

PO RTRAIT

Mohammed Nehlil rayonne derrière les fourneaux de Baluchon

L'entreprise sociale et solidaire Baluchon, success-story romainvilloise, est un exemple en termes d'inclusion. Parmi ses 75 salarié-e-s à Romainville, 45 sont accompagné-e-s en parcours d'insertion et de formation, dont **Mohammed Nehlil**, cuisinier.

Lorsqu'on le rejoint dans les locaux de Baluchon, le visage rayonnant de Mohammed Nehlil ne trompe pas : le cuisinier est dans son élément ! Après une carrière passée aux fourneaux des bonnes adresses parisiennes, Mohammed se retrouve sans emploi. « J'ai travaillé dans plusieurs maisons réputées : La Mère Catherine, Le Caveau du palais, La Dorade royale... » Malgré de bonnes références, le retour à l'emploi est compliqué. « Fin 2014, mon conseiller Pôle emploi m'a parlé de Baluchon. J'habitais déjà à Romainville depuis 2002, j'étais au chômage depuis deux ans et j'avais 55 ans. J'ai été embauché en contrat d'insertion. J'aimerais pouvoir terminer ma carrière professionnelle ici et je pense que Baluchon aimerait aussi ! On verra... », glisse-t-il avant de nous confier les protections sanitaires, charlottes, blouses et sur-chausures, pour nous faire visiter les lieux. Retrouver le contact des fruits et des légumes frais, des viandes et des poissons, des petits plats qui mijotent, un véritable bonheur pour lui, même s'il a fallu s'habituer à de nouvelles pratiques. « Ici ça change de façon de travailler car on n'envoie pas les plats chauds directement, mais c'est toujours mon univers, la

cuisine ! C'est encore un métier d'avenir, et c'est le meilleur du monde ! ». Mohammed est chef de partie d'une équipe de trois à six personnes selon le roulement. L'équipe du matin travaille de 6h à 14h et celle de l'après-midi de 12h à 19h. « Je donne mes consignes et j'apprends les recettes aux jeunes en formation. C'est comme cela qu'on apprend la cuisine, en transmettant. »

Respect et bonne ambiance

Dans le coin fruits et légumes, on épluche, découpe et prépare les produits frais stockés en chambre froide. « Nous savons d'où viennent les légumes et les fruits que nous préparons. Ce sont des ingrédients frais et de saison. Sur cette affiche, il y a la photo et le nom de chacun d'entre eux, pour ne pas confondre ! » Au passage, le chef est gentiment charrié par les cuisiniers et les aides qui assemblent des brochettes de fruits colorées. Un humour et une bonne ambiance qui n'empêche pas le respect. « C'est un très bon chef de partie », glissent Fatima et Fouzia qui préparent des choux et des panais dans la pièce suivante. Dans la grande cuisine baignée de soleil, les odeurs chatouillent les narines et excitent les papilles. Des morceaux de bœuf mijotent, des parfums de poisson et d'aromates s'échappent du four, des petits légumes frétilent dans les poêles. De la grande baie vitrée, on voit une partie du quartier Marcel-Cachin, en plein cœur duquel est implantée Baluchon. Mohammed nous confie ses derniers gestes de professionnel avant de se remettre à sa préparation de dos de cabillaud en croûte d'herbes fraîches. « Je surveille la cuisson à travers la vitre du four, pour vérifier que ça se tient bien à cette température. Une fois qu'il est cuit, on met le plat dans la cellule de refroidissement. Il baisse en température rapidement, ensuite on peut le conditionner pour le stocker au frais où il attend d'être livré. » Dans la pièce d'à côté en effet, une dizaine d'employé-e-s s'affaire à réceptionner, dresser et mettre en boîtes les petits plats. Au rez-de-chaussée, ce sont les livreur-se-s qui s'activent. Elles et ils récupèrent les plateaux, buffets ou cocktails qui seront livrés au bureau, aux comptoirs comme celui situé au Pavillon de l'Horloge, aux Bas-Pays, ou sur des événements. Bon appétit !

“

Mon conseiller Pôle emploi m'a parlé de Baluchon

”

Baluchon

37, rue Madeleine-Odru
contact@baluchon.fr
0172596154
Baluchon.fr
Lire page 13.