

# Les Gastrosophes

**S'associer pour récupérer des produits bio et en faire des repas gastronomiques pour tous ? C'est l'excellente idée des Gastrosophes, une nouvelle initiative bruxelloise. Nous avons rencontré Pierre-Elie, un des chefs, qui nous en a dit un peu plus.**



## Qu'est-ce que c'est, les Gastrosophes ?

Les Gastrosophes, c'est une bande de copains qui récupèrent les invendus sur les marchés, dans les magasins bio, les épiceries et qui transforment ces denrées d'une manière créative et audacieuse, vu qu'on est plusieurs cuisiniers professionnels sur le projet. Ensuite on redistribue ça dans le cadre d'événements socioculturels, en partenariat avec des associations comme le Samu Social, Kastar asbl, le collectif aux Microfractures...

## Qu'est-ce qui vous a poussés à créer ce genre d'initiative ?

À la base, ça vient d'une discussion. Perso, j'étais frustré de la cuisine traditionnelle. J'ai fait mon apprentissage en France, j'ai commencé à bosser à 16 ans et d'entendre des chefs qui te répètent toute la journée de respecter les aliments, le produit... alors qu'on balance des demi-choux-fleurs à la pouibelle, ça m'a un peu saoulé et de discussion en discussion, on a essayé de trouver un truc. Et on en est arrivé à cette idée-là : faire de la belle cuisine à base de récup' pour tous les gens qui ne peuvent aller au restaurant.

## Vous êtes combien, maintenant ?

Entre 10 et 15 sur le projet et il y a de jeunes gastrosophes en puissance qui nous rejoignent de plus en plus souvent.

## Seulement des cuisiniers ?

Non, il y pas mal de gens qui font encore des études, notamment en communication. Il y a aussi des gens du théâtre, du droit, de la photo. On est une équipe éclectique, on se complète assez bien.

## Il y a aussi du théâtre ?

Oui, c'est nos super copines de la compagnie du Double menton qui ont créé

un spectacle qui s'appelle *Ourson*. C'est un spectacle pour les enfants, mais ça fait beaucoup rire les adultes.

## Comment faites-vous pour trouver des événements ? Vous avez un local, une cuisine ?

Le premier événement, c'était un pote cuisinier qui avait été appelé pour participer au festival de théâtre murmure Frénétique et qui n'était pas disponible. Il a conseillé de prendre les Gastrosophes à sa place. Et on a commencé comme ça. On n'a pas de local pour le moment, donc on cuisine chez nous. On a fait un événement pour le Samu Social, là il y avait trop de monde, impossible de cuisiner chez nous, donc on a utilisé les locaux de Bij Ons.

## Quel est le but ultime du projet ?

Avoir un lieu qui serait un restaurant, un espace culturel pour tous. On va essayer de recréer le cadre d'un vrai restaurant avec en plus des expos, un frigo collectif, des douches et une machine à laver. Basé sur le principe du café suspendu, nous voulons être le premier restaurant suspendu où les payeurs, ceux avec du pouvoir d'achat, paient leur menu comme s'ils allaient au resto normal et dans le menu acheté, il y en a un qui est d'office suspendu pour ceux qui n'ont pas les moyens.

## Comment vous organisez-vous en général ? Pour prendre les décisions ?

On se rassemble, on fait des réunions, on prend les décisions ensemble, mais il y a aussi des domaines d'expertise où certains sont plus aptes à les prendre que d'autres : les cuisiniers proposent des menus, les chargés de communication font des suggestions... et les décisions sont prises tous ensemble. On fonctionne avec des pôles (cuisine, communication, scénographie, logistique...), on se répartit en équipes

en fonction des spécificités de chacun et on décide ensemble.

## Avez-vous fait des réunions pour définir le projet ? Vous mettez d'accord sur comment en parler ?

Oui, on en a fait plusieurs. La dernière grosse réunion, c'était après l'événement pour le Samu Social. C'est vrai que le projet avance peut-être plus vite que nous, on s'est lancé là-dedans sans savoir ce qui allait advenir et là, ça marche plutôt bien, on a gagné cet appel à projet de la Fondation Roi Baudouin.

## Il y a une hiérarchie ?

Absolument pas. Pour l'instant, on est une asbl en cours de formation et on a envie d'évoluer vers le statut de coopérative. On a envie de créer quelque chose qui fonctionne avec une gouvernance horizontale, où les décisions sont prises tous ensemble.

## Tu peux nous en dire plus sur l'appel à projet de la Fondation Roi Baudouin ?

En bref, ça s'appelle « Le futur est à nous » et il y avait 23 projets proposés. 18 ont été retenus, dont le nôtre, et on a remporté un accompagnement d'une valeur de 2 500€. Du coup, on a droit à un coaching : on t'accompagne jusqu'à l'ouverture, l'aboutissement du projet. On espère que ça nous mettra en contact avec Atrium, l'organisme qui gère les bâtiments inoccupés à Bruxelles pour des projets commerciaux.

## Votre idée est bien dans l'air du temps, presque évidente : êtes-vous la première initiative de ce type ?

Non et oui... La récup', c'est du pur bon sens et heureusement, on n'est pas les seuls à le penser. Pareil du côté des restaurants sociaux, on n'est pas les seuls. Notre innovation et notre plus-value, c'est cette inspiration gastronomique. À Paris, il y a un restaurant de récup' dans le même genre, mais pas suspendu, sans dimension sociale. Notre philosophie, c'est que le bien manger, la belle cuisine, c'est un luxe nécessaire pour tout le monde. Charles Fourier, un vieux philosophe, a mis en avant tous les bienfaits du bien manger. Le ventre est le deuxième cerveau. Il faut manger bon et manger beau pour être heureux.

## Est-ce que, grâce à ton expérience de cuisinier, tu amènes une touche particulière ?

Je suis un amoureux de la cuisine, donc j'essaie toujours de la faire comme j'aimerais la manger. Mais je ne prétends pas avoir la science infuse, pour les menus,

on discute tous ensemble, on a tout à apprendre et s'il y a des critiques, on les prend en compte.

**Niveau récupération : les partenaires sont-ils faciles à trouver ?**

Oui, mais c'est tout un processus, on va dans des magasins qu'on a souvent repérés à l'avance. Quelqu'un va voir à Schaerbeek, un autre fait Saint-Gilles... on localise les marchés, les magasins bio et on va les rencontrer, leur expliquer le projet, on leur propose de nous donner un coup de main et souvent, les gens répondent de manière positive.

**Pas de partenaire dans la grande distribution ?**

Non. Pour un gros événement, ça peut arriver qu'on achète lait, beurre, farine... mais on essaie de privilégier la récup' bio. Et pour le stockage ?

C'est un peu compliqué vu l'absence de local, mais on a un gros frigo dédié aux Gastrosophes, là où on cuisine, chez ma sœur à Anderlecht. Dans ce frigo, on stocke les préparations terminées et tous les produits. Deux jours avant l'événement, on commence à récupérer, on élabore le menu et on se met à cuisiner.

**Comment vous organisez-vous avec vos partenaires ?**

Un mois avant l'événement, on commence à démarcher les boucheries, les poissonneries, les marchés, les épiceries... c'est un gros travail de repérage. Et deux jours avant l'événement, on commence à récupérer. Quand est-ce que le menu est décidé ?

Le menu est conçu en fonction des récup', au dernier moment quand on a tout reçu, en général la veille ou l'avant-veille de l'événement.

**Et le menu pour l'événement au Samu Social, c'était quoi ?**

L'amuse-bouche, c'était un tzatziki avec une salade de betteraves jaunes.

En entrée, pour les adultes, on avait une salade de boulghour à l'asiatique, haricots verts et perles du Japon, façon wakamé. Le plat principal adulte, un filet de lieu noir poché aux agrumes, avec un beurre blanc miso, une mousseline de courges et un délicieux chutney à la mangue. Pour les enfants, c'était une bruschetta de poulet avec ketchup maison suivie d'un fish-stick maison (la chapelure est faite avec du pain récupéré) avec une purée de pommes de terre et une petite mayonnaise, toujours maison. D'ailleurs, un grand merci à la poissonnerie Méditerranée (Saint-Gilles) qui nous a offert le poisson.

**Quelle est votre actualité ?**

Nos événements à venir : un goûter avec des enfants en mode éveil à la récup', dans le cadre du Printemps du développement durable et l'ouverture du festival de théâtre Cocq'Arts. La journée mondiale des luttes paysannes, le lancement de la revue La Perruque. Pour l'instant, on reste encore dans cette configuration événementielle ponctuelle.

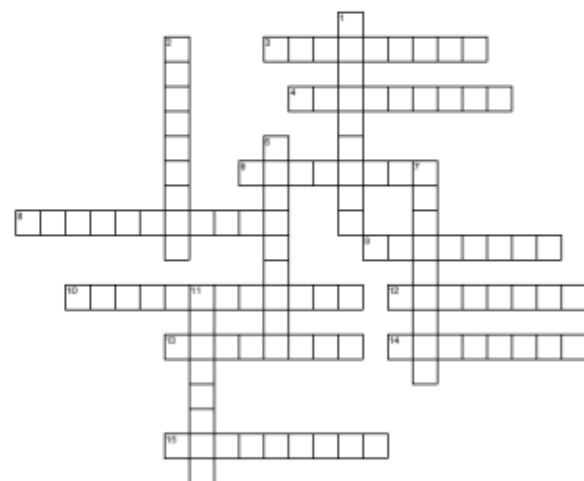
*Marie, usager de DUNE*

<https://www.facebook.com/lesgastrosophes>

GASTROSOPHE = ESPÈCE TORVÉE  
MOBILE RIMANT AVEC "AUC"



## ★ mots croisés de Marie



### Horizontal

- épanouissement d'une fleur
- grande étendue de terre entourée d'eau
- qui tient une ferme de droit
- action de se déplacer
- propriétaire d'un vélo
- discours par lequel on déclare
- ensemble de personnes apparentées
- on trouve hors de l'atmosphère terrestre
- reliure servant à classer des papiers
- outil pour tourner des vis

### Vertical

- qualité d'une personne franche
- être vivant capable de vivre dans l'air ou sous l'eau
- lieu où l'on dépose les vêtements d'extérieur
- se dit de quelque chose d'horrible
- ensemble de croyance d'un groupe de personne

**SOLUTIONS EN PAGE 10**

## HELP – SON VIOLON EST SON OUTIL DE TRAVAIL

Vous avez sans doute déjà entendu le violon de Johan, à l'entrée de la gare Centrale. Ce violon est fendu et demande réparation urgente ! Johan tient fort à son instrument et cherche quelqu'un qui puisse le réparer. Pour l'aider, adressez-vous à lui directement ou contactez-nous. Merci ! [contact@doucheflux.be](mailto:contact@doucheflux.be)