

# En octobre, le Grand Recho allume la solidarité autour du fourneau

Lancé il y a deux ans depuis Paris lors des vagues de migrations vers l'Europe, le Recho tend la main aux réfugiés en les faisant cuisiner. Préparer et casser la croûte ensemble, ça rapproche. Arras accueille le premier festival du genre en France dans un mois. Besoin de bras !

FABIEN BIDAUD  
arras@lavoixdunord.fr

## 1 De l'indignation à l'action

Il y eut d'abord une photo. Puis des vagues successives. La photo d'Aylan, retrouvé mort sur une plage en Turquie fin 2015. Et les mouvements de l'onde de choc : indignation, afflux de migrants en Europe. Et toc-toc tête dans le cortex de Vanessa Krycève. Comment agir ? La trentenaire est cuisinière et comédienne à Paris. Elle invente avec

« Ça devait être un petit événement, mais je me suis dit : on a une ville qui nous soutient, fonçons ! »

VANESSA KRYCÈVE, CUISINIÈRE

des amies Le Recho : une cantine mobile qui propose aux réfugiés de mettre le tablier pour participer à la préparation des repas dans les camps. « Construire ensemble, c'est le meilleur moyen de fédérer les gens », appuie la dynamique jeune femme. Première mission fin 2016 au camp de Grande-Synthe, dans le Nord. Depuis, le Recho n'a cessé de grandir, de catalyser.

## 2 Ondes arrageoises

La geste culinaro-solidaire croise la route d'Arras un soir d'anniversaire de l'antenne lo-



Comme ici à Arras cette année, un dîner préparé par des exilés, des habitants et des grands chefs sera proposé chaque soir, à la salle des Orfèvres. PHOTO JÉRÉMIE CROIDIEU

cale Bleu Blanc Zèbre. Le maire Frédéric Leturque est présent. Ses yeux brillent. Il invite les jeunes femmes à poser leurs fourneaux dans la ville. Vanessa Krycève saisit l'opportunité et en explore toutes les potentialités. « Ça devait être un petit événement, mais je me suis dit : on a une ville qui nous soutient, fonçons ! » Deux ans plus tard, le Grand Recho installe un vrai restaurant colla-

boratif durant dix jours. « C'est très ambitieux, un boulot à plein-temps depuis des semaines. » Des chefs renommés, des musiciens, l'artiste JR, etc., sont du banquet de cette première française.

## 3 Menu XXL

« Cuisinons ensemble pour restaurer le monde ». La phrase figure au fronton de la cantine

éphémère, comme un mantra. Pour Arras, l'invitation a reçu un écho tonitruant. De grands chefs viendront cuisiner avec réfugiés et quidams (Olivier Roellinger, Michel Troisgros, Florent Ladeyn, Amandine Chaignot...). Il y aura chaque soir des concerts. Le SMAV et ses ressourceries apportent le mobilier du resto, des mécènes fournissent les cuisines et ustensiles... Sacrée ronde soli-

daire ! « Pour une fois, les personnes accueillies deviennent les hôtes, brosse Vanessa Krycève. Cuisiner pour et se laisser nourrir, c'est un vrai geste de confiance. On veut dédramatiser et créer les conditions de faire converger les gens. » Les assos locales (La Voix des réfugiés, Arras solidarité réfugiés, etc.) s'occupent d'inviter les exilés à la fête. Qui promet d'être mémorable. ■

## On cherche des bras... et des sous !

Le compte à rebours à commencer et l'événement débute dans moins d'un mois maintenant.

### QUOI ? QUAND ? OÙ ?

Le festival culinaire et solidaire aura lieu du 6 au 14 octobre, à la salle des Orfèvres et des Tisserands, avenue du Maréchal-Leclerc à Arras. Chaque soir, à partir de 18 h, dîner préparé le jour même (prix libre, via des jetons), concerts, projections, jeux de société, fresque monumentale sur la façade... Petite exception pour la clôture, le 14 octobre où un thé dansant sera organisé et le

restaurant fermera définitivement ses portes à 19 h.

### AIDER ?

L'événement a lancé une quête sur internet, via le site KissKiss-BankBank (taper Le Grand Recho). Les organisateurs offrent des cadeaux en échange de l'obole. Ils ont placé la barre à 25 000 € mais espèrent réunir 40 000 €. Autre possibilité : faire des dons en nourriture lors des collectes organisées le samedi 29 septembre dans plusieurs magasins bio à Arras et à Lille. Dernière option : pré-commander

des jetons de repas (qui seront à prix libre) sur le site helloasso.com (taper le recho et choisir Le Grand recho Arras).

### S'INSCRIRE ?

Le Grand Recho a besoin de beaucoup de bras ! Environ 80 bénévoles sont nécessaires chaque jour, durant dix jours, pour préparer les repas avec les chefs. Trois créneaux pour aider : de 9 h à 12 h 30 ; de 13 h 30 à 18 h 30 ; de 17 h à 23 h. Ouverture des inscriptions ce mardi 11 sur le site : benevoles.lerecho.org. ■



Vanessa Krycève, comédienne et cuisinière de 32 ans, a créé Le Recho il y a deux ans.

# Le Grand Recho lève le couvercle d'une marmite pleine de bonnes choses

La table la plus courue de l'Arrageois ces dix prochains jours ? Ça pourrait être celle du Grand Recho. Orphelin de chefs étoilés, Arras les voit se succéder aux fourneaux de cette cantine unique. Qui régale autant dans l'assiette qu'elle fait chaud au cœur. Il n'y a que des bonnes choses dans cette marmite-là !

PAR FABIEN BIDAUD  
arras@lavoixdunord.fr

**ARRAS.** C'est Olivier Roellinger, le fameux chef accroché à son rocher malouin, qui envoie des kilos d'épices. Michel Troigros, autre toque en vue, qui signe un chèque maous en faveur du projet arrageois, en plus de venir mettre la main à la pâte. Une boîte de Dunkerque qui débloque 10 000 €. La filière antigaspi locale qui dépose 200 kg de fruits et légumes chaque jour... On arrête là ? La liste est encore longue des soutiens tous azimuts qui se sont penchés sur le berceau du Grand Recho, l'utopie portée par la fouguese trentenaire Vanessa Krycève. « *Le rêve prend forme, s'émerveille la jeune femme, cheffe cuistot et comédienne. Tu pars de rien et tu arrives à ça, c'est fou !* » Ça, c'est le restaurant éphémère et solidaire qui lève le rideau ce samedi pour dix jours. Première en France, et c'est à Arras ! Lancé en 2015 par un quarteron de Parisiennes désolées du sort réservé aux migrants convergeant vers l'Europe, Le Recho sillonne des camps avec son food-truck (camion cuisine). L'idée est bête comme chou : impliquer les exilés autour du fourneau. Dignité. Échange. Fête. La recette fait des



Une partie de la belle équipe du Grand Recho s'est retrouvée hier, dans la salle des Orfèvres à Arras. Ouverture des portes ce samedi à 15 h ! PHOTOS MATTHIEU BOTTE

miracles. Le maire d'Arras, Frédéric Leturque, l'observe lors d'une étape ici en 2016 et lance (courageusement, étant donné les crispations autour des migrants) une carte blanche. On y est. Une dizaine de chefs renommés a dit banco et va enfiler le tablier à

Arras. Mobilier et vaisselle ont été récupérés dans les ressourceries locales. Des dizaines de bénévoles venant parfois de loin seront là pour mettre la main à la pâte. Chaque ingrédient du Grand Recho fait envie. Il ne reste plus qu'à partager. ■

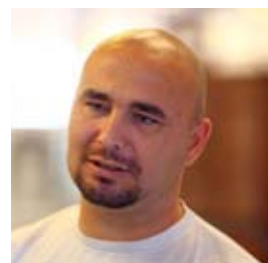
- **Quand ?** Du 6 au 14 octobre, les lundi, mardi, jeudi et vendredi de 18h à 23 h, les mercredi, samedi et dimanche de 15 h à 23 h, à la salle des Orfèvres et des Tisserands, av. du Maréchal-Leclerc à Arras.
- **Combien ?** Repas chaque soir à partir de 19h30 (prix conseillé de 10 à 20€).
- **Réserver ?** C'est ici <http://le-grand-recho.zenchef.com/>
- **Quels chefs ?** Amandine Chaignot dimanche 7, Gabriel Asseman lundi 8, Olivier Roellinger mardi 9, Florent Ladeyn mercredi 10... Site internet : [www.lerecho.org](http://www.lerecho.org)

## DES CHEFS, DES ÉTOILES

Arras n'a plus d'étoilé ? Faux ! Grâce au restaurant solidaire du Grand Recho, Arras en décroche au moins trois en dix jours. Florent Ladeyn (photo), tête de gondole régionale des chefs, est de la partie, évidemment. Il mitonne avec ses 80 commis (le nombre de bénévoles chaque jour) mercredi 10. La veille, c'est le Malouin Olivier Roellinger, autre étoilé, qui verse ses célèbres épices. Il y a aussi Michel Troigros (trois étoiles avec *Le Bois sans feuilles*) jeudi 11, Sonia Ezgoulian, Fatema Hal...



PHOTO ARCHIVES MARC DEMEURE



## XHESJAN L'ALBANAIS

Avec sa femme, le trentenaire qui vit dans l'Arrageois depuis un an est de l'aventure depuis le début. « *Ici, c'est super, ce sont de bonnes personnes, gentilles* », dit-il dans un français approximatif, la banane au visage. Il a quitté un pays miné par la corruption dans l'espoir de s'inventer un avenir ici. Bakary et Moustapha, Ivoiriens, abondent. « *Le Grand Recho permet de sortir, d'être actif, de voir du monde, dit le premier. Depuis un an, je tourne en rond ici sans pouvoir travailler, ça rend fou.* »

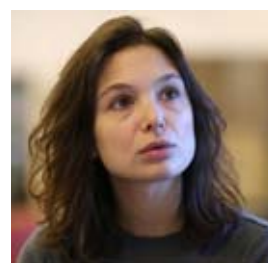
## ÉMILIE BIGORNE, MADAME DÉCO

La petite quarantaine, l'Arrageoise cherchait depuis un moment à s'investir dans le soutien aux exilés. Elle est servie ! « *Depuis un mois, je ne fais que ça, sourit-elle. Heureusement, j'ai des clients patients et compréhensifs.* » L'architecte d'intérieur avait pour mission de transformer l'austère salle polyvalente en resto pratique et chaleureux. Des chaises, des portes, de la vaisselle vintage et des meubles ont été récupérés chez Emmaüs ou dans les ressourceries. « *J'avais envie qu'on se sente comme chez mamie. On a mis de vieux lampadaires et fauteuils, on travaille l'éclairage...* » Défi relevé.



## VANESSA KRYCÈVE, LA SOURCE

Elle a 32 ans, une énergie à revendre, une vie à cent à l'heure et un cœur gros comme ça. La comédienne et cheffe cuistot porte le projet du Recho depuis trois ans avec quelques amies parisiennes. Son plus grand talent ? Peut-être de savoir s'entourer et susciter l'envie. À travers les chefs renommés et les bénévoles, la France entière déboule à Arras. « *J'ai le trac, je me réveille super tôt avec plein d'idées dans la tête. Heureusement, on a une équipe de bénévoles canon.* »



# Le « Name », la Condition et du bon son dans toute la région

Si cette quatorzième édition garde comme locomotive la métropole lilloise, avec en point d'orgue la prestation de l'Allemand Stephan Bodzin, le festival electro d'Art Point M s'aventure davantage cette année dans les Hauts-de-France.

PAR EMMANUEL CRAPET  
region@lavoixdunord.fr

**LILLE ET ROUBAIX.** Le pape a dit : « C'est un festival qui ressemble à l'équipe d'Art Point M. Un festival pour les grandes personnes et pas un truc putassier pour les gamins où on alignerait des noms pour dire de remplir des salles. » Cette année, Laurent Garnier, le pape de l'electro à la française, ne sera pas là. Mais Fanny Bouyagui et toute l'équipe d'Art Point M ont entendu la bonne parole et resteront fidèles à la même philosophie. Pour construire leur festival, ils ne balancent pas trois ou quatre noms de DJs qu'on entend à la radio, juste pour que des gamins qui viennent de passer le cap de la puberté viennent faire monter dans les tours leur rythme cardiaque. Non, on voit grand. Pour les grands. Année après année, édition après édition, on retrouve cette subtile association de DJs qui cartonnent à l'international – aux premiers rangs desquels il y a Stephan Bodzin, The Acker et Agoria en live – et cette part toujours laissée belle à la scène locale (on pense notamment à Peo Watson et à Mainro). Longtemps, le Name Festival a été nomade. On l'a vu d'abord au Tripostal (Lille). C'était génial, mais

le clubbeur a tout de suite compris qu'il y serait à l'étroit. Il a fait aussi escale dans un port de plaisance (Halluin). Sympa mais tout n'était pas forcément facile à faire vivre sous tente. À la Tossée ? De très belles années. Mais il a toujours été acté que les Peignages avaient une autre destinée. Maintenant, le Name Festival écrit durablement son histoire à la Condition publique de Roubaix. Et l'oiseau de nuit lui a pardonné d'avoir tourné le dos au noma-

“ Un festival pour grandes personnes, pas un truc putassier pour les gamins où on alignerait des noms pour dire de remplir des salles. ”

disme. D'avoir un lieu fixe n'empêche l'équipe d'Art Point M de se balader. C'est ce qu'elle fait un peu partout dans les Hauts-de-France. Ils étaient à Amiens à la mi-septembre. Ils seront dans une chapelle à Saint-Omer, les 20 et 21 octobre... En tout 22 rendez-vous estampillés « Name in the city ». ■

Name Festival, demain à la Condition publique à Roubaix, samedi au Grand Sud à Lille et dimanche, retour à la Condition. Plus d'infos sur [www.lenamefestival.com](http://www.lenamefestival.com)



Le Name essaime dans la région entière. En tout, une vingtaine d'événements sont à voir et écouter.

## Le Grand Recho, un banquet, des étoiles et tout un art du brassage



Hier, exilés et bénévoles mettaient la dernière main à l'aménagement de la salle des Orfèvres, mise à disposition par la ville d'Arras. PHOTO MATTHIEU BOTTE

**ARRAS.** C'est un rêve un peu fou, l'aboutissement de deux ans de boulot qui éclot samedi sous la forme d'un restaurant éphémère à Arras. Le Grand Recho met des migrants, des chefs renommés et des bénévoles autour du fourneau. L'adresse est ouverte chaque soir jusqu'au 14.

Il est des indignations qui peuvent mener loin. Celle qui frappe Vanessa Krycève au cours de l'hiver 2015, à la suite de la mort du petit Aylan sur une plage de Turquie, trouve un écho aujourd'hui à Arras avec un festival culinaire et solidaire inédit. Entre-temps, la trentenaire parisienne, chef cuisinière et comédienne, a fondé Le Recho avec quelques amies. Une cantine mobile qui propose aux exilés de mettre le tablier pour participer à la confection de repas dans les camps.

« Faire ensemble, c'est le meilleur moyen de fédérer les gens », appuie la jeune femme à l'entrain communicatif. En deux ans, Le Recho a cuisiné dans des camps du Nord et du Pas-de-Calais, en Belgique... Arras invente la version

“ Pour une fois, les personnes accueillies deviennent les hôtes. Cuisiner « pour » et se laisser nourrir, c'est un vrai geste de confiance. ”

XXL et sédentaire du concept, après l'invitation lancée par le maire Frédéric Leturque (UDI), désireux de pousser les feux de la solidarité dans sa ville. Des chefs renommés (Ladeyn, Troisgros, Roellinger, Amandine

Chaignot, Sonia Ezgolian...) vont se relayer derrière le piano, on écouterait de la musique, des jeux et ateliers (antigaspi, création de meubles) s'accrochent au menu chaque jour. La colère de Vanessa Krycève a reçu un écho inespéré.

« Pour une fois, les personnes accueillies deviennent les hôtes, se réjouit la jeune femme. Cuisiner "pour" et se laisser nourrir, c'est un vrai geste de confiance. »

Les associations locales (Secours populaire, Arras Solidarité réfugiés, La Brique, etc.) s'occupent d'inviter les exilés à la fête. Qui promet d'être belle. ■

FABIEN BIDAUD

Le Grand Recho, du 6 au 14 octobre, chaque jour dès 15 h, à la salle des Orfèvres et des Tisserands, av. du Maréchal-Leclerc à Arras. Repas chaque soir à partir de 19 h 30 (prix libre). Le Grand Recho cherche encore des bénévoles : [benevoles.lerecho.org](http://benevoles.lerecho.org)



La cheffe Amandine Chaignot.



Fouad, bénévole.



Vanessa Krycève, organisatrice.



Celia, bénévole.



La cheffe Alessandra Montagne.

# À la table du Grand Recho, belle popote et touchant melting-pot

Chaud devant ! Le festival culinaire et solidaire Le Grand Recho s'est élançé hier à Arras.

Le restaurant pas comme les autres est ouvert jusqu'à dimanche prochain. On a mis le tablier avec Sarah, Mustapha, Fouad et joué les commis pour des toques parisiennes. Savoureux comme un loukoum !

PAR FABIEN BIDAUD  
arras@lavoixdunord.fr

**ARRAS.** Au four et au moulin, Fouad est excitée comme une puce. Elle fait partie de la trentaine de bénévoles qui mettent les mains à la pâte hier après-midi pour confectionner les repas du soir. « Je prépare des sablés à la confiture, sourit-elle. C'est un mélange de deux cultures. J'ai pris des idées du sablé français et des idées du gâteau que préparait ma mère, algérienne. Le plus important, c'est de mettre un peu de citron ! »

Le mélange – des gens, des recettes, des cultures – c'est cette belle idée qui a fait le ciment du Recho, fondé il y a trois ans. L'association inventée par des trentenaires parisiennes passionnées a sillonné des camps, mettant migrants et bénévoles autour du fourneau. Arras accueille la première version sédentaire.

## DES ÉTOILES ANNONCÉES

Déjà un succès ! Une quinzaine de chefs ont répondu présents. Il y aura des étoiles à Arras cette semaine. Roellinger mardi 9, Florent Ladeyn mercredi 10, Michel Troigros jeudi...

Hier, c'est la cheffe Amandine Chaignot qui dirige une des équipes de commis. Ravie, radieuse ! L'ancienne patronne d'une grande maison londonienne (300 chambres, quatre restaurants) a même embarqué sa maman, Claire, 71 ans, qui prépare des artichauts.

La Parisienne savoure. « C'est canon, génial. Pour les migrants, qui trouvent cette chaleur humaine après avoir traversé un océan de misère. Pour les habitants d'ici qui

sentent qu'ils peuvent agir. Et pour nous, parce que la transmission est au cœur de notre métier. Fréquenter d'autres cultures, ça nous apporte aussi. »

## CHACUN MET SON GRAIN DE SEL

Comme Fouad, chacun peut venir avec ses trucs, sa recette. À chaque table, un chef transforme les envies en menu. Alessandra Montagne tient les Tempéro, à Paris. Avec son bel accent

« Ce n'est jamais facile de partir de chez soi. Donner à ces exilés un peu bonheur, c'est le minimum. »

brésilien elle vanne gentiment son équipe. « La cuisine est un langage universel, ça me parle beaucoup, évidemment, dit celle qui a débarqué à Paris, de Rio, à 20 ans. Ce n'est jamais facile de partir de chez soi. Donner à ces exilés un peu bonheur, c'est le minimum. » Mission réussie. Celui de Jacqueline l'Arrageoise, de Justine la pâtissière de Paris, de Dhurata l'Albanaise, de Celia, de Paris : les sourires sont accrochés à tous les visages. ■



Aldadig a pris part à cette belle popote, hier, entouré de nombreux autres bénévoles. PHOTOS MATTHIEU BOTTE

## SUR NOTRE SITE VIDÉO ET PHOTOS

Sur [www.lavoixdunord.fr](http://www.lavoixdunord.fr), retrouvez une vidéo et d'autres photos de ce premier après-midi en cuisine du Grand Recho.

## OÙ ? QUAND ? COMMENT ?

- Jusqu'à dimanche 14 octobre, les lundi, mardi, jeudi et vendredi de 18 h à 23 h, les mercredi, samedi et dimanche de 15 h à 23 h, à la salle des Orfèvres et des Tisserands, avenue du Maréchal-Leclerc à Arras
- Repas chaque soir à partir de 19 h 30 (prix conseillé de 10 à 20 €).
- Réservation sur <http://le-grand-recho.zenchef.com/> ; infos sur <https://www.lerecho.org>