

L'Estey ouvre son bistrot

Lieu de formation, côté cuisine, et restaurant solidaire et accessible, côté salle, le bistrot de l'Estey propose une cuisine du monde.



En cuisine, le chef Denis David, à gauche, accueille un stagiaire du Greta de Sarlat. (photo I. A.)

Il y a une nouvelle table à Bègles : le bistrot de l'Estey ouvre ses portes à tous ceux qui adhéreront au centre social l'Estey (5 euros l'année).

Projet mené par le centre social, le bistrot dit de « street food » pourra accueillir 25 couverts. « L'idée, c'est de faire profiter de l'espace aux activités du centre social pour que le public s'y rencontre, explique Chantal Lagueyte, directrice. La cuisine, elle, a vocation à être un espace d'évaluation, d'apprentissage en milieu de travail et de validation de projet préprofessionnel ».

Aider à la création d'affaires

La cuisine du Bistrot accueillera donc des stagiaires qui travailleront aux côtés de Denis David, ancien de la cuisine centrale, reconverti à la cuisine du monde et surtout à la formation. Il a été mis à disposition à temps plein, par la Ville. « C'est très large pour ce qui est des stagiaires, précise la directrice, certains sont déjà engagés dans un projet professionnel et on pourra aller, à terme, vers une aide à la création de petites affaires de restauration rapide dans des quartiers comme les Terres-Neuves, d'où l'axe de la cuisine nomade et du monde. »

De septembre à octobre, une période de test a permis d'ajuster l'offre de restauration et l'aménagement, ambiance années 70, de la salle. « Il y a eu des ajustements sur les prix, les heures de service et bien sûr sur la production en elle-même », raconte Jacques Fleury, responsable du centre social.

Un stagiaire en cuisine

Depuis deux semaines bientôt, en cuisine, Jérôme Brondel officie aux côtés de Denis pour préparer les repas, dans le cadre d'un stage de trois semaines. Venu du Greta de Sarlat, où il suit une formation de commis, ce cuisinier de 41 ans a déjà un parcours professionnel bien rempli avec notamment du temps passé en Afrique. « J'avais besoin de qualifier mon expérience de manière académique, d'où ma démarche vers le centre social, explique Jérôme. Je connaissais déjà la qualité du travail de Denis et l'aspect multiculturel m'intéressait : c'est plus enrichissant que de cuire des magrets à Sarlat ! »

Même si Denis David n'a pas, encore, de formation pour être tuteur de stage son expérience en fait un pédagogue efficace : « Il a animé avec beaucoup de succès des ateliers de cuisine pour la Ville et a un très bon contact, notamment avec les enfants », tient à préciser Jacques Fleury.

Le cuisinier a dû se plonger dans les bouquins et autres sites Internet pour picorer les meilleures idées des uns et des autres. « J'essaye d'adapter les recettes à nos goûts européens, trouver un juste milieu sans dénaturer cette cuisine, explique Denis David.

Café associatif de découverte de la cuisine du monde, le bistrot vise avant tout les adhérents du centre. « Nous aimerions aussi faire du mercredi un temps fort entre les parents et les enfants, un moment de partage autour de plats équilibrés », explique le responsable du centre social.

Bistrot de l'Estey, sur réservation trois jours avant au 05 57 35 13 00. Sur place ou à emporter. Adhésion (5 euros) à l'année puis le tarif du repas : plat unique 3,50 €, entrée plat ou plat dessert 5 euros, entrée plat et dessert pour 6 euros. Entre 12 heures et 13 h 15.

Le Bistrot citoyen de l'Estey

Le Centre social et culturel L'Estey vient d'ouvrir un bistrot dédié à la cuisine de rue.

Gaspacho d'ananas à la mangue fraîche, poulet coco, accras de morue ou bruchettas aux petits légumes, les menus proposés par le nouveau Bistrot de l'Estey mettent l'eau à la bouche. Depuis quelques semaines, le centre social et culturel de l'Estey a ouvert son bistrot consacré aux cuisines du monde, et inspiré de la cuisine de rues, bien connue des voyageurs.

« Nous avons constaté que les usagers du centre étaient à la recherche d'un temps de partage et de rencontre qui les éloigne de leurs préoccupations quotidiennes », raconte Franck Joandet, 2^e adjoint et président de l'Estey. Prenant appui sur l'expérience de l'atelier de cuisine du monde, l'idée d'un bistrot a émergé. Pour cela, une salle a été entièrement réhabilitée. Couleurs gaies et toniques, des photos de voyages et des livres agrémentent la décoration. Trois jours par semaine, le lieu peut accueillir jusqu'à 25 personnes. Et le mercredi, les enfants sont les bienvenus. « L'objectif premier, c'est de réunir les gens en servant des repas de qualité, comme dans un restaurant traditionnel », précise Franck Joandet.

Denis David, ancien cuisinier de la cuisine centrale, gère les fourneaux et l'intendance. « Tous nos plats peuvent se faire en cuisine de rue. Il suffit de les présenter différemment, dans du pain ou des barquettes », explique le

chef cuisinier. « C'est la deuxième fois que je viens. On habite à deux pas, c'est pas cher et ça change de l'ordinaire. Et je sais que c'est de la cuisine de qualité », témoigne une usagère.

Outre favoriser les rencontres et tisser du lien, l'autre intérêt du Bistrot de l'Estey est de pouvoir recevoir des stagiaires pour faire une évaluation en milieu de travail, des stages d'observation pour des élèves de 3^e par exemple, mais aussi pour se former à la cuisine de rue. « On sait qu'il peut y avoir des débouchés et le Bistrot peut accompagner des personnes qui ont envie de créer leur entreprise », observe Franck Joandet. Le Bistrot peut aussi proposer un service de traiteur et accueillir des groupes.

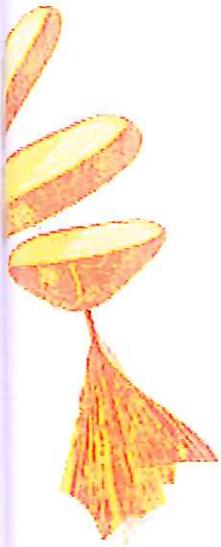
Cette démarche citoyenne couplée à une volonté d'insertion fait du Bistrot de l'Estey un lieu atypique qu'il est urgent de découvrir. ♦

Comment ça marche ?

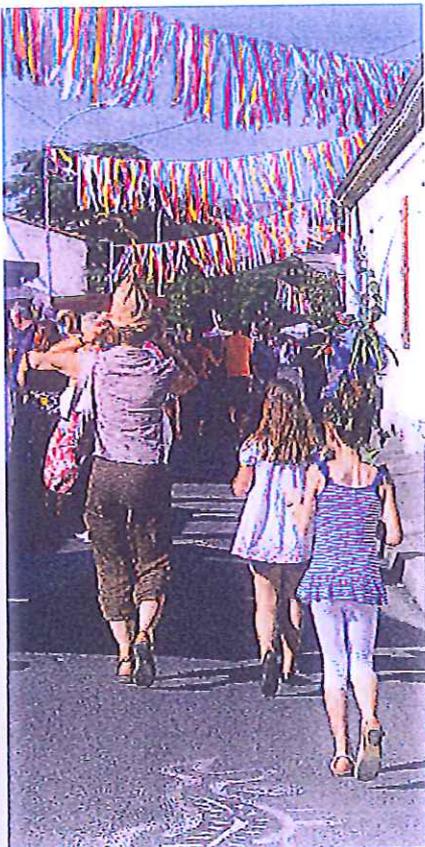
Ouvert les lundi, mardi et mercredi, de 12h15 à 13h30.

Pour venir manger, il faut être adhérent du centre (5€ l'année pour une personne, 20€ pour quatre personnes ou 35€ pour cinq personnes et plus).

☎ 05 57 35 13 00.



...nes présentes l'année dernière.
...t en célébrant la gastronomie liée



Publié le 24/07/2012 à 06h00

Cuisine, photo et un petit air venu d'Afrique

Aujourd'hui et demain dans le quartier Paty. C'est le quatrième rendez-vous.

Aujourd'hui et demain, Logévie, en partenariat avec le centre social et culturel L'Estey, accueille une escale du Village nomade au cœur du quartier Paty, devant le city-stade. Village Nomade propose durant tout l'été des animations itinérantes : ludothèque, bibliothèque, joujouthèque ; et deux ateliers, l'un sur la cuisine, l'autre sur la photographie.

Cuisine et photo

L'atelier cuisine, orchestré par le Bistrot de L'Estey autour des spécialités et saveurs africaines, permettra de réaliser les plats servis demain lors du repas de clôture : bissap, infusion à base de fleurs d'hibiscus, poulet yassa, patates douces, manioc... Dès 17 h 30, depuis Les Terrasses du Franc et en passant par Paty, le public déambulera en musique pour rejoindre la place de Bray où se déroulera le repas (face à la Maison des lacs), le « bal poussière » animé par l'association Tukiarts et des animations ludothèque avec le centre social et culturel L'Estey.

L'atelier photo, animé par Gunther Vicente, sera le théâtre d'une mise en scène photographique des anecdotes d'habitants du quartier. Une exposition itinérante sera ensuite organisée avec une première étape au Musée de la Création franche lors de la soirée de clôture de Village nomade, fin août.

Depuis le début de l'opération de démolition-reconstruction, Gunther Vicente photographie le quotidien du quartier au rythme des saisons, des actions de relogements et des animations. Il a réalisé un travail sur le principe du Photomaton avec des portraits d'habitants en 2010 et du photomontage avec des scénettes en 2011 (voir le site : www.gunthervicente.com).

Village nomade accompagne les étés béglais depuis 2006 dans le cadre d'une démarche participative où habitants, associations, salariés et bénévoles travaillent ensemble. Six escales ont été prévues au cours de cet été.

Après le quartier Paty, ce sera le tour du quartier Maurice-Thorez - Les Goélands du mardi 31 juillet au jeudi 2 août, puis le Parvis du musée de la Création franche les mercredi 29 et jeudi 30 août.

Pour plus de renseignements, consulter le site Internet de la mairie : www.mairie-begles.fr