

RAPPORT D'ACTIVITÉ 2025



TIERS LIEU LA « BOITE A CUISINE »

 256 avenue de Strasbourg - 54000 NANCY

Katia DELECROIX
Directrice

Aude LAURENT
Directrice adjointe

Moise LEMAN
Moniteur de cuisine

Sabrina BOCKHORNI
Assistante de gestion

MISSION

La boîte à cuisine est un lieu participatif gratuit et ouvert à tous, où l'on apprend à cuisiner collectivement et à échanger ses savoirs culinaires. Elle accueille les habitants sensibles aux valeurs de partage et d'équité, sans distinction de revenus, ni d'âge afin de favoriser la mixité sociale.

OBJECTIF

- Organiser des ateliers cuisine solidaires,
- Transmettre des savoirs-culinaires à partir des produits frais de la banque alimentaire, pour un public touché par la précarité alimentaire ou sociale,
- Adapter les cours de cuisine aux personnes à mobilités réduites ou souffrant de fragilités mentales,
- Favoriser, avec l'acquisition des pratiques en groupe, l'autonomie alimentaire Individuelle,
- Faire découvrir nos produits locaux, les transformer en respectant les saisons,
- Partager des repas collectifs, et échanger des recettes d'autres pays.

FINANCEMENT

AAP CD « bien manger pour tous »
Métropole du Grand Nancy
Mécénat
Conventionnement divers

ÉQUIPE

ETP

Moniteur de cuisine 1,00

Geneviève PUPIL- Membre du Conseil d'Administration

Les fonctions d'assistanat et d'encadrement sont mutualisées sur le pole HI

ATELIERS

163 ateliers-cuisine pour 1 223 participations

Fruits et légumes cuisinés ou distribués + épicerie : 1 000 kgs

2 300 repas partagés

TAUX DE FRÉQUENTATION

Taux de participants inscrits par rapport aux présents : **100%**

PUBLIC ACCUEILLI

1 223 participants :

322 hommes..... 53% d'hommes

293 femmes 47% de femmes

Moyenne d'âge des participants :

majoritairement des personnes âgées entre 26 et 30 ans (public étudiant)

60 nationalités différentes

STRUCTURES ORIENTEUSES

Les dispositifs d'hébergement de l'Association ARS, CAPS, CCAS de Jarville, FJT ADALI, E2C, REALISE, Imagine.

Nombre de participations à des événements organisés par des partenaires (manifestations, buffets, team-building, etc.) : **29**

- Livre sur la place,
- Métropole du Grand Nancy (inauguration du Trolley),
- Mois de l'Europe,
- IDF Lorraine,
- IUT de Brabois (semaine du goût),
- ANIMEST,
- Journée portes ouvertes de la boîte à cuisine,
- Fédération des diabétiques de Meurthe et Moselle, 3^e prévention à la gestion du diabète »,
- IUT Charlemagne, « sensibilisation au bien-être par l'alimentation »,
- Journées d'intégration de l'Association ARS,
- Salon Délices & saveurs, parc des expositions de Nancy.

DON MÉCÉNAT / SOUTIENS PARTENAIRES

- Fondation Crédit agricole
- Fédération des acteurs de la solidarité

Nombre de convention(s) signée(s) : CCAS de Jarville.



INTRODUCTION

1	« LA BOÎTE À CUISINE » : UN TIERS-LIEU	3
1.1	Présentation Générale.....	3
1.2	Missions et objectifs	4
1.3	Présentation de l'équipe.....	ERREUR ! SIGNET NON DEFINI.
1.4	Focus sur les ateliers.....	5
2	BILAN QUANTITATIF ET QUALITATIF.....	6
2.1	Données générales	6
2.2	Public accueilli et taux de participation.....	7
2.3	Structures ou partenaires orienteurs.....	7
2.4	Les événements de 2025	8
3	CONSTATS, PERSPECTIVES POUR 2026 & CONCLUSION.....	9
	ANNEXES	10
	<i>Annexe 1 Fly de présentation du dispositif</i>	<i>10</i>
	<i>Annexe 2 Affiches des évènements de la boîte à cuisine.....</i>	<i>11</i>

INTRODUCTION

En France, selon les données de l'INSEE pour 2023, 9,8 millions de personnes vivent sous le seuil de pauvreté, (contre 9,3 millions en 2019), soit 15,4 % de la population. Cette donnée chiffrée est en hausse.

L'alimentation constitue une forme de précarité, touche toutes les classes d'âges de la population. On estime qu'entre 7 % et 16 % des Français rencontrent des difficultés d'accès à une alimentation suffisante ou de qualité. Cette situation peut se traduire de différentes façons :

- 16 % des personnes déclarent devoir restreindre leur alimentation,
- 9 % ne peuvent pas consommer de viande ou de poisson tous les deux jours,
- 7 % réduisent le nombre de repas pris chaque semaine,
- 12 % déclarent parfois ne pas avoir suffisamment mangé.

L'alimentation constitue un déterminant essentiel de la santé mais, elle joue également un rôle important dans les dimensions sociales, culturelles et familiales de la vie quotidienne. Elle participe au lien social, au partage, au plaisir et au sentiment d'appartenance.

En France, la lutte contre la précarité alimentaire repose sur un ensemble de politiques publiques, de programmes nationaux et d'initiatives locales. Ces actions s'articulent autour de trois axes principaux :

- L'aide alimentaire directe,
- Les politiques sociales de lutte contre la pauvreté,
- Les politiques de nutrition et d'alimentation durable.

L'aide alimentaire directe, qui constitue l'un des principaux dispositifs, consiste à distribuer des denrées aux personnes en situation de vulnérabilité économique ou sociale. Elle est inscrite dans le Code de l'action sociale et des familles (CASF) et fait partie des politiques de lutte contre la pauvreté et l'exclusion.

Elle est financée par plusieurs acteurs :

- L'État français,
- L'Union européenne,
- Les collectivités territoriales,
- Des dons privés et des contributions d'entreprises.

Cette aide est principalement distribuée par des associations nationales telles que :

- Les Banques alimentaires,
- Les Restos du Cœur,
- Le Secours populaire,
- La Croix-Rouge.

Dans ce contexte, « La Boîte à Cuisine », dispositif porté par l'Association Accueil et Réinsertion Sociale (AARS), contribue à apporter des réponses concrètes face à la précarité alimentaire. À travers ses actions, ce dispositif vise à favoriser l'accès à une alimentation de qualité, à développer les compétences culinaires et à renforcer le lien social.

Le présent rapport d'activité a pour objectif de présenter ce dispositif, ses missions ainsi que les publics accompagnés, mais aussi de présenter les innovations, actions mises en œuvre au cours de cette année 2025.

1 « LA BOÎTE À CUISINE » : UN TIERS-LIEU

1.1 Présentation générale

En partenariat avec la Banque Alimentaire, ce projet innovant de tiers-lieu a ouvert ses portes en janvier 2022, au 258 avenue de Strasbourg, bâtiment D – 54000 Nancy.

Ce dispositif est financé par :

- Des subventions allouées par le conseil départemental dans le cadre du pact des solidarités et par la Métropole du grand Nancy
- Des mécénats :
- Soutien de donateurs particuliers avec possibilité de défiscalisation (euros en 2025)

Le local est situé dans les bâtiments d'une ancienne manufacture nancéienne de tissage et de teinturerie, qui a cessé ses activités durant la période de la Seconde Guerre mondiale (1939-1945).

Chargé d'histoire, ce lieu a été réaménagé tout en préservant cette fresque, afin d'offrir un espace fonctionnel, convivial et accueillant pour les bénéficiaires, les partenaires, les professionnels et les visiteurs.

Le visuel ci-dessous montre les espaces cuisine en premier plan et au fond la salle à manger.



Les locaux comprennent :

- Un espace cuisine et salle à manger entièrement équipés,
- Une chambre froide destinée à la conservation des denrées alimentaires,
- Un bureau,
- Une salle de réunion et/ou de formation.

Il est également important de souligner que les locaux sont accessibles aux personnes en situation de handicap et facilement desservis par les transports en commun.

L'entretien du lieu est assuré par un salarié du chantier d'insertion DECAP (service de l'association), soutenu par le cuisinier chaque après-midi.

1.2 Missions et objectifs

« La Boîte à Cuisine » est un lieu ouvert à tous, proposant des ateliers culinaires solidaires, participatifs et entièrement gratuits. Ce dispositif s'adresse en priorité aux personnes isolées ou confrontées à des situations de précarité alimentaire et/ou sociale.

Il accueille également toute personne sensible aux valeurs de partage, de solidarité et d'équité, sans distinction de revenus, de nationalité ou d'âge, afin de favoriser la mixité sociale.

Les objectifs de « La Boîte à Cuisine » sont multiples. Il s'agit à la fois d'apprendre à cuisiner collectivement à partir des denrées disponibles via la Banque Alimentaire, mais aussi de favoriser la création de liens sociaux.

Les actions mises en place visent notamment à :

- Organiser des ateliers de cuisine solidaires,
- Transmettre des savoirs culinaires à partir de produits frais et secs auprès de publics touchés par la précarité alimentaire,
- Adapter les ateliers aux personnes à mobilité réduite ou en situation de fragilité psychique,
- Favoriser, par la pratique collective, l'autonomie alimentaire des participants,
- Faire découvrir et valoriser les produits locaux, tout en respectant les produits de saison,
- Partager des repas collectifs et encourager l'échange de recettes issues de différentes cultures,
- Organiser des événements autour des thématiques de l'alimentation, en lien avec la santé,
- Proposer des prestations extérieures sous forme de traiteur.

Il est également important de préciser que certains achats complémentaires sont réalisés, notamment pour des produits rarement disponibles auprès de la Banque Alimentaire (comme la viande ou le poisson). Ces achats permettent de garantir la diversité des repas et un meilleur équilibre nutritionnel.

Lors de chaque séance, des binômes sont constitués entre participants expérimentés et débutants, afin que chacun puisse trouver sa place et apprendre à son rythme.

Enfin, un créneau spécifique est proposé chaque mardi à destination du public étudiant, un public de plus en plus touché par la précarité alimentaire. Ces rencontres permettent de partager un repas convivial tout en développant des compétences culinaires utiles au quotidien.

Les prestations extérieures tendent à faire découvrir ce dispositif et répondre à des besoins de partenaires.

1.4 Focus sur les ateliers

Les ateliers peuvent accueillir entre 8 et 10 participants, et sont animés par un cuisinier professionnel. Celui-ci utilise des méthodes d'animation participative permettant aux personnes de découvrir différentes techniques culinaires tout en réalisant un plat et un dessert en deux heures.

Les recettes sont définies chaque jour en fonction des produits disponibles à la Banque Alimentaire.

Pour cela, notre cuisinier s'y rend une à trois fois par semaine afin de récupérer les denrées mises à disposition.

À l'issue de chaque atelier, les participants partagent ensemble le repas qu'ils ont préparé. Le cuisinier distribue également des denrées issues de la Banque Alimentaire, notamment des fruits et des légumes, afin d'apporter un soutien alimentaire complémentaire aux participants.

Les recettes réalisées lors des ateliers sont élaborées à partir de produits frais provenant de la Banque Alimentaire et sont adaptées aux contraintes économiques des personnes touchées par la précarité alimentaire. L'objectif est que ces plats puissent ensuite être reproduits facilement et de manière autonome à domicile.

Les participants peuvent également proposer leurs propres recettes, favorisant ainsi le partage, les savoir-faire et la diversité culturelle.

Les ateliers sont gratuits et se déroulent du mardi au vendredi. Chaque participant peut s'inscrire une fois par mois maximum, sans limitation de durée dans le temps. La première inscription s'effectue simplement par téléphone au 07 88 84 32 62, ou par l'intermédiaire d'un travailleur social pour les personnes accompagnées par un service social ou lieu d'hébergement.

Organisation d'une séance :

- Atelier cuisine : de 9h30 à 12h00,
- Repas partagé : de 12h00 à 13h00,
- Rangement et distribution des denrées : de 13h00 à 14h00.

Un créneau spécifique est proposé le mardi de 18h à 20h, dédié au public étudiant, souvent davantage disponible en soirée.

Déroulement détaillé des ateliers :

Les ateliers se déroulent selon plusieurs étapes :

- Un temps d'accueil convivial, autour de boissons chaudes, permettant aux participants de se rencontrer et de se présenter ;
- La découverte des produits disponibles et la présentation des recettes possibles ;
- La détermination collective du menu ;
- La répartition des participants sur les différents postes, en fonction de leurs compétences, envies et savoir-faire ;
- La constitution de binômes pour les tâches de découpe et de cuisson ;
- La réalisation des préparations dans le temps imparti, favorisant la coopération et l'entraide ;
- La participation collective à la vaisselle, à la mise de table et au service ;

- Le partage du repas (la participation n'est pas obligatoire, les participants peuvent emporter leur repas, mais ce moment convivial est fortement encouragé) ;
- La distribution des plats préparés ainsi que de fruits et légumes issus de la Banque Alimentaire.

2. BILAN QUANTITATIF ET QUALITATIF

2.1 Données générales

Le tableau ci-dessous présente le nombre d'ateliers réalisés, la quantité de fruits et légumes distribués ainsi que le nombre de repas partagés ou emportés.

CHIFFRES EN 2025
163 ateliers de cuisine pour 1223 participations
1 000 kg de fruits et légumes distribués
2300 repas partagés et emportés

Afin de garantir une participation équitable et de répondre au plus grand nombre de bénéficiaires, la participation est désormais limitée à un atelier par mois et par personne. Face à l'évolution de la précarité alimentaire et à l'augmentation des demandes, cette limite a été ajustée : en 2024, deux participations par mois étaient possibles, contre une seule en 2025.

On observe également une diminution du nombre d'ateliers en 2025 (163 contre 205 en 2024). Cette évolution s'explique par l'augmentation du nombre d'événements et de prestations organisés en parallèle.

En effet, dans une démarche de lutte contre la précarité alimentaire et de sensibilisation à la santé publique, plusieurs événements ont été proposés autour des questions d'alimentation et de nutrition. Certains ont notamment porté sur l'alimentation adaptée à des problématiques de santé, comme le diabète.

D'autres événements ont également permis de faire connaître ce tiers-lieu au grand public et aux partenaires du territoire. Ces différentes actions seront présentées dans une partie dédiée du rapport.

2.2 Public accueilli et taux de participation

En 2025, 1 223 personnes ont participé aux ateliers proposés par La Boîte à Cuisine.

Le tableau ci-dessous représente la répartition hommes/femmes.

RÉPARTITION FEMMES ET HOMMES	
2024	2025
210 Femmes et 200 Hommes	293 Femmes et 322 Hommes
51,22 % Femmes et 48,78 % Hommes	47,64 % Femmes et 52,36 % Hommes

Cette année, la répartition entre les hommes et les femmes s'inverse, sans qu'une explication précise puisse être identifiée.

Aussi, le choix de permettre l'inscription par personne par mois, a permis à plus de personnes d'y participer.

Il est à noter qu'une même personne peut participer à plusieurs ateliers au cours de l'année, ce qui explique que le nombre total de participations puisse être supérieur au nombre de participants distincts.

Le taux de fréquentation atteint 100 %, c'est-à-dire que chaque personne inscrite s'est effectivement présentée à l'atelier. Ce taux maximal témoigne d'un réel engouement pour ces ateliers et confirme la réponse à des besoins bien identifiés. Cette fréquentation est en hausse par rapport à 2024, où elle s'élevait à 90 %.

2.3 Structures ou partenaires orienteurs

Plusieurs structures et partenaires orientent des publics vers La Boîte à Cuisine ou participent aux ateliers :

- Les dispositifs d'hébergement de l'Association ARS : accueil des personnes accompagnées par les services de l'association, dans le cadre d'ateliers encadrés ou en autonomie. Des repas de fin d'année ont pu s'organiser en ce lieu.
- CAPS (Carrefour d'Accompagnement Public Social) : accueil de personnes en situation de handicap autour d'ateliers culinaires adaptés.
- CCAS (Centre Communal d'Action Sociale) de Jarville : accueil d'un public de retraités dans le cadre d'un atelier cuisine mensuel.
- E2C (École de la Deuxième Chance) : accueil de jeunes autour d'ateliers de sensibilisation à l'alimentation.
- RÉALISE : accueil de jeunes participants à des ateliers autour de l'alimentation.
- Imagine : accueil de personnes en situation de précarité participant à des ateliers culinaires.

2.4 Les Évènements de 2025

Au cours de l'année, 29 événements et prestations ont été organisés. Voici les actions les plus marquantes :

- Le Livre sur la Place : participation au salon littéraire avec l'accueil d'un auteur.
- Métropole du Grand Nancy – Inauguration du trolley : préparation d'un buffet pour 200 personnes à l'occasion de l'inauguration du trolley à Nancy.
- Mois de l'Europe : préparation d'un buffet mettant à l'honneur des spécialités culinaires européennes.
- IDF Lorraine : organisation d'un atelier de team building autour de la cuisine.
- IUT de Brabois – Semaine du goût : démonstration culinaire et préparation d'un buffet à base de légumineuses pour 200 étudiants.
- ANIM'EST : participation à l'événement et animation culinaire.
- Journée portes ouvertes de La Boîte à Cuisine : découverte du lieu et de ses activités autour d'un goûter convivial.
- Fédération des diabétiques de Meurthe-et-Moselle : atelier de sensibilisation et de prévention à la gestion du diabète.
- IUT Charlemagne – "Sensibilisation au bien-être par l'alimentation" : intervention auprès des étudiants avec des temps d'échanges et la conception de repas dans le cadre de plusieurs ateliers.
- Journées d'intégration de l'Association AARS : découverte de La Boîte à Cuisine par les nouveaux professionnels de l'association à travers un atelier culinaire.

3 CONSTATS, PERSPECTIVES POUR 2026

L'Association Accueil et Réinsertion Sociale (AARS) développe, à travers différents projets et services, des réponses concrètes pour lutter contre la précarité et l'exclusion sociale. « La Boîte à Cuisine » s'inscrit pleinement dans cette démarche.

Le constat majeur est celui de la précarité croissante auquel la boîte à cuisine tente de s'adapter. Le public étudiant est particulièrement touché par cette précarité alimentaire.

Aussi afin de permettre l'accès à tous à ces ateliers, la participation a dû se limiter à une mensuelle.

Les événements ont été plus nombreux et diversifiés en 2025. L'enjeu est bel et bien de faire connaître le dispositif, de valoriser l'alimentation dans la dimension sociale des actions menées par l'association. Il y a également un réel intérêt à l'alimentation à

En 2026, « La Boîte à Cuisine » poursuivra le développement de ses partenariats avec la signature de nouvelles conventions. Ces conventions permettent de régulariser la présence de partenaires aux ateliers, et de laisser une certaine autonomie et accès à ce tiers-lieu.

Des prestations seront proposées également selon les demandes, ainsi que des journées portes ouvertes.

Enfin, le travail engagé depuis deux ans pour atteindre l'équilibre financier de « La Boîte à Cuisine » sera poursuivi. Cet objectif constitue l'une des priorités majeures du dispositif, afin d'assurer la pérennité de ses actions.

Les bénéfices de ce tiers lieu ne sont plus à démontrer tant les objectifs de lutte contre la précarité alimentaire et sociale sont atteints. Ce tiers lieu n'est pas le seul sur le territoire ; il est complémentaire aux « repas du soir » : dispositif géré par le CCAS de la ville de Nancy offrant un lieu d'accueil pouvant être consommés sur place ou à emporter chaque soir durant la période hivernale (début novembre à fin mars).

Il est probable que des bénéficiaires fréquentent ces deux lieux, dans des esprits différents.

Au-delà de l'apport alimentaire, les ateliers permettent aux travailleurs sociaux qui les accompagnent de pouvoir observer et inclure cette dimension dans les projets des personnes accueillies, ce tiers lieu a donc plusieurs vocations et se doit de perdurer.

ANNEXES

Annexe 1 Fly de présentation du dispositif



Vous aimez passionnément la cuisine ? Votre savoir nous intéresse.

Vous ne savez pas cuisiner ? Vous êtes les bienvenus !

Comment varier facilement les repas ? Comment **manger équilibré ?**

Que faire avec les fruits et légumes, les épices ?

Rejoignez-nous pour un atelier de cuisine où la solidarité et le partage se rencontrent !

Pensez à apporter un sac et vos contenants pour la distribution à la fin de l'atelier.

Nous sommes ouverts du mardi au vendredi !

LA PREMIERE INSCRIPTION SE FAIT PAR TELEPHONE : 07 88 84 32 62.

La séance se déroule de 9h00 à 12h00, le repas partagé de 12h00 à 13h00.

Il n'est pas obligatoire.

Nous terminons par le rangement et la distribution de 13h00 à 14h00.

Pour les Etudiants : mardi de 18h00 à 21h00.

Nous trouver :

Ligne de bus 2, Arrêt Alsace-Bonsecours
258 avenue de Strasbourg, Bât. D, 54000 NANCY
07 88 84 32 62
contact@laboiteacuisine.org
laboiteacuisine.org

Pour nous soutenir : don en ligne sur HelloAsso ou par chèque libellé à « LA BOÎTE À CUISINE », 268 avenue de Strasbourg, Bât. D, 54000 NANCY.

En soutenant « LA BOÎTE À CUISINE » de l'AARS, Association d'Intérêt Général, vos dons peuvent bénéficier d'une défiscalisation de 75%. Donner 100 euros ne vous coûtera que 25 euros.

Annexe 2 Affiches des évènements de la boîte à cuisine



The poster features a decorative border with abstract shapes in shades of pink, purple, and teal. At the top, there are five logos: ARS (Association pour le Renforcement des Activités Sociales), AFD (Association Française du Diabète), Responsabilité Populatoire (with a stylized 'P' logo), DAC 54 (Dispositif d'Appui à la Coordination Moselle et Meurthe), and LA BOÎTE À CUISINE (ATELIER POUR TOUS).

Journée de prévention du diabète à la Boîte à cuisine

La Boîte à Cuisine de l'Association ARS, en partenariat avec la Fédération des diabétiques de Meurthe et Moselle, a le plaisir de vous inviter à une journée conviviale et gourmande dédiée à la **prévention** et à la **gestion du diabète**.

**Le mardi 4 novembre 2025 de 10h à 15h à la Boîte à Cuisine,
258 Avenue de Strasbourg, 54000 NANCY.**

Au programme :

- Rencontres et échanges avec la **Fédération des diabétiques de Meurthe et Moselle**, afin de sensibiliser à la prévention du diabète et accompagner celles et ceux qui vivent déjà avec la maladie vers une meilleure qualité de vie par l'alimentation,
- Dépistage et repérage pour le diabète de type 2,
- Ateliers cuisine pour découvrir comment composer une assiette équilibrée,
- Partage d'un buffet réalisé par notre Chef Moise.

Motivons-nous ensemble autour du thème de la santé lors de cette journée ouverte à tous, propice à des moments d'échanges, des partages d'expériences dans une ambiance chaleureuse et conviviale.

Pour des raisons d'organisation, nous vous remercions de confirmer votre présence, avant le 31/10, à l'adresse suivante : communication@asso-ars.org.



« La Boîte à cuisine en lutte contre la précarité alimentaire »

Lundi 6 janvier 2025

L'EST
Républicain

Nancy | 17

Nancy

La Boîte à cuisine en lutte contre la précarité alimentaire

L'association la Boîte à cuisine, située au 258 avenue de Strasbourg, a soufflé sa première bougie. Cet atelier culinaire participatif et solidaire est à destination d'un public isolé et touché par la précarité.

Créée par l'accueil et réinsertion sociale (ARSS), la Boîte à cuisine a ouvert ses portes en 2023 à Nancy. Cette initiative propose des ateliers de cuisine gratuits pour les personnes isolées et touchées par la précarité alimentaire et sociale. En partenariat avec la Banque alimentaire, l'association organise des activités du lundi au vendredi, accueillant 8 à 10 personnes par séance.

Apprendre à cuisiner et tisser des liens sociaux

« Les plats sont décidés chaque jour en fonction des produits que je recueille. L'objectif est d'apprendre à cuisiner collectivement et de tisser des liens sociaux », explique Moïse Leman, le chef cuisinier.

« À l'issue de chaque séance, les participants partagent le repas qu'ils ont préparé ensemble et des produits leur sont distribués, notamment des fruits et légumes, pour les



Le chef Moïse Leman et les bénéficiaires de la Boîte à cuisine présentent les plats qu'ils ont préparés. Photo Séverine Kichenbrand

aider davantage. »

En 2024, 152 ateliers ont eu lieu, permettant à plus de 1 200 personnes de bénéficier de ce dispositif.

Face à la précarité étudiante croissante, un atelier hebdomadaire a été spécialement mis en place pour soutenir cette population. Ce lieu de convivialité favorise les rencontres entre différentes générations et cultures, avec des participants venus de Colombie, du Pérou, d'Afrique...

Cette diversité culturelle est particulièrement appréciée par Ricarda, originaire du Pérou : « J'ai découvert cet endroit grâce à un travailleur social et j'adore cuisiner et échanger avec les autres. Ça fait quatre fois que je viens ici et c'est très agréable. »

Un peu plus loin, Irma, une jeune femme de 24 ans, participe pour la première fois à un atelier. « Moi, ça m'a appris à cuisiner, à découvrir de nouvelles recettes, les techniques

de cuisine, comment découper un oignon sans pleurer. Ça nous valorise. Puis on sort de notre zone de confort et on découvre de nouvelles choses. Je reviendrai », raconte-t-elle.

● **Marjorie Durupt**

Les participants peuvent venir deux fois par mois, en s'inscrivant via les réseaux sociaux ou en contactant directement le cuisinier. Plus de renseignements sur le site Internet : la Boîte à cuisine

