



La cuisine d'Amandine fait recette à Athènes

Interview originale en français

Alice, Laura, Méline, Mélyna, Perrine, Zoé de la rédaction du collège d'Aumale en Normandie s'intéressent au regard qu'une Française expatriée porte sur la Grèce et sa cuisine. Amandine BEAUGENDRE a ouvert une boutique de bagels au centre d'Athènes. Elle répond à leurs questions.

Question 1

Pouvez-vous vous présenter auprès des participants du projet Globe Reporters ?

Je m'appelle Amandine. J'ai 34 ans. Je suis française. Je viens de la banlieue parisienne, du 94 (Val-de-Marne).

Je suis ici. Je j'ai ouvert mon magasin, il y a de ça 10 ans.

C'est un magasin de quoi ?

C'est un magasin de bagels. On les pains nous-mêmes, on fait des croissants, fais des gâteaux, des pâtisseries à la française, mais pas que. J'essaye de faire un peu de recettes de partout. Tout ce que j'aime, surtout. Mon magasin, c'est ce que j'aime moi, et c'est ce que j'aimerais prendre quand j'ai envie de sucré ou salé.

Et je me suis inspirée de boutiques que je connaissais à Paris, dans lesquelles j'ai travaillé, des desserts que j'aime, les recettes de mon grand-père, de ma mère, tout ça.

C'est un petit magasin, c'est du A emporter. C'est tout fait maison. Et voilà, ça fait 10 ans que cela continue.

Question 2

Depuis combien de temps vivez-vous en Grèce ?

Je crois que ça fait 13 ans que je vis en Grèce. Je suis venu pour un stage à la base puisque je faisais un master de commerce international et il fallait que je parte à l'étranger, comme pour la plupart des stages internationaux. Et du coup, je suis venu ici. J'ai trouvé mon stage dans une entreprise d'import-export. Et puis, j'ai trop kiffé. J'ai voulu rester. Je pas pu partir. Je me suis dit, en fait, c'est ça la vie. Moi, j'avais la vingtaine, j'étais jeune, j'étais étudiante. Donc, c'était encore un prisme différent. Mais je me suis dit : Il y a autre chose à voir, que Paris est que le prisme parisien. Surtout quand on est banlieusard. Paris, ce n'est jamais vraiment un prisme qu'on comprend, auquel on peut vraiment se lier.

Du coup, j'ai découvert des choses que je n'avais jamais vues avant, soit la nature, la mer, la montagne, et l'accès à ça, sans que ce soit quelque chose d'extraordinaire. Quand on vient de la banlieue, c'est un peu ça. Ce sont des choses dont on entend parler. On sait que les copains de Paris font ça. Ils vont en vacances. La Grèce à vous donne ça, sans que ce soit quelque chose inaccessible, les îles, la montagne, le soleil, ça m'a vraiment attiré au début. Et puis ce sentiment aussi de liberté qu'il y a ici. C'est incroyable comparé à la banlieue parisienne et Paris. Un sentiment de sécurité, même de jouer. À cet âge-là, je me sentais beaucoup plus libre qu'à Paris en ce temps-là. Et du coup, je me suis dit : je vais essayer de rester.

Donc ça a fait un peu peur à la maman évidemment. Mes amis étaient en mode : c'est un peu une folie. Je me suis dit : c'est le moment de faire des folies, c'est l'âge. Je suis restée. J'ai fait des allers-retours pour finir le master. Je rentrais et puis finalement je me suis installée.

Question 3

Pour quelle(s) raison(s) avez-vous quitté la France ?

J'ai quitté la France parce que, je pense que, en fait, ça me mettait des barrières que je n'avais pas à l'étranger. Parce qu'en France, en fait, malheureusement, c'est comme si notre destin est déjà écrit à partir de l'endroit où on vit, de l'endroit où on est né, de la famille qu'on a. Quand on part à l'étranger, on recommence tout à zéro. Et ce qui est beau, et même si, évidemment, il y a l'argent, il y a soutien familial, etc. Si on n'a pas tout ça, ça n'existe pas non plus à l'étranger. Mais quand on n'a pas ça de toute façon à la base, on part de zéro en se disant : voilà, maintenant, c'est ma propre vie, je crée ce que je veux, je vais au je veux. Personne ne me connaît, personne n'a d'apriori. Le seul jugement que les gens vont avoir de moi, le seul apriori qu'ils vont avoir, c'est le fait que je sois française. Et ça, ça aide. Parce qu'on vit dans un monde où être Français, c'est un tapis rouge, malheureusement. Je ne trouve pas ça beau, moi, je trouve ça assez affreux, mais c'est ce qui fait que ça ouvre des portes en fait. Et moi, je le conseille à tout le monde, et je le conseille aussi parce qu'on ne comprend pas que quand on est dans un endroit, quand on a des habitudes, une culture, etc. En fait, on n'a aucune idée de la vie, on n'a aucune idée du reste du monde, on n'est rien, on est tout petit dans un prisme qui est vraiment tout fermé, tout coincé. Et dès qu'on sort un peu. Et je ne parle pas des vacances : aller dans un hôtel, partir 2 semaines et revenir et rencontrer 3 locaux et avoir une conversation que des bobos et qu'on ramène. Je parle de vraiment de vivre d'une autre façon. En fait, ça, ça m'a juste donné envie de découvrir le reste du monde. Ça me nourrit de quelque chose que je n'aurais certainement pas eu si j'étais resté à Paris. Je sais ce que je serais devenue. J'aurais eu mon master international. J'aurais fait un bon boulot bien payé dans du commerce international. Je me serais ennuyé à mort. Et puis je serai à la parisienne, avec mentalité parisienne, qui a de bons côtés aussi. Mais c'est juste que c'est qu'il faut voir autre chose pour savoir ce qui vous plaît dans la vie et quoi.

Question 4

Qu'est-ce que vous appréciez le plus dans le mode de vie des Grecs ?

C'est très bizarre parce qu'on m'a posé cette question tellement de fois. Vu que ça fait 13 ans de ça, ça a beaucoup changé et ma réponse change au fur et à mesure du temps.

Quand je suis arrivée, la première chose. Ce qui vraiment moi me choquait, c'était l'hospitalité, la générosité, l'amour. J'ai pu me créer des familles directement. Les gens me prenaient chez eux. Plus on va dans les villages, plus c'est comme ça, et tous ce qui manque un peu : la collectivité, la solidarité, l'esprit de famille, la Méditerranée, c'est un peu comme ça, tout ce qu'on oublie un peu en France et surtout à Paris. Donc ça, c'est pour moi quelque chose que je trouvais magnifique. Je me disais : enfin, j'ai trouvé mes gens, etc.

Après. La vérité, c'est que je ne parlais pas grec. Donc, il y a aussi un prisme différent quand on ne parle pas la langue. Moi aussi, j'ai un conseil à vous donner, c'est d'apprendre des langues étrangères, de partir et, si vous partez à l'étranger, de parler avec les gens, de communiquer avec les gens parce qu'en France, c'est très malheureux, on n'apprend pas à essayer de communiquer dans la langue des autres. On veut absolument imposer notre langue. On veut parler en français, et on perd en fait tout le but du voyage. Moi, pendant 3 ans, je suis la première à avoir fait ça. Je n'ai parlé que français. Et les Grecs sont supers pour ça et tout le monde essayait de faire des efforts, essayait de me parler. Ça n'a aucun sens. Je vais dans un pays, je parle ma propre langue. Ça n'a pas de sens.

J'ai essayé petit à petit de communiquer. Et quand j'ai commencé à communiquer, c'est là qu'en fait j'ai commencé à comprendre mon environnement. Beaucoup de belles choses sont arrivées. Mais j'ai aussi réalisé que non, ce n'était pas bras ouverts, générosité blablabla. Ça, c'est un prisme envers les Français. Oui, les Français sont très bien accueillis par les Grecs en Grèce. C'est très beau. Mais ce que j'ai compris en parlant après le grec, c'est que c'était destiné à un certain passeport, une certaine identité. Et ça, c'est quelque chose qui m'a un peu brisé le cœur parce que, justement, j'étais un peu dans mon utopie. Et j'ai réalisé, en fait, c'est un peu plus compliqué que ça et que ce n'est pas pour tout le monde comme ça.

Donc, je tiens à préciser ça sur la Grèce, que j'aime de tout mon cœur, qui m'a accueilli. Et je remercie la Grèce pour ça très chaleureusement. Mais je sais que c'est parce que je représente quelque chose et que ce n'est pas le cas pour la majorité de mes amis qui viennent d'Afrique, d'Albanie, du reste du monde.

Question 5

Vous êtes-vous facilement adaptée ?

Oui, ça a été facile. Je dis : un tapis rouge, les. C'est ça qui est fou, c'est que la Grèce est comme un point culminant entre l'occident et l'orient, parce qu'on reste quand même en Europe. Ça reste proche de ce qu'on connaît. On n'est pas complètement déstabilisé quand on vit en Grèce. Surtout à Athènes, par exemple. C'est une ville un peu comme les grandes métropoles.

Il y a des choses qui sont différentes. On ressent quand même une influence orientale dans la musique, dans la, dans la nourriture. Et ça, c'est ce qui fait le changement, mais rien de déstabilisant dedans.

Et puis venant de la banlieue parisienne, j'ai été vraiment amenée à partager beaucoup de cultures. Oui, ça a été facile. Je ne me suis pas sentie.... Je pense qu'on a un devoir quand on part et qu'on est Français et qu'on part habiter à l'étranger. Et je pense qu'il faut faire attention un peu à ce qu'on fait quand on va habiter là-bas et à ce qu'on représente. Parce que le Français a tendance à vouloir - et j'aime les Français de tout mon cœur - mais c'est un peu ce chauvinisme et cette envie de vouloir reproduire la France partout où il va. Ça ne marche pas comme ça. Surtout qu'il ne faut pas oublier que les Français ne veulent pas qu'on fasse ça en France. Donc, faut bien remettre dans le contexte. À partir du moment où vous voyagez, il faut essayer de s'intégrer. Il faut essayer de comprendre et vivre comme les gens vivent. Parce que c'est le respect. En fait, c'est ce qu'on demande chez nous. Donc, il faut faire pareil ailleurs.

Question 6

Est-ce que les Grecs aiment aller au restaurant ?

Oui, ils adorent les tavernes. Le concept de la taverne ici, c'est comme un resto familial. On prend n'importe quelle occasion pour aller en taverne. Même pas besoin d'une occasion. En fait, c'est une tradition, c'est les petits plats, c'est le partage, c'est...

Il y a un côté plus formel, en France, pour le resto. On se fait un resto, on se voit. C'est un événement, un peu ça fait.

Ça fait 13 ans que je suis en France, donc peut-être que je dis n'importe quoi, mais moi, dans mes souvenirs, c'était ça. La taverne ici, c'est plus où mon va manger quoi. Les Grecs vont énormément au resto, mais surtout dans les restos grecs. Après ils vont se faire plus occasionnellement d'autres restaurants, mais ils cuisinent aussi beaucoup. Et la taverne, ça reste un endroit qui est accessible. C'est un peu comme un bistrot, quoi, c'est un endroit où on peut manger un truc bon, pas cher et se retrouver.

Question 7

Combien de repas font-ils par jour ?

Alors il n'y a pas de petit-déjeuner. Ils font 1 ou 2 repas par jour. Ce n'est pas du tout comme à la française. Ce n'est pas réglementé. C'est choquant. D'ailleurs, au début, quand je suis arrivé dans l'entreprise, je disais c'est ma pause déjeuner. Ils étaient tous en mode : il n'y a pas vraiment de pause déjeuner. Tu vas, tu prends, tu manges dans ton bureau ton petit truc que tu as ramené.

Donc il y a un petit-déjeuner sur le pouce. Ils vont prendre comme un croissant fromage, un petit pain, vers 11h00 ou 12h00, une petite collation. Et après, généralement, ils rentrent de l'entreprise, ils vont manger à la maison, où ils mangent. Ils mangent à la maison, et parfois, c'est tout quoi. Ce n'est pas le gros repas du soir.

Ça dépend des familles, mais il n'y a pas de stabilité comme en France. Ce n'est pas petit-déjeuner, déjeuner, repas du soir.

Question 8

Quelles sont les principales différences entre les traditions culinaires en France et en Grèce ?

La France, c'est au beurre. La Grèce, c'est à l'huile d'olive déjà.

La façon de cuisiner est extrêmement différente. La cuisine française, pour moi, c'est une alchimie. En fait, c'est une magie, la cuisine française. On va faire tout un travail pour essayer d'avoir un sens au palais, de donner des folies au palais.

En fait la cuisine grecque c'est beaucoup plus simple. Et ça ne veut pas dire que c'est moins bien. Ce n'est pas le problème, c'est juste que c'est beaucoup plus simple parce que les ingrédients sont bons. Les tomates ont du goût, l'huile d'olive a du goût. Donc, quand on a tout ça, on n'a pas besoin de faire des heures de mixage, de cuisson. Une salade grecque. Et c'est ça que j'adore, c'est une réflexion que j'ai eue et que j'entends tous les Français dire quand ils viennent ici. C'est le choc, la première fois qu'on mange une tomate. Parce que la tomate en France n'a aucun goût. Peut-être dans le sud de la France, oui, je ne sais pas, moi, je parle d'où je viens. Et je sais que c'est un truc qui revient souvent chez les touristes français. C'est, c'est quoi, ces tomates ? Et rien que ça. Ça veut dire qu'une salade grecque, c'est une explosion de saveurs. Il n'y a rien de plus simple. C'est des concombres, de l'oignon, de la tomate, de la fêta, un peu d'origan, parfois des olives. Et les gens s'extasient. Et moi-même, je ne faisais que ça de manger des salades grecques au début. Parce qu'il y a de la saveur. Je dirais que c'est ça la grosse différence entre la cuisine grecque et la cuisine française. La cuisine grecque est beaucoup plus simplifiée de par le fait qu'ils ont des ingrédients beaucoup plus savoureux. C'est plus simple de faire voyager les gens juste avec ces ingrédients.

Question 9

Quels plats français sont appréciés en Grèce ?

J'ai essayé de réfléchir, parce que moi, j'avoue qu'on me parle de la nourriture française, ils rigolent. Ils me parlent tous du sang et de la viande crue, que ça les choque. Ils me parlent tous de leur expérience à Paris ou qu'ils ont très mal vécu dans les restaurants, parce qu'ils devaient renvoyer quatre fois la viande. Des choses plutôt drôles. Le Grec, je ne pense pas qu'il soit fan de la cuisine française, pour être honnête. Par contre de la pâtisserie, de la viennoiserie, du pain, ça oui, ça, ils en parlent beaucoup. Mais la cuisine française, les plats français préférés des Grecs ?

Après, il y a des restaurants français ici. Ils sont blindés et tout le monde y va. C'est les gens y vont et ils apprécient la nourriture française. Moi après, si on me demande, après 13 ans où je vois des Grecs tous les jours. Évidemment, on parle toujours de la France et ce qui ressort, c'est ça. Ils sont fous de la pâtisserie et des viennoiseries.

Question 10

Concernant les conditions de travail dans la restauration, quelles sont les principales différences entre les 2 pays ?

La Grèce se bat pour s'en sortir, aujourd'hui donc c'est un peu compliqué en fait, dans la restauration, etc. C'est déjà dur en France. C'est beaucoup d'heures. Je dirais que c'est plus compliqué encore en Grèce. Pour les gens qui y travaillent, c'est extrêmement dur. C'est beaucoup d'heures de travail, peu de pause, peu d'argent. Cela ne fait pas rêver, la restauration en Grèce. Après, les gens qui ont les restaurants, c'est autre chose. Mais les gens qui travaillent dans les restaurants, c'est nous. La différence, c'est aussi la façon d'ouvrir, les règles sanitaires, etc. Tout ça, c'est encore différent.

Question 11

Existe-t-il un système de récompenses pour les meilleurs cuisiniers comme les étoiles en France ?

Alors, bien sûr, ils ont même le Michelin. Il y a tout ici. Il y a même des écoles de cuisine française. Bien sûr qu'ils ont des systèmes de récompense. En Grèce, on m'a déjà contacté pour des choses après. Comme j'ai un endroit où on ne peut pas s'asseoir, les réglementations sont très différentes et donc je ne les connais pas.

Question 12

Quelles mesures sont prises pour lutter contre le gaspillage alimentaire en Grèce ?

On est en retard en Grèce, par rapport à ça. On est vraiment en retard. Il faut comprendre qu'en Grèce, il y a un gros décalage avec le nord de l'Europe dans tout ce qui est pris en compte de ce genre de choses. Je ne sais pas comment dire sans que ça semble négatif, mais ils sont un peu en retard là-dessus. Il y a beaucoup de choses à faire, beaucoup de règles, de lois à passer, etc. Le problème est qu'ils ont d'autres

préoccupations. Aujourd'hui, c'est compliqué de survivre en Grèce. Pour le grec moyen, c'est compliqué. Alors, aujourd'hui, tout ce qui est d'essayer de réfléchir à l'avenir, l'environnement, etc. Il y en a qui le font, c'est une petite partie de la population. Les lois commencent à être mises.

Par exemple, là où je suis, au centre même d'Athènes, on vient d'avoir, il y a quelques mois, un papier nous expliquant que ce serait bien de trier les poubelles. Et qu'aujourd'hui, ils ont mis un dispositif en place où il y a les déchets qui vont être mis là. Il va y avoir le plastique qui va être mis là. C'est encore une niche. Ce sont des jeunes qui ont voyagé, qui ouvrent leur resto, qui ont une autre mentalité, une autre façon de voir les choses, mais ce n'est pas encore la majorité.

Question 13

Quels sont les fast-foods les plus appréciés en Grèce ?

Goody's, c'est le Macdo grec. Je pense que c'est pour ça aussi que ça marche bien.

Et c'est marrant parce qu'en fait toutes les firmes américaines n'ont pas tant cartonné que ça en Grèce. Les Starbucks y en a 1, mais c'est les touristes principalement qui y vont. Macdo marche moins que Goody's. Il marche pour les touristes. Il y a la culture du souvlaki ici, le sandwich grec, qui n'a rien à voir avec les grecs, qu'on mange en France. Et c'est vraiment ça, c'est leur fast-food, mais c'est un fast-food healthy, ce n'est pas comparable à Macdo, à toutes ces entreprises qui vendent des choses bizarres à manger. Là, c'est vraiment, c'est du pain pita, généralement de la bonne viande, une tomate, un peu de salade, un oignon et de la sauce blanche. Et c'est bon. Je sais que les grecs que je mangeais quand j'étais étudiante. C'était dur de continuer à être active après études. C'est un process de manger un grec. Là, ce n'est pas le cas. C'est leur fast-food. Ils ont cette culture du sandwich grec, mais eux ne le considèrent pas comme un fast-food comme nous on pourrait le concevoir.

Question 14

Les produits proposés dans les fast-foods sont-ils les mêmes ?

Les souvlakis, oui, ce sont les mêmes produits. C'est juste la différence avec la façon de mariner la viande. Essentiellement, c'est un peu les mêmes produits. Moi, quand je pense fast-food ici. Je pense à ça, je pense à Goody's, Macdonald qui sont remplis majoritairement de touristes, et après les souvlakis. C'est ça, leur culture du fast-food.

Mais certains peuvent avoir un goût différent...

C'est sûr. C'est pour ça que l'on a nos spots préférés, qu'on va se battre pour dire : non, moi je préfère le poulet là, non moi, c'est là, il est mieux cuit.

Chacun selon ses préférences. Ce sont les mêmes produits, le même concept proposé avec des ingrédients différents, des façons de les cuire différentes. Le pain pita, certains sont au maïs, au pain noir, d'autres sont végétariens. Mais après ça reste la même chose proposée.

Et mon baguel shop. Je n'aime pas dire que c'est du fast-food. C'est le concept du fast-food, mais healthy, parce que moi, justement, j'essaye de mettre des ingrédients que je donnerai à mes enfants, que je mange moi-même, en fait.

Et le home made, il faut revenir à ça. C'est nécessaire, c'est vital pour la survie de notre population. Déjà quand on fait soi-même tout, rien que le concept du gâchis n'est pas pareil. Parce que quand on achète, qu'on prend, qu'on jette, etc. Quand on fait soi-même les pâtes feuilletées, c'est une autre façon de voir, et je pense que c'est ça, les nouvelles générations, il faut qu'elles comprennent que leur nourriture, c'est leur survie. Il faut qu'on fasse attention à ce qu'on me propose. Voilà !