

# Mina Kouk, parfum de solidarité en cuisine

Dans sa vitrine de la rue Fontange (6<sup>e</sup>), Mina Kouk présente des petits gâteaux roses, d'autres verts couleur pistache, à côté de ces délices sortis tout droit de son imagination, on trouve des pièces plus traditionnelles comme le makroust ou des pâtisseries à base d'amande, de noix, de chocolat ou d'agrumes. Le raffinement oriental, la restauratrice le met aussi dans sa cuisine avec couscous, tajine et pastilla. "Je fais le salé, le sucré et le pain", précise-t-elle. Son plaisir : créer et détourner les saveurs comme la ratatouille du Maghreb, transformée en crumble.

La cuisine, elle est tombée dedans il y a 5 ans, quand elle a tout plaqué pour ouvrir ce restaurant à Notre-Dame du Mont. Docteur en chimie, elle avait un boulot qui lui plaisait. "C'était le moment ou jamais, j'avais peur après d'avoir des regrets. Des restaurants de couscous, il y en a à Marseille mais pas qui proposent une partie traiteur ou livraison de pla-



Le parcours atypique de ses salariés et de son apprenti a valu à Mina Kouk le label "Entreprise solidaire". / PHOTO DR GERMAIN VERHILE

teau-repas". Alors, à 45 ans, elle s'installe dans une ancienne boulangerie-pâtisserie qu'elle transforme à son goût en salon de thé-restaurant. Menthe, coriandre, cumin, cannelle, pâte d'amande, dattes... les parfums de Méditerranée ont pris le pas

sur les parfums d'antan.

Elle privilégie la cuisine artisanale. "Tout est concocté avec des produits frais, cuisinés selon d'anciennes recettes familiales." Ses créations surprennent aussi les habitués de la cuisine méditerranéenne. "On me deman-

de souvent le vrai couscous. Pour moi qui suis d'origine berbère le vrai, c'est à base de semoule d'orge."

Malgré tout, le commerce de Mina Kouk n'est pas épargné par la crise et la paupérisation du quartier. "Je vais faire une croix sur le restaurant, regrette-elle, et tout miser sur la partie traiteur." Pour l'aider dans sa tâche, elle n'a pas choisi la facilité non plus. "Je travaille les produits frais avec des paysans de la région. Et j'ai créé 3 postes en cuisine (2 salariés et un apprenti) provenant du secteur de l'insertion et d'un parcours scolaire atypique". À l'image de Franky qui sort de l'École de la 2<sup>e</sup> Chance. Ce qui lui vaut d'avoir obtenu, il y a peu, le label "Entreprise sociale et solidaire". "Sur un devis, cela peut faire la différence", sourit-elle.

**Corinne MATIAS**

Mina Kouk, 21, rue Fontange, ouvert du lundi au samedi de 9h à 19h et les vendredis et samedi soirs (les autres soirs sur réservation).