

SOLIDAIRE, LA CANTINE

Refettorio Geneva va voir le jour sous l'égide du chef Walter el Nagar. Voisin des organisations internationales, il envisage une cantine solidaire, sociale et durable qui permette à tous d'exercer ce droit fondamental qu'est le fait de manger à sa faim.

PAR MONICA D'ANDREA

« **J'** aime cuisiner pour tout le monde », c'est ainsi que Walter el Nagar se présente sur sa page Instagram. En live, il est énergique, positif, *alla mano* (accessible), comme on dit en italien. Sa cuisine est universelle et variée, comme ses origines italo-égyptiennes. « *Mes parents viennent du sud de l'Italie et en bons paysans, ils m'ont transmis la bonté et la charité par leur ADN.* » La matrice de la Fondazione Mater, qu'il a mise sur pied pour venir en aide aux plus démunis, est constituée de bénévoles et de solidarité. « *Ce sont mes influences, mon inspiration. Cela me pousse à faire ce que je fais. Je ne réfléchis pas, je me laisse conduire par mon cœur.* »

Porté par la fondation, Refettorio Geneva est un projet solidaire, culturel et durable dont le but est de récupérer les excédents de la grande distribution et des producteurs locaux pour servir des repas complets et sains à des personnes en situation de précarité. Les images des longues files d'attente pour les paniers-repas en 2020 avaient marqué la mémoire collective des Genevois. La cantine vient ainsi pallier le manque de structures permettant de lier l'humain à la chaîne logistique de la nourriture qui généralement finit en surplus. Là, il s'agit de rendre le cercle vertueux avec le soutien de jeunes chefs qui ont besoin de se faire la main. Tout cela rend ses lettres de noblesse à la gastronomie qui dépend de l'hospitalité, de la bienveillance et de la dignité.

L'art à table

De plus, si la beauté arrive dans l'assiette, c'est tout bénéf ! Le chef Nagar a parcouru le monde. Aujourd'hui le Cinquième jour, son restaurant des Eaux-Vives à but

social qui permettait à des clients défavorisés envoyés par des associations de manger haut de gamme les samedis, le cinquième jour d'ouverture justement, n'est plus. À la place et dans une nouvelle version de ce concept, Refettorio Geneva représente non seulement un tremplin d'insertion, mais également un lieu culturel, fréquenté par des artistes qui occuperont cet atelier culinaire pour offrir des prestations comme des concerts, des représentations de « *talents de la rue* », comme il dit.

L'art de la table et l'art à table, une forme d'expression chère à Walter el Nagar qui a demandé à l'artiste Michelangelo Pistoletto de créer celles du Refettorio genevois. Leur design reprend celui du symbole du Troisième paradis, un dessin à trois boucles inspiré par le signe mathématique de l'infini. « *Il vient de la fusion entre le premier paradis où l'homme vivait dans et avec la nature, et le deuxième où il s'est fabriqué des besoins à travers l'industrie et les technologies notamment*, explique l'artiste sur le site de sa fondation. *Cette troisième phase de l'humanité doit réussir une connexion équilibrée entre la nature et ce qui est artificiel. Ce passage à un nouveau niveau de civilisation, essentiel à la survie de notre espèce, nous oblige à repenser les principes et les comportements*



Soutenu par la Fondazione Mater, le Refettorio Geneva transforme les surplus de la grande distribution et des producteurs locaux en repas complets et équilibrés destinés aux personnes en situation de précarité. (Refettorio Geneva)



(Refettorio Geneva)

Walter el Nagar,
le chef italien à l'initiative
du Refettorio Geneva

Durable et solidaire, la cantine
est aussi un lieu de formation aux métiers
de la gastronomie. (Refettorio Geneva)

éthiques qui guident notre vie commune.» Un changement nécessaire de mentalité qui passe, selon lui, par les milliers d'initiatives d'organisations, fondations et associations et plus uniquement par l'action des gouvernements seuls. Une démocratie par la pratique en quelques sortes à qui la fondation de l'artiste a donné le nom de «demopraxis». «Dans cette optique, et de manière symbolique avec ces tables, cela fait du Refettorio une ambassade permanente de la «demopraxis» à Genève», poursuit Walter el Nagar qui participe activement aux sommets internationaux qui visent à éradiquer la faim dans le monde. En juillet, l'ONU alertait sur la famine qui s'est aggravée de manière dramatique l'année dernière affirmant qu'une grande partie de cette situation est probablement liée à la pandémie. Elle exhortait les États à consacrer des milliards de dollars pour sauver des millions de personnes de la détresse alimentaire.

Réseaux communautaires

Soucieux de remettre à leur juste place les principes qui lui ont été inculqués par ses parents, à savoir la solidarité et la durabilité, Walter el Nagar souhaite résoudre la condition bancale entre ce que l'on intellectualise et la réalité du terrain. «À ma manière, je souhaite créer un pont dans l'écosystème genevois des institutions qui puisse les relier à un lieu au sein duquel il serait possible de concrétiser ce dont elles parlent! Telle est ma vision avec le Refettorio Geneva.»

Né à Milan en 1981, le chef tient à suivre son instinct pour ne plus se contenter de rêver sa vie, mais pour concrétiser ses aspirations dans une rébellion plus forte

et moins diplomatique. On ne peut pas ne pas l'entendre, sa volonté est de s'appuyer sur sa fondation pour monter une affaire sans recherche de profits. «Elle gère à la fois une cuisine communautaire et un restaurant gastronomique en collaboration avec Food For Soul, le mouvement lancé en 2015 par le chef étoilé Massimo Bottura et sa femme Lara Gilmore, les créateurs du premier Refettorio à Milan. Refettorio Geneva renverse la logique initiale du restaurant. Il propose cinq services de repas payants pour financer cinq dîners gratuits pour nos partenaires communautaires, tels que Emmaüs, le Bateau Genève et bien d'autres», explique-t-il, attentif à faire progresser la cuisine en utilisant les produits locaux et en favorisant l'économie circulaire. «Je suis autodidacte et j'aime jouer avec les recettes classiques de ma famille, pour créer de nouveaux plats. Je dispose de la collaboration des organisations humanitaires basées à Genève dont les réseaux sont très solides.»

Les repas servis, payants, contribueront non seulement à l'évolution culinaire de la cuisine communautaire, mais également aux frais généraux de l'ensemble du projet. «Nous sommes en train de finaliser la création de la Fondazione Mater qui verra le jour à la rue de Lyon, dans le quartier des Charmilles. Le restaurant gastronomique et le Refettorio seront un ancrage social qui fonctionnera sur le modèle du Cinquième jour.»

Chasser le gaspillage

Walter el Nagar voit les choses en grand, il souhaite nourrir au moins dix personnes pour chaque client payant. «On peut imaginer un espace de 80 places avec pour objectif de servir 10'000 repas gratuits par an.» Et



Les tables du Refettorio sont dessinées par l'artiste italien Michelangelo Pistoletto. Par leurs formes imbriquées, elles symbolisent l'action démocratique. (Refettorio Geneva)

qu'est-ce qu'on y mange ? Le génie de Walter el Nagar opère à partir de produits locaux achetés ou reçus en dons et de récupération alimentaire également. Sa créativité n'est plus à prouver et sans annoncer le contenu de ses futurs plats, il insiste sur l'idée fondamentale du projet: « Il s'agit avant tout de valoriser les aliments en tant que ressources précieuses et fondamentales, dont nous voulons étendre les possibilités d'utilisation. Notre objectif est de trouver une solution au gaspillage alimentaire, à travers la redécouverte des

méthodes de conservation des produits, de les perfectionner et d'en inventer de nouvelles, grâce à l'inventivité de nos chefs et à la recherche dans le milieu culinaire. » ■

Ouverture du Refettorio Geneva le 21 décembre 2021
Fondazione Mater, rue des Barques 4, 1207 Genève
materfondazione.com, info@materfondazione.com

Publicité