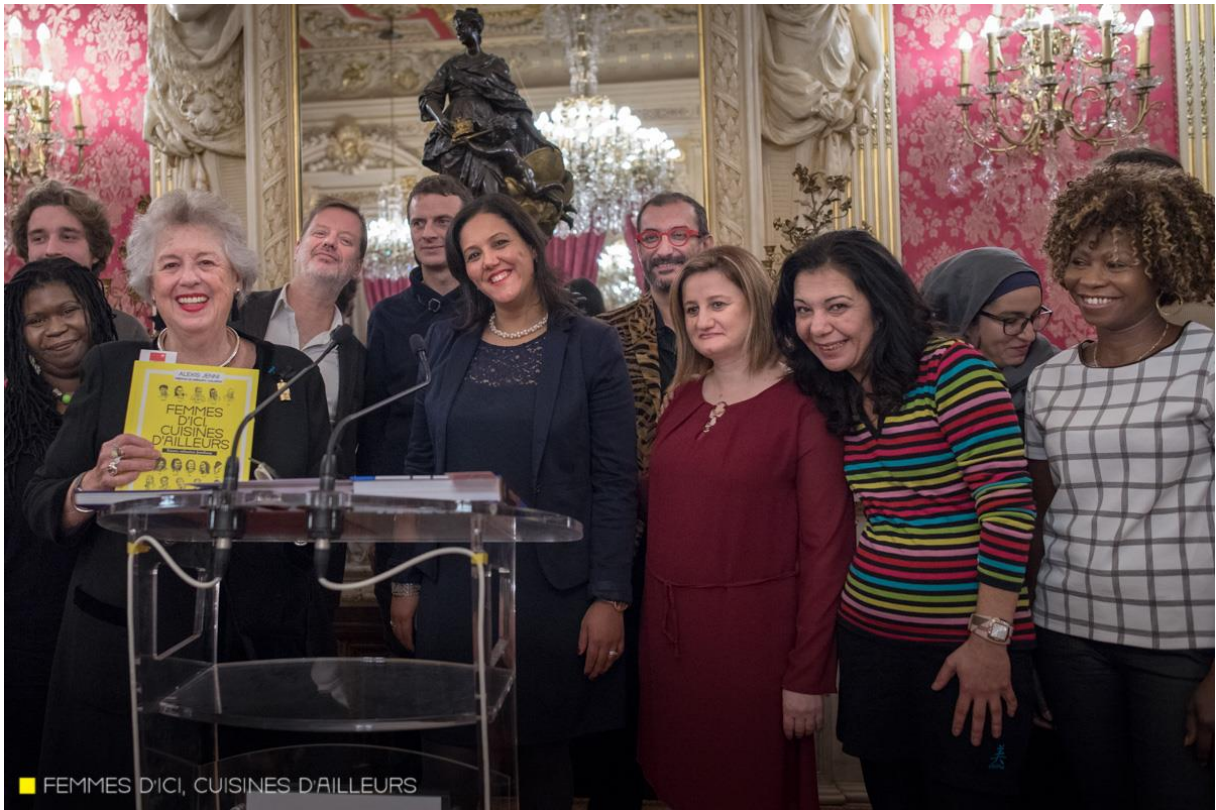


RECETTES D'AILLEURS

La cuisine est liée à nos racines. Ce que l'on aime manger et préparer raconte un peu de notre histoire. Dans son livre *Femmes d'ici, cuisines d'ailleurs* (éditions Albin Michel, 29,90 €), Alexis Jenni est parti à la rencontre de 15 femmes vivant en France mais venues du monde entier, et installées derrière leurs fourneaux. L'auteur nous livre la recette de leurs plats fétiches et nous raconte leurs parcours simples ou extraordinaires. À dévorer.

Mercredi 20 décembre 2017, Remise du Prix Brazier







■ FEMMES D'ICI, CUISINES D'AILLEURS



■ FEMMES D'ICI, CUISINES D'AILLEURS

être



ezzar, "élément moteur" selon les
qui a su tirer le groupe vers le

Cuisine et récompenses



"C'EST UN PEU notre Goncourt à nous. Et le deuxième pour Alexis Jenni", plaisante Boris Tavernier de l'association Vrac. Le livre *Femmes d'ici, cuisine d'ailleurs*, pensé par l'équipe du réseau d'achat groupé et écrit par l'écrivain lyonnais récipiendaire du prix Goncourt en 2011, vient de recevoir le prix Eugénie-Brazier dans la catégorie "prix du comité de lecture". Sorti en octobre dernier aux éditions Albin Michel, ce recueil présente la vie et les recettes favorites de 15 habitantes de la région, dont cinq Vaudaises que Vaulx-en-Velin journal a présenté dans son édition du 18 octobre. Chaque année, le prix Brazier, du nom de la célèbre cheffe lyonnaise, récompense des livres mettant en lumière la cuisine des femmes. La cérémonie de remise du trophée se tient le 20 décembre à l'Hôtel de Ville de Lyon.

Par ailleurs, l'association Vrac a reçu le soutien d'une fondation et non des moindres : celle de François Hollande, La France s'engage, qui récompense les initiatives les plus innovantes dans le domaine de l'économie sociale et solidaire. Douze projets ont été soutenus sur plus de 1000 dossiers déposés. *"Vrac est un projet axé sur l'humain qui fait beaucoup pour la dignité des personnes en les rendant responsables"*, a souligné l'ancien président de la République. *"Une belle opportunité"* selon Boris Tavernier. Cette dotation de 250 000 euros octroyée sur trois ans va permettre de poursuivre le développement de la structure associative qui lutte pour le mieux manger dans les banlieues françaises.

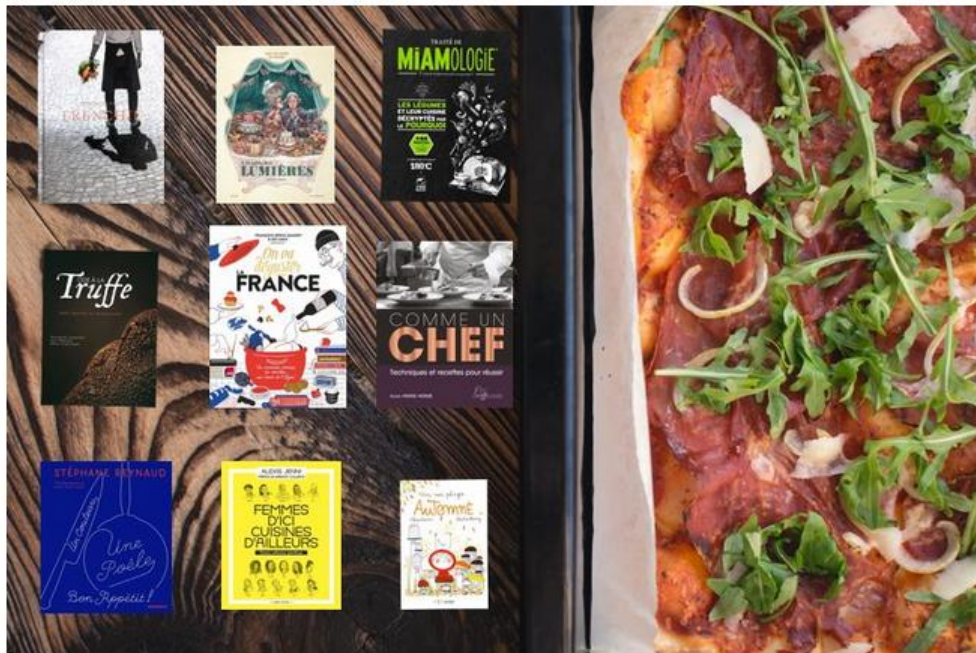
M.K

Mercredi 20 décembre 2017, Actualité

9 livres de cuisine que Gordon Ramsay vous conseillerait s'il était libraire

Fred Ricou - 20.12.2017 | Livre - cuisine gourmande - gastronomie livre - sélection Noël

Il reste quelques jours avant Noël, la gourmandise n'empêche pas de lire du bon, du beau et du *croquant*. En partenariat avec le site 7deTable.com, voici quelques ouvrages à offrir les yeux fermés. Tous ont été testés, tous ont été aimés. Maintenant, on n'oublie pas de se laver les mains avant de tourner les pages... Bonnes lectures et bon appétit !



Femmes d'ici, cuisines d'ailleurs

Elles viennent des quatre coins du monde et se sont retrouvées en France. S'il existe une chose qui relie ces 15 femmes directement à leur pays d'origine, c'est bien leur cuisine. Avec le talent qu'on lui connaît, Alexis Jenni (Prix Goncourt 2011) est parti à leur rencontre et livre un bel ouvrage à mi-chemin entre portrait, interview et recettes de cuisine. C'est aussi un beau livre sur la transmission de ces cuisines populaires du monde entier, qui ne cessent de voyager et qui permettent de savoir d'où l'on vient. Un très bel ouvrage collectif qui réunit auteur, photographe et illustrateur. Il faut l'offrir à un voyageur ou à une curieuse du monde qui l'entoure.

Femmes d'ici, Cuisines d'ailleurs, d'Alexis Jenni (Livre de Cuisine)



Femmes d'ici, cuisines d'ailleurs d'Alexis Jenni, Photo © Denis Svartz/Dessin © Emmanuel Prost

Né d'un concours de cuisine organisé en banlieue lyonnaise, ce livre est un parcours des délices, un voyage culinaire dans la vie de quinze femmes qui livrent la recette personnelle d'un plat de leur choix. Pour dire et montrer autre chose des quartiers, pour savourer la diversité culturelle. Algérie, Centrafrique, Irak, Guadeloupe, Cambodge... les origines se racontent à travers un repas dessiné, photographié, dégusté qu'on rêve vite, vite de faire nous-mêmes. Ces pages construisent bien plus qu'un livre de cuisine ; on parle là de familles, de cultures, de transmission, de consolation, de la vie en somme, au gré de ses bonnes odeurs. Aux fourneaux.

Ed. Albin Michel, 2017, 224 p., près de 200 illustrations, 29,90€

Jeudi 21 décembre 2017, Lyon Saveurs

Présidée par la toujours très active et incontournable Jacotte Brazier, l'association des amis d'Eugénie Brazier a créé en 2007 un prix éponyme pour récompenser chaque année un livre de cuisine écrit, conçu par une femme, une photographe, une illustratrice ou encore parlant de la cuisine des femmes.

Présidée par l'épouse du chef triplement étoilé Marc Haerberlin, Isabelle par ailleurs créatrice de l'association Epices à Mulhouse, le jury a décerné ses prix 2017 à l'Hôtel de Ville de Lyon devant un parterre des plus gourmands...

Le prix du comité de lecture à « Femmes d'ici, cuisines d'ailleurs » d'Alexis Jenni (Albin Michel).



Alexis Jenni © Michel Godet 2017





► 21 décembre 2017 - N°2772-2773

TROP BON !

Mille feuilles

Recettes sucrées ou salées, d'ici ou d'ailleurs... Six très beaux livres de cuisine à déposer sous le sapin

Par **CHRISTEL BRION**

TENDANCES

« Recettes pour un ami », par Jean Cocteau et Raymond Oliver, Les Éditions de l'Épure, 60 €. Préfacé par Emmanuel Berl, illustré par Jean Cocteau et raconté par le chef du Grand Vétour, le livre des exceptionnels déjeuners du Palais-Royal.

« Femmes d'ici, cuisines d'ailleurs », Alexis Jenni, Albin Michel, 29,90 €. La cuisine populaire par quinze femmes de différentes origines et leurs trésors culinaires familiaux. Simple et délicieux.

« Le Manuel du garçon boucher », par Arthur Le Gaienne Marabout, 15,90 €. Faut-il poivrer avant ou après la cuisson ? Qu'est-ce que la maturation ? A quel sert la marinade ? LA bible du carnivore.

« Simple comme bon(jour) », par Raphaële Marchal, Tama, 14,95 €. Une petite recette facile, en dix lignes sur un bout de papier. C'est ce qu'a demandé l'auteur à une centaine de chefs, qui se sont prêtés au jeu.

« Sweet », par Nolam Dholenghi et Hélène Goh, Hachette Cuisine, 30 €. C'est recettes de douceurs par l'auteur de « Jérusalem », icône de la cuisine revisitée du Moyen-Orient et pâtissier de formation.

« Breizh », Thierry Breton, La Martinière, 45 €. Soufflé au choucroute, kouign-amann... et toutes les recettes locales entre Guérande et la presqu'île de Crozon, par le chef de La Pointe du Grouin.

CATALOGNE : POURQUOI ILS VOTENT INDÉPENDANTISTE PAGE 32

L'HUMANITÉ DIMANCHE

L'Humanité

DIMANCHE



N° 590 . 21 DÉCEMBRE AU 3 JANVIER 2017

5 HISTOIRES DE VIE, 5 PLATS POUR LES RACONTER

PARTAGEZ UN RÉVEILLON SANS FRONTIÈRES



N° 590 . 21 décembre au 3 janvier 2017

M 04837 - 590 - F: 3,30 €



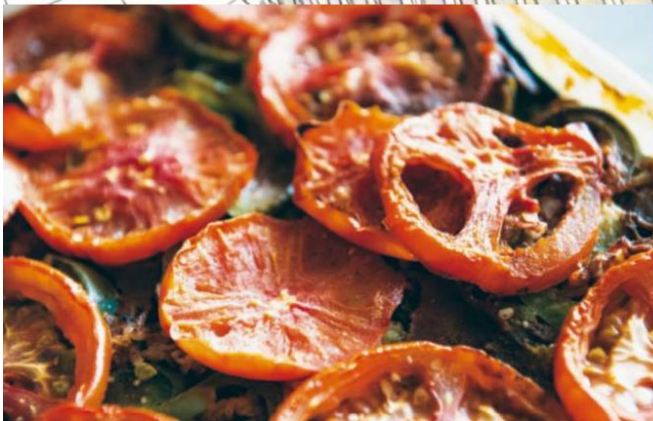
À DÉCOUVRIR SANS MODÉRATION PAGE 76

France 3,30 euros. Guadeloupe, Martinique 4,30 euros.

>>> GRAND FORMAT



PHOTOS: DENIS SVARTZ
ILLUSTRATIONS: EMMANUEL PROST



Tranch
pour un



Tout a commencé par un concours organisé à Vaulx-en-Velin (Rhône), une sorte de « Top Chef » de quartier... « J'ai vu la fierté des femmes, leur bonheur de partager. Je voulais que cela reste dans le temps. » À Boris Tavernier, directeur de l'association Vrac (Vers un réseau d'achat en commun, qui facilite l'accès du plus grand nombre à des produits de qualité), 15 femmes d'ici, venues d'ailleurs, ont ouvert leur cuisine et révélé leurs trésors. Tout en mitonnant le plat de leur choix, Esme, Nansy, Sadia, Esperanza... ont dévoilé des pans de leur histoire. Un voyage gastronomique et une aventure humaine dessinés, photographiés et racontés dans « Femmes d'ici, cuisines d'ailleurs », paru en octobre aux éditions Albin Michel. L'« HD » restitue ici la saveur des plats et le récit de leur cheffe pour un repas de fête sans frontière. À partager sans modération.



es de vie
repas de fête

TRANCHES DE VIE POUR UN REPAS DE FÊTE

Un livre de cuisine ? Un carnet de voyages ? Des récits de témoignages ? « Femmes d'ici, cuisines d'ailleurs » est tout cela à la fois. C'est surtout le témoignage d'une belle aventure humaine, avec un concours de cuisine organisé par l'association Vrac (Vers un réseau d'achat en commun) pour point de départ. Depuis 2014, l'association œuvre pour que les habitants des cités aient accès eux aussi, et à moindre coût, à des produits de l'agriculture raisonnée et bio. « Tout le monde y gagne, habitants et producteurs, et ça

certaines d'entre elles au sein de l'association, participent au concours. Elles résident à Vaulx-en-Velin, Villeurbanne, Bron, Les Minguettes à Vénissieux et dans les quartiers de La Duchère ou au Gerland à Lyon. « La plupart connaissent les bons produits. De là où elles viennent, il y a une culture du bien-manger. On y faisait son huile d'olive, le grand-père y avait des ruches, on y consommait des produits de saison », explique Boris Tavernier.

Le concours fut une révélation, pour le jury comme pour les habitants. « Il a révélé un terroir igno-

«La cuisine, c'est là où tout se dit, ou presque. C'est là où l'on a découvert des milliers de choses.» B. TAVERNIER, COACH DE L'AVENTURE

permet de générer du lien social », explique le fondateur et directeur de Vrac, Boris Tavernier.

Après des dégustations au pied des tours et dans les centres sociaux, Vrac lance, en 2016, un concours façon « Top Chef » au Mas du Taureau à Vaulx-en-Velin, avec un jury de chefs lyonnais. Une grande attention est portée aux produits, à leurs qualités nutritionnelles, leur origine, leur mode de production.

Des femmes de tous âges et de toutes origines, déjà actives pour

ré, transversal à tous, riche et bien vivant, qu'on appelle, faute de mieux, la banlieue », poursuit le directeur de Vrac. C'est là qu'a germé l'idée du livre : « Il fallait inscrire ce moment de bonheur dans la durée. » Des livres de cuisine, il en sort mille chaque année. Mais le défi est relevé.

L'équipe se monte en une semaine: l'écrivain lyonnais « goncourisé » (pour « l'Art français de la guerre » en 2011), Alexis Jenni (il écrivait dans le bar associatif de Vrac), le photographe Genaro Lopez, le pho-



« Porter une autre image des quartiers » et « faire ensemble », c'est l'ambition de cet ouvrage initié par l'association Vrac dans les quartiers de la Duchère (Lyon) et des Noirettes (Vaulx-en-Velin).

tographe Denis Svartz, l'illustrateur-dessinateur Emmanuel Prost et le cuisinier Valentin Luiggi. Un financement collaboratif aide à réaliser l'ouvrage – qui vient par ailleurs d'obtenir le prix Eugénie Brazier du livre de cuisine dédié aux femmes ou écrit par des femmes (1).

Les six hommes sont alors entrés dans les foyers des femmes. « La cuisine, c'est là où tout se dit, ou



Autour de cet ouvrage original et bien plus qu'un livre de cuisine: devant, de gauche à droite, Rosario (Nicaragua), Sadia (Afghanistan), Nathalie (Guadeloupe). Au milieu, Zainab (Tunisie), Alexis Jenni, Awa (Centrafrique), Jacotte Brazier (petite-fille d'Eugénie Brazier). Derrière, Boris Tavernier (directeur de Vrac), Bruno Charles (vice-président de la métropole lyonnaise), Alain Alexanian (chef lyonnais étoilé), Valentin Luiggi (cuisinier), Genaro Lopez (graphiste).

presque. C'est là que nous avons découvert des milliers de choses », témoigne Boris Tavernier, le coach de l'équipe. Depuis ces appartements modestes de la banlieue lyonnaise, les six complices ont fait le tour du monde et voyagé dans le temps: Maghreb, Europe, Afrique, Asie, Amérique du Sud, Antilles. Depuis la Retirada espagnole et les colonies, jusqu'au drame des migrants subsahariens

et les guerres du Moyen Orient. Ces femmes, retraitées, réfugiées, veuves ou mères de famille, souvent dans la précarité, ont des parcours extraordinaires. Elles ont partagé leurs plats savoureux et livré leurs récits. Poignants et pleins d'espoir. En préparant un curry, une moussaka, des makrouts, une paella, une dolma, un bœuf arachide ou des cornes de gazelle, Ladda, Nansy, Esperanza,

Sondès, Awa ou Fazia ont évoqué, souvent avec humour, leur exil, leurs galères et leurs joies. « Face à l'adversité et aux événements que la vie a mis sur leur chemin, elles ont su rester droites, au nom de leur liberté. Dures comme le fer, elles n'en sont pas moins douces comme le miel », écrit le chef lyonnais Grégory Cuilleron dans la préface. L'aventure est inoubliable, confie

Alexis Jenni. Grégory Cuilleron en sort, lui, « les papilles shootées aux épices et la tête pleine de souvenirs ». En effet. Des saveurs et une émotion palpable traversent les pages de ce beau livre. ★

LATIFA MADANI
latifa.madani@humadimanche.fr
PHOTOS: DENIS SVARTZ
ILLUSTRATIONS: EMMANUEL PROST
(1) Les droits d'auteur seront reversés à l'association Vrac.



Les mantis d'Esme Raviolis aux deux sauces, une recette ancestrale d'Izmir

Esme avait 6 ans quand elle est arrivée en France de son Anatolie natale. Sa grand-mère était cheffe cuisinière. Elle montait à cheval et allait de village en village pour cuisiner les repas de fête. Les mantis, raviolis turs, c'est long à faire. Esme les a préparés avec une copine. « C'est plus que de la patience pour les plier, on peut faire ça à trois ou quatre, mais seul, jamais. » Esme vit à La Grappinière à Vaulx-en-Velin. Son père est arrivé en 1971, tourneur fraiseur dans un atelier SNCF. Il a fait venir sa femme et ses trois enfants. Au départ, pour gagner de l'argent et retourner en Turquie. À 72 ans, il est toujours là.

« La France m'a accueillie à bras ouverts. Je ne pourrais pas vivre ailleurs.

Mais j'ai des racines, ça donne un sens à la vie. À Vaulx-en-Velin, dans les années 1980, il y avait à peine dix Turcs, j'étais perdue. Les Maghrébins savaient parler français, pas nous. J'ai

beaucoup galéré au niveau de la langue. À l'école on se moquait de mes fautes. » Après un CAP commerce-vente, elle commence à travailler à 14 ans. Elle fait son apprentissage chez Monoprix qui l'engage. Elle se marie en 2003. Mais, ensuite, ça s'est très mal passé, raconte Esme. Elle a divorcé. « Mon mari

m'avait épousée pour les papiers. Il a la nationalité française, maintenant ; pas moi. On me l'a refusée parce que j'étais en procédure de divorce, et maintenant parce que je n'ai pas d'emploi fixe. » Aujourd'hui, Esme prépare un CAP petite enfance. ★



« La sauce relève délicieusement les mantis: br lure l g re et parfum e du piment, onctuosité aigrelette du yaourt, l'quilibre est parfait. (...) Nous mangeons sur le tapis autour d'une table basse les plats en petites portions, nous picorons de l'un l'autre. Voilà ce qui faisait la clarté de la pièce, la sensation d'espace qu'elle donnait: pas de grande table haute. »

ALEXIS JENNI

TRANCHES DE VIE POUR UN REPAS DE FÊTE



RAVIOLIS FARCIS LA VIANDE ET AUX PICES

Pour 6 personnes.

2 heures de préparation.

30 min de cuisson.

– Raviolis: 1 kg de farine, 1 demi-cuillère à café de sel, 10 cl d'eau, 1 œuf. Tout mélanger dans un saladier jusqu'à obtenir une pâte homogène assez sèche. La pétrir 5 min jusqu'à ce qu'elle soit élastique.

L'envelopper dans un film étirable et mettre 30 min au réfrigérateur.

– Garniture: 1 oignon haché, égoutté, 300 g de bœuf haché, 1 cuillère à café de sel, 1 de paprika et 1 tour et demi de poivre du moulin. Mélanger tous les ingrédients dans un saladier.

– Sauce au yaourt: 3 pots de yaourt nature, 2 gousses d'ail finement hachées, 75 cl d'eau, 1 demi-cuillère à café de sel. Bien mélanger et laisser reposer au réfrigérateur.

– Sauce rouge: 100 g de beurre, 3 cuillères à soupe d'huile, 1 cuillère à café de concentré de tomates, 1 demi-cuillère à café de paprika. Faire fondre le beurre, ajouter les autres ingrédients. Bien mélanger.



Les enchiladas salsa verde de Rosario (Nicaragua)



Rosy – c'est comme ça qu'elle préfère qu'on l'appelle – est arrivée en France en 1972.

Sa mère et sa sœur étaient institutrices. Sa famille a été déchirée par la longue guerre civile du Nicaragua. « On soutenait Sandino. Parce que, sous la dictature de Somoza, il n'y avait pas la liberté d'expression. On n'osait pas sortir le soir, à cause de la garde nationale

qui était corrompue, et aussi le président. Notre président, c'est maintenant Ortega, un ancien guérillero, il parle au peuple tous les matins. Mais ce n'est pas une dictature. J'ai perdu

mon petit frère quand il avait 16 ans. Il a combattu pour la liberté, et il a été tué par la garde nationale. »

Rosy n'aime pas trop parler de son père. Il était commandant dans la garde nationale, il tra-

« Je fais la cuisine du monde. J'aime le monde. »

villait pour Somoza. « Il était obligé d'obéir. Je le laisse un peu secret, parce que c'est difficile. Il a été tué lui aussi. » Elle aimerait retourner au Nicaragua. « J'ai

passé trop d'hivers ici », dit-elle. Elle n'y est pas retournée depuis quarante ans. Elle avait prévu d'y aller en septembre dernier, mais elle a toujours peur... ✨





AU CŒUR DE LA CUISINE LATINO-AMÉRICAINNE

Pour 12 personnes (12 tortillas).

25 min de préparation.

1 heure de cuisson.

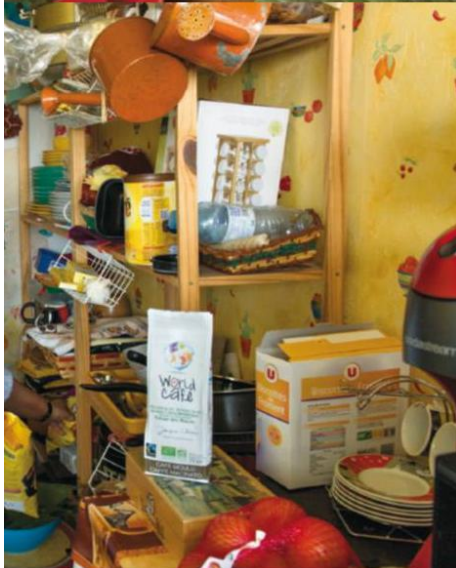
– Garniture: 800 g de blanc de poulet, 1,5 l de bouillon de volaille, 3 oignons, 10 carottes, 1 gousse d'ail, 13 cl de crème fraîche, 200 g de fromage râpé, sel.

– Sauce verte: 2 kg de tomates vertes, 2 petits piments verts, 3 oignons, 2 gousses d'ail, 1 bouquet de coriandre. Concasser les tomates, hacher grossièrement oignons, ail, piments et coriandre, puis mixer. Faire mijoter à feu doux et à découvert une dizaine de min. Ajuster l'épaisseur avec du bouillon de cuisson du poulet.

– Faire cuire le poulet 20 min dans le bouillon avec les oignons hachés, les carottes découpées en rondelles et l'ail. Égoutter la viande de poulet et l'effiloche finement. Farcir chaque tortilla de cette préparation, les rouler en cigare et les disposer dans un plat allant au four. Napper de la sauce verte et faire cuire ½ heure à four moyen (170 °C).

– Retirer du four, arroser de crème fraîche et recouvrir de fromage râpé. Faire gratiner quelques minutes.

Les enchiladas sauce verte sont généralement servies avec du riz au poulet et des patates douces, sur des feuilles de bananier.



« C'est ça, la clé. Et c'est dit table. Quand ils bavardent en partageant un repas, les gens disent toujours l'air de rien ce qui les préoccupe au plus profond: c'est la grande humanité de la cuisine. » **A. J.**



Le palaw de Sadia (Afghanistan)

Le palaw, «normalement, il est fait sur les braises, dans un plat de cuivre. Il faut plusieurs hommes pour le porter.» Sadia raconte la cuisine afghane: «Ça prend du temps, on ne fait jamais un plat seul, mais quatre, cinq, six...» Elle se raconte aussi. Quand elle arrive

en France, Sadia a 15 ans. Elle est seule, et a dû payer pour modifier son âge sur ses papiers. Elle vivait à Kaboul. Son père, directeur du lycée Istiqlal, meurt quand elle a 9 ans. Elle se souvient quand la guerre civile a éclaté après le départ des Russes. «On descendait au sous-sol, on apportait du thé et des

gâteaux.» À la mort de sa mère, elle part chez un oncle en France. Puis entre dans un foyer de la Ddass. Après un BEP, devenue aide-soignante, elle travaille à l'hôpital du Vinatier pendant dix-huit ans. Aujourd'hui, Sadia a pris un congé pour se former en cuisine. Elle voudrait en faire son métier. ★

« La cuisine, ça prend du temps. En Afghanistan, on ne fait jamais un plat seul, mais quatre, cinq, six... »

« Sadia sourit beaucoup, parle beaucoup, fait beaucoup, anime d'une énergie inépuisable. Elle parle un français abondant et parfait, sans autre accent qu'un phras particulier que l'on pourrait attribuer à une région de France, sans que l'on sache bien laquelle; alors qu'elle est arrivée à 15 ans, et n'en parlait pas un mot. Pour patienter, elle sort un saucisson et une bouteille de ctes, que nous dégustons dans les parfums d'pices. Un ap ro saucisson-pinard avec une Afghane, ça se passe tr s bien. » A. J.



TRANCHES DE VIE POUR UN REPAS DE FÊTE



RIZAFGHAN PIC AUPOULET OU L'AGNEAU

Pour 6 personnes.

1h20 de préparation.

1 heure de cuisson.

700 g de riz basmati, 2 gros oignons coupés en petits morceaux, 1 kg de poulet (cuisses et blanc) ou de l'agneau coupé en morceaux, 150 g de raisins secs noirs et jaunes, 3 carottes coupées en fines lamelles, 1 c. à café de sucre, 1 de cumin, 1 d'ail en poudre, 1 de 4 épices, 1 de paprika, 1 c. à soupe de concentré de tomates, sel, huile.

– Dans un faitout, faire revenir les oignons. Puis retirer et réserver.

– Faire dorer les morceaux de viande dans l'huile des oignons. Remettre les oignons sur la viande, ajouter sel, paprika, ail, concentré de tomates, cumin. Bien mélanger, ajouter un grand verre d'eau, couvrir et laisser cuire 20 min à feu doux.

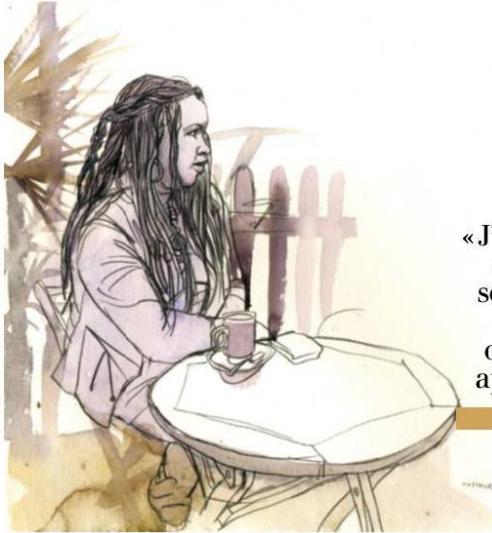
– Dans une poêle, faire revenir les carottes avec un peu d'huile, le sucre, un fond de verre d'eau. Laisser cuire, ajouter les raisins.

– Séparer la viande de sa sauce, y mettre le riz préalablement trempé durant 1 heure, sel, 4 épices, un verre d'eau, couvrir et laisser à feu doux 5 min.

– Mettre un demi-verre d'huile et un demi-verre d'eau sur le riz, faire des trous avec le manche d'une cuillère en bois, remettre la viande dans un coin du plat. Mettre les carottes et les raisins dans du papier alu à poser dans un coin du plat. Fermer le couvercle et placer au four préchauffé 10 min à 200 °C, puis 20 min à 180 °C.

– Servir la viande dans un grand plat de service, recouvrir de riz, parsemer avec les carottes et les raisins secs.

Le trio gourmand des les de Nathalie (Guadeloupe)



« J' tais l'a n e de quatre sœurs, alors je devais observer et apprendre. »

Nathalie a décroché le prix du concours Vrac, catégorie desserts. C'était la première fois qu'elle tentait le gâteau de patates douces, « sans trop de sucre, dit-elle, pour ne pas étouffer le goût ».

Sa grand-mère était une pro des fourneaux. Nathalie, auxiliaire de vie scolaire, rêve de devenir traiteur. Elle y croit : sa mère lui a transmis qu'avant le réconfort, il y a

toujours l'effort. Nathalie vient de Guadeloupe, pas de Martinique, « faut pas confondre », précise-t-elle. Elle a bien raison, reconnaît Alexis Jenni : « L'outre-mer est toujours un peu flou pour les Métros que nous sommes. Cet ensemble si divers se confond pour nous en une vision globale où l'on a vite fait de prêter à l'un ce qui revient à l'autre. » Nathalie est arrivée à Vaulx-en-Velin il y a trente ans avec sa mère et ses trois sœurs. Elle est retournée en Guadeloupe une seule fois, depuis. Elle n'en ressent pas plus le besoin, dit-elle. ✨



Pour 6 personnes.
1 h 45 de préparation.
3 h 20 de cuisson.

– Dômes tout en couleur : mangues, ananas, pommes, kiwis, fraises. 1,5 g d'agar-agar (pour 600 g de fruits), jus de citron, 10 g de gingembre, sucre.

Couper les fruits en brunoise, préparer un sirop léger avec 50 g de sucre, de l'eau, le gingembre râpé, le jus de citron et l'agar-agar. Porter à ébullition jusqu'à épaississement. Laisser refroidir. Mélanger le sirop avec les fruits coupés. Répartir dans des dômes en silicone. Mettre 30 min au réfrigérateur. Démouler.

– Chips ananas : 1 ananas Victoria. Du sucre glace. Couper l'ananas en fines rondelles. Éponger les tranches et les passer dans le sucre glace, éliminer l'excédent, les déposer sur du papier sulfurisé. Mettre au four 1 h 30 à 170 °C porte entrouverte jusqu'à ce que les tranches soient bien dorées.

– Gâteau de patates douces : 1,5 kg de patates douces, 4 œufs, 180 g de sucre, 1 c. à café de vanille, 3 c. à soupe de rhum. Couper les patates douces en morceaux, les faire cuire dans une marmite 25 min, les égoutter, les réduire en purée à la fourchette, ajouter le sucre. Ajouter les œufs battus, rhum et vanille, verser dans un moule, dessiner des vagues avec une fourchette, cuire au four environ 1 h 15. Mettre au réfrigérateur après avoir laissé refroidir.

– Disposer l'ensemble des éléments sur une assiette avec la pâte à chou et le sorbet coco.

« C'est doux et onctueux, l ger, d'une consistance de flan velout . (...) Dehors, il fait gris et humide, un vent froid se glisse sans obstacle dans le grand vide entre les barres, c'est l'hiver Vaulx-en-Velin; mais ici, dans ce cocon intime aux joyeuses couleurs de madras, dans l' lot cr ole, nous ne craignons rien. » A. J.



LES CORNES DE GAZELLE DE FAZIA (ALGÉRIE)

Ces pâtisseries traditionnelles des pays du Maghreb sont incontournables pendant les fêtes – Aïd, mariage ou baptême. Elles se dégustent également avec le café ou le thé, l'après-midi, ou en soirée.

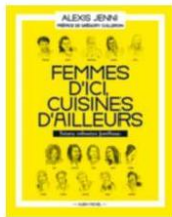
À 16 ans, Fazia aidait sa mère pour les fêtes. À 85 ans aujourd'hui, elle fait toujours la cuisine. « C'est un gâteau ancien. Tout le monde le fait un peu à sa façon. » La sienne, elle la tient de sa mère, qui était algéroise. Elle met trois mesures de farine, une mesure de beurre, une demi-mesure de sucre glace. La mesure, pour elle, ce n'est ni une cuillère, ni un verre, ni une tasse, « c'est dans les mains ». Pas plus qu'il n'y a de durée pour la cuisson. « C'est à l'œil ou à l'odeur. »

Des plats savoureux et des pa

À leurs fourneaux, affairées à réaliser leur plat tout en livrant quelques-uns de leurs secrets culinaires, les cuisinières ont révélé leur histoire personnelle. Ce n'était pas gagné face aux six hommes de l'équipe de réalisation du livre, aussi curieux de goûter les plats que de restituer des tranches de vie peu ordinaires. Résultat : un tour du monde en cuisine et un zoom sur plus de cinquante années d'immigration et d'exil.



AMARIA



Elles ont toutes des vies dignes de romans. **Ladda**, la Cambodgienne, est arrivée en France en 1976. Elle vivait à Pailin, à la frontière thaïlandaise. Son père taillait les



SADIA



ESME

Awa r ve d'ouvrir un restaurant avec des ateliers «o tout le monde pourrait se c toyer».

pierres précieuses dans son atelier à la maison. Sa mère les triait. À l'arrivée des Khmers rouges en 1975, elle fuit vers la Thaïlande. Enceinte avec ses deux premiers enfants, ses petites sœurs, son mari, ils se cachent dans la forêt. Les Khmers rouges tuent la moitié des fuyards, dont son mari. Alors qu'elle mijote un traditionnel curry de poulet au lait de coco à ses hôtes, ils remarquent une petite émeraude qui pend au cou. « Une pierre de Pailin est arrivée jusqu'ici. Cette

Pierre impassible a vu des choses terribles : elle est toujours là, d'un très beau vert inaltéré », écrit Alexis Jenni, le Goncourt 2011.

Saleha, la doyenne de cette équipe de femmes battantes, l'une des premières à avoir adhéré à l'asso-



LADDA

ciation Vrac, a une vie « marquée par l'histoire ». Elle naît en Algérie d'un père kabyle et d'une mère parisienne venue dans la colonie pendant l'exode de 1940. Saleha sera ensuite envoyée à Lyon faire des études en génie mécanique. Elle retourne à Alger, puis la décennie noire des années 1990 la contraint de nouveau à partir. Après son divorce, elle quitte la ville bourgeoise d'Écully (Lyon)



FAZIA

pour le quartier populaire de La Duchère. Saleha a préparé un « r'fiss », une pâtisserie qu'on fait surtout pour les jeunes mamans ; ce gâteau de semoule grillée avec du beurre, des dattes, de la cannelle et des clous de girofle favorise, dit-on, la montée de lait.

Saleha apporte quelques gâteaux à **Chantal**, sa voisine. Elles sont de la même génération. À 40 ans, Chantal a passé un CAP de cuisine : « J'ai travaillé avec des hommes sans diplôme qui étaient considérés comme des chefs, mais pour une femme, il faut le diplôme. » Syndi-



MIRANDA

caliste et militante pacifiste, elle fait partie du groupe Abraham qui organise des rencontres entre chrétiens, juifs et musulmans. Elle a concocté un gâteau de foies de volaille à manger avec des quenelles. À la lyonnaise, précise-t-elle : « On mange la salade avant. »

Quant à **Zainab**, Tunisienne, infirmière aux Noirettes à Vaulx-en-Velin, elle a déjà gagné les deux concours de Vrac. En 2016, elle



ESPERANZA

rcours de vie exceptionnels

avait fait un plat très français, des paupiettes de veau, mais avec un riz djerbien aux épinards et une farce de viande épicée. « Ce plat en dit beaucoup sur moi. C'est un pont au-dessus de la Méditerranée. »

Les épinards, Awa de Centrafrique les cuisine pour son bœuf arachide accommodé de riz et de bananes plantain. Cela fait vingt-deux ans qu'elle vit en France. À Bangui, la capitale centrafricaine,



SALEHA



AWA

Quand on a l'habitude de vivre bien et que tout bascule, quel choc ! »

Nansy se sent proche de sa voisine de palier, **Sondès**. Elle l'aide dans ses démarches. Kurde d'Irak, Sondès est arrivée en France il y a deux ans, avec son mari et ses trois enfants. Elle habitait Bagdad. Son père a été tué dans la rue, devant sa porte, d'un coup de pistolet. Son oncle, décapité et brûlé... D'Irak, ils sont partis sans rien. Son mari est tailleur et aussi cuisinier. Il cherche du travail. Il ap-



NANSY

quinze ans, elle n'avait jamais vu de poisson pané, en cubes, ni de plats préparés.

Esperanza, l'Espagnole, verse neuf poignées de riz, mais il y en aura pour vingt. « La paella, ce n'est pas pour deux. » En plus, ça ne se fait pas sur la gazinière, il lui faut de grands ustensiles et un grand feu. Comme dit Antonio, son mari : « Le repas, c'est l'activité du dimanche. » Esperanza est la mère du graphiste Genaro Lopez, l'un des auteurs de l'ouvrage. Aujourd'hui, elle est installée dans le quartier de Gerland à Lyon, elle vient de l'Albacete dans La Mancha – cette région de vignobles a abrité les maquis des Brigades internationales. Lorsqu'elle arrive à Lyon en 1969, Esperanza ne parlait pas un mot de français. Sans papiers, pas déclarée, elle trime dans une famille bourgeoise et se brûle grièvement. Finalement, elle

entre à l'usine Brandt là où travaille son mari. Elle y restera presque trente ans.

« Un très beau gratin rond et doré comme un coussin oriental. » C'est ainsi que le Goncourt décrit la moussaka de **Nansy**. L'Égypto-Soudanaise ne fait pas que la cuisine. Elle fait aussi la traduction pour l'équipe. Et du bénévolat au centre social de Vaulx-en-Velin.



ZAINAB

prend le français au centre social. La jeune femme a proposé les traditionnelles dolmas, feuilles de vigne et légumes farcis. « C'est doucement confit, l'odeur est prodigieuse », écrit Alexis Jenni. « Acidulé, piquant, chaleureux », poursuit-il après dégustation avant de conclure : « La cuisine est une consolation. » ★

L. M.



ROSARIO

son père lui donnait de l'argent et lui disait : « Tu fais à manger. » Elle n'avait que 12 ans. Elle allait au marché et cuisinait pour toute la famille. Awa rêve d'ouvrir un restaurant avec des ateliers « où tout le monde pourrait se côtoyer ».

Le riz, présent dans presque tous les plats, **Miranda**, elle, le prépare avec des haricots blancs ou rouges pour son atassi. « Un plat vaudou », dit-elle, servi avec de la viande, du poisson ou des crevettes. Arrivée du Bénin il y a



SONDÈS

Fille d'un avocat cairote, elle a grandi à Khartoum au Soudan où elle a fait des études pour devenir ingénieure en bâtiment. Tout bascule en 2006 lorsque les salafistes enlèvent son fils de 6 ans. Lorsqu'il a été relâché, la famille s'enfuit, cachée dans la cale d'un bateau, les yeux bandés. Aujourd'hui, Nansy est au chômage depuis dix ans, son mari, ancien chirurgien-dentiste, prépare les commandes chez Carrefour. « Quand je pense à ma vie, je voudrais changer.



NATHALIE

Jeudi 21 décembre, Lyon Presqu'île

LYON PRESQU'ÎLE

L'actualité de la Presqu'île

Le bonheur des cuisines

Pour la onzième édition, les prix Eugénie Brazier qui portent des valeurs d'humanisme et d'économie sociale et solidaire, ont été remis à l'Hôtel de Ville, le mercredi 20 décembre.

Richesses certaines

Cette belle initiative permet à des femmes de trouver un soutien dans leur aventure, et cherche à promouvoir les valeurs culinaires. Sept bourses ont d'abord été remises à des étudiantes, puis le « Grand Prix Eugénie Brazier » a été décerné à Fiona Schmidt, pour *Les Recettes d'une conasse*. L'auteur qui n'avait aucune culture culinaire a commencé la cuisine il y a cinq ans, elle propose aujourd'hui de jouer avec la nourriture !



« Le prix de l'iconographie et de l'image » est revenu à Kamal Mouzawak, pour *Manger Libanais* qui est un livre magique. « Le prix de la Francophonie et d'ailleurs » a été remis à Julia Sammut pour *Kalamata* qui est un vrai manuel de transmission. « Le prix du Comité de Lecture » a été décerné à Alexis Jenni pour *Femmes d'ici, cuisines d'ailleurs*, très belle aventure humaine. L'auteur est allé voir dans leur cuisine quinze femmes étrangères vivant en France, et célèbre ainsi les vertus de la cuisine du monde.

CATALOGNE
Les indépendantistes
font de la résistance PAGES 8-9

LE LIBÉ DES SOLUTIONS

Emploi, éducation, territoires... Un numéro spécial Initiatives

Vente à la ferme, marchés paysans, coopératives...
Les Amap ont fait des petits et les circuits courts
du mouvement locavore essaient jusque dans
les cuisines des chefs et les cantines scolaires. PAGES 2-7

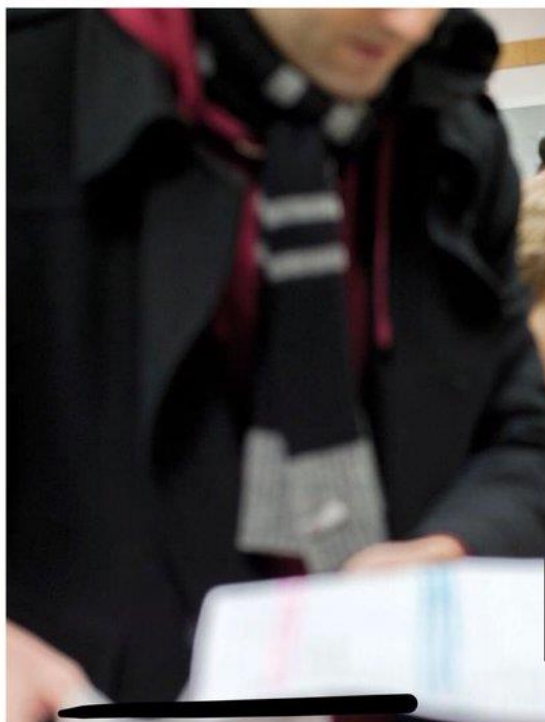
C'EST À MANGER PRÈS DE CHEZ VOUS

Et aussi : ■ Le revenu de base fait des heureux
■ La sorcellerie de Noël ■ Oreiller, vêtements,
plug anal: des objets trop connectés

ANNA KEEN - JOURNAL PLASTOPROTEGE



6 **LE LIBÉ DES SOLUTIONS** **ÉVÈNEMENT**



Des adhérents et des bénévoles lors d'une distribution de l'association Vrac au centre social de Parilly (Vénissieux), le 13 décembre. PHOTOS FELIX LEDRU

Dans la banlieue lyonnaise, Vrac démocratise le «manger bon»

L'association, une coopérative d'achats lancée en 2013, vend aux habitants de quartiers populaires des produits bio à prix coûtant.

Vu d'un porte-monnaie moyen, on se dit qu'il ne doit pas être évident de se nourrir en circuit court et en bio quand on compte ses derniers euros pour finir le mois. Et pourtant, cela semble possible: la preuve par l'exemple avec Vrac, une association qui vend, sans marge, produits alimentaires et ménagers dans les banlieues lyonnaises et fait désormais des petits à Strasbourg, Bordeaux et bientôt Toulouse. Comme souvent pour les projets discrets, humbles mais efficaces, l'idée n'est pas née dans une grand-messe médiatisée mais après un apéro et une discussion de TGV entre Cédric Van Styvendael, directeur général d'Est métropole habitat, bailleur social de la métropole de Lyon, Marc Uhry, ancien directeur de l'agence Rhône-Alpes de la Fondation Abbé-

Pierre, et Boris Tavernier, aujourd'hui directeur de Vrac, qui raconte: «On cherchait à développer de nouveaux services qui permettent à la fois de donner du pouvoir d'achat aux habitants des cités tout en luttant contre l'exclusion et l'isolement.» La nourriture étant souvent le plus court chemin du lien social et aussi le fond de sauce de l'économie solidaire, les trois protagonistes imaginent une coopérative d'achats associative qui voit le jour en 2013, à charge pour Boris Tavernier de la faire vivre. Originaire du Pas-de-Calais, ce touche-à-tout, chanteur de la proximité, fut pendant dix ans l'un des piliers de l'Autre côté du pont, café alternatif et solidaire à Lyon, tout à la fois lieu de spectacles, de débats et de frichis de produits locaux.

«**Enfance.**» Quand le premier président de Vrac lui conseille de s'enfermer dans un bureau pour plancher sur le projet, il s'empresse d'arpenter le terrain au pied des tours de Vénissieux, de la Duchère et de Vaulx-en-Velin. Il sait qu'on est crédible en banlieue quand on prend le temps d'écouter et de donner la pa-

role à celles et ceux qui sont si peu visibles derrière la ceinture des périphériques. «Je suis allé dans les centres sociaux, les écoles, les mosquées... J'ai fait des ateliers dégustation autour du miel, des fromages, des fruits, sans parler de la provenance et sans dire que c'était du bio car on mériterait dit d'emblée que ce serait trop cher. C'est le goût qui les a convaincus car j'ai découvert des gens très connaisseurs en matière de bons produits, ayant le souvenir des jardins de leur enfance, et qui aspirent à bien se nourrir en famille. Souvent, faites de commerces dans les quartiers, ils développent des stratégies d'achats impressionnantes, vont se procurer leurs légumes à un endroit, leur viande à un autre.» Pour remplir les paniers, Boris Tavernier peut compter sur son réseau de fournisseurs constitué au café de l'Autre côté du pont: un producteur de fromage de chèvre dans le Pilat,

deux apiculteurs dans le Bugey, un minotier dans l'Ain, un producteur de jus de fruits en Isère... La première livraison a lieu en novembre 2014 et les chiffres suivants parlent d'eux-mêmes: Vrac a vendu pour 55 000 euros de produits en 2015, 107 000 euros en 2016 et 250 000 euros en 2017. L'association compte aujourd'hui 1 200 membres, quatre salariés, est financée par les bailleurs sociaux, la Fondation Abbé-Pierre, le Secours catholique et la métropole de Lyon.

Pour faire ses courses chez Vrac, il suffit d'y adhérer (1 euro), de passer commande par courrier électronique mais pas seulement: «30% de nos adhérents n'ont pas d'adresse mail, explique Boris Tavernier. On travaille beaucoup par SMS.» L'ensemble des commandes est centralisé dans un entrepôt à Vaulx-en-Velin puis redistribué une fois par mois dans les différents





quartiers. Ainsi, c'est jour de courses au centre social de Vénissieux. Il y a des gamins qui dessinent et dans une grande pièce, des adhérents de Vrac qui disposent les marchandises sur des tables. Il y a des retraitées, des mères avec enfants mais pas d'hommes. «C'est un projet très féminin», affirme Boris Tavernier. Plus de 50% de notre public vit seul. Elles ont ici un endroit pour se retrouver, parler. Certaines restent trois heures, d'autres juste pour acheter 100 g de chocolat, il n'y a pas de commande minimale.» Régine tranche des parts de comté, produit dans l'Ain: «C'est le côté "mettre la main à la pâte", partage autour de produits abordables et de qualité qui m'a plu», explique-t-elle. Perrine compte des coupelles de compote qui viennent de la Drôme. Amel pèse la farine: «Je viens car c'est bio et local. La convivialité et les prix d'ici, ça change du supermarché. Dans le coin il y a Carrefour et Leclerc où j'achète bio, mais pas tout, car il y a la barrière du budget. Je veux que mes enfants aient une meilleure qualité de vie et ça passe par la nourriture. C'est mon combat à moi.»

«C'est le goût qui les a convaincus, car j'ai découvert des gens très connaisseurs en matière de bons produits.»

Boris Tavernier directeur de Vrac

visites chez les producteurs où ils orientent leurs commandes vers de nouveaux produits, comme la farine de sarrasin. Des ateliers de cuisine ont également été organisés au pied des tours, avec jury professionnel. Toute la richesse de cette aventure est racontée dans Femmes d'ici, cuisines d'ailleurs, trésors culinaires familiaux (1) où quinze femmes ouvrent leur cuisine et font partager le plat auquel elles tiennent, sous la plume de l'écrivain Alexis Jenni (prix Goncourt 2011). Le 15 décembre, Vrac a été récompensé par la fondation La France s'engage, présidée par



PAYS : France
PAGE(S) : 37
SURFACE : 60 %
PERIODICITE : Quotidien

DIFFUSION : 252676



> Page source

► 28 décembre 2017 - Edition Béarn

public doté de 40 restaurants a déjà de nombreux détracteurs... Toujours est-il que le livre édité par Phaidon et préfacé par Oscar Farinetti, fondateur d'Eataly, passe la cuisine italienne au crible. Simplement. " Eataly. La Cuisine italienne contemporaine ", éd. Phaidon, 568 p., 45 €.

Franchir les frontières depuis Vaulx-en-Velin

Quinze femmes, quinze trésors culinaires familiaux venus du monde entier : Bénin, Guadeloupe, Tunisie, Nicaragua, Cambodge, Afghanistan, Centrafrique, Espagne, Égypte, Irak, Algérie, etc. Nos banlieues sont riches de diversité, de personnalités parfois cachées. À Vaulx-en-Velin, près de Lyon, les auteurs du livre sont allés chercher des candidates pour créer une sorte de " Top Chef " et ils ont découvert un patrimoine culinaire mondial concentré entre les mains des femmes de cette banlieue du Rhône. Ces quinze femmes pleines d'enthousiasme malgré des parcours parfois très durs racontent leur histoire, leur cuisine et livrent leurs recettes. Des photos, des dessins, des textes, des remarques de nutritionnistes composent ce livre de cuisine ouvert sur le monde et ses richesses. Une initiative rendue possible par Vrac (Vers un réseau d'achats en commun), qui vend des denrées alimentaires de qualité à prix raisonnables grâce aux commandes groupées.

" Femmes d'ici, cuisines d'ailleurs. Trésors culinaires familiaux ", d' Alexis Jenni, préface de Grégory Cuilleron, éd. Albin Michel, 224 p. 29, 90 €.

Vive les légumes !

Il ne faudrait manger de la viande qu'une fois par jour et avoir des idées pour nourrir sainement sa famille au quotidien... Avec ce livre, le dîner des petits qui ont déjà pris des protéines à la cantine le midi devrait se diversifier plus facilement.

" Recettes végétariennes inratables ", de Clémence Roquefort, 416 p., 19, 95 €.

Saveurs orientales

Les recettes sentent bon les épices et le soleil ! À la table palestinienne, l'agneau est roi ; les pois chiches, les œufs, le cumin, le paprika, les pignons, les aubergines, le yaourt, la tomate, les lentilles et le piment l'entourent. Un beau reportage à Jérusalem introduit cette cuisine généreuse et riche, qui donne envie de traverser la Méditerranée.

" La Table palestinienne ", de Reem Kassis, éd. Phaidon, 256 p., 34, 95 €.

So Frenchie !

En ouvrant son restaurant rue du Nil, à Paris, Greg Marchand a créé une table renommée mais aussi une marque et une ambiance. La rue du Nil est devenue la rue Frenchie : le restaurant, la cave, le bar à vins, les plats à emporter. Sa cuisine,

fortement inspirée par ses trois villes de cœur – Paris, Londres et New York –, est moderne, inventive mais n'oublie pas les bases. De la cuisine de rue pointue à la haute gastronomie, tout y est. Du hot-dog au homard poché. Une belle aventure.

" Frenchie ", de Greg Marchand, éd. Alain Ducasse, 226 p., 35 € en librairie, 9, 99 € au format numérique.

Michel Roth a franchi les Alpes Bocuse d'or, Meilleur ouvrier de France. Michel Roth a longtemps officié au Ritz, à Paris. Depuis 2012, il exerce ses talents à Genève, dans l'écrin de luxe de l'Hôtel Président Wilson. Sa cuisine se décline ici en deux collections : automne/hiver et printemps/été. Subtile et légère, elle est très bien mise en valeur. Seul bémol, pour la reproduire à la maison, un four vapeur est indispensable !

" Michel Roth, président Wilson ", éd. Favre, 220 p., 62 €. ■



Beaux livres



UNE MOSAÏQUE ORIENTALE

Des visages brûlés par le soleil, des couvre-chefs en tous genres, un cha-pelet de yourtes dans une vallée caillouteuse, des sanctuaires souterrains, des monastères perdus dans le désert, des églises brûlées et pillées, des sourires et des larmes... Pendant un an, Vincent Gelot est parti à la rencontre des chrétiens orientaux dans plus de 40 pays. De Géorgie à l'Égypte, en passant par l'Afghanistan, Oman ou le Soudan. Seul au volant de sa 4L, il en a ramené des prières, des photos, des témoignages et des réflexions qu'il a apposés dans un livre pour mettre en lumière la belle diversité de ces hommes et femmes. (T.T.)

Vincent GELOT, *Chrétiens d'Orient, périple au cœur d'un monde menacé*, Paris, Albin Michel, 2017. Prix : 55,00 €. Via L'appel : - 5% = 52,25 €.



LA NATURE EN HÉRITAGE

Ce sont des superbes images, pour la plupart vieilles de plusieurs dizaines d'années, mais on les voudrait éternelles. Anecdotes, ethnographiques, géographiques, elles témoignent de la symbiose de la vie des Indiens d'Amérique avec une nature dans laquelle ils sont immergés, eux qui ne font qu'un avec elle. Elles racontent leur vie, leurs familles, leur pays. Collectionnées par Françoise Perriot, qui a un temps vécu dans le Montana, elles parsèment les découvertes que présente ce livre, à la recherche de la mystique de ces peuples porteurs d'un héritage spirituel si particulier. (F.A.)

Françoise PERRIOT, *Les Indiens & la nature*, Monaco, Éditions du Rocher, 2017. Prix : 43,75 €. Via L'appel : - 5% = 41,57 €.



TRAIN D'ORIENT

La fin d'année est un petit moment pour rêver et s'échapper. Mais en s'instruisant. Cet ouvrage très bien illustré répond parfaitement à cette définition, en révélant l'univers un peu magique du célèbre Orient Express. Et à travers lui, le monde d'un des plus fameux entrepreneurs belges : Georges Nagelmackers. Le dernier voyage du Simplon-Orient Express a eu lieu il y a plus de trente ans. Mais le rêve qui l'entoure reste entier : destinations, vie à bord, déco, personnages célèbres, anecdotes... Pour tout connaître (mais surtout tout voir) des origines de ce train mythique à l'apogée du voyage ferroviaire de luxe. (F.A.)

Guillaume PICCON, *Orient-Express, de l'histoire à la légende*, Paris, Albin Michel, 2017. Prix : 55,00 €. Via L'appel : - 5% = 52,25 €.



PLATS MULTICULTURELS

Suite à un concours organisé dans une banlieue très multiculturelle de Lyon, des femmes d'origine étrangère, ainsi que quelques Françaises, ont mitonné leurs meilleurs plats. Cet ouvrage est né de cette initiative. En plus de présenter les différentes préparations, il raconte l'histoire de celles qui les ont cuisinées, parle de leur pays d'origine, des raisons de leur arrivée en France... Le tout accompagné de très belles photos. On retrouve aussi les recettes des différents mets, l'intérêt nutritionnel des ingrédients, etc. Un régala pour les yeux et les papilles. (C.V.)

Alexis JENNI, *Femmes d'ici, cuisines d'ailleurs*, Paris, Albin Michel, 2017. Prix : 33,55 €. Via L'appel : - 5% = 31,88 €.



RUSSIE MULTIPLE

À l'origine, le comédien Vincent Perez (*Indochine, Cyrano, La Reine Margot*) voulait être photographe. Avec l'écrivain Olivier Rolin, il a arpenté la Russie, de Saint-Petersbourg à Oulan-Oude, aux confins de la Mongolie, d'Arkhangelsk, proche de l'Arctique, à Astrakhan la tatare, voisine des républiques caucasiennes. De ce périple, il a ramené des photos splendides reproduites ici pleine page. Elles montrent des hommes et femmes de toutes « nationalités », de tous âges et conditions. Et aussi des décors extérieurs et des intérieurs de maisons particulièrement photographiques. (M.P.)

Vincent PEREZ et Olivier ROLIN, *Un voyage en Russie*, Paris, Delpire, 2017. Prix : 49,00 €. Via L'appel : - 5% = 46,55 €.



CHEZ GAINSBOURG

« Voilà, c'est chez moi. Je ne sais pas ce que c'est : un sitting room, une salle de musique, un bordel, un musée... » Le 5 bis rue de Verneuil, où Serge Gainsbourg a vécu de 1969 à 1991, est un lieu mythique dont la façade est couverte de graffitis. Dans cet album, les photos de Tony Frank en visitent chaque pièce : le grand salon avec, face au piano, un portrait de Brigitte Bardot grandeur nature, la bibliothèque et son fauteuil en cuir défraîchi cerné de photos, la chambre des poupées, celle à coucher, etc. Des clichés du propriétaire et de sa fille Charlotte jalonnent ce parcours sentimental. (M.P.)

Gainsbourg, *5 bis rue de Verneuil*, Paris, E/P/A, 2017. Prix : 33,55 €. Via L'appel : - 5% = 31,88 €.



PRIX EUGÉNIE BRAZIER

Palmarès 2017

Créé en 2007 par l'association des Amis d'Eugénie Brazier, le Prix Eugénie Brazier

(faisant référence à la célèbre mère cuisinière lyonnaise aux 2 tables triplement étoilées) dévoilait récemment les lauréats de ses prix littéraires annuels, mettant la transmission du patrimoine culinaire des femmes à l'honneur.

Après une présélection par un comité de lecture, le palmarès 2017 suivant était annoncé en présence d'Isabelle Haeblerlin (présidente du jury, créatrice de l'association Épices à Mulhouse), de Mojgan Tashvighi (cuisinière iranienne), de Guillaume Lamy (journaliste gastronomique) et du photographe culinaire Hugues Feuillet :



Grand Prix Eugénie Brazier

Les recettes d'une connasse de Fiona Schmidt - Hachette cuisine

Prix de l'Iconographie et de l'Image

Manger libanais de Ayla Hibri et Zeina Abirache - Marabout

Prix de la Francophonie et d'Ailleurs

Kalamata de Julia Sammut - Kéribus

Prix du Comité de lecture

Femmes d'ici, cuisines d'ailleurs d'Alexis Jenni - Albin Michel

Coup de cœur du Jury

La Table Palestinienne de Reem Kassis - Phaidon

46 LE MAG VIVRE AUTREMENT

ça change tout

Le vrac, c'est emballant

L'association Vrac promeut à Lyon la création de groupements d'achats dans les quartiers populaires. Circuit court, prix coûtant, & pour les clients, des produits de qualité dans les assiettes.

par Isabelle Marchand & illustration Marino Degano

ATMOSPHÈRE DE BUCHE, ce mardi, à la MJC Jean-Cocoteau du quartier « prioritaire » Bel-Air de Saint-Priest, dans la banlieue de Lyon (Rhône). Pâtes, riz, farine, raisins secs, figues, papillotes en chocolat... en tout une soixantaine de produits alimentaires y ont été livrés en vrac en début de matinée. Une quinzaine de bénévoles s'affairent à préparer les quatre-vingt-cinq commandes passées par les habitants du quartier ou par ceux qui y travaillent. Pesées, répartition des aliments dans de petits sacs en papier... Debout devant un comptoir, un jeune homme, armé d'un grand couteau, tranche une meule de comté. « Du bon comté à 10,20 € le kilo, c'est

presque impossible à trouver, ça vaut bien un coup de main une fois par mois ! » commente Bernard, 67 ans. C'est le jour de la distribution mensuelle de l'association Vrac (Vers un réseau d'achats en commun) qui a pour objectif de rendre le bio et les produits de qualité issus de l'agriculture paysanne accessibles à tous. Comment ? En achetant du vrac en grande quantité et en revendant sans intermédiaires, à prix coûtant.

L'association est née en décembre 2013 à l'initiative de Boris Tavernier. Fondateur de la première Amap (Association pour le maintien d'une agriculture paysanne) lyonnaise en 2004, cet autodidacte du goût avait déjà initié la création d'un café-restaurant coopératif utilisant uniquement des produits de la région. « Nous y touchons un public

de militants convaincus. Après avoir suivi un master en économie sociale et solidaire, j'ai eu l'idée de permettre à des consommateurs précaires d'accéder à des produits de qualité. J'avais déjà les adresses de bons fournisseurs ! » À La Duchère, quartier « prioritaire » de Lyon, à Vénissieux, ou encore à Vaulx-en-Velin, Boris Tavernier équipe les centres sociaux, les ateliers de tricot ou de Scrabble, rencontre les associations, organise des dégustations. Il est conscient que le « bio » est un repoussoir. « Pour les habitants de ces quartiers, le bio reste réservé aux riches. J'ai préféré leur parler qualité, circuit court et surtout prix coûtant. »

Patricia, qui habite Bel-Air depuis quatorze ans, a hésité avant d'adhérer au projet. « J'achetais déjà quelques produits en vrac au supermarché mais le stand a été retiré. Ici, je peux à nouveau en trouver selon mes besoins, sans emballage ni gaspillage. De plus, les produits sont meilleurs. » Membre du conseil de quartier, cette ancienne assistante maternelle de 59 ans vit avec une petite pension d'invalidité. Elle prend en charge une partie des commandes, et vient aider à la distribution, parce qu'elle apprécie l'ambiance et les contacts. « Les bailleurs sociaux cherchent à générer des lieux de socialisation, explique Boris Tavernier. J'ai pu démarrer le projet grâce au bailleur social Est Métropole-habitat et à la Fondation Abbé-Pierre, dans le cadre de sa stratégie de lutte contre l'isolement. » Avec l'aide de la fondation Carasso, Boris Tavernier a fondé treize points de distribution dans divers quartiers de l'agglomération lyonnaise, totalisant 1 200 adhérents. Salué en 2016 par le prix « S'engager dans les quartiers » de l'Agence nationale de rénovation urbaine, il rêve désormais d'y ouvrir un restaurant. Avec des prix accessibles et des produits en circuit court. ■

Rem.: www.vrac-assoc.org

47

Sacs à vrac

Très pratiques, ces petits sacs en coton 100 % français, pour acheter en vrac pâtes, riz ou lentilles. Le coton provient de l'Als, le coton de Comines (Nord), le fil de Wasquehal (Nord) et le tout est assemblé par des personnes handicapées à Armentières (Nord).

■ € pour un lot de 3 sacs de tailles différentes.

Consommer malin

De l'usage du bon vieux savon

Nos poubelles regorgent de flacons en plastique, de savons liquides, shampoings ou autres tubes de dentifrice difficiles à recycler. Une solution simple existe : revenir au bon vieux savon. On trouve aussi de nouveaux produits « solides » comme du shampoing (en forme de savon) ou du dentifrice (dans une petite boîte en métal ronde et réutilisable). Petit plus, ils sont artisanaux et durent plus longtemps qu'en flacon.

Sur internet ou dans les magasins bio.

Lire Femmes d'ici

cuisines d'aïeules

L'idée du livre a germé lors d'un concours de cuisine organisé à Vaulx-en-Velin (Rhône). Boris Tavernier a rassemblé un cuisinier, un graphiste, un photographe, un illustrateur et l'écrivain Alexandre Jenni pour restituer l'histoire de quinze femmes des quartiers, l'atmosphère de leur cuisine et leur plat préféré. Un beau et succulent carnet de voyage.

Éd. Albin Michel, 266 p., 29,90 €.

à vous d'agir

La mobilisation des habitants est essentielle pour créer un groupement d'achats dans un quartier. Le réseau Vrac, qui a déjà essaimé à Strasbourg (Bas-Rhin), accompagne les projets tout au long des différentes étapes de la création. Une vidéo de présentation est visible sur le site de l'association qui met aussi à disposition ressources techniques, outils de communication et de sensibilisation.

Samedi 17 janvier, France Culture


Voici un beau livre à la couleur jaune qui s'appelle *Femmes d'ici, cuisines d'ailleurs* où quinze femmes ouvrent leur cuisine et font partager le plat auquel elles tiennent, sous la plume de l'écrivain Alexis Jenni (prix Goncourt 2011). C'est publié aux éditions Albin Michel.

Elle s'appelle Sondes, elle est irakienne, chrétienne et kurde. Dans une autre vie, elle habitait Bagdad. Elle a connu tous les enfers que vit l'Irak depuis une éternité : la dictature, la guerre, la terreur islamiste. Son père a été tué dans la rue, devant sa porte, d'un coup de pistolet.

Sondes est arrivée en France il y a un peu plus de deux ans, avec son mari et leurs trois enfants, un quatrième est né depuis. De l'Irak, elle cuisine un plat que l'on trouve en fait un peu partout en Orient : les dolmas qui sont des légumes farcis. C'est sa grand-mère qui lui a appris à cuisiner ainsi aubergines, courgettes, oignons, feuilles de vigne...que l'on sert sur un grand plat tout plat avec force de menthe de coriandre, de persil, de pain.

Femmes d'ici, cuisines d'ailleurs, c'est le fruit d'une belle aventure, humble et généreuse. Celle de VRAC. C'est le nom d'une association qui s'est donnée pour objectif de vendre à prix coûtant des produits bio et de qualités dans les quartiers populaires. Elle a commencé par la banlieue lyonnaise et fait désormais des petits à Strasbourg, Bordeaux et bientôt Toulouse. Chez VRAC on adhère pour un euro et on passe commande une fois par mois. Les adhérents se chargent de la distribution. A titre d'exemple, la farine en conversion bio est à 0,80 euro le kilo, l'huile d'olive bio à 5,80 euros le litre, le comté à 10,20 euros le kilo.

Ce n'est pas cher et ça fait du lien social. VRAC anime aussi des ateliers cuisines et organisera prochainement un concours de cuisine « Junior » en partenariat avec deux collèges des Minguettes à Vénissieux.

france culture  LE DIRECT
Les Chemins de la philosophie Programme

Actualités | Savoirs | Art et Création | Fictions | Documentaires | Conférences

[Accueil](#) > [Émissions](#) > [Les Mitonnages](#) > [Né quelque part](#)

Les Mitonnages par Jacky Durand

Le samedi de 8h55 à 9h



3 MIN

Né quelque part

13/01/2018



PODCAST



EXPORTER



Lire

FEMMES D'ICI, CUISINES D'AILLEURS

Le livre d'Alexis JENNI a été publié par les éditions Albin MICHEL.

Quinze femmes ouvrent leur cuisine et font partager LE plat auquel elles tiennent. Un plat de famille venu d'ailleurs, simple et délicieux, qui évoque les souvenirs et réchauffe les cœurs.

Tout en le préparant, elles racontent comment on leur a transmis, comment elles l'ont transformé, et puis finalement toute leur histoire, comment elles sont arrivées en France, et comment elles y vivent.

Jacky DURAND, journaliste à Libération a présenté l'origine de ce texte en ces termes :

« Femmes d'ici, cuisines d'ailleurs, c'est le fruit d'une belle aventure, humble et généreuse. Celle de VRAC. C'est le nom d'une association qui s'est donnée pour objectif de vendre à prix coûtant des produits bio et de qualité dans les quartiers populaires. Elle a commencé par la banlieue lyonnaise et fait désormais des petits à Strasbourg, Bordeaux et bientôt Toulouse. Chez VRAC, on adhère pour un euro et on passe commande une fois par mois. Les adhérents se chargent de la distribution. À titre d'exemple, la farine en conversion bio est à 0,80 € le kilo, l'huile d'olive bio à 5,80 € le litre, le comté à 10,20 € le kilo. Ce n'est pas cher et ça fait du lien social ».

Vendredi 26 janvier 2018, Bruit Côté Cuisine



du bruit côté cuisine

buzz, news et infos de la gourmandise, de la gastronomie et des plaisirs de la table
spécial gourmets d'île de france-ouest

Grand Ouest

- Les chefs du grand ouest

Liens gourmands

- Chroniques du plaisir
- Dévoré les livres
- L'Ecole de Nathaly Nicolas
- L'Oreille culinaire
- Maison Trévier

Catégories

- Chefs à leur piano
- A lire toutes affaires cessantes
- Agenda gourmand

26 janv. 18

Recettes familiales venues d'ailleurs, Patrimoine des banlieues mètisses



Catherine Thenes

Contactez l'auteur

Tags

- adresses
- Ailleurs**
- Artisans Artistes
- Arts **Chefs**
- Chocolat
- Comportements
- Cuisine
- Culture(s)**
- Desserts
- Douceurs
- fromages Fruits

Tout a commencé comme un concours, "une sorte de Top Chef", organisé à Vaulx en Velin, "les cuisinières du quartier venaient faire goûter leur meilleur plat à un jury professionnel, établi en bas des barres des Noirettes", raconte Boris Tavernier. "Chaque cheffe venait avec son plat et son histoire, donnait à goûter toute la saveur d'une culture, d'une vie, d'un moment".



(Photos Denis Svartz)

De ce projet mené par VRAC, un réseau associatif de distribution solidaire de produits bio et locaux dans les cités de l'agglomération lyonnaise, est née chez les protagonistes la conviction qu'existe dans la France d'aujourd'hui, **un territoire culturel partagé, une forme de "terroir humain" et de patrimoine qui n'est pas reconnu comme tel: la banlieue métissée et ses quartiers populaires, certes précarisés économiquement mais "riches de diversité culturelle"**.



Une richesse culturelle qui s'exprime notamment dans la pratique culinaire portée et transmise par les femmes, une fraction des habitants des cités ayant appris au fil des jours et par la force des choses à mixer leur savoir-faire hérité de la cuisine de leurs pays d'origine avec les produits locaux et les traditions de leur région d'accueil.



Sous la plume d'Alexis Jenni, prix Goncourt 2011, cette aventure humaine revit dans un livre publié fin 2017 chez Albin Michel, à travers le parcours, l'histoire, les épreuves et les bonheurs, la philosophie de vie de 15 femmes dont les barres d'un quartier chaud des environs de Lyon constituent l'univers quotidien.



Capture-d'écran-2017-12-13-à-12

Croquées par le dessinateur Emmanuel Prost, photographiées par Denis Svartz, Miranda, Zained, Sondes, Nansy, Amaria, Fazia, Ladda, Awa, et les autres partagent **les recettes des plats qui constituent les bases de leur socle culturel, ravivant "les souvenirs des temps d'avant", avant leur arrivée en France**: l'atassi du Bénin, la moussaka d'Egypte, les cornes de gazelle et les makrouts d'Algérie, les curry nems du Cambodge, les *enchiladas salsa verde* du Nicaragua, la paëlla d'Espagne, le palaw d'Afghanistan, le boeuf épinards-arachides de Centre-Afrique, etc...



(Photo France 3 Auvergne-Rhône-Alpes)

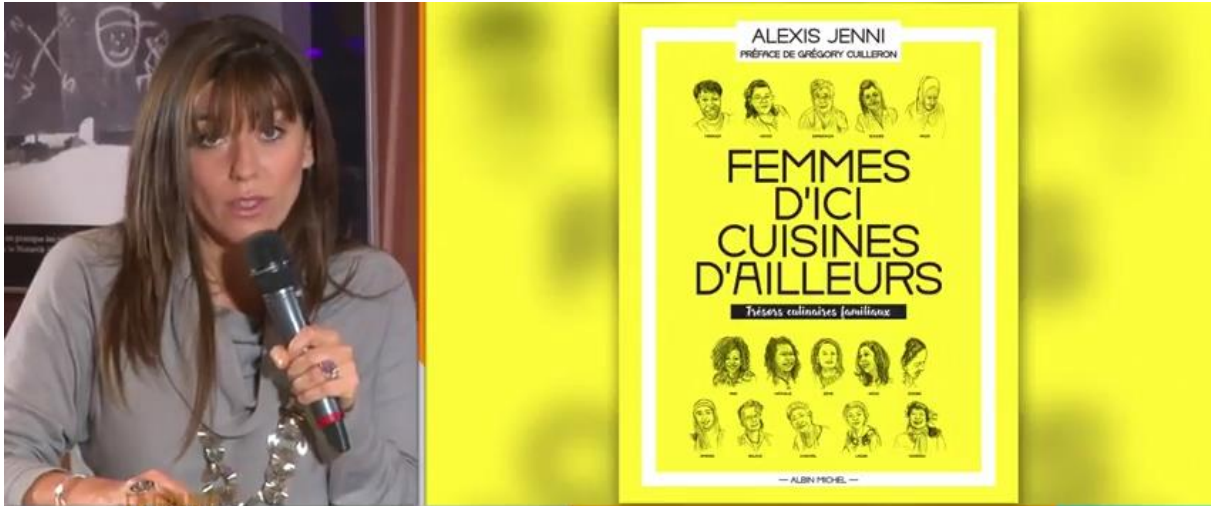
Tout en préparant leur plat fétiche devant Alexis, Emmanuel et Denis, ces femmes racontent comment et par qui il leur a été transmis, comment et pourquoi elles l'ont transformé et adapté à leur nouvelle vie. Et en fin de compte c'est toute leur histoire qu'elles livrent en évoquant ces **trésors culinaires familiaux issus de leur enfance aux quatre coins du monde**.

Femmes d'ici, Cuisines d'ailleurs, Alexis Jenni, Editions Albin Michel

Janvier 2018, Var Azur TV



La Grande Emission du 18/01/2018



DU BIO DANS LES QUARTIERS DÉFAVORISÉS VRAC, vers un réseau d'achat en commun

Ces derniers mois ont été chargés pour l'association Vrac. À peine âgée de quatre ans, elle a participé en septembre aux Assises générales de la Bio et aux États généraux de l'alimentation à Paris. En octobre, elle publiait chez Albin Michel le (très) joli livre *Femmes d'ici, cuisines d'ailleurs*, auquel ont notamment participé le cuisinier Grégory Cuilleron et le prix Goncourt, Alexis Jenni. Enfin, en décembre, l'association était récompensée par la fondation « La France s'engage », présidée par François Hollande, lui assurant une dotation de 250 000 euros sur trois ans. Dans le même temps, Vrac se développe à Strasbourg et Bordeaux, et envisage de s'installer à Toulouse. Pas mal pour une structure qui a commencé dans trois quartiers lyonnais.

Mais concrètement, Vrac (Vers un réseau d'achat en commun), c'est quoi ? « *L'ambition est de démocratiser les produits bio et locaux auprès de publics qui ne sont pas déjà sensibilisés à la question, principalement dans les quartiers*

réputés difficiles », présente Boris Tavernier, l'un des initiateurs du projet. Aux côtés de cet ancien du bar De l'Autre Côté du Pont (Lyon 3e) figurent Marc Uhry, ancien directeur de l'agence Rhône-Alpes de la Fondation Abbé-Pierre, et Cédric Van Styvendael, le directeur général d'Est Métropole Habitat. De quoi assurer une assise solide et de la visibilité, mais sans donner de garantie sur la viabilité de Vrac.

Rencontres « *La difficulté était d'aller dans les quartiers, pointe Boris Tavernier. On n'allait pas arriver et dire "Bonjour, je vends des produits bio". Il a fallu rencontrer les habitants, les acteurs, les centres sociaux... Surtout, il a fallu convaincre par le goût. On a mis en place des dégustations au pied des immeubles. Si les gens trouvaient ça bon, on parlait du prix.* » Ceux-ci sont particulièrement bas : Vrac commercialise ses produits alimentaires et sanitaires (savons, liquides vaisselle...) à prix coûtant. L'initiative débute

en 2014 dans trois quartiers (Les Noirettes à Vaulx-en-Velin, La Duchère à Lyon et Les Minguettes à Vénissieux) pour aujourd'hui être présente dans dix autres de la Métropole. Partout le principe est le même. « *Les habitants passent commande lors de permanences*

« On a mis en place des dégustations au pied des immeubles. Si les gens trouvaient ça bon, on parlait du prix. »

qu'on organise dans les quartiers. Ils choisissent les produits qu'ils veulent et la quantité, par exemple de 20 centilitres à cinq litres d'huile. Il n'y a aucune contrainte d'engagement, la seule condition est qu'ils apportent eux-mêmes leurs emballages, leurs bocaux ou leurs bidons. » Et visiblement, la mayonnaise prend. La plupart des permanences sont assurées par des bénévoles, et la masse de produits écoulés ne cesse d'augmenter. « *La première année, on a vendu pour 55 000 euros de produits. Cette année, on en a vendu pour 240 000 euros. Ce qui représente 60 tonnes, dont 45 tonnes de produits alimentaires, bio ou locaux* », poursuit Boris Tavernier. Vrac compte 1 200 adhérents et emploie quatre personnes. Malgré quelques petits nuages à l'horizon : en vertu du sacro-saint « *modèle économique* » qui conditionne certaines subventions, « *on doit montrer qu'on sort un peu d'argent. On va donc introduire une nouveauté en faisant payer une marge de 10 % à ceux qui commandent sans habiter le quartier. Ça nous coûte idéologiquement, mais on n'a pas le choix.* » Une résolution qui ne devrait pas freiner l'ardeur de la jeune association, qui entend bien désormais se pérenniser hors de Lyon. 11 rue Dr-Ollier, Villeurbanne, 06 52 89 56 56. asso.vrac@gmail.com, vrac-asso.org

Le chef Alain Alexanian fait partie des personnalités qui accompagnent l'essor de VRAC, aux côtés notamment de Grégory Cuilleron et Alexis Jenni.



Vendredi 9 février 2018, RFI

rfi LES VOIX DU MONDE

Direct Afrique Direct Monde Direct Vidéo Journaux Vidéos

À L'ÉCOUTE Journal

INVITÉ AFRICAINE
Abou Dramane Sangaré: «Pour ramener la confiance, il faut une élection crédible»

ACCUEIL AFRIQUE MONDE FRANCE ÉCONOMIE CULTURE SPORTS AFRIQUE FOOT SCIENCES TECH ÉMISSIONS INTERACTIF L'HEBDO

LE GOÛT DU MONDE

Femmes d'ici, cuisines d'ailleurs

Par Clémence Denavit Diffusion : vendredi 9 février 2018



Awa, Zaïneb, Sadia et Nathalie. © RFI/Clémence Denavit



Clémence Denavit | RFI/Pierre René-Worms

L'oignon est-il vraiment de toutes les marmites du monde ? Les ancêtres sont-ils gourmands ? Et la pomme de terre une déesse ? Vous saurez tout dans le Goût du Monde, l'émission qui parle de saveurs, d'histoires, de partage, de goûts: d'ici ou d'ailleurs. Ces goûts qui rappellent les souvenirs, les émotions, et nourrissent l'imaginaire. A vous ensuite de partager vos souvenirs et de faire chauffer les marmites !

Comme nous ne pourrons pas goûter, racontez-nous ! En mots, en photos, en recettes, en histoires, parlez-nous de vous !

A l'origine, il y a Vrac, une association qui vend à prix coûtant des produits bio et de qualité dans les quartiers populaires, dans la banlieue lyonnaise d'abord et aujourd'hui aussi, dans d'autres quartiers et banlieues en France. «Territoire flou» que l'on appelle ainsi, faute de pouvoir mieux les nommer, territoire fourre-tout, fourre toutes histoires, terre d'asile ou d'errance.

On a vite fait de l'écartier ce territoire, il fait bande à part. Jusqu'à ce qu'on le mette en lumière en flattant - et il y a matière - toute l'ingéniosité, l'ouverture, la diversité et le dynamisme d'habitants qui ne se satisfont pas d'un état de fait. Beaucoup en ont déjà parcouru des distances, et l'arrivée doit être peut-être le point d'un autre départ. Qu'ils soient en France, depuis 50 ans ou 2 ans seulement, travailleurs immigrés, réfugiés, amoureux jeunes mariés, rescapés, leur cuisine est un bagage, une identité, d'ici et d'ailleurs, d'hier et de demain sans doute aussi. Quelle sera d'ailleurs la cuisine des enfants nés en France, nourris des plats de leurs mères, héritages et déjà, mêlés ?

Chez Vrac, on fait de l'égalité et de la reconnaissance de cette richesse, un délice. Un concours de cuisine plus tard, et une idée : demander à 15 femmes cuisinières d'ouvrir leur cuisine à une bande de lascars bien intentionnés (photographe, cuisinier, illustrateur, et écrivain : Alexis Jenni), et de cuisiner ce plat qui dira qui elles sont, d'où elles viennent, qui leur a appris à cuisiner, comment elles l'ont transformé, de qui elles tiennent les gestes, leur savoir-faire. 15 femmes fières de voir leur voix portée, leur identité reconnue, admirée, leur singularité soulignée. Comment ne pas l'être, fière ?! Chaque cuisine offre des brassées de saveurs, les épices signent un souvenir, lient Kaboul à Bangui, l'Irak, la Tunisie, la Turquie... Elles se croisent sans avoir la même saveur et l'on s'émerveille de la diversité, la richesse des cuisines, des effluves du monde entier. Les sens traduisent mieux qu'aucune langue ne le ferait, la sincérité et la générosité du partage. Des cuisinières singulières hors pairs, attentives, humbles, terriblement généreuses.

Nous avons pu rencontrer les lascars, et 4 des 15 femmes d'ici.

Espérons que cette rencontre vous donnera envie de partager à votre tour, et de nous raconter à votre tour. Ici, par mail : Clémence.Denavit@rfi.fr ou par téléphone (un message laissé au **33 1 84 22 79 20**, ou un numéro pour que l'on puisse vous rappeler).



© Denis Svartz/Albin Michel



Mercredi 14 février, Rencontre avec François Hollande



Jeudi 15 février 2018, Viva

FRANCOIS HOLLANDE EN VISITE À SAINT-JEAN

Le 15/02/18



François Hollande, président de la fondation La France s'engage, a rendu visite à l'équipe du Comptoir Emerjean, vitrine commerciale de l'entreprise Territoire zéro chômeur de longue durée, installée dans le quartier Saint-Jean, mercredi 14 février. L'ancien président de la République a rencontré les salariés de l'entreprise et les responsables de Vrac (Vers un réseau d'achat en commun), association lauréate de la fondation, en 2017, récompensée pour son action dans le domaine de l'économie sociale et solidaire. Tous ont partagé un déjeuner préparé par trois des femmes qui ont participé au livre Femmes d'ici, cuisines d'ailleurs, paru chez Albin-Michel en octobre dernier, à l'initiative de Vrac.



Awa Moreau

« Du cœur à l'ouvrage »

Née en Centrafrique et Villeurbannaise depuis 23 ans, Awa Moreau a participé au (très beau) livre *Femmes d'ici, cuisines d'ailleurs*. Une juste reconnaissance pour celle qui aime tant cuisiner pour les autres.

Awa Moreau est née à Bangui il y a 47 ans. Cette femme énergique et chaleureuse est arrivée à Villeurbanne en 1995 à l'âge de 24 ans, au bras de Gilles, son mari, rencontré en Centrafrique. « Il était volontaire pour ATD Quart monde et s'occupait des enfants des rues à Bangui ; moi je donnais un coup de main pour la cuisine. » Depuis, le plaisir de passer aux fourneaux pour nourrir les autres ne l'a pas quittée. La table de la salle à manger de l'appartement familial, à la

Perralière, est immense. On imagine de fréquentes grandes tablées. Ce qui est le cas, entre ses trois grands enfants – Josiane, Antoine, Amandine –, son petit-fils de 2 ans, les amis de passage et... son goût du partage. « Awa cuisine bien, beaucoup et pour tout le monde », résume son mari. « Mon père a eu cinq femmes et nous étions 16 frères et sœurs... Alors la cuisine il fallait

II C'est une expérience humainement riche, qui nous a permis de nous exprimer à travers la cuisine, de témoigner que nous sommes d'ici et d'ailleurs. »

la faire souvent !, confirme Awa dans un sourire éclatant. A 12 ans, j'allais au marché et je m'occupais des repas. C'était une responsabilité. Et un plaisir, que j'ai gardé ! »

Le goût des produits frais a conduit Awa à s'intéresser à l'association villeurbannaise Vrac (Vers un réseau d'achat en commun). « Des amis m'en ont parlé et, depuis 2 ans, j'achète des produits bio ou locaux à prix coûtant ». Voilà comment, de fil en aiguille, Awa s'est retrouvée parmi la quinzaine de femmes, réunies dans le livre *Femmes d'ici, cuisines d'ailleurs*, paru en octobre. Né à l'initiative de Vrac, il mêle textes, photos, dessins et la beauté de la forme s'accorde à celle du fond. L'écrivain lyonnais Alexis Jenni (Prix Goncourt 2011), un photographe, un illustrateur, un cuisinier ont apporté leur talent à l'ouvrage, mettant en valeur des femmes d'origines diverses, venues vivre à Lyon, à Vaulx-en-Velin ou à Villeurbanne, comme Awa. Toutes ont confié la recette d'un plat qui leur est cher et, aussi – et surtout –, raconté les souvenirs de leur vie en Irak, Afghanistan, Espagne, au Cambodge, au Nicaragua... « J'ai choisi le bœuf épinards-arachides, c'est bon, simple et équilibré. L'équipe est venue à la maison pendant que je cuisinais et on a tous partagé le plat. Tout s'est fait naturellement et dans la bonne humeur ». Assistante maternelle, puis aujourd'hui aide-ménagère auprès de personnes âgées, Awa parle de sa fierté lors de la sortie du livre et de la chance qu'elle a eue d'y figurer. « C'est une expérience humainement riche, qui nous a permis de nous exprimer à travers la cuisine, de témoigner que nous sommes d'ici et d'ailleurs. Mais je ne quitterai jamais Villeurbanne ! » ■
Femmes d'ici, cuisines d'ailleurs,
Éditions Albin-Michel.



Mardi 6 mars 2018



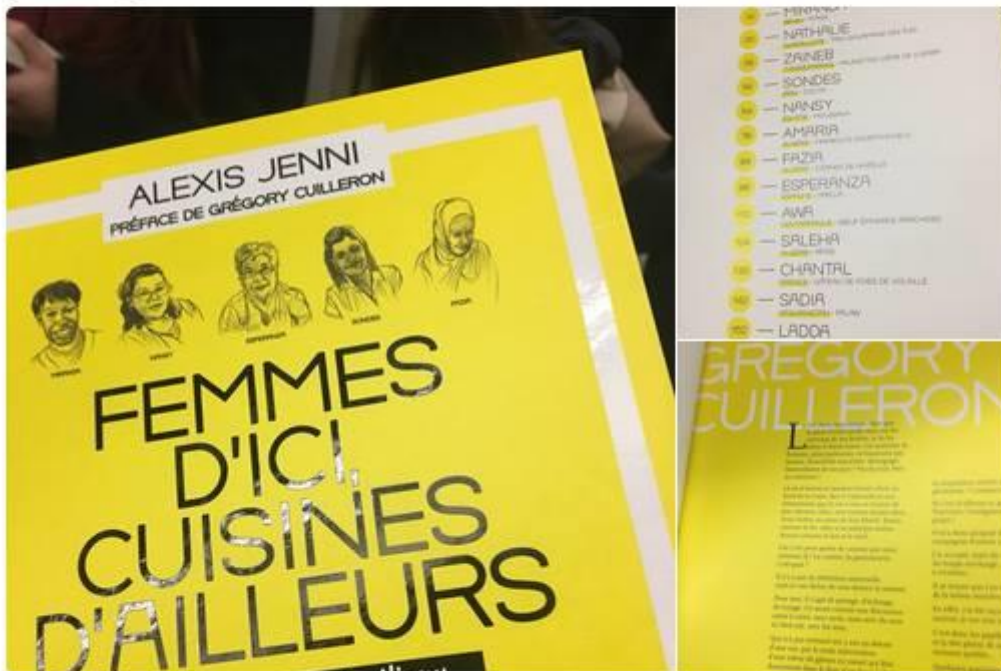
Audrey PULVAR ✓

@AudreyPulvar

Abonné



Grâce à [#Vrac](#) je découvre le magnifique et bouleversant [#FemmesDiciCuisinesDailleurs](#) aux éditions [@AlbinMichel](#) : des parcours, des rencontres, des tragédies, le rire... tout en partage devant une bonne recette. Bravo !



11:35 - 6 mars 2018

6 Retweets 20 J'aime



Dimanche 18 mars 2018, France 3 Limousin



Beaux livres

Femmes d'ici, cuisines d'ailleurs

Alexis Jenni et collaborateurs



Les magasins VRAC distribuent de la nourriture bio et locale dans les "banlieues" de Lyon, le vrac permettant de proposer des prix plus bas et de lutter contre les emballages perdus. Ils ont organisé un concours de cuisine. Une présentation des quinze lauréates est faite dans cet ouvrage avec textes du prix Goncourt Alexis Jenni, dessins d'Emmanuel Prost, photographies de Denis Svartz, préface du cuisinier Grégory Cuilleron, etc. Le résultat est intéressant sur le plan du message : il y a des savoirs excellents à découvrir au sein des populations issues de l'immigration. Le livre est agréable à découvrir. Bémol : un livre très genré, avec pas moins de 7 hommes pour donner la parole à 15 femmes. MB

Éd. Albin Michel, 2017, 224 p., 30 €

Jeunes

Histoires du soir pour filles rebelles 100 destins de femmes extraordinaires

Elena Favilli et Francesca Cavallo et une cinquantaine d'illustratrices



Dès 5 ans. Ce livre à lire à raison d'une histoire chaque soir permettra à toutes les enfants, mais aussi à leurs parents de découvrir (brièvement) la vie de 100 femmes (classées par leurs prénoms), cela va de Cléopâtre à Maria Montessori en passant par les sœurs Mirabal ou Marie Curie. Ce livre connaît un succès phénoménal : il détient le record de collecte de fonds en souscription, il a été en tête des ventes en Italie, vendu déjà à plus de 500 000 exemplaires et actuellement traduit dans de multiples langues. Ce n'est toutefois ni trop écolo ni trop féministe : on y trouve des personnes comme Margaret Thatcher, des sportives, des top model... FV

Éd. Les Arènes, 2017, 212 p., 20 €

La théorie de l'élastique

Anne-Françoise De Bruyne



Dès 9 ans. Clara, 11 ans, élevée par sa mère, aimerait retrouver son père. Elle sait qu'il travaille dans l'humanitaire. La visite dans sa classe d'un jeune réfugié afghan va lui donner l'idée d'aller voir ce qui se passe près de Sangatte. Sous couvert d'une belle histoire de recherche en paternité, un vrai reportage sur les conditions de vie des réfugiés qui s'agglutinent près de la Manche et sur les débats qui agitent les populations locales. Le titre du livre est un peu abscons. FV

Éd. Le Muscadier, 2017, 202 p., 12,50 €

Musique

Dolce Vita

Francesca Solleville



Interprète de Baudelaire, Aragon et Neruda, camarade de Ferrat et Ferré, Francesca Solleville a chanté la Commune, pour le Vietnam ou encore pour Angela Davis. Elle revient avec un album tout en délicatesse, qui s'ouvre en beauté avec "La page blanche", superbe morceau à l'étoffe de classique, qui embrasse le mystère de la vie de la naissance à la mort. La chanteuse née en 1932 continue à s'engager avec plusieurs titres attentifs au sort des migrant-es (La vague, Le mur Méditerranée, Les portes de la France), d'une femme de la rue (La dame Condillon), aux inégalités (Vous êtes marrants les riches), sans oublier des odes au désir (J'en veux) et à l'autonomie (On ne me commande pas). Un poing levé, l'autre main qui tient la nôtre avec sollicitude, Francesca Solleville continue à nous toucher. GG

EPM, 2017, 14 titres, 15 €

Films

Fukushima mon amour



Le titre est trompeur, on devrait dire : Fukushima, mon amie. Plusieurs critiques ont considéré que cette histoire pourrait se dérouler n'importe où ailleurs qu'à Fukushima. Oui et non. Oui, pour la rencontre de deux femmes en peine qui apprennent à communiquer, partant de deux cultures si différentes. Non, parce que la réalisatrice a choisi de situer son histoire à Fukushima, et pas ailleurs, avec la volonté de montrer l'état des lieux à un grand public qui n'a pas eu connaissance des documentaires militants. On découvre les conditions de logement provisoires des évacués à la fois désespérés et fatalistes. La pollution radioactive est présente partout dans ces univers de ruines. Ce film, qui est d'une grande qualité, n'a pas été une réussite commerciale. Est-ce en raison du choix esthétique du noir et blanc ? De la lenteur d'un vieux film japonais ? Il n'y a aucun discours sur la lutte contre le nucléaire. On est de ce fait surpris par le panneau final. MD

Film allemand de Doris Dörrie avec Rosalie Thomass - Kaori Momoi, 104 min, 2016.

Nous avons également reçu... 2/2

Essais

■ **Insoutenables inégalités. Pour une justice sociale et environnementale**, Lucas Chancel, éd. Les Petits Matins, 2017, 182 p., 16 €. Ouvrage concis qui montre dans un premier temps que l'injustice sociale induit des inégalités environnementales, et qui propose dans un second temps des pistes de réponses pour amorcer la transition. Les axes de travail proposés sont notamment l'investissement dans le transport et l'énergie et un important travail sur nos instances démocratiques.

■ **Sentiers d'aurore**, Jean-Baptiste Libouban, éd. Harman, 2017, 108 p., 12 €. Dans ce recueil de poèmes, le compagnon de l'Arche et fondateur des faucheurs volontaires donne libre expression à son admiration pour la faune et la flore, dans des ambiances de contemplation et parfois dans une veine plus engagée.

B. D.

■ **Ma vie de réac T2**, Morgan Navarro, éd. Dargaud, 2018, 120 p., 18 €. En courts sketches, l'auteur met en scène un personnage à son nom qui est censé avoir des réactions conservatrices vis-à-vis des questions de sociétés (mariage homosexuel, écriture inclusive, éducation des enfants, etc.). Un humour au 2e degré présenté auparavant sur un blog du quotidien Le Monde et qui suscite de nombreux commentaires dont certains sont repris en fin d'ouvrage.

■ **Notes pour une histoire de guerre, Cipi**, traduit de l'italien par Hélène Dauniol-Remaud, éd. Futuropolis, 2018 [2005], 144 p., 23 €. Trois jeunes s'embêtent dans un pays victime de bombardements. Ils veulent pour survivre. Ils rencontrent alors un chef de bande qui va les embaucher pour différentes opérations illégales. Endurcis, ils se laisseront entraîner à rejoindre des groupes de mercenaires sans même savoir pourquoi ils partent faire la guerre. Une dénonciation du patriotisme et de la guerre aveugle qui a reçu de multiples prix lors de sa première édition.

■ **Les chiens de Pripyat T2, les enfants de l'atome**, Aurélien Ducoudray, Christophe Alliel, éd. Grand Angle/Bamboo, 2018, 56 p., 14,50 €. Des équipes de chasseurs sont envoyés dans la zone interdite de Tchernobyl pour y abattre les chiens errants... mais la prime est encore plus intéressante si l'on arrive à prendre des enfants car certains se sont réfugiés directement dans le réacteur accidenté. C'est bien imaginé, mais tellement improbable (un gamin mourrait en quelques heures à proximité du réacteur) qu'on a du mal à ne pas décrocher de l'histoire.

Jeunesse

■ **Dame Nature**, Christos, Virginie Rapiot, éd. Des ronds dans l'O, 2017, 32 p., 16,5 €. Dès 5 ans. Dame Nature a créé la magnifique diversité du vivant mais les êtres humains, ses enfants, la saccagent. Il faut inverser la tendance. Quelques très belles illustrations naturalistes.

■ **Alphonse, le lion qui ne pleurerait jamais**, Yeshi Kim, Anna Ladecka, Talents Hauts, 2018, 32 p., 12,50 €. Dès 4 ans. Alphonse le lion ne pleure jamais, mais un jour il se sent bizarre et il apprend à pleurer. Les autres animaux ne vont que l'en respecter davantage.

■ **Contes navajos du grand-père Benally**, Nausica Zaballós, illustrations Juliette Hurralde, éd. Coater, 2017, 160 p., 15 €. Dès 12 ans. Sept histoires, sept thématiques pour découvrir la culture des Navajos. Chaque histoire est complétée par une ou deux pages d'explications. Une manière ludique de mêler les imaginaires du conte à la découverte de ce peuple amérindien.



Les livres présentés ici ne sont pas vendus par Silence. Vous pouvez les trouver ou les commander dans n'importe quelle librairie.

Préférez quand c'est possible, les librairies indépendantes.



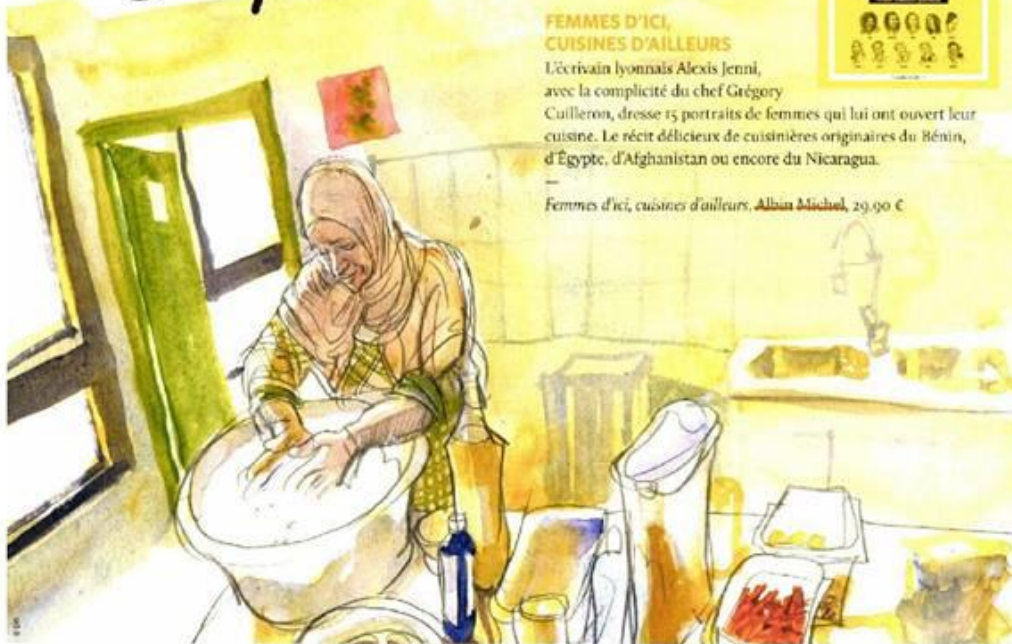
PAYS : France
PAGE(S) : 19
SURFACE : 92 %
PERIODICITE : Trimestriel



► 20 mars 2018 - N°8

CULTURE • *livres*

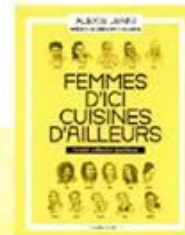
Top 3 livres



FEMMES D'ICI, CUISINES D'AILLEURS

L'écrivain lyonnais Alexis Jenni, avec la complicité du chef Grégory Cuilleron, dresse 15 portraits de femmes qui lui ont ouvert leur cuisine. Le récit délicieux de cuisinières originaires du Bénin, d'Égypte, d'Afghanistan ou encore du Nicaragua.

Femmes d'ici, cuisines d'ailleurs. Alban Michiel, 29,90 €



Pauline Delage

Droits des femmes, tout peut disparaître

AGIR À LYON: LE MAG

Dans le dernier numéro, on vous parlait du guide du même nom. *Agir à Lyon et ses alentours* revient sous la forme d'un magazine de 60 pages. Chaque mois, découvrez des initiatives et bonnes adresses pour une société plus écologique et solidaire.

8 € par numéro. Abonnement, soit 10 numéros, à partir de 45 €. <https://anciela.info/lemagazine>

DROITS DES FEMMES

Depuis quarante ans, l'idée selon laquelle les femmes doivent avoir accès aux mêmes domaines que les hommes s'est progressivement imposée. Et pourtant, en politique comme ailleurs, on est encore loin du compte. Pauline Delage, sociologue et maître de conférence à l'université Lumière Lyon 2, lance un cri d'alerte face à la fragilité des « acquis » des droits des femmes.

Droit des femmes, tout peut disparaître, éditions Textuel, 15,90 €

Vendredi 23 mars 2018, France 5

