

LE RATZ, NOUVEAU FOOD MARKET BRUXELLOIS, AU CŒUR D'UNE CONTROVERSE SUR L'APPROPRIATION CULTURELLE

Avant même son ouverture, un nouvel espace de restauration à Ixelles suscitait de vives réactions. Son concept, dont le décor serait inspiré des quartiers populaires asiatiques, est accusé de véhiculer des stéréotypes réducteurs sur le continent. La communauté asiatique dénonce une mise en scène caricaturale, doublée d'une exclusion économique.

Installé dans un garage reconverti à Ixelles, le Ratz se présente comme le dernier-né des grands food markets bruxellois. Fils électriques apparents, rigoles d'eau, bitume défoncé : le décor entend recréer une atmosphère inspirée des marchés de rue asiatiques. Dès sa soirée de présentation, le concept a provoqué des réactions indignées, notamment sur les réseaux sociaux.

Parmi les voix les plus relayées, celle de Félix, créateur de contenu d'origine vietnamienne connu sous le pseudonyme Felixlafrappe. Dans une vidéo qui a dépassé le million de vues, il dénonce une logique d'exploitation culturelle : « Quand une culture devient un décor pour faire des profits, ce n'est pas un hommage, c'est encore une fois le colon qui profite et qui encaisse. »

Une vision eurocentrée de l'Asie

Ce qui interpelle en premier lieu, c'est la représentation elle-même. Le Ratz présente l'Asie comme un ensemble homogène, associé à la pauvreté et à la vétusté. Or l'Asie regroupe des dizaines de pays, de cultures, de gastronomies et de réalités sociales radicalement différentes. Réduire ce continent à l'esthétique d'un bidonville, c'est perpétuer une vision eurocentrée qui a une longue histoire, avec des conséquences bien réelles.

D'autres éléments ont alimenté la polémique : le personnel en tenue traditionnelle utilisée hors de son contexte, le recours à des symboles à connotation funéraire comme simple décor, ou encore un stand baptisé « Mr Chow », qualifié d'« ouvertement raciste » par Félix. Depuis, les fondateurs ont procédé à certaines corrections. Mais pour une partie de la communauté concernée, le mal était fait.

Des restaurateurs asiatiques mis à l'écart

Au-delà de la dimension symbolique, la controverse révèle également une réalité économique. C'est une restauratrice d'origine asiatique qui a, la première, alerté Félix : des professionnel·les issu·es de ces cultures auraient proposé leur expertise aux organisateurs, sans succès. Leurs offres de collaboration ont été refusées ou ignorées.

Résultat : une carte élaborée sans les premiers concernés, dans un espace qui s'approprie pourtant leur héritage culinaire. « Un Européen peut cuisiner asiatique, à condition de faire un effort réel de compréhension de la culture et de l'histoire des plats », nuance Félix, qui ne rejette pas l'idée d'une cuisine métissée, mais insiste sur la nécessité d'associer les communautés au projet, tant dans la conception que dans le bénéfice économique.

Face aux critiques, l'un des cofondateurs a déclaré : « Une minorité de minorité ne doit pas imposer son point de vue à une majorité. » Une réponse qui, selon Félix, illustre un mécanisme classique de minimisation des paroles minoritaires. Difficile en tout cas de parler d'un petit groupe lorsqu'une vidéo franchit le million de vues en quelques jours.

Des stéréotypes aux conséquences concrètes

Cette affaire dépasse le cadre d'un simple débat esthétique. Les stéréotypes véhiculés par ce type de mise en scène ne sont pas anodins. Ils s'inscrivent dans un imaginaire collectif qui associe les personnes d'origine asiatique à des représentations dévalorisantes, parmi lesquelles, de longue date, celle de pratiques d'hygiène douteuses dans la restauration. Un préjugé tenace, dont les effets sur la clientèle et la réputation des restaurateurs asiatiques sont documentés.

Or, les préjugés raciaux ne restent pas confinés au domaine symbolique : ils peuvent se traduire en discriminations concrètes, à l'embauche, dans l'accès à des espaces, ou dans les interactions quotidiennes. Normaliser ces représentations, même sous couvert d'hommage ou d'inspiration, contribue à les entretenir.

Une mobilisation qui fait école

L'affaire a néanmoins eu des effets positifs. Félix a lancé une série de vidéos promotionnelles gratuites pour des restaurateur·ices asiatiques, rencontrant un large soutien au sein de sa communauté. Une manière de retourner la visibilité acquise pendant la polémique au profit des personnes qui en avaient été exclues.

Sa recommandation pour l'avenir est simple : consulter les communautés concernées en amont, les associer au projet, et s'assurer qu'elles bénéficient économiquement d'une démarche qui s'inspire de leur culture. La frontière entre appréciation et appropriation culturelle n'est pas toujours évidente, mais elle commence souvent là : dans la question de qui décide, et qui en profite.