

# Vanessa Krycève s'engage pour redonner au monde le goût de son humanité

**O**n dit d'un homme qu'il peut être « beau comme un camion », étrange expression qui évoque une beauté poids lourd. Leur camion à elles vaut son pesant de solidarité. À l'intérieur, le feu nomade d'une cuisine équipée pour partager à tout instant le réconfort d'un repas. Sur la remorque, cinq lettres imprimées, RECHO, qui invitent au REfuge, à la CHaleur, à l'Optimisme. Dans ce food truck, une bande de filles cuisine ensemble « pour restaurer le monde ». Quand elles ouvrent le volet du bahut, le réconfort d'un repas réchauffe les cœurs tandis que le souffle de la flamme berce la parole qui se libère, récit de mille et une vies, de Syrie, de Turquie, du Mali, qui d'un coup réduit l'étrangeté de l'autre.

Le camp de migrants de Grande-Synthe, dans le Pas-de-Calais, Paris, Bruxelles, bientôt Arras, les missions solidaires s'enchaînent et ne contentent pas de nourrir des estomacs. Elle « créent aussi du lien », soutient Vanessa Krycève, fondatrice de l'association.

## « La cuisine a fusionné nos cultures. On fait un mix de nos recettes »

À côté du camion, une grande tente, ouverte à tous les vents, abrite des tables, des bancs, des ustensiles de cuisine, cul-de-poule, saladiers, cuillères, couteaux, casseroles, barbecues. Les ateliers de cuisine brassent les gens et leurs gestes. L'un plie une feuille de vigne, l'autre roule une semoule. Les échanges de saveurs vont bon train entre populations accueillantes et accueillies. Ismaël, un Kurde d'Irak, s'étonne : « Nous, on ne met pas de sésame, ni de bicarbonate dans les falafels. » Vanessa stoppe son geste machinal et scrute ceux de son voisin. « La cuisine a fusionné nos cultures. On fait un mix de nos recettes », sourit-elle, encore tout ébahie de l'énorme bagage culturel qu'elle a engrangé depuis le lancement des missions. Quels que soient la forme et le lieu, la joyeuse bande du Recho cuisine avec des produits bio pour apporter le bon à ceux qui en sont le plus éloignés, à partir d'invendus pour lutter contre le gaspillage, et confectionne des plats végétariens pour éviter les exclusions dues aux différentes cultures culinaires ou religieuses. « La cuisine est un langage intégrateur, universel.

La fondatrice du Recho, association qui invite le monde entier à sa table en cuisinant avec les migrants, installera bientôt ses gamelles solidaires à Arras. Métier d'apprentissage et de transmission, la cuisine est, pour elle et beaucoup de chefs qui accompagnent l'aventure, une main tendue vers l'autre.

Quand nous partageons des savoir-faire et mangeons ensemble, ce n'est plus un étranger que l'on a en face de nous mais un convive, un ami », se réjouit la cuisinière, pâtissière à ses débuts, comédienne aussi.

Vanessa Krycève a atteint la trentaine en se demandant ce qu'elle pouvait faire pour redonner au monde le goût de son humanité. Un événement va bouleverser la vie de cette jeune femme dont les grands-parents, juifs, ont connu l'enfer de l'exode. « Un jour, ma sœur, qui vit en Allemagne, m'appelle et me dit qu'elle vient de rencontrer un couple syrien, lui médecin, elle ingénieure, avec deux enfants faisant la manche pour avoir à manger. Le foyer d'accueil leur avait proposé une soupe au porc. Je me suis dit que quelque chose ne tournait plus rond, que l'accueil passe par la table et que j'avais envie d'inviter cette famille à la mienne », raconte-t-elle. L'idée se formalise alors de créer une association. Vanessa Krycève évoque son projet avec Élodie Hué, une amie, cuisinière elle aussi, déjà engagée dans des actions de restauration solidaire. Les deux alter ego montent une équipe, très féminine, achètent en mai 2016 un food truck grâce au financement participatif et posent leur camion en août dans le camp de migrants de Grande-Synthe.

## Les réfugiés vont cuisiner et nourrir les habitants.

Très vite, des chefs déjà renommés acceptent de prêter main-forte, sans tambour ni trompette, mais avec la conviction que la cuisine, métier d'apprentissage et de transmission, est une main tendue vers l'autre. Akrame Benallal et Florent Ladeyn viennent sur le camp. Avec des réfugiés bénévoles, ils confectionnent des repas pour 400 personnes, donent d'eux-mêmes, apprennent aussi, par exemple, à confectionner des naans, pour Florent Ladeyn. Le chef locavore de l'Auberge du Vert Mont, située entre Lille et Dunkerque, a ajouté ces pains à la carte et les réalise aujourd'hui avec de la farine des Flandres. « La cuisine française est la plus poreuse de toutes, sans doute celle qui a le plus évolué avec le mélange des cultures », assure Vanessa Krycève. Bientôt, d'autres grands noms de la cuisine viendront appuyer le travail de la jeune association à Arras. Pendant quinze jours, du 6 au 14 octobre, le Grand Recho fera d'une cantine éphémère l'épicentre inclusif de la ville. Les réfugiés vont cuisiner avec la population locale et nourrir les habitants. « L'idée est d'impulser un vivre-ensemble qui devienne pérenne », explique Vanessa Krycève. Dans ce charivari coopératif, tout sera à prix libre. Le camion sera là, aussi, garé non loin, en témoin immobile d'une belle idée en passe de devenir un poids lourd de la solidarité. ●

PAULE MASSON



« La cuisine française est la plus poreuse de toutes, sans doute celle qui a le plus évolué avec le mélange des cultures », assure Vanessa Krycève. Anne-Claire Héraud



Un mezze avec ses pains, voilà ce que les cuisinières du Recho préparent pour le Banquet des humanités.

Samedi 15 septembre, sur la Fête de l'Humanité, 11 chefs, militants d'une gastronomie durable, se mettent aux fourneaux pour une soirée exceptionnelle à l'Agora. Le repas est au prix de 20 euros. À réserver sur <https://fete-humanite.fr>

DEMAIN Manon Fleury mitonne du bel esprit dans sa cuisine de marché.