

## Josette Le Vot : la « chef », c'est elle !

Depuis 10 ans, Josette Le Vot et sa « brigade » de bénévoles animent une association, unique en son genre, qui combine culture et gastronomie. Une recette que *Les Amis de l'Estaminet et de la Culture* partagent avec le plus grand nombre.



### Triple anniversaire

Clin d'œil du hasard, notre association est parue au Journal Officiel (JO) un 25 mars, le jour de mon anniversaire. Et le même jour paraissait au JO la création de l'association Les Amis de Rosa Bonheur, à Fontainebleau. Je les avais contactés immédiatement pour leur proposer d'organiser une exposition sur Rosa Bonheur à l'Estaminet Café et ils étaient gentiment venus faire découvrir l'artiste animalière. *En juin, cette association reviendra sur Magny-les-Hameaux à l'occasion de la conférence sur Rosa Bonheur et ses frères et sœur organisée par le Musée national de Port-Royal des Champs.*

### Un Estaminet Café à faire vivre

Il y avait sur Magny-les-Hameaux cette structure culturelle atypique conçue à la fois comme une salle de spectacle vivant et une salle de café. Dans un premier temps, ce café a été mis en gérance par un privé, avec l'obligation pour le gérant d'ouvrir le café les soirs de spectacle. Deux jeunes femmes ont ensuite momentanément pris le relais : elles proposaient

des crêpes tous les midis mais elles n'ont pas trouvé leur public leur permettant de vivre de leur activité. Les élus étaient donc à la recherche de solution pour utiliser au mieux ces m<sup>2</sup> conçus comme un café afin de soutenir les actions du service culturel en lien avec la salle de spectacle. De là est née l'idée d'une association qui prendrait le rôle d'un gérant privé. J'ai donc été



contacté par Gaëtan Pellan, responsable du service culturel de l'époque. Il connaissait mon parcours : en tant que directrice d'un centre de loisirs à vocation de restauration, j'avais des aptitudes en restauration et en accueil du public.

### **Je suis une chef d'équipe qui délègue beaucoup !**

J'ai été mise en avant pour être la présidente de l'association alors que je n'y tenais pas spécialement. Je ne me sens pas vraiment à ma place sur le plan administratif : je ne touche pas à un ordinateur, je suis une « vieille » qui écrit au crayon à papier afin de pouvoir gommer ! Or les outils modernes sont aujourd'hui bien utiles et indispensables. J'ai donc trouvé des secrétaires et des trésoriers pour s'acquitter de ces tâches. Il est vrai que je



délègue beaucoup : je m'appuie sur l'une pour se mettre en contact avec les écrivains, sur un autre pour chercher des recettes exceptionnelles... Par contre, j'ai une qualité : je sais être une chef d'équipe ! J'ai dirigé toute ma vie jusqu'à 15 serveurs afin de cuisiner jusqu'à 500 couverts par week-end. Ça, je sais faire !

### **Animer le quartier avec une bonne dose d'humanité**

Je voulais faire plus que de la restauration : je voulais créer une vraie activité, implantée au cœur du quartier, qui ferait venir le maximum de gens. C'est clair, c'est l'aspect humain qui m'intéresse ! J'avais l'idée d'une structure qui animerait le quartier en permettant aux habitants, aussi différents pouvaient-ils être, de se retrouver et de se croiser dans un esprit de village basé sur l'entraide. Le quartier du Buisson n'avait pas bonne réputation à

l'époque : grâce à l'Estaminet, son café et nos verrines, viennent aujourd'hui des gens qui n'auraient jamais mis les pieds ici !

Le fait d'implanter une salle de spectacle à cet endroit permettait d'inverser cette image. Et le fait que le service culturel se soit battu pour proposer des spectacles de qualité a contribué à changer l'image du quartier.



### **La gastronomie et la culture en plus !**

Mon objectif était également de faire vivre culturellement un quartier qui n'était pas forcément destiné à ça. Lorsque nous avons commencé notre activité, nous n'avions pas d'idées très précises de ce que l'on allait faire mais j'ai très vite proposé des rencontres culturelles en négociant la salle de spectacle à raison de trois samedis par an, ce qui a donné naissance aux rencontres « Culture et Gastronomie ». Nous voulions présenter l'aspect culturel de pays des quatre coins du monde et les spécificités régionales. Depuis sa création, l'association a organisé plus de 30 soirées présentant une grande diversité culturelle. Nous avons eu des chanteurs tibétains, des russes, des péruviens, etc. Chant, danse, opéra, opérette : toutes les formes du spectacle vivant ont été présentées.





L'association s'est ensuite enrichie d'autres activités tels que les ateliers cuisine, les rencontres d'auteur, les clubs de lectures, les ventes de produits issus du commerce équitable... Cela a vite fonctionné car j'avais l'appui du service culturel et du centre social. Nous avons également été très vite partenaires pour les ateliers cuisine. Ces derniers ont pris leur véritable essor lorsque j'ai pris ma retraite : j'avais plus de temps à consacrer à l'association. Depuis, nous avons toujours été ouverts à de nouvelles idées. Je suis réactive : si je suis séduite par un projet, je m'y enfourne !

### **Merci maîtresse !**

Mon amour du spectacle vivant m'a été transmis par ma maîtresse d'école. J'étais dans une petite école de province d'ouvriers, pauvres, voire en dessous de la pauvreté, mais j'avais une formidable maîtresse d'école qui, lorsque j'avais 10 ans, nous a emmenés voir Louis Seigner, de la Comédie Française, jouer « Le bourgeois gentilhomme » à l'opéra de Troyes. Ça m'a marqué à vie ! Aujourd'hui encore, lorsque je croise un guitariste qui joue dans la rue, je m'arrête !

Elle nous faisait faire également des pages d'écriture : mes ateliers d'écriture c'est aussi grâce à elle !

### **Michel Tournier, à un col du fémur près**

Au tout début de l'association, j'avais réussi à faire venir Michel Tournier pour une rencontre d'auteur mais la veille, alors qu'il était sur le plateau de FR3, il est tombé et s'est cassé le col du fémur ! Il n'a donc pas pu venir.

Tous nos adhérents ne sont pas « branchés » lecture, certains viennent seulement pour les spectacles. En revanche, les lecteurs sont assidus et lors des rencontres d'auteurs, ces derniers sont surpris des questions pointues posées par nos adhérents.

Je suis une grande lectrice, c'est ce qui a dû me donner l'envie de proposer cette activité. J'ai utilisé mon relationnel pour faire venir des auteurs, comme Michel Tournier que j'avais croisé dans le cadre de mon travail. Cela a enclenché, par la suite, la recherche d'autres écrivains.



## La cuisine du terroir, mes racines

Je suis champenoise, originaire de la région de Troyes et je vivais proche du monde paysan. Ma mère et mon père avaient des poules, des pigeons, des lapins. Ma mère était une bonne cuisinière, à l'ancienne. Comme à la campagne, elle utilisait les légumes du jardin. Le matin, on tuait le lapin et on le mangeait le jour même. Les bons produits avaient leur importance, et ça, c'est une chose que j'ai voulu transmettre à ceux qui viennent aux ateliers cuisine. Aujourd'hui, de nombreux restaurateurs achètent des plats tout préparés. Certains vendent des portions de lapins à la moutarde qui sont cuits au micro-onde ! Nous, à l'Estaminet Café, on cuisine tout, sans artifices ! On épluche les champignons, on découpe le lapin, on taille les topinambours...

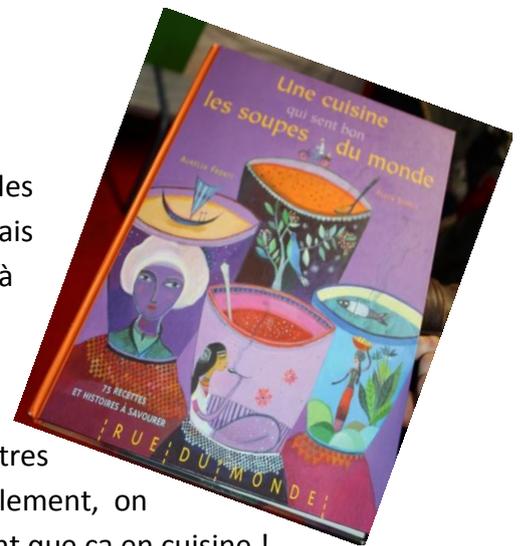


### La diversité dans l'assiette

Là où on s'éclate encore plus c'est lorsque l'on cuisine les recettes étrangères. Certains ingrédients nous font défaut mais les grands principes de cuisine se retrouvent d'un bout à l'autre du monde. Lorsque vous avez des carottes, des choux et du bœuf, on se rend compte qu'à quelques petites variantes près, nous mangeons comme les polonais ou les espagnols. Les uns vont mettre trois haricots en plus, les autres



du riz, etc. finalement, on n'invente pas tant que ça en cuisine !



### La curiosité n'est pas un vilain défaut

J'aime préparer des recettes venant d'autres pays par curiosité. J'aime ce qui est nouveau. Je pense même que c'est la curiosité qui mène l'homme et la femme à la cuisine.

En ce moment, nous faisons des soupes que l'on appelle « soupe n°1 », « soupe n°2 », etc. On expérimente : en rajoutant un ingrédient, en jouant sur la couleur. On essaie d'avoir de l'imagination et de sortir de la tradition. Mais parfois, je fais découvrir des recettes traditionnelles, qui pour certaines ont plus de deux cent ans d'âge, pour faire comprendre que nous avons une richesse en France. En effectuant ces recettes, on plonge dans l'histoire. Il nous arrive également de faire de la grande cuisine. Sans mentir, on pourrait trouver certains de nos plats dans des restaurants 4 étoiles ! Dernièrement, nous avons préparé des « croustades Brillat Savarin ». Alors ça, c'est une merveille ! Pas cher mais alors... une mise en œuvre extraordinaire



### **Cuisine non lucrative**

Récemment, une association qui nous découvrait nous a demandé combien coûtaient nos buffets. Il faut savoir que les associations paient les matières premières que nous achetons mais tout le reste, et notamment la mise en oeuvre, est gratuit! Comme toute association, nous sommes à but non lucratif : nous ne cuisinons pas pour gagner de l'argent mais pour créer du lien.

Nous nous approvisionnant en local, essentiellement avec la supérette du Buisson : autrefois auprès des époux Laignel et aujourd'hui auprès de Mustafa et Rafiq, les nouveaux gérants. De temps en temps, le Jardin de Cocagne nous donne ses invendus : ils nous appellent et on va chercher trois caisses de carottes !



### **Au service des autres associations**

Le bouche à oreille aidant, nous sommes de plus en plus sollicités. Aujourd'hui, nous sommes pris quasiment tous les week-ends ! Le nombre d'heure que cela représente est difficilement chiffrable. Nous sommes parfois 10 en cuisine, de 9h à midi pour la préparation, puis pour la mise en place et nous revenons le soir pour le service. On ne compte pas nos heures...



### **Un service... public**



Je me sens plus dans le rôle d'un service public que dans le fonctionnement d'une association classique parce que nous sommes toujours ouverts au public : vient qui veut ! Nous ne refusons personne. Nous sommes 135 adhérents mais dans la réalité beaucoup plus. Mon idée est de rendre ce service aux habitants de la commune avant de faire grandir les rangs de l'association. L'association n'est qu'un moyen de rendre service.

## Un esprit de camaraderie

Nous ne sommes pas des tristes ! Nous travaillons dans la bonne humeur. Pour beaucoup, c'est un plaisir de se retrouver pour cuisiner ensemble.



## Il n'y a pas d'échec en cuisine !

Il y a 7 ans, nous avons mis en place des ateliers avec les collégiens. Ça c'était carrément un traquenard ! L'initiative est venue de Danièle Rossi, directrice d'école, qui tenait un stand de l'association Alima près du nôtre lors d'un forum des associations. Séduite par nos actions, elle nous a glissés : « ce serait bien de faire venir les enfants ! ». Les Amis de l'Estaminet ont suivi et c'est Josette qui fait la cuisine ! Ces ateliers s'organisent donc avec le collège Albert Einstein dans le cadre de la réussite éducative. Cette année, 24 gamins sont inscrits, ce qui représente 3 groupes de 8 personnes après l'école, de 16 h à 18h30. Ces derniers n'ont pas seulement adhérer : ils adorent !

Les collégiens qui participent à ces ateliers ne sont pas toujours très à l'aise avec l'école mais



chez moi, ils réussissent ! Leur cuisine est bonne et ils reçoivent les félicitations de leurs parents. Je ne fais pas de différence entre un gâteau ou un autre, il n'y a pas de notes à donner : ce n'est pas Top Chef ! Avec moi, sûrement pas ! Il n'y a pas de compétition, donc ni gagnant, ni perdant. Il n'y a que des enfants heureux !

L'une de mes grandes fiertés est d'apprendre que certains jeunes, venus en atelier, ont décidé d'en faire leur métier.

### **Une main de fer dans une manique de velours....**

J'ai mené ma vie associative, comme j'ai mené ma vie professionnelle, en privilégiant le travail en équipe et l'implication de tous. Directrice pendant plus de trente ans d'un centre de loisirs qui proposait une restauration, je manageais une équipe et l'on faisait jusqu'à 500 couverts par week-end.

### **Des petites mains essentielles**

En ouvrant très largement notre activité, des habitants, parmi les plus humbles du quartier voire même des gens en détresse, sont venus, à un moment ou à un autre, donner un coup de main ou participer. Lorsqu'à la fin du service, le public dit merci, je ne manque jamais de dire que sans les mains de tous ces bénévoles, rien n'aurait été possible ! C'est important pour moi de valoriser l'humain. Ça l'est d'autant plus que je pense que notre société connaît une dérive dramatique entre le footballeur qui gagne des milliards et un président qui passe ces vacances sur un yacht de milliardaire... Nous vivons dans une société de paillettes or, je considère que chaque être humain a une valeur et qu'il doit être reconnu pour le travail qu'il a fait. Valoriser les gens c'est un moteur énorme ! C'est parce qu'ils sont contents de ce qu'ils font que nos bénévoles vont au-delà de ce qui leur semblait possible.



### **Sans les gens qui m'entourent je ne serais rien !**

De l'éplucheuse d'oignon jusqu'à la fille la plus qualifiée, en passant par le trésorier à la secrétaire de l'association, tout le monde a son rôle à jouer et moi, je ne ferais pas grand-chose sans eux ! Ma fierté, c'est d'avoir fidélisé autour de moi des gens qui sont dévoués presque corps et âmes. Certaines semaines, je leur demande beaucoup de travail. Et lorsque je leur dis qu'il faut mettre un coup de collier, ils répondent toujours présents !



### **Et pourtant, je n'avais pas beaucoup d'amis !**

Pendant 30 ans, je vivais à l'envers des autres : je travaillais le week-end et pendant toutes les vacances scolaires. Ça coupe les ponts avec les amitiés ! Et puis, je suis un peu difficile en amitiés, exigeante peut-être... Mais depuis mon implication dans les Amis de l'Estaminet, beaucoup de gens me connaissent d'autant que je suis inscrite, par ailleurs, dans d'autres activités associatives telles que la chorale avec l'AMM (Association musicale de la Mérintaise), la sculpture avec L'art en tête ; et l'AMAP du panier des Hameaux (Association pour le maintien d'une agriculture paysanne) et un club de lecture.

### **J'aurais bien aimé ouvrir un restaurant solidaire...**

Cela fait deux ans que j'essaie d'ouvrir un restaurant solidaire qui aurait été ouvert à celles et ceux qui ne vont jamais au restaurant. Le projet était bouclé mais la seule chose qui nous

manquait, c'était le public. Les gens en difficulté n'ont pas forcément envie de s'afficher... Le projet n'a pas abouti : c'est dommage ! Je n'ai pas complètement renoncé.

### **Il faudrait préparer la relève**

J'ai 10 ans de plus aujourd'hui, et les bénévoles ont vieilli aussi ! Il faut trouver le moyen de passer le relais parce que sinon, il y aura une fin ! Je me fais un peu de souci pour l'avenir de notre association : il va falloir trouver une solution assez rapidement. Si la collectivité avait les moyens, la situation idéale serait de créer un poste de salarié qui ferait mon travail tout en continuant avec les bénévoles. C'est aberrant dans le principe de faire travailler des bénévoles alors que des jeunes sont sans emploi !



### **Oui, je fais de la politique et j'assume !**

Je ne sais pas si c'est dû à l'âge mais je suis un peu désespérée par la situation nationale et internationale : je trouve que le monde va de plus en plus mal. Et comme toujours, le commerce adore le veau d'or (Déf. : avoir le culte de l'argent, des biens matériels). Il ne produit rien mais vend en sachant que ces produits polluent : franchement, ça, cela devrait être hors la loi ! Je peux vous dire que si j'étais présidente, j'interdirai certaines pratiques ! Je suis militante et j'exprime mes convictions : si chacun faisait un peu, le monde irait mieux ... C'est peut-être pour cela que j'ai initié de nouvelles rencontres, telles les spectacles

qui se déroulent le jour de la commémoration du 11 novembre. Cela me donne envie d'orienter davantage notre programmation vers la citoyenneté.

### **Ma cause : la dignité de l'homme qui travaille**

Je suis choquée de voir que des populations travaillent, produisent mais n'en vivent pas correctement : pour moi, cela devrait être interdit ! Il faut donner un coup de pouce à ceux qui produisent... J'ai parfois des discussions à ce sujet au sein du conseil d'administration sur le prix de certaines de nos factures : je pense que si c'est le prix du travail effectué, il faut le payer ! J'en discute également avec Rafiq, notre commerçant local du Coccimarket. Lorsqu'il me dit qu'il n'est « pas cher », je lui rétorque que ce n'est pas le « bas » prix qui compte mais le « juste » prix, celui qui correspond au travail effectué et qui lui permette de vivre dignement de son activité. Dans la même idée, si la viande que j'achète est produite localement, que la bête est bien nourrie et que le paysan en vit dignement : moi, je veux bien payer 25 % de plus, quitte à en manger moins ! C'est ça ma philosophie...

### **Les Amis de l'Estaminet et de la Culture**

Josette Le Vot : 01 30 52 69 40

[amilestami@modulonet.fr](mailto:amilestami@modulonet.fr)

