

EN ACTION



Elodie Hué (gauche) et Vanessa Krycève (droite), le goût et le savoir-faire au service des migrants.

© Ewan Fluch

Moitié chef, moitié comédienne, Vanessa Krycève a l'habitude des grands écarts professionnels. Depuis 2016, elle pilote aussi le Récho, une association qui cuisine pour les migrants et orga-

nise avec eux des ateliers culinaires. À l'origine du projet, le choc du 13 novembre 2015 et l'envie diffuse de surmonter l'impuissance. Puis un coup de fil de sa sœur, installée en Allemagne. « Elle venait de croiser un réfugié syrien hébergé dans un centre où on lui servait de la soupe au porc. Comment se fait-il que l'Europe ne soit pas au moins capable d'accueillir ceux qui fuient la guerre avec des repas adaptés ? », s'indigne encore la trentenaire.

Vanessa Krycève a dans son entourage « des gens qui croient en l'action du colibri » : chacun, à son échelle, a les moyens d'agir. Son frère a dirigé la marque de commerce équitable Alter Éco. Elodie Hué, une copine cuisinière, l'a accompagnée dans un projet de food truck locavore. C'est avec elle, entre autres, qu'elle s'embarque dans le Récho. L'équipe achète un camion grâce à une collecte en ligne et aménage une cuisine à partir de dons de matériel. En août, l'association s'installe pour un mois au milieu du camp de Grande-Synthe (département du Nord). Des bénévoles préparent chaque matin des repas végétariens à partir d'invidus et les distribuent au déjeuner. L'après-midi, le camion s'ouvre aux migrants.

La cuisine est un puissant vecteur de lien social. Vanessa Krycève le constate quand, chef à domicile, elle observe ses clients « émus et heureux » devant

VANESSA KRYCÈVE & ALADDIN CHARNI LES CUISTOTS ENGAGÉS

leur assiette. Elle abolit les frontières de classes, de nationalités, de langues et de genres. « Devant un repas, on échange d'égal à égal. L'autre n'est plus un étranger, mais un invité », soutient la jeune femme. « Tristes à mourir », les migrants qui échouent nuit après nuit à passer en Angleterre trouvent un peu de réconfort autour de la table. D'autres comme Hussein, un Kurde jadis employé dans des restos londoniens, retrouvent la fierté de leur métier. Le Récho aide d'ailleurs trois demandeurs d'asile à décrocher des promesses d'embauche dans des cuisines renommées en appuyant leur dossier. Des chefs étoilés, comme Akrame Benallal et Florent Ladeyn, soutiennent le projet.

Le Récho prépare de nouvelles missions à Grande-Synthe, ainsi que des rencontres autour de la cuisine entre migrants et habitants d'Arras. À terme, Vanessa Krycève aimerait qu'un jardin approvisionne les différents projets en aliments « bio, locaux, anti-gaspillage ». « Le contenu de nos assiettes peut avoir un impact sur les humains comme sur la planète », plaide-t-elle.

LEURS ADRESSES

Lerecho.com (pas d'adresse fixe)

Freegan Pony :
place Auguste Baron
(Paris 19^e)
fermé jusqu'au printemps