

# Les talents culinaires du quartier

Lors de la fête de quartier de Prélaz-Valency, organisée par des habitant.e.s, le Centre socioculturel ainsi que l'Association de quartier, huit personnes ont partagé leurs spécialités culinaires.

« À leur façon ! », Zarook, Ifrah, Nahida, Hozan, Hamida, Ajten, Maria Luz et Newel ont préparé, le 25 septembre 2021, des spécialités sri-lankaise, somalienne, yéménite, kurde d'Irak, syrienne, macédonienne, chilienne et algérienne. Ces recettes, apprises soit au travers d'un parent ou par youtube, sont des spécialités de leurs régions d'origine.

Chacun.e a pu raconter son vécu autour de sa recette et grâce à des photos, faites par Christian Mühlheim, les passant.e.s pouvaient apprécier la singularité et particularité des bons plats.

« Cette année c'était magnifique, car chaque personne a présenté la nourriture qu'il aimait » dit Ifrah. Zarook a remarqué qu'il y avait beaucoup de personnes qu'il ne connaissait pas et Ajten ajoute qu'elle a proposé à ses connaissances de venir ! Pour Maria Luz, qui participe pour la première fois à la fête de quartier, le but « était

de partager avec les gens du quartier et cela faisait plaisir de goûter à différentes recettes ! » Nahida et la famille Taher ont beaucoup apprécié cette journée de partage de leur culture culinaire et sont prêts à le refaire avec grand plaisir.

Parmi les talentueuses cuisinières et cuisiniers, une bonne ambiance ressortait. Les un.e.s proposaient de goûter leurs spécialités, par exemple le houmous, avec les plats du stand voisin, les samossas. Entre eux aussi des assiettes de dégustation ont été partagées !

Hozan ajoute que chacun.e a pu bien vendre, ce qui fait aussi plaisir ! Tout le monde a été content. Newel a été heureuse de participer « Ça m'a donné l'occasion de faire découvrir la cuisine traditionnelle



© Chrisitan Mühlheim

algérienne ». Elle remercie l'équipe des efforts fournis pour préparer la fête.

Les photos des plats et explications peuvent être vues encore sur les murs du Centre socioculturel jusqu'à début mars 2022.

Encore un grand merci à Christian Mühlheim, Sabine Dröse-Rensch et Robert Rensch pour leur précieuse aide.

**Camille, Gaëtan, Franco**



© Christian Mühlheim

Pour continuer l'expérience à la maison, voici une des recettes de plat cuisiné lors de la fête.

Ajten vous propose sa recette de poivrons farcis à la viande, recette typique de Macédoine, à sa façon !

Préparation et ingrédients :

- Prendre trois poivrons. Avec un couteau leur couper la tête et nettoyer l'intérieur.
- Préchauffer le four à 180° et y mettre les poivrons durant 20 minutes.

Préparation de la farce avec 500g de viande hachée :

Ajouter une cuillère à soupe d'huile d'olive et des épices (sel, poivre, cumin, ail en poudre, paprika et persil). Bien mélanger le tout. Prendre deux carottes, un gros oignon et couper en petits dés. Faire revenir dans une poêle et ajouter la viande hachée.

Faire revenir le tout pendant 10 minutes. Rajouter 200g de sauce tomate en brique et laisser mijoter durant 10 minutes.

- Prendre les poivrons et les farcir avec la préparation de viande hachée. Ajouter de la mozzarella par-dessus.
- Mettre le tout au four à 180° durant 20 minutes.

Bon appétit !