

VILLEURBANNE

# Quand la gourmandise rime avec insertion professionnelle



Entre le chef Christophe Geoffroy (Cuisinier du monde et Disciple d'Escoffier) et les résidentes du Point nuit : une belle histoire de réciprocité. Photo Progrès/Christelle LALANNE



Ikrame, d'origine algérienne a remporté le concours Pasta Party. Photo Progrès/Christelle LALANNE

**Un concours culinaire sans enjeu a réuni autour d'un bon plat de pâtes, des Chefs Cuisiniers du monde et Disciples d'Escoffier et des femmes résidentes du centre d'hébergement et de réinsertion sociale Point Nuit à Villeurbanne.**

À 11 heures, ce mardi 9 février, une dizaine de femmes s'agitent dans la cuisine du centre d'hébergement et de réinsertion sociale Point Nuit, à Villeurbanne. Il flotte dans l'air des odeurs appétissantes venues d'ailleurs. Dans une heure, six d'entre elles, originaires de Bosnie, Serbie, Somalie, Algérie et Congo présenteront devant un jury de professionnels, chacune un plat de pâtes, confectionné avec les ingrédients

offerts par la Fédération des cuisiniers italiens.

**200 repas conçus pour les plus démunis**

Sous la présidence du Chef Christophe Geoffroy, gérant du Pierre Scize à Lyon, sont réunis des Chefs cuisiniers du monde et Disciples d'Escoffier. De quoi mettre un peu la pression aux cuisinières qui participent à ce concours culinaire sans enjeu, intitulé "La Pasta dans tous ses états !". Heureusement, elles connaissent déjà bien le Chef Geoffroy. Lors du premier confinement, en mars dernier, pour le remercier de leur avoir fourni des denrées alimentaires, elles l'avaient invité à dîner. De coups de fourchettes en coups de fourchettes, tous avaient dé-

cidé de se mobiliser, ensemble, pour fournir 200 repas aux sans-abri et personnes les plus démunies. Une aventure humaine qui n'avait pas manqué de toucher les uns et les autres.

**Des femmes remobilisées pour apporter de l'aide**

« Sous l'étiquette de personnes dans le besoin, j'ai rencontré des femmes certes fragilisées (lire par ailleurs) mais aussi talentueuses ! En cuisine, j'ai découvert une incroyable richesse de compétences et de savoir-faire issus de différents pays. Par le biais de la cuisine, elles se sont remobilisées, se projetant dans l'aide, non plus qu'elles pouvaient recevoir, mais qu'elles pouvaient apporter » raconte le Chef Geoffroy. Du côté des cuisinières, on ne tarit pas d'éloges

sur le Chef « patient, gentil, drôle et sympa » estiment-elles.

**Bientôt un restaurant d'application**

Cette première collaboration débouchera bientôt sur un axe plus professionnel. En mai, l'association Alynea, qui gère le centre d'hébergement retrouvera ses locaux rénovés de la Croix-Rousse. Un restaurant d'application y sera ouvert et intégrera certaines des 35 femmes résidentes du centre. « L'objectif, c'est qu'à l'issue d'une formation de quatre mois, elles obtiennent un diplôme de cuisine et puissent être embauchées dans les restaurants lyonnais », conclut le Chef.

Christelle LALANNE

## Un chèque de 1 500 € pour acheter du matériel de cuisine

Le 3 janvier, les Chefs cuisiniers du monde et les Disciples d'Escoffier proposaient une vente de galettes des rois en faveur de l'association Alynea qui accompagne plus de 7 000 personnes chaque année et en héberge 600 dans différents lieux. Un chèque de 1 500 € a donc été remis ce mardi à Philippe Imbert, président de l'association et Rachida Jardel, cheffe de service du centre Point nuit.

Sans surprise, cet argent sera immédiatement réinvesti dans du matériel de cuisine !

« Car ici c'est un élément central », indiquait en souriant le président de l'association. « Le pouvoir d'agir est très important pour nous qui travaillons à la fois sur l'urgence et l'insertion. Les femmes accueillies ici ont toutes des parcours très différents (perte de famille, de travail, addiction, maladie,...) mais chacune partage sa culture et son histoire à travers la cuisine puisque chaque soir les repas sont collectifs » soulignent Rachida Jardel. « Avec la mise en place du projet de restauration d'ap-



Les Chefs cuisiniers du monde et Disciples Escoffier ont remis à l'association Alynea un chèque de 1 500 €. Photo Progrès/DR

plication solidaire, nous allons passer de la cuisine ensemble à une cuisine qui va être utile pour les autres. C'est hyper important : après

avoir beaucoup reçu de pouvoir redonner. C'est un équilibre, une réciprocité dans le don qui est fondamental » conclut le président.