

## LES 10 NEWS

DE LA SEMAINE

# UN FOOD TRUCK DANS LA JUNGLE

Du 17 août au 3 septembre, **le Recho**, camion itinérant associatif, a allumé ses fourneaux à Grande-Synthe, près de Dunkerque, pour «ramener de la vie dans les camps de réfugiés». Grazia a suivi le mouvement. Par **Valentine BENOIST** Photos **Stéphane DUBROMEL**

**P**anique dans les cuisines du Palais du Littoral, à Grande-Synthe. Les dons alimentaires sont arrivés, les pommes de terre et les patates douces sont épluchées, mais le four vient de tomber en panne et rien n'est cuit, alors que 160 lunch boxes végétariennes doivent partir nourrir les migrants du camp de Grande-Synthe, aux portes de la ville, avant midi. Pas de quoi décourager l'équipe qui s'active depuis 8h30 dans cette salle prêtée par la mairie de Dunkerque. L'ambiance est à la débrouille, aucun n'est cuisinier professionnel, mais tous sont ultramotivés. C'est finalement la plancha du Recho (acronyme de «REfuge, CHaleur, Optimisme») qui assurera la cuisson. Elle équipe le camion façon food truck de l'association, née au printemps et montée via une campagne de financement participatif, à grand renfort de communication et de soutien de personnalités. Depuis quelques semaines, flambant neuf et bardé des noms des donateurs, le camion distribue des repas dans ce camp qui compte 750 migrants, principalement des Kurdes d'Irak. Derrière cette initiative, Elodie Hué et Vanessa Kryceve voulaient monter une entreprise qui ait du sens, qui favorise les échanges entre les migrants. Toutes deux chefs cuisinières, elles comptent sur la cuisine pour tisser du lien. Avec des menus élaborés en fonction des dons : des céréales et des légumes rôtis ou crus. Aux cuisines, une dizaine de bénévoles. Jallila, infirmière lilloise de 35 ans, a répondu à l'appel Facebook du médiatique chef Florent Ladeyn (L'Auberge du Vert-Mont). Elle repartira après une semaine avec «des visages et des sourires, à la place d'images négatives

[à Grande-Synthe].» Céline, journaliste parisienne de 25 ans passionnée de cuisine, donne un coup de main pendant quatre jours et se concentre pour ne pas rater la cuisson du boulgour du jour. Damien Carême, maire EELV de Grande-Synthe qui s'est battu pour l'ouverture en mars de ce premier camp de France aux normes européennes, les soutient. Pour lui, le Recho a toute sa place dans sa ville : «Il rassemble des personnes d'horizons différents autour d'un objectif commun. C'est un projet très original, en ligne avec nos actions locales.»

### DES MIGRANTS BÉNÉVOLES

Les plats sont chauds. L'incident du four oublié, le camion s'installe au milieu du camp. Il est 13h30, la distribution commence. Quelques hommes approchent au compte-gouttes – comme toujours, les femmes et les enfants sont rares. Au début, tout partait en vingt minutes. Ce jour-là, il faudra une heure trente. Difficile de savoir à l'avance en combien de temps le Recho écoulera ses barquettes. L'ambiance dépend des tentatives de passage outre-Manche de la nuit, des histoires de bandes de la veille. Il est déjà 16 heures et temps de penser au repas du soir. On le prépare sur place, dans une tente ouverte. Avec l'aide d'une dizaine de migrants recrutés dans l'après-midi à coups de «venez nous aider à préparer le dîner!» Autour de la table, trois copains, Meysa, Milad et Afshim, partagent leurs rêves de Grande-Bretagne avec Elisa, volontaire dunkerquoise de 23 ans, en ciselant de la menthe. Plus taciturne, Ali découpe les tomates à la vitesse de l'éclair. Cette fois, le barbecue a été installé à l'écart. Lors du tout premier atelier cuisine animé par le chef parisien Akrame Benallal, les pommes de terre avaient disparu du brasero. Inspiré, Ismaël, réfugié iranien qui a confectionné les falafels de la veille assaisonne les courges butternut au menu de ce soir. Les migrants volontaires feront le service. Mais aujourd'hui le «rassemblement des communautés autour de la table» si cher aux fondatrices n'aura pas lieu, pour des raisons logistiques. L'organisation sur le camp est parfois compliquée. •

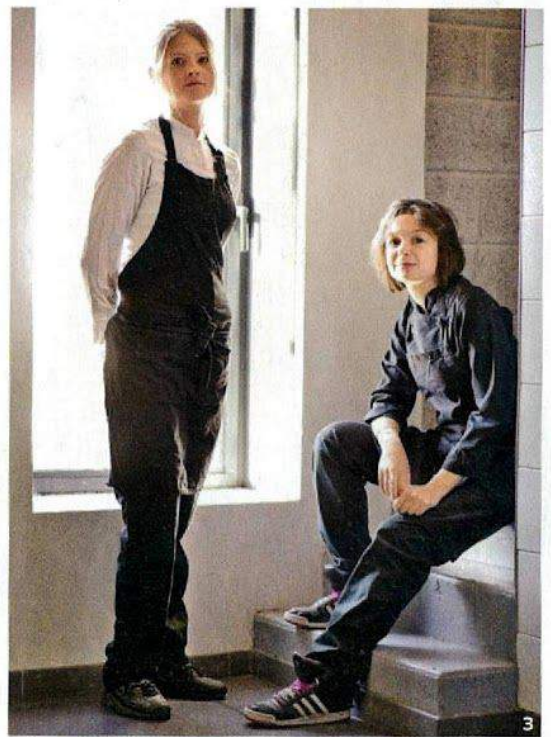
Lerecho.com



RETROUVEZ  
LA RECETTE DE  
LA LUNCH BOX  
VÉGÉTARIENNE  
DU RECHO SUR  
GRAZIA.FR

07





1. La distribution du repas a débuté. 2. Les migrants aident à préparer le dîner. 3. Elodie Hué et Vanessa Kryceve, les fondatrices du Recho. 4. Des bénévoles venus de tous les horizons se sont joints à l'initiative de l'association. 5. Le Recho installe sa cuisine mobile.

