

LE GRAND Parisien

94 | VAL-DE-MARNE

Météo
Samedi 5
novembre 2022

Matin
6°



Midi
12°



Soir
10°



Votre fait du jour

L'album illustré d'Eddy Mitchell sur ses années Paris
P. VI-VII

Pontoise
Pour survivre,
la foire Saint-
Martin s'est
réinventée P. II



FRESNES | Dix-huit habitants du Grand-Orly Seine Bièvre ont nourri cette exposition participative qui prend la forme d'un parcours à travers des pièces à vivre. Elle donne à voir la diversité culturelle du territoire.

La banlieue côté cuisine se dévoile à l'écomusée

FANNY DELPORTE

FINANCIERS AUX AMANDES, gyozas, risotto aux poireaux. Cocotte-minute, cochon en terre cuite pour griller le chorizo, moule à falafels. Un vrai tour du monde de la cuisine. Mais inutile pour voyager de dépasser les frontières du territoire Grand-Orly Seine Bièvre : ces recettes et ustensiles appartiennent à quelques-uns de ses 700 000 habitants.

À Fresnes, l'écomusée du territoire est le cadre, depuis quelques jours et jusqu'en mars 2024, d'une exposition intitulée « Cuisines et descendance ». Une manière d'évoquer la diversité culturelle propre au territoire et à la banlieue, à travers la gastronomie.

L'idée, qui trottait déjà dans la tête de la directrice de l'écomusée, Anne-Laure Chambaz, « s'est vraiment imposée au moment du premier confinement » lié à la pandémie de Covid-19, raconte-t-elle. Une période « qui a confirmé l'attachement que l'on a tous pour la cuisine, devenue à ce moment-là quelque chose d'obsessionnel », au moment des pénuries notamment. Des mois où la convivialité à table a beaucoup « manqué », rappelle Anne-Laure Chambaz. Un sujet « prépondérant » dont l'écomusée a décidé de s'emparer.

300 repas confinés

Dans cette structure qui, comme tous les écomusées, a pour but de conserver, documenter et mettre en lumière le patrimoine culturel et naturel d'un territoire, la manière de faire vient naturellement. « Nous menons une approche participative », explique Juliette Spire, attachée de conservation au musée. Elle a notamment réalisé les entretiens avec les parti-



Ce qui est raconté au sujet de la transmission est très touchant

MAËVA, HABITANTE DE CACHAN ET MÈRE DE FAMILLE

cipants, 18 habitants du territoire issus de tous horizons qui racontent leur rapport à la nourriture : la manière dont ils ont appris à cuisiner, ce qu'ils ont retenu, puis transmis. Karen Montagne, anthropologue travaillant sur l'alimentation, a accompagné le musée.

En ressort une exposition toute en longueur dans l'ancienne bergerie de la ferme de Cottinville, conçue à la manière d'un parcours à travers une cuisine, une salle à manger puis un salon. En plus du travail mené avec la dizaine d'habitants sélectionnés, dont trois ayant un lien professionnel avec la cuisine, l'exposition met en lumière des pièces de la collection du musée, évoque la place des femmes parmi les chefs étoilés,

aborde la question de la « charge » que la cuisine continue de représenter pour ces dernières, donne le chiffre de 300 repas pris durant le confinement.

Plusieurs événements et animations sont prévus

Ludique et participative, « Cuisines et descendance » a toutes les chances de plaire aux enfants. À l'occasion des vacances scolaires, une chasse au trésor y était organisée. « Arrivant de la Seine-Saint-Denis, ce n'est pas tout près, mais c'est une occasion de découvrir ce musée », explique cette maman venue avec trois enfants.

Habitantes de Cachan, Maëva et sa fille ne loupent pas un son, une vidéo, prennent en main ce qui peut l'être. L'adoles-

cente découvre actuellement la pâtisserie, ce qui a poussé sa mère à l'emmener ici. « Ce qui est raconté au sujet de la transmission est très touchant », réagit cette dernière.

Récemment, un autre musée local a abordé cette thématique. Le MAC VAL, le musée d'art contemporain du département à Vitry, a accueilli sur sa pelouse au tout début de l'été le collectif Enoki. Plate-forme de réflexion sur les rapports entre l'art, la nature et l'alimentation, celle-ci a réalisé une carte « gustative » du département après un appel public à participation. Les habitants ont été invités à partager un secret de cueillette, un lieu culinaire de réconfort, une recette. Même proposition à Fresnes : dans la dernière pièce,

Écomusée du Grand-Orly Seine Bièvre à Fresnes, mercredi. Cette section de « Cuisines et descendance » présente tout un éventail d'ustensiles locaux.

Nous photographions régulièrement les recettes avec l'idée d'en faire une publication

ANNE-LAURE CHAMBAZ, DIRECTRICE DE L'ÉCOMUSÉE

le salon, chaque visiteur peut donner une recette mais aussi en prendre une.

« Nous photographions régulièrement les recettes avec l'idée d'en faire une publication », explique Anne-Laure Chambaz. L'exposition, qui va durer un an et demi, sera ponctuée de plusieurs événements : le 17 novembre, la socioanthropologue Karen Montagne tiendra une conférence sur le thème « Cuisines, transmissions et migrations ». Deux jours plus tard, les Passeurs de culture du Val-de-Marne proposeront une balade à Fresnes à la découverte des traditions culinaires, suivie d'une dégustation à l'écomusée. Le 10 décembre, une conteuse et un conteur donneront un spectacle familial : « La soupe aux cailloux et autres contes à savourer ».

« Cuisines et descendance », jusqu'au 31 mars 2024 à l'écomusée du Grand-Orly Seine Bièvre, 31, rue Maurice Ténine à Fresnes. Gratuit. Informations au 01.41.24.32.24.