

La Solimut mitonne une solidarité aux petits oignons

MARSEILLE

Cuisiner 200 repas chauds et les distribuer à ceux qui en ont besoin, c'est le défi qu'ont relevé vendredi soir des employés de la mutuelle, épaulés par une quinzaine de jeunes bénévoles et d'un élu de la mairie des 1/7.

Cinquante oignons à éplucher. Pas de quoi effrayer les employés de la Solimut et les bénévoles venus aider pour, vendredi dernier, préparer et distribuer 200 repas chauds dans le centre ville de Marseille. « Pour ceux qui ont besoin dans la rue, que je vois tous les jours », précise Lisa, étudiante en stage au Delta festival.

Pour quelques heures, les bureaux de la Solimut sur la Canebière se sont transformés en cuisine. Dans le petit bureau où l'on épluche les légumes, le premier défi est de trouver la bonne méthode pour ne pas pleurer en épluchant les fameux 50 oignons. On essaie différentes techniques, jusqu'à celle, miracle, qui fait stopper les larmes : plonger quelques minutes les oignons épluchés dans de l'eau avant de les couper.

Pierre Mery, le responsable de l'action chez Solimut, explique que « l'alimentation est un déterminant social très fort ». Et comme cette année, la Mutuelle s'engage pour l'alimentation et le bien-être, il a choisi de « bons ingrédients pour faire de la bonne cuisine, avec humanité ». Ce soir-là, il met le poulet-riz-coco à l'honneur. Sur la table où trônent les deux plaques de cuisson, les épices prennent toute la place : coriandre, gingembre, citronnelle, citron vert, poivre et curry embaument la pièce. Et les cuistots ont la main généreuse.

Bons produits et « joyeux bordel »

L'action rassemble des employés de la mutuelle, des jeunes du Delta festival et des lycéens de la ligue de l'enseignement, heureux d'être pris au sérieux et de pouvoir apporter leur aide. De 8 à 75 ans, tout le monde met la main à la pâte. Découpe du poulet et des épices, épluchage des fruits et légumes, cuisson de la viande et du riz, collage d'autocollants sur les sacs qui sont distribués par le Secours Populaire, le tout dans une ambiance festive.



1 - Dans le bureau où l'on coupe les oignons, on essaie d'aérer et de ne pas trop pleurer.

2 - 200 plats de riz-poulet-coco et autant de salades de fruits ont été distribués dans la rue vendredi soir, par le Secours Populaire et la Solimut.

3 - Parce qu'il est important de bien manger, les cuisiniers n'hésient pas à rajouter des épices et à relever le goût des plats.

4 - Dans l'agence de la Canebière de la Solimut, une vingtaine de personnes étaient réunies vendredi soir pour cuisiner en musique.

PHOTOS CL

Les jeunes ont pris le contrôle de la musique. Gilles Aspinas, adjoint aux affaires sociales de la mairie des 1^{er} et 7^e arrondissements, s'est aussi invité, et préfère « éplucher les pommes pour la salade de fruits que de rester planter là, à les regarder ». Pour lui, c'est une manière concrète de montrer que

la mairie soutient ce genre d'initiatives.

Le coût pour Solimut ne représente « rien par rapport au bénéfice » s'exclame Pierre Mery. Cinq ou six euros par personne bien investis pour un moment de partage et de cuisine. Kahil, un jeune de la ligue de l'enseignement, reproduira peut-être

la recette à la maison, mais « seulement si c'est bon ». Comme lui, la plupart des adolescents présents ne connaissaient pas une partie des ingrédients, mais toutes ses saveurs lui donnent envie de goûter.

Dehors, la nouvelle d'une distribution de repas chaud et halal se répand et les paniers

trouvent vite preneurs. Une partie ira aux bénéficiaires du Secours populaire, d'autres seront distribués aux sans-abris. Une distribution à laquelle participent Lisa, Kahil et leurs comparses, réjouis de ce « joyeux bordel » qui crée solidarité et lien social.

Capucine Leroy