

LE RECHO

REfuge CHaleur Optimisme



Le RECHO, le projet qui réchaffe les coeurs

TECHNIKART on 16 juin 2016 at 13 h 21 min

Dix jeunes femmes s'unissent autour d'un food truck pour ramener de la vie dans les camps de réfugiés.

La cuisine comme solution dans un contexte de crise

En septembre dernier, la France s'est engagée à accueillir 24 000 réfugiés sur son territoire. Depuis le début de la crise, c'est 1,5 millions de migrants qui ont trouvé refuge en Europe. Souvent pourtant, les conditions d'accueil sont désastreuses et les conditions de vie tout autant déplorables.

Si la première urgence est de proposer à ces personnes des moyens de survie convenables, leur offrir des conditions de vie dignes est tout aussi important.

A ce titre, la cuisine est un vecteur de lien social fort, tourné vers la vie et la communauté, surtout en France. C'est aussi un moteur d'insertion : la restauration représente aujourd'hui plus de 200 000 emplois, dont 34 000 à pourvoir en cuisine en France. Autant de chances pour ces réfugiés de construire un avenir ici.

En tant que cheffes, artistes ou passionnées de cuisine, touchées par cette crise sociale et humanitaire, nous voulons mettre notre expertise et notre expérience au service des réfugiés, et ramener un peu de plaisir là où il n'est plus question que de survie.



Une équipe de femmes

Nous sommes une association de type loi 1901 à but non lucratif, composée d'une équipe de 10 femmes bénévoles, dont 4 cheffes cuisinières, professionnelles de la restauration.

Un food truck sur les routes européennes

À partir du 15 août 2016, nous irons nous installer sur le camp de la Linière à Grande Synthe à bord d'un foodtruck itinérant aménagé. Nous lançons le 9 juin 2016 notre Kisskissbankbank (crowdfunding) pour financer l'achat de ce camion cuisine.

Après la Linière, nous poursuivrons en Belgique, en Allemagne et en Angleterre (année 2017/2018).

Et pourquoi pas à Paris si le camp prévu par Mme Hidalgo voit le jour.

Une cuisine de rencontre, végétarienne, & un projet d'insertion

- Nous cuisinons avec et pour les réfugiés environ 500 repas végétariens par jour.
- Nous animons des ateliers de cuisine sur les camps avec les réfugiés et les bénévoles locaux.
- Nous ouvrons la possibilité d'une formation professionnelle dans le domaine de la cuisine.
- Nous travaillons en partenariat avec Les Incroyables Comestibles qui souhaitent mener une opération exemplaire sur la commune de GrandeSynthe aux côtés du RECHO. Nous planterons des jardins partagés avec eux et nous accompagnerons cette démarche d'une formation aux métiers de la terre (permaculture, apiculture, maraîchage...)
- Nous voulons créer de la mixité à travers nos ateliers qui sont ouverts à tous.
- Nous informons et éveillons à la réalité des camps en Europe auprès d'un public souvent mal informé