

# Cours de cuisine étoilée pour les enfants de la cité Félix-Pyat

## MARSEILLE

La cité Félix-Pyat (3<sup>e</sup>) est parmi les plus pauvres de France. Le mercredi, les élèves de l'école du Parc Bellevue se rendent cours Julien (6<sup>e</sup>) afin d'apprendre et déguster la gastronomie provençale. Au restaurant L'Oléas, le chef Ludovic Dupont ferme ses portes aux clients pour leur ouvrir ses cuisines.

Ce que je préfère, c'est découper les seiches avec mes mains !», clame Adam, 11 ans, avant de détailler par le menu toutes les étapes de sa recette. Il rêve de devenir « scientifique chimiste et basketteur », et peut-être, aussi, d'ouvrir un jour son propre restaurant. Comme les six autres enfants présents dans les cuisines de L'Oléas ce jour-là, il est élève à l'école du Parc Bellevue, dans la cité Félix-Pyat du 3<sup>e</sup> arrondissement de Marseille.

En août 2020, Vera Tur, ancienne directrice de l'école à la retraite, reçoit un appel à projet lancé par Marie Aubert. La préfète à l'égalité des chances s'est fixée pour objectif de redonner le goût de l'école aux élèves décrocheurs après de longs mois de confinement. Forte de 25 ans à mener des projets à l'international avec ses anciens élèves, Vera monte alors une dizaine d'ateliers : sauvetage côtier, théâtre, surf, danse, comédie musicale, cuisine... Son dossier est un coup de cœur, elle obtient un don de 30 000 euros pour le mener à bien. En tout, ce sont près de mille élèves de l'école du Parc Bellevue qui en bénéficient.

### Révéler des vocations

Un jour qu'elle se rend à L'Oléas son « restaurant favori », elle embarque dans l'aventure Ludovic Dupont, chef cuisinier et propriétaire des lieux. « Ils viennent des Comores, du Maghreb, du Sénégal... J'avais envie de leur faire découvrir et s'approprier la culture provençale. Ça les change des burgers et des frites ! » En effet, pas de frites à l'horizon dans le menu concocté par la petite bande en ce chaud mercredi de juin : ragout de seiches, bisque de favouilles en persillade, financier aux fraises et pistaches, acras de morue... Les enfants s'affairent en cuisine, concentrés et investis.

Pour Ludovic Dupont, ce projet est aussi un moyen de repérer de futures pépites en



Grâce au projet Passeport pour les Arts, les enfants de Félix-Pyat s'initient à la cuisine régionale. PHOTOS M.B.

cuisine. Il évoque la difficulté des restaurateurs à recruter des jeunes motivés, et l'importance de montrer le métier de cuisinier à des enfants qui ne le connaissent pas. « Dès 10 ans, certains ont déjà la bonne gestuelle. » La cuisine serait-elle un don ? « Oui, mais il faut le cultiver ! », sourit-il. Un discours qui fait écho à sa propre histoire : lui aussi a grandi à Félix-Pyat et s'est mis derrière

les fourneaux dès l'âge de 13 ans, après un grave accident de son père. Il a ensuite travaillé pendant huit ans dans les cuisines du restaurant étoilé l'Époussette (Marseille 7<sup>e</sup>), avant d'ouvrir son propre établissement. Onze ans plus tard, il revend L'Oléas pour ouvrir une autre adresse à La Bouilladisse.

Le projet de Vera parviendra-t-il à emmener Nour, Fahia

ou Yassine sur le même chemin ? Sa détermination le laisse présager, ainsi que la présence d'Anthony Krehmeier, maire des 2<sup>e</sup> et 3<sup>e</sup> arrondissements. « Permettre aux enfants de découvrir autre chose que le foot est une volonté de la municipalité », affirme son adjointe. Marie Batoux, ainsi que Mireille Trabuc de la fondation CMA-CGM viennent également jeter un œil, en vue de

prochains financements. De quoi emmener l'aventure plus loin, et permettre l'édition d'un livre de recettes. Dans la salle du bas de L'Oléas, les enfants sont déjà occupés à illustrer les pages de leurs dessins. **Mathilde Beaugé**

Restaurant L'Oléas, 22, cours Julien, Marseille 1<sup>er</sup>. Dernier service avant fermeture le vendredi 11 juin à 12h.