

[Accueil](#) / [France - Monde](#) / [Société](#) / [Solidarité](#)

Toulouse. Les Belles Gamelles installent leurs fourneaux au MIN



Solidarité, Haute-Garonne, Toulouse

Publié le 09/12/2020 à 05:09 , mis à jour à 07:01

Les Belles Gamelles s'installent définitivement au Grand Marché MIN Toulouse Occitanie. Des chefs solidaires toulousains y élaborent des plats qui sont ensuite distribués aux démunis.

Au menu, ce midi, dans la centaine de barquettes des Belles Gamelles : "curry de lentilles avec des mangues, des pommes, des carottes et un filet de mulet", annonce Mickaël Lecumberry, patron du restaurant "Le Rocher de la Vierge", à Toulouse. C'est lui qui est à l'origine de la recette de ce plat alléchant confectionné dans les cuisines des Belles Gamelles, au Grand Marché MIN Toulouse Occitanie, et qui sera livré aux plus démunis, frappés de plein fouet par la crise sanitaire.

Née durant le premier confinement, l'association "Les Belles Gamelles" avait pour but, dans un premier temps, de confectionner des repas pour les soignants à partir des dons de nourriture et des stocks des restaurateurs.

Aujourd'hui, le projet continue mais il a évolué puisqu'il propose des repas solidaires aux plus nécessiteux. Et surtout, les Belles Gamelles se sont professionnalisées en installant définitivement leurs cuisines au MIN de Toulouse. "Au tout début, chaque chef travaillait dans sa cuisine. Rapidement, on a pu venir au Min, dans l'école de Thierry Marx, où on pouvait produire

jusqu'à 500 repas par jour. Et aujourd'hui, grâce à l'appui des collectivités et du Min, on a pu monter cette cuisine professionnelle", annonce Simon Carlier, président des Belles Gamelles et chef du restaurant Solides, à Toulouse.

Aujourd'hui, 100 repas sont produits tous les jours par les Belles Gamelles, "notre but est d'arriver à 500", ajoute Simon Carlier.

Pour cette saison 2, des Belles Gamelles, "tous les lundis, les chefs solidaires effectuent une rotation aux cuisines. Soit ils lancent des recettes pour toute la semaine à partir des marchandises qu'on rentre, soit c'est la même recette qui est reproduite tous les jours et sera distribuée à différents publics", ajoute, à son tour, Alexandre Foks, directeur des Belles Gamelles.

Au piano des Belles Gamelles justement, c'est le chef permanent Pierre Plagnet, et son second, tous deux épaulés par une brigade de bénévoles, qui sont chargés de l'exécution de la recette proposée par l'un des 35 restaurateurs toulousains du collectif. La semaine dernière, Pierre Plagnet a reçu un don de près de 500 kg de courges qu'il a dû "travailler de plein de manières différentes. L'idée étant d'utiliser des beaux produits pour cuisiner des repas élaborés aux plus défavorisés".

Tous les produits cuisinés proviennent en effet de dons fournis par des producteurs du MIN, le réseau Solaal.

L'objectif des Belles Gamelles ? "Offrir un moment de réconfort à des personnes dans le besoin en leur proposant un repas un peu différent, concocté par des chefs". Une action solidaire qui en retour fait aussi du bien à tous ces chefs dont les restaurants sont fermés. "Quand on aide les autres, on s'aide soi-même, c'est bien connu. On a vraiment besoin d'offrir du bonheur aux gens sinon on ne ferait pas ce métier", conclut le chef Simon Carlier.



Sophie Vigroux

[VOIR LES COMMENTAIRES](#)

Investir dans le 73 en résidence seniors | Un placement financier à la rentabilité garantie

Vinci Immobilier | Sponsorisé