

Bilan « A la rencontre des cuisines de rue d'Asie » – Via le Monde

Date de l'action : Voyage effectué entre octobre 2011 et juin 2012

Zone géographique : Asie et Asie du Sud-Est (Japon, Chine, Vietnam, Cambodge, Laos, Thaïlande)

Participants : Gabrielle Montredon, Thomas Ribet.

I. Rappel des objectifs

GaTo c'est le « Gastronomic Tour » de Gabrielle et Thomas, deux passionnés de cuisines asiatiques et de cuisine de rue.

Pendant près de huit mois nous sommes allés à la rencontre des cuisiniers et cuisines de rue des pays de l'est de l'Asie, passant successivement par le Japon, la Chine, le Vietnam, le Laos, le Cambodge et la Thaïlande.

La cuisine de rue ce n'est pas seulement de la gastronomie. Les restaurants et les bars de rue en Asie racontent un pays et une culture, ce sont des lieux populaires et authentiques qui construisent une ville en occupant la rue, ce sont des lieux de rencontres et de discussion favorisant l'émergence d'un lien social fort.

Ce sont également des systèmes architecturaux ingénieux pour préparer et servir à manger (des architectures mobiles, du mobilier et des techniques pour emporter la nourriture).

Munis d'un appareil photo réflexe canon D3100 et d'un zoom 18-200 mn acheté au cours du voyage, nous sommes allés photographier cuisiniers et petits plats.



Au cours de notre périple, nous avons créé et mis à jour un blog sur la cuisine de rue du Sud Est asiatique (www.gatoenasie.fr). Sorte de carnet de voyage interactif et actualisé tous les trois jours, ce blog nous permettait de recenser sur différentes pages :

- les recettes ;
- les rencontres ;
- les architectures mobiles ;
- les produits que nous ne connaissions pas.

Par ce voyage nous souhaitons promouvoir la cuisine de rue en recensant des recettes traditionnelles et actuelles mais également aller à la rencontre des cuisiniers de rue, créer un dialogue et des échanges afin de partager des moments de convivialité autour d'une passion commune.

II. Bilan de l'action

L'ensemble des objectifs que nous avons énoncés avant notre départ nous semblent avoir été atteints.

Si la communication avec les cuisiniers n'a pas toujours été simple nous avons néanmoins trouvé des manières de communiquer. Souvent, nous revenions plusieurs jours de suite chez le même cuisinier ambulant afin de comprendre la recette, de montrer notre intérêt et de dialoguer.

Pour chaque pays nous avons un petit lexique culinaire, ce qui nous permettait de nommer les ingrédients et qui créa souvent la surprise chez nos interlocuteurs !

Pour photographier la réalisation du plat et/ou le cuisinier nous demandions toujours l'autorisation au préalable.

Nous réfléchissons actuellement à différentes formes de mise en valeur et de partage de notre expérience (voir III. Les suites de l'action).

Après huit mois de voyage nous sommes rentrés avec une cinquantaine de recettes illustrées par de nombreuses photographies. Nous disposons également de documents sonores enregistrés sur des marchés et dans la rue.

L'étude réalisée autour de la cuisine de rue a encouragée Thomas à se reconvertir pour réaliser une formation de cuisinier à notre retour. Aujourd'hui, après un an de formation intensive pour adulte, il a validé son CAP de cuisine française traditionnelle.

Le soutien du Conseil Général de la Seine-Saint-Denis via le dispositif « Via le Monde » et de nos autres partenaires financiers ont été d'un réel intérêt et nous ont permis de mener à bien notre projet. Riche de notre expérience et des rencontres faites au cours du voyage, nous avons aujourd'hui le désir de diffuser plus largement notre expérience de la cuisine de rue.



III. Les suites de l'action

Dès notre retour en juin 2012, nous avons exposé une série de photographie au Centre Musical Barbara Fleury Goutte d'Or dans le 18^{ème}. Nous avons également mis au point des ateliers de cuisine de rue pour enfants lors de la fête de la Goutte d'Or en juin 2012 et nous avons réitéré l'expérience pour l'édition 2013.

Au mois d'octobre 2012 nous avons participé à l'exposition d'architecture mobile organisée par la galerie VIA (spécialisée dans le design) en partenariat avec la Cité de l'Architecture et du Patrimoine sous le viaduc des arts dans le 12^{ème} arrondissement de Paris. Cette exposition recensait toute une série d'architectures ambulantes de cuisine de rue à travers le monde. Cette exposition commencera le 23 octobre à la Cité de l'Architecture et du Patrimoine (http://www.citechailot.fr/fr/expositions/expositions_temporaires/25268-ma_cantine_en_ville_voyage_au_cour_de_la_cuisine_de_rue.html).

Par la suite c'est au PHARES (Pôle d'Hospitalité aux Activités à Rayonnement Ecologiques et Solidaires) de l'Île-Saint-Denis (Seine-Saint-Denis) que nous exposerons de manière permanente une collection de photographies grand format.

Les PHARES est un pôle inter-associatif regroupant des associations et structures de l'Économie Sociale et Solidaire dans le domaine de l'environnement, de l'éducation ou du commerce équitable. La PHARES a plusieurs objectifs et vise notamment à :

- Mutualiser les ressources humaines, techniques et matérielles ;
- Promouvoir et mettre en œuvre des activités solidaires et environnementales ;
- Créer un lieu de vie et de projets ouverts à tous les acteurs locaux ;
- Constituer un lieu de ressources, d'interface, de rencontres et de médiation afin de dialoguer, d'échanger pour développer l'entraide ;
- Inscrire de manière forte les initiatives du PHARES dans une démarche de développement durable.

Ce pôle inter-associatif est actuellement en cours de réaménagement. D'ici quelques semaines, un nouvel espace de restauration sera créé. C'est dans cet espace que sera exposé notre collection de photographies de cuisine de rue.

Après une rencontre avec l'équipe qui porte le projet nous avons décidé de faire don de notre collection photographique grand format (40x60cm) à ce lieu.





Avant notre départ nous avons envisagé une action de restitution en partenariat avec la commune d'Aubervilliers et le service de Démocratie Locale et Développement Social des quartiers. Notre contact au sein de ce service n'étant plus là nous nous sommes tournés vers une autre forme de restitution au PHARES.

D'autres formes de restitution que nous nous n'avions pas prévue au départ se succèdent encore aujourd'hui. Pour exemple, nous participons à l'organisation du Compastival (https://docs.google.com/forms/d/1tHiKIXCpzus2X73rdO2255Ld_qfXvETCAp_gAlinE7o/viewform) le 12 et 13 octobre 2013 pour animer des ateliers cuisines auprès de 100 scouts venus de Seine-Saint-Denis et de Paris est.



Enfin, la multitude de documents et de sources accumulées durant notre voyage nous donne l'envie de poursuivre la valorisation de notre travail par la création d'un livre de recettes de cuisine de rue. Aujourd'hui, nous travaillons à la réalisation d'une maquette de 8 pages afin de trouver un éditeur pouvant nous aider à porter notre projet. Cependant nous rencontrons quelques difficultés à mettre en œuvre ce projet car nous connaissons mal le monde de l'édition.