



## Participez aux ateliers de cuisine hybride & au Livre de la gastronomie mondiale du Quartier Malibran

**N**OTRE VILLE accueille le monde et sa diversité pour notre bonheur culinaire. Mais il est une exigence planétaire, celle d'inventer une alimentation respectueuse de l'environnement, notamment en redécouvrant les produits locaux et de saison. La cuisine hybride est le mariage contradictoire en apparence du goût pour le lointain et de la nécessité de consommer local.

### Les ateliers de cuisine hybride

**L**E PRINCIPE des ateliers est simple : un(e) habitant(e) de notre quartier, cuisinier(ère), propose un menu traditionnel ou de son cru, d'ici et surtout d'ailleurs, à un(e) cuisinier(ère) professionnel(le) de l'alimentation durable. Ensemble, ils redéfinissent créativement la recette pour en garder l'esprit, tout en y intégrant des critères d'une alimentation respectueuse de l'environnement.

Le résultat est enseigné par nos deux cuisiniers(ères) lors d'un atelier ouvert à 15 habitant(e)s du quartier et dégusté par 40 autres lors d'un repas convivial. À travers cela, ce sont des mondes qui se croisent, discutent et apprennent l'un de l'autre. C'est aussi une manière de rendre plus accessible l'alimentation durable qui est souvent perçue comme réservée aux plus nantis.

Déjà trois ateliers de cuisine ont été expérimentés par le passé. Durant l'année 2012, nous avons le souhait d'organiser cinq ateliers de cuisine hybride proposés par des personnes les plus diverses, ouverts à tous et à raison d'un par mois, de février à juin.

*Bouillon Malibran est un programme d'action qui tente de lier diversité culturelle ou sociale et gastronomie, convivialité et alimentation durable. Ce programme né il y a environ trois ans sur la proposition d'un collectif d'habitants ixellois en partenariat avec diverses associations locales a permis de multiples réalisations : le Grand Banquet en 2009, la création d'une Cuisine mobile dans le cadre de la Zinneke parade, les États généraux des cuisines mobiles, des Ateliers de cuisine, une Exposition...*



## Les activités d'animations annexes

**E**N MARGE des ateliers de cuisine, sont organisées des activités annexes sur des thèmes de l'alimentation durable et du vivre ensemble. Cela peut prendre des formes diverses : conférences, films, débats, fêtes dans l'espace public, etc.

## Le Livre des recettes

**L'**ENSEMBLE du cycle des ateliers et annexes formera le matériau de base d'un livre poétique et pratique, ludique et esthétique. Un livre qui donne envie d'agir. On y retrouvera les recettes travaillées par nos cuisiniers, les propos et échanges recueillis lors des ateliers, de multiples indications et conseils sur l'alimentation durable... On y retrouvera aussi des *recettes* du vivre ensemble expérimentées dans le quartier.

Ce livre qui se veut tout public, bien qu'ancré dans une réalité située, par sa recherche d'universalité, trouvera une sphère d'accueil plus large que celle du quartier. Il sera publié fin 2012, début 2013.



## Alors, prêts à faire déborder la marmite ensemble ?

- ➔ Nous recherchons des cuisiniers(ères) bénévoles habitant(e)s du quartier (et environs) prêts à proposer une recette à *hybrider* et à co-animer un atelier de cuisine avec un(e) cuisinier(ère) de l'alimentation durable. Ces personnes ne doivent pas avoir de formation particulière en cuisine mais avoir l'habitude de cuisiner et avoir envie de partager leurs savoirs-faire et leurs connaissances.
- ➔ Nous recherchons des personnes du quartier et qui souhaiteraient participer aux ateliers en tant que cuisinier bénévoles. Il ne faut pas avoir de connaissances particulières en cuisine.
- ➔ Nous recherchons des partenaires dans la co-production du livre, d'une manière ou d'une autre à définir en partenariat avec Bouillon Malibrant.
- ➔ Nous recherchons des personnes ou associations qui seraient intéressées à proposer des débats, rencontres, animations autour de l'alimentation durable dans le cadre des ateliers.

**Coordination générale :** Dominique Nalpas – [dom.nalpas@cassiopea.org](mailto:dom.nalpas@cassiopea.org) – 0498 59 15 50

**Contact partenariats :** Soufiane Bouabaya – [soufiane\\_bouabaya@hotmail.com](mailto:soufiane_bouabaya@hotmail.com)

Les ateliers de cuisine hybride sont portés par une plate-forme d'habitants et d'organisations : *Rencontre des continents, Parcours citoyen Ixelles, le Début des Haricots, la Maison de l'Amérique latine, GC Elzenhof, Service de la rénovation urbaine - Commune d'Ixelles, la Maison de quartier Malibrant*



Soutenu par Bruxelles Environnement