

LE RÉCHO FOOD TRUCK SOLIDAIRE

Il y a un an, le Bataclan. De là naît pour beaucoup l'envie d'agir, de tendre la main. Vanessa Krycève, avec dix amies, va créer le Récho. Première mission : cinq cents repas par jour servis aux réfugiés.

Par Martine Tartour

dans un baraquement précaire, et ce soir, on leur a offert une soupe au porc. Ils n'y ont pas touché. » De cette histoire, Vanessa garde un sentiment de profonde injustice. Elle voudrait être face à cet homme pour lui offrir un menu décent. « Même dans les pays les plus pauvres, on sert un repas adapté à l'étranger qui entre chez soi. Pourquoi pas chez nous ? » L'idée du Récho est née.

Une aventure collective

Vanessa en parle à son amie cheffe, Élodie Hué, sans qui elle n'imaginerait pas le projet. On est en mai 2016. S'ensuivent des réunions informelles autour d'une table avec des trentenaires enthousiastes, cuisinières ou comédiennes, les deux univers de Vanessa. Les filles débattent, peaufinent les objectifs... La première mission se dessine : « Créer des ateliers de cuisine où se retrouveraient les réfugiés, les bénévoles et les populations locales. La cuisine, c'est un langage universel, c'est une affaire de mémoire et de souvenirs. » Se pose immédiatement la question du lieu. À Calais, le camp n'est pas suffisamment structuré pour héberger



Pour Vanessa, 30 ans, comme pour tous, le Bataclan, c'est l'effondrement. « Dans les jours qui suivent, je suis sous le choc et révoltée à la fois. Moi qui suis pourtant une grande optimiste, je me demande comment la vie va reprendre son cours. » Parallèlement, la France vient d'accueillir 25 000 réfugiés. Le monde est fou. Vanessa est cheffe, anime des ateliers, cuisine à domicile, mène des expériences pluri-sensorielles dans des galeries d'art. « J'ai envie d'agir, avec mes moyens. Mais qu'est-ce que je sais faire ? À part offrir du bonheur avec ma cuisine. » Le déclin vient de sa sœur qui vit à Cologne... « Un soir, elle est interpellée par un homme qui, dans un français parfait, lui demande quelques euros pour acheter à manger. L'homme est médecin en Syrie, sa femme ingénieure, ils ont fui la guerre, les massacres, la peur. Ils sont installés

des cuisines. Vanessa contacte le maire de Grande-Synthe, dans le Nord, qui abrite le seul camp « aux normes humanitaires » pour les migrants : le camp de La Linière. Voyage sur les lieux pour découvrir « des réfugiés qui ne paraissent pas dans la gadoue, mais sont hébergés dans des baraquements en dur ; les enfants y sont scolarisés. Pourtant, à Grande-Synthe, l'usine qui donnait du travail à tous a fermé, il y a 24 % de chômage, mais la ville fait tout pour un accueil décent des réfugiés. »

Onze filles et 50 000 euros à trouver

En parallèle, les filles activent une première levée de fonds pour financer l'achat du camion. Le groupe des amies est maintenant constitué : Élodie F., Marie et Alix gèrent la stratégie de communication. Le networking revient à Stéphanie, Laura, et Donia, comédiennes. Alice, photographe, est la photo-reporter officielle de l'association.

INSTAGRAM LE RÉCHO, MARC DEMERIE/LA VOIX DU NORD/PHOTOQUI, ALICE BARBOSA

Carine et Gabrielle, cheffes indépendantes toutes les deux, rejoignent l'équipe cuisine. En tout, onze filles passionnées, survoltées et exaltées, comme elles aiment à se définir.

Sur KissKissBankBank, il leur faut 45 jours pour recueillir plus de 30 000 euros autour de leur idée qu'elles expriment en ces termes : « Ramener de la vie là où il n'est plus question que de survie. » Des restos partenaires, amis ou sensibilisés à la cause deviennent sponsors. Au final : 50 000 euros sur le compte de l'association, et aussi pas mal de leurs économies. Elles sont prêtes. Vanessa reste le pilier, elle a totalement suspendu ses autres activités, notamment le théâtre, et fait maintes fois le trajet jusqu'à Grande-Synthe. Idem pour Élodie Hué, cofondatrice du projet. En août 2016, à bord du food truck racheté à une école de formation en cuisine, avec du matériel prêté par l'Atelier des chefs et des dons de différentes marques, c'est le départ pour s'installer au camp de La Linière.

appris à préparer le "tapsi", une sorte de ratatouille kurde. Quand on a commencé à cuisiner leurs recettes, celles de leur pays, on a vu une immense gratitude dans leurs yeux. » L'expérience fait du bruit sur les réseaux et des bénévoles venus d'un peu partout viennent prêter main-forte. « Un réchaud, c'est un ustensile transportable. Derrière il y a l'idée de l'itinérance, de la vie nomade, d'hommes, de femmes, d'enfants sur les routes et d'histoires qui se racontent... Notre Récho à nous, c'est Re-fuge, Ch-aleur, O-ptimisme. »

Créer du lien

« On avait cette envie de faire participer tout le monde, de provoquer de l'échange. Et surtout d'impulser de l'activité dans ce camp, où chaque jour ressemble au précédent. » Il y a eu aussi des interventions du Récho au Women Center, un espace réservé aux femmes et aux enfants sur le camp. Ici, l'accès est interdit aux hommes, les femmes peuvent



500 repas par jour à servir

Elles louent une maison dans les environs. Se mettent au travail, un tablier autour des hanches, avec enthousiasme. Pas question de la jouer triste ! « Une fois par semaine, Emmaüs nous donne les invendus des supermarchés du coin, on achète des fruits et légumes au marché de gros de Lille, on récolte des dons de plusieurs partenaires et de l'épicerie bio dans quelques magasins. » Leur mission : des rencontres en cuisine entre bénévoles et réfugiés et la distribution de 150 déjeuners végétariens, et d'environ 350 dîners par jour. Tout est fait maison, cuisiné à partir de produits bruts. C'est comme ça que, le 2 septembre, au hasard de leur page Facebook, on trouve au menu : salade de céréales et légumineuses, aubergines confites, mayonnaise aux herbes, caviar de courgettes du jardin, et en dessert, trifle aux pêches et mirabelles, mousse cheesecake et crumble coco. « Les desserts maison et frais, sur le camp, ça n'existait pas. C'est un petit plus, mais c'est un immense plaisir, dit Vanessa. Et puis un jour, les femmes du camp nous ont

se « dévoiler » dans un cocon protégé. « On a réussi à créer une relation privilégiée de femmes à femmes. » La parole se libère, on y raconte ses rêves. « Tous les réfugiés ne veulent pas passer en Angleterre. À Grande-Synthe, beaucoup cherchent à rester en France. À trouver du travail, dans les cuisines, pourquoi pas. On a réveillé cette envie. Il y a 200 000 emplois à pourvoir chez nous dans ce secteur. Au Women Center, le jour de notre départ, on a fêté avec émotion l'anniversaire de trois enfants en cuisinant des cookies, des moelleux au chocolat et des gâteaux aux fruits. »

Et maintenant...

Le food truck est à l'arrêt. De l'énergie, elles en ont tellement fourni pendant les semaines passées à La Linière... Élodie et Vanessa veulent prendre un peu de recul. Faire le bilan. La vie d'avant reprend son cours mais un peu différemment, et déjà, elles réfléchissent à la suite. Le food truck du Récho prendra la route au printemps prochain direction la Belgique. Puis ailleurs en Europe. « Deux ou trois missions par an. Oui, c'est possible. Au regard de ce que nous venons de réaliser. » ●