



Pascal Crépin, futur animateur de l'association, dans le futur atelier culinaire mis à disposition de l'association Artimots. (Guillaume Courville/Le Tarn Libre)

« Dans la cuisine », un atelier pour réapprendre à bien manger

FAYSSAC Porté par l'association Artimots, un projet d'ateliers culinaires est en préparation dans le Gaillacois, afin de retrouver les bienfaits d'une cuisine traditionnelle et locale.

Les bécotés sont encore positionnés dans le jardin, mais l'imposant chaudron en cuivre est déjà installé dans la future cuisine. Concevoir, transformer, conserver, partager et surtout transmettre, seront les fils conducteurs de la recette d'Artimots. Présidée par l'enseignante Marlène Mas, l'association entend proposer un refuge culinaire sur la commune de Fayssac, dans lequel il sera possible de participer à des ateliers thématiques et pédagogiques (de cinq à sept personnes sur une demi-journée et jusqu'à deux jours) autour d'un bien-manger traditionnel, respectueux de l'environnement, omnivore et qui met en avant les producteurs locaux en agriculture bio ou raisonnée.

« L'idée, c'est de faire de la cuisine simple jusqu'à la conserve, une cuisine qu'on peut ensuite faire chez soi », explique Pascal Crépin, 53 ans, aujourd'hui bénévole et futur salarié animateur de ces ateliers. Graphiste de formation, cet ex-écrivain biographe pour les particuliers fait office de responsable des travaux presque finis. Dans ce qui était jadis un hangar en ruine, la première déco et le mobilier sont soignés. Il manque encore quelques coups de peinture, l'installation d'une chambre froide et d'un espace cosy. Au total, cinquante-cinq mètres carrés seront consacrés au travail collectif des produits de saison.

Des bocaux en verre pour zéro déchet

Des plats de canard ou de la saucisse de cochon pour l'hiver, de la ratatouille ou des confitures pour l'été... les possibilités seront multiples. « Les gens partiront avec ce qu'ils ont cuisiné », précise Pascal Crépin, dont l'objectif est de transmettre des savoirs et un savoir-faire par le biais de la nourriture. Il insiste sur le fait que les préparations seront conservées

dans des bocaux en verre. « L'association se fournira des consignés », ajoute le futur animateur qui prend le zéro déchet. Si Artimots entend bien enregistrer une cinquantaine d'adhésions dès cette année pour son projet, celui-ci a vocation à être aussi orienté vers le public scolaire avec des demi-journées découvertes de la cuisine et de la permaculture (utilisation du potager, plantation des graines, suivi de leur évolution, récolte), des ateliers de transformation issus du potager, des formations au recyclage ou encore des rencontres avec d'éventuels partenaires, visites de fermes et d'élevages locaux.

En attendant l'ouverture de « Dans la cuisine », espérée en octobre 2019, les membres d'Artimots ont lancé une campagne de financement participatif sur la plateforme Ulule pour les besoins d'équipement, car le chaudron à lui seul ne suffit pas à faire retrouver le goût d'une cuisine simple, qualitative et de proximité.

Guillaume Courville

Pour soutenir le projet de l'association

► <https://fr.ulule.com/dans-la-cuisine/>

« Les gens partiront avec ce qu'ils ont cuisiné »