

QUESTION D'ACTU

Le Récho gare son foodtruck dans la ville



ARRAS L'association Le récho, fondée par la cheffe cuisinière Vanessa Krycève, milite pour l'inclusion des réfugiés dans la société grâce à la cuisine. Le but de ce grand projet lancé en juin 2016 est de rendre leur dignité à ces hommes et femmes fuyant leur pays en cassant la frontière aidés-aidants. Les bénévoles ne cuisinent plus pour les réfugiés. Ils collaborent et partagent des repas ensemble grâce à des ateliers mis en place par l'association. Après Grande-Synthe et la Belgique, Le Récho se gare à Arras jusqu'en octobre pour un projet inédit : un restaurant éphémère nommé Le Grand Récho.

Du 6 au 20 octobre, la Ville d'Arras mettra la salle des Tisserands à disposition de l'association pour établir « l'épicentre du vivre-ensemble arrageois » autour d'un thème : la cuisine.

Durant ces quinze jours, 150 repas seront cuisinés et servis à prix libre par des bénévoles et réfugiés encadrés par l'équipe professionnelle du Récho. Les bénéficiaires participeront ensuite au financement de la prochaine mission humanitaire de l'association en 2019.

Ce projet inédit en France sera soutenu par des chefs arrageois et des grands noms de la cuisine française dévoilés prochainement. Le Récho s'approvisionnera auprès de producteurs locaux et de partenaires qui fourniront des produits alimentaires invendus. Mais l'association aura besoin de l'aide de tout le monde. Artistes, électriciens et professionnels du bâtiment sont également attendus pour faire de la salle Tisserand un lieu confortable et convivial.

■ CORENTIN COUTELET

« Nous attendons et surtout espérons 900 bénévoles »

Vanessa Kryceve (créatrice du Récho) comment est née cette idée de fédérer autour de la cuisine ?

En mars 2016, j'ai appris qu'une famille de réfugiés syriens en Allemagne n'avait d'autre choix que de mendier pour manger car le centre d'accueil dans lequel ils vivaient ne proposait parfois que de la soupe de porc comme repas. Pour le Récho et moi, le meilleur moyen de passer outre cette barrière est de partager des moments ensemble, d'apprendre à se connaître. Et

justement, quoi de mieux en France que la cuisine pour créer ces liens ? Nous pouvons utiliser la cuisine pour se raconter nos histoires.

Qui sont les principaux acteurs du projet ?

Nous bénéficions du soutien de la Ville d'Arras, qui nous accueille jusqu'en octobre et nous fournit la salle des Tisserands. De multiples associations, dont Bleu-Blanc-Zèbre, sont très motivées par notre action. Le président des secteurs Arras et Béthune de l'Union des métiers et des industries de l'hôtellerie, Thierry Depret, nous aide à établir des contacts avec les différents chefs. Enfin, ce sont les bénévoles qui nous permettent d'accomplir nos actions.

Combien de bénévoles sont attendus à Arras ?

Toute aide est la bienvenue lors de ces prochains mois. Nous attendons et surtout espérons 900 bénévoles pour le projet du Grand Récho. Nous avons besoin de tous les profils possibles car le travail qui nous attend est immense.

