SAVEURS

MAGAZINE DE L'ART DE VIVRE GOURMAND • N° 249 • SEPTEMBRE 2018 • 5 €

ÉSISTIBLES

0 RECETTES E SAISON !

es,
rgines,
es, figues...
TOUR MARCHÉ

AL RENTRÉE

GOÛTERS S MAISON

NDANCE

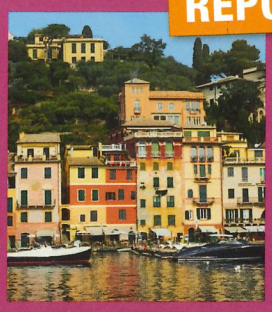
MAÏS INVITE TABLE

Quiche aux champignons et à la sauge

M 05377 - 249 - F: 5,00 € - RD
BurdaInternational

REPORTAGE

Foires aux vins
NOS COUPS DE CŒUR



Gênes et Portofino
L'ITALIE COMME ON EN RÊVE

Déjeuner au soleil
LE BON GOÛT DU SUD

Au fond, la chef Emmanuelle Lavaur, entourée d'une partie de l'équipe.

Exit la hiérarchie ! Ici, chacun met la main à la pâte, et les prix sont calculés au plus juste.

La cuisine du partage **sans compter**

Depuis trois ans, le collectif Les Grands Voisins occupe les murs d'un ancien hôpital, à Paris. C'est là que se trouve L'Oratoire, un restaurant d'un nouveau genre.

Texte Emmanuelle Jary. Photos Claire Payen.

Les clients commandent et règlent au comptoir.

Attablée dans la cour, Emmanuelle Lavaur, 27 ans, chef du nouveau restaurant L'Oratoire, dont les fourneaux sont installés dans les anciennes cuisines de l'hôpital Saint-Vincent-de-Paul, vient de terminer le service du déjeuner. Elle boit une limonade artisanale à base de sureau, tout en se roulant une cigarette. Assise en face d'elle, je goûte à son plat du jour, une polenta accompagnée d'un condiment au cantal et aux noisettes ainsi que d'un coulis de carotte à l'hibiscus. Emmanuelle précise : « Le coulis est préparé avec des épluchures de carotte. Ici, on aime bien transformer les parures. » Un membre de la brigade de cuisine nous interrompt : « Qu'est-ce qu'on fait comme entrée pour le service de ce soir ? » Emmanuelle lui répond puis nous poursuivons notre discussion quand un homme s'approche. « Avez-vous eu le temps de regarder mon CV ? », lui demande-t-il. Emmanuelle me prévient : « Nous allons être sans cesse dérangées. » Car une fois le service terminé, son travail continue. Aux Grands Voisins, un collectif (voir encadré page 12) qui agit à plusieurs niveaux (accueil social, restauration, spectacles…) et entend lutter contre l'isolement et l'exclusion, tout le monde est polyvalent. Au restaurant L'Oratoire, exit la hiérarchie.

Esprit de groupe

L'ensemble de la brigade de cuisine fait les plannings, cuisine, recrute, restaure les lieux ou même assiste à des séances de psychothérapie de groupe. « On essaie de travailler dans des conditions qui nous permettent d'être sains de corps et d'esprit », précise Emmanuelle. Un pari pas évident dans la restauration. Emmanuelle le sait. Après quelques années à faire de la politique européenne, elle s'est reconvertie en cuisine. Elle a alors exercé dans des restaurants gastronomiques, avant de rejoindre le collectif des Grands Voisins en 2016. « On veut cuisiner différemment, sans stress. On réfléchit à ce qui nous anime, le but étant d'exporter notre système pour un mieux-être au travail. » Emmanuelle entame, en 2018, aux Grands Voisins, sa troisième expérience dans la restauration. Après avoir tenu le restaurant appelé La Lingerie, où travaillaient beaucoup de bénévoles qui souhaitaient faire une reconversion en cuisine et ainsi avoir une première expérience dans le milieu, elle a créé en 2017 Les Comptoirs, pour lesquels cuisinaient des personnes en situation d'exclusion sociale. L'une d'entre elles a aujourd'hui un comptoir, Chez Ghada, au sein des murs de l'hôpital, proposant de la cuisine du monde. Une autre cuisinière est partie monter son restaurant à Bamako, au Mali. ■■■

Libre à chacun de s'installer dans la cour, en toute convivialité.

DES VOISINS GOURMANDS

Outre le restaurant L'Oratoire, La Lingerie est un bar et une salle des fêtes, avec boissons et snack le soir ; un repas à prix libre y est servi le mercredi. La Boulangerie Chardon vend des pains au levain naturel pétris à la main et bio. Mon Jardin Chocolaté est une chocolaterie artisanale travaillant avec des personnes en réinsertion professionnelle. Également, une pâtisserie artisanale : Chez Soo.

Les ingrédients proviennent autant que possible de producteurs locaux.

■■■ L'Oratoire, qui a ouvert le 23 mai dernier et qui se tiendra jusqu'en 2020, date à laquelle l'hôpital sera transformé en écoquartier, emploie en cuisine uniquement des personnes en reconversion professionnelle ou en insertion sociale. Quant au service, il est assuré par des bénévoles. Tellement nombreux qu'il existe une liste d'attente. Et dans l'assiette ? L'approvisionnement est le plus local possible, et les produits sont achetés au juste prix. Par ailleurs, le montant des assiettes est calculé sans marge. Comment font-ils pour se rémunérer ? Grâce aux boissons, sachant que tout le monde touche le même salaire, en l'occurrence, le Smic. Une bonne façon de participer, c'est d'y aller et de consommer bien que le lieu ne l'impose pas : on peut y passer la journée sans rien commander. Mais foncez aux Grands Voisins, mangez et surtout buvez sans compter. ❖

L'Oratoire, Les Grands Voisins, 75014 Paris. L'Oratoire est ouvert du mercredi au samedi de 10 h à minuit, et le dimanche de 10 h à 20 h. Entrée : 3 €. Plat : 7,50 €. Entrée-plat : 10 €.

DES VOISINS SOUCIEUX DE LEURS PROCHAINS

Les Grands Voisins regroupent plusieurs collectifs :

- **l'association Aurore accueille des personnes en situation d'exclusion sociale ;**
- **l'association Yes We Camp explore les possibilités de construire, d'habiter et d'utiliser des espaces partagés en proposant des équipements temporaires innovants, comme des cabanes ou un camping ;**
- **la coopérative Plateau Urbain met à disposition des espaces vacants pour des acteurs culturels, associatifs et de l'économie sociale et solidaire. On trouve au sein de l'hôpital de nombreuses start-up, des artistes, des artisans de bouche mais aussi un cordonnier, un tapissier, une maroquinerie végane, etc.**

RETROUVEZ TOUTES NOS ADRESSES P. 129.