

Un repas Géorgien à Reims-Châtillons



ALIMENTATION

LIEN SOCIAL

01/03/2023

A peine met-on le pied à l'intérieur du local de Reims-Châtillons que l'on se sent comme à la maison. On est d'abord accueilli par Jocelyne, une as du tricot qui a voulu **transmettre sa passion** en organisant des ateliers tous les lundis matins. Et c'est une réussite : elles sont une dizaine assises autour de la table. Penchées sur leurs œuvres de laine, les participantes échangent des conseils et des anecdotes qui

se soldent souvent par des éclats de rire.

« Il ne faut pas attendre d'être experte pour commencer. Beaucoup n'avaient jamais tricoté avant, et c'est étonnant de voir à quel point elles ont progressé ! J'ai aussi vu certaines participantes véritablement s'épanouir au fil des ateliers. » se réjouit Jocelyne.

De l'autre côté de la salle, il y a celles et ceux qui préfèrent **discuter autour d'un café**. Sur les étagères derrière le canapé figurent des ouvrages qui témoignent des projets auxquels ils ont participé ces dernières années. Parmi eux, un livre issu d'un atelier d'écriture renferme des trésors de prose écrits de leur main et accompagnés de photographies. Un de ces textes, imprimé en grand, est déployé contre un mur, entre des toiles peintes pour dénoncer la guerre et un flot de cartes postales qui recouvre un miroir entier. Le local de Reims-Châtillons est à lui seul un petit musée.

C'est dans ce lieu **chargé de culture que les traditions se rencontrent**.

« Une fois par mois, on organise un repas orienté autour d'un pays. Les derniers en date portaient sur la gastronomie Albanaise et Africaine... », explique Alain, un des bénévoles, visiblement conquis par ce nouveau rituel.

Aujourd'hui, c'est au tour de Marina, Géorgienne de naissance, de présenter les plats savoureux avec lesquels elle a grandi. La table est déjà dressée pour l'occasion.

Dans les casseroles fumantes mijote une viande en sauce, tandis que les Khachapuris, petits pains triangulaires, grillent au four. En guise d'accompagnement, une julienne de légumes colorée trône sur la table. Et ce n'est pas tout : Marina sort du réfrigérateur un plateau de Pkhalis, des boulettes formées à partir d'épinards et de noix, sans oublier le dessert, un gâteau à la crème recouvert de chocolat fondu... impossible de ne pas avoir l'eau à la bouche ! Alors pour patienter jusqu'à midi, on tricote.

Au-delà de **découvrir une culture différente**, partager un repas est aussi un moyen formidable de **créer du lien et de s'insérer socialement**.

« Ici, les gens se réunissent pour passer du temps ensemble. La plupart souffrent de solitude et d'isolement, c'est pourquoi venir ici leur permet de retrouver ce lien

social qu'ils avaient perdu. C'est aussi un lieu participatif : lors de nos rencontres, chacun peut proposer des ateliers en lien avec ses intérêts. Cuisiner un repas pour le groupe est une des manières de s'investir pleinement dans la vie de l'association. », constate Alain.

Pauline SAUR

<https://marneardennes.secoures-catholique.org/notre-actualite/un-repas-georgien-reims-chatillons>