

En cuisine ou à table, c'est « Kom à la maison »

Un restaurant participatif et solidaire tenu par un collectif de citoyens a ouvert du côté d'Etterbeek.

PATRICE LEPRINCE

Il est 9 h et l'on s'active déjà. Les légumes épluchés baignent dans une bassine tandis qu'autour de la table, les cuisiniers du jour taillent une bavette. Un voisin passe la porte les mains chargées de produits de nettoyage qu'il a lui-même concoctés. « C'est comme cela que cela fonctionne ici », entend-on.

Bienvenue chez Kom à la maison, le restaurant participatif et solidaire animé par un collectif de citoyens dans le quartier de la Chasse, à Etterbeek. Parmi eux, Christina Lescot. « Dans un livre de cuisine, je suis tombée sur le projet Les Petites cantines, en France. Quand j'ai vu ça, je me suis dit que c'était exactement ce que je voulais faire à Bruxelles. Lorsque j'ai pris contact, ils m'ont dit qu'une autre Belge avait déjà appelé. » L'autre Belge, c'est Alix Rijckaert avec qui Christina pilote aujourd'hui le restaurant. « Tout est parti de là. »

Restait à s'assurer que la formule pouvait fonctionner. « Pour tester, nous avons commencé, en 2019, avec des banquets participatifs en louant des salles à Etterbeek et on s'est rendu compte que cela prenait super-bien, avec chaque fois une quinzaine de personnes venant cuisiner et une quarantaine venant manger. » Réunis autour de la nourriture mais pas seulement, car l'originalité du concept est ailleurs. « Ce qu'on fait ici, c'est créer du lien en permettant à des gens, qui n'auraient pas l'occasion de le faire autrement, de se rencontrer. La cuisine est un bon prétexte pour partager et créer de la mixité et de l'intérogénérationnel mais aussi pour rendre l'alimentation durable accessible à tous. »

Et pas besoin d'être riche pour passer la porte. « On fonctionne avec une participation libre, chacun paye en fonction de ses moyens. C'est du participatif de A à Z, on peut venir donner un coup de main en cuisine et, si on n'a pas envie de cuisiner, on peut simplement venir man-



En pratique

Le restaurant est ouvert tous les midis (le repas est servi à 12 h 30 !) du mardi au vendredi, ainsi que le dimanche midi et le jeudi soir. Il peut accueillir 30 convives à l'intérieur et 10 sur la terrasse. Réservation conseillée (mais pas obligatoire) au 0456.41.19.74. « Kom à la maison » se trouve au 46 rue des Champs, 1040 Etterbeek.

www.komalamaison.be/

ger. » Quitte à être réquisitionné pour faire la vaisselle. « On ne force jamais personne mais c'est toujours plus sympa si chacun met la main à la pâte. »

Tout est à la bonne franquette. « On met la soupière sur la table, on se sert et on sert ses voisins, c'est comme à la maison mais avec une grande table. » Et le collectif qui gère le lieu reste ouvert à tous, à l'occasion d'ateliers par exemple. « L'idée est aussi de mutualiser l'espace », pointe Christina. « Tout est faisable, en lien avec la cuisine ou pas, le local est à disposition. »

« A l'écoute les uns des autres »

C'est de commun accord que se décide le menu. En fonction aussi des arrivages livrés par un maraîcher en transition bio de Londerzeel. « Nous récupérons aussi les invendus alimentaires d'un supermarché bio du quartier une fois par semaine. » Un stock géré par Eric, la soixantaine, membre du collectif depuis la première heure. « Ici, c'est tout ce que j'aime, le partage et les rencontres », explique celui qui prend régulièrement congé pour venir donner un coup de main. « On rencontre plein de gens avec

lesquels on peut discuter et quand cela ne va pas bien, on leur remonte le moral. On est à l'écoute les uns des autres. »

Pas besoin d'être riche pour passer la porte. Tout cela fonctionne avec une participation libre, chacun paye en fonction de ses moyens

Financièrement, l'ASBL fonctionne grâce au soutien de la fondation 4Wings « qui nous aide cette année pour lancer la machine. On a aussi obtenu un subside de Bruxelles Environnement dans le cadre du projet Good Food. L'objectif est de montrer que ce modèle fonctionne, l'idéal à terme étant de tourner en autofinancement. Nous sommes le premier restaurant participatif en Belgique et nous aimerions que d'autres citoyens dans d'autres communes aient envie de faire pareil. A nous de prouver que cela fonctionne », souligne Christina.

L'enthousiasme, lui, est d'ores et déjà perceptible dans le quartier. « On était vraiment fixé sur la Chasse, un quartier

populaire qui a besoin d'être redynamisé et qui compte des restaurants en lien avec l'alimentation durable. Nous avons donc trouvé cet ancien café que nous avons transformé en restaurant et que nous avons ouvert en novembre 2020. » En plein covid. « Pendant six mois, on a fait du take-away solidaire mais maintenant, on peut se faire plaisir tous ensemble, ce qui est le but premier. »

Mirana, 56 ans, actuellement en quête d'emploi, est une habituée des lieux. « Je viens depuis un an et demi. Au début, c'était une fois par semaine et maintenant, c'est beaucoup plus souvent », ri-gole-t-elle. « Je viens de 9 à 16 h et, à part balayer ou aspirer, je fais tout. J'aime beaucoup le concept pour son côté social mais aussi écologique. On récupère tout, même les épluchures de carottes avec lesquelles on fait des gâteaux. »

Venue d'Italie, Hayat a elle aussi rapidement été séduite par l'alimentation saine et durable proposée au menu. « Je viens pour donner un coup de main ou simplement pour manger mais alors, je fais la vaisselle », sourit-elle. « Je me sens bien quand je viens ici. »

Comme à la maison.

Convivialité et partage, tels sont les maîtres mots du menu proposé par Kom à la maison.

© ALICE WILQUET.

petite gazette

N'est pas Obélix...

Dimanche, un accident s'est produit lors de la levée d'un menhir de 30 tonnes à Carhaix, dans le Finistère. Plusieurs centaines de personnes tiraient sur des cordes pour faire avancer, comme à l'ancienne, le bloc de granit. La chaîne d'un palan qui servait à la traction a cédé, blessant légèrement quatre personnes. D'après les pompiers du Finistère, les victimes auraient simplement été « foudroyées » par la trajectoire de la chaîne en acier qui venait de rompre. « Les blessures sont légères », précisent les secours, qui ont tout de même transporté les quatre victimes au centre hospitalier de Carhaix.

... qui veut

L'accident s'est produit lors d'une traction manuelle d'un menhir sur le futur site de StoneBreizh. Ce projet ambitieux vise à recréer un Stonehenge breton, s'inspirant des alignements du site mégalithique le plus célèbre du monde, et sera composé de 36 blocs de granit de 5 à 6 m de haut qui formeront un cercle de 43 mètres de diamètre. Soit plus grand que son homologue anglais qui est implanté dans le comté du Wiltshire, au sud-ouest de l'Angleterre, et visité chaque année par plus d'un million de visiteurs. 20 MINUTES

Dixit

« Il ne faut jamais faire de confidences, cela abîme les sentiments. »

RAYMOND QUENEAU

Un VTT à vitesse de TGV

L'Autrichien Elias Schwärzler a récemment établi un nouveau record du monde de vitesse sur un vélo standard. Sa vitesse de pointe ? 272 km/h ! On s'en doute évidemment, le sportif de l'extrême n'a pas atteint cette vitesse vertigineuse à coups de pédale.

Tracté par une moto sur un circuit, l'Autrichien a réussi à battre le record du monde sur son VTT aux pneumatiques conçus pour résister à des vitesses aussi extrêmes. « Ce projet a été une aventure incroyable ! Des mois de planification et de tests pour arriver à ce moment unique durant lequel j'ai pu mesurer mes limites sur un vélo, celles de mes pneus et de mon mental. C'est maintenant officiel, je suis l'homme le plus rapide de la planète sur un vélo standard », a-t-il écrit sur sa chaîne YouTube. Sans oublier, bien sûr, de remercier le pilote de la moto qui lui a permis de réussir ce fameux record. 20 MINUTES



Superbloom à la Tour de Londres

Suite à la récente vague de beau temps qui a touché le Royaume-Uni, les 20 millions de graines plantées dans les douves de la Tour de Londres pour marquer le Jubilé de platine d'Elisabeth II ont eu le temps de germer, ce qui a transformé le lieu en un arc-en-ciel de fleurs. REUTERS

Une amende pour...

Christophe Coret, président d'une association française qui défend la faune sauvage, a reçu une amende de 150 euros de la part d'un contrôleur de la SNCF pour avoir été en possession d'un « objet dangereux ou encombrant » lors de son trajet en train entre Rouen et Paris. L'objet en question ? Une réplique en plastique d'un blaireau d'une grandeur de 85 cm.

... un animal en plastique

Cette réplique devait servir lors d'une animation pédagogique à Paris. « Il y a des valises beaucoup plus grandes donc je ne me suis pas douté un instant que ça allait poser problème », se défend Christophe Coret, qui précise qu'au moment de rentrer en Normandie, « le blaireau est resté à Paris ». Au vu de la bonne foi du propriétaire, la SNCF a assuré que l'amende serait remboursée. RTL

Des cadeaux de départ...

Deux stylos, une place de cinéma, un paquet de bonbons et un verre : voici la maigre récompense reçue par Kevin Ford, un Américain qui aura passé 27 ans de bons et loyaux services chez Burger King. Ce caissier n'aurait pas manqué un seul jour de travail pendant tout ce temps mais n'a pourtant jamais été augmenté par le géant du fast-food. Dans une vidéo publiée sur TikTok, il a cependant montré d'un air satisfait et reconnaissant les modestes cadeaux de son employeur. Mais cette scène a choqué de nombreux internautes qui ont massivement proposé d'aider Kevin.

Casser la croûte...

Un carpaccio de Saint-Jacques, du filet de Saint-Pierre, ou encore un craquant aux graines de pavot... C'est ce que va proposer à partir d'octobre prochain Les Beaux Mets, le premier restaurant carcéral de France, qui s'installera dans la prison des Baumettes de Marseille. A compter du mois d'octobre, il sera possible d'y réserver une table chaque midi en semaine. Les plats bistro-miques à la carte seront préparés sous l'égide d'une cheffe.

... qui laissent sur sa main

Car une de ses filles a décidé d'ouvrir une cagnotte pour lui permettre de prendre quelques jours de vacances et d'aller voir ses petits-enfants à l'autre bout du pays. Mais l'opération a pris une ampleur folle et la cagnotte a déjà dépassé les 225.000 d'euros. Interrogé par le média américain Today, le père de famille a simplement confié qu'il avait travaillé sans relâche pour payer les études de ses quatre filles et qu'il s'estimait heureux d'avoir un emploi. Burger King a salué la démarche des internautes mais n'aurait pas versé le moindre dollar dans la cagnotte. 20 MINUTES

... en prison

« On veut déconstruire l'image que la société civile peut avoir des détenus. Une personne détenue peut évoluer et l'objectif que l'on a, c'est qu'elle trouve à la sortie une place dans la société », plaide la secrétaire générale. Une quarantaine de détenus feront tourner la boutique et occuperont tous les postes d'un « vrai » restaurant. Ils seront encadrés par trois professionnels de la restauration, ainsi qu'une conseillère en insertion professionnelle. FRANCE LIVE