



Une cuisine pour les
personnes qui n'en ont pas,
et plus encore.

CAPITALISATION D'EXPERIENCE AUTOUR DE LA CUISINE DU 101

Etude réalisée au cours du 1er SEMESTRE 2026 par Paroles Vives



Photo prise lors d'un atelier bénévole du mercredi – 28 janvier 2026

SOLiHA
SOLIDAIRES POUR L'HABITAT
PROVENCE



RÉPUBLIQUE
FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité



Sommaire

Sommaire	2
Contexte de l'étude	3
Approche méthodologique	3
Remerciements	4
PARTIE 1 : Ce que vivent et construisent les personnes à La Cuisine du 101	5
1.1. Vivre sans cuisine.....	5
1.2. Cuisiner pour retrouver une normalité du quotidien	6
1.3. Venir à La Cuisine du 101 pour être en “famille”	8
1.4. Cuisiner pour retrouver la dignité et de l'équité.....	11
1.5. Venir à La Cuisine du 101 pour acquérir des connaissances.....	15
1.6. Prendre part à des événements du quartier et au-delà : La Cuisine comme tiers lieu	17
PARTIE 2 : Le fonctionnement de La Cuisine du 101 et son évolution	22
2.1. L'accueil inconditionnel : une valeur centrale.....	22
2.2. Ni simple cuisine, ni service social : un lieu pour échanger, s'informer et être orienté à la demande	23
2.3. Freins, limites, besoins et envies autour de l'usage du lieu	25
2.4. Un chantier d'insertion professionnelle	28
2.5. S'inscrire dans les réseaux du travail social et de la précarité alimentaire	33
2.6. S'inscrire et s'ancrer dans un écosystème local	39
PARTIE 3 : Bilans et enseignements à tirer	49

Contexte de l'étude

« La Cuisine du 101, portée par Soliha Provence, est un tiers-lieu culinaire & culturel, d'écoute, d'échange et de création artistique qui accueille les personnes à la rue, hébergées à l'hôtel, en foyer, et les habitant·es, de façon inconditionnelle ¹ ».

Après 3 années d'expérimentation, Soliha Provence souhaite collecter des données qualitatives et quantitatives afin de réaliser une étude d'impact autour du dispositif de La Cuisine du 101.

En ce sens, Paroles Vives, association de recherche-action en Sciences Humaines et Sociales, a mené une étude socio-anthropologique afin de capitaliser sur l'expérience de ce tiers-lieu, en mettant en lumière les dynamiques humaines et les pratiques collectives qui s'y développent.

Approche méthodologique

L'étude a été réalisée sur une temporalité d'un mois environ entre janvier et février 2026 et a pris la forme de :

3 entretiens individuels et collectifs réalisés :

- Marie Meyer-Bisch, salariée de Soliha Provence et coordinatrice de La Cuisine du 101 ;
- Nicolas Dupont, salarié de la SCIC de la Friche de la Belle de Mai, chargé de coopération de proximité ;
- Alicja Marszalkowska, Louise Poncet et Benjamin Mercier, salarié.e.s du Bouillon de Noailles, animatrices culinaires/encadrantes techniques et conseiller d'insertion professionnelle.

3 focus groupe réalisés :

- Groupes des cuisinier·es de la permanence collective : Hasma, Messaoud, Rabia, Ramzi ;
- Groupe de la "Cuisine en vadrouille" : Pierrick pour la Grande Tablee et Sandia pour les soirées voisinages ;
- Groupe des participantes aux ateliers bénévoles du mercredi : Agathe, Claudia, Louli, Rachida, Simone.

2 observations participantes :

- Une pendant une permanence collective
- Une pendant un atelier bénévole du mercredi

¹ Texte issu d'une note de bilan rédigé par Soliha Provence

Cette enquête a ainsi permis de creuser plusieurs questionnements, tels que :

- Quelle concordance entre les besoins des publics et les propositions du tiers-lieu ?
- Que viennent-ils chercher ?
- En quelle mesure ce lieu permet la restauration du lien social, de l'estime de soi, de la capacité d'agir ?
- En quoi ce lieu permet de rétablir de l'équité et la dignité des personnes ?
- En quoi le dispositif est un élément structurant du quartier ?
- Quels liens avec les associations et structures sociales du quartier ?
- Quels liens avec les autres services sociaux et les autres structures de l'aide alimentaire ?

Remerciements

L'équipe de Paroles Vives tient à remercier l'ensemble des personnes qui ont bien voulu prendre le temps de livrer leurs témoignages durant les entretiens ainsi que toutes celles rencontrées à La Cuisine du 101 lors des temps d'observations participantes.

Nous remercions également l'équipe du pôle recherche développement et innovation sociale-RDIS de Soliha Provence de nous avoir fait confiance pour mener cette étude.

PARTIE 1 : Ce que vivent et construisent les personnes à La Cuisine du 101

1.1. Vivre sans cuisine

La plupart des personnes rencontrées vivent dans des conditions de logement qui rendent la cuisine impossible (hôtel) ou très contrainte (hébergement chez quelqu'un), ce qui explique en grande partie leur fréquentation de La Cuisine du 101. En l'absence de cuisine, manger se réduit souvent à des solutions de dépannage, peu satisfaisantes sur le plan nutritionnel, gustatif et économique.

Hasma vit actuellement avec sa famille à l'hôtel via le 115 : *« J'ai 46 ans. Je vis avec la famille. Mon mari, mes deux enfants à l'hôtel. [...] Dans un premier temps, on était dans un hôtel sans cuisine, à Castellane. Après... Ils nous ont changés d'hôtel, ils nous ont donné un appart-hôtel à côté de La Cuisine du 101, à National. Et récemment, au mois d'octobre, ils ont encore changé l'hôtel, aux Réformés, toujours dans un hôtel sans cuisine. Et donc je reviens à La Cuisine du 101 pour cuisiner pour la famille, bien sûr ».*

Elle explique qu'*« avant, quand j'étais à l'hôtel, des fois on mangeait des repas froids, on achète du fromage, du thon pour les enfants. [...] C'est fatiguant de manger avec les enfants tous les jours dans les restaurants ou des plats froids. Donc j'ai essayé avec tous les moyens de trouver une solution. Et la solution, dans un premier temps, ça a été l'orientation vers la Bonne Adresse, l'Armée du Salut et après c'est La Cuisine du 101 ».*

Messaoud, lui, vit avec Ramzi dans un hôtel du centre-ville, sans cuisine également : *« J'habite avec mon copain. [...] Ah non, pas de cuisine, non. [...] Avant de connaître La Cuisine du 101, je mange dehors. Je ramène avec moi, de temps en temps je mange au restaurant, fast-food, snack, je fais des sandwichs ».*

Ramzi évoque également les repas pris dans un resto social mais *« ce n'est pas bon, tu manges le pain seul et sinon tu manges pas, c'est sans goût. Tu rentres ça sent mauvais ! ».*

Ainsi, les personnes qui viennent à La Cuisine du 101 y trouvent **un espace matériel compensatoire** leur permettant de cuisiner pour se nourrir convenablement mais aussi tout un tas d'autres aspects que nous allons développer dans cette partie.

Pierrick, cuisinier-artiste de la Compagnie Rarawoulib, qui a mené des projets avec des cuisiniers et cuisinières de La Cuisine du 101, explique comment ce lieu est bien plus qu'une cuisine pour celles et ceux qui n'en ont pas : *« En fait, en leur apportant une cuisine, on apporte beaucoup d'autres choses. Déjà, **le choix de ce qu'on va manger [...] mais aussi, avec qui on va le manger et comment on va le cuisiner.** Et toutes ces questions-là, c'est plus **comment on fait société** en fait, l'enjeu qui est là ! ».*

1.2. Cuisiner pour retrouver une normalité du quotidien

La Cuisine du 101 apparaît comme un support concret pour reconstituer une normalité quotidienne mise à mal par l'absence de logement ou de cuisine. Elle permet à la fois de rejouer des gestes familiaux (préparer un repas, manger autour d'un plat commun), de « suspendre » les soucis en trouvant là un espace de respiration, et de célébrer des moments de joie (fêter un bac ou un anniversaire).

→ **Essayer de recréer un “chez soi” malgré tout**

Pour Hasma, cuisinière à la permanence collective, l'enjeu dépasse le simple fait de s'alimenter : il s'agit de **maintenir une vie familiale** et **partager des rituels du quotidien** malgré l'hôtel.

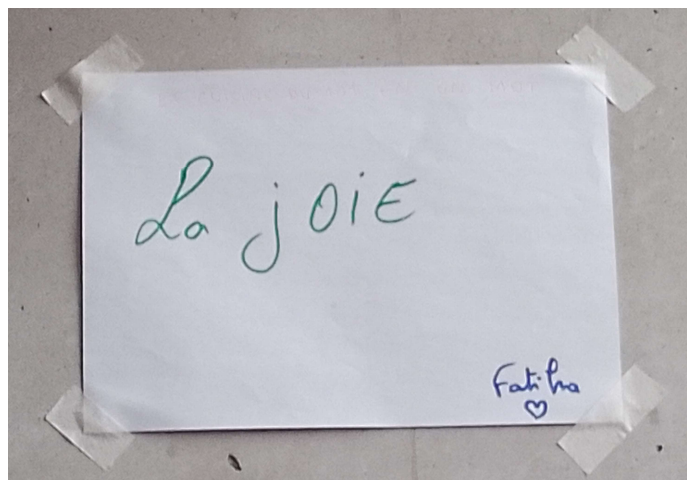
« Moi, personnellement, elle [La Cuisine du 101] m'a aidé à venir à bout des difficultés. C'est-à-dire qu'avec la famille, ce n'est pas possible de passer quatre mois sans cuisine. Donc, c'était vraiment... J'essaye de créer l'environnement familial à mes enfants. Surtout pour la petite. Le grand, peut-être, il sait la situation, il essaie de s'adapter. Mais la petite... Elle ne sait rien. Elle cherche à manger et elle cherche à manger à la maison et moi, en tant que maman, je dois préparer le manger et juste créer l'environnement pour elle. Et ça, je trouve vraiment que c'est une très grande aide pour moi et pour la famille ».

→ **La Cuisine du 101 comme fonction de "suspension" des problèmes**

Au-delà de la reproduction d'un « chez soi », La Cuisine du 101 est décrite comme un **espace de respiration**, un lieu où l'on peut être autre chose qu'une personne en difficulté. Claudia, participante aux ateliers bénévoles du mercredi, en témoigne : *« Si tu es dans une galère sociale faut pas rester toujours écrasé avec les soucis de la galère sociale. Pour s'en sortir, faut trouver d'autres ouvertures, d'autres solutions, d'autres respiration aussi [...] C'est vrai que La Cuisine du 101 permet cette respiration on va dire ! ».*

Messaoud, cuisinier à la permanence collective, raconte qu'il se sent *« comme à la maison »* et évoque le bien-être que cela lui procure : *« De temps en temps tu as des problèmes comme ça, tu viens là-bas, tu fais tes amis, tu ris, tu rigoles comme ça, tu cuisines, tu oublies ! ».* Du point de vue de Simone, salariée du Bouillon de Noailles à La Cuisine du 101, cet effet se lit dans les corps et les attitudes : *« Moi je vois que les gens*

qui ont commencé à venir ici, ils étaient tristes, ils ne parlent pas. Mais au bout de 3 jours, 4 jours, je vois les gens qui sautent au plafond, qui commencent à rigoler ! ».



Affiche sur le mur de La Cuisine du 101 – Photo prise le 02.02.2026

→ **Pouvoir célébrer des moments de joie**

Cette “normalité” retrouvée passe aussi par la possibilité de **marquer des événements heureux, comme n’importe quelle famille**. Hasma l’illustre par ce récit :

« Cet été mon fils a eu le bac et j'ai eu besoin d'un four pour préparer le gâteau pour une fête et je vois que mon fils il ne veut pas se sentir différent par rapport à ses collègues. Donc, je dois préparer la fête pour lui, donc je suis venue à La Cuisine du 101 et j'ai préparé le gâteau et j'ai fait une très belle fête pour lui. Comme ça, il est content. Il a même partagé le gâteau avec les collègues sans savoir que nous, on vit dans un hôtel, on n'a pas de cuisine. C'est qu'on a partagé des moments, c'est-à-dire difficiles, on passe des moments difficiles et des moments de joie. Si on n'a pas la possibilité d'accéder à la cuisine... même la petite, des fois on est obligé de préparer un gâteau pour elle, pour l'anniversaire, elle est encore petite. Elle ne sait même pas qu'on n'a pas la cuisine donc moi je dois préparer le gâteau pour l'anniversaire et je prépare la chambre pour elle. Elle me dit des fois, maman, pourquoi on n'invite pas les copines à l'anniversaire ? Je lui dis, la prochaine fois, on va les inviter. Mais j'essaie quand même de faire quand même une ambiance. Et c'est ces moments-là qui sont difficiles ! ».

★ **EN RESUMÉ** : La Cuisine du 101 est un support pour **reproduire un environnement familial, recréer une routine, mettre les problèmes de côté, rétablir de l'équité**.

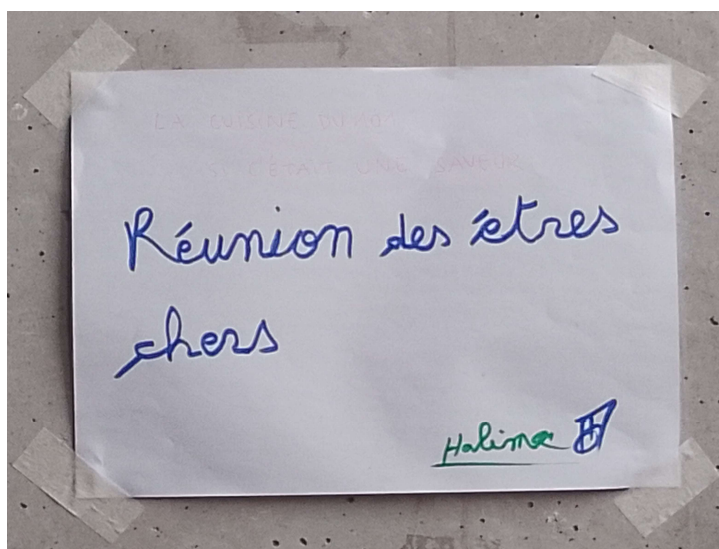
1.3. Venir à La Cuisine du 101 pour être en “famille”

Venir à La Cuisine du 101, c’est pour beaucoup **se sentir « en famille »**, dans un environnement où l’on est **entouré, reconnu et attendu**. Les liens qui se tissent ressemblent à des liens familiaux au sens fort : on partage des repas, des recettes, on s’entraide, on se donne des nouvelles, on sort ensemble en dehors du lieu, on se reconnaît dans la rue.

→ **Se sentir entouré-e**

Pour plusieurs personnes, La Cuisine du 101 est d’abord vécue comme un espace où l’on retrouve **une forme de famille au quotidien**. Rabia, cuisinière à la permanence collective, le dit très directement : *« Ce que je vois maintenant à La Cuisine, depuis que je viens, je vois du monde et tout le monde se sent bien. C’est comme la famille, comme ma famille ! J’ai deux enfants là-bas en Algérie. Moi, je suis toute seule ici ! [A La Cuisine du 101], je fais la cuisine, je suis bien. Il y a des filles, comme Hasma et d’autres, comme ma fille, comme mes enfants. C’est pour ça que je me repose là-bas. On parle, on rigole [...] Et je vais bien ! »*.

Claudia va dans le même sens : *« C’est vrai que La Cuisine 101, moi, je trouve que c’est comme une famille. En fait, elle crée comme des liens familiaux, des liens resserrés parce qu’en fait, on partage de la nourriture, on partage aussi des recettes, des façons de faire, un peu comme des secrets de famille »*. Sandia, participante aux soirées voisinage et bénévole, observe aussi cet attachement au lieu et au collectif : *« Je vois une dame qui vient là, qui vient cuisiner pratiquement tous les jours parce que ça lui fait juste plaisir de venir, de voir du monde ! »*.



Affiche sur le mur de La Cuisine du 101 – Photo prise le 02.02.2026

Enfin, Alicja, salariée du Bouillon de Noailles, animatrice culinaire et encadrante technique à La Cuisine du 101, témoigne du fait que pour certains c'est avant tout un lieu que l'on fréquente pour la sociabilité qu'il apporte : *« Parfois les gens ils cuisinent, ils mangent... Parfois ils passent juste pour discuter... Parfois c'est aussi pour avoir quelque chose à faire dans leur journée... Une régularité en fait, un but dans la journée... "Ah je vais passer à La Cuisine du 101 parce que c'est ma routine de la journée"... C'est ça... Et voilà, ça compte... C'est possible en fait ! ».*

→ **S'entraider**

L'entraide passe d'abord par le **partage très concret des savoir-faire culinaires entre cuisinières et cuisiniers**. Rabia raconte ainsi comment elle transmet sa maîtrise de la galette : *« Il y en a d'autres, genre, des hommes, il ne connaît pas comment on fait la galette, je lui ai dit, viens, fais ça, comme ça, comme ça. J'ai fait la galette et je lui ai donnée. Je lui ai montré et maintenant, il la fait bien et il la fait tout seul ! ».* Dans le même esprit, Hasma souligne la disponibilité des unes et des autres pour accompagner quelqu'un qui débute : *« Il y a une fille, là, qui est en train d'apprendre à cuisiner, elle nous demande comment on fait ça, nous, on lui montre ! ».*

L'entraide se manifeste aussi dans **les tâches de la vie quotidienne de La Cuisine, comme elle aurait lieu à l'intérieur d'une famille**. Rabia explique ainsi : *« Souvent je fais la vaisselle, je reste parce que je ne fais rien du tout. Je fais la vaisselle, quand il y a beaucoup de monde j'aide un peu ! ».* Hasma insiste, de son côté, sur les petits coups de main et la réciprocité entre cuisinières et salariées : *« Simone, personnellement avec moi, elle m'aide beaucoup puisqu'elle voit que je cours et que je fais beaucoup de choses à la fois. Les autres elles viennent aussi, c'est-à-dire elles me disent qu'elles le font avec plaisir aussi, si on demande aux autres, ils le font aussi. Moi, par exemple, des fois, j'ai besoin de sortir et je laisse mon plat préparé, je demande à Louise ou à Alicja, elles le regardent, c'est-à-dire pour quelques minutes ».*

Enfin, cette entraide déborde le cadre strict de La Cuisine pour toucher d'autres dimensions de la vie quotidienne. Alicja évoque ainsi **des formes d'accompagnement entre pairs** : *« Ils s'entraident aussi, ils disent "je te montre où je fais le cours de français... On va travailler ensemble" ou de se donner des astuces pour certaines choses... Et donc ils s'accompagnent dans des lieux sociaux aussi ».*

Ensemble, ces récits montrent **que la « famille » de La Cuisine du 101 se construit autant dans la transmission d'un geste, d'un coup de main, d'un bon conseil, que dans le fait que ce lieu soit un repère, un endroit chaleureux où on fait groupe, où des relations se nouent.**

→ **Se connaître et se reconnaître**

Louise, salariée du Bouillon de Noailles, animatrice culinaire et encadrante technique à La Cuisine du 101, met en avant ce que produit le fait d’être **reconnu et attendu** : « *Une fois j’ai vu la surprise dans les yeux de certaines personnes parce qu’en fait je me rappelais de leur nom... [...] Ça leur a fait bizarre... Plaisir quoi... Là tout d’un coup on est considéré et on nous appelle par notre nom... Et ici on va être non seulement pas rejeté mais aussi, ça va faire plaisir aux autres d’être là... [...] Je me rappelle une dame qui une fois avait eu vraiment une journée difficile et il y a une autre dame qui arrivait avec sa petite fille, qui connaissait cette autre dame... Et la petite fille est allée vers elle, elle lui a fait un câlin... Et l’autre a dit “un peu de douceur dans ce monde” ! Donc on voyait que ça lui faisait trop du bien... Et c’est vrai qu’il y a ce côté-là, que les gens sont contents de se voir... Donc ça je pense que c’est hyper chouette à vivre quoi... Ça fait plaisir d’arriver quelque part, on a des têtes connues, qui nous disent bonjour... Et on voit que ça leur fait plaisir !* ».

Ces liens se prolongent hors des murs de La Cuisine et engendrent **différentes formes de sociabilités**. Rabia raconte notamment qu’il lui arrive de sortir avec une amie rencontrée à La Cuisine : « *Maintenant que je connais La Cuisine, je fréquente là-bas des femmes, maintenant, on se rencontre, on discute, on sort ensemble. [...] Je lui ai donné le numéro, elle m’appelle, on sort. On sort ensemble, on est parti au Vieux-Port, là-bas c’est bien !* ». Alicja décrit ce même mouvement d’amitiés qui débordent du lieu : « *Il y a des amitiés aussi qui se sont créés où les gens se sont donné rendez-vous pour faire autre chose ailleurs* ».

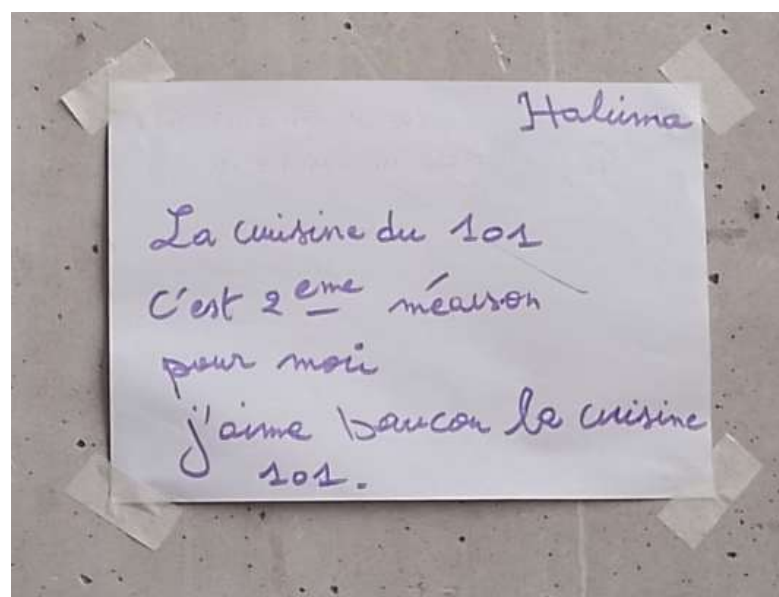
Hasma, elle, souligne, la satisfaction de se croiser dans la rue ou le métro et de se saluer : « *K, c’est comme mon fils, moi, je le considère comme mon fils, malgré qu’il ne comprenne pas beaucoup le français, mais il nous connaît, c’est-à-dire que quand il nous voit, il nous dit « Bonjour, ça va ?* ». Sandia va dans le même sens lorsqu’elle raconte comment les rencontres faites lors des soirées voisinages se poursuivent en dehors : « *Après c’était plus des rencontres ponctuelles qui m’ont marquée quand même [...] Moi je parle plus des bénéficiaires, c’est plus avec elles que je parlais d’ailleurs [...] Je les revois avec plaisir à chaque fois que je venais ici et j’étais bien contente de les revoir et des fois j’en revois dans la rue d’ailleurs et ils me saluent !* ».

Enfin, Sandia va plus loin en expliquant que ces rencontres et échanges entre personnes qui gravitent autour de La Cuisine du 101, **transforment les représentations de la précarité et favorisent la reconnaissance d’autrui**.

« *On a toujours des a priori et de voir que ça touche mais tellement de personnes, d’être sans logement fixe [...] Je pense qu’on ne se rend pas compte, en fait, quand on n’est pas directement confronté à ça, [...] c’est pas ce qu’on nous dépeint, en fait, c’est pas le*

classique alcoolo qui est dans la rue, quoi ! Non, en fait, ça touche tout le monde, enfin, ça peut toucher tout le monde, malheureusement ! [...] Je pense que justement le fait de rencontrer d'autres personnes, quand ils sortent un peu de leur lieu, qu'ils les revoient, ils disent "Ah bon, c'est des personnes comme nous, normales, qui vivent comme nous, dans le quartier, ce ne sont pas des personnes extraterrestres et nous non plus" ! [...] Et ils ont honte de se dire "Bon ben, on peut côtoyer le monde", comme si le monde en fait, comme s'ils n'appartenaient plus à ce monde-là ! Et d'avoir ce lieu-là, ça permet de se dire "Mais en fait, vous êtes des personnes normales, comme nous en fait et on aurait pu être à votre place et en fait, si, on est tous pareils" et c'est important de leur laisser cette dignité-là ! ».

- ★ **EN RESUMÉ** : La Cuisine du 101 est vue comme **une maison** où on y trouve une **ambiance familiale et de l'entraide**, où on **sort de l'isolement en créant des liens**, où on **prend soin de sa santé mentale**.



Affiche sur le mur de La Cuisine du 101 – Photo prise le 02.02.2026

1.4. Cuisiner pour retrouver la dignité et de l'équité

→ **Pouvoir choisir ce que l'on mange**

Dans les récits recueillis, la dignité passe d'abord par la **possibilité de choisir ce que l'on mange**, plutôt que de subir une aide alimentaire standardisée. Marie, salariée de Soliha Provence, coordinatrice de La Cuisine du 101, formule clairement cet

enjeu : « *Le besoin, c'est un lieu pour cuisiner ce qu'on a envie de manger et pas ce qu'on nous donne à manger. [...] Comment on fait pour manger ce qu'on a envie de manger et pas ce qu'on nous donne à manger ? Et donc ça, ça va de pair avec l'endroit d'un espace qui permet de retrouver une dignité alimentaire, [...] une dignité de comment on se restaure en cuisinant pour soi-même, en choisissant ses produits* ».

Cuisiner permet ainsi de retrouver de la **qualité dans l'assiette**, comme le souligne Rabia : « *Dès que j'ai trouvé La Cuisine, je mange bien là-bas. [...] Maintenant, Alhamdoulilah, je suis bien !* ». Messaoud insiste aussi sur l'accès à de bons produits : « *On t'amène toujours des bons fruits, des oignons, des pommes de terre... Essayez à 101, tu manges le goût !* ».

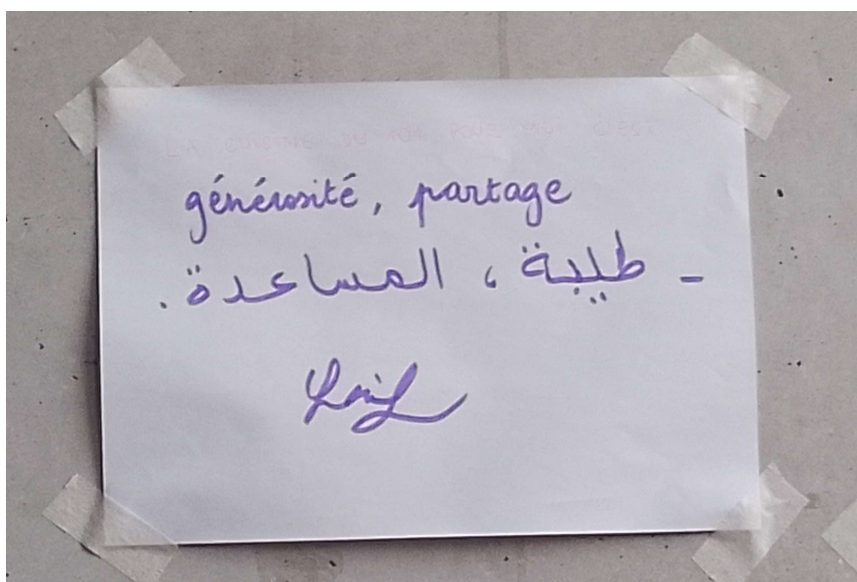
Cette liberté de choix se joue également dans les ateliers bénévoles du mercredi, où les participant·es sont force de proposition. Agathe, participante aux ateliers, explique : « *La Cuisine accepte que quelqu'un partage une recette. Ce n'est pas l'association qui dit cette semaine on va faire ça, chaque participant va arriver avec une recette !* ». Pour Messaoud, c'est un aspect de La Cuisine du 101 important à ses yeux : « *Moi, j'aime qu'on puisse cuisiner ce qui nous plaît ! On demande à Alicja ou Louise des ingrédients pour cuisiner les plats traditionnels, elles l'achètent et on peut le cuisiner ensemble un mercredi, pendant un atelier. [...] C'est nous qui proposons les repas. C'est nous les chefs !* ».



→ **Pouvoir partager le repas que l'on a cuisiné**

La dignité et l'équité se jouent aussi dans la possibilité de **partager ce que l'on a cuisiné** avec d'autres, comme on le ferait en famille. Messaoud résume ce fonctionnement collectif : « *Tu fais un plat, tu le manges et tu le partages avec les autres. Rabia, elle fait des galettes, elle en donne. On partage tout, comme avec la famille. [...] On partage le respect [...] On partage des idées !* ». Pour Rabia, le fait de donner ce qu'elle a préparé est source de fierté : « *Maintenant que je fais le repas et je le donne à quelqu'un, ça fait plaisir. Je suis contente. Comme là-bas, je suis contente. Je suis bien. Quand je sors, je pars, je me dis j'ai fait quelque chose de bien !* ».

Du côté de l'équipe, Louise observe ce même mouvement de générosité, parfois à grande échelle : « *Il y a des personnes aussi qui carrément disent : "J'ai envie de faire une soupe pour tout le monde", pour toutes les personnes présentes, pas forcément que leurs amis. Il y en a qui aiment bien faire des grosses quantités ! [...] Il y a des personnes aussi qui viennent un peu avec des acolytes, dans des petits groupes où souvent c'est une personne qui va cuisiner pour des amis. Les amis vont être là du coup un peu en soutien, à parler, à discuter, à faire un peu l'ambiance mais ils ne vont pas cuisiner eux-mêmes* ». Alicja y voit une « plus-value » essentielle du lieu : « *Mais du coup ça c'est aussi une plus-value parce que c'est beau de pouvoir dire : "Ah venez je vous invite à manger", à ses amis... Ça c'est très beau en fait et ça arrivait souvent ! "Si tu veux je t'invite à manger, viens dans un endroit, je te cuisine quelque chose"* ». Ici, la cuisine ne sert pas seulement à se nourrir, mais à se mettre en position d'hôte, de personne qui invite et qui offre.



Affiche sur le mur de La Cuisine du 101 – Photo prise le 02.02.2026

→ **Gagner en compétences et en confiance en soi**

Cuisiner à La Cuisine du 101 permet à de nombreuses personnes de **se sentir compétentes et légitimes**, au-delà de leur situation de précarité. Claudia souligne combien l'« *expertise de la cuisine* » peut consolider l'estime de soi : « *Comme en fait il y a quand même cette expertise de la cuisine, la personne peut reprendre confiance en elle. Ce qui est très important, ça fait partie aussi de la santé mentale, parce qu'en fait le mépris des fois de la société fait que la personne se sent enfoncée et sous l'eau. Là peut-être elle peut se dire, ah, je suis capable de cuisiner, je suis capable d'aller à La Cuisine du 101 et de venir, de réaliser le plat, c'est déjà beaucoup, et après elle peut se dire, je peux faire peut-être beaucoup d'autres choses !* ».

Les ateliers bénévoles permettent aussi de **développer des compétences** très concrètes. Louli explique : « *Moi je trouve que j'ai vraiment gagné en termes d'organisation. [...] En gagnant en organisation, en réflexion, je me suis retrouvée experte dans l'organisation des temps de cuisine, des chronométrages, préparer sa liste de recettes avant, les différentes étapes, et du coup maintenant en 2h30 pour à peu près la même chose, c'est plié !* ». Elle décrit aussi un rapport transformé au fait de cuisiner : « *Et donc je me suis surprise aussi d'avoir un vrai plaisir à cuisiner. Pour moi c'était un peu un fardeau, c'était vraiment apprendre à cuisiner, oui, mais bon le but c'était de manger pas cher. Et là j'ai un vrai plaisir à cuisiner des plats et je me dis que je vais arriver peut-être un jour à en faire une vraie passion, c'est en train de le devenir !* ».

Pour d'autres, comme Messaoud, il s'agit d'apprentissages plus modestes mais tout aussi significatifs : « *Après, je ne suis pas cuisinier mais maintenant que je viens à La Cuisine, j'ai appris à cuisiner un petit peu. Et même Rabia, elle m'a montré comment faire les galettes... J'aime les galettes !* ». Sandia, de son côté, insiste sur le soutien apporté à de jeunes participantes qui découvrent la cuisine dans un cadre non jugeant : « *Elles ont juste envie d'apprendre et d'avoir un lieu où personne ne les juge et où elles peuvent faire ce qu'elles veulent. [...] Et du coup, nous, on est là, derrière, en mode, tiens, regarde, fille, tu peux faire ça. Tu veux faire des crêpes ? Oui, allez, fais des crêpes ! [...] J'aime bien ce côté-là, de pouvoir dire, je sais que vous êtes capables de faire, en fait ne vous découragez pas parce que vous ne savez pas faire. Ce n'est pas parce que les autres sont plus âgés, qu'elles ont de l'expérience que vous ne pouvez pas faire. Vous pouvez faire tout aussi bien et tout autrement aussi, donc... Et déjà, rien que leur donner cette confiance !* ».

★ **EN RESUMÉ : Cuisiner ce que l'on veut, pouvoir partager son plat et apporter son expertise culinaire sont des actes de dignité, vecteur de confiance en soi et valorisation de soi.**

1.5. Venir à La Cuisine du 101 pour acquérir des connaissances

→ **Autour de la santé et l'alimentation**

Les ateliers du mercredi sont un **support important d'apprentissage, d'éducation populaire**, autour du **lien entre alimentation et santé**. Hasma souligne la place donnée à cette dimension : *« Je pense presque tout le temps, avant de commencer déjà l'atelier, Louise ou Alicja, elles parlent toujours de l'alimentation et le lien avec la santé. Toujours on commence l'atelier par même des petits jeux par rapport à l'alimentation et par rapport à la santé [...] Ça, je trouve que c'est intéressant, c'est bien ! »*.

Pour Messaoud, ces ateliers sont l'occasion de comprendre concrètement « ce que ça fait » de manger tel ou tel aliment : *« On apprend beaucoup de choses. Par rapport à ce qu'on mange, qu'est-ce que ça fait, ça, ça, ça. [...] Même la vitamine C, elle m'a dit, parce qu'avec la chaleur, ça perd la vitamine. Elle m'explique bien ! »*. Rabia, elle, explique tout simplement : *« Moi je ne connais pas beaucoup de choses, mais là-bas j'apprends ! »*.

Claudia, elle, insiste à la fois sur l'enjeu de « ne pas manger n'importe quoi pour la santé » et sur l'apprentissage de stratégies adaptées aux « petits moyens » : *« On vieillit, c'est bien aussi de prendre soin de sa vie, de sa santé ! [...] Ils nous apprennent aussi comment faire pour récupérer ou pour s'accommoder des petits moyens en achetant des produits quand même frais et de saison »*.

Enfin, Louise témoigne que ces ateliers ont permis à des personnes de **changer un peu leurs habitudes alimentaires**, surtout par l'introduction et/ou la diversification des légumes : *« Il y a des gens qui ont découvert des légumes, que les salades en été et les soupes en hiver, en fait c'est rigolo. [...] A La Cuisine on fait des plats qui passent partout, qu'ils soient bons pour la santé mais qu'ils soient toujours appréciés. L'hiver on a beaucoup fait des soupes de lentilles avec les légumes qu'on a mais ça passe toujours et les gens ils aiment bien ! Et du coup c'est un peu ça, surtout la consommation de légumes qui a changé pour eux ! »*.

→ **Autour de différentes cultures culinaires**

La Cuisine est aussi un **lieu de découverte des cultures culinaires** des unes et des autres. Rachida, participante aux ateliers bénévoles, décrit la diversité des plats rencontrés : *« Moi-même j'ai visité le monde entier grâce aux plats culturels. Depuis le mois de mars jusqu'à maintenant j'ai vu tous les plats culturels : Turquie, Iran, Afghanistan, Colombie, Ukrainiens, tout, les Africains, Maroc, Algérie, Libye »*. Hasma évoque par exemple un atelier dédié à la cuisine ukrainienne : *« Moi j'ai participé avec lui, c'est-à-dire c'est lui qui a proposé tout un atelier avec des plats traditionnels de*

l'Ukraine. Donc c'était un atelier découverte pour moi et on a beaucoup aimé les plats qu'il a préparés. On a participé à la préparation et en même temps à la dégustation, donc on a mangé ensemble. C'était une découverte des plats ! ».

Louli souligne, elle, ce croisement entre rencontres des cultures et apprentissages techniques : *« Oui c'est vrai que ça permet de rencontrer du monde et aussi de découvrir des techniques parce que des personnes arrivent aussi avec leurs cultures, leurs habitudes culinaires. Et j'ai appris beaucoup de choses. J'ai appris à couper des oignons, j'ai appris aussi à laver la viande et je me suis un peu imprégnée des techniques de cuisine que les autres utilisaient. Donc c'était assez intéressant d'être tous ensemble autour d'une table au soleil et de profiter ensemble d'un repas qu'on avait tous fait ensemble ! ».*

Enfin, Simone, raconte le plaisir de découvrir et d'essayer des recettes qu'elle ne faisait pas auparavant : *« Ici, je vois différentes choses que je n'ai jamais vues. Ça me fait plaisir. Je suis très contente de ce que je fais, de ce que je vois. Surtout les mercredis, partager avec les gens que je ne connaissais pas [...] Comme aujourd'hui, je vois une [recette] au fromage. Moi, je ne fais pas ça chez moi, avant. [...] Demain, je peux préparer ça chez moi, pour mes enfants, mes petits-enfants... ».* À l'inverse, Rabia dit combien elle apprend aussi de la cuisine de Simone : *« Moi, ce qu'elle fait comme cuisine, c'est bien. Je veux regarder, je veux cuisiner comme elle, c'est très bon, même le riz c'est très bon ! ».*

→ **Autour de la pratique du français**

Pour plusieurs personnes, La Cuisine du 101 est enfin **un lieu d'apprentissage informel du français**, au fil des échanges autour des aliments et des recettes. Messaoud raconte : *« On apprend tout là-bas ! Pas que la cuisine, on parle, on discute... [...] on apprend à parler français, pour s'habituer à bien parler parce qu'avant je ne parlais pas bien, mais maintenant, ça va ! [...] Tu sais en arabe, tu ne sais pas en français, tu vois la photo et tu dis comme ça, tu apprends. J'ai appris beaucoup de choses là-bas en français grâce à La Cuisine. Maintenant je connais plus de mots, comme les lentilles, les carottes, le riz... ».*

Rabia témoigne de ce même apport que permet La Cuisine du 101 : *« Elle dit ça c'est quoi, comment on appelle ça ? Comme ça, on parle en français, comme ça on apprend beaucoup le français là-bas ! ».*

★ **EN RESUMÉ** : Les ateliers du mercredi sont des espaces particulièrement propices pour **valoriser les savoirs de chacun·e à travers sa culture culinaire**,

apprendre des techniques culinaires, s'informer autour des pratiques alimentaires (bio, saison, lien avec la santé), et même **pratiquer le français**.

1.6. Prendre part à des événements du quartier et au-delà : La Cuisine comme tiers lieu

Nous l'avons vu, La Cuisine du 101 ne se limite pas à mettre à disposition un espace de cuisson. Dès sa conception, elle est pensée comme **un lieu où le culinaire devient support de soins au sens large**. Marie, l'explique : « *Eh bien, moi j'y avais vu à l'époque [...] surtout la possibilité d'aller explorer tous les aspects de ce que le culinaire amène chez les gens en termes de soins, que ce soit de réconfort mental, de la santé, mais en utilisant aussi quelque chose de socio-culturel, artistique. [...] Donc c'est ce que je lui proposais dans l'aspect du tiers-lieu, en disant on va peut-être développer et tirer le fil de qu'est-ce que se nourrir amène comme création possible autour de plein de thématiques* ».

Pierrick, artiste-cuisinier de la Cie Rarawoulib, souligne le caractère inédit de la fonction que remplit La Cuisine du 101 : « *En y réfléchissant, j'avais jamais eu à ce point la sensation d'un lieu qui est différent, qui a un usage tellement... qui remplit une fonction nouvelle, un nouvel organe qui a été créé* ». Son regard met en lumière que cette inscription territoriale ne se réduit pas à une simple présence de plus dans le paysage associatif mais bien à l'apparition d'un « *organe* » nouveau dans la vie du quartier.

La fonction de La Cuisine du 101 comme tiers-lieu se traduit très concrètement dans une série d'**événements culturels, artistiques et festifs**, organisés à La Cuisine et hors les murs : les soirées voisinages, les goûters after-school, la Grande tablée, la participation à la fête du quartier...

Ces événements amènent aux participants une certaine ouverture car ils favorisent la rencontre avec différents publics (associations, artistes, militants...) et leur font découvrir d'autres espaces de la ville.

→ Participer aux soirées voisinage pour se nourrir culturellement

Pour Sandia, habitante du quartier voisin et participante régulière aux soirées voisinage, ces temps jouent un rôle clé pour **ouvrir d'autres horizons** aux personnes qui fréquentent La Cuisine : « *C'est important parce que ça permet même aux personnes, même aux bénéficiaires de La Cuisine, en fait, de voir autre chose, de voir La Cuisine autrement et de découvrir des choses parce que eux, parce que leur quotidien est plus compliqué, n'iront pas voir de toute façon, n'iront pas voir d'eux-mêmes parce qu'ils ont*

autre chose à penser et que La Cuisine leur propose justement une ouverture culturelle autre que ce qu'ils connaissent déjà. [...] C'est un lieu qu'ils connaissent, donc ils ont confiance en ce qu'on leur propose et en même temps, ils se disent je vais connaître d'autres choses. [...] Et c'est important aussi d'avoir un lieu où, justement, on peut découvrir autre chose sans vraiment sortir de sa petite zone de confort, de sa petite bulle de La Cuisine ».

→ Participer à des événements du quartier pour s'ouvrir vers d'autres sphères (culturelle, militante, citoyenne...)

Pour plusieurs personnes, La Cuisine agit comme un **tremplin vers d'autres lieux et formes de participation**, en particulier culturelles ou citoyennes. Claudia souligne ainsi que La Cuisine ne se contente pas d'accueillir, mais emmène vers d'autres espaces, comme le cinéma Gyptis, à travers des projections sur l'alimentation pour tous. Ce type de proposition élargit les horizons, tout en s'ancrant dans des thématiques communes : *« Ils m'ont amené aussi vers le cinéma, c'était l'alimentation pour tous voilà au Gyptis. [...] Donc c'est là où j'ai découvert une des personnes qui travaille ici. [...] Elle intervenait en tant que personne qui était ailleurs dans une autre association et qui s'occupe aussi d'alimentation pour tous ».*

De la même manière, la participation aux fêtes de quartier constitue un premier pas vers la vie publique locale. Hasma raconte comment, partie de l'hôtel-appart voisin, elle se rend avec sa fille aux fêtes organisées avec La Cuisine, transformant ainsi une fréquentation « utilitaire » du lieu (cuisiner pour la famille) en implication dans la vie du quartier : *« Les fêtes de quartier, moi, pas mal de fois, j'ai participé. J'étais à National, à l'appart hôtel juste à côté, donc j'ai préparé la petite, elle a pris une petite robe, elle a bien bien plié, on est allé participer à la fête du quartier ! ».*

Ces événements offrent donc aux cuisiniers et cuisinières de La Cuisine du 101, une occasion concrète de sortir de cette seule identité pour devenir participants et participantes à part entière d'actions culturelles, festives ou militantes.

En outre, la participation à ces événements sont aussi des moments où se rejouent les places de chacun et chacune, en mettant au premier plan **les capacités, les talents et l'engagement des personnes qui cuisinent**.

→ **Participer aux événements de La Cuisine pour valoriser ses talents collectivement**

- **A propos de l'événement "La Grande tablée" :**

Pierrick est cuisinier et artiste de la Cie Rarawoulib. Il a mis en place le dispositif culinaire "La Grande tablée", qui est « *une aventure* », « *un grand défi* » dont l'« *objectif [est] de nourrir la foule* » mais qui est surtout **un prétexte à créer des rencontres, du lien, se décentrer et générer de la fierté grâce à l'action collective**. Pour Pierrick, « *il y a beaucoup d'enjeux assez géniaux* » à travers ce dispositif, « *ce qui est intéressant, c'est le chemin* ».

Dans ce cadre, il a co-organisé deux grandes tablées avec La Cuisine du 101, une en 2024 et une 2025. En 2024, il y avait deux personnes de La Cuisine, une dizaine de bénévoles de l'association En chantier et une quinzaine d'artistes du Couvent Levat. Toutes et tous ont œuvré à la réalisation d'un repas pour 400 personnes. Les artistes eux avaient pour « *défi avec leur savoir-faire de designer l'assiette, [...] faire en sorte que l'assiette soit très belle et ensuite la reporter, la reproduire autant de fois qu'il sera nécessaire. Donc, ça, c'est le grand défi qui fait partie aussi de la grande fierté qu'on va retirer du travail. C'est que ce qu'on a cuisiné, d'un coup, ça arrive devant les convives et c'est très beau* ».

L'édition 2025 donne lieu à d'autres rencontres marquantes autour de La Cuisine. Trois cuisiniers y ont proposé une recette : « *Donc là, j'avais deux garçons, une femme, rencontre très, très ouf, en fait. M, [...] un mec qui a trouvé un logement à Gap mais qui vient ici pour faire un événement avec La Cuisine du 101, c'est dire à quel point il est attaché. D, qui a fait tous les projets artistiques possibles, [...] qui est dans une réalité de vie, mais dure, dure, dure. Et qui est toujours avec cette gaieté, cette simplicité, rester aussi généreuse et gentille et joyeuse en toute situation. Magnifique, quoi, enfin, c'est des qualités, des vraies qualités de cuisinier, ça. C'est, l'état dans lequel on est, ça passe dans la nourriture. Donc, cet état permanent de, ben, c'est dur, mais c'est dur mais on est heureux, on est là !* ».

Au-delà du jour J, Pierrick raconte la façon dont la préparation s'inscrit dans un temps long et collectif : « *En général, on fait une journée entière de travail la veille, mais on s'est vus trois fois avant dans les mois qui ont précédé. C'est surtout prendre toutes les idées [...] et ensuite écarter ce qui est trop compliqué [...] et essayer de faire quelque chose qui va bien ensemble. [En 2024] elles avaient porté chacune quatre ou cinq recettes.* ». Il décrit aussi ces longues heures de travail partagé au plus près des personnes : « *On fabrique un espèce de petit plan de travail et pendant quatre heures, on est à table, les uns en face des autres, à se regarder et nous, les cuisiniers, on tend l'oreille, on essaye de faire attention à ce qu'il se passe, [...] on est aussi garant de la bonne, la bonne*

ambiance. C'est parfois difficile quand la tension monte un petit peu ! ». Durant ce temps de travail collectif, c'est l'occasion pour chaque participant·e d'être tour à tour en position d'apprenant et de passeur de savoirs, Pierrick l'explique : « Et aussi, la petite assistance, le petit coup de pouce, le "ah, mais on pourrait essayer ça". Ce travail-là, je le trouve quand même très intéressant, parce qu'il est... Parce qu'en plus, ce n'est pas surplombé... Enfin, on est en train d'apprendre en même temps en fait parce qu'ici, les plats du monde entier défilent donc on n'est pas sachant. Enfin, il y a quelques trucs qu'on peut apprendre, mais toi aussi, tu as plein de trucs à nous apprendre ! ».

Enfin, l'événement "La Grande tablée" montre comment un dispositif culinaire peut **produire des liens, une mémoire commune, le sentiment de puissance collective et in fine de la fierté**, au-delà de l'événement lui-même : « *Mon travail, c'est de faire un dispositif où on transmet, où on échange, où on se raconte nos vies, où on relève un défi ensemble. Donc il y a un peu ce côté bateau de pirate où on a besoin de tout le monde. On a besoin de l'engagement de tout le monde. Et ça, ça va créer des... Ça crée des liens quand on se recroise des années après. On a fait ça ensemble, en fait. Ça ne mourra jamais [...] Et quand on relève un grand défi et qu'on en sort victorieux, on est un peu plus fort ! ».*

Pour les cuisinier·es de La Cuisine du 101, participer à cet événement renforce la **possibilité d'« être autre chose » qu'une personne en difficulté** : on est cuisinière, hôte, artiste d'un jour, membre d'une équipe qui relève un défi.

- **A propos des soirées voisinage :**

Tout comme le dispositif de "La Grande tablée", les soirées voisinage permettent de **renverser le regard sur les personnes en situation de précarité**. Les talents culinaires et l'hospitalité des cuisinières et cuisiniers sont mis en avant, plutôt que leur précarité. Sandia explique : « *Je trouve que c'est important la valorisation des personnes qui ne se sont pas forcément mises en valeur. Je sais que pendant ces soirées voisinage, on dit toujours c'est elles qui ont cuisiné... Voilà et sans mettre en avant, en fait, leur précarité, mais en mettant en avant leur talent et le fait qu'elles savent très, très bien cuisiner et qu'elles savent très, très bien accueillir le public. Et j'ai toujours trouvé ça très important, du coup, on oublie, en fait, que c'est des personnes en précarité parce qu'on ne le voit pas, en fait, ça ne se voit pas. Et ce lieu, il efface un peu... pendant ces soirées-là, en tout cas, il efface un peu ce... ce décalage qui existerait. Et moi, je trouve ça important pour elles. [...] Le fait que, voilà, elles sont là et disent "Bon, moi, j'ai du temps et j'ai les moyens, j'ai de la capacité" et elles offrent, ces personnes-là offrent ça. Et en même temps, elles se donnent... Enfin, on dit "Ben, voilà, tu vois, finalement, tu n'es pas qu'un sans-abri, tu n'es pas qu'une personne en difficulté, tu as des talents, tu as des capacités". Et vraiment, les mettre en avant et les valoriser, je trouve ça super important ».*

La valorisation des personnes à travers ces événements se jouent aussi pour les structures invitées et les publics qu'elles mobilisent, en particulier les jeunes qui viennent présenter leurs réalisations, comme le relate Sandia : *« Je pense que c'était ADDAP 13 avec les jeunes qui avaient voyagé et qui avaient filmé, donc qui avaient fait tout un reportage sur leur séjour et ils étaient venus présenter ça. C'étaient des jeunes ados et jeunes adultes qui étaient très, très, très fiers de ce qu'ils avaient fait en utilisant des appareils photos, donc les numériques, les vrais appareils photos, etc. Ils étaient très fiers de ce qu'ils avaient fait. Ça m'avait touchée parce que je me suis dit, mais voilà, en fait, ils étaient fiers d'eux. Et je me suis dit, voilà, en fait, vous n'êtes pas que des jeunes de quartier, comme on le dit, vous êtes capables de faire des grandes choses. Donc, soyez fiers de vous. Et ça m'avait vraiment touchée ! ».*

La Cuisine du 101 devient alors **un point de convergence où différentes formes d'engagement** (associatif, artistique, éducatif) et **différents publics se rencontrent et se reconnaissent mutuellement.**

- ★ **EN RESUMÉ :** La Cuisine, en tant que tiers-lieu, ouvre un **accès concret à des pratiques culturelles** et à la **découverte d'autres espaces du quartier**, tout en constituant un **levier d'investissement et d'engagement** dans des dispositifs porteurs de lien social et d'estime de soi.

PARTIE 2 : Le fonctionnement de La Cuisine du 101 et son évolution

2.1. L'accueil inconditionnel : une valeur centrale

Les personnes rencontrées soulignent que La Cuisine du 101 se distingue par **un accès ouvert, sans orientation préalable, ni condition sociale**. Hasma insiste sur cette caractéristique importante à ses yeux : *« Moi, je trouve que c'est le point positif pour La Cuisine du 101. Pour moi, à mon avis, s'il y a quelqu'un qui a besoin de faire la cuisine, s'il trouve un endroit où il peut cuisiner, c'est mieux. C'est-à-dire, bien sûr, il y a d'autres endroits, c'est spécifique pour, par exemple, les gens qui vivent dans l'hôtel et qui n'ont pas de cuisine. Mais La Cuisine du 101, c'est pour tout le monde. Il y a des gens qui vivent même dehors. Ils n'ont même pas le logement. C'est-à-dire, ils peuvent venir pour au moins manger dans la journée une fois. C'est-à-dire... Si La Cuisine demande une orientation, on ne donne pas la possibilité à tout le monde d'accéder à La Cuisine ».*

Messaoud exprime la même idée en mettant en avant l'absence de justificatif à donner : *« On ne te demande pas. Prouve que tu n'as pas la cuisine chez toi. On ne te demande rien. Tout le monde est le bienvenu. [...] Je me suis senti bien, heureux ! ».*

Au-delà de l'accès, cet accueil inconditionnel se traduit aussi par **la possibilité de rester longtemps sur place, de s'installer et de prendre son temps pour cuisiner**. Sandia rappelle que cette temporalité n'a rien d'évident ailleurs : *« Ce n'est pas partout qu'ils vont trouver la possibilité de rester là toute une après-midi ou même de 11h jusqu'à 17h pour cuisiner des repas pour une famille pour trois jours, quoi. Ce n'est pas tout le monde qui peut faire ça, quoi ! ».*

Du côté de l'équipe, Louise décrit ce cadre comme une composante essentielle du lieu : *« En tout cas moi je trouve ça assez agréable... De travailler dans un lieu où on fait de l'accueil inconditionnel... C'est à dire qu'on ne demande pas de papier aux personnes et effectivement la première fois qu'ils ou elles viennent pratiquement, on peut les laisser cuisiner s'ils ont envie d'emblée de cuisiner, qu'il y a une place... Ça peut très bien se faire... Donc il y a ce côté quand même assez spontané qui est assez agréable ! ».*

- ★ **EN RESUMÉ** : L'accueil inconditionnel est vécu comme **non stigmatisant, chaleureux, facile d'accès**. Il représente une **valeur importante** dans ce que La Cuisine du 101 veut véhiculer.

2.2. Ni simple cuisine, ni service social : un lieu pour échanger, s'informer et être orienté à la demande

→ **Ne pas être une structure sociale...**

Dès le départ, La Cuisine du 101 n'a jamais eu pour vocation d'être un dispositif d'accompagnement social dans un parcours balisé avec des codes propres au travail social mais plutôt **un espace où existent des ressources dont on peut se saisir ou non**, comme l'explique Marie : « *On ne fait pas du social à proprement parler, "je t'accompagne, tu as un parcours, tu t'insères dans un parcours". Non. Devant tes yeux, il y a plein de choses, tu t'en saisis parce qu'on fait en sorte que tu puisses t'en saisir, mais on ne fera pas à ta place !* ».

Elle insiste qu'il y ait une vigilance à **ne pas glisser vers un accompagnement social formalisé** : « *J'aimerais justement qu'on reste à ce qu'on a envie de représenter et qu'on n'aille pas trop se diffuser dans ce qui n'est pas notre métier* ». Et c'est justement en proposant un lieu où « *la personne, quand elle vient te voir, elle ne s'inscrit pas dans un parcours d'accompagnement, mais au contraire, elle est dans un lieu où enfin elle sort de ça* ». Marie précise : « *Moi je veux pas rentrer dans cette relation avec les gens [...] parce que ça leur apporte tout autre chose de ne pas être face à ça* ». En revanche, cela n'empêche pas, de « *faciliter le lien [...], c'est pour ça que je travaille avec le CCAS, Territoires sans recours, etc. mais parce que c'est eux qui vont faire ça, c'est pas moi. Mais pour moi, c'est primordial, sous le sens, justement, du tiers lieu !* ».

Du côté de l'équipe du Bouillon de Noailles, cette ligne de crête a été progressivement clarifiée au fil de l'expérience. Benjamin revient sur les hésitations du début : « *Après au début je pense qu'on voulait trop bien faire donc on a fait un peu un semblant d'accompagnement mais sans vraiment réussir à le faire... Et très vite on s'est rendu compte... Bah non il fallait que ce soit un lieu comme je disais d'orientation et d'accueil inconditionnel sans vraiment prendre part sur l'aspect social. Comme au début quand on a ouvert, on ne savait pas s'il fallait qu'il y ait forcément des prescripteurs, que chaque personne ait une orientation un peu comme au Noga par exemple... A la base ça devait fonctionner comme ça, puis en fait on s'est dit bah non... Si on veut accueillir tout le monde, c'est quand même plus simple de juste dire bah venez... Si les gens ont envie de parler ou ont des problématiques, ben on les oriente vers des structures sociales et s'ils veulent juste passer un moment, ils passent juste un moment, c'est très bien aussi !* ».

Alicja, explique alors qu'il s'agit d'une posture partagée par l'ensemble de l'équipe encadrante et assumée comme élément structurant de La Cuisine du 101 : « *Je pense que le but de cette cuisine, c'est notamment de ne pas avoir une casquette sociale. En fait, il y a plein de gens qui veulent être dans un endroit pour enlever "Je suis sans-abri"... Et du coup, [...] nous notre posture, ce n'est pas forcément chercher quelque chose...*

On est là pour être ensemble ». Elle précise alors que l'équipe cherche à se distinguer d'« autres cuisines sociales qui ont des laveries, qui ont des travailleurs sociaux » et résume ainsi le « menu de La Cuisine du 101 », présenté lors de la venue d'une nouvelle personne : « accueil inconditionnel, écoute confidentielle, bienveillance et s'engager pour un lieu collectif », en ajoutant : « si vous avez besoin de parler de n'importe quoi... Vous pouvez... On est là... On ne peut pas avoir forcément de solution à tout mais on peut chercher... ».

→ ... **Une proposition qui correspond à des attentes**

L'intérêt d'un tel dispositif est de **ne pas reproduire une relation "aidant-aidé"** mais de développer une autre forme de relation avec les cuisiniers et cuisinières, propre au tiers-lieu : **un espace où l'on vient d'abord pour cuisiner, respirer, faire du lien**. Ce paramètre apparaît important, voire recherché, comme l'expose Hasma : « *Moi, personnellement, c'est mieux comme ça, parce que là-bas, on vient juste pour cuisiner, on partage. Et sinon tu demandes à Alicja ou à Louise [...] pour les papiers ou une assistance, elles nous orientent bien. [...] C'est bon comme ça* ».

Agathe, elle, insiste sur cette distinction propre à La Cuisine du 101 et explique l'intérêt qu'elle y voit : « *C'est pas un CCAS, c'est différent. Tu peux avoir des conseils quand on parle entre nous si quelqu'un expose sa problématique, avoir un conseil et l'écoute déjà aussi parce que c'est important. Que ça ne mélange pas tout, c'est bien ! On vient justement pour se libérer des problèmes !* ». Pour elle, l'intérêt du lieu est précisément d'offrir un espace de respiration où « *là au moins on se fait plaisir, ça fait partie de la santé mentale, santé pour tous aussi* », en ayant des « *petites discussions [...] entre femmes presque ou de société* » sans être replongé en permanence dans « *les aides sociales* », « *la CAF et tout ça* », « *on les laisse de côté* », « *c'est un moment de libération [...] [où] on oublie un peu, tu arrives à t'évader et te faire plaisir et faire plaisir aux autres* ». Claudia prolonge cette idée en soulignant que La Cuisine peut jouer un rôle de passerelle, sans se confondre avec un service social : « *C'est un point de départ pour beaucoup de choses. En tout cas, si en fait, elle ne connaît pas certaines choses, elle a besoin d'entraide. Peut-être ici, il y a quelqu'un qui sait. Il peut lui donner. Ce n'est pas un système social. Mais c'est un point de départ pour aller vers le social et essayer de trouver des solutions aussi !* ».

★ **EN RESUMÉ** : Pour les cuisinier·es comme les salarié·es, il est essentiel de préserver La Cuisine du 101 comme un espace où l'on peut **parler de ses problématiques, être orienté si besoin**, tout en restant à **distance des codes**

et du cadre du travail social classique afin de ne pas être dans une posture “d’aidant-aidé” mais plutôt de pair-aidance².

2.3. Freins, limites, besoins et envies autour de l’usage du lieu

→ Des freins d’accès liés à la précarité des personnes

- Des entraves à pousser la porte de La Cuisine du 101

Les **conditions de vie et la situation de vulnérabilité** dans laquelle se trouvent les personnes peuvent constituer une limite dans leur capacité à fréquenter La Cuisine du 101. Pour Alicja, « *le fait que les gens n’osent pas, la peur de l’inconnu, d’être mal reçu* » ou simplement le fait de « *ne pas connaître l’existence du lieu* » sont des freins. Louise, elle, insiste sur la difficulté, pour un public très précaire, de dégager « *deux ou trois heures dans la journée pour cuisiner* » et de « *trouver la force et le courage de venir* ». Les problèmes de mobilité, de santé ou encore la nécessité de suivre un proche hospitalisé, évoqués par Alicja et Louise, complexifient encore ces parcours.

- Des difficultés pour apporter des aliments à cuisiner

Au départ, le modèle de la permanence collective reposait sur l’idée que chacun apporte ses propres denrées, mais l’équipe salariée a rapidement fait le constat que cela constituait **un frein majeur**. Benjamin raconte : « *À la base, les gens devaient absolument ramener leurs denrées. On n’avait pas du tout de stock de denrées mais on s’est rendu compte assez rapidement que ça allait être un frein. Au début on proposait quand même sel, poivre, farine, sucre etc.... mais c’est tout ! Mais on s’est rendu compte qu’en fait la plupart des gens ils n’avaient rien et que c’était vraiment la première question et le premier frein à utiliser la cuisine. Après on s’est mis à dépanner mais en fait on s’est rendu compte qu’on dépannait tout le monde parce que tout le monde en avait besoin !*

En fonction des demandes, l’équipe salariée a pu ajouter des œufs, de la sauce tomate, de la pâte d’arachide, détaille Benjamin. D’autres aliments ont également été intégrés mais davantage pour leur **apport nutritionnel** : « *Récemment on a rajouté aussi des lentilles corail dans le cadre de nos ateliers pour les protéines, pour équilibrer, pour que quelqu’un puisse avoir un repas complet* ». Dans la même intention, la réflexion s’est faite sur la question des fruits et légumes, Benjamin raconte : « *On s’est dit, c’est cool d’avoir des pâtes mais il y avait aussi cette idée de permettre aux gens de s’alimenter un*

² La démarche de pair-aidance s’appuie ainsi sur la transformation de l’expérience en savoir expérientiel, c’est à-dire en connaissances et compétences construites à partir d’un vécu, permettant d’accompagner comme de soutenir des personnes confrontées à des réalités semblables (Note de cadrage : HAS - Pair-aidance dans les organisations sanitaires, sociales et médico-sociales, janvier 2025)

peu mieux et différemment. Et c'est là qu'on a fait le partenariat donc pour avoir les fruits et légumes. Et aussi que nous on puisse proposer un accompagnement sur l'utilisation de certains légumes et faire en sorte que les gens ils puissent cuisiner des choses aussi un peu différentes des colis alimentaires ou des choses qu'ils avaient ».

À ces freins, liés aux situations de précarité des personnes s'ajoutent des limites structurelles, plus directement liées à l'organisation et aux ressources de La Cuisine du 101.

→ **Des limites dû à la baisse des financements**

- **Une diminution des jours d'ouverture et une perte de publics**

La baisse des financements a conduit à **restreindre les jours et horaires d'ouverture**, avec des effets en chaîne sur la fréquentation. Benjamin rappelle ainsi qu'au démarrage *« il y avait une énorme amplitude horaire, 10h - 21h, 6 jours par semaine »*, et que *« les heures d'ouverture se sont un peu restreintes »* sous l'effet conjugué de contraintes financières et de planning. La fermeture du samedi a entraîné la **perte de certains publics** qui n'avaient que ce créneau pour venir. C'est le cas des étudiants et notamment des jeunes exilés. Louise constate ainsi qu'*« on ne touche carrément plus du tout le public des mineurs non accompagnés »*, pour qui le samedi était *« le jour de prédilection »*.

- **Un accueil parents-enfants fragilisé**

La baisse des financements a aussi entraîné **la suppression du poste d'animatrice**, nécessaire pour occuper les enfants en bas âge pendant que leurs mères cuisinent. Depuis, Alicja observe une **diminution de la présence des familles avec jeunes enfants** : *« Avant il y avait une animatrice qui n'existe plus et qui était dédiée pour faire des animations avec des enfants et s'occuper d'eux pendant la permanence collective. Et je pense que c'est une raison pourquoi il y a moins d'enfants. Parce que c'est vrai qu'avant, il y avait beaucoup d'enfants en bas âge et les parents s'ils n'ont pas de mode de garde, ils ne peuvent pas venir cuisiner »*. Elle y voit un point important à retravailler si l'on souhaite que La Cuisine demeure accessible aux parents d'enfants en bas âge.

- **Une programmation socioculturelle en retrait**

La réduction des moyens touche aussi la programmation socioculturelle : *« il y a plein de choses socioculturelles qui étaient proposées à La Cuisine et qui n'existaient plus ou sont en stand-by »*, souligne Alicja. Pour elle, cette **programmation est un levier important de fidélisation et d'ancrage dans le quartier**, notamment pour *« les gens qui*

viennent aussi chercher autre chose ». Elle y voit alors l'une des **raisons principales expliquant une moindre fréquentation**.

→ **Des besoins et envies dans l'usage du lieu**

À côté des limites identifiées, les entretiens font aussi apparaître un **ensemble de besoins et d'envies** formulés par les personnes qui fréquentent La Cuisine du 101 et par l'équipe salariée.

- **Des moments pour apprendre à cuisiner**

Les envies exprimées par les personnes qui fréquentent La Cuisine du 101 portent d'abord sur les activités proposées. Sandia insiste sur le besoin de temps spécifiquement dédiés à **l'apprentissage culinaire**, distincts des simples animations collectives du mercredi. Selon elle, certaines personnes qui viennent à la permanence collective auraient besoin de « *cours poussés, plus intimes, avec un peu moins de public* », pensés pour celles et ceux « *qui ne savent pas forcément cuisiner, sans avoir à ressentir la honte face à des personnes plus expérimentées* ».

- **Renforcer la dimension culturelle**

Louli plaide pour un **développement plus affirmé de la dimension culturelle du lieu**, en imaginant un poste dédié : « *Ça serait bien qu'il y ait une personne en fixe qui soit employée pour les activités culturelles parce qu'il y a tellement de choses à faire dans ce lieu qu'il faudrait un temps plein supplémentaire ou au moins un mi-temps* ». Cette demande s'accompagne, chez d'autres participantes comme Sandia, d'un souci de visibilité des actions, en particulier lorsque celles-ci se déroulent hors du quartier.

Il est à noter que depuis que ces propos ont été recueillis, une personne en service civique a été recrutée pour justement mettre en œuvre cette composante du lieu.

- **Mettre en réflexion la gouvernance du lieu**

Ces attentes en termes d'activités et de visibilité renvoient plus largement à **la manière dont le lieu est gouverné et partagé**. La question de la gouvernance reste pour le moment à la marge lorsqu'il s'agit de parler du fonctionnement du lieu, pour autant elle suscite **différents points de vue**. Avant tout, Marie souhaiterait qu'au moins « *une personne des cuisiniers-cuisinières sans domicile et une personne d'un autre cercle* » participe au comité technique, mais aussi qu'« *une assemblée des usagers* » voit le jour. Les cuisiniers, eux, mettent autant en avant le besoin de cadre que le désir d'implication. Hasma rappelle que « *les salariés sont là pour organiser* » car les cuisinières et cuisiniers n'ont pas toujours « *la rigueur* » nécessaire, quand Messaoud affirme qu'« *il faut un*

dirigeant qui dit ce qu'on doit faire ». À l'inverse, Louli et Claudia projettent des formes plus collectives de participation, tout en pointant les risques de déséquilibres si certaines personnes sont moins au fait du fonctionnement tandis que d'autres prennent davantage de responsabilités : « *Est-ce que celle qui aide, elle aura une pomme de terre en plus ?* », se demande l'une, tandis que l'autre interroge la possibilité de se sentir « lésés » si une personne « *prend les choses en charge* ».

En mettant en regard ces différentes paroles, on voit se dessiner, au-delà des demandes très concrètes, une interrogation plus large sur **comment La Cuisine du 101 pourrait associer davantage ses usagers aux décisions, sans renoncer au cadre nécessaire pour éviter des rapports de domination.**

- ★ **EN RESUMÉ :** L'accès à La Cuisine du 101 est **freiné par la situation de précarité des personnes** mais aussi par des **limites plus structurelles**, liées à la baisse des financements. Ce contexte fait ressortir des **besoins très concrets** : sécuriser l'accès à des denrées de base et de meilleure qualité, retrouver des temps adaptés à certains publics et redonner une plus grande place aux actions socioculturelles. Enfin, à travers la fréquentation du lieu, se dessinent des **envies et des réflexions plus larges** sur **l'évolution des activités** et sur la manière d'**impliquer davantage les usagers** dans la vie de La Cuisine.

2.4. Un chantier d'insertion professionnelle

→ **L'enjeu de trouver un équilibre entre les différents postes**

La mise en place du chantier d'insertion a impliqué pour l'équipe du Bouillon de Noailles de trouver un **équilibre entre horizontalité de tous les salariés et maintien de la fonction d'encadrement**. Les propos de Benjamin montrent comment ce travail s'est précisé au fil du temps :

« Quand on a commencé, les personnes en insertion, elles avaient comme dénomination, commis de cuisine. Et du coup, ils n'avaient pas le même titre que nous qui étions animateur culinaire. Et du coup, ça faisait un vrai décalage ! Et on s'est rendu compte que déjà, ce n'était pas du tout des commis de cuisine et en plus, on n'avait pas envie de se dire qu'on n'avait pas le même métier. On avait envie de se mettre un peu au même niveau même s'il y avait ce travail d'encadrement à faire. Et du coup, je pense qu'au bout de 6 mois, 1 an, on a changé et tout le monde est devenu animateur culinaire. Et je pense que c'est bien, même pour les personnes en insertion de se dire, bah, même

si je suis encadré, il y a des personnes qui sont référentes, on fait quand même le même boulot. Et au fur et à mesure, je peux faire des choses que Louise et Alicja faisaient avant... Je peux le faire ! Et pas avoir une distinction nette même si je pense que les gens de La Cuisine savent aussi qui est référent ou pas. Mais de dire qu'on est tous animateurs culinaires, on est tous là pour faire un peu le même boulot ! ».

La manière de penser ce chantier d'insertion reste ainsi cohérent avec l'esprit du lieu : **apprendre un travail tout en se sentant reconnu, entouré et valorisé.**

Au-delà du titre, qui est dorénavant le même, se pose la question de la manière de travailler ensemble au quotidien. Louise met l'accent sur cet enchevêtrement des fonctions tout en ayant pour vigilance d'être garant du cadre : *« Tout s'entrelace un petit peu effectivement à La Cuisine parce que les personnes en insertion sont elles-mêmes animatrices ou animateurs culinaires. Et nous, bah voilà, on est là pour faire ça. On est là, on est garant un peu qu'elles aussi se sentent bien, qu'elles puissent profiter de leur expérience pour renouer avec le monde du travail et donc comme le nom l'indique de mettre un cadre. Parce que voilà, ces personnes n'ont pas forcément les notions de ce que c'est que travailler, de tout ce que ça implique, etc.... ».*

Dans la continuité, Alicja montre comment ce cadre se concrétise par **l'attribution de responsabilités spécifiques aux salarié·es en insertion**, pensées comme des **appuis à l'autonomie et à la valorisation** : *« On essaye aussi un peu de donner des responsabilités pour les salariés en insertion, ce qui fait aussi qu'ils ont certaines tâches en autonomie à faire et du coup, ils sont plus valorisés aussi vis-à-vis des bénévoles. J'ai l'impression que depuis qu'on a un peu instauré ce système de responsabilités, pour noter les personnes dans les cahiers, pour le téléphone, pour les ateliers de mercredi... les personnes bénéficiaires, bénévoles, leur demandent beaucoup plus de choses. Et ça leur a permis de prendre confiance en elles parce que c'est vrai que la plupart des personnes un peu timide n'osaient pas et du coup ça les a beaucoup aidées de prendre un peu plus d'autonomie ! ».*

Ce travail d'équilibre et de **complémentarité des postures** est perçu de la part des personnes qui fréquentent La Cuisine et semble être un élément qui participe à se sentir bien dans ce lieu. Louli, participante aux ateliers du mercredi, en témoigne :

« Il y a vraiment dans l'équipe quelque chose de très humain qui n'est pas facile à reproduire. Et même je trouve qu'ils ont des approches dans l'équipe complètement différentes. Simone c'est un peu la maman mais qui pose quand même le cadre et qui donne des conseils techniques. Elle ressemble un peu à ma mère je trouve dans sa manière des fois de parler. Et après Louise qui a une forme d'autorité naturelle, mais je ne sais pas, il y a quelque chose de très angélique dans la façon de voir les choses. Il y a toujours d'autres possibilités il y a toujours d'autres manières de faire, donc il y a une

ouverture. Et puis après Alima qui est là, on voit qu'elle teste des approches différentes parce qu'on dirait qu'elle apprend, d'un jour à l'autre tu vois qu'elle essaye de nouvelles choses ou elle m'aborde d'une façon différente. Elle a réfléchi. Et je trouve ça hyper complémentaire et c'est pour ça qu'on se sent... moi je trouve que c'est pour ça que je me sens particulièrement à l'aise dans ce lieu. J'en ai vu d'autres, je ne vais pas critiquer les autres lieux, mais il y a quelque chose de très particulier. Je pense que c'est lié un peu à ce lieu de vie où on voit les gens faire des courses, échanger, ils font pas des réunions, mais des fois ils font des échanges sur des trucs, et en même temps ça cuisine. Il y a une forme de bienveillance un peu omniprésente et pas pesante ! ».

Le regard de Louli met ainsi en lumière ce que le chantier d'insertion produit aussi pour les personnes accueillies : **une équipe aux rôles différenciés mais complémentaires, qui rend possible un lieu à la fois structuré, bienveillant et accueillant.**

→ L'enjeu d'être un salarié-e en insertion auprès de personnes en situation de précarité

L'équipe du Bouillon de Noailles remarque que le chantier d'insertion peut paraître comme un **terrain sensible** parce qu'il met au travail **des personnes elles-mêmes précarisées auprès d'un public en grande difficulté**. Benjamin souligne alors les impensés dans l'intention de départ : « *Dans les objectifs de base, c'était d'être un chantier d'insertion aussi [...] que ce soit un lieu de formation et un lieu qui emploie des gens aussi, qui donne du travail, en plus de tout ce que ça peut donner ! [...] Et je pense qu'on avait sous-estimé aussi l'insertion et l'encadrement de l'insertion. Où là, pareil, on s'était dit : "Ah bah super, on travaille en binôme et tout ça", mais c'était pas encore cadré comme on a réussi à le faire aujourd'hui. Du coup, c'est vrai que c'était compliqué avec les premiers salariés en insertion. C'est compliqué de travailler dans un endroit où il y a des gens dans une situation de précarité, avec des gens qui sont eux-mêmes en situation de précarité, de réussir à leur faire avoir une posture un peu différente. Ça, c'était compliqué au début, je pense ! ».*

Alicja précise ce que cette configuration a de spécifique : elle crée **à la fois de la proximité et des risques**. D'un côté, « *le fait d'avoir des salariés en insertion qui accueillent des personnes en grande fragilité, ça peut être un avantage parce que c'est comme un travail de pairs donc il y a une grosse affinité et parfois les gens se sentent beaucoup plus à l'aise d'être accueillis* ». De l'autre, cette proximité expose davantage les fragilités des salarié-es en insertion : « *En fait, les personnes en insertion, [...] c'est des personnes aussi qui peuvent dans leur passé avoir subi beaucoup d'injustices par rapport à leur parcours et du coup, parfois, [...] elles sont moins patientes, elles ne sont pas capables d'avoir du recul. [...] Et du coup, je pense que ça, c'est un aspect de friction, de ne pas avoir la posture patiente, de médiation bienveillante, d'une personne*

travailleuse sociale. Ça, c'est un aspect et l'autre aspect, peut-être, c'est aussi par rapport à l'âge [...] Il y a eu aussi des personnes qui étaient très jeunes qui ont travaillé à La Cuisine du 101, qui sont peut-être fragiles, qui prennent très à cœur, qui sont intéressées par le social mais qui peut-être font des erreurs, comme nous tous au début, de vouloir tout sauver, tout le monde, d'être très émotionnel dans la chose... Et du coup, ça aussi, ça a posé des problèmes dans le passé ! ».

Louise insiste, elle, sur la difficulté de **tenir une posture professionnelle quand on partage en partie les mêmes difficultés que les personnes accueillies**. Elle décrit des salariés en insertion tiraillés entre l'envie de se distinguer et expériences communes : *« C'est vrai que parfois, la personne peut avoir à la fois envie de se démarquer mais dans le fond, elle se rend bien compte aussi qu'elle a parfois les mêmes problématiques. Par exemple, il y a peut-être certains salariés qui avaient eux-mêmes envie de cuisiner pour eux parce qu'ils étaient dans des situations où eux-mêmes ne pouvaient pas cuisiner. [...] C'est vrai que parfois on sent que finalement, eux-mêmes pourraient bénéficier de La Cuisine. Donc le truc de la posture, je pense qu'il est assez difficile à comprendre. Et c'est quelque chose je pense que dans les formations, c'est très important d'expliquer. [...] Après, moi, je vois aussi des effets positifs, des affinités, où effectivement, les personnes elles vont plus facilement s'ouvrir ou parler dans leur langue aussi avec les personnes en insertion ».*

Les propos de Benjamin, Alicja et Louise montrent ainsi que le pari du **“pair qui accueille des pairs”** produit à la fois des effets puissants de confiance et de proximité, et un ensemble de tensions autour de la posture professionnelle, que l'équipe doit travailler en continu à travers un travail de supervision mais aussi via la formation et l'analyse des pratiques professionnelles.

→ **La nécessité de structurer les postes et se former collectivement**

Au démarrage, le travail de coordination a d'abord consisté à **clarifier les rôles et les métiers**, dans un contexte où il n'y avait pas une équipe stable dédiée à La Cuisine du 101. Marie revient sur cette période : *« Quand je suis arrivée, tous les salariés du Bouillon potentiellement venaient à La Cuisine du 101 travailler. Ils tournaient, tous et toutes, quels qu'ils soient, donc insertion, pas insertion, peu importe leur poste puisque tout le monde avait toutes les fonctions. Donc en fait, t'as tout le temps une autre personne qui a une autre manière de voir le truc. Il n'y avait pas une équipe, il y avait le Bouillon de Noailles à La Cuisine. Donc pour moi, la coordination globale d'une équipe, ça a été un chantier énorme ! [J'ai dû expliquer qu'] on était en train de créer des métiers associés à La Cuisine du 101 [...]. Donc aujourd'hui, on a eu un consensus sur les métiers que représentaient ces postes ».*

Du côté de l'équipe, ce travail de structuration a très vite été associé à un **besoin de formation spécifique, lié à l'accueil de publics en grande précarité**. Benjamin souligne ainsi le décalage initial entre leurs compétences d'animation culinaire et les exigences d'un lieu fréquenté par des personnes « très fragiles » : *« Quand on a commencé, on n'était quasiment pas formés à l'accueil, etc. Animer des ateliers de cuisine dehors ou quelque part, ça va ! Mais c'est vrai que là, on avait un peu sous-estimé cet accompagnement avec des publics très fragiles, etc. Au début, c'était un peu compliqué. Après, on s'est rendu compte qu'il fallait qu'on se forme. Et qu'on ait des process de comment accueillir, comment accompagner au sein de La Cuisine, quelle relation avoir avec les prescripteurs, tout ça ».*

Alicja décrit la manière dont l'équipe a progressivement mis en place des **temps de formation, en s'appuyant sur des partenaires extérieurs et sur des outils internes**. Elle rappelle notamment la formation menée avec La Cloche : *« On a élaboré cette formation avec La cloche sur les personnes sans-abri [...] notamment pour comprendre les rythmes et les besoins des personnes sans-abri. On avait fait ça parce qu'au démarrage du projet, il y avait beaucoup de personnes qui étaient dans la rue ou avec des problèmes d'addiction [...] Et du coup on s'est dit, on doit se former sur certaines choses ! On a aussi fait des formations sur la posture professionnelle en accueillant des personnes en grande précarité, suite notamment à des difficultés parce que, évidemment, c'est un petit peu un point de sensibilité et de vigilance ! ».*

À partir des difficultés rencontrées au quotidien, l'équipe a aussi structuré des temps dédiés à la formation en interne, au cours desquels sont produits des documents issus de réflexions partagées : *« On s'est rendu compte que dans le travail, parfois, il peut y avoir des difficultés de plein de facettes différentes. Et du coup, on a mis en place plusieurs choses. On a mis en place des journées d'accueil et de formation quand il y a un changement d'équipe par exemple. Donc, quand des personnes arrivent en poste, on fait une journée d'inclusion où on parle de l'accueil du public : Qu'est-ce que ça veut dire un public en grande fragilité ? Une personne en grande précarité, c'est quoi ses besoins ? Qu'est-ce que c'est la permanence collective ? Et on élabore collectivement avec les salariés, des documents par rapport à ça ».*

Avec le temps, cette dynamique de structuration interne amène aussi Marie à **reconsidérer la place des compétences plus directement issues du travail social**. Elle explique comment son regard a évolué sur la présence éventuelle d'un-e travailleur-se social-e au sein de La Cuisine du 101 : *« Pour rendre La Cuisine encore plus partenariale, il y aurait encore une autre pratique et posture à avoir, issue du travail social, qui nous manque aujourd'hui. [...] Au début, je ne voulais pas de travailleur social par peur de casser l'ambiance tiers-lieu. Maintenant, avec aussi un recul de supervision, d'analyse aussi des autres dispositifs, je comprends mieux ce que cette posture et ce*

cadre apportent à une équipe, et je vois que c'est justement ce qui nous fait défaut parfois ! ».

Se dessine ainsi une double exigence : **stabiliser des postes et des rôles propres à La Cuisine du 101 et s'adosser à des cadres professionnels existants** pour que l'équipe ne soit pas seule à inventer une méthodologie d'accueil et d'accompagnement, **d'où l'importance des partenariats institutionnels noués.**

★ **EN RESUMÉ** : La Cuisine du 101 est un chantier d'insertion où le **souci d'horizontalité** entre encadrant·e technique et animateur·ice culinaire est prégnant. **L'enjeu de la formation est central**, tant pour **assurer un cadre aux salarié·es en insertion** afin de favoriser leur autonomie et confiance en soi, que pour être en mesure de **tenir collectivement une posture professionnelle** vis-à-vis des personnes en situation de précarité.

2.5. S'inscrire dans les réseaux du travail social et de la précarité alimentaire

→ Constituer un réseau de partenaires prescripteurs

En 2022, au lancement du projet, un travail a été fait en amont pour rencontrer les prescripteurs et « *vraiment bien mettre en place le projet* ». Le partenaire principal, qui oriente les personnes vers La Cuisine du 101 est Sara Logisol, via l'équipe mobile hôtel qui intervient dans les hôtels du 115 ; conformément au projet déposé auprès de la DIHAL³.

Les premiers partenariats issus du terrain ont été noués avec des **structures sociales implantées sur le quartier de Saint-Mauront**, comme le CHRS William Booth de l'Armée du Salut et le Centre social. Ils ont eu plusieurs avantages, comme l'explique Marie : « *Ils nous ont permis d'orienter les gens, ou eux, d'orienter chez nous, et de s'ancrer sur des réflexions autour de l'utilité sociale du lieu sur le quartier* ».

Par la suite, **d'autres partenariats se sont construits au fur et à mesure avec les MDS, les CCAS, les CHRS, les CSAPA⁴ et différentes associations qui gravitent autour de l'aide alimentaire.** Cette recherche de nouveaux partenaires répond aussi à une baisse de la fréquentation des permanences collectives, via les prescripteurs. Marie raconte cette évolution qui l'interpelle : « *Actuellement, l'orientation, par le biais des prescripteurs du secteur du travail social, est à peu près à 80%. Au moment où s'est créé*

³ Délégation interministérielle à l'hébergement et à l'accès au logement

⁴ Maison de la Solidarité, Caisse centrale des activités sociales, Centre d'hébergement et de réinsertion sociale, Centres de Soin d'Accompagnement et de Prévention en Addictologie

La Cuisine du 101 et les partenariats avec les prescripteurs, c'était 100%. Et ensuite on a eu un gros trou où tout d'un coup c'était que 50% et là on remonte à 80%. Donc pour moi, à la fois c'est chouette de te dire qu'il y a d'autres types d'orientations qui font que les gens viennent par eux-mêmes, super ! Et en même temps, c'est chouette quand même qu'il y ait une majorité de personnes qui sont orientées par le travail social parce qu'en fait, on lutte contre le non-accès au droit. Donc ça veut dire qu'on est quand même dans un réseau où les gens sont en lien avec le travail social et on en a besoin ! ».

A propos de cette baisse de fréquentation, Marie fait cette analyse : « Avec ma consœur Anaïs, coordinatrice de la Bonne adresse, à l'Armée du Salut, on avait pressenti qu'en multipliant les dispositifs, de notre point de vue, c'est super parce qu'enfin, il y a plus de place pour les gens mais du point de vue des prescripteurs, c'est encore plus compliqué d'orienter. Donc il y a ça, c'est qu'en fait, tout d'un coup, il y a plusieurs propositions, donc c'est génial, mais comme à chaque fois, il y a une cartographie mentale à faire des propositions pour la personne qui oriente ».

Au moment du creux de fréquentation, les prescripteurs ont suggéré d'organiser des permanences directement dans leurs structures. Cette proposition ne correspondait pas tout à fait à la posture souhaitée par Marie, mais elle y a tout de même vu un intérêt : « Depuis le début, c'est quelque chose que je refusais, parce qu'en fait, je tenais à ce que l'aspect tiers-lieu, c'est-à-dire on s'ancre dans un lieu et on part du lieu, soit installé. [...] Et donc j'essayais de renforcer ça et je leur disais : “Nous, on préfère travailler avec vous sur comment vous pouvez mieux orienter, peut-être avoir du temps pour accompagner les gens, venir nous voir, plutôt que ce qu'on aille les chercher parce que sinon, le parcours, il dépendra toujours de l'énergie physique de quelqu'un ou des ressources humaines, plutôt que de l'autonomie des personnes”. Mais vu que communément, tout le monde me propose ça, ce qu'on va faire, c'est qu'on va organiser une tournée des prescripteurs en one-shot, par contre. Et comme ça, les équipes aussi en cuisine vont pouvoir aller vers les personnes et ça va peut-être leur faire du bien parce que c'est aussi les retours qu'elles faisaient en cuisine, pour comprendre ! Donc je me suis dit très bien, super, ça avait plein d'objectifs ! ».

Cette tournée des prescripteurs a ainsi permis de relancer les orientations vers La Cuisine du 101. Une tournée dans les hôtels a également été organisée pour aller vers les personnes qui n'ont pas accès à une cuisine. Benjamin en souligne l'effet direct sur la fréquentation : « Ce qui nous a fait vraiment avoir du monde, c'était les tournées dans les hôtels. On était accompagnés par ACF à cette époque. Et on s'était rendu compte que pour avoir du monde, il fallait vraiment aller présenter le projet directement là où les gens étaient. Et je dirais qu'une fois qu'on a fait ça, il y a eu un pic de fréquentation ! ».

- **Focus sur les “petit-déj de l’orientation” et les “cafés-prescripteurs”**

L’orientation vers La Cuisine du 101 par des structures sociales ne repose pas sur des conventions formalisées mais sur la **circulation d’une information claire**, le but étant que *« tout le monde ait la même information »*. Pour se faire, Marie a mis en place **“les petit-déj de l’orientation”, un temps dédié à clarifier le fonctionnement de La Cuisine** (tiers-lieu, accueil inconditionnel, pas un dispositif social classique) **et construire un langage commun avec les travailleurs sociaux**. Elle résume ainsi l’objectif : *« savoir comment ils travaillent pour qu’on puisse répondre et surtout qu’ils puissent comprendre aussi comment, nous, on travaille puisqu’on n’est pas un dispositif social classique, on est un tiers-lieu, donc forcément, c’est un peu perturbant face au travail social classique ! »*.

Cette compréhension mutuelle vise à *« mieux leur permettre d’orienter les gens chez nous et nous, de rendre La Cuisine la plus efficiente possible dans sa capacité d’accueil »*. Et ce dans la logique que : *« les personnes qui vont s’en saisir, c’est celles pour qui c’est le bon moment ! »*. Ces petit-déj sont organisés en fonction des besoins repérés sur le terrain, comme le précise Marie : *« j’attends de voir l’opportunité, je le fais s’il y a un besoin, je vais pas le faire de manière systématique juste pour le faire ! »*.

À la suite du premier petit-déjeuner de l’orientation, les prescripteurs ont également formulé des suggestions concrètes pour améliorer certains fonctionnements. Marie souligne par exemple : *« Ils nous ont suggéré d’avoir une ligne mobile et maintenant, il y a une ligne mobile qui est dans les mains soit d’Alicja, soit de Louise pour que les personnes puissent appeler aussi elles-mêmes avec WhatsApp, quand elles n’ont pas de carte »*.

Le deuxième “petit-dej de l’orientation” a été co-organisé avec la coordinatrice de la Bonne adresse, un dispositif proche, porté par l’Armée du Salut. Marie explicite pourquoi cette volonté de le faire ensemble : *« Quand la Bonne adresse arrive, là on s’est dit, il faut qu’on se coordonne ! On a les mêmes prescripteurs, du coup trop bien, on a plus de places, mais on ne fait pas du tout les mêmes accompagnements. Donc on a refait un petit-dej d’orientation ensemble, en expliquant vraiment en quoi on se complétait et quel type de parcours on pouvait imaginer. Et on leur a proposé d’imaginer, prescripteurs et prescriptrices, à quel endroit du parcours les gens sont orientés selon eux et comment. Pour que nous, on comprenne leur méthode d’orientation et pour qu’on y réponde ! »*.

Parallèlement aux “petit-dej de l’orientation”, l’équipe salariée de La Cuisine a mis en place les **“cafés-prescripteurs”** afin de créer des **temps de rencontre avec des prescripteurs potentiels mais aussi avec les usagers de leurs structures**. Alicja décrit ce dispositif : *« Et après sinon, ce qui marche bien, on a instauré un truc qui s’appelle “café-prescripteur” où par exemple, l’Amicale du Nid vient avec quelques femmes, prendre un café à La Cuisine. C’est pas vraiment un atelier, c’est pas vraiment*

un temps de cuisine mais ils viennent, on les accueille, on discute un peu... On prend un petit peu de temps. Le CHRS de la Minoterie aussi est déjà venu faire ça et suite à ça, il y a eu aussi des gens qui sont revenus ! ».

Dans la même logique de **rencontre avec les partenaires, mais sur un temps plus long et autour de la cuisine, ont été créés les ateliers des partenaires**. Ils ont lieu trois mercredis par mois et sont ouverts aux cuisiniers et cuisinières, avec un nombre de places limité.

- **Focus sur les ateliers des partenaires**

Ces ateliers s'adressent à différents types de partenaires, soit implantés dans le 3^e arrondissement, soit « *en lien avec des personnes sans domicile fixe, donc dans la rue, dans les hôtels, dans les squats etc...* ». Alicja décrit la méthodologie d'élaboration : « *Ce qu'on fait, c'est qu'on crée un projet pédagogique avec les partenaires et on monte un fil rouge, avec plusieurs séances. On va voir les besoins spécifiques du public... Est-ce que c'est par exemple parentalité, petit budget, est-ce qu'ils reçoivent des paniers de légumes et ils savent pas quoi cuisiner avec... Ça peut être très spécifique... Ça peut être des personnes en addiction qui ont du mal à se nourrir. On a fait par exemple un atelier micro-ondes, c'était rigolo et c'était délicieux, pour comprendre comment faire avec rien... Voilà ! On a commencé à avoir une mallette avec des outils pédagogiques toujours réutilisables. Par rapport au thème nutrition santé, ça peut être les vitamines, les légumes... ».*

Si l'**objectif premier est de proposer un atelier cuisine/nutrition-santé aux personnes usagères de la structure partenaire**, différents effets en découlent.

Louise souligne d'abord la **rencontre entre différents publics** : « *Parfois les partenaires viennent avec assez peu de personnes alors on invite plus de personnes de notre côté parce qu'il y a toujours cette idée de mixer le public. Et ça marche bien parce que les gens sont contents de rencontrer d'autres personnes. Ceux qui connaissent La Cuisine sont contents de montrer un petit peu La Cuisine aux autres. Après ça peut aussi faire que les personnes qui sont venues avec un partenaire vont avoir du coup encore plus la confiance de venir cuisiner parce qu'ils ont rencontré des personnes qui sont habituées de venir, donc il y a pas mal de de côté positif à mélanger le public ».*

Alicja met également en avant l'**impact de ces ateliers sur la fréquentation de La Cuisine du 101** : « *Par exemple depuis que Médecin du monde est venu faire un atelier à La Cuisine du 101, ils orientent les gens vers La Cuisine. J'ai l'impression que ça marche un peu mieux, les gens ils arrivent un peu plus, ils ont vu l'endroit, connaissent le fonctionnement... Il y a plusieurs personnes qui sont revenues cuisiner à La Cuisine ou qui sont devenues bénéficiaires, bénévoles, suite à des passages avec des partenaires. Ça a un peu permis une certaine fréquentation ! ».*

Si la **mise en lien avec des partenaires-prescripteurs** est utile, voire essentielle, pour **orienter des personnes vers La Cuisine du 101**, elle l'est aussi en sens inverse, en **permettant à l'équipe salariée d'orienter au mieux les cuisiniers et cuisinières** selon leurs demandes et besoins.

→ ***S'appuyer sur un réseau de partenaires pour orienter les personnes***

Au fil des permanences, l'équipe salariée constate que **les cuisiniers et cuisinières les sollicitent fréquemment sur des questions d'orientation sociale**, qu'il s'agisse de demandes simples ou de situations plus complexes. Louise explique alors qu'ils essaient de **réunir des documents jugés pertinents** mais aussi de **s'appuyer sur les liens tissés avec certains partenaires**, comme Corhesan, vers qui elle se tourne désormais plus spontanément lorsqu'elle est confrontée à des « *questions un peu urgentes de santé* », ce qui est « *assez rassurant* ». Alicja rappelle que ces demandes dépassent le rôle premier de La Cuisine du 101 et nécessitent alors une orientation, d'où l'importance « *de se créer un réseau pour pouvoir tout de suite donner l'information* ».

Les thèmes qui reviennent le plus concernent **le logement, la santé ou encore les droits des étrangers**, ce qui a conduit l'équipe à **formaliser des partenariats**, notamment avec l'équipe mobile de la Fondation pour le Logement. Ainsi, les travailleurs sociaux viennent directement à La Cuisine pour rencontrer les personnes et fixer des rendez-vous.

Cette logique d'appui sur les partenaires se prolonge enfin dans l'organisation des ateliers bénévoles du mercredi. **Chaque dernier mercredi du mois, un prescripteur est invité à venir dans ce cadre convivial**, ce qui, selon Alicja, permet de « *casser un peu des hiérarchies* », de « *renforcer les liens entre prescripteurs et bénévoles* » autour d'un repas partagé, mais aussi « *de diffuser des astuces très pratiques* », par exemple pour accéder à des invendus. **Des partenaires très différents ont déjà assisté à ces ateliers, ce qui permet d'aborder différentes problématiques**. Pour en citer quelques-uns, il y a eu MARSS (équipe mobile psychiatrie précarité), Corhesan (équipe de médiation en santé de l'Hôpital Européen), la Fondation pour le Logement, La Cloche (lutte contre la grande exclusion) ou encore l'association Hop Hop Food (réduction gaspillage et précarité alimentaire).

→ ***Innover collectivement autour de la précarité alimentaire***

À travers les différentes instances auxquelles participe La Cuisine du 101 et les partenariats noués avec les acteurs de la précarité alimentaire, se structurent **des**

espaces de coordination, de réflexion et d'expérimentation. Marie les qualifie ainsi de « *laboratoire d'innovation autour de la précarité alimentaire* ».

Parmi ces espaces, l'implication de La Cuisine du 101 dans le « pôle cuisine » du DADA constitue un exemple particulièrement révélateur.

- **Focus sur l'implication de La Cuisine du 101 dans le “pôle cuisine” du DADA**

Le DADA, **Dispositif Alimenter D'Abord**, regroupe les dispositifs sociaux engagés dans la lutte contre la précarité alimentaire à l'échelle du centre-ville. Il a été initié par plusieurs structures portant ces dispositifs.

L'objectif de ce regroupement est de **coordonner les parcours d'orientation et de mieux adapter les réponses aux besoins des publics.** Comme l'explique Marie : « *On travaille pour que l'orientation autour de la précarité alimentaire soit commune en renforçant ensemble le parcours d'orientation des gens. On fait en sorte que les personnes aient un endroit pour cuisiner en fonction de leur profil qui corresponde le mieux, on est tous liés sur ça !* ». Elle souligne également que cette dynamique s'inscrit dans une coopération déjà ancienne entre acteurs mais s'est renforcée avec le DADA, créé lors du confinement.

Dans ce cadre, Marie initie la création d'un « pôle cuisine », pensé comme un espace de travail ponctuel réunissant différents acteurs en fonction des besoins. L'ambition est double : **innover collectivement et renforcer la lisibilité des actions menées.** Elle précise : « *J'ai proposé qu'on uniformise un peu nos données pour qu'on puisse donner à voir ce qu'on fait dans ces cuisines. Donc mon envie c'était vraiment de créer un parcours d'orientation où on réfléchisse ensemble à notre efficience commune. Et donc je me suis dit, si on a une vision un peu chiffrée de ce qu'on fait, on arrivera mieux aussi à se coordonner* ». Cette démarche ouvre progressivement vers **des logiques de mutualisation, non seulement des données, mais aussi des espaces et des ressources.**

Le pôle cuisine rassemble des structures variées à l'échelle de Marseille. Si beaucoup relèvent du champ social, d'autres occupent des positions intermédiaires : « *Comme les Coursiers solidaires, par exemple. Ils sont un maillon nécessaire mais ils n'orientent pas, ils n'accueillent pas* ». L'enjeu pour Marie est alors d'**élargir la réflexion à l'ensemble de ces acteurs, au-delà des seuls prescripteurs ou lieux d'accueil.**

Dans cette dynamique d'ouverture, le pôle cuisine s'inscrit lui-même dans un réseau plus large, désigné comme « **Les cuisines** ». Ce réseau regroupe des cuisines « **solidaires, partagées, collectives, sociales** », avec un objectif commun : **mutualiser des espaces au service d'initiatives habitantes ou associatives.** Ces dernières prennent différentes formes : « *cuisiner pour une vente qui va rapporter de l'argent à*

l'association ou à une caisse de solidarité, cuisiner pour des événements qui ont un lien avec les dynamiques de quartier ou pour les maraudes ».

Aujourd'hui, les acteurs qui composent ce pôle cuisine du DADA ont moins la nécessité d'organiser des temps de rencontres car ils se retrouvent à travers **diverses instances pilotées par les institutions**. Ces dernières ayant pour volonté de **coordonner les différents acteurs qui travaillent sur les questions de précarité alimentaire**.

Cette structuration s'inscrit dans un contexte de **reconnaissance croissante de la précarité alimentaire comme enjeu public**. Comme l'explique Marie, cette thématique s'est progressivement imposée dans les appels à projets et les politiques publiques, venant formaliser des pratiques déjà existantes. Plusieurs espaces de coordination émergent alors, notamment au sein du Pacte des Solidarités ou de la DEETS.

Dans ces espaces, Marie souligne un enjeu central : **capitaliser les actions menées et les rendre visibles** car « *personne ne va raconter à notre place ce qu'on fait* ». Pour elle, « *cela fait partie de notre devoir d'utilité sociale de collaborer avec tout ce monde-là et donner à voir* ». La participation à ces instances devient ainsi un levier de reconnaissance et de légitimation du travail réalisé.

Enfin, La Cuisine du 101 s'inscrit également dans **d'autres espaces transversaux, comme le collectif d'accès au droit du troisième arrondissement**. Marie y co-anime un **groupe de veille sur les besoins en accès aux droits**. Elle souligne que « *c'est intéressant d'y participer parce que La Cuisine du 101 a un rôle à jouer en tant que tiers lieu* ».

- ★ **EN RESUMÉ** : La **construction d'un réseau de partenaires** permet que des personnes soient **orientées vers La Cuisine du 101** et que celles qui la fréquentent soient **orientées au mieux vers des structures sociales**. La Cuisine du 101 s'inscrit dans des espaces collectifs pour **coordonner les réponses à la précarité alimentaire et rendre les parcours d'orientation plus lisibles**. Ces espaces nourrissent des réflexions collectives, dans une visée **d'expérimentation et d'innovation autour de la précarité alimentaire**.

2.6. S'inscrire et s'ancrer dans un écosystème local

→ Nouer des partenariats de quartier

Marie explique qu'« *au démarrage, l'enjeu, c'était quand même de se dire : "A Saint-Mauront, il y a qui ? Et avec qui on peut travailler ? Et surtout, à quoi sert le lieu pour Saint-Mauront ?"* ». **L'ancrage territorial de La Cuisine a commencé par un travail de**

mise en lien avec des acteurs du quartier (partenaires et commerçants), en amont de l'ouverture du lieu.

Cette mise en réseau s'est ensuite concrétisée autour de temps festifs grâce à l'appel à projets "Réveillons la solidarité", de la Fondation de France, qui a permis d'organiser une fête de fin d'année avec l'association Les Têtes de l'art et le centre social de Saint-Mauront. La Cuisine du 101 a alors impliqué « *les habitants, habitantes et les personnes concernées par La Cuisine* » tout en jouant un rôle de « *support logistique* ».

La construction de cette fête a servi de levier pour démarcher les partenaires du quartier, leur demander « *ce qu'ils ont envie d'y faire* » et, surtout, voir « *qui va se greffer* » au projet. Pour Marie, ce fut donc un outil pour voir quels acteurs elle allait rencontrer et « *avec qui commencer à collaborer* », dans un contexte où elle ne connaissait pas encore le quartier. Le succès de cette première édition, reconduite l'année suivante, a fait de cette fête un « *point de départ du rayonnement partenarial* », c'est-à-dire un moment fondateur où **La Cuisine du 101 a été visible, identifié et engageante pour d'autres acteurs locaux, tout en affirmant sa place dans la vie du quartier.**

Le travail partenarial autour de La Cuisine du 101 a permis qu'elle ne fonctionne pas en vase clos mais comme un **nœud qui relie plusieurs lieux de proximité déjà investis par les habitant-es**, en particulier le jardin partagé, l'école et le centre social. Sandia, habitante d'un quartier voisin, explique qu'elle a d'abord entendu parler de La Cuisine « *via le jardin partagé de Bougainville* », créé la même année ; les invitations aux soirées voisinage circulant par Pépin Productions qui gère le jardin et diffuse affiches et messages. Le lien avec l'association de parents d'élèves renforce aussi cette circulation lorsque l'équipe vient « *faire de la publicité devant l'école* ». Sandia, déjà familière du lieu, relaie l'information auprès d'autres parents, ce qui « *a amené plusieurs parents à venir ici pendant les soirées voisinages* ». La Cuisine se prolonge aussi dans le centre social de Saint-Mauront lors du repas de Noël en participant à sa réalisation et en proposant des animations avec les enfants. Certains événements proposés par La Cuisine du 101 s'inscrivent ainsi dans un maillage plus large d'acteurs locaux, en dehors de La Cuisine.

Dans cette même logique, la question s'est posée de savoir **comment La Cuisine pouvait se déployer hors de ses murs tout en gardant son identité culinaire**. C'est dans cette perspective qu'a émergé la "Cuisine en vadrouille".

- **Focus sur la "Cuisine en vadrouille" :**

La création de la "Cuisine en vadrouille" s'inscrit dans la réflexion du **rôle de La Cuisine du 101 comme tiers-lieu**, implanté sur le territoire du 3ème arrondissement de Marseille. Si les premiers partenariats se concentraient « *plutôt sur l'aspect socioculturel et artistique* » et permettaient un « *travail de terrain en commun* », ils ne

permettaient pas de répondre entièrement à la spécificité du projet, qui est La Cuisine. Marie explique : « *En créant La Cuisine en vadrouille, je m'étais dit, nous, il faut que l'ADN de chaque type d'action qu'on va faire, quelle qu'elle soit, sociale ou pas sociale, l'ADN doit être le culinaire. C'est-à-dire qu'il doit toujours y avoir ce fil-là à tirer pour qu'il y ait une espèce de cohérence sur l'identité de notre lieu* ». Elle définit ainsi La Cuisine en vadrouille comme « **des actions socioculturelles en lien avec le culinaire et le quartier** », les soirées voisinages en sont un exemple. L'idée de La Cuisine en vadrouille est née pour répondre à plusieurs enjeux. En premier lieu, **il s'agit de permettre aux cuisiniers et cuisinières de la permanence collective de participer à des événements et/ou projets sur le territoire, en lien avec La Cuisine**. Marie raconte l'intérêt qu'elle y voit : « *Par ce truc qui nous lie qui est la cuisine, permettre un peu hors les murs, aux personnes concernées par la cuisine collective chez nous, qui est destinée à des personnes sans domicile, d'avoir un ancrage dans un quartier* », étant donné qu'elles « *ont une domiciliation mais pas de quartier de vie* ». Le deuxième objectif à travers cette démarche hors les murs était d'**ouvrir sur des coopérations en lien avec La Cuisine sur le territoire**. Très vite, la "Cuisine en vadrouille" a ainsi impulsé des **partenariats avec les autres cuisines solidaires et collectives qui existent sur le territoire du 2/3ème arrondissement**. Enfin, le défi pour Marie était que « *le projet de La Cuisine en vadrouille corresponde aussi à qui sont les personnes qui utilisent le lieu au quotidien et comment elles vont pouvoir s'y impliquer* ».

→ **L'implication de La Cuisine du 101 dans le "pôle cuisine" de la Coopération du 3ème**

Nicolas Dupont, chargé de coopération de proximité à la Friche de la Belle de Mai, décrit son rôle comme celui d'un « *facilitateur territorial* », dont la mission est de « **mettre en route et renforcer des coopérations à l'échelle d'un quartier** » en garantissant « **un espace de dialogue au long cours entre toutes les personnes qui agissent sur le territoire** » afin de « *permettre à tout le monde de pouvoir échanger, de pouvoir mieux se comprendre, mieux se connaître* ». Concrètement, ce travail prend forme dans des réunions rassemblant structures du quartier, habitants et collectifs, pour maintenir « *une forme de **diagnostic permanent des besoins et enjeux du quartier*** » et faire en sorte que les projets « *ne soient jamais hors sol [...] pour **créer de nouveaux projets, de nouveaux dispositifs qui soient cohérents avec les réalités du quartier*** ».

Le premier groupe de travail qui a émergé de cette démarche est le **groupe cuisine**, via notamment l'initiative de La Cuisine du 101 qui venait de rejoindre la Coopération du 3ème. Marie explique que l'intérêt de créer ce groupe était « **de rassembler d'autres gens aussi autour de ces sujets, en fonction des besoins** » et d'être utile « **en tant que laboratoire d'innovation sur la précarité alimentaire** ».

La construction de ce « pôle cuisine » s’est fait à partir d’un **constat partagé : le besoin d’une cuisine mutualisée dans le quartier**. Nicolas raconte : *« Et à la fin de cet atelier, on s’est dit... Bon, arriver à mettre en place une cuisine partagée dans le quartier, on ne sait pas si on y arrivera, mais ça peut être une intention. Mais disons-nous très vite, qu’est-ce qu’on peut faire de mieux en attendant que ça existe ? Faisons déjà mieux avec l’existant ! C’est comme ça qu’est née l’idée de ce groupe, de se dire, rassemblons déjà tous les collectifs qui sont concernés par cette problématique-là et toutes les structures de la coopération territoriale qui ont des cuisines professionnelles et qui peuvent les mettre à disposition selon des modalités différentes en fonction de comment elles travaillent ».*

Marie précise le but de la démarche : *« L’intention, c’était de mutualiser l’espace cuisine pour des habitants-habitanes ou personnes montées en collectif ou en association, qui ont besoin d’une cuisine pour faire leur action. Soit pour créer des repas, des gâteaux, des trucs pour une vente qui va rapporter de l’argent à l’association ou à une caisse de solidarité, soit pour des événements qui ont un lien avec les dynamiques de quartier dans lequel on est inscrit, soit pour le besoin des maraudes aussi ».*

C’est dans ce cadre-là que **La Cuisine du 101, comme d’autres espaces de cuisines professionnelles, est pensé comme un lieu ressource**.

- **Un levier pour s’ancrer sur le territoire et coopérer**

Le “pôle cuisine” de la Coopération du 3^e ne se construit **pas seulement comme un espace de dialogue pensé comme simple ressource matérielle** mais aussi et surtout comme **levier de coopération territoriale**. Nicolas l’explique : *« Et puis après, on a eu envie de se dire qu’est-ce qui nous rassemble au-delà de ce besoin concret de l’outil de cuisine ? C’est aussi en termes de valeur, etc. Et donc très vite, on s’est dit que c’est en tout cas la cuisine comme moyen de créer du lien social qui était commun à la fois au collectif et aux structures. Donc ça, ça a été le point de départ aussi pour commencer à imaginer des projets à faire ensemble [...] Qu’est-ce qu’on peut faire ensemble qui vient renforcer les liens entre les gens dans le quartier ? ».*

Cette démarche-là entre alors complètement en résonance avec La Cuisine du 101, en partie par sa fonction de tiers-lieu. Aussi, son implication constitue pour Nicolas un double apport :

« Et pour moi, la plus-value, c’était cette capacité-là à faire un pas de côté et en même temps, elle [Marie Meyer-Bisch] était ressource à deux endroits : par son espace de cuisine et comment il pouvait aussi servir dans le cadre de projets. Donc, elle, comme les autres, elle pouvait dire, ben moi, on a une cuisine qui marche comme ça, que vous pouvez utiliser dans telle ou telle condition. [...] Mais aussi être dans une réflexion un peu

plus globale sur qu'est-ce que ça peut générer, cette démarche de coopération, le fait qu'on rassemble tout cet écosystème-là, où est-ce qu'on peut aller au-delà ? ».

L'investissement de La Cuisine du 101 dans le “pôle cuisine” ne se réduit donc pas à « *prêter une cuisine* », mais constitue un vrai **levier d'ancrage territorial et de coopération**. Nicolas souligne d'abord la posture de Marie, qui « *très vite [...] a compris de quoi il s'agissait quand on parlait de coopération territoriale* » et a « *saisi l'intérêt d'un espace comme celui-ci et de ce qu'il pouvait permettre de mettre en œuvre sur du court moyen long terme* ». Elle apporte une « *relative expertise* » d' « *ingénierie de projet* », capable de « *mieux cibler, [...] pousser un peu plus l'identification des besoins des uns et des autres* » et de « *se décaler par rapport à son cœur d'action* » pour penser « *la dynamique collective, ce que tout le monde n'arrive pas à faire* ».

Cette capacité à « *ne pas se placer qu'à l'endroit de son objet existant* », mais à **identifier « les rôles, les postures, les compétences qu'il y a dans un écosystème »** fait de **La Cuisine du 101 un « déclencheur »** dans le “pôle cuisine”, une structure prête « *à aller plus loin dans la réflexion* ». Nicolas parle d'« *échelles de coopération [...] nécessaires pour pouvoir travailler ensemble* » et note qu'avec La Cuisine du 101, il dispose d'« *un niveau de dialogue* » qu'il n'a pas avec tous les autres membres, certains « *pouvant moins se décaler* ». Pour lui, cette implication est « *pertinente, légitime, nécessaire* » et fait partie de « *l'intégration dans un écosystème local* », là où peu de structures ont les moyens ou la culture d'inscrire « *la relation aux autres sur le territoire [...] au cœur de la mission* ». Enfin, il rattache cette dynamique au fait que **La Cuisine du 101 fonctionne comme un « tiers lieu ou en tout cas, un espace ouvert », en « interaction directe avec [son] environnement de proximité », qui impose de « soigner » la relation au territoire et « de le faire vivre », ce qui « ne peut pas se faire sans les autres ».**

Dans cette perspective, les échanges au sein du “pôle cuisine” ont permis d'identifier des collectifs et des structures culturelles qui partagent l'idée de la cuisine comme moyen de créer du lien social. Ainsi, le “pôle cuisine” a pu servir de **terreau pour nourrir et diversifier les soirées voisinages et tisser des liens entre collectifs, structures et participant-es de La Cuisine du 101**. Ce fut notamment le cas avec le collectif “MIRA” et le collectif “On le fait pour nous”.

Nicolas souligne alors que la coopération « *a permis de créer ou renforcer des liens là où il n'y en avait pas, entre des structures pros et des collectifs d'habitants où il n'y avait pas de relation* », ce qui « *vient créer des nouvelles opportunités dans les deux sens, c'est-à-dire pour les collectifs de pouvoir vendre ou monter en compétences, et pour les structures, des partenariats [qui] les nourrissent aussi dans leur quotidien* ».

Ces connexions s'appuient sur un cadre qui sécurise les coopérations : « *ça a forcément renforcé les choses [...] C'est un espace aussi où on se rencontre, où on se reconnaît* », et « *quand tu montres ton implication à cet endroit-là* », tu n'es plus « *un acteur qui vient et qui ne fait que passer dans le quartier* », mais quelqu'un qui partage « *des enjeux forts* » et une même manière de « *penser les choses* ». Pour Nicolas, « *le cadre de la coopération, a priori, garantit que si tu es arrivé là, c'est que tu es raccord avec une façon de co-construire des projets et un engagement durable sur le quartier* ».

Toutefois, il reste « *une brique qui peut être travaillée encore* », c'est le lien direct entre les cuisinier·es et participant·es des ateliers de La Cuisine du 101, au sein du « pôle cuisine ».

Enfin, cette coopération ne s'arrête pas à échanger des bonnes pratiques, renforcer des liens, se nourrir les uns les autres, mutualiser des cuisines, etc., elle sert aussi de **terrain d'expérimentation pour inventer d'autres manières de gérer des équipements de quartier**.

- **Focus sur le projet de restauration-cuisine à la future Médiathèque Loubon**

La future Médiathèque Loubon, à la Belle de Mai, accueillera un restaurant-cuisine dont la gestion reste encore en suspens. La municipalité cherche qui va pouvoir gérer cet équipement, le « pôle cuisine » souhaite alors faire une proposition : « *l'idée ce serait en tout cas probablement d'inventer une nouvelle structure qui permettra de rassembler toutes celles existantes dans la gouvernance* », avec pour objectif que ce **projet permette « aux habitants, aux collectifs d'habitants de monter en compétence en ayant la gestion d'un équipement comme celui-là au quotidien »**.

Nicolas insiste sur le « *process en lui-même* » : un « **nouvel espace de dialogue qui met tout le monde à égalité**, on voit bien qu'on ne se parle plus de la même façon, parce qu'il y a la reconnaissance de fait, de toute façon, des structures déjà professionnelles et du travail que font déjà les collectifs, et il y a l'envie de leur permettre de monter en compétence, d'être gestionnaire, de pouvoir devenir des structures professionnelles s'ils le souhaitent ».

Pour lui, ces « *superpositions d'espaces de dialogue* » sont déjà une transformation en soi, indépendamment de l'issue du marché car elles **permettent de réfléchir collectivement à un enjeu partagé**. On n'est plus seulement face à « *des collectifs, des habitants entre eux qui disent "on n'arrive pas, on ne sait pas comment faire"* », mais à un espace où la coopération offre des leviers concrets ».

Marie met également l'accent sur **la place de la coopération**, alors centrale dans la réponse au futur Appel à Manifestation d'Intérêt : « *C'est une écriture à plusieurs mains qu'on a souhaité intégrer dans ce pôle pour mettre en pratique une coopération entre les*

associations habitantes qui se dynamisent autour des activités culinaires et les structures cuisine du quartier. [...] En fait, là, tout le monde, on a ce même sujet en commun. On fait une proposition à la mairie de travailler ensemble et on met en pratique notre groupe cuisine qui souhaitait mutualiser des besoins, des envies, des intentions, etc. Donc là, c'est incroyable ce qui est en train de se passer, parce que c'est du jamais vu, pour nous je veux dire, parce qu'on n'a jamais réussi à trouver un prétexte et une mise en application de vraiment collaborer jusque-là sur la cuisine, la pratique du culinaire, etc. Et il y a énormément d'envie dans le quartier, donc c'est super ! ».

Pour Nicolas, la participation de La Cuisine du 101 prend d'autant plus sens « *parce que ça vient apporter quelque chose de complémentaire sur les initiatives déjà existantes. Ça serait une brique de plus qui prendrait son sens au regard de l'existant* ». Nicolas esquisse par exemple des modalités très concrètes de déploiement : « *Peut-être qu'en effet, de se dire, tiens, une fois par semaine, c'est La Cuisine du 101 qui se déporte à la médiathèque, ça fait un truc de moins à gérer par les collectifs qui sont engagés et pour La Cuisine du 101 ça a du sens parce que c'est aussi une façon de faire venir des personnes qui ont leurs habitudes à La Cuisine du 101 dans un autre espace où il y a une médiathèque, où il y a plein d'autres propositions culturelles. Pour moi, c'est ces chemins-là qu'il faut arriver à créer !* ».

Dans tous les cas, qu'il y ait gestion ou pas du futur restaurant-cuisine, « *l'écosystème qui est rassemblé, normalement, doit pouvoir permettre que ça produise quelque chose* ». Et c'est typiquement cela, qui, pour Nicolas, est important « *d'essayer de nommer et de comprendre* » : « **Ce qui se joue en dehors de ce qu'on vient d'arriver à faire ou pas, qu'est-ce que ça a transformé ?** ».

Ainsi, l'implication de La Cuisine du 101 dans la Coopération du 3ème via le “pôle cuisine” met en lumière une double dimension : elle est à la fois **un lieu ancré à l'échelle de son territoire et acteur capable de se projeter dans des dynamiques collectives plus larges**. Elle n'est pas seulement un équipement local, mais un **acteur qui contribue à inventer de nouvelles manières de faire ensemble à l'échelle du quartier**.

→ **Un lieu de convergence et d'implication pour les habitant·es**

Ces différentes formes d'ancrage – du travail partenarial local à la participation au “pôle cuisine” – participent à redéfinir La Cuisine du 101 comme **un lieu de convergence et d'implication pour les habitant·es**, et non plus seulement comme un dispositif d'accès à une cuisine pour celles et ceux qui n'en ont pas.

De plus, le réseau de proximité mobilisé par La Cuisine du 101 permet de **toucher des publics qui ne seraient pas forcément venus d'eux-mêmes et fait circuler invitations, pratiques culinaires et moments conviviaux à l'échelle du quartier.**

Cette **dimension conviviale est d'ailleurs ce qui rend possible l'ancrage territorial et l'ouverture du lieu.** Nicolas Dupont, chargé de coopération de proximité à la Friche de la Belle de Mai, en témoigne : « *Ce que je trouve intéressant, justement, c'est qu'à La Cuisine du 101, ils ont su faire en sorte de dépasser le besoin premier de donner un accès à une cuisine. Il y a tous les moments de convivialité, etc. Et je pense que ça, c'est un gros plus qui fait que ça s'inscrit dans son territoire et que les gens y vont beaucoup plus facilement que si c'était quelque chose qui était plus refermé sur lui-même, si tu avais juste accès à une cuisine, point barre. Et ça aurait pu être pensé comme ça, mais je pense que très vite, ça a été pensé comme quelque chose qui devait s'intégrer complètement dans la vie du quartier. Donc ça, moi, je pense que oui, c'est une réussite. De mon point de vue, en tout cas, ce projet-là est identifié, il a trouvé sa place dans le territoire [...] Et c'est vrai que ça reste un équipement de proximité quand même. Tu peux être habitant et pas concerné par son objet principal, mais y participer sur des moments de convivialité !* ».

Le vécu de Sandia et de ses enfants, vient confirmer ce **rôle central de la convivialité comme facteur de fréquentation du lieu** : « *Ils se sont pris d'affection pour le lieu, juste le fait de venir, de rencontrer d'autres personnes, de discuter, de jouer, de s'amuser, voilà, de passer juste un bon moment, ils ont aimé La Cuisine du 101 pour ça ! Après, quand ils ont du goûter, ils sont contents, mais ce n'est pas ça qui les intéresse le plus. Vraiment, c'est juste de dire, ah on va s'amuser, oui, allez on va à La Cuisine du 101 ! C'est un lieu de jeu maintenant, donc très bien. Donc, il y a tout ce côté-là, je pense, qui est important !* ».

Enfin, des récits des personnes impliquées dans la vie quotidienne de La Cuisine illustrent concrètement cette inscription locale. C'est le cas lorsque Simone raconte l'anniversaire de La Cuisine du 101 : « *On a invité tous les jeunes de ce quartier, on a mangé, il y avait beaucoup de monde, tout le monde a amené un repas. C'était génial. Moi j'ai amené des choses comoriennes, tout le monde a adoré, j'ai amené des feuilles de manioc, du riz. Vraiment, c'était bien !* ». Ces moments festifs, ouverts à « *tous les jeunes du quartier* », montrent que La Cuisine joue aussi le rôle d'un lieu commun où circulent des spécialités, des générations et des appartenances culturelles différentes. Cette ouverture de La Cuisine contribue à faire de cet espace un **point de repère pour les habitant-es, au-delà des seuls cuisinier-es de la permanence collective.** Parmi les dispositifs mis en place par La Cuisine du 101, **dans une visée de convergence des publics, les soirées voisinage occupent une place particulière.**

- **Focus sur les soirées voisinage :**

Les soirées voisinage, qui s'inscrivent dans la démarche de la "Cuisine en vadrouille", jouent un rôle central pour **transformer La Cuisine en un espace-pivot de découverte et de rencontre entre personnes qui fréquentent La Cuisine et habitant-es du quartier.**

Sandia, explique que ces événements ont été une **porte d'entrée pour ses enfants vers d'autres cuisines, d'autres manières de manger, d'autres personnes, sans quitter leur quartier** : « *Je vis là, juste à côté au parc Bellevue, je suis maman de trois enfants et c'est un peu les actions qu'a menées La Cuisine pour les enfants, notamment les soirées voisinage [...] qui m'ont emmené à La Cuisine avec une volonté de faire connaître à mes enfants ce qui se passe dans leur quartier en dehors de ce qu'on en connaît et de ce qu'on en connaît de sa réputation. {...} Bellevue, c'est quand même un quartier un peu où on reste enfermé entre soi. On n'ose pas trop sortir, on ne découvre pas trop autre chose. Et du coup, moi, j'avais vraiment cette envie-là pour mes enfants et pour les autres. Du coup, de dire, en fait, vous pouvez découvrir autre chose, d'autres endroits sans même sortir vraiment de votre quartier. [...] En fait, ça nous a tous donné envie de revenir, à chaque fois on se demandait "c'est quand ?" ».*

Au-delà de cette fonction de découverte, les soirées voisinage sont aussi un **support pour que les habitant-es s'approprient le lieu et y trouvent une place active.** Sandia le formule ainsi : « *Je pense que c'est un peu, oui, la volonté aussi, pareil, des soirées voisinage, d'essayer d'intégrer d'autres personnes, d'autres structures, et même juste des habitants du quartier, des voisins. Et de dire, en fait, ce lieu-là, il est aussi pour vous, peut-être pas tous les jours, peut-être pas au quotidien, mais il est aussi pour vous. Vous pouvez aussi y contribuer en le mettant en avant, en le rendant plus beau, en le rendant plus vivant, en faisant quelque chose, en fait, en créant des partenariats ».*

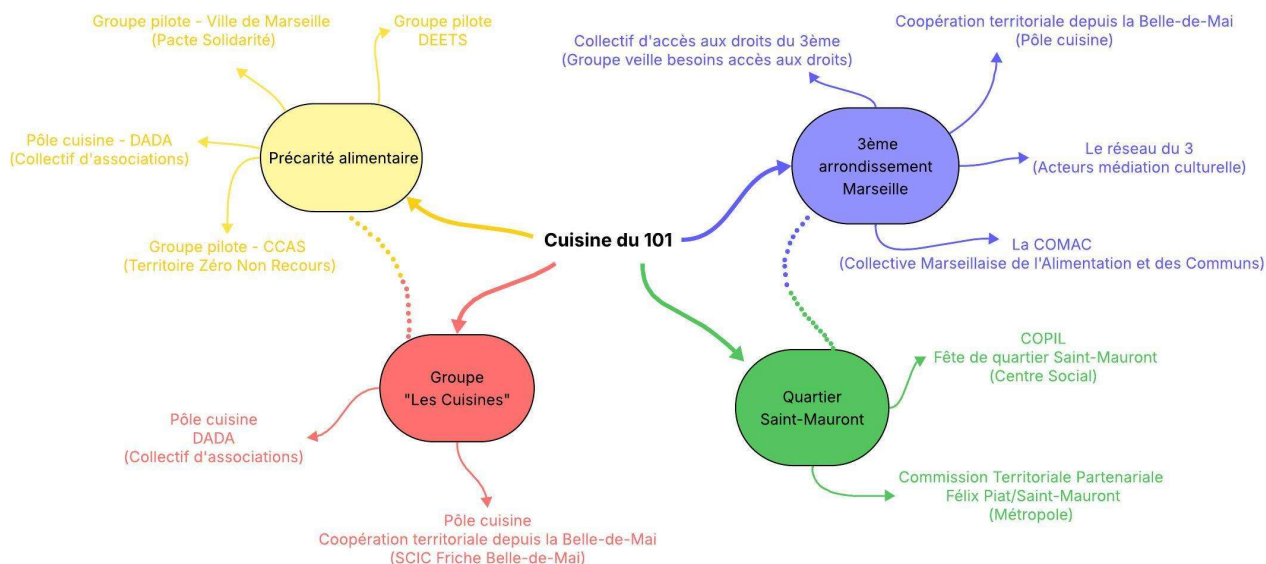
La trajectoire de Sandia au sein de ces soirées illustre bien comment La Cuisine du 101 peut devenir **un lieu d'implication**, sans que cela soit forcément vécu comme du bénévolat classique. Elle raconte : « *Au début, j'étais vraiment dans les soirées voisinages plus participante que dans la programmation [...] venir, participer, montrer aux enfants, faire découvrir aux enfants d'autres cuisines que je ne cuisine pas à la maison. Et voilà, les faire s'ouvrir un peu à d'autres publics, etc. [...] Et on m'a proposé de faire des activités aussi jardinage pendant les soirées voisinages. Et du coup, je faisais des activités quand ils ont installé la petite jardinière. On plantait des trucs, on faisait faire des semis aux enfants. Donc, je prenais le groupe d'enfants pour que les parents puissent s'amuser un petit peu. Et voilà, donc, c'était assez rigolo de faire ça. [...] Et après est-ce que... enfin je ne sais pas si je me sens bénévole, je pense que je ne me suis jamais sentie bénévole. J'étais plus : "Ok, c'est cool, maintenant je suis un peu de l'autre côté, j'ai assez profité, autant que je donne un peu de moi-même". Et c'est plus ça, enfin moi*

je ne voyais pas ça comme du bénévolat. J'ai assez profité de ce qui se faisait, j'ai bien envie de mettre ma patte aussi et donc je le faisais avec plaisir ! ».

- ★ **EN RESUMÉ :** La Cuisine du 101 apparaît à la fois comme un **lieu de vie quotidien** à travers lequel il est possible d’agir dans le quartier, un **point d’appui pour des projets artistiques et culinaires** et un **nœud de réseaux** (cuisines solidaires, structures sociales, acteurs culturels, collectifs d’habitant-es), bénéfique à l’ensemble des personnes qui le traverse et plus largement au territoire.

La carte mentale ci-dessous synthétise **les principaux cercles dans lesquels La Cuisine du 101 s’inscrit, du quartier de Saint-Mauront au territoire plus large du 3^e arrondissement de Marseille, jusqu’aux réseaux marseillais de lutte contre la précarité alimentaire**, au sein desquels se développent des “pôles cuisines” qu’elle contribue à co-piloter.

Les cercles de participation de La Cuisine du 101



PARTIE 3 : Bilans et enseignements à tirer

Cette dernière partie propose, à partir des éléments développés précédemment, un retour sur les **principaux apports de La Cuisine du 101 et sur les enseignements que l'on peut tirer de cette expérimentation**, tant pour les personnes qui fréquentent le lieu, pour le quartier, le territoire, et les partenaires engagés autour de la précarité alimentaire.

→ *Pour les personnes qui fréquentent La Cuisine du 101*

- La Cuisine du 101 répond d'abord à un **besoin matériel fondamental : disposer d'un lieu pour cuisiner** quand on vit à l'hôtel, en foyer ou dans des conditions de logement qui rendent la cuisine impossible ou très contrainte.
- Elle permet de **retrouver une normalité du quotidien** : rejouer des gestes familiers (préparer un repas, manger chez-soi et non à l'extérieur, fêter un anniversaire), préserver une vie de famille et créer des moments de joie dans un contexte de précarité.
- Elle constitue un **espace de sociabilité fort**, souvent décrit comme une forme de **“famille”**, où se construisent des **liens d'entraide, de reconnaissance et d'interconnaissance**, y compris au-delà du lieu lui-même. Elle permet de **sortir de l'isolement** et participe à **prendre soin de sa santé mentale**.
- Cuisiner ce que l'on veut, choisir ses produits, partager son plat, inviter des proches, transmettre une recette ou faire valoir une compétence culinaire permet de **retrouver de la dignité, de l'équité, de se sentir à nouveau légitime et ainsi retrouver une place valorisante**.
- Le lieu a aussi une **fonction d'apprentissage**, qu'il s'agisse de connaissances autour de l'alimentation et de la santé, de découverte d'autres cultures culinaires, d'acquisition de techniques de cuisine ou encore, pour certaines personnes, de pratique du français.
- En tant que tiers-lieu, La Cuisine du 101 **ouvre vers d'autres espaces et d'autres formes de participation, favorisant l'ouverture vers différents publics** : événements de quartier, propositions culturelles, projets artistiques et temps collectifs, à travers lesquels **les personnes sont reconnues pour leurs capacités, leurs talents et leur engagement**.

→ ***Pour le quartier et le territoire***

- La Cuisine du 101 joue un **rôle de tiers-lieu ancré à Saint-Mauront : un espace de vie** où habitants, cuisiniers, familles, enfants, collectifs et structures se croisent, se rencontrent et **construisent du commun**.
- Elle fonctionne comme un **lieu de convergence et de sociabilité de proximité**, qui relie La Cuisine à d'autres espaces du quartier (jardin partagé, centre social, école, Friche de la Belle-de-Mai).
- Par ses actions hors les murs ("Cuisine en vadrouille", partenariats culturels...), elle contribue à **ouvrir le quartier sur d'autres lieux de la ville et à rendre visibles les habitants dans des espaces culturels ou citoyens**.
- Son **implication dans des démarches de coopération territoriale** ("pôle cuisine" coopération du 3^e) en fait un acteur reconnu, capable d'**initier ou de nourrir des projets collectifs à l'échelle du quartier**.
- En rendant visibles les talents culinaires et l'engagement des personnes en situation de précarité à travers les événements, elle participe à **déconstruire certaines représentations sur les personnes en situation de précarité et à affirmer leur place dans la vie du territoire**.

→ ***Pour les partenaires et les réseaux autour de la précarité alimentaire***

- La Cuisine du 101 est un **maillon identifié dans les réseaux de lutte contre la précarité alimentaire et du travail social** (prescripteurs, structures sociales, associations, collectifs d'acteurs sociaux...).
- Elle offre un **point d'ancrage concret pour orienter des personnes** vers un lieu où elles peuvent cuisiner, souffler, tisser du lien social, participer à des ateliers et, si besoin, être mises en lien avec d'autres ressources sociales ou de santé.
- En retour, **les partenariats et actions mises en place** (ateliers de partenaires, petit-déj de l'orientation, cafés-prescripteurs) **facilitent l'orientation des cuisiniers et cuisinières vers les structures compétentes, en fonction de leurs besoins**.

- La participation à différents espaces de coordination et de réflexion (“pôle cuisine” du DADA, de la coopération territoriale du 3^e, groupes de travail municipaux, métropolitains, étatiques) permet de **partager des données, de rendre visibles les actions et de co-construire des réponses plus lisibles aux parcours de précarité alimentaire.**
- La Cuisine du 101 joue enfin un **rôle de “laboratoire” : un lieu ressource où se testent des façons de faire** (cuisine partagée, accueil inconditionnel, articulation tiers-lieu / travail social, mutualisation de cuisines) qui **nourrissent les réflexions collectives, voire des futures politiques publiques.**

En définitive, l’expérience de La Cuisine du 101 montre qu’**un tiers-lieu culinaire peut, à partir d’un besoin très concret d’accès à une cuisine, soutenir la dignité des personnes, leurs liens sociaux et leur pouvoir d’agir.** Elle met en lumière l’importance d’un accueil inconditionnel, d’un cadre non assimilable à un service social classique.

Pour tenir dans la durée, un dispositif de ce type doit **composer avec des freins d’usage, des limites structurelles** (horaires, financements, programmation) **et des besoins d’évolution exprimés par les usagers eux-mêmes.**

Enfin, l’inscription dans les réseaux de quartier et de lutte contre la précarité alimentaire fait de La Cuisine du 101 **un acteur territorial à part entière, qui contribue à mettre en réflexion, de façon très concrète, les réponses collectives à apporter aux situations de précarité.**

Dans l’avenir, La Cuisine du 101 pourrait être **un laboratoire utile pour penser d’autres manières de coordonner les dispositifs et d’élaborer des politiques publiques à partir de ce qui se joue sur le terrain.**