

Diversité culturelle sur la table publique

Bouillon Malibrant invite la diversité culturelle à sa table, là où la vie grouille : la rue. Grand banquet, cuisine mobile, ateliers cuisine, légume du mois... Des idées sur le feu, imaginées par les citoyens d'un quartier, pour allier impératifs sociaux, richesses culturelles et respect de l'environnement.

Ixelles, rue Malibrant. Ici, une pizzeria libanaise, en face un snack dürüm-pitta turc. Plus bas, un restaurant marocain, non loin d'un épicerie pakistanaise. Des commerces d'une grande diversité culturelle, à l'image des habitants. Une rue bigarrée, la rue Malibrant... qui plonge tout droit sur la très branchée place Flagey, où se côtoient bobos, badauds et habitants aux origines multiples.

Lorsque s'étalent sur toute la longue rue Malibrant d'énormes tablées, sur lesquelles défilent des centaines de petits plats concoctés entre voisins, et que les odeurs et saveurs d'ici et d'ailleurs envahissent la voie publique, le quartier se voit quelque peu chamboulé... Bienvenue au Grand banquet. Cette initiative citoyenne émane du collectif Bouillon Malibrant, un groupe d'habitants, rejoint par la suite par les secteurs associatif et institutionnel¹.

Manger ensemble

Se réapproprier l'espace public est le fondement même de ce collectif de citoyens. L'alimentation s'y imprègne comme vecteur de richesses culturelles. Dominique Nalpas fait partie du noyau fondateur : « *La notion de manger ensemble est centrale. C'est une manière de célébrer la diversité, en toute convivialité.* » Le Grand banquet s'est tenu à plusieurs reprises, depuis une petite dizaine d'années, mais la dernière édition a pris un tournant plus durable. « *Il ne s'agit plus de juste se mettre autour de la table, mais aussi de s'interroger sur le contenu de nos assiettes* », enchaîne Arnaud Bilande, habitant. Parmi la vingtaine de groupes de cuisiniers citoyens du Grand banquet, certains ont, à petits pas, intégré dans leurs recettes des critères de saisonnalité, de proximité.

Comme suite logique à ce banquet sur le bitume, Bouillon Malibrant a mijoté une autre idée : pour susciter la rencontre autour de la diversité gastronomique, autant déplacer la cuisine sur la place publique ! Une cuisine mobile sur roulettes a vu le jour, conçue par la Zinnode ixelloise. Elle est à disposition de toute initiative collective et durable mise en place dans le quartier et ses alentours.



Cuisiner ensemble

Jamais rassasié, le collectif Bouillon Malibrant a aussi l'intention d'organiser des ateliers de cuisines hybrides et interculturelles, invitant à la rencontre entre habitants cuisiniers du monde et cuisiniers experts en alimentation durable. Pour informer le quartier de cette récente initiative, le collectif est passé par des structures existantes, telle que la maison médicale, qui touche un public très large, dont beaucoup de femmes. Et via le bouche-à-oreille, de voisin à voisin, de commerce à commerce... « *Ce premier atelier a réuni un public d'une diversité époustouflante et pas que des gens acquis à la cause*, expliquent Dominique et Arnaud. *Chacun est venu avec son petit plat et grâce à l'intervention de cuisiniers professionnels de l'alimentation durable, on a revisité les recettes traditionnelles, en tentant de trouver des alternatives à certains produits.* » Comment, par exemple, intégrer dans des plats exotiques des produits d'ici, issus de filières courtes ?

La réflexion installée, les ateliers devraient se poursuivre bientôt. Bouillon Malibrant fonctionnant sur base volontaire et avec des associations à l'agenda chargé, pas toujours évident, donc, de mettre en mouvement ces idées « bouillonnantes ». Le collectif en appelle à des partenariats forts et un investissement réel de tous les acteurs du quartier.

Autre projet sur le feu, qui ne demande qu'à prendre de l'ampleur : le légume du mois. Un légume de saison qui sera présenté sur les étals des petits commerçants, afin de développer une alimentation de circuit court, visible dans le quartier. Ce projet part d'un constat, comme le souligne Dominique : « *Des initiatives telles que les groupes d'achats solidaires, c'est très bien, mais ça reste relativement confidentiel, ça ne concerne qu'une certaine catégorie de citoyens. De même, le bio est perçu comme inaccessible financièrement. On a voulu pousser la réflexion plus loin. Comment, par exemple, amener une solidarité entre l'épicier turc et le paysan wallon ou flamand ? Il y a là une place pour l'invention et la créativité locale. Trouvons des solutions avec les habitants afin de répondre aux exigences sociales et environnementales. C'est d'une complexité inouïe, mais c'est jouable !* »

Céline TERET

Contact: Bouillon Malibrant - 0498 59 15 50-
dom.nalpas@cassiopea.org (dominique)

¹ Atrium Flagey, Le Début des haricots, quartier durable Durabl'XL, le Centre culturel Elzenhof, Maison de Quartier Malibrant, Parcours citoyen XL, Rencontre des Continents, Service Rénovation urbaine - Contrat de quartier de la commune d'Ixelles.

Première sortie de la cuisine mobile de Bouillon Malibrant lors de la Zinneke Parade, à Bruxelles, qui avait pour thème en 2010 « A table / Aan tafel »