

FEMMES D'ICI, CUISINES D'AILLEURS

ECRIT PAR : ALEXIS JENNI
PRÉFACE : GRÉGORY CULLERON

Collectif, sous la direction de : Boris Tavernier
Direction artistique : Genaro Lopez
Illustrations : Emmanuel Prost
Photographies : Denis Svartz
Nutritionniste : Valentin Luiggi

Quinze femmes réalisent un plat qui leur tient à cœur ; et elles racontent comment elles le préparent, comment il leur a été transmis, comment elles l'ont conservé à l'identique ou transformé, comment elles le partagent, comment elles aiment faire la cuisine, comment elles vivent entre culture d'origine et ce pays qui est désormais le leur.

Derrière chacun de ces plats s'ouvrent tout un monde, et une histoire, celle de ces femmes de toutes origines qui se sont établies ici, en France, dans ce territoire flou et bien vivant que faute de mieux on appelle la banlieue, et dont on ne sait le plus souvent pas quoi dire.

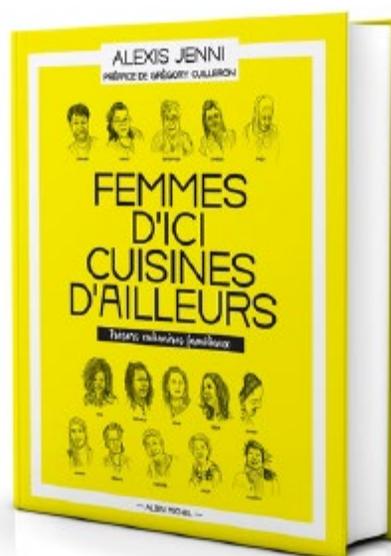
L'air de rien, en cuisinant, elles nous en dessinent un portrait plus souriant, plus riche et plus complexe que ce que l'on raconte habituellement de ces territoires mal connus. Les banlieues, serait-ce le terroir supplémentaire de la France traditionnelle qui en compte déjà tant ? Notre présent se vit ici, notre futur s'y construit, et la cuisine est un moyen d'en parler.

Sortie le 11 oct. 2017

Edition Albin Michel

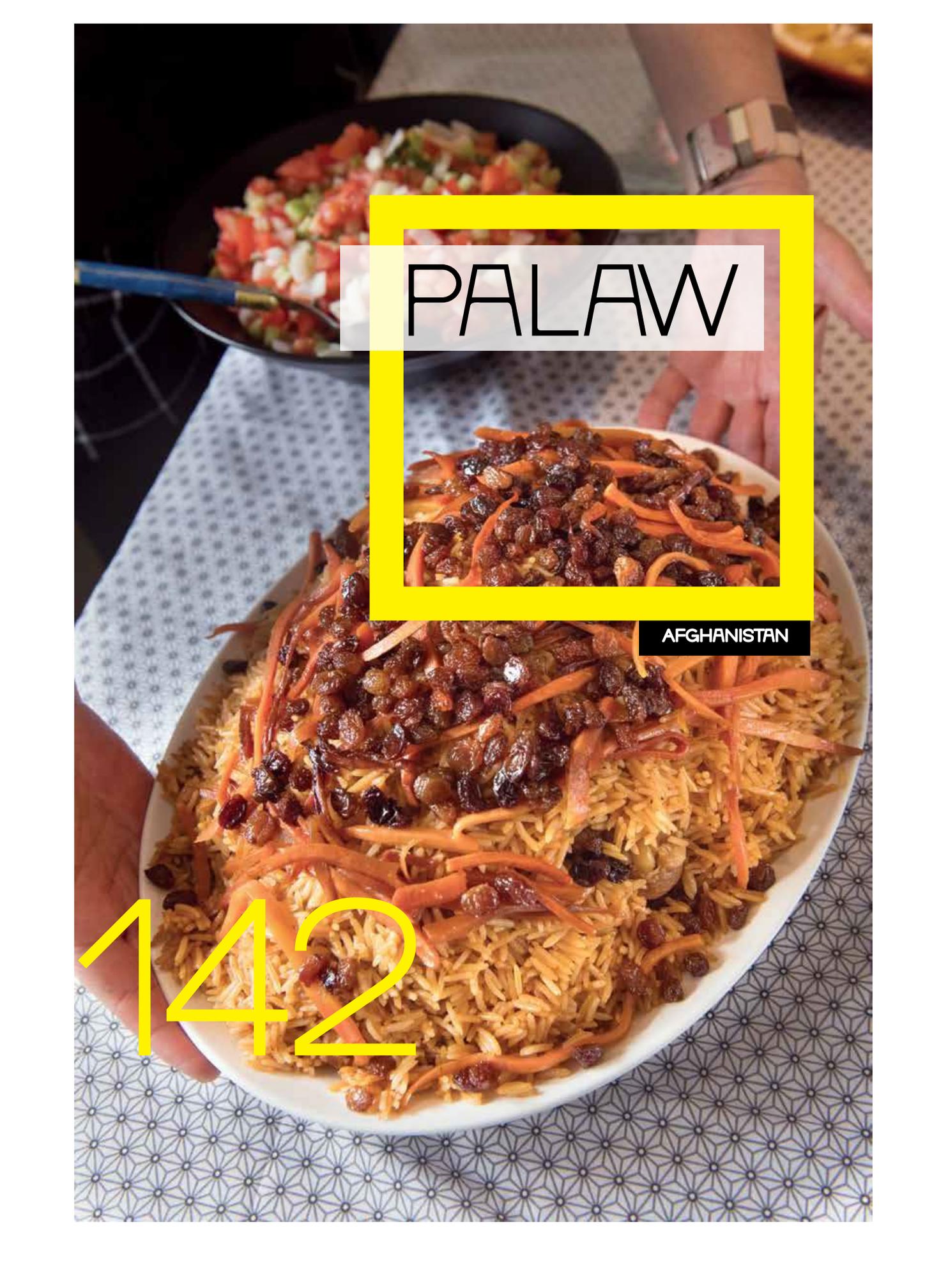
225 pages couleurs,
textes, dessins, photo

Prix : 29,90€



C'est l'association VRAC, qui a pour but de distribuer selon un modèle d'économie solidaire des produits bio et locaux dans les cités, qui a lancé ce projet de livre.

Se sont rassemblés, pour être à l'écoute de ces femmes et restituer au mieux ce qu'elles racontent de leur vie, un cuisinier, un photographe, un illustrateur, un graphiste, un écrivain. Ce livre, bel objet, carnet de voyage, récit de rencontres, découverte de notre monde par le biais de l'art modeste de se nourrir, est bien plus qu'un livre de cuisine.



PALAW

AFGHANISTAN

142

JUSQUE-LÀ JE CONCENTRAIS LES GOÛTS, ET MAINTENANT JE LES LIBÈRE !



SADIA REMARQUE AUSSITÔT MON PAKOL ET ÇA LA FAIT RIRE. C'EST HEUREUX, PUISQUE PENDANT TOUT LE TRAJET JUSQU'À DÉCINES JE ME SUIS DEMANDÉ SI METTRE UN CHAPEAU AFGHANE POUR ALLER VOIR UNE AFGHANE CE N'ÉTAIT PAS UN PEU APPUYÉ, COMME LES DUPONT HABILLÉS EN MANDARIN DANS LE LOTUS BLEU, ET QUI SONT LA RISÉE DE TOUT SHANGHAI. OU, PIRE, VU LA DIVERSITÉ CULTURELLE DE L'AFGHANISTAN, J'AURAIS PU ME TROMPER DE CHAPEAU, ET ÊTRE COMME LES DUPONT EN SYLDAVIE HABILLÉS EN GRECS, QUI SONT LA RISÉE DE TOUT KLOW. MAIS SADIA A LA GENTILLESSE D'EN SOURIRE, MÊME D'EN ÊTRE TOUCHÉE, ET ELLE NOUS EMMÈNE CHEZ ELLE.

C'est que Sadia sourit beaucoup, parle beaucoup, fait beaucoup, animée d'une énergie inépuisable. Elle parle un français abondant et parfait, sans autre accent qu'un phrasé 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.

C'était en 1991, seule, elle avait dû payer pour modifier son âge sur ses papiers. Elle vivait à Kaboul, ville relativement épargnée pendant la guerre contre les Russes, son père était directeur du lycée Istiqlal, mais malade, il meurt quand elle a 9 ans.

Fille unique, elle reste seule avec sa mère. Plusieurs pièces de la grande maison sont louées, à une grande famille de dix enfants, dont cinq garçons, tous soldats, qui l'impressionnaient avec leur uniforme. Elles font à manger pour tout le monde, vont au bazar dont Sadia se rappelle les odeurs de kebab et d'épices, « ça me rendait folle » dit-elle avec un grand sourire.

« La cuisine afghane, ça prend du temps, il faut faire la pâte, couper les légumes, hacher la viande, cuire de différentes façons » la petite Sadia lavait le riz et les raisins secs, coupait les carottes en longues la nières. Il y avait toujours plein d'odeurs car « on ne fait jamais qu'un seul plat, mais quatre, cinq, six la cuisine, il y avait du monde, mais le repas fini elle se retrouvait seule avec sa mère. « À travers la cuisine, je cherche la chaleur humaine, de mélancolie. rassembler les gens. »

Et puis les Russes partent, la guerre civile atteint Kaboul. Elle se souvient des tirs, des explosions, de sa mère qui venait la nuit et en pantoufle la chercher pour la protéger, et dont l'affolement lui faisait un peu honte. Tout le monde descendait au sous-sol, on apportait du thé, on mangeait des gâteaux, on attendait. « Les Afghans ont toujours de l'espoir.

Quand elle a 14 ans, sa mère meurt, « elle s'est endormie et ne s'est pas réveillée », raconte-t-elle. Elle vit chez une tante, entourée de ses cousins adultes qui lui tournent autour. Un voisin, déjà, la demande en mariage. Elle comprend que personne ne s'occupera d'elle, qu'il lui faudra être voilée, mariée à n'importe qui, et elle décide de partir. Elle vend la maison de ses parents, que l'acheteur détruit aussitôt pour en construire une autre.

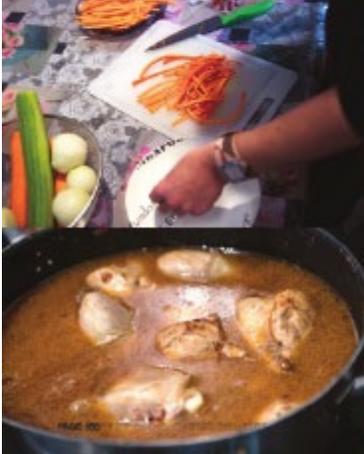
JE CROIS EN DIEU, EN UN ÊTRE AU-DESSUS DE MOI, MAIS PAS EN UNE RELIGION. APRÈS TOUT CE QUE J'AI VU EN AFGHANISTAN, LA SEULE CHOSE QU'IL Y A, C'EST LE PLAISIR, BIEN MANGER, BIEN BOIRE, TOUS ENSEMBLE.

FEMMES D'ICI, CUISINES D'AILLEURS |



PAGE 16 | FEMMES D'ICI, CUISINES D'AILLEURS

PAGE 17 | FEMMES D'ICI, CUISINES D'AILLEURS



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

La cuisine des quartiers se livre

Elisa Frisullo

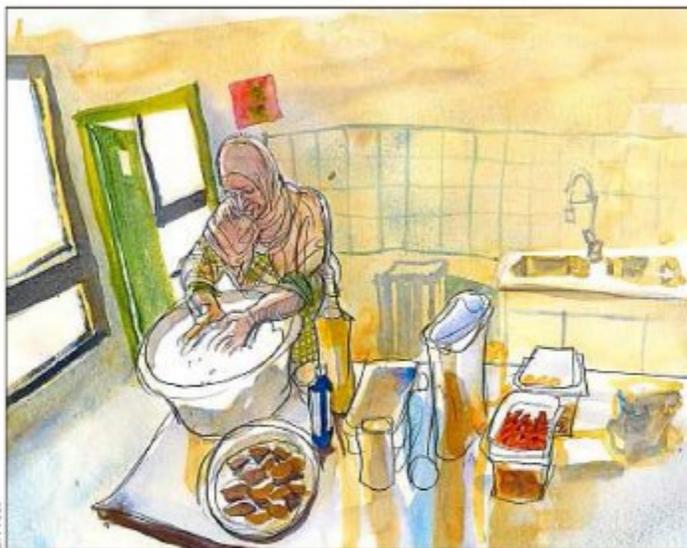
Amaria, Zaineb et Saleha ont choisi des recettes qu'elles affectionnent. Des plats qui, souvent, leur ont été transmis par leurs aînées et à travers lesquels elles racontent un peu d'elles et de leurs origines. Elles font partie des quinze habitantes des Noirettes à Vaulx et de la Duchère à Lyon à avoir 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.

LYON PROJET

Les quartiers se livrent et passent à table



■ En tournage chez une des cuisinières. Photo Denis SWARTZ

Agence de Lyon
4 rue Montrochet,
69002 Lyon

Téléphone
Rédaction : 04.78.14.76.00
Pub : 04.72.22.24.37

Mail
lyon@leprogres.fr
lprpublicite@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, Zaineb, 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*

Reportage
France 3
Auvergne-Rhône-Alpes

[Voir la vidéo](#)



Interview
France 3
Auvergne-Rhône-Alpes

[Voir la vidéo](#)



Reportage : «Vrac»
France 2

[Voir la vidéo](#)



Concours de cuisine : «Vrac»

[Voir la vidéo](#)



Contact :

Boris Tavernier

06.52.89.56.56

asso.vrac@gmail.com

<http://vrac-asso.org>

Association VRAC :

11, rue du Docteur Ollier
69100 Villeurbanne

