

Un Château pour inventer la cuisine de demain



Claire Macel

Après une longue gestation, le compte à rebours est lancé avant l'ouverture cet été dans l'ancienne usine du Docteur Pierre du premier site français dédié à la transition alimentaire. ● PAR ISABELLE FRUCHARD

Le dôme a retrouvé sa belle couleur ardoise d'origine. De part et d'autre, deux inscriptions – « Alcool de menthe » et « Dentifrices » du Docteur Pierre – rappellent la riche histoire industrielle du lieu. Plus d'un siècle après l'installation de la célèbre usine, à quelques encablures de la gare Nanterre-Ville, c'est une nouvelle activité, plus en phase avec son temps, qui s'apprête à démarrer mi-juillet. Bienvenue au Château de Nanterre, un laboratoire de la transition alimentaire, premier du genre en France, dont la vocation est de porter des initiatives innovantes et durables de la filière alimentaire. Depuis le jardin jusqu'à l'assiette, toutes les étapes de ce secteur seront réunies sur un même site, dans un souci scrupuleux de préserver l'environnement et de favoriser l'emploi.

À l'entresol, la jeune entreprise United Kitchen gèrera un « incubateur culinaire », c'est-à-dire un ensemble de cuisines partagées, pédagogiques et professionnelles. Au-dessus, place à la « Food court ». Cet espace de 500 mètres carrés animé par un autre acteur de l'économie sociale et solidaire (ESS), Foodentropie, comprend une salle modulable événementielle et un espace de restauration. Des « Pop-up »,

comprendre des restaurants éphémères et innovants, seront ouverts au public à partir du mois de septembre le midi ainsi que les vendredis et samedis soir. Un peu plus haut, des bureaux privatifs ou en *open-space* seront loués à un prix 30 % inférieur à celui du marché à de jeunes entrepreneurs de l'ESS. Quant au dôme, il sera réservé au *coworking* avec quinze postes de travail et des services mutualisés comme la reprographie, le téléphone ou encore l'accès à Internet. À l'extérieur, 1 000 mètres carrés de terrain ont été mis à la disposition de l'association Endat qui les a transformés en potager. Celui-ci est destiné aux patients que l'association prend en charge, mais également à

d'autres groupes de jardiniers locaux (écoles, associations...). En échange, Endat entretiendra les 5 000 mètres carrés d'espaces verts restants. « Des synergies vont se créer entre tous ces acteurs qui partagent les mêmes valeurs, s'enthousiasme Margaux Mantel, chargée du projet pour Etic, une entreprise solidaire propriétaire et gestionnaire du site. Ce sera un véritable écosystème qui favorisera des coopérations allant dans le sens d'une économie circulaire. » Une partie de l'activité (bureaux et potager) débute mi-juillet. L'autre se mettra en place au mois de septembre. Quant à l'inauguration, elle devrait se dérouler en deux temps à la rentrée.

Il reste des bureaux et des espaces de *coworking* à louer au Château. Renseignements : 01 80 89 93 60.



Pauline Rousseau, salariée de l'association Endat

« L'association Endat s'occupe de personnes souffrant de troubles du comportement alimentaire et en surpoids qui nous sont adressées par des hôpitaux ou des centres de l'obésité. Ici, nous menons un projet de potager thérapeutique. Il est prévu que les patients participent à dix séances pour jardiner mais aussi pour observer la biodiversité. Dans le jardin thérapeutique, tous les sens sont en éveil et on est très connecté à soi. Nous essayons de transmettre une approche écosystémique du jardin dans laquelle on recherche l'équilibre, la diversité, l'autonomie et où tout est connecté. C'est intéressant car c'est aussi ce vers quoi le patient doit aller. »