



Nicolas Steinmann

LA WERKSTADT, UNE SORTE « D'ATELIER DE RENCONTRE » OÙ L'ON PEUT DÉGUSTER... UN NOUVEAU GENRE DE NOURRITURE !

Vaudois d'Acclens et historien de formation, Timothée Olivier a découvert la Ville fédérale il y a cinq ans lors d'un stage au *Lichtspiel* et s'y est tout de suite plu, au point d'y déposer son baluchon. Épicurien et grand amateur de *slow food*, c'est dans le quartier de la Lorraine qu'il a œuvré dans un collectif de six comparses constitué en Sàrl pour ouvrir la *WerkStadt*, un café et magasin *slow food* ouvert en juin dernier dans l'ancien dépôt d'une entreprise de sanitaires et chauffage, un lieu au look très original ouvert sept jours sur sept et qui fait dès lors office de lieu de rencontre du quartier.

Photo : © Nicolas Steinmann



À consulter: www.werkstadt-lorraine.ch

Ouvrir un café dans le quartier de la Lorraine ne doit pas être une mince affaire, surtout en cette période particulière. Comment avez-vous trouvé les forces et le soutien nécessaire pour une pareille aventure ? C'est une idée un peu folle qui a germé en juillet 2019. Nous voulions faire quelque chose de *cool* dans ce lieu de la Lorraine-strasse avec ses grandes fenêtres et, d'entente avec la propriétaire et l'entreprise de sanitaires, nous avons libéré les lieux en faisant (beaucoup) d'ordre. Pour l'agencement du café, nous ne pouvions pas acheter du neuf pour des raisons financières, donc à l'exception de quelques éléments, comme le comptoir, tout le reste est d'occasion ou prêté à moyen ou long terme : tables, chaises et même la vaisselle. Cela nous a permis de diminuer la facture finale. Au total, plus de nonante personnes ont travaillé d'arrache-pied pendant 2500 heures de bénévolat avant d'ouvrir le café. Il faut souligner que nous avons consulté les gens et autres établissements du quartier pour répondre aux souhaits des gens, tout en ne faisant concurrence aux autres restaurants. C'est ce qui nous a amené un tel soutien et un tel engagement.

À la WerkStadt, on trouve à la carte des grillons et autres insectes. Une offre provocatrice pour attirer les curieux ou une véritable envie de promouvoir ce genre de nourriture ?

Cela fait trois ans que l'on a le droit de manger ce genre de nourriture en Suisse. Il y a trois sortes d'insectes autorisés à être consommés, les grillons, les criquets et les vers de farine. Pour nous, c'est une véritable envie de promouvoir les insectes comestibles, car il y a avec ce genre d'aliments un grand potentiel puisque leur production ne nécessite que peu d'énergie, cela est goûteux et de plus très sain. C'est vrai qu'il y a encore chez les gens passablement de retenue à manger des insectes, aussi lorsqu'on propose les plateaux-apéros (ndlr : servis sur une tuile de la maison), nous demandons s'ils désirent le plateau avec insectes ou sans. De la sorte, on peut choisir de vouloir tenter l'expérience. Cette offre a pour but de faire découvrir ce genre de nourriture et on note un intérêt certain.

D'ici quelques années, vous devrez peut-être rendre les locaux de la WerkStadt afin que des rénovations d'importance puissent se faire. Pourquoi cette envie de créer un lieu de rencontre qui risque de disparaître ?

Il n'est pas dit que nous devons quitter les lieux puisque l'ouverture de La *WerkStadt* constitue en quelque sorte une rénovation. Nous avons signé un bail de cinq ans. On verra donc si l'on peut rester, et même si l'on veut rester. Cinq ans, c'est peut-être une durée de vie idéale pour ce genre de projet. Le fait de ne pas avoir beaucoup investi pour ouvrir et faire vivre ce lieu ne nous oblige pas à le tenir ouvert au-delà de cinq ans. Cinq ans, c'est suffisant pour changer les choses et les habitudes des gens, pour les sensibiliser, pour amener de nouveaux produits et pour ouvrir des portes. En tout cas, la *WerkStadt* n'existera pas en un autre endroit, car l'esprit de la *WerkStadt*, c'est ici et pas ailleurs. Ce lieu fonctionne grâce à son âme, un lieu qui existe depuis 130 ans.

JAB
CH-3001 Berne
P.P. / Journal
Post CH AG
Changements d'adresse :
Association romande et
francophone de Berne et environs
3000 Berne

NATURELLEMENT
DEPUIS 1933

Nos pharmacies
à Berne et Bienne

Depuis trois générations,
la santé, le bien-être
ainsi que le soutien des
personnes sont la
priorité de la famille Noyer
et de ses équipes.
www.drnoyer.ch

DR. NOYER
PHARMACIES