

La Grenouille *Revue #11 participative* à Grande Bouche

La société à travers ce que l'on mange ★ OCT-DÉC 2021



Le cœur sur la faim

Solidarités alimentaires

Société

L'aide alimentaire
en question ★

Cuisine

Le bio accessible
à tous ? ★

Culture

1992. Du riz pour
la Somalie

De l'amour en barquettes

Ils auraient presque pu choisir comme slogan « quand l'appétit va, tout va ». Depuis un peu plus d'un an, l'association toulousaine Belles Gamelles, union du talent de chefs et de la force de bénévoles, met les petits plats dans les grands pour offrir un instant de régalade aux plus démunis.

TEXTE MARINE MUGNIER
PHOTOGRAPHIES GUILLAUME RIVIÈRE





«*Le goût, la présentation, la couleur: il n'y a rien qui cloche!*» Pendant quelques minutes, «*Monsieur Yves*», bénéficiaire de l'association Les équipes Saint-Vincent à Toulouse, aurait presque un faux air du critique François-Régis Gaudry. Autour de lui, assis en demi-cercle dans le jardin de l'église Saint-Paul, des retraités aux fins de mois difficiles, des mères célibataires à l'équilibre financier précaire et d'autres habitués des lieux s'esclaffent. L'ambiance est joyeuse: le jeudi, c'est le jour de la distribution hebdomadaire des plats de l'association Belles Gamelles. Dans leurs barquettes, pas de boîtes de conserve ou de nourriture de survie, mais de véritables préparations culinaires concoctées par des chefs avec des produits de qualité. De quoi se nourrir, mais aussi oublier les difficultés du quotidien. Très vite, il n'y a plus de «*démunis*» dans le jardin de l'église, mais des gourmands, des gourmets. Et chacun y va de son commentaire: «*Oh, qu'il était délicieux le poisson de la semaine dernière!*», «*C'est équilibré, très bon, on sent qu'ils ont fait ça avec amour*», «*Je n'ai jamais mangé autant de bons légumes*». Comme eux, ils

sont en moyenne plus d'un millier à déguster les recettes de l'équipe de Belles Gamelles chaque semaine.

Un frigo pour réchauffer

«*Nous avons monté cette association dans un élan spontané pour vider nos frigos et ceux de nos amis restaurateurs, éviter le gaspillage, mais aussi transformer la période triste qu'était le premier confinement en moment solidaire*», explique le chef Simon Carlier, instigateur du projet avec son acolyte le réalisateur Alexandre Foks. En mars 2020 se constitue donc une équipe de plus de 40 professionnels de la restauration. Au départ, chacun concoctait des plats derrière les fourneaux de son restaurant et les Belles Gamelles se chargeaient de distribuer les repas aux premiers bénéficiaires, le personnel médical toulousain. Puis l'équipe s'est installée dans l'école de cuisine de Thierry Marx, désertée par les étudiants.

L'initiative, propulsée par la renommée des chefs participants, prend alors de l'ampleur et s'ouvre à d'autres publics dans le besoin. Mais tout n'est pas simple pour



“Le but de Belles Gamelles n’est pas de faire des coquillettes au jambon”

PIERRE PLAGNET, CHEF PERMANENT
DE BELLES GAMELLE

l’équipe de cuisiniers, un temps d’adaptation aux codes du milieu associatif est nécessaire : découvrir son écosystème, comprendre ses rouages, choisir la bonne démarche et ne pas faire de gaffe. « On n’y pensait pas forcément, mais, quand on confie un carton plein de barquettes de repas à une personne dans un squat, on lui donne du pouvoir et on n’est pas assuré qu’il en fasse bon usage », confie Alexandre Foks, directeur de Belles Gamelles. « Depuis ces premiers tâtonnements, on y voit plus clair, on sait quelle

stratégie adopter. Nous avons appris en marchant ! » Résultat, deux mois après le lancement du projet, environ 20 000 repas avaient déjà été réalisés grâce à l’implication de plus de 200 personnes, dont une centaine de bénévoles et 45 fournisseurs locaux.

Le premier confinement passé, la crise sanitaire se prolonge et la précarité alimentaire touche un nombre croissant de personnes. Face aux besoins grandissants, aux retours positifs, l’équipe décide d’en faire plus et de pérenniser son action. En juillet 2020, elle trouve ses propres locaux au cœur du Marché d’intérêt national (MIN) de Toulouse. Et, si les restaurateurs des belles tables de la Ville rose continuent de prêter main-forte en cuisine, un chef et un sous-chef sont recrutés à temps plein pour stabiliser l’équipe.

Une dark kitchen solidaire

La musique du rappeur Dooz Kawa résonne au premier étage du MIN. Depuis 8 h 30, dans une salle juste au-dessus des grossistes en légumes, une dizaine de bénévoles s’affairent autour de tables, enjoués mais concentrés. Pas de repas sur place ici : ils garnissent des barquettes qui seront ensuite distribuées aux plus précaires grâce à des associations partenaires. Aujourd’hui au menu : ballottines de saumon et de lieu, crème de brocolis et lait de coco, courgettes au cumin, chou-fleur au paprika et petits champignons. « Le but de Belles Gamelles n’est pas de faire des coquillettes au jambon. On veut préparer des plats bons, mais aussi nutritifs et beaux », explique le chef permanent, Pierre Plagnet. Pour cela, il construit toujours ses recettes en pensant à leur équilibre nutritionnel, à l’apport en protéines et en vitamines. « Lorsqu’on mange équilibré, on se protège », ajoute-t-il en se souciant de celles et ceux qui n’ont pas souvent l’occasion de prendre soin d’eux.

« Il faut découper toutes les galettes, c’est ça ? », demande un bénévole au cuisinier, qui acquiesce. Certains membres de la brigade du jour sont des habitués, d’autres viennent pour la première fois. Certains connaissent quelques gestes techniques de cuisine, d’autres les découvrent. Pierre Plagnet et son second doivent donc faire preuve de pédagogie. « Nous formons rapidement les nouveaux arrivants sur les normes d’hygiène et de sécurité. On leur apprend par exemple que chaque planche est réservée à un usage bien précis,



viennent principalement des invendus des grossistes et producteurs du MIN, ils représentent 60 à 80 % des matières premières d'un repas Belles Gamelles. « *Regardez comme ces tomates sont en bon état* », lâche-t-il en en prenant une énorme dans la main, à la fois réjoui par sa trouvaille et déçu qu'elle soit considérée comme bonne à jeter.

“Offrir aux gens un petit moment de considération”

SIMON CARLIER, CHEF ET INSTIGATEUR DE BELLES GAMELLES

Malgré de conséquentes quantités de nourriture récupérées, l'équipe peine encore à trouver certaines denrées. « *Ce qui nous manque aujourd'hui, ce sont surtout les produits secs, l'huile et les produits laitiers. Nous n'en recevons quasiment pas et devons les acheter nous-mêmes.* » Un coût supplémentaire pour l'association qui, malgré son développement rapide, cherche toujours à atteindre l'équilibre financier. « *Tout ce que nous voulons, c'est pouvoir continuer d'offrir aux gens un petit moment de considération* », conclut le chef Simon Carlier. ★

pour éviter de découper des produits allergènes n'importe où, ou comment se déplacer avec un couteau sans risquer de blesser quelqu'un», précise le chef, qui ne semble pas effrayé par la tâche.

« *Ici, j'ai aussi appris à lever des suprêmes d'orange, à tourner des artichauts et même à écailler les poissons* », se réjouit Ophélie, bénévole depuis cinq mois. Bastien Rabois, restaurateur toulousain, est de passage dans les cuisines pour boire un café, il se souvient de son dernier service à Belles Gamelles : « *C'est gagnant-gagnant pour tout le monde. Beaucoup de chefs aiment transmettre leur savoir-faire!* »

Cuisiner à partir de dons

Pierre Plagnet se dirige vers l'ascenseur, fait signe de le suivre et descend au sous-sol. Des caisses remplies de produits donnés viennent d'être empilées dans un coin du parking avant de rejoindre cuisine et chambre froide. Viandes, poissons ou légumes pro-

