

► VOYAGE DES SAVEURS

Ce projet réunit des personnes qui, par le biais de la cuisine, souhaitent rencontrer de nouvelles personnes, apprendre, échanger, déguster... Le projet est structuré autour de deux axes : la rencontre (de nouveaux habitants, de partenaires entre eux, d'habitants avec des partenaires...) et la découverte culturelle (la cuisine régionale et du monde comme porte d'entrée).

Objectifs :

- Rencontrer de nouvelles personnes.
- Sortir de chez soi.
- S'exprimer en groupe.
- Découvrir et échanger de nouvelles recettes.
- Privilégier autant que possible les petits producteurs et la vente directe tout en ayant une attention au « budget »
- Favoriser les produits locaux et de saison, si possible issus de l'agriculture bio ou raisonnée.

Déroulement :

Le projet a connu une vingtaine de rencontres en 2023. Le collectif est composé d'une quinzaine de personnes. L'année 2023 a débuté par un repas martiniquais, un repas espagnol en mars, une participation au buffet de la nuit au lycée en partenariat avec le lycée Palissy, la participation au repas médiéval lors de Saint-Ex cultive l'essentiel. Le projet avait participé à une action d'auto-financement en décembre et a organisé sans animateur une sortie conviviale le 6 octobre à Vitrezay.

L'année 2023 a été une année de remises en question, d'échanges sur le vivre ensemble et l'organisation avec l'utilisation de l'auto-évaluation sur deux temps de rencontres. Lors d'un repas en fin de séances, des tensions se sont exprimées. De nouvelles tensions ont eu lieu suite à la sortie à Vitrezay.

Les salariés de Belle Rive ont mis en place des temps d'échanges pour regarder avec le groupe le problème présent. Celui-ci a pu être identifié et traité. Des règles ont été mises en place et il est mentionné que les tensions ne doivent pas prendre le dessus sur le contenu du projet. Il y a des temps de régulations, de bilans à chaud et à froid. Les tensions entre personnes ne doivent pas être mis au centre et déséquilibrer le projet. Se dire les choses qui heurtent sur le moment ou un peu plus tard sont des pistes identifiées, prendre du recul, se centrer sur ce qui réunit (cuisine, partage, convivialité) et s'arrêter quand les conditions ne sont pas réunies. L'auto-évaluation avait pu identifier une méthode à mettre en place : sélectionner une région culinaire, trouver 2 à 3 personnes ressources qui vont être force de proposition, choisir des recettes, faire les courses, parler de la culture du territoire choisi, cuisiner ensemble en se répartissant les tâches et faire un bilan à chaud et à froid.

Le cadre est posé, en 2024, le projet repart sur des bases solides et peut se recentrer sur ce qui animent les personnes : culture et partage.

↳ **En quoi se rapproche-t-on de notre utopie ?**

Les habitants font l'expérience de ce que représente un projet collectif : le respect de chacun, l'écoute, l'entraide, oser prendre la parole et se mettre d'accord sur les objectifs et l'organisation du projet. Ils s'accordent du temps pour se faire plaisir en cuisinant et en goûtant de nouvelles saveurs. Ils apprennent aussi à se dire ce qu'ils ont apprécié, moins apprécié et à se dire quand des aspects les ont heurtés, ils apprennent à vivre avec les différences. Et ses repas contribuent à mieux se connaître soi quand on s'intéresse à une autre culture. La rencontre « en chair et en os » de partenaires potentiels peut aussi aider les habitants à mobiliser, pour eux ou leurs proches, ces ressources.