



La cueillette des piments, une manière de rompre l'isolement pour les adhérentes du centre social. PHOTO PHILIPPE TARIS

Le jardin où l'on vient mettre du piment dans sa vie

SOLIDARITÉ À Bordeaux-Nord, l'atelier « du jardin à l'assiette » permet d'apprendre à ramasser et cuisiner les légumes. Mais aussi de partager une journée de bonne humeur

DOMINIQUE MANENC
d.manenc@sudouest.com

Ce matin, le soleil est au rendez-vous mais le froid aussi. Pas grave. Céline et Florence savent recevoir. La première est conseillère en économie sociale et familiale à la Banque alimentaire. La seconde est responsable de l'association Les jardins d'aujourd'hui.

Ensemble, elles vont animer l'atelier « du jardin à l'assiette » pour des adhérentes du Centre social Bordeaux-Nord. Toutes des copines qui viennent ici pour cueillir les légumes qu'elles vont ensuite cuisiner, histoire de compléter leur formation culinaire, rompre leur isolement, sortir aussi d'habitudes alimentaires pas toujours équilibrées et parfois coûteuses.

Le but est aussi de découvrir des recettes d'ailleurs. Justement, Mama est là pour ça. Cette jeune femme d'origine algérienne vient livrer les secrets de la tchoutchouka. « Nous la servirons demain au centre social », annonce Florence.

Ces dames arrivent, emmitouffées dans leurs parkas. Un verre de verveine fumante les attend sous

l'auvent de fortune qui abrite un fourneau. Elles picorent des bouts de chocolat. Et papotent. Des petits problèmes de santé, de l'huile de raisin pour embellir la chevelure, de la difficulté de faire du compost. Et de la surprise du chef, la tchoutchouka donc. « C'est quoi ? », interroge Claudine. « Du piment, des tomates, de l'ail et de l'oignon qui mijotent une bonne demi-heure », détaille Mama. Un plat qui sent bon l'Orient. « Ces cuisines du monde nous permettent de voyager », sourit Claudine. Les voilà parties vers le potager jalousement entretenu par Léon.

Économie et écologie

Les piments sont ramassés et jetés dans la brouette. Au passage, elles cueillent des potimarrons et des pommes de terre pour faire le potage de midi. « Nous y ajouterons une gougère, une spécialité bourguignonne à base de pâte à chou et de fromage », annonce Florence. Ce sera la récompense pour le travail fourni.

Elles se retroussent les manches pour peler, couper, éplucher, trier. Des légumes mais aussi des prunes

données par la Banque alimentaire qui finiront en confitures. Les doigts sont rougis par l'eau glacée. Elles s'en fichent : « On vient pour apprendre mais aussi pour se retrouver et passer un moment agréable. »

« On est là pour bonifier le légume, tendre vers le bien-être. Et on se plie à la loi du jardin et des saisons »

Elles discutent du four norvégien qui permet de réchauffer sans trop consommer. « On s'éduque économiquement et écologiquement », assure Dominique. Claudine en a fabriqué un chez elle : « Avec une boîte en bois isolée par du tissu. Je m'en sers tout le temps et je réduis ma facture de gaz de moitié. » Ici, on parle de cuisson solaire, de culture sans engrais chimique, de recyclage des déchets. « On ne vient pas consommer cet atelier comme une leçon de yoga », tranche Florence. On est là

pour bonifier le légume, tendre vers le bien-être. Et on se plie à la loi du jardin et des saisons. » Sous-entendu, on ne mange pas de cerises de Noël.

L'époque de la débrouille

Pour préparer les confitures, Dominique, Claudine, Dominique, Maria et Céline se sont repliées dans un vieux bus qui jouxte l'auvent. Maria et Florence ont préféré braver le petit vent glacial qui vient de se lever pour débiter les potimarrons et les échalotes.

La confection de la tchoutchouka va rassembler toutes ces cuisinières sur le coup de midi, autour de la table plastique dressée au soleil. La soupe est déjà sur le feu, les quinoa et les légumes secs macèrent dans le sucre et la canne, les piments rincés, débarrassés des pépins et hachés menu filés dans une immense marmite.

Florence et Dominique racontent comment elles ont appris à faire de la débrouille au cours de menuiserie au centre social. L'époque est à la débrouille. D'où l'intérêt de savoir cultiver son jardin. Histoire de mettre aussi un peu de piment dans la vie.