

Cuisine Ansemb et fraternelle, à Sainte-Suzanne



ALIMENTATION

SANS ABRIS

23/06/2022

Début juin, une quinzaine de personnes, habituées du café solidaire de Saint-Denis, accompagnées d'une poignée de bénévoles, ont passé une belle journée dans les hauteurs de Bagatelle. Ils ont appris ensemble à cuisiner des produits locaux puis ont dégusté le fruit de leur travail. Cette sortie a été organisée par le Secours Catholique, en collaboration avec le prestataire : Far Far Kréol.

À l'origine de ce projet, Robert, référent du café de rue de la cathédrale et Marie, bénévole engagée dans l'équipe Young Caritas qui connaissaient le lieu avaient envie de le faire découvrir à ceux qui, d'ordinaire, n'ont pas l'occasion de s'activer ainsi aux fourneaux. « *On sortait du Covid, on avait envie de sortir du cadre du café de rue, de se retrouver autour d'un repas ensemble* », explique Marie. Ils ont évoqué l'idée à Jacky, le propriétaire au cœur généreux qui a offert la totalité de la prestation quand il a su à qui se destinait le projet.

La prestation habituelle du Far Far Kréol commence habituellement par une visite au marché pour faire les courses, apprendre à mieux connaître les produits locaux surtout que notre chef Jacky privilégie les produits de saison et compose son menu en fonction des arrivages. Malheureusement, pour des raisons logistiques notre groupe ne pouvait pas être présent à cette étape. Mais quand Jacky parti seul au marché a informé les maraîchers du projet de cuisiner avec des personnes sans abri, ils ont offert quelques légumes et mets. Puis le groupe et le chef se sont trouvés devant les fourneaux, dans la belle demeure créole où Jacky tient ses cuisines, tous prêts à se mettre au boulot pour transformer les courses en un délicieux repas créole au menu très copieux composé de : achards, boudin, dakatine au combava, samoussas, nems, zembrocal, cari de coq aux champignons frais, vindaye de poisson, rougail piment, fruit à pain au sirop...

Chacun a été invité à mettre la main à la pâte. Pendant que les uns ont préparé l'apéritif, les autres ont coupé les oignons, épluché les pommes de terre et haché les légumes, ou encore fait revenir les morceaux de viande, ajoutant les épices... Benoît, notre délégué intermédiaire, s'est occupé du vindaye de poisson pendant que Dany, un des jeunes du groupe, s'est occupé du civet. Puis est venu le moment de rouler les nems, de plier les samoussas... une fois la démonstration faite, tout le monde s'est mis autour de la table pour s'exécuter (certes, plus ou moins habilement) et très vite les plateaux se sont empilés.

Tout cela s'est passé dans la bonne humeur, et même si certains ont été un peu hésitants au départ, tout le monde s'est prêté au jeu. On a plaisanté, on a demandé conseil, on s'est taquiné. La tâche commune à accomplir rapproche les personnes... « *Cela se passe super bien, tout le monde est bien impliqué, même les plus âgés* », s'est félicité Jacky. Il faut savoir que le plus âgé du groupe a tout de même plus de 80 ans !

Enfin est arrivée la troisième étape : la dégustation ! Vers midi, tout a été prêt, et on s'est mis à nouveau autour de la table, mais cette fois pour savourer les plats préparés ensemble. Le repas était bon ; le cadre, agréable ; les hôtes, accueillants et l'ambiance, conviviale : que demander de plus ? Pas étonnant qu'ils soient repartis tous avec le sourire !

Les invités ont été très contents de leur journée, les organisateurs aussi. « *C'est une belle parenthèse dans leur vie, placée sous le signe de la convivialité* », estime Jacky, qui tient à signaler la chaîne de solidarité qui s'est mise en place : au marché, quand ils ont su à qui la prestation se destinait, des maraîchers ont fait cadeaux du boudin, de volailles, de légumes tandis que Joëlle, qui a assisté aux cuisines, a offert sa journée de travail. « *Il faut bien tendre la main, donner un peu!* », dit-elle.

Un monde plus fraternel est non seulement possible, il est déjà en marche !

<https://reunion.secours-catholique.org/notre-actualite/journee-cuisine-ansamb-une-journee-autour-de-la-cuisine-sainte-suzanne>