

Margot Janse, du "World's 50 Best Restaurants" aux townships d'Afrique du Sud

Cette première femme cheffe acclamée aux Pays-Bas aurait pu se contenter d'une carrière toute tracée dans son pays natal. C'était compter sans son engagement pour les enfants des quartiers pauvres de Franschhoek, en Afrique du Sud.

Dix ans de cuisine, d'événements caritatifs destinés à récolter un maximum d'argent, afin de livrer des petits déjeuners et déjeuners à 1 300 élèves d'écoles primaires et 200 enfants de moins de 5 ans. Tel est le marathon que la Néerlandaise Margot Janse a longtemps cumulé avec son poste de chef cuisinier à Franschhoek, destination foodie sud-africaine très chic, située à 75 km à l'est du Cap et peuplée dès la fin du XVII^e siècle par des Huguenots. Quand ce matin d'hiver 2019, elle livre ses repas aux enfants de la crèche Little Dolphins ou à ceux du Kusasa Project Early Learning Center, abreuvée des *hugs* (embrassades) et des saluts enjoués de ces derniers, Margot a le sourire, forcément. Mais demeure vigilante, questionnant le personnel, vérifiant l'intérieur des frigos : "Où sont les restes d'hier ? Il ne faut surtout rien gâcher."

Retour en 2009. Regard rieur, charisme indéniable, Margot Janse officie alors aux manettes de l'un des restaurants les plus célèbres d'Afrique du Sud, The Tasting Room, table du boutique hôtel cinq étoiles Le Quartier Français. Elle brille comme première et seule femme cheffe du continent africain à avoir intégré dès 2005 le classement britannique des meilleures tables du monde The World's 50 Best. Applaudie pour ses menus dégustation, son attachement aux produits locaux - fait plutôt rare à l'époque -, elle ne perd pas de vue le sens des réalités sociales. Une sensibilité qu'elle s'est forgée dès son arrivée en Afrique du Sud en 1990, année de la libération de Nelson Mandela, qu'elle a eu l'honneur de rencontrer quand elle exerça un temps le métier de photo-journaliste aux côtés de son ancien compagnon reporter - qu'elle suivit alors dans le pays - et en parallèle de celui de cuisinière.

Partager et prendre soin

Car malgré une croissance économique indéniable de la région, le contraste demeure vif. A un kilomètre de l'établissement, le *township* (bidonville) de Groendal est majoritairement peuplé de "coloured people" (les populations d'ethnies mélangées, ni blanches ni noires). Elle le constate tous les jours sur le chemin de son travail. "Quand vous arrivez au Cap, vous avez tous ces nombreux lieux très élégants pour touristes. Et vous avez les immenses *townships*. La pauvreté vous "fixe", ne vous quitte pas". Selon les derniers chiffres officiels du gouvernement, 28,3 % de la population sud-africaine est proche de l'insécurité alimentaire, tandis que 26 % connaît la faim au quotidien, surtout en milieu urbain.

"Alors j'ai voulu célébrer un lien entre la communauté dans le besoin des *townships* et celle de la gastronomie, des personnes aisées." L'occasion se présente quand la patronne du Quartier Français et fervent soutien de Margot, Susan Huxter, modifie sa maison pour établir un *kitchen center*, où organiser des formations, des cours de cuisine pour les clients. "Ça a tout de suite très bien marché. On s'est vite dit qu'on voulait aller plus loin, qu'on souhaitait donner à la communauté." Elle voit combien "les enfants des *townships* ne mangent souvent pas grand-chose à la maison. La faim causant chez eux un état de léthargie, ils ne peuvent pas se concentrer en classe. Or, personne ne peut apprendre avec un ventre vide." Alors elle fonde l'association Isabelo (terme qui signifie "partager et prendre soin" en langue locale *xhosa* - la deuxième ethnie du pays) dans les cuisines du restaurant. La devise de l'entreprise caritative : "*Feeding hungry minds*" ("Nourrir les esprits qui ont faim"). DR Les enfants des *townships* ne mangent souvent pas grand-chose à la maison et peinent à se concentrer une fois en classe.

"C'était une vraie fête au moment des premières distributions", d'abord organisées à la crèche de Mrs. Ndaba, du nom de la fondatrice, dame âgée native de Groendal, qui a lancé l'une des premières structures de ce type dans le quartier, en 2004. "Certains enfants pleuraient de bonheur car ils n'avaient jamais eu de gâteau entre les mains", se rappelle Margot, évoquant les débuts d'un muffin ultra-nourrissant créé aux côtés d'une nutritionniste et préparé dans les cuisines du restaurant. Elle fait la moue. Seulement, c'était jugé "trop sec, trop dur par les 70 enfants, âgés de 2 à 5 ans, qui mangeaient, mais n'aimaient pas vraiment" la collation distribuée alors chaque vendredi. Aux notes de cannelle, la recette du *Nutritious muffin* a donc été peaufinée, avec tout le savoir-faire de la cheffe : "J'ai fait tremper les raisins et le flocon d'avoine dans du jus d'orange, en les réduisant ensuite en purée, et râpé les carottes plus finement. Ainsi, la texture du résultat était aussi moelleuse que celle d'un "vrai gâteau", tout en se composant notamment de farine complète de blé, de bananes, de "beaucoup d'oeufs, pour les protéines", de babeurre (*amasí* en Afrique du Sud) -

petit lait issu de la crème fraîche ou du barattage du beurre, très utilisé dans les recettes de gâteaux anglo-saxons. "Surtout pas de sucre en poudre !", précise Margot.

En quête d'un nouveau quartier général

Peu à peu, au fil de croissantes donations, les enfants de Mrs. Ndaba reçoivent des déjeuners quotidiens. "Chaque matin, on cuisinait pour eux deux heures au sein du resto. Le chauffeur arrivait à 10 h pour la livraison des repas." En 2011, un dîner de levée de fonds aux Pays-Bas marque une étape décisive. "Un client néerlandais du Quartier Français a prêté son showroom de meubles pour l'organisation de l'événement à Amsterdam. On a collecté un million de rands (près de 62 000 euros), de quoi financer trois années de repas. J'étais souffiée. Énorme surprise. On m'a ensuite invitée à intervenir sur le plateau TV d'une chaîne nationale et je me suis alors dit : "Non, si chaque spectateur donne quelque chose, je vais avoir trop d'argent !"

Elle décide alors de confier la gestion de cette somme au Kusasa project ("kusasa" signifiant "demain" en zoulou), programme local caritatif consacré à l'éducation des jeunes du *township* : "Ils avaient amorcé une distribution de porridge au petit déjeuner il y a peu de temps. Et là, je me suis dit, OK, pas de problème, avec cet argent récolté, on améliorera ce *breakfast club*." DRMargot Janse entourée des sourires des enfants bénéficiant du programme Isabelo.

En 2013, "je retourne aux Pays-Bas. Je montre que les oeufs et le nombre d'élèves croissant à nourrir ont eu raison du budget d'Isabelo. Et boum, un autre million. Wopah!" se réjouit-elle. En 2017, au bout de 22 ans d'activité au Quartier Français, Margot quitte le navire. Et emporte, sans encombre, le projet Isabelo avec elle - elle redoutait que la nouvelle direction de l'établissement l'en empêche. Aucun regret quant à son ancienne maison : "Je ne m'entendais pas avec le nouveau propriétaire", élude-t-elle.

En parallèle de ses activités de consulting culinaire ou de juge pour le guide culinaire national *Eat Out* - "un parfait moyen d'assouvir (s)a curiosité culinaire" - elle sollicite sans attendre son immense réseau, toujours pour les enfants de sa communauté. Pour preuve, l'évènement co-organisé par Alexandra Swenden (qui compte à son CV "Gelinaz!", un groupement international de chefs, cofondé avec le journaliste gastronomique Andrea Petrini) à Bruxelles en février 2019, au fil de trois dîners préparés avec 25 chefs de renommée internationale, comme Alain Passard, Emma Bengtsson, Mauro Colagreco, May Chow, Pascal Barbot, Karen Torosyan, Christophe Pelé, Sang Hoon Degeimbre... "Avec tous les bénéfiques engrangés à Bruxelles, j'ai de quoi financer une grande partie de l'activité de 2020, à raison de 60 à 70 000 rands par mois (3 700 à 4 400 euros mensuels)." Aujourd'hui, les repas et les muffins sont préparés dans une cuisine professionnelle de la région, à Stellenbosch, gérée par l'association Pebbles. "Mon boulot consiste simplement à gérer la logistique, à concevoir les menus et à acheter les matières premières. Je me dis tous les jours que si j'arrive à faire cela sans même à avoir à toucher un couteau ou une marmite, je peux encore faire beaucoup !"

Prochain marathon pour Margot : trouver un nouveau quartier général destiné à réceptionner tous les invendus ou surplus donnés par la trentaine de restaurants ou des exploitations agricoles des environs de Franschhoek, qui seront ensuite transformés en repas nutritifs pour toujours plus d'enfants. Nul doute que la pugnace héroïne parviendra à ses fins. Ado, elle voulait devenir actrice. Elle a depuis trouvé le rôle de sa vie.

Margot Janse en 9 dates

- **1969**: Naissance à Naarden, aux Pays-Bas.
- **1989**: Arrivée en Afrique, d'abord au Zimbabwe, puis en Zambie, aux côtés de son compagnon journaliste
- **1990**: Installation en Afrique du Sud, peu après la libération de Nelson Mandela.
- **1995**: Elle intègre l'équipe du Quartier Français comme sous-chef.
- **2002**: Nommée "chef de l'année" par Eat Out.
- **2005**: Entrée du Quartier Français dans le classement du World's 50 Best.
- **2009**: Création d'Isabelo.
- **2017**: Elle quitte le Quartier Français
- **2020**: Elle recherche une nouvelle plateforme logistique pour Isabelo.