



LA CUISINE DES NO BORDERS

— Rencontre avec l'association Kesha Niya —

Isolés dans les oliveraies, nous garons notre voiture en haut d'une route impossible et montons le chemin où nous arrivons à la cuisine des vikings comme on les appelle. Un chien aboie, l'accueil est timide mais souriant. Au milieu du monde qui s'active, nous gagnons la cuisine qui se fiche bien des normes européennes, où planches à découper, couteaux et oignons n'attendent plus que nous. Nous mettons à ce moment-là beaucoup de sens à être réunis autour de ce plan de travail, autour de l'engagement des Kesha Niya.

Alors, dans cette cuisine où l'on découpe et fait cuire au rythme du reggae ou du métal selon les jours, nous sommes frappés, dans ce fouillis où règne pourtant l'organisation, par cette communauté cosmopolite de jeunes européens, qui après Calais et Grande-Synthe, bouge là où des gens ont faim.

Installés sur un terrain prêté par un habitant de la vallée où ils ont planté leurs tentes, ils consacrent leurs journées, leur vie, à cuisiner des quantités industrielles dans des conditions sommaires pour les personnes en détresse. Ils transforment chaque jour, les denrées qui ont été données par des particuliers ou des associations, en plats tout autant colorés que parfaitement épicés.

" We are founded on the idea that access to food is a basic. "
L'association Kesha Niya (No problem en sorani, dialecte Kurde).