

« Kom à la maison » prend vie chaque matin. Tous s'activent à la cuisine dans une ambiance conviviale.

© EMMANUEL CROOY



**Clémence Dascotte**  
22 ans – Mons

Moi, c'est Clémence Dascotte, j'ai 22 ans et je viens de Mons. J'étudie le journalisme à l'ULB. J'adore voyager mais pas toujours à l'étranger. J'aime aussi m'évader en allant voir des expositions ou des films. Ce que je préfère par-dessus tout, c'est aller au théâtre. Même si j'ai arrêté de le pratiquer, cet art continue de me passionner.



## « Ici, la solidarité me donne de l'énergie »

« Kom à la maison » est un restaurant de quartier etterbeekois. Sa recette ? Entraide, solidarité locale, participation, convivialité.

Clémence Dascotte

### La solidarité face aux crises

« On a vu une grande solidarité financière et alimentaire durant le Covid. On constate, encore maintenant, qu'envers l'aide alimentaire, la population est toujours solidaire, affirme Jef Mottar, administrateur délégué de la Fédération des banques alimentaires. Le nombre de bénéficiaires a augmenté de 15,4 % de janvier à juillet. Face à cela, les banques alimentaires relèvent que la solidarité est bien présente. Cependant, celle de l'industrie alimentaire diminue en raison d'un changement de production. Dans le passé, on produisait sur stock alors que maintenant, vu l'augmentation des prix de l'énergie et des matières premières, on produit sur demande. Alors, il y a moins de surplus donc moins de dons pour nous. »

Dès que les portes s'ouvrent, la brume du dehors laisse place à une ambiance chaleureuse. Les bénévoles arrivent ; du café chaud percole. On le boit en réfléchissant au menu du jour. Le mardi, un maraîcher livre des produits de saison. Aujourd'hui, les assiettes seront colorées du blanc des topinambours, de l'orange des carottes et du rouge des tomates. Christina, la responsable de la gestion journalière, explique qu'on y ajoutera les invendus d'un magasin bio de la rue : « On récupère ce qui était voué à être jeté et on en donne une partie au frigo solidaire de la place Jourdan et au cercle paroissial d'Etterbeek. [...] Ce qui est essentiel, c'est que chacun accède à une alimentation saine et durable. Devrait-on manger mal car on a moins de moyens ? » Une fois le menu établi, tous épluchent, cuisent, et goûtent. À l'heure du repas, la sonnette retentit. Beaucoup viendront manger et partager un bon moment. D'autres resteront

faire la vaisselle. Christina explique en disposant les verres qu'« ici, chacun fait ce qu'il veut, il n'y a pas d'obligation de cuisiner. L'entraide et la convivialité priment. »



### Donner avec le cœur

Éric, un habitué, prépare un tiramisù. Il confie : « Ce que j'aime, c'est la convivialité, la cohésion sociale. Tout le monde est le bienvenu, le prix est libre. On met avec son cœur, pas son portefeuille. Celui qui le peut paie le repas de son voisin. C'est solidaire. » Pour Tanguy, qui aide Éric, cette activité est « un effort, bêtement. On a tendance à rester dans nos groupes et à ne pas chercher les réseaux qu'on pourrait créer au niveau local. Il y a un tas de choses qu'on peut

faire. » Près de lui, Clara prépare le gratin. Elle cuisine ici depuis quelques mois : « La solidarité m'apporte beaucoup de plaisir, mais aussi de l'énergie pour faire face au quotidien. »