

# Nieuwe Rotterdamse Vrouwen

## Des femmes toutes neuves à Rotterdam

*Prenez un mot, prenez-en deux  
Faites-les cuire comme des œufs  
Prenez un bout de sens  
Puis un grand mot d'innocence  
Faites chauffer à petit feu de la technique  
Saupoudrez de quelques étoiles  
Poivrez puis mettez les voiles*

*Où voulez-vous en venir  
A écrire  
Vraiment à écrire  
Vraiment à cuisiner*

**Pour un art poétique - Raymond Queneau**



Cuisiner et mettre en conserve des ragoûts végétariens, les vendre sur le marché local dans des boîtes, c'est le défi – au départ - de dix femmes réfugiées d'Erytrée, d'Ethiopie, d'Iran ou de Syrie, qui respectent le protocole d'hygiène des réglementations aux Pays-Bas et qui suivent en même temps des cours de néerlandais...

Oui c'est le défi de ces femmes venues d'ailleurs, responsables et désirant s'intégrer dans ce pays. La fondation **Mixblik** à Rotterdam créée en 2018 par Iris Van Beers et Esther van der Haeren poursuit ce but de

promotion sociale et d'intégration avec ce projet mis en œuvre dans une petite usine – ou devrait-on plutôt évoquer un atelier convivial ? - où la communication et le langage s'approfondissent jour après jour. Situé au « Wijk Paleis », central et public, ce centre communautaire est ouvert aux entrepreneurs créatifs.

*Echt lekker eten in blik* mais oui une excellente nourriture en boîte : oignons, lentilles, épices de l'Est Africain, houmous, sauce tomate épicée, recettes authentiques sans conservant, toutes recettes venues d'ailleurs s'apprécient, se découvrent grâce à cette fondation originale.



## . *Projet du mois - Project of the Month* .

L'autoclave est la machine indispensable à la poursuite de leur objectif qui est de pouvoir réaliser sous pression la cuisson à la vapeur des légumes choisis. Femmes d'Europe a pu leur offrir cet outil de base utile, nécessaire, irremplaçable. Il leur permet de vendre leurs produits dans des wecks, matériel durable et recyclable à la différence des boîtes en métal. Ne dit-on pas que ce que l'on garde en mémoire de son pays d'origine touche à la

cuisine et à ses saveurs ? Et les faire découvrir à d'autres c'est un peu retrouver ses racines, son pays et les partager, les faire partager sous d'autres cieux. Ainsi en est-il de l'houmous, entré dans nos habitudes alimentaires depuis dix ans, mieux depuis vingt ans.

En voici en primeur une recette poétique inspirée de « l'art poétique » de Raymond Queneau.

### **Raymond Queneau aurait-il été d'accord d'appliquer son art poétique à l'art de la cuisine ? Et à la préparation de l'houmous ?**

*Prenez un pois chiche, prenez des pois chiches\*,  
Trempez-les, cuisez les, égouttez les, mixez les,*

*Ajoutez l'eau de cuisson avec audace  
ajoutez le tahin avec ferveur  
ajoutez l'huile d'olives avec générosité  
ajoutez du cumin avec parcimonie ou condescendance  
ajoutez du persil ciselé avec sympathie  
ajoutez du sel avec quelque innocence  
ajoutez de l'ail avec quelque prudence  
ajoutez du jus de citron avec plaisir  
ajoutez une pincée de poivre de Cayenne avec intrépidité. impavidité  
ou munificence  
ajoutez encore quelques olives noires si le cœur vous en dit*

*Ajoutez l'imagination de la cuisinière  
Saupoudrez de quelques mots tendres  
Saupoudrez de quelques étoiles pour les yeux*

*Où voulez-vous en venir ? Me mettre en boîte ?*

*Mettez (moi) en boîte - Ouvrez la boîte*

*A déguster à l'apéritif avec bienveillance ...ou avec modération ? Non. ... C'est trop bon !*

*Où voulez-vous en venir ? A cuisiner ?*

*\* Pourquoi sont-ils chiches ces pois ? Des pois pourtant généreux !*

**Imaginons un marché à Rotterdam haut en couleurs, plein de saveurs : ressemblerait-il un tant soit peu au *Potager Basque* de Sabine Sicaud ?**

*« Le rouge du piment, celui de la tomate  
Luisent joyeusement contre le mur  
Le bel oignon de cuivre et le melon trop mûr  
Joignent leur blondeur fauve à la gamme écarlate  
Des grains de malage qui font songer aux dattes  
achèvent de confire en haut du petit mur »*

*Sabine Cartuyvels  
Comité Projets*

