



# La Feuille de Chou

Lettre d'information aux adhérents

Chantier d'insertion par le maraichage biologique

19 novembre 2019 - n° 878

## Zoom sur La Maison Pour Tous de Marcoussis



Née à Paris, rue Mouffetard, l'association prend le nom de **Maison Pour Tous** (MPT) en 1921. Au début du

XXème, ce quartier du 5ème arrondissement était l'un des **quartiers populaires de Paris**. Pendant la première guerre mondiale, le local situé au 76 de la rue Mouffetard était constitué d'une salle d'accueil, d'une bibliothèque, d'une salle de restauration appelée « salle familiale », d'un cinéma et d'un bar anti-alcoolique (l'alcool était un fléau dans ce quartier pauvre).

Après la seconde guerre mondiale, la MPT, appelée La Mouffe, prend un **essor culturel** considérable : théâtre, expositions, débats. Le théâtre de la Mouffe a vu passer de nombreux artistes : Raymond DEVOS, Ariane MNOUCHKINE, Anne SYLVESTRE, BARBARA, Jean FER-RAT et bien d'autres. Tous ces artistes se produisaient gratuitement et les **recettes des spectacles revenaient aux œuvres sociales**. Un dénommé COLUCHE, alors sans le sou, venait souvent manger au restaurant communautaire (ce qui lui a peut-être donné l'idée des Resto du Coeur).

En 1953, la MPT devient propriétaire du 76 rue Mouffetard et en 1961, elle achète l'immeuble mitoyen.

En 1965, ces immeubles sont frappés d'un arrêté de péril et sont démolis en 1966. La MPT qui comptait 3600 adhérents était alors à son apogée.

Les activités bien que ralenties continuent dans les locaux mis à sa disposition à titre précaire par la ville de Paris. Des projets de reconstruction sont échafaudés.

Mai 68 arrive et laisse des traces. Le député-maire du 5ème arrondissement, Jean TIBERY, s'oppose à la MPT en prétextant un "manque de garantie d'apolitisme". C'est le commencement du déclin et en 1978, la MPT est expulsée.

Les bâtiments rasés ont été remplacés, en 1980, par une bibliothèque et rien ne rappelle, sinon une plaque posée le 16 novembre 2007, le passé glorieux de ces lieux qui abritèrent aussi **la première Maison de la Culture en France**.

En 1978, trois cents lettres sont envoyées aux autorités de l'Ile-de-France et c'est **Marcoussis** qui **accueillera la MPT en 1979** et le **maire** de l'époque, **Jean MONTA-RU**, devient alors membre de droit du Conseil d'Administration.



Reconnue d'utilité publique dès 1930, la MPT garde de ses origines son esprit social, culturel et éducatif en s'adaptant aux besoins de la vie moderne. **Marie-France GRENECHE, présidente de la MPT depuis 2015** (photo ci-contre), nous en dit plus : « *Nos valeurs sont identiques à celles d'origine : entraide, solidarité, convivialité et respect mutuel. Ou-*

*verte à toutes et à tous, la Maison Pour Tous a pour but de favoriser le lien social, la transmission et le partage des savoirs à travers des activités de la vie quotidienne, la culture, les loisirs créatifs, les langues et les jeux.* »

C'est plus d'une **quinzaine d'activités très diversifiées** qui sont proposées par les animateurs bénévoles de la MPT lors d'ateliers : tricot, couture, cuisine, origami, céramique, cours d'informatique, conversations en langues étrangères, bridge & tarot, scrabble, tango argentin, escapades culturelles, balades à vélo, etc.



Pour tout savoir sur la MPT de Marcoussis : [www.la-mpt-marcoussis.fr](http://www.la-mpt-marcoussis.fr) ou dans leurs locaux, la maison bleue située au 8 boulevard Charles Nélaton à Marcoussis.

La MPT est une **association partenaire** de longue date des Potagers de Marcoussis. Cette **solidarité** s'exprime notamment avec des rencontres trimestrielles où salariés en insertion des Potagers et de la Conserverie reçoivent la visite des cuisinières bénévoles de la MPT et cuisinent ensemble les légumes des Potagers (*lire au dos*).

Pour certains, c'est la découverte de nouvelles saveurs, bienfaits des fruits et légumes, pour d'autres, c'est le plaisir de transmettre et d'échanger des savoir-faire. Ses échanges sont bien plus que culinaires car se tissent des liens solides entre les participants, le principal ingrédient étant la **convivialité**, le plaisir de **faire ensemble** !

## Retour en images

8<sup>ème</sup> atelier culinaire animé par les bénévoles de la Maison Pour Tous de Marcoussis avec 8 de nos salarié(e)s. Avant de démarrer, une petite réunion permet à chacun de **se présenter**, pour mieux **faire connaissance**, discuter des plats qui vont être réalisés



avec les fruits et légumes de saison, etc.

Puis les participants passent à la cuisine et

préparent un déjeuner (entrée / plat / dessert) 100 % végétarien pour une quarantaine de per-



sonnes. Le repas est ensuite **partagé** entre bénévoles et salarié(e)s.

## La recette de la semaine

### Risotto aux carottes et poireaux

#### Ingrédients pour 4 personnes :

300 g de riz pour risotto, 4 carottes, 2 oignons, 2 poireaux, huile d'olive, 20 cl vin blanc, 2 cubes de bouillon légumes, 20 g beurre, 3 càs de parmesan râpé, muscade



**Préparation :** Faites chauffer 1 litre d'eau dans une casserole avec les cubes de bouillon de légumes puis portez à ébullition votre liquide. Réservez.

Lavez les carottes, épluchez les oignons et découpez-les en petits dés. Lavez ensuite les poireaux et coupez la partie blanche en rondelles fines (gardez les feuilles pour faire une soupe).

Faites chauffer 2 càs d'huile d'olive dans une sauteuse et faites-y suer les légumes. Versez le riz dans cette même sauteuse et mélangez sans cesse jusqu'à ce que les grains deviennent translucides.

Mouillez avec le vin blanc. Recouvrez la préparation de bouillon jusqu'à hauteur du riz.

Laissez cuire et remuez jusqu'à disparition complète du liquide. Versez à nouveau un peu de bouillon, remuez jusqu'à ce que le liquide soit absorbé et ainsi de suite jusqu'à ce que le riz soit bien cuit.

Ajoutez le beurre et 3 càs de parmesan.

Remuez. Salez, poivrez, puis saupoudrez de muscade selon votre goût.

Remuez à nouveau et servez.

## Dans votre panier cette semaine

**Grand panier :** 1 kg de courge musquée, 1 kg de pommes de terre (chair ferme)\*, 700 g de poireaux, 500 g d'oignons\*, 1 botte de carottes, 500 g de navets, 2 salades Feuille de Chêne

**Petit panier :** 700 g de poireaux, 500 g de betteraves cuites, 500 g de navets, 1 botte de carottes

Origine : Agriculture France / Catégorie II / Ecocert FR-BIO-01

\* Ces légumes proviennent d'un maraicher en agriculture biologique autre que Les Potagers de Marcoussis

**Boutique ouverte :** mercredi et jeudi 10 h-12 h30 et 14 h-18 h - vendredi 10 h-12 h30 et 14 h-19 h - samedi 10 h-12h30

