

Mulhouse Les Petites Cantines, un restaurant participatif où les prix sont libres, ouvre avant l'heure

En attendant d'investir son local à la fin de l'année « pour des rencontres autour d'une alimentation de saison et gourmande », l'association Les Petites Cantines Mulhouse crée des événements ponctuels. Comme le samedi 5 avril pour 57 convives, grâce à l'hospitalité du restaurant Le Sinclair.

Karine Dautel - Hier à 12:33 | mis à jour hier à 19:19 - Temps de lecture : 3 min



Le groupe des éplucheurs de pommes de terre a bientôt terminé de préparer son gratin dauphinois et ne va pas tarder à s'applaudir. Ce sera le cas pour tous les plats du menu. Photo Francis Kittler

Ils ont tous un fichu noué sur la tête. À carreaux ou à fleurs, peu importe, c'est autant un signe de ralliement qu'une garantie d'hygiène en cuisine. Avant même son ouverture, le restaurant participatif Les Petites Cantines Mulhouse s'installe pour un déjeuner là où on l'accueille. « C'est le début de l'aventure », note Anne-Sophie Durand, cofondatrice avec son mari Patrick après avoir remporté [un prix Courts circuits en 2023](#). Et sans quitter des yeux les poires qu'elle coupe en morceaux pour le dessert, elle rappelle : « Le 12 octobre, nous étions à la Maison des familles, rue du Puits, et nous avons créé des événements entre les deux, comme un atelier petits gâteaux. »



Anne-Sophie Durand, cofondatrice du restaurant participatif Les Petites Cantines Mulhouse et aux fourneaux. Photo Francis Kittler

Un prix libre expliqué aux convives

Pour ce repas, le 5 avril, dans les locaux prêtés par [le restaurant inclusif Le Sinclair](#), Anne-Sophie et Patrick Durand ont rassemblé autour d'eux leur cercle très proche d'une dizaine de personnes et de nombreuses autres, bénévoles le temps de participer au repas, avant de faire la vaisselle et le ménage.

La brigade s'est mise en place à 9 h 30, « pour un petit accueil convivial », note Laure Hubner, puis ils ont noué leur tablier, pour un repas prêt pour 12 h 15. Le menu est végétarien ce jour-là « pour des raisons financières et écologiques », ce qui explique toutes les petites mains occupées à émincer des légumes.



Les légumes émincés très fins pour le rouleau de printemps sauce cacahuètes. Photo Francis Kittler



Le menu du repas qui affiche un prix libre mais à 14 € et plus si on soutient la cantine. Photo Francis Kittler

Joëlle Kayser, en charge des poireaux, n'est pas là par hasard : elle connaissait [le principe des Petites Cantines](#) et a cherché s'il en existait une à Mulhouse. « Le concept de rencontrer des gens autour d'un repas, c'est super », dit-elle. Elle savoure déjà l'entrée : rouleau de printemps, sauce cacahuètes, suivie d'une tranche de chou-fleur, de gratin dauphinois et d'une purée de carottes, puis d'un crumble pommes-poire et d'un café spéculoos.

Voici le concept des Petites Cantines, comme il en existe déjà 14 en France, restées toutes ouvertes, et 17 en projet. « Le prix est libre et expliqué aux convives afin que cuisine et convivialité restent accessibles à tous. » Sur le mur, une affiche aligne des marmites et des choses qui y mijotent : cela revient à 3,50 € juste pour le prix des aliments ; 11 € si on ajoute les charges ; et 14 € et plus, si on soutient la cantine et d'autres convives.



L'un des objectifs : « Une alimentation saine, en circuit court avec des achats à la ferme ». Photo Francis Kittler

« Les Petites Cantines, c'est deux autres axes, continue Anne-Sophie Durand. C'est d'abord créer du lien, sortir de l'isolement, qui que l'on soit. C'est vraiment la transversalité qui est la plus importante. La mixité est le pilier pour rencontrer des personnes que l'on croise mais avec qui l'on n'a peut-être jamais parlé. L'isolement touche tout le monde. Le deuxième axe est d'avoir accès à une alimentation saine, en circuit court avec des achats à la ferme, et faire des plats un peu comme à la maison, savoureux et gourmands. »

Anne-Sophie Durand : « C'est simple, on se retrouve ensemble, on mange »

Un cri de joie, suivi d'applaudissements, retentit à la table d'à côté, où les 20 kg de pommes de terre épluchées, taillées et rangées dans les plats sont prêtes à passer au four. Les 15 kg de poires et de pommes vont bientôt suivre le même chemin. La table est presque mise, il ne manque que les corbeilles de pain. « Finalement, c'est simple une petite cantine, on se retrouve ensemble, on mange », note Anne-Sophie Durand.

Pour la suite, l'association Les Petites Cantines Mulhouse sait déjà à quelle sauce elle va être allongée : à la fin de l'année, elle espère aménager sa cuisine et sa grande table dans une ancienne épicerie du bâtiment annulaire, non loin de la gare. « L'association devrait tout faire pour être autonome une fois ouverte. Aujourd'hui, on a besoin d'investisseurs, pour les travaux et les équipements des locaux et aussi de savoir-faire. »

Contactez Les Petites Cantines Mulhouse par mail :
Mulhouse@lespetitescantines.org ou par téléphone : 07 49 77 42 67.
