

« Transmettre la cuisine pour mieux connaître l'autre »



Kevin Berkane interviewé par Eric Roux.

En organisant des ateliers de cuisine du monde, Kialatok, créé par Florence Pellegrini et Kevin Berkane, travaille à répondre aux besoins de formation des entreprises dans quatre domaines : le management interculturel, la sensibilisation aux enjeux interculturels, l'ancrage territorial de l'entreprise dans sa zone d'implantation et l'expatriation.



Pour [kialatok](#), la cuisine est un superbe moyen pour découvrir la culture de l'autre, de transmettre l'intimité dans sa manière de manger. Enseigner et apprendre sa cuisine, c'est garder un lien fort avec sa culture d'origine. Même s'il existe une perpétuelle invention en cuisine populaire, les enfants d'origine immigrée, sont modelés par la culture alimentaire de leurs parents et par ce qu'ils mangent dans leur pays d'accueil, créant un jeu complexe, de rejets et d'attachements à ses origines.

Nous avons demandé à Kevin Berkane de nous expliquer ce que représentait la transmission en cuisine pour Kialatok.

**OCPop : N'est-ce pas compliqué de valoriser une cuisine faite de quotidienneté et d'habitudes comme la cuisine populaire?**

**Kevin Berkane :** *« Dans notre processus de transmission, nous scénarisons les cuisines du monde avec nos animateurs-cuisiniers. Nous avons amené nos cuisiniers et cuisinières à valoriser et à transmettre ce qu'est leur culture culinaire d'origine. »*

*Pour Madame Fofana, une de nos animatrices, originaire de Guinée, nous lui avons fait prendre conscience de ce que représente dans sa culture le fait de partager le même plat à la main. En effet, les traits culturels de l'alimentation de chacun sont parfois tellement intériorisés qu'ils ne se rendent même plus compte que cela peut être intéressant et enrichissant pour d'autres et en particulier pour les personnels des entreprises, pour qui nous travaillons. Madame Fofana, peut et doit nous raconter qu'une famille mange dans le même plat pour tisser et resserrer les liens familiaux entre les enfants d'un ménage polygame.*

*Autre exemple, Madame Afoussatou originaire de Côte d'Ivoire, nous demande un jour d'utiliser un couscoussier pour faire cuire l'attiéké (semoule de manioc). Elle ne s'était jamais rendu compte qu'en France, ce type d'ustensile était peu utilisé et pas forcément présent dans toutes les cuisines. Elle se devait de nous expliquer, comment on l'utilise, comment il fonctionne et que ce simple objet pour elle était un élément de découverte de sa culture. »*

**OCPop : Quels sont les enjeux de vos ateliers de cuisine?**

**K. B :** *« Nos cuisiniers-animateurs ont assez peu la possibilité de raconter leur culture, et là où c'est passionnant, c'est que nos cuisinières et cuisiniers trouvent dans la cuisine une manière et une matière à transmettre. Car lorsque l'on croise les connaissances culturelles, la cuisine devient alors un moyen facile de tisser des ponts. »*



*Notre but est bien de réaliser une formation en management interculturel et d'utiliser la cuisine comme outil pédagogique. L'intuition, dans ce cadre-là, est passionnante car elle permet à chacun, suivant son origine culturelle, de percevoir comment l'autre avance non pas avec des données chiffrées et rationnelles, mais avec sensibilité. Par exemple, notre animatrice d'origine chinoise compte des cuillerées ou des pincées, voire des temps de cuisson. A l'inverse notre animatrice guinéenne n'aura qu'un repère, celui du changement de couleur à la cuisson des feuilles de légumes utilisées. »*

*« Transmettre sa culture culinaire, c'est à la fois le maintien de sa culture et le moyen de se montrer à l'autre. La cuisine populaire a quelque chose de très particulier : elle est normale pourrions nous dire, tout en étant valorisante, car elle permet de se dévoiler et de se faire connaître. Elle est aussi l'expression d'une fierté d'être : "Je fais à manger aux miens et c'est la manière de vous montrer comment je vis". »*

*« D'ailleurs avec les personnes que nous employons comme animateurs-cuisiniers, cette cuisine populaire de tous les jours n'est normalement pas mise en valeur, elle est simplement leur quotidien et leur nécessité, presque anodine mais présente tous les jours.*

*Madame Fofana, qui n'avait pas travaillé depuis 3 ans, nous racontait qu'elle se levait chaque matin pour faire à manger à sa famille, pour que cela soit bon et surtout afin de réunir tout le monde autour de la table. Il a été compliqué de lui faire prendre conscience que dans la cadre de nos formations, elle pouvait être un formateur accompli, car elle pouvait transmettre cette culture qu'elle pratique par habitude et nécessité. Le fait d'être nécessaire et quotidienne est d'ailleurs une caractéristique tellement intrinsèque à la notion de cuisine populaire, que nous ne la remarquons même plus ! »*

*« La transmission de cette cuisine populaire passe aussi par une grande générosité, car c'est le moyen de faire goûter et découvrir. »*

**OCPop : Mais dans cette cuisine populaire, l'écriture est souvent absente, ce sont l'imitation, la répétition et l'imprégnation qui permettent d'apprendre?**

**K. B :** *« Une de nos animatrice-cuisinière nous racontait que sa grand-mère lui avait offert à 6 ans une mini-marmite pour lui apprendre à cuisiner par imitation. Et un jour, elle avait tellement regardé, qu'on lui a demandé de cuisiner. S'il y a rupture dans la transmission en cuisine populaire c'est certainement dans cette technique par imitation qui ne correspond plus à nos modèles sociaux. La norme*



*change avec la position et le travail de la femme. Le rejet en tant que cuisinière ou dans le meilleur des cas, la volonté d'apprendre, passe par l'écriture, pour recueillir ce qui est estimé être le patrimoine familiale et culturelle. Mais si nous avons tous en tête le schéma hyper classique de cette transmission, lourde socialement, de mère à fille, Florence Pellegrini mon associée raconte quelque chose de différent. Elle a appris à cuisiner avec ses amies, en le faisant les unes chez les*

*autres, et parfois sans avoir la même langue. Le vecteur d'apprentissage de la transmission était bien la cuisine : "fais comme je fais et tu apprendras".»*

*« Pour revenir au fait de noter les recettes familiales, nous pouvons nous demander si le passage par l'écriture de quelque chose qui n'est normalement qu'oral, sensible et imité, ne risque pas de normaliser et d'appauvrir. Mais en même temps, si l'on ne fait pas ça, ne risque-t-on pas de perdre une part du savoir culinaire que propose nos animatrices cuisinières ou cuisiniers ? Ecrire est un moyen de préserver. »*

*« Nous pouvons nous poser la question autrement : est ce que la cuisine populaire a besoin d'être préserver ou simplement de vivre au fil du temps et ainsi de changer et d'évoluer ? Car c'est une cuisine qui évolue sans cesse cette cuisine populaire.»*