



P O E T I K W A T E R Z O O I

Restitution de la matinée

J'ai **VU**

Stéphane, Khinsa, Michèle, Aysenur, Aynur, Appoline, Vincent, Marie, Magnifique, Jamila, Johan, Sadika, Marguerite, Mimouna, Zitouna, Sophie, Ferhat, Emma, Ofelia, Paula, Karima, Beatriz, Euloge, Patricia, Ayse, Marc, Freddy (à compléter suggère-je avec tous les prénoms des membres des cuisines qui étaient là).... arriver, pénétrer par petites grappes dans le grand hall

J'ai **VU**

Charlotte, Fanny, Dada, Ludo, Patrick ...s'affairer autour de l'accueil et distribuer des badges floqués de prénoms

J'ai **VU**

Amélie traverser l'espace par- là puis par là et encore par là - bas et **VU** Fazia et Tessa préparer leur salle de conf et elles-mêmes

J'ai **VU**

la structure d'un grain de blé passée au microscope, le levain passer de main en main, des gens ressortir avec de l'espoir qui vont commencer leur levain ce soir

J'ai **VU**

une sorte de joie ou de fierté ou d'excitation chalouper dans les pupilles et **VU** le nom des Groupes-de-Cuisine sur les badges sous les prénoms

J'ai **ENTENDU**

des 'Aahh t'es là ! 'Bonjour, ça va ?' 'Et ton fils, comment il va ?' 'Contente de te voir dis !' mais aussi Fanny avec ses 'bons ?' et Stéphane qui me confie mettre du poivre sur ses frites plutôt que du sel

J'ai **ENTENDU**

des files de mots obscurs, sans doute du lexique de cuisine, et aussi 'on a repris la même équipe de bénévoles que l'an passé parce qu'ils sont super'

J'ai **ENTENDU**

'on pensera beaucoup à Anne aujourd'hui , à ses funérailles, on pense vraiment à elle, elle nous manquera'

J'ai **ENTENDU**

'j'aime bien chercher', 'le corps gras est un véhicule pour le goût', 'le sel invite les bactéries', 'le sucre noie les bactéries mais il nous noie aussi', 'c'est l'oxygène qui fait pourrir', 'tous les vinaigres du monde commencent par être de l'alcool', 'il faut s'occuper de sauvegarder les graines, sinon qui s'en occupe ?'

J'ai **ENTENDU**

'Il y a 4 ans il y avait 6 groupes, aujourd'hui il y a 30 groupes de Cuisine de Quartier' et les 'yuhuuu !, yeaaaah !, 'yyiiiiiiiiiaaaaaahhhhhh ! yuuuuupiiiiie' qui ont suivi

J'ai **ENTENDU**

'20.000 portions ont été cuisinées cette année' , j'ai noté le chiffre rond

J'ai **RESPIRÉ**

Le café qui rassemble, les parfums mélangés dans mon assiette

J'ai **RESPIRÉ**

La confiture sèche d'orange, un bocal de bouillon de légumes de 2023 qui n'a jamais vu de frigo de près et qui fleure bon le champ de carottes et céleri et les rangées d'oignons

J'ai **RESPIRÉ**

La tanaïse séchée, l'huile de Millepertuis, l'intérêt pour l'Autre et les liens entre les uns les uns et les autres

J'ai **RESPIRÉ** mes doigts après le repas, les feuilles mortes sous les frimas

J'ai **GOÛTÉ**

La foccacia au levain de Fazia avec ' beaucoup, beaucoup d'huile d'olive ' et le meilleur crumble à la courge de Bxl (du monde)

J'ai **GOÛTÉ**

A la joie simple d'être plusieurs humains actant dans le même espace-temps et un quartier entier d'un Tomatillo

J'ai **GOUTÉ**

Du concentré de tomates naturel et autoproduit, une tranche de gâteau aux poires et pommes

J'ai **TOUCHÉ**

Un idéal

J'ai **TOUCHÉ**

Du levain sec en petits blocs à emporter en voyage, des grains de blé du monde entier, les pains de Fazia qu'on s'est empressés de dévorer...

J'ai **TOUCHÉ**

Les breloques cuisineuses tintinabulantes pendues à mon cou, **TOUCHÉ** aussi plusieurs fois le bras d'Esteban et le revêtement caractéristiques des tables de réunion

J'ai **TOUCHÉ**

Des bocaux, des légumes insolites, des manteaux suspendus et une petite flaque d'eau sur le bois d'un banc et **TOUCHÉ** quelques personnes quand-même, au moins douze

Nous avons **IMAGINÉ**

Que le mouvement des Cuisines de Quartier allait prendre la direction du monde entier

Nous avons **RÊVÉ** les Cuisines de Quartier en modèle de société.

Pour un POETiK WATERZOOï et un nombre de portions infini...

Temps de préparation : 1 journée bien remplie

Ingrédients :

- 1 nouveau lieu inspirant
- Des voix, des regards, des écoutes, des rires, des corps et des mouvements
- 1 équipe flamboyante
- Des bénévoles engageant.e.s
- 1 productrice de blé, meunière, boulangère, biologiste
- 1 botaniste, passionnée, pédagogue, plantivore
- Des intérêts, des complicités, des alliances, de l'humanité
- 1 traiteur et ses cocottes volantes
- Des portes paroles motivé.e.s pour chaque cuisine de quartier
- Des trucs et ficelles, des ami.e.s et des gamelles

Instructions pour la pâte :

Prenez un grain de blé du meilleur sol de Belgique, décortiquez-le, et passez-le au microscope une fois pour voir. Contemplez ses vitamines, ses acides aminés, ses fibres colorées. Donnez-le à Fazzia qui, en un tour de cylindre, vous le transformera en farine révolutionnaire.

Prenez un petit peu du levain transmis par votre grand-mère et vieux de 400 ans, mêlez-le à votre farine, versez un petit peu d'eau et pétrissez vigoureusement toute cette science, cet héritage ancestral, ce circuit infini qui va du sol jusqu'à votre intestin. Laissez reposer.

Trouvez le four partagé le plus proche de chez vous, enfournez sans hésiter, et filez au deuxième atelier.

Marche à suivre pour une conservation exemplaire :

Commencez par frotter, nettoyer, essorer, râcler, laver, plonger... votre aliment quel qu'il soit avec le plus grand soin possible.

Ensuite, vous avez le choix : faire sécher, brûler, flamber, fouetter, rôtir, fumer, cramer, bouillir, frémir, égoutter, assécher, déshydrater, écraser, frire.

Si vous n'êtes pas convaincu.e., vous pouvez tenter le sel ou le vide ou le sucre ou le froid ou la graisse ou l'emballage ou...

Si ça ne vous convient toujours pas, il reste la cuisson, l'ébullition, la moisson, le charbon et au minimum 33 autres techniques magiques.

Cuisson :

Quand vous n'avez plus l'énergie de cuisiner, ne baissez pas les bras. Passez à la Zinneke et prélevez dans leur hangar une brassée d'humains affamés. Disposez-les dans un réfectoire chaleureux et servez-leur des chicons caramélisés, du crumble de courge, du chou kale mariné. Assaisonnez : murmures, soupirs, éclats de rires. N'ayez pas la main trop légère !

N'en restez pas là. Laissez infuser un peu plus longtemps. Saupoudrez de citron, châtaigne, chocolat. Servez-vous une part de gâteau, et contemplez tout ce petit monde qui partage, discute et déguste.

C'est prêt.

Instructions pour servir :

Servez bien chaud, idéalement à la fin de l'automne, juste avant la tombée de la nuit, à l'heure où l'on se rassemble pour un goûter, avant de rentrer chez soi en se demandant ce qu'on va cuisiner.