

NORROY-LE-VEVEUR BIENTÔT INSTALLÉ À CONVIVIUM : FAUVE, LE CAFÉ CITOYEN

Une autre assiette est possible



Thomas Nommer penché sur son ouvrage (à gauche).



Le café citoyen, sobriement meublé et fraîchement garni.

Norroy-le-Veneur sera bientôt l'adresse mosellane du durable avec l'ouverture au tout début de l'année de Convivium, un concept global autour du bien-être. Habitat avec des entreprises donnant dans la construction durable ou encore alimentation avec l'ouverture de Fauve, un café citoyen où l'on pourra bien manger, mais pas seulement !

Dans la cuisine collective que son partenaire Etap'habitat met à sa disposition, Thomas Nommer étale du millet dans un plat, en vue de la préparation d'un taboulé pas comme les autres. Derrière lui, d'autres cuisiniers, confirmés ou tout juste débutants, coupent oignons et autres légumes. Dans l'air, une douce odeur de cardamome. La petite équipe prépare un buffet pour un événement organisé par la ville de Metz ce jour-là. C'est l'une des casquettes de l'association Fauve, créée il y a 18 mois par le jeune Forbachois. « **L'objectif est de partager avec le plus grand nombre de personnes, de tous horizons et de tous milieux, les clés d'une alimentation durable** », résume le jeune homme qui sait précisément où il va et pourquoi. « *Mais attention, nous ne sommes pas des extrémistes et si nous privilégions les produits bio, locaux et*

de saison, nous avons aussi envie de faire de la vraie cuisine c'est pourquoi vous retrouvez par exemple du citron dans notre menu aujourd'hui. »

Idéal et pragmatisme

Pour « *permettre aux gens de manger mieux* », l'association multiplie les angles d'attaque depuis sa création. D'abord **les ateliers cuisine** qui se déroulent dans cette même cuisine collective, résidence Les Saules, rue Sente à My à Metz, mais aussi à Paris où Thomas a également son réseau : ouverts au grand public et dans l'idéal au public dit fragile, comme peuvent l'être les résidents du foyer, ils visent à confectionner un repas ensuite partagé pour le prix de 10 euros. Et pour ceux qui veulent en profiter pour ramener des repas à la maison c'est 4 euros la part supplémentaire. Histoire d'allier idéaux et pragmatisme.

Des dégustations : auprès de partenaires institutionnels, entreprises... le service d'un buffet mais pas seulement. « *Nous y mettons en avant les produits, nous y faisons passer des messages c'est essentiel* », prévient Thomas Nommer qui évite tant que faire se peut d'être simplement « *consommé* ».

Des interventions dans les écoles, les maisons de retraite pour transmettre le message, celui qu'on peut agir pour manger mieux. « *Sans que ça prenne beaucoup plus de temps, sans que ça coûte beaucoup plus cher à condition de cuisiner un minimum, il n'y a pas de secret.* » Un peu d'envie et d'organisation permettraient donc de s'aligner de façon plus saine et aussi gourmande : le menu du jour l'atteste, on est dans une optique gastronomique. **Brownie de betterave, taboulé de millet aux légumes croquants et fruits secs, houmous pois chiches-potimarron... la cuisine de saison implique imagination et créativité.** Et Thomas est ultra partisan de partager ses trouvailles. Depuis qu'il a créé Fauve, il a monté quelque 70 événements auxquels ont participé plus de 3 500 personnes.

L'ouverture d'un lieu dédié, le café citoyen au sein du projet Convivium à Norroy-le-Veneur, est l'aboutissement de ces actions. **Thomas s'est fixé trois objectifs** : être un lieu exemplaire en termes d'alimentation durable ; être un lieu d'accueil, de rassemblement et d'animation - « *L'idée est de créer une communauté d'adhérents autour de ces valeurs, en faisant payer une adhésion symbolique de 3€ par an pour avoir*

accès au café comme à l'ensemble des actions qui y seront menées », explique Thomas Nommer qui ambitionne qu'on n'aille pas juste manger à Fauve. Aussi, accompagner des personnes aux parcours cabossés.

Quatre personnes en contrat d'insertion travaillent sous l'œil avisé du chef, 25 ans d'expérience. « *On entre généralement dans le milieu de la cuisine dès le plus jeune âge. Mais il y a des gens qui y viennent plus tard, sans oublier que les formations sont souvent élitistes. Si on veut que cette alimentation se propage, il faut avoir notre mot à dire sur la formation des cuisiniers : réduire les déchets, travailler les produits de saison, nous devons leur transmettre ces réflexes, qu'ils transmettront à leur tour.* »

"2/3 local, 1/3 bio et 100% trop bon"

C'est que le jeune ingénieur, diplômé des Ponts et chaussées a travaillé en cuisines pendant ses études parisiennes. « *Pour voir si ça me plaisait vraiment.* » Diplômé, il opte pour la restauration et **développe les formations des chefs dans les écoles d'Alain Ducasse**. Il y voit de très belles choses, mais aussi une fracture avec sa réalité : des

Métiers de bouche : l'évolution

(cf notre dossier central)

« Dans les années 2000, on voyait les cuisiniers comme des chimistes. Mais la bulle (au sens propre comme figuré) a explosé. On assiste à un retour à la terre, à des produits bruts mais avec des innovations. Produits de saison, produits locaux oui. Mais on ouvre, on épice, on ose. On voyage, sinon c'est vite triste. »

formations à 10 000€, des listes d'attente de 2 ans pour un CAP cuisine à Paris. Après 4 ans dans cet univers d'exception, il part pour une mission plus sociale : « *Quatre années à l'association Frateli, qui œuvre pour l'égalité des chances à travers le parrainage de jeunes étudiants.* »

Cette spécialisation économie sociale et solidaire en poche, il ne restait plus à Thomas qu'à imaginer la jonction de ces deux envies. L'association Fauve pouvait naître. **Un mot emprunté au mouvement des fauvistes, « qui revenaient à l'essentiel avec leurs couleurs pures » : c'est ainsi qu'il voit la cuisine, chaleureuse, colorée.**

Le café citoyen qui promet "2/3 local, 1/3 bio et 100% trop bon" ouvrira aux premiers jours de 2017. Soutenu par la Région et des fondations comme Simplymarket, AG2R, Immochan, Aviva, le fonds transmission et fraternité ou Ikea qui va fournir du matériel, meublé par l'entreprise locale Sapinbrut, l'association a lancé un appel à participation sur le plateforme BlueBees afin de financer l'aménagement de la salle. **Façon aussi de créer l'amorce de communauté à laquelle aspire tant Thomas Nommer.** +

JDP

163 23-25, rue de Paris, Thionville



diagonale

CACHE-SEXE - On reparle ici et là depuis trois semaines de l'Inspection générale des finances (IGF) et du Conseil général de l'environnement et du développement durable (CGEDD). Ces groupes ont publié un rapport qui donne des frissons et du fil à retordre aux ceux et aux celles qui, en ces temps de pré-campagne présidentielle, n'en disconviennent pas et promettent tout et son contraire - et vice versa évidemment. Que ressasse ce rapport ? **Les centres-villes déclinent de plus belle.** En matière commerciale, s'entend. Pour ce qui est de la population autochtone ou de la densité touristique qui occupent ces cœurs de ville, on attend d'autres rapports que n'a pas encore commandés le ministère concerné - logement, commerce, redressement, revitalisation Pour l'heure, celui de l'IGF et du CGEDD dresse la carte de France de la "vacance commerciale". **Ça n'a rien à voir avec la farniente, la bronzette ou le "barbeuk" sur le balcon. Ça concerne en toute simplicité le taux**

moyen de vacance commerciale - en clair, les commerces qui ont baissé le rideau - dans les centres des villes moyennes en France. Comme Thionville, presque 43 000 habitants plus tous ceux qui sont en gestation avancée. Son taux de "vacance" se situe entre 10 et 15 %. D'aucuns diront qu'il y a pire. A Arras dans les Hauts-de-France ou à Perpignan en Occitanie. Que dire de Nîmes, de Clermont-Ferrand ou Le Havre qui frisent les 25% ? On retourne à Thionville, capitale des Trois-Frontières et cousine germano-wallonne de Luxembourg-Ville.

CACHE-MISÈRE - Rue de Paris - c'est l'artère principale de l'hyper-centre comme disent les pointilleux urbanistes -, à la hauteur du double numéro 23-25, coincé entre une banque alerte et une échoppe d'optique joliment rénovée, agonne ce qui fut un grand magasin de prêt-à-porter (du p.à.p. Bon chic bon genre) qui s'appelait "Lola Ziper". L'enseigne survit même si des lettres font la gueule. "Lola

Ziper" pourrait rappeler une vinylique créature gainbourgeoise du siècle dernier mais ses complexes vitrines toujours ouvertes quoique opacifiées par la poussière déjà séculaire racontent plutôt un conte poussiérier mixant Cosette et Oliver Twist. La fulgurante misère des mannequins manchots, des cintres tordus, des tabourets cabaretiers bancals et des paperoles ternies qui traînent dans l'espace en sont le décor. Des claustras de sécurité fermés - ce qui était le summum en matière d'agencement façadier au siècle dernier, juste avant le second choc pétrolier. Parfois, des sans-domicile-fixe ayant toutes leurs dents s'y installent pour une courte nuit réparatrice ou d'autres agapes pas forcément alimentaires. D'autres citoyens sans-gêne, d'ici ou d'ailleurs, utilisent le lieu comme une décharge. Il y en a même - de fieffés esthètes sans doute - qui pensent que c'est une "installation" artistique comme on en voit dans les centres d'art extrêmement

contemporain. On a ainsi, l'autre jour, entendu sur l'esplanade de la gare ferroviaire de Thionville des quidams proclamer que le plasticien Christo avait emballé le bâtiment de la gare comme il l'a fait naguère pour le pont Neuf de Paris ou le Reichstag de Berlin. On sait que des travaux de rénovation en façade et en toiture ont démarré à la station.

CACHE-CACHE - D'un samedi l'autre, à côté du temple de Thionville, le marché chavire en douce comme lors de chaque échéance électorale qui s'annonce. Actuellement s'y ébattent les partisans des candidats à la primaire du parti politique qui s'est attribué l'appellation Les Républicains et de leurs camarades de l'extrême-centre. Leurs opposants sans couteau entre les dents doivent se cacher entre les stands et les allées. C'est comme une bande-annonce au cinéma. On ne jouera pas au "spoiler". +

Fernand-Joseph Meyer (clp)

Le mot Solidarité

Ça vaut pour le super bilan de "La Thionilloise" : **95 000€ récoltés grâce aux 6 500 participants** à la course contre le cancer du sein portée par "Les Dames de cœur". Ça vaut pour la Semaine internationale de la solidarité. A Thionville, 2 rendez-vous : projection du docu "Les damnés du low cost (...)" suivi d'un débat à La Scala le 10/11 à 20h et expo et stands d'assos le 12/11 au Breffoi (11h à 19h30).

FERALIA À HAYANGE AQUALOWEEN !

Ce n'est pas parce que Halloween est passé qu'on ne peut plus s'amuser à se faire peur. Le centre aquatique Ferialia (Hayange), organise une soirée sur ce thème ce jeudi 10 novembre de 18h à 21h avec maquillages, "aquagym de l'angoisse" et autres mini-concerts. 2€, réservation aquagym 03 82 52 10 10. +