

À la Friche, un festival

Du 11 au 15 septembre, repas, spectacles, débats, démos de chefs, grand marché...

Mettre la cuisine au cœur de la Capitale européenne de la culture, c'est le pari que relèvent collectivement des amoureux de l'art culinaire, à Marseille. Ensemble, ils ont imaginé Cuisines en Friche, un événement culturel et artistique, gourmand et exigeant, concocté par des cuisiniers, des artistes, des producteurs et même des philosophes. Du 11 au 15 septembre, la Friche la Belle-de-Mai se transforme en un grand bazar dans lequel des propositions artistiques insolites et pluridisciplinaires interrogeront le sens de la consommation.

"Au moment où nous préparons la candidature à la Capitale européenne, nous avons proposé que la cuisine soit un point fort, explique Fabrice Lextrait, responsable des Grandes Tables de la Friche. Marseille n'est pas célèbre pour sa gastronomie. Il a donc fallu expliquer en quoi la cuisine s'inscrit pleinement dans les problématiques culturelles marseillaises." Les questions relatives au sens de la consommation, à la santé et à l'économie des échanges entre le Nord et le Sud ont très rapidement fondé la démarche des organisateurs du projet. "Nous avons émis une hypothèse qui consistait à dire que la cuisine intéresse beaucoup les artistes contemporains", souligne Fabrice Lextrait. Un long travail de recherche a alors permis d'identifier des cinéastes, des plasticiens, des metteurs en scène... et même des musiciens qui utilisent la cuisine comme moteur artisti-



Du 11 au 15 septembre, la Friche la Belle-de-Mai se transforme en un grand bazar dans lequel des propositions artistiques insolites et pluridisciplinaires interrogeront le sens de la consommation. / PHOTO ANAÏS ET PEDRO

que. "Marseille a une belle identité populaire. Nous avons donc souhaité parler de l'ensemble des pratiques culinaires de la ville et pas seulement des pratiques d'excellence qui sont néanmoins essentielles" Allier la cuisine populaire et la gastronomie, tel est le leitmotiv de ce nouveau festival qui réunit de nombreux opérateurs culturels de la Friche la Belle-de-Mai et se fonde sur un principe de partenariats

et de complicités. "Cuisines en Friche est un festival populaire parce qu'il retrouve une multitude d'influences sociales et communautaires." Il est aussi exigeant parce Massimo Botura, un chef trois étoiles au guide Michelin sera invité en plus d'une cinquantaine de cuisiniers dont de nombreux étoilés. "On pense que de cette confrontation peut naître une place privilégiée pour Marseille dans la carto-

graphie culinaire méditerranéenne voire mondiale. La cuisine méditerranéenne est un véritable enjeu artistique, culturel et économique." L'association des chefs marseillais, réunis dans Gourméditerranée, prouve que le décloisonnement demeure la singularité que Marseille doit cultiver.

Mounia BACHTARZI

Informations : 04 95 04 95 95 ou lafriche.org

L'INVITÉ



Pierre Rabhi. Paysan, philosophe et essayiste, Pierre Rabhi est l'un des pionniers de l'agriculture biologique. Il est invité par Cuisines en Friche pour débattre face au journaliste et critique gastronomique italien Carlo Petrini (le 13/09).

"Cantiner aux Baumettes"

Le chef Michel Portos s'est plongé dans l'univers de la "cantine" des détenus des Baumettes. Ensemble, ils ont imaginé de nouvelles recettes.

Cantiner aux Baumettes, ce sont des émissions diffusées sur le canal interne des centres pénitentiaires de la région Provence-Alpes-Côte d'Azur. Le chef Michel Portos (Le Malthazar, Marseille) s'est plongé dans l'univers de la "cantine" des détenus des Baumettes. C'est là que Michel Portos a découvert des inventions incroyables pour cuisiner à partir d'une seule plaque électrique et de peu d'ingrédients. Il s'est enrichi des recettes favorites des dé-

tenus tout en découvrant les contraintes de la cuisine dans une cellule. Pour Michel Portos: "Toute la cuisine méditerranéenne est déjà présente aux Baumettes. Sa préparation et le partage d'un plat ou d'une recette favorisent les relations et les échanges." À partir de cette expérience, le chef a imaginé de nouvelles recettes, mises en scène dans des émissions de cuisine réalisées par Lieux fictifs, un laboratoire de recherche cinématographique installé à la Friche la Belle-de-Mai. Pour l'ouverture du festival le 11 septembre, Michel Portos confectionnera un repas pour tout le centre pénitentiaire des Baumettes.

Des chefs... et des camions de pizzas

Le vendredi 13 septembre, 10 chefs de Gourméditerranée troquent leur cuisine pour le célèbre camion pizza marseillais. Cet événement, basé sur l'échange et la convivialité, est organisé avec la Fédération nationale des artisans pizza en camion et l'équipe de Dining please du bar La Dame Noir. L'association Gourméditerranée est née en janvier 2012. Elle réunit des chefs talentueux qui promeuvent la gastronomie marseillaise et provençale. Autour de Gérald Passadat, Lionel Lévy et Guillaume Sourricu, 45 chefs de Marseille et alentours se sont réunis.