



HYBRIDE KOOKWORKSHOPS VOOR INWONERS UIT ALLE HOEKEN VAN DE WERELD

Bouillon Malibran

Hoe verenig je smaken uit verre landen en korte ketens ? Diversiteit en samenleven? Vernieuwing en traditie? Het plezier van gezellig samenzijn en de economische realiteit ? Door hybride kookworkshops te organiseren natuurlijk !

Bedenker van dit verrassende idee is Bouillon Malibran, een burgerplatform in de wijk rond het Flageyplein in Elsene, waar ook de workshops werden georganiseerd. Gedurende één jaar werden in zes workshops zes verschillende thema's behandeld.

Het principe van de hybridisering is eenvoudig : zich laten inspireren door een « traditioneel » recept uit "een ver land" en dat aanpassen aan de principes van de duurzame voeding (door bepaalde ingrediënten te vervangen door lokale en seizoensgebonden producten). Het bedenken van het concept aan het fornuis gebeurt door een professionele chef gespecialiseerd in duurzame voeding en een plaatselijke kok – of kokkin – « afkomstig uit het land van het recept ». Samen stellen zij het hybride recept samen en bereiden het daarna met de deelnemers van de kookworkshop die voor de gelegenheid georganiseerd wordt. Aan het eind van de avond wordt er geproefd en wordt het recept door de gelegheidskoks uitgelegd aan de andere genodigden aan de gastentafel.

Om het gebeuren nog wat te uit te breiden, werden tijdens het jaar regelmatig randactiviteiten opgezet, tijdens of naast de workshops (een ontmoeting met producenten, een filmvoorstelling gevolgd door een debat, ...).

Dit proefproject, met reële veranderingen in de voedingsgewoonten tot gevolg, fungeerde als laboratorium. Het heeft geleid tot nieuwe denkpijpen en een grondige zoektocht naar de uitdagingen van de hybride keuken en wat die kan doen voor het milieu, op culinair, sociaal en economische vlak.

De achterliggende waarden van het project zijn uitwisseling, nieuwsgierigheid, openheid van geest, kosteloosheid, creativiteit, behulpzaamheid en gezelligheid. Voldoende ingrediënten om te slagen dus!



De hybride kookworkshops, iedereen draagt zijn "graantje" bij



CONTEXT

In Elsene, in de Malibranstraat (en omgeving) leven verschillende culturen samen. Bouillon Malibran, het platform dat aanzet tot actie en reflectie, verenigt inwoners (bv. Parcours citoyens), verenigingen (bv. Rencontre des continents) en gemeentelijke organisaties (bv. Het Wijkhuis) om deze culturele diversiteit op te waarderen. De workshops zijn vooral gericht op personen die kwetsbaar zijn in de maatschappij, die niet altijd kans hebben op kwalitatieve voeding.

OM EEN IDEE TE GEVEN VAN DE METHODE

De hybride kookworkshops hebben vooral als doelstelling :

- de culturele diversiteit op te waarderen ;
- een nieuwe manier van koken te creëren ;
- een nieuw publiek aan te trekken en samen na te denken over duurzame voeding ;
- de dialoog tussen de culturen in de wijk te stimuleren ;
- een dialoog tot stand te brengen tussen milieugebonden en sociale kwesties ;
- een activiteitenprogramma samen te stellen dat toegankelijk is voor iedereen en dat ontwikkeld werd door diverse actoren.

Om daartoe te komen, is het nodig om van diverse organisaties **partners** te maken die hun kennis, hun netwerk, een lokaal, ... ter beschikking stellen. Op die manier spelen de workshops zich op verschillende plaatsen af, wat dan weer bijdraagt tot de diversiteit van het publiek.

Betrokken personen en organisaties

- Inwoners van de Malibranwijk
- Rencontre des Continents
- vzw Le début des haricots
- La Maison médicale du Maelbeek
- Parcours citoyens
- Gemeenschapscentrum Elzenhof
- De gemeente Elsene
- Chefs gespecialiseerd in duurzame voeding
- De koks uit de wijk

Dankzij de aanstelling van een stuurgroep aan het hoofd van de workshops is de kwaliteit en de coherentie van de workshops en activiteiten verzekerd.

Elke workshop wordt in verschillende stappen voorbereid :

1. De keuze van het « land » dat in de kijker gezet wordt (willekeurig of in functie van de ontmoetingen en de partners)
2. Voorbereidende ontmoeting tussen de gespecialiseerde chefs en de inwoners om het recept samen te stellen. Dat is het moment van de uitwisseling: de lokale kok leert zijn recept duurzamer te maken en de professionele kok ontdekt nieuwe culinaire recepten, tradities en technieken.
3. De voorbereiding van de workshop.
4. De communicatie naar het doelpubliek toe.
5. De workshop.



Waardevolle uitwisselingen tussen gepassioneerden in de keuken.

Eens zo ver verloopt de workshop in drie fasen :

1. Het **koken**, waarbij de 2 koks samen met 15 deelnemers verschillende recepten bereiden voor 50 personen.
2. De **ontspanningsfase**, rond een **nevenactiviteit** in het teken van duurzame voeding en culturele diversiteit. Die activiteiten dienen als blikvanger en moeten het project zichtbaarder maken en wijzen op de verantwoordelijkheid van de lokale actoren. Ze gaan tijdens of buiten de workshop door. Voorbeelden: straataperitiefjes, ontdekkingstochten naar de wijkrestaurants, een bezoek aan een SAGAL, een filmvoorstelling gevolgd door een debat, een ontmoeting met producenten, ...
3. De **gastentafel** of de degustatie, waaraan 30 personen van buitenaf deelnemen voor de prijs van 7 EUR voor een volledig menu.

Met de financiële steun van Leefmilieu Brussel kan men :

- economisch zwakkere personen op de workshops en gastentafels verwelkomen door hen aan verminderde prijs of zelfs gratis toe te laten;
- de mensen vergoeden die aan het project meegewerkt hebben: vooraf (het voorbereidende werk was aanzienlijk) en tijdens het project (de werktijden van de koks);
- voorzien in materiaal (de aankoop van voeding, prestaties van de professionelen, gegevens verzamelen, communicatiemiddelen, verhuur van materiaal en zalen, ...);
- het opzoekwerk over de methodes van de hybride keuken starten, een infodocument (een brochure), een website (in ontwikkeling) maken.

In de keuken hebben de chefs verschillende methoden toegepast om de basisrecepten duurzamer te maken :

- **vervanging** van producten ;
- gebruik van **kruiden** ;
- massaal gebruik van goedkope producten (bv. : uien, look...);
- en omgekeerd, gebruik van kleine hoeveelheden dure kwaliteitsproducten ;
- hergebruik van materiaal dat normaal gezien wordt weggegooid (bv. : het loof van groenten);
- enz.



Une assiette hybride



De hybride keuken : eerder een smakelijke keuken !

REALISATIES

Zes ateliers hebben evenveel wereldkeukens eer aan gedaan :

- De Congolese keuken met een vleugje Malibran
- Armenië in Slow food
- Tram 81 voor Ethiopië
- Geen Chili zonder sushi
- Soedan, mijn Soedan, dat is al heel wat ...
- Nadorabele couscous

Er werd een infobrochure gemaakt over de doelstellingen van het project, met uitleg over het experiment, de resultaten en de toekomstplannen.

BALANS

De workshops waren elke keer volzet. Dat succes had zeker ook te maken met de gezellige sfeer die er hing. Sommige deelnemers zijn zelfs verschillende keren teruggekomen.

Dit proefproject heeft:

- **wijzigingen** in de eetgewoonten op gang gebracht ;
- de **basis** gelegd om verder na te denken ;
- het startsein gegeven voor de verzoening tussen ecologie en de sociale realiteit via voeding ;
- **de relaties** tussen de betrokkenen gestimuleerd (leden en vrijwilligers van de stuurgroep, wijkkoks en professionele koks, deelnemers, partnerorganisaties, inwoners) ;
- nieuwe vormen van solidariteit doen ontstaan, bijvoorbeeld tussen de deelnemers en de Belgische landbouwers (wat bijdraagt tot de integratie).

De workshops hebben ook het belang van de hybride keuken aangetoond, die in het bijzonder het milieubewustzijn versterkt en rechtstreeks bijdraagt tot het gevoel van integratie van mensen die via immigratie in het land en de wijk zijn terechtgekomen.



ENKELE TIPS OM HETZELFDE TE DOEN

- De mensen zijn erg **gehecht** aan traditionele recepten en dat kan de hybridisering – dus eigenlijk de aanpassing – van het recept remmen. Er moet een evenwicht gevonden worden om de geest van het oorspronkelijke recept te bewaren. Niet vergeten dat de hybridisering een zoekproces is (waarvoor dus geëxperimenteerd moet worden) dat zou moeten helpen bij het aanvaarden van de verandering.
- In een eerdere fase een **pedagogische methode** bedenken, vergemakkelijkt het werk van de professionele chefs, die niet altijd gewoon zijn van hun kennis over te dragen.
- De deelnemers zijn vragende partij voor een **contact met de producenten**.
- De **nevenactiviteiten** zijn een goede manier om het ritme erin te houden tijdens dode momenten.
- In de groepen tot een socioculturele **mix** komen, is een uitdaging die om diepgang vraagt.

HET VERVOLG

De hybride keuken heeft tot veelbelovende ideeën geleid. De recepten zouden op voorhand bereid kunnen worden en kunnen worden opgediend in bijvoorbeeld een **coöperatief hybride restaurant**. Gelet op de interesse van de deelnemers zou Bouillon Malibran graag een **hybride SAGEL** ontwikkelen die openstaat voor de socioculturele diversiteit van de wijken.

Met de hybridisering is er een milieuverwante, culturele, sociale en economische zoektocht van start gegaan. Bouillon Malibran zou graag over een plek beschikken waar die zoektocht kan worden voortgezet buiten de workshops om, zonder de druk van het resultaat.

Er was nood aan **sporen** van dit laboratoriumproject. Schetsen, getuigenissen en recepten... Bouillon Malibran spant zich in om alles in een pragmatisch en filosofisch boek samen te brengen: "Kookboek voor de vrede en de wereldkeuken in de Malibranswijk". Momenteel wordt aan het boek gewerkt.



Schets gemaakt tijdens de workshop.

DE ANEKDOTE

De hybride keuken helpt bij het zich eigen maken van de omgeving. Dat is zo voor de familie van Anahit, tegelijk gehecht aan goed eten maar ook afhankelijk van een economische realiteit die haar zeer inventief maakt. Voor hun keuken is Brussel vanaf nu als een grote plek bezaaid met plaatsen waar men aan diverse producten geraakt: Turkse, goedkope, bioproducten...

PROJECTBEHEERDER

- Vzw. Rencontre des continents, Van Elewyckstraat 35, 1050 Elsene
- Projectverantwoordelijke: Dominique Nalpas (verantwoordelijk voor animatieactiviteiten, opleidingen, projecten)
- Contact : 0498 59 15 50 dom.nalpas@cassiopea.org

