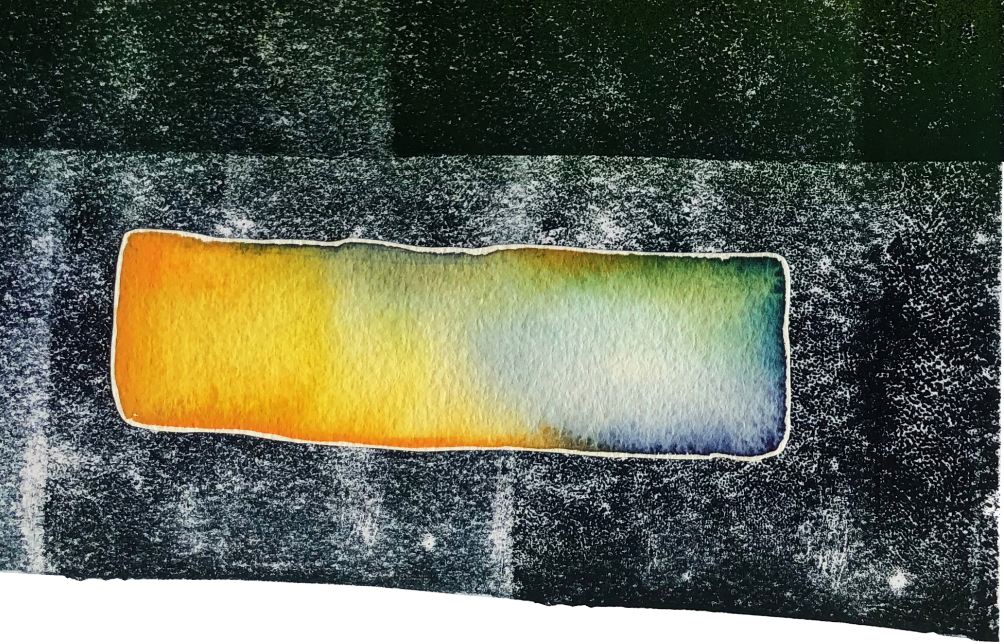


Architecture Culinaire

Architecture Culinaire

Une exploration du lien social architecturé par la cuisine au sein des centres d'hébergement pour requérant·e·s d'asile de l'Hospice Général

Linn Molineaux

Il n'y a pas une façon unique d'arriver à l'Hospice Général. Ce qui pose immédiatement la question de savoir s'il y a une idée unie de ce qu'est l'Hospice, cette institution qui se déploie dans de nombreux bâtiments à travers le canton de Genève, employant plus de 1'000 personnes et accompagnant plus de 30'000 bénéficiaires aux parcours variés.

De l'Hospice je connais finalement assez peu de choses, l'idée que « se retrouver à l'Hospice » comme on dit est une possibilité réelle en tant qu'artiste, le fait qu'il y a un stigmate évident à être bénéficiaire de l'aide sociale et les récits de violences institutionnelles trop fréquentes dans les parcours migratoires. Autant de choses qui écrasent les humains, réunis sous ce concept un peu flou de l'Hospice, ils et elles perdent de leur individualité.

J'arrive à l'Hospice pour y faire une résidence artistique dans le secteur des centres d'hébergement collectifs pour requérant·e·s d'asile. J'y viens pour regarder. Une ambition de pas grand-chose. Simplement j'aimerais aller à la rencontre de cette humanité qui peine à transparaître dans les chiffres et les discours politiques.

Le premier constat en visitant les différents centres, ces lieux de vie abritant des personnes venues du monde entier, c'est que la qualité de vie n'est pas la même d'un lieu à l'autre. Alors je dessine ces bâtiments. Je me demande quelles intentions les architectes ont essayé de mettre dans leur projet, quelle conception du vivre ensemble. Les lieux d'habitation sont une ossature, ils influencent la vie qu'ils contiennent, lui donnent forme.

L'autre chose qui donne forme au quotidien de tout le monde, c'est la nourriture. La cuisine avec sa portée culturelle est à la fois un savoir, un art, un devoir et une nécessité. Comme partout, c'est principalement un savoir de femmes. Dans les centres d'hébergement de l'Hospice, de nombreuses activités tournent autour de la cuisine, tant à l'interne comme liant social que de manière tournée vers l'extérieur comme outil d'intégration avec des ateliers de service traiteur auxquels de nombreuses femmes participent. Comme si finalement ce devoir imputé à un genre était aussi, dans ce contexte, une opportunité de faire partie de la vie collective.

Au fil des rencontres dans les centres de la Seymaz et de Bois de Bay dans lesquels j'ai effectué ma résidence, j'ai donc demandé à mes interlocutrices de me partager une recette de cuisine. Peu importe que ce soit leur recette préférée, un souvenir d'enfance, un plat de fête ou du quotidien. J'ai rassemblé ces bribes de leurs savoirs – de leurs histoires aussi – ici. Un peu de cette connaissance universelle et infiniment personnelle qu'est la cuisine.

Comme on peut s'y attendre, la communication entre personnes venues du monde entier est un enjeu, et récolter ces recettes s'est fait en mélangeant les langues, avec parfois l'aide de nos téléphones, parfois de celles qui parlent le mieux français ou anglais qui ont solidairement traduit pour d'autres, parfois leurs fils ont endossé le rôle de traducteurs. Ces adolescents qui apprennent la langue locale plus vite que leurs parents se retrouvent ainsi propulsés à être la voix de leurs familles, le lien avec le monde extérieur, et donc portent des paroles souvent pas de leur âge. Dans nos rencontres ils ont porté une parole pas de leur genre, s'étonnant souvent de la façon dont les plats sont préparés, ou de l'âge – le leur – auquel leurs mères ont appris à cuisiner.

Un immense merci à Christelle, Luul, Sucel, Islim, Iman, Elham, Eliane, Safiye, Ziad et Fatoumata de m'avoir partagé leurs recettes, merci également à Younes et Emre d'avoir prêté leurs voix à leurs mères, merci à Audrey de la Seymaz et à Nadège du Bois de Bay pour l'organisation et l'accueil ainsi qu'à Sylvie qui a supervisé l'ensemble de la résidence.

Linn Molineaux

Christelle – Ndolé – Cameroun

Ingrédients :
200g de feuilles de ndolé (Légume amer Cameroun)
Sel gemme (ou du bicarbonate de soude)
1kg de viande de bœuf
Bouillon cube
300g arachides crus trempés dans l'eau pendant une heure
6 gros oignons
5 gousses d'ail
1 poireau
250g d'écrevisses ou de crevettes séchées
2-3 piments frais

Recette :
Détacher les feuilles de Ndolé des branches. Faire bouillir de l'eau avec du sel gemme dans une marmite. Mettre le Ndolé dans l'eau en ébullition jusqu'à ce qu'elles soient cuites. Sortir le Ndolé le l'eau bouillante et le rincer dans une bassine d'eau froide. Égoutter en pressant les feuilles avec les mains – faire des boulettes Goûter et recommencer l'opération 3 fois dans l'eau bouillante et 4 fois dans l'eau froide, un fois de plus si c'est encore trop amer. Les boulettes sont prêtes à être cuisinées - réserver.

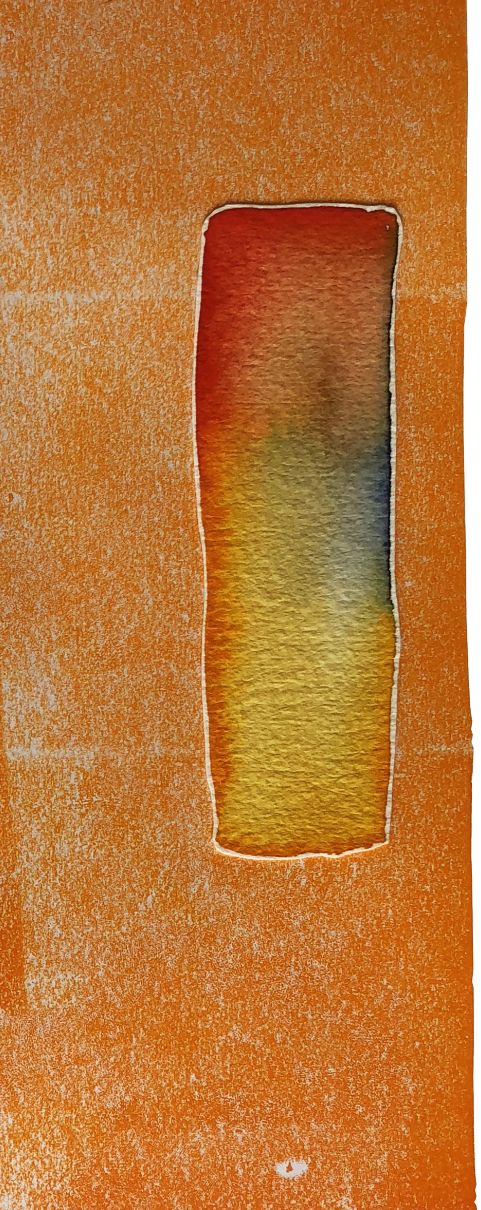
Faire cuire la viande de bœuf avec de l'eau, des oignons émincés, bouillon cube et du sel dans une casserole.

Écraser 4 bols d'arachides frais. Ajouter 5 gros oignons émincés, 4-5 gousses d'ail, un poireau cru, des crevettes ou écrevisses sèches, du poivre blanc et 2-3 piments frais et mixer le tout.

Mettre la préparation d'arachides dans la viande sur le feu avec un peu d'eau
Quand la couleur devient marron, ajouter les boulettes de Ndolé et cuire encore 10 minutes.

Servir avec du riz et des tranches de bananes plantains revenues à la poëlle.

« Cette recette on la trouve partout, mais on manque de moyens pour pouvoir la cuisiner très souvent, la viande est chère. Ma mère cuisinait mais j'ai appris à vraiment bien cuisiner chez ma cousine. C'est un plat typiquement camerounais et c'est un délice qui saura séduire ceux qui aiment la bonne nourriture c'est pour ça que j'ai choisi de le partager. En plus ça booste la force et la fertilité chez les hommes. Par contre c'est pas un repas du quotidien, c'est trop gras. Une fois par mois pour les occasions, les fêtes et les invités spéciaux c'est le bon rythme. L'idéal est d'accompagner ce plat d'un bon vin. La cuisine c'est mon fort, j'adore ça. Ici les femmes cuisinent ensemble toutes les fins de mois, on découvre les différentes cuisines et les spécialités de chacune. On a un service traiteur, j'y ai beaucoup appris. »



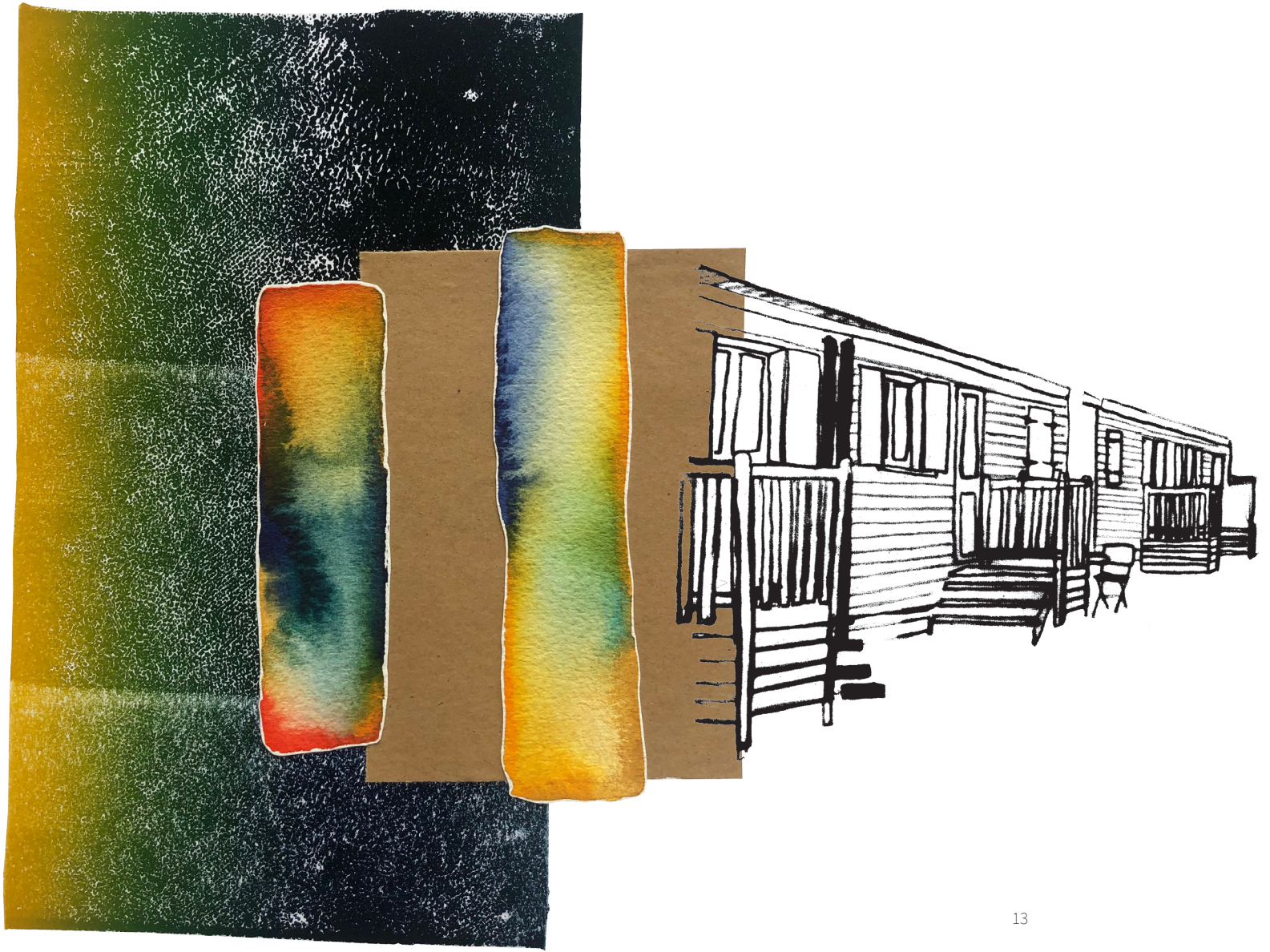
« Je voudrais transmettre quelque chose de Somalie, c'est surtout ça qui compte pour moi, parce que sinon c'est trop similaire aux corvées de cuisine et de nettoyage chez moi. J'ai appris à faire des Sambusas quand j'avais 14 ans pour les repas qui réunissaient ma famille, mes cousins et mon oncle. Toutes les personnes auxquelles j'ai fait goûter mes Sambusas depuis que je suis ici m'ont dit que c'était bon, c'est un essentiel du foyer somalien, essaie ! En Somalie on accompagne les Sambusas d'un thé chaud et de bur pour l'*asariye* – le thé de l'après-midi. »

Luul – Sambusa - Somalie

Ingrédients : (pour environ 65 sambusas)
2,5 kg Bœuf haché
10 petites carottes
10 Oignons
Xawaash (prononcé Hawash, c'est un mélange d'épices somaliennes à base de graines de cumin, de graines de coriandres, de poivre noir, de bâton de cannelle, de gousses de cardamome, de clous de girofles entiers et de poudre de curcuma)
1 bouquet de coriandre fraîche
2 têtes d'ail
Jus d'un citron
Sel
Feuilles pour rouleau de printemps
Farine
Huile végétale

Recette :
Farce : Faire revenir la viande hachée de bœuf à la poêle avec le xawaash et le sel jusqu'à ce qu'elle ait rendu tout son liquide. Ajouter les carottes râpées grossièrement et cuire encore une minute. Ajouter les oignons émincés, les gousses d'ail écrasées, le jus de citron, la coriandre fraîche hachée et couper le feu. Laisser refroidir

Faire un mélange d'eau et de farine qui servira de « colle » pour fermer les sambusas. Former les sambusas avec les feuilles de rouleau de printemps et y mettre la farce. Fermer les sambusas avec le mélange eau-farine en faisant bien attention de sceller les angles, l'huile de friture ne doit pas pouvoir entrer en contact avec la farce. Faire frire à la poêle dans de l'huile végétale jusqu'à obtenir une couleur brun-dorée (environ 2 minutes par côté). Laisser refroidir un peu les Sambusas sur du papier absorbant pour retirer le surplus d'huile et servir chaud.



Sucel – Riz Moro Christian (Moros y Cristianios) – Cuba

Ingrédients : (pour 4 personnes)
2 tasses de riz blanc à long grain
2 tasses de haricots noirs secs
2 oignons émincés
4 têtes d'ail
1 poivron rouge
1 poivron vert
150 g Lardons
1 càc cumin moulu
1 càc paprika
Thym
Origan
2 feuilles de laurier
3 càs huile d'olive
Sel, poivre

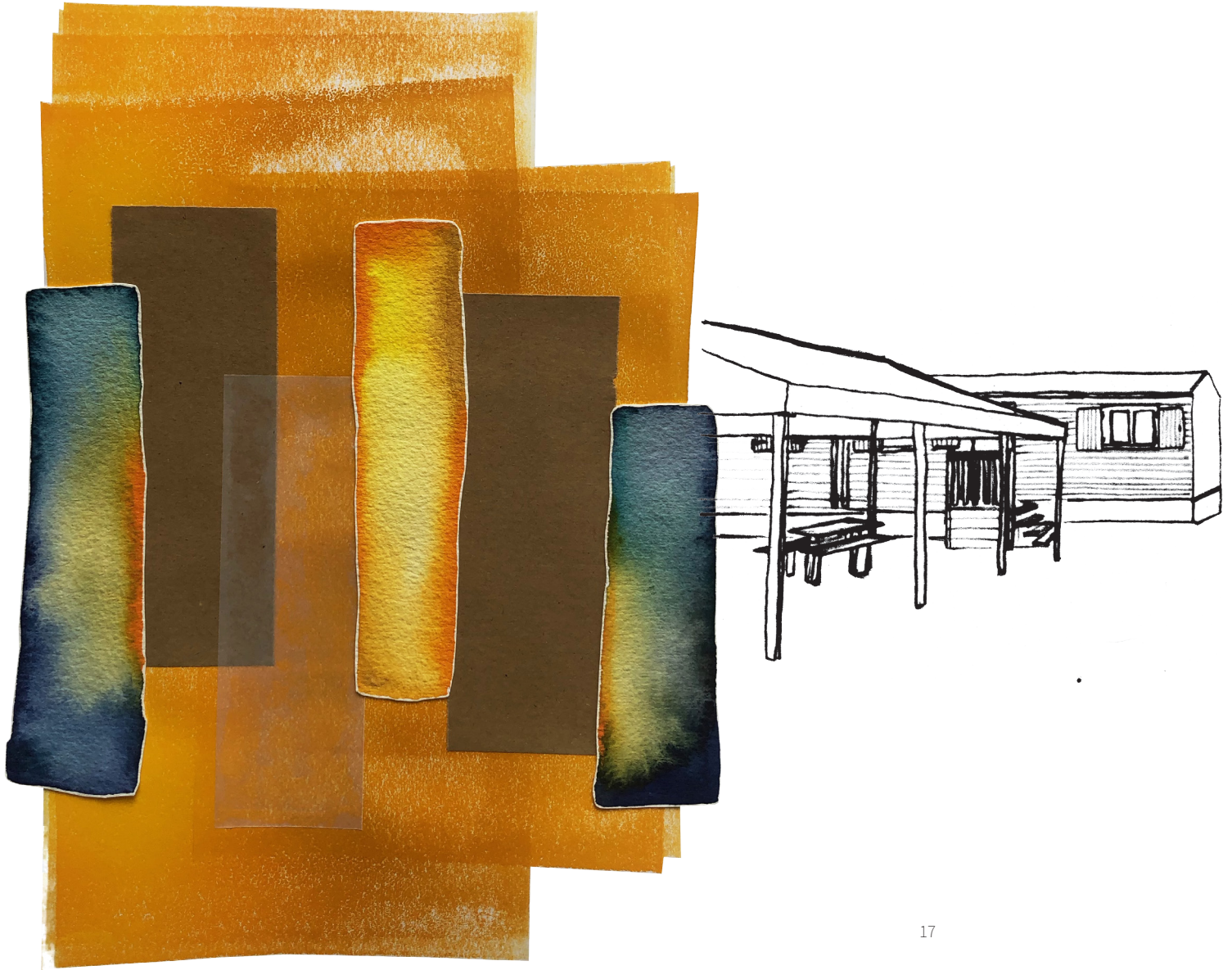
Recette :
Faire tremper les haricots noirs dans une large quantité d'eau pendant une nuit. Les rincer abondamment. Cuire les haricots dans 3x leur volume d'eau pendant 1h30, ils doivent rester fermes. Ajouter du sel 10 minutes avant la fin de la cuisson. Égoutter les haricots en réservant leur eau de cuisson.

Dans une cocotte chauffer l'huile d'olive et faire revenir les oignons, 2 têtes d'ail hachées et les lardons. Ajouter le riz et mélanger. Ajouter les haricots et 2 tasses d'eau de cuisson des haricots (équivalent au volume de riz). Saler, ajouter le cumin, le paprika, le thym, l'origan et le laurier et laisser cuire le riz jusqu'à absorption du liquide.

Quand le riz est cuit, mettre le feu au minimum et ajouter les poivrons coupés en petits dés sur le riz afin de les cuire à la vapeur – le feu doit être très doux.

Accompagner ce plat de viande fricassée en sauce, de salade et de bananes plantain revenues à la poêle.

« J'ai appris à cuisiner auprès de mes grands-mères et de ma mère. Quand vous préparez un plat de riz Moro Christian, invitez des amis. C'est un plat sain et naturel typique de Cuba qu'il faut partager. Comme on dit, l'important en cuisine c'est l'amour ! Ici on goûte souvent la cuisine des autres même si parfois je sens les piments me piquer les yeux depuis le couloir. C'est important de manger ensemble. Je n'ai pas vu mon fils depuis 2016, je ne peux pas rentrer à Cuba. »



Iman – Yalanji – Syrie

Ingrédients : (pour 4 personnes)
700g de feuilles de vignes en pot
1,5 kg de tomates
3 oignons
1 bouquet de Menthe ciselé
1 bouquet de Persil plat ciselé
1kg riz
1 tasse à café d'huile d'olive
1 càs de pâte de piment d'Alep
1 càc de café moulu
Jus de 1 citron
1 tasse à café de mélasse de grenade
2 pommes de terre coupées en rondelles
Sel

Recette :
Rincer les feuilles de vignes et les mettre à tremper dans de l'eau chaude. Laver le riz.

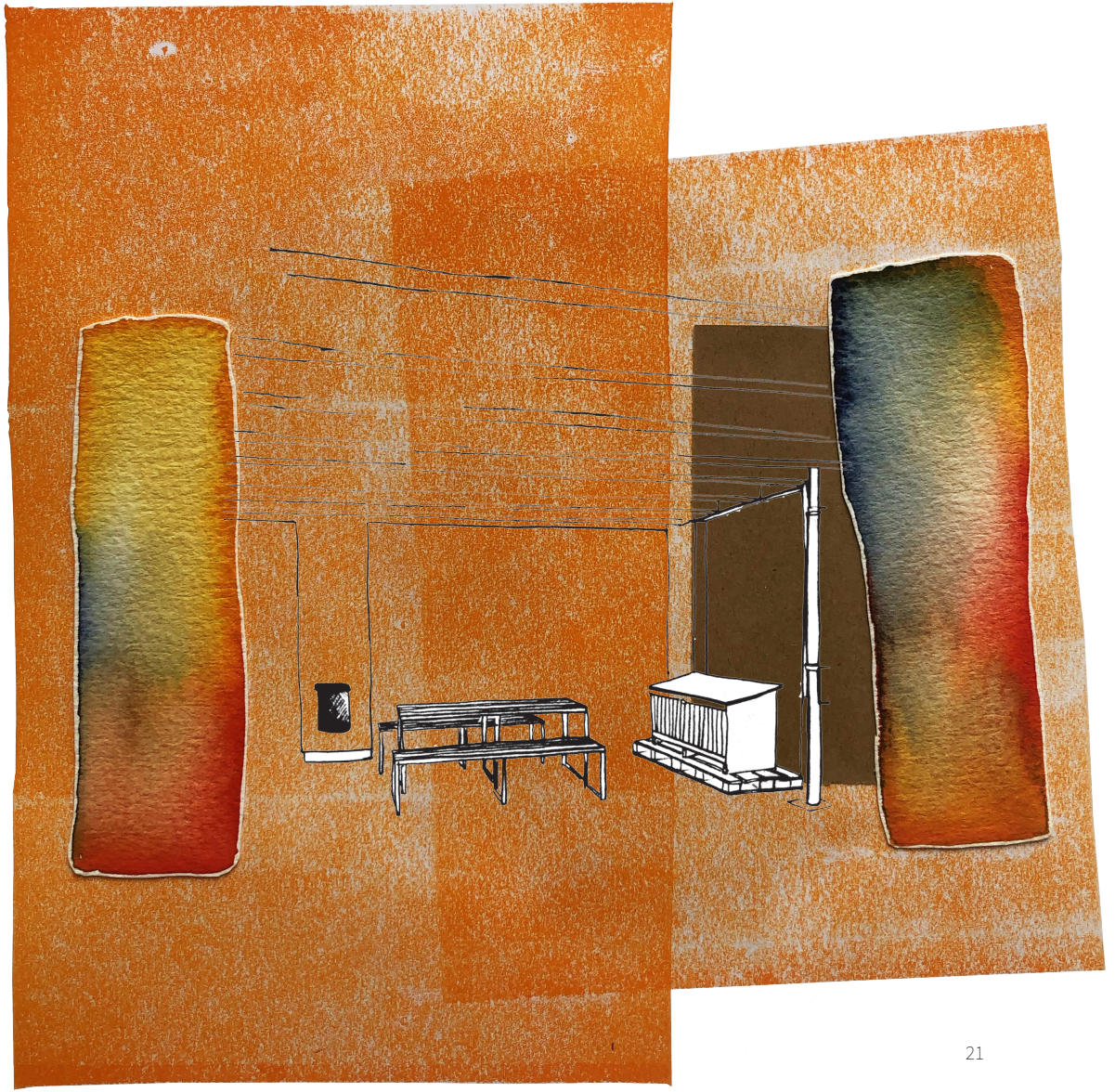
Couper finement les tomates, les oignons et les herbes fraîches. Ajouter le riz, l'huile d'olive, le piment d'Alep, le café, le jus de citron et la mélasse de grenade. Mélanger. Saler et goûter pour rectifier l'assaisonnement.

Rouler les feuilles de vignes avec un peu de farce en rabattant les côtés à l'intérieur. Attention de ne pas mettre trop de farce sinon on n'arrive pas à fermer.

Dans une grande casserole, tapisser le fond de rondelles de pommes de terre, disposer les feuilles de vignes farcies dessus en les serrant bien pour qu'elles ne puissent pas s'ouvrir en cuisant. Recouvrir d'eau froide et ajouter un peu d'huile et de mélasse de grenade.

Porter à ébullition puis baisser le feu et laisser cuire pendant 3 heures.
Servir froid.

« Vous pouvez déguster les Yalanji à la fourchette, mais traditionnellement on les mange à la main. J'ai appris à cuisiner ça en regardant ma mère faire quand j'étais adolescente. Je me sens bien quand je cuisine. J'ai étudié dans un institut de design mode avant d'étudier l'anglais et de devoir partir au Liban. J'aime bien cette recette parce que j'aime manger les Yalanji donc je fais ça pour toutes les activités ici. »



Islim et son fils Emre – Sekerpare – Turquie

Ingrédients :

Pour la pâte :

125 g de beurre
150 g de sucre
2 œufs
75 g de semoule fine
1/2 zeste de citron râpé
1 sachet de levure chimique
1 sachet de sucre vanillé
farine selon convenance
noisettes entières sans coquille (environ 300 g, en fonction du nombre de gâteaux)

Pour le sirop :

3 verres d'eau (30 cl)
2 verres de sucre en poudre
le jus d'1/2 citron

Recette :

Mélangez le sucre avec le beurre fondu, jusqu'à ce que le mélange mousse. Ajoutez les œufs et la semoule fine et mélangez le tout.

Râpez ensuite le zeste d'un demi-citron au-dessus de la préparation, et ajoutez la levure et le sucre vanillé. Mélangez à nouveau.

Ajoutez petit à petit la farine tout en malaxant à la main, il ne faut pas mettre trop de farine d'un coup car vous devez obtenir une pâte douce au toucher et non collante. En effet, si vous obtenez une pâte trop sèche, vous ne pourrez la rattraper. Une fois la pâte obtenue, laissez-la reposer le temps de faire le sirop.

Préparez le sirop : Dans une casserole, mélangez les verres d'eau et de sucre et le jus du demi-citron. Portez à ébullition, et laissez bouillir 10 minutes. Éteignez ensuite le feu et laissez refroidir.

Préchauffez le four à 180°C. Faites de petites boules de 4 cm de diamètre et disposez-les sur un grand plat à gâteau en les espaçant un peu. Disposez une noisette au centre en l'enfonçant jusqu'au fond. Faites cuire environ 15 minutes. Surveillez-les : ils doivent être de couleur doré clair sans brunir.

Aussitôt les gâteaux sortis du four, versez le sirop dessus petit à petit, laissez les gâteaux absorber et ajoutez-en si nécessaire et suivant le goût. Laissez-les ensuite refroidir.

« C'est un dessert traditionnel turc assez courant qu'on prépare aussi pour les occasions comme les mariages. Je voulais proposer un dessert parce que j'ai pensé que la plupart des gens donneraient des plats salés. Les Sekepare me font me sentir proche de mon pays. Je conseille de les déguster après le repas avec un café ou un thé chaï. »

Elham et son fils Younes – Dopiazeh Aloo – Iran

Ingrédients : (pour 4 personnes)
2 grosses pommes de terre farineuses
2 gros oignons
Huile d'olive
Curcuma, cumin, fenugrec, ail (selon les préférences)
Sel, poivre

Recette :
Cuire les pommes de terre à l'eau jusqu'à ce qu'elles soient bien cuites.

Émincer les oignons et les faire revenir dans un faitout avec un peu d'huile jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Ajouter les épices que vous souhaitez.

Peler les pommes de terre et les écraser. Les ajouter aux oignons dorés. Saler, poivrer.

C'est prêt ! Servir avec des tomates fraîches et des légumes.

« C'est ma recette préférée, ma mère me l'a apprise. C'est un plat basique qu'on mange presque tous les jours, ça se cuisine vite et c'est bon pour la santé. A la maison on mange souvent ça, mon fils aime bien aussi. Selon les envies vous pouvez y ajouter des aubergines ou d'autres légumes. »

Eliane – Gnonmli – Bénin

Ingrédients :
500g haricots rouges secs
1 gros oignon
4 gousses d'ail
3 piments (mais c'est fort, sinon plutôt 2)
50cl Huile de palme rouge
Poivre
Curcuma
Gingembre frais
Cumin ou Curry à choix
200g de farine de maïs

Recette :
Trier et rincer les haricots rouges afin d'enlever tous résidus de sable ou autres impuretés. Mettre les haricots à tremper pour la nuit.

Porter les haricots à ébullition dans une grande casserole d'eau chaude et laisser bouillir 10 minutes. Jeter la première eau de cuisson. Remettre de l'eau froide jusqu'à affleurer le niveau des haricots (ne pas en mettre trop, on ne jette pas l'eau ensuite !) et remettre sur le feu pour 45 à 60 min jusqu'à ce que les haricots soient bien cuits.

Émincer l'oignon et l'ajouter aux haricots ainsi que les 4 gousses d'ail écrasées.

Ajouter l'huile, les épices et les piments, bien écraser les haricots et mélanger. Cuire encore un moment.

À cette étape-là déjà, on peut manger ce plat avec du Gari, des fibres de manioc déshydratées qu'on grille. Le Gari est un aliment de base au Bénin, c'est pas cher, on en mange sous plein de formes.

Pour faire le Gnonmli, ajouter la farine de maïs et bien mélanger avec une spatule jusqu'à faire une pâte et cuire encore 15 minutes à feu moyen. C'est prêt !

« On mange le Gnonmli avec les mains en formant des boulettes, je conseille de l'accompagner d'un un jus bien frais. Pensez à boire un jus de citron frais après le repas pour aider à la digestion de l'azote contenu dans les haricots. C'est un plat assez basique et pas trop coûteux mais il n'est pas recommandé d'en manger plus que 2 fois par semaine. J'aime bien manger du Gnonmli, ça reflète le Bénin. C'est un repas culturel, les Zangbétos, des veilleurs de nuit spirituels qui rendent visite aux habitants et prient pour eux, y compris ceux qui ne sont pas de leur religion, mangent le Gnonmli. Essayez, goûtez et n'en abusez pas, c'est nourrissant ! La cuisine est très importante pour moi, j'ai été éduquée comme ça. On me disait que pour garder son mari à la maison il faut s'occuper de son ventre en haut comme en bas, et donc être bonne cuisinière. Ma fille, elle, ça ne lui dit rien la cuisine, et mon fils n'y connait pas grand-chose non plus. »

Safiye et son mari Ziad – Sandwich Falafel – Syrie

Ingrédients :

Falafel :
500g de pois-chiches cuits
1 oignon
2 gousses d'ail
Un petit bouquet de persil plat ciselé
1 petit bouquet de coriandre ciselé
Quelques feuilles de menthe fraîche
Poivre blanc
1 càc cumin
1 càc de graines de coriandre
1 càc de bicarbonate de soude
Sel
Huile végétale de friture
Graines de sésame

Sauce Tahini :
½ tasse de tahini
4 càs de yaourt nature
½ tasse d'eau
Jus d' ½ citron
Sel

Sauce piment :
1 grand poivron rouge doux
10 petits piments rouges
1 càs de mélasse de grenade
1 càs de vinaigre blanc
Huile d'olive

Sandwich :
Pains galette, Salade, Concombre, Tomates, Citron en tranches fines, Menthe fraîche, Persil ciselé, Cornichon pickel, Chou pickel

Recette :

Falafel :
Dans un bol, mélanger les pois-chiches, l'oignon, l'ail, le persil, la coriandre, la menthe et mixer à l'aide d'un robot.

Ajouter à la pâte obtenue le cumin, le poivre blanc et les graines de coriandre. Saler et ajouter le bicarbonate de soude.

Modeler des boulettes en forme ovale, les tremper dans les graines de sésame et les frire dans l'huile préalablement chauffée pendant environ 4 minutes jusqu'à ce qu'ils soient bien croustillants.

Sauce Tahini :
Dans un bol mélanger le tahini, le yaourt, le jus de citron et l'eau puis fouetter jusqu'à l'obtention d'une conscience soyeuse. Goûter et saler.

Sauce piment :
Épépiner le poivron et couper en morceaux grossiers, couper les piments en morceaux grossiers et passer le tout au mixer. Ajouter la mélasse de grenade, le vinaigre et le sel. Transvaser dans un petit bol et couvrir d'huile d'olive.

Sandwich :
Sur un pain galette, étaler un peu des sauces selon votre goût, déposer les falafels puis le reste des ingrédients. Ajouter encore de la sauce tahini et rouler le sandwich. Manger pendant que c'est chaud avec un soda ou un thé.

« La Syrie, le Liban et la Palestine se disputent la création des falafels. C'est un plat populaire qui se mange tout le temps, c'est pas cher et c'est végétarien. J'ai appris à faire des falafels avec ma mère quand j'avais 15 ans et je les prépare seule depuis mes 17 ans. J'aime bien cuisiner, ce que j'aime particulièrement faire c'est les sucreries. Nos 4 enfants eux ils adorent la cuisine suisse à la cantine de l'école. »

Fatoumata – Riz Gras Sombala – Burkina Faso

Ingrédients :
500g de riz
2 tomates fraîches coupées en dés
2 càs de concentré de tomate
2 oignons hachés
1 petit bouquet de persil ciselé
3 gousses d'ail
2-3 petites boules de Soumbala
Huile végétale
Maggi
Poivre
Eau

Volaille ou poisson

Recette :
Dans un grand faitout, faire revenir les oignon dans l'huile, ajouter les tomates, le concentré de tomate, les gousses d'ail écrasées, le persil, le maggi, le poivre et remuer.

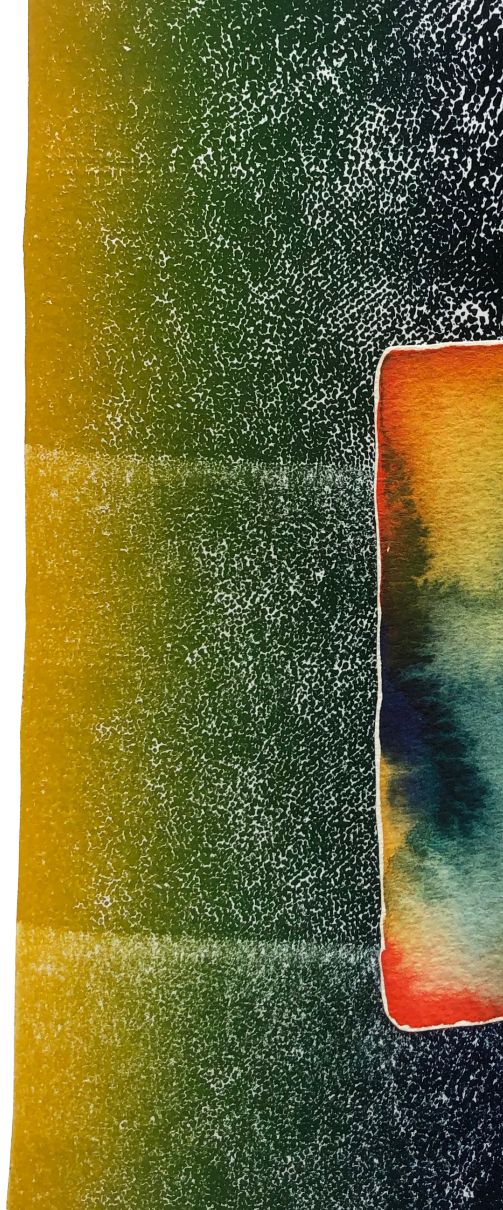
Rincer les Soumbala et ajouter.

Griller la viande à côté puis l'ajouter à la sauce et laisser mijoter.

Quand tout est bien mélangé et bien cuit, retirer la viande et ajouter le riz et un volume d'eau équivalent. Finir la cuisson en remuant et servir avec la viande.

Accompagner le Riz Gras Soumbala d'un jus de bissap ou de pain de singe (le fruit du baobab)

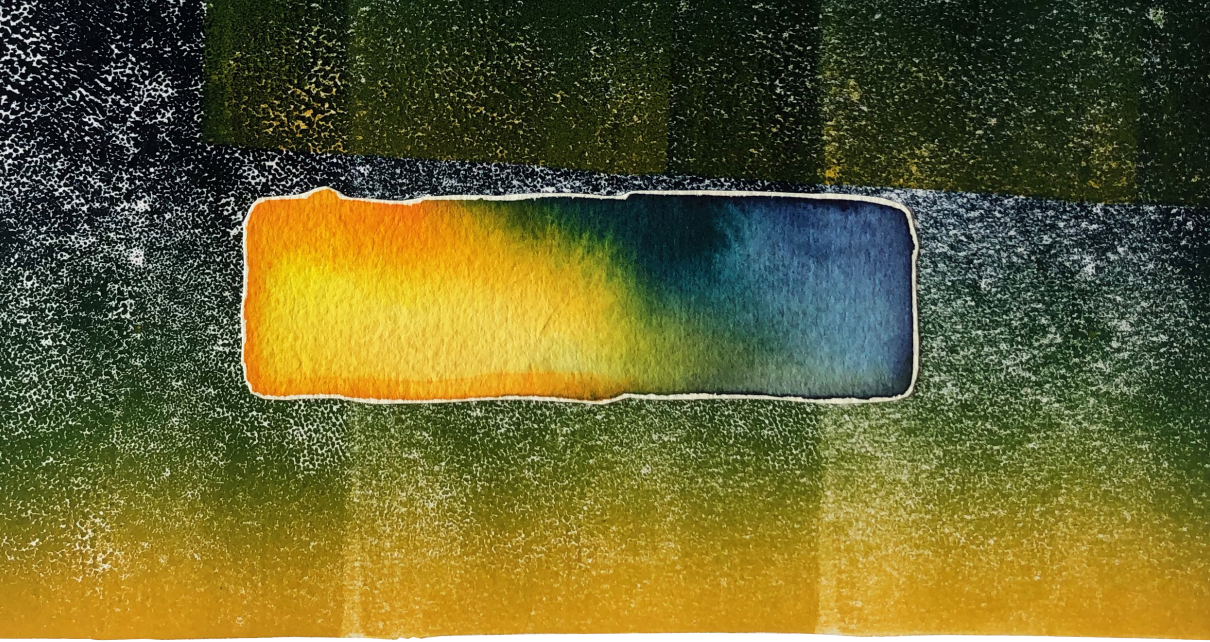
« Je ne regarde jamais de recette quand je cuisine, à la traditionnelle. C'est un plat très typique du Burkina Faso, on ne peut pas faire une semaine sans et je l'aime bien. On dit que ça sauve les enfants. J'ai appris à cuisiner le Riz Gras Soumbala à 20 ans avec une copine, c'est facile à faire avec peu, selon les goûts et les moyens, on peut ajouter plus d'épices, des légumes et varier les viandes ou poissons. Je conseille à tout le monde de s'intéresser à la cuisine, c'est un savoir-faire très nécessaire et ancien que je trouve triste de perdre. Et puis ça permet de savoir ce qu'on consomme. Je connais assez peu de plats mais j'aime apprendre et découvrir de nouvelles choses ! »



Architecture Culinaire
Projet réalisé par Linn Molineaux dans le cadre des *Résidences Croisées* avec le soutien de l'Hospice Général.

Imprimé en 2023 à 50 exemplaires signés

les filoues



Une exploration du lien social architecturé par la cuisine au sein des centres d'hébergement pour requérant·e·s d'asile de l'Hospice Général