

---

## PIÈCE

des recettes à base de riz, légumineuses, épices, issues d'un programme de création culinaire prenant en considération les besoins gustatifs et nutritionnels spécifiques des rescapés.

## CATÉGORIE

partager raconter : une place publique méditerranéenne

## NUMÉRO D'INVENTAIRE

26

---

## CONCEPTION

Aurélie Orban de Xivry, diététicienne, Assistance Publique - Hôpitaux de Marseille

Les Grandes Tables de la Friche la Belle de Mai, Marseille

Rémi Ceresola, boulanger, Marseille.

Jérôme Di Salvio, cuisinier, Bordeaux.

Jérôme Raffaelli, pâtissier Marseille.

Sébastien Richard, cuisinier, Marseille.

Yassine Siradji, cuisinier, Marseille.

Kevin Yau, pâtissier, Marseille.

## PARTENARIATS

Friche la Belle de Mai

Assistance Publique - Hôpitaux de Marseille

## CALENDRIER

expérimentations : 2023

développement : 2024-2025

# MARRE MARRE

---

## DESCRIPTIF

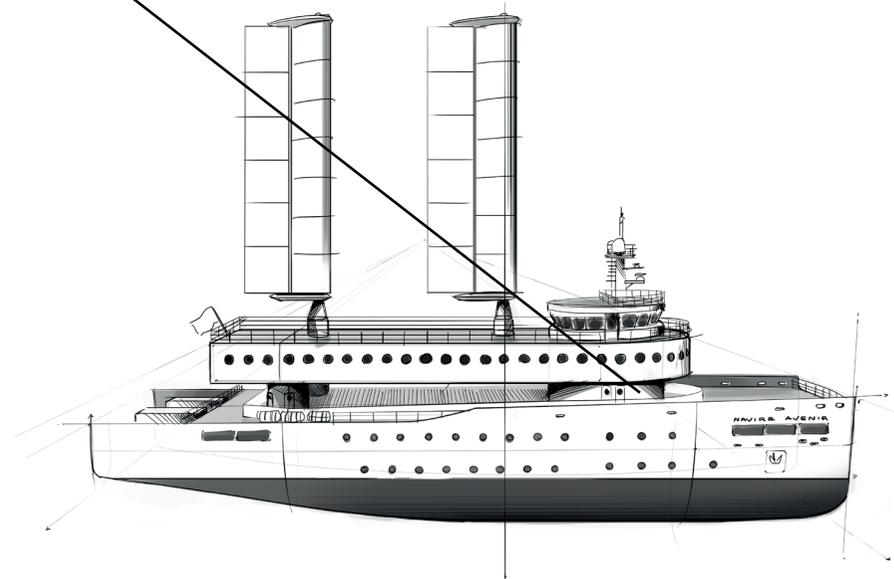
**Aux personnes polytraumatisées accueillies à bord du Navire Avenir, il faut proposer une cuisine de toute beauté** : une cuisine qui soigne et reconforte, qui nourrit et apaise, et qui, par le plaisir qu'elle offre, transmette à chacune et chacun la conviction que nous les aimons. Le Navire Avenir porte cette cuisine en son centre : elle est préparée et servie sur les deux étages de la grande rotonde, axe vertical du bâtiment, et partagée sur le pont-place, pont principal du navire.

**Cette cuisine relève d'une nouvelle écriture culinaire de l'urgence** : elle répond aux besoins nutritifs et gustatifs des rescapés, résultant d'un programme de recherche au long cours engageant nutritionnistes, cuisiniers, réfugiés, citoyennes et citoyens goûteurs. Portée par les Grandes Tables de la Friche la Belle de Mai à Marseille, elle est composée de riz, de légumineuses, d'épices. Elle est d'une simplicité radicale, et offre les possibilités d'innombrables variantes de saveurs. Elle est une écriture élémentaire du multiple.

**Cette cuisine vient des rivages et y trouve aussi l'une de ses destinations** : pensée pour le Navire Avenir, elle doit trouver à se déployer à Marseille comme à Lampedusa au sein de cuisines solidaires, comme chez les particuliers faisant d'un étranger un hôte. Elle doit devenir culture commune du soin et de l'entraide, partagée, transmise, apprise, par le biais notamment de livres ou fiches de cuisines, traductions plurilingues de cette écriture culinaire de l'urgence. Elle doit devenir la matrice de programmes pédagogiques au sein d'écoles hôtelières permettant de former les cuisiniers de demain au soin des personnes qui, réellement, ont faim. Elle doit se prolonger comme écriture sans fin, accueillant dans son processus de création des cuisiniers d'ici et d'ailleurs, faisant du Navire Avenir, aussi, un laboratoire culinaire du 21<sup>e</sup> siècle.

---

## SITUATION



---

## IMAGES

page suivante : premières expérimentations culinaires aux Grandes Tables de la Friche la Belle de Mai, Marseille, 6 mai 2023



---

## INFORMATIONS

[www.navireavenir.eu](http://www.navireavenir.eu)  
[www.navireavenir.info](http://www.navireavenir.info)

---

## CONTACTS

[contact@navireavenir.eu](mailto:contact@navireavenir.eu)  
[flextrait@lesgrandestables.com](mailto:flextrait@lesgrandestables.com)  
[camille.g@lesgrandestables.com](mailto:camille.g@lesgrandestables.com)  
[ambetcha@lescuisinesafricaines.com](mailto:ambetcha@lescuisinesafricaines.com)  
[mjordener@gmail.com](mailto:mjordener@gmail.com)

