



« Cuisines d'Ailleurs » est un livre de recettes qui se présente comme un carnet de voyage, une lucarne avec vue sur le monde, d'autant plus précieuse qu'elle est ouverte à Béziers. Le livre, publié par Magellan et Compagnie, paraîtra en librairie en janvier 2020 mais il est d'ores et déjà disponible sur le site de La Cimade <https://boutique.lacimade.org/>

L'Atelier Cuisine est un projet hébergé par le Centre d'Accueil de Demandeurs d'Asile de la Cimade de Béziers. De l'Albanie au Bangladesh en passant par l'Angola et la Géorgie, il regroupe une quinzaine de cuisinières et cuisiniers venus des quatre coins du monde. Mettant de côté pour un temps les lourdeurs et inquiétudes du quotidien de la migration, l'Atelier Cuisine est un espace où chacun apporte son savoir-faire et participe à l'élaboration de buffets multiculturels.

La dessinatrice Géraldine Garçon, le photographe Daniel Mielniczek et la rédactrice Émilie Hammel ont partagé la vie de l'atelier cuisine pendant plusieurs mois pour brosser le portrait de ces hommes et femmes en exil et recueillir leurs recettes. Si cette aventure vous intéresse et que vous souhaitez en savoir plus sur le projet et sur le livre n'hésitez pas à nous contacter.

Nadja Keller,
pour l'atelier cuisine
kerboxkeller@yahoo.fr
Tel 06 22 09 96 17

Géraldine Garçon et Daniel Mielniczek,
pour les auteurs
atelierdelempreinte@gmail.com
Tel 06 47 29 96 06

Rafael Flishman
pour La Cimade - service presse
Tel 06 42 15 77 14





20 ans déjà que le centre de la Cimade est ouvert à Béziers ! Lieu d'histoires déposées, il accueille les souffrances engendrées par les désordres du Monde. Parfois Cour des Miracles, c'est avant tout un refuge, un outil de défense des droits et d'accompagnement social. Une personne sans papier n'est pas une personne sans droit et encore moins une personne sans dignité.

Mais le monde se clive, les personnes étrangères restent des boucs émissaires : il faut donc encore et toujours créer des espaces de rencontre. Quoi de mieux qu'un repas partagé ? Une discussion autour de la meilleure façon de préparer des aubergines farcies ? Une dégustation de beignets de coco ? Il s'agit donc moins d'un livre de cuisine qu'une recette pour faire des choses ensemble. La cuisine réunit le monde et la nourriture est une expérience de vie. Mais nous avons faim aussi de justice sociale.

Mordre dans un pain c'est mordre la vie. Depuis 20 ans, nous avons de l'appétit et nous croyons que la vie est plus forte que tout le reste...

Jean-Philippe Turpin pour la Cimade Béziers

