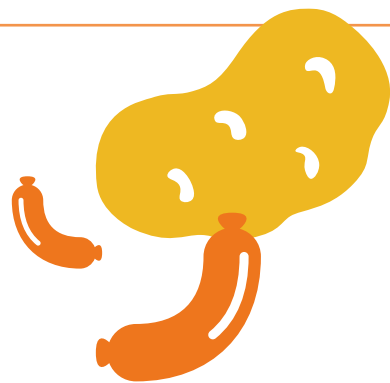


Texte: Claude Frisoni



## ***Vollekskichen: La cuisine au cœur***

**Voilà trente ans que l'immeuble mis à disposition par la Ville de Luxembourg, au 14 Rue du Puits à Bonnevoie, abrite la *Vollekskichen*. Chaque jour, près de 150 repas sont préparés et servis ici, sous l'égide du Comité National de Défense Sociale (CNDS). Il s'agit certes d'offrir des mets de qualité à des prix particulièrement abordables, comme le nom de l'établissement, *Vollekskichen*, (cuisine populaire en français), le suggère, mais pas seulement...**

### **Manger pour vivre**

Ici, contrairement à la réalité d'une traditionnelle « soupe populaire », les convives ne viennent pas que des rangs des plus démunis. Loin d'être un ghetto, l'endroit est aussi un lieu convivial d'échange et de rencontres. Car si le quartier accueille également d'autres institutions à vocation sociale, comme le Foyer Ulysse et le Bistrot social *Le Courage*, le siège de Médecins du Monde et même un peu plus loin, *l'Abrigado*, deux établissements culturels y ont aussi pignon sur rue, la *Bannanefabrik* et le *Kasemattentheater*. Alors, autour des tables, comme dans n'importe quel autre restaurant, on discute et on rit, on déguste et on se nourrit.

Bien avant de s'installer du côté de Bonnevoie, la *Vollekskichen* a proposé ses services Rue du Fort Neipperg, dès 1982. À l'époque, Rita Lavina était chargée par le CNDS de transporter les repas préparés dans les cuisines de *Nei Aarbecht* à Helmdange, jusqu'à Luxembourg.

### **Le Comité National de Défense Sociale**

Le Comité National de Défense Sociale, créé en 1967 pour, selon ses statuts : « aider par tous les moyens appropriés au reclassement des détenus libérés et de toutes personnes en état de prédélinquance, ainsi que d'une façon générale, mettre en œuvre les moyens propres à aider l'enfance et l'adolescence en danger de déviance,

ainsi que toute personne en danger de déviance ou de marginalisation » a largement dépassé ces premiers objectifs, en devenant une institution modèle, notamment dans le domaine de la réinsertion et de la remise au travail. Avec plus que 100 salarié-e-s, le CNDS est un acteur majeur dans le secteur social luxembourgeois. Reconnu d'utilité publique depuis 2010, le CNDS est conventionné par le ministère de la Famille et de l'Intégration, le ministère de la Santé, l'Office National de l'Inclusion Sociale, le ministère du Tourisme, le ministère du Logement ainsi que, bien entendu, par la Ville de Luxembourg.

### **Bien plus qu'une Kichen...**

Dirigée par Véronique Wambach depuis le départ à la retraite de Rita Lavina, la *Vollekskichen* est éminemment représentative de la démarche du CNDS. Car le cercle vertueux de l'établissement s'appuie sur trois principes. Premièrement, il s'agit de permettre à des personnes à faible revenu de bénéficier de repas de qualité à prix réduits. Ensuite, l'idée est de leur offrir un cadre leur permettant de rencontrer un public très varié, réunissant les employés des entreprises du quartier, des acteurs culturels des scènes artistiques voisines, ou même des « habitués » venant parfois de l'autre côté de la ville. Enfin, l'entreprise donne à des personnes marginalisées la possibilité d'apprendre un métier, de se refamiliariser avec les rites et contraintes d'un emploi salarié, de se sentir utiles et de préparer leur réinsertion. Le terme d'inclusion sociale prend ici tout son sens.



Ma rencontre avec le Directeur du CNDS, Raoul Schaaf, m'a inspiré cette réflexion :

« *Écopant avec vigueur l'eau qui submerge le bateau commun, collant des rustines là où la coque se déchire, tentant de trouver encore des bras pour ramer vers la terre ferme, Raoul Schaaf fait partie de ces urgentistes sociaux sans lesquels l'ensemble du corps social serait bousculé, soumis à des tensions ingérables, prêt à se disloquer brutalement...* ».

Raoul Schaaf insiste sur une autre vocation de la Vollekkichen : « *Elle est un peu comme une grande famille. À côté du repas, il importe également de prêter l'oreille aux grands et petits soucis des clients qui la fréquentent. Que ce soit un accompagnement administratif, des explications ou encore l'orientation vers des services spécialisés...* ».

### Cuisiner pour réapprendre à vivre

Quels que soient les nombreux objectifs sociaux assumés par le CNDS à travers la Vollekkichen, celle-ci est avant tout un restaurant. Et à ce titre, elle se doit de répondre à un certain nombre d'exigences. La qualité gastronomique et le rapport qualité-prix tout d'abord. Équilibre des repas bien sûr, mais aussi variété des plats. La diversité des origines géographiques des personnels en mesure d'activation implique l'adoption de recettes d'horizons très divers. La carte se colorie alors de spécialités exotiques. Le prix du repas complet s'élève à 7 euros. À titre d'exemple, voi-

ci le menu du 25 août : saltimbocca alla romana (porc), pâtes, salade.

Pour les personnes ne disposant pas d'un budget suffisant, il est possible de demander auprès des services sociaux des bons échangeables contre des repas.

La Vollekkichen est ouverte 7 jours par semaine, 365 jours par an. Le week-end et les jours fériés, le restaurant est fermé le soir, mais il y a la possibilité d'emporter un repas.

Comme toute cuisine professionnelle, la Vollekkichen est soumise aux mêmes règlements HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) que les autres restaurants. Elle doit naturellement satisfaire aux normes en vigueur et aux sévères contrôles des administrations compétentes.

Mais ce qui distingue ce restaurant de tous les autres, outre ses prix très bas et le caractère non lucratif de l'entreprise, c'est son rôle dans le processus de réinsertion. En effet, à la Vollekkichen, 5 responsables s'occupent de plus ou moins 15 personnes et travaillent avec eux dans la cuisine, le service, le nettoyage et l'entretien de l'immeuble. Selon les besoins et la demande, un encadrement psychosocial (gestion financière, logement, santé) est possible.

Raoul Schaaf précise : « *En 2022, 19 personnes étaient en mesures d'activation dont 10 femmes et*

*9 hommes, qui, avec le personnel encadrant, ont préparé 23.169 repas. Vu la multitude des travaux à faire dans une telle cuisine, il y a pour certaines des personnes en mesure d'activation des chances très réelles de retrouver le chemin du marché du travail ordinaire. Encore récemment, deux personnes en mesures d'activation ont pu être réorientées vers l'EHTL (École d'Hôtellerie et de Tourisme du Luxembourg) ».*

Ainsi, la philosophie du CNDS est respectée. Comme dans toutes ses institutions, la priorité est donnée à la reprise en main de sa propre vie par l'intéressé-e.

Aider à mettre le pied à l'étrier, pour qu'ensuite, avec un emploi salarié et un toit, la personne redevienne un-e citoyen-ne autonome, c'est là le premier objectif du CNDS, parfaitement illustré par les résultats concrets de la *Vollekkichen*.

#### **Du pain et des vœux**

Quel serait le rêve pour Raoul Schaaf ?

*« Une deuxième cuisine du même type, située dans une surface commerciale hébergeant à la fois le monde commercial et le monde de l'économie sociale et solidaire, avec des possibilités de mesures de travail utiles et cohérentes, en tissant ce lien de solidarité dans la société ».*

Pour beaucoup, manger à sa faim est devenu un réel défi. Pour d'autres, manger n'est plus seulement une fonction naturelle, mais un art de vivre. En tout état de cause, les circonstances sociales de l'alimentation sont, dans nos pays, bien plus sophistiquées que la satisfaction d'un besoin primaire. On s'invite à manger pour prouver sa sympathie. On partage un repas pour manger ET pour négocier, faire connaissance, approfondir un dossier... Plus un repas est long, plus ses mets sont complexes, plus l'occasion est reconnue comme remarquable. Manger est une chose à la fois indispensable, sérieuse et terriblement fantaisiste.

Ce n'est donc pas un hasard si la *Vollekkichen* remplit tant de fonctions essentielles. Cuisiner pour les autres, c'est une preuve d'amitié. Goûter la cuisine des autres, c'est une preuve d'intérêt. La cuisine au beurre est réputée riche. La cuisine au cœur l'est bien plus encore. Et on peut la partager sans modération. —

#### **Claude Frisoni**

Successivement Directeur adjoint du Centre Culturel Français, Coordinateur Général de Luxembourg, Capitale européenne de la Culture 1995 et Directeur Général du Centre Culturel de Rencontre Abbaye de Neumünster, Claude Frisoni a aussi été Directeur artistique du Théâtre Ouvert Luxembourg pour lequel il a écrit et interprété une douzaine de spectacles; il a habité la ville de Luxembourg durant près de trente ans.





## FAIRE UN DON

Le CNDS est reconnaissant pour tout don et garantit que toute contribution financière ou matérielle sera utilisée dans le respect de sa mission sociale.

Depuis le 23 mars 2010, le CNDS est reconnu d'utilité publique et tout don fait au CNDS est donc déductible de l'impôt sur le revenu. Afin de bénéficier de la déduction fiscale, le montant cumulé des dons versés à différents organismes au cours de l'année doit s'élever à un minimum de 120 €.

Si vous voulez faire un don à une de nos structures en particulier ou à l'association en général, vous pouvez faire un virement au

LU22 1111 0259 2526 0000 (CCPL)  
ou vous pouvez prendre contact avec  
M. Raoul Schaaf (Directeur)  
136 route de Luxembourg L-7374  
Helmdange  
raoul.schaaf@cnds.lu



© Philippe Renier



© Philippe Renier