

Initiative

Quand les adhérents du centre social de Chazelles-sur-Lyon deviennent restaurateurs solidaires

Publié le 09/03/2023 à 19h01



Des bénévoles sont à l'œuvre en cuisine tous les mardis, jeudis et vendredis. © Agence ROANNE

En plein centre-bourg de Chazelles-sur-Lyon se dresse une nouvelle devanture. À l'allure classique, ce restaurant revêt pourtant une importante particularité : les repas sont préparés par des bénévoles du centre social et servis à des prix réduits.

La vitrine est classique, la grande table dressée sobrement et les bénévoles s'activent en cuisine. De là sort une douce odeur de produits bien préparés et une bonne humeur communicative.

Adeline Lyonnet, animatrice du centre social, accompagnée de Marie-Christine, Marie-Thérèse, Marie-Odile et Irène, préparent les plats du midi en ce jeudi 9 mars, deuxième jour d'ouverture du restaurant solidaire La Popote de l'équipage. Au menu, des crudités, du curry végétarien, des blettes et choux-fleurs... Tous les produits sont locaux et frais, grâce notamment à un partenariat avec le magasin BioCoop implanté non loin de là, qui transmet au restaurant les invendus. Aucun congélateur n'est présent ici, tous les produits sont frais pour, notamment, "éviter le gaspillage".

Une émanation des ateliers de cuisine



Adeline Lyonnet, animatrice, met également la main à la pâte (Photo Ornella Gache).

Dans la petite cuisine, les quatre bénévoles sont aux fourneaux à 11 heures pour que tout soit prêt à l'arrivée des premiers convives. La première journée a été un succès, remplissant les 22 places de la salle, sur une grande table pour "créer du lien dans une bonne ambiance", explique Adeline Lyonnet. Le premier repas a même donné lieu à de grandes discussions sur l'ingrédient mystère de la sauce servie.

Ce restaurant solidaire découle des ateliers de cuisine proposés jusque là tous les mois par le centre social L'équipage. Chaque matin, les personnes souhaitant venir cuisiner peuvent s'inscrire. Aujourd'hui, ce sont quatre habituées des ateliers. Si l'une en avait fait son métier, les autres partagent aussi leurs petites astuces personnelles, comme Marie-Thérèse, "fidèle au poste" qui "a toujours aimé cuisiner et partager".

Un tarif à la carte



Marie-Thérèse, habituée des ateliers cuisine, a bien sûr rejoint la troupe pour partager sa passion (Photo Ornella Gache).

Les repas sont servis sur une grande table qui permet le partage pour les clients, mais aussi les cuisinières, qui viennent ensuite s'asseoir. Les services se font les mardis, jeudis et vendredis, avec également un goûter pour ce dernier jour. Quant au prix, c'est le client - en tout cas s'il est adhérent - qui le choisit en fonction de ses possibilités et de son envie. Pour les adhérents au centre social, il est possible de payer 6, 9 ou 12 €, et 14 € pour les non-adhérents, mais "quel que soit le prix, il y a la même chose dans l'assiette".

En plus des 22 places dans la salle, il est possible pour les bénévoles de préparer dix repas supplémentaires à emporter. Et ici, tout le monde met la main à la pâte. "Si la table n'est pas mise, vous pouvez la mettre, il n'y a pas de services à l'assiette et tout le monde peut venir se servir dans la cuisine qui est toujours ouverte", précise Adeline Lyonnet.

Les nouveaux sont les bienvenus



Irène, ancienne cuisinière, partage ses petites astuces pour améliorer les recettes proposées (Photo Ornella Gache).

Les menus sont "adaptés en fonction des arrivages" et annoncés à la semaine. Pour l'instant, ils sont établis par l'animatrice, mais "l'idée est que chacun rajoute son grain de sel". D'ailleurs, Irène ne s'en prive pas, devant sa casserole : "Un peu de patate douce pourrait ajouter de la couleur!" Devant l'approbation générale, voilà la petite touche ajoutée à la recette du jour.

Tout le monde peut venir cuisiner et d'ailleurs un nouvel arrivant a proposé son aide mardi. Le but étant "d'attirer de nouvelles personnes pour créer une mixité sociale et intergénérationnelle".

Pratique : Pour s'inscrire pour cuisiner le repas (de 9 heures à midi) ou pour manger (de midi à 14 heures les mardis, jeudis et vendredis mais aussi de 15 heures à 18 h ce dernier jour), par téléphone au 04.77.54.95.03, par mail à lapopote@csclequipage.fr ou en passant au restaurant situé 40 rue Alexandre Séon à Chazelles-sur-Lyon.

Ornella Gache

CHAZELLES-SUR-LYON VIE ASSOCIATIVE

A LIRE SUR LE PAYS

Commerce - Café comptoir remet le couvert à Montbrison

Le Pays

Gastronomie - Guide Michelin 2023 : une première étoile pour deux restaurants roannais

Le Pays

CONTENUS SPONSORISÉS

Plus besoin d'acheter des panneaux solaires : faites ceci (C'est génial)

Aide Solaire 2023 | Sponsorisé

C'est voté : Ne payez pas votre pompe à chaleur si vous êtes propriétaire dans ces 4 régions

Aides et subventions | Sponsorisé

Voici pourquoi il ne faut pas acheter de pompe à chaleur en 2023

Pompes à chaleur | Sponsorisé

Seulement 50€ pour avoir toutes les chaînes télé à vie ? C'est désormais possible

Tech World | Sponsorisé

Auvergne-rhone-alpes : Les gens nées entre 1941-1988 vont découvrir ceci (des panneaux solaires)

Photovoltaïque.io partenaire d'EDF ENR | Sponsorisé

Médecins disent que mincir après 60 ans se résume à ceci

Keto Cycle | Sponsorisé

AILLEURS EN VIDÉO

Courrier picard - Des syndicats étudiants d'Amiens obtiennent la gratuité

L'annonce est supprimée.

[Afficher les détails](#)

