

VIES DE QUARTIER

CROIX-DE-NEYRAT

CUISINE ■ Un chef cuisinier de Croix-de-Neyrat a créé une chaîne YouTube pour initier les quartiers au terroir

La rencontre des champs et des cités

Originaire de Croix-de-Neyrat, Sofien Habibi est chef cuisinier et amoureux du terroir français. Il souhaite connecter, à travers sa chaîne YouTube « Du terter au terroir », deux mondes qui semblent aux antipodes : les quartiers et les campagnes.

Aiman Kacem

« Le terroir, c'est le chaînon manquant entre la banlieue et les campagnes », milite Sofien Habibi. Ce chef cuisinier est à la genèse d'une série diffusée sur YouTube, intitulée *Du terter au terroir*. Le terter (comprendre le terrain en argot) représente les quartiers, les banlieues, les cités. Le but de la démarche ? Relier les quartiers urbains et les campagnes.

La série met en scène un groupe d'ados issus majoritairement du quartier de Croix-de-Neyrat allant à la rencontre d'exploitants agricoles. Les jeunes des quartiers ont fait la connaissance d'un producteur de lait altiligérien, de bleu-d'auvergne ou d'une boulangerie connue pour ses pâtisseries au lait cru.

Passé par le Hilton à Londres

Filmer la rencontre entre les quartiers populaires et le terroir, c'est une idée qui germe depuis quelques années dans la tête de Sofien Habibi. Le chef cuisinier, passé par le Hilton à Londres ou le Martinez à Cannes, avait un food truck à Clermont. « On faisait des recettes de street-food avec des produits du terroir. Mes employés ne connaissaient pas les produits de la région, alors que ce n'est même pas à vingt kilomètres de chez eux. Certains ignoraient ce qu'était le saint-nectaire par exemple. Il fallait faire



CUISINE. Le chef Sofien Habibi a lancé une série diffusée sur YouTube intitulée « Du terter au terroir ». PHOTO FRANCIS CAMPAGNONI

quelque chose », explique-t-il.

Les jeunes se souviendront longtemps de ce 29 mai 2021 lors du premier tournage de la série. « On appréhendait tous sur le chemin », commente Alan, 17 ans, l'un des membres du groupe. Sa comparse Camélia, 16 ans, enchérit : « Je me souviens de l'odeur, c'est ce qui nous a frappés en premier. Je suis déjà allée à la ferme, mais je ne pensais pas que ça allait être à ce point-là ».

Entre éclats de rire et blagues, les futurs adultes ont la parole facile pour

relater cette expérience. Une aisance qu'on retrouve face caméra dans des vidéos qui avoisinent les 2.000 vues sur YouTube. « Lors des premières heures, on était un peu gênés, mais ça s'est débloqué au fur et à mesure », confie Camélia.

Un succès inattendu

Une première pour ces jeunes, mais également pour le chef cuisinier : « Je n'étais pas serein, je ne savais pas si ça allait prendre, mais ils ont su me mettre à l'aise. On parlait de rien, j'ai dû apprendre à monter une vidéo ». La mayonnaise commence à

prendre. Les jeunes sont reconnus au quartier et au-delà comme le confirme Léon, 17 ans, élève au lycée Ambroise-Brugière : « On me reconnaît grâce à la chaîne YouTube. Au lycée, des filles sont venues me parler des vidéos », relate-t-il fièrement.

Le chef imaginait que les jeunes n'allaient pas adhérer à l'initiative. L'inverse s'est produit. Aujourd'hui, il croûte sous les demandes de participation. « Quand on m'a parlé de ce projet, il y avait de la cuisine et la découverte d'un monde que je ne connaissais pas, ça m'a

tout de suite parlé », raconte Léon.

Ces jeunes décrivent cette expérience comme une « découverte » ou même une « aventure ». Au-delà du format vidéoludique, c'est une rencontre entre deux mondes. « Avant d'aller les voir, on pensait que les agriculteurs étaient des gens fermés, voire agressifs avec un cure-dent à la bouche et un fusil aux bras », décrit Léon avant d'ajouter, « en passant du temps avec eux, on s'est rendu compte de leur passion, de leurs réalités et de l'importance des produits du terroir. »

Sensibilisés aux produits locaux, ils jurent vérifier la provenance du lait et ont du mal à revenir aux flans pâtisseries industriels après avoir goûté ceux de la boulangerie Lastique, à Royat. « Je regardais les manifestations des agriculteurs comme des gens en colère sans grande raison, maintenant je comprends mieux les enjeux de l'agriculture en discutant avec eux », concède Camélia.

« Certains ignoraient ce qu'est le saint-nectaire »

Un souvenir impérissable pour ces jeunes touchés par l'accueil « chaleureux » des différents agriculteurs et artisans, mais aussi un choc des cultures. *Du terter au terroir* veut casser les barrières et créer des ponts entre ces milieux.

Et Sofien Habibi voit plus loin : « Les agriculteurs cherchent de la main-d'œuvre pour travailler, de l'autre, les métiers du terroir, de la gastronomie et de l'agriculture sont des débouchés pour les jeunes de banlieue. Pourquoi pas susciter des vocations ? » ■

VIES DE QUARTIER

Série

Pendant six semaines, *La Montagne* réalise une immersion dans les quartiers de Clermont pour mettre en avant des initiatives, des projets, des portraits. Cette semaine, nous racontons le quartier de Croix-de-Neyrat. Retrouvez notre série sur lamontagne.fr.

Cap vers la saison 3, la chaîne YouTube en quête de sponsors



« Du terter au terroir » prépare déjà la suite. Une troisième saison dans la continuité de la précédente, mais avec quelques nouveautés. « On aura bientôt un studio avec une cuisine pour pouvoir faire des recettes », annonce Sofien Habibi.

Des tutos de cuisine où se mêleront les grands classiques de la cuisine de rue et les produits du terroir local.

Beaucoup d'idées, d'esquisses de formats sont à l'étude actuellement. Élargir le public est envisagé : « On pourrait faire des vi-

déos avec des adultes qui iraient également à la découverte ».

Il a quitté son dernier emploi

Le mystère est entretenu par le chef cuisinier qui ne veut pas tout dévoiler. Une chose est sûre, il est confiant quant à cette initiative. Il a quitté son dernier emploi afin de se consacrer pleinement au projet *Du terter au terroir*.

« Ce que je veux montrer aux jeunes et à ceux qui nous suivent, c'est qu'on a une cuisine exceptionnelle. Je me souviens que le responsable des stocks ali-

mentaires du Hilton à Londres se fournissait directement à Rungis, ça signifie quelque chose sur la qualité de nos produits », arbore fièrement Sofien Habibi.

Pour cela, il recherche activement des sponsors afin de financer les voyages vers les exploitations, mais également le studio d'enregistrement. « J'aimerais pérenniser l'initiative et montrer qu'on peut donner une bonne image de nos quartiers », explique-t-il. ■

➔ **Sa chaîne.** Sur Youtube, *Du terter au terroir*.