

Au Yabani, l'art s'invite à table

LEUDELANGE Ouvert depuis avril dernier, le Yabani Art and Food by Chiche! est à la fois une galerie d'art et un restaurant japonais. Visite guidée.

De notre journaliste
Guillaume Chassaing

La maison Steichen de Leudelange revit. Rachetée par la commune, elle est occupée depuis le 6 avril dernier par le Yabani Art and Food by Chiche!. «La commune a organisé des ateliers avec ses résidents l'an dernier et il est ressorti de ces discussions que les habitants voulaient plus de vie au centre de la commune», raconte Marianne Donven, l'une des associés de Chiche!. Raphael Gindt, qui est échevin à Leudelange et un artiste reconnu, est venu me voir pour faire un Chiche! avec un côté artistique. Je lui ai dit : pas de problème.» Au fil des mois, le projet prend forme pour faire de la mai-

son Steichen une galerie d'art et un restaurant.

Une galerie d'art tout d'abord. Le visiteur – on peut venir sans manger – ou le convive peut déambuler de salle en salle en admirant les murs et les œuvres (peintures, photographies, sculp-

tures...) de Sader, Stick, Gery Oth, Rafael Springer, Raphael Gindt, Laurent Turping, Paulo Lobo, Joëlle Daubenfeld, Marie-France Philipps. Il y a même des photos de Joe Étienne dans les toilettes... «C'est une vraie galerie d'art, réaffirme

Marianne Donven. Ces œuvres seront exposées pendant trois mois environ et peuvent être achetées directement aux artistes. Après on changera, sauf les œuvres qui nous appartiennent comme certains Koi. On fonctionne comme une galerie d'art et on va renouveler les œuvres d'art assez souvent. Et comme dans toutes les galeries d'art, la porte est ouverte à tout le monde. On discute aussi avec la commission culturelle de la commune pour organiser des conférences, des lectures ou des concerts. Le Yabani est le lieu de tous les arts.»

Une vocation sociale et solidaire

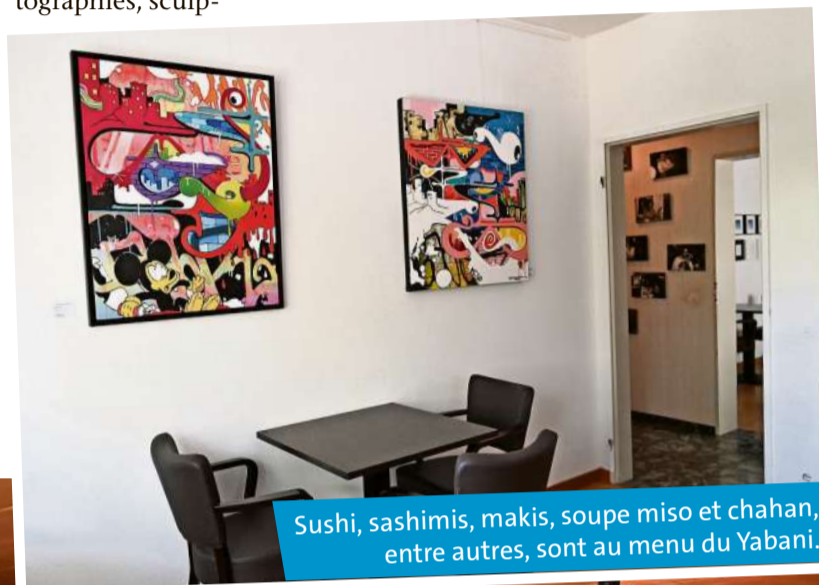
Et aussi celui de l'art culinaire. Car comme c'est indiqué dans son

nom (Art and Food by Chiche!), le Yabani est aussi un restaurant. Mais s'il fait partie de la famille Chiche!, le Yabani ne fait pas de la cuisine libanaise, syrienne et du Moyen-Orient. Point de falafels, mezzés, grillades, brochettes à la carte comme chez ses grands frères du Limpertsberg ou d'Esch-sur-Alzette (*lire encadré ci-dessous*), mais des sushi, des sashimis, des makis, de la soupe miso, du chahan, du yaki udon... Oui, le Yabani est un restaurant japonais. «Chadi, notre chef, a toujours été et est toujours fasciné par la culture japonaise et il adore cette cuisine», raconte Marianne Donven. Il a fait des essais il y a plusieurs mois, et comme c'était bon, on a dit chiche pour un restaurant japonais. Il s'appelle Yabani, qui veut dire japonais en arabe. Et son chef est un Syrien.»

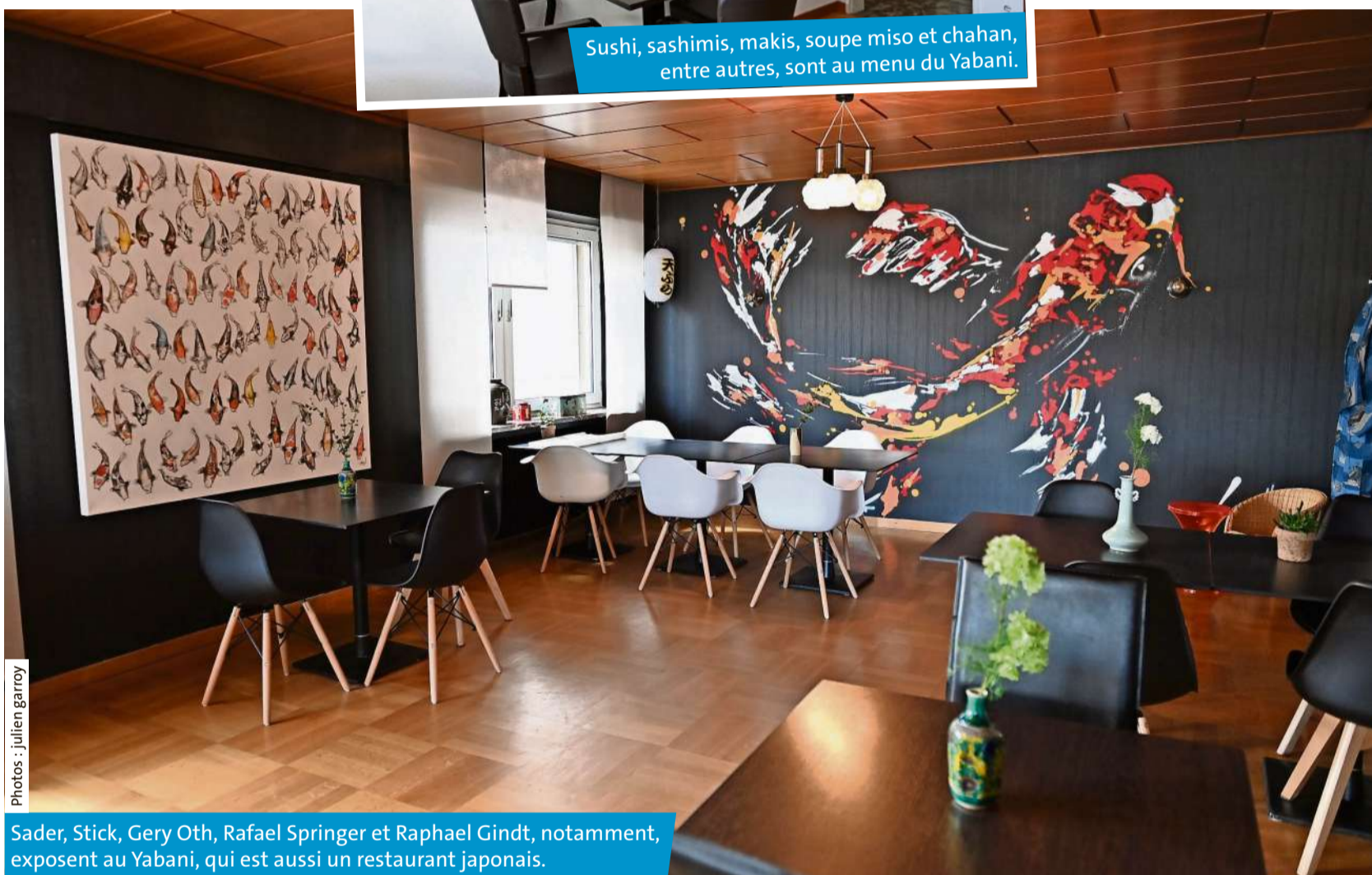
Et en cuisine et en salle, comme dans les deux autres Chiche!, il y a toutes les nationalités représentées. Car comme chez ses grands frères, le Yabani a une vocation sociale et solidaire. Son objectif est d'offrir une porte d'entrée dans le monde du travail à ceux qui en sont éloignés, comme les réfugiés, et pour tous ceux pour qui le travail est la clé du déblocage d'une situation compliquée. «Aujourd'hui, sur les trois restaurants, nous avons 43 salariés. Il y a des réfugiés, des étudiants... Ils viennent de divers horizons», souligne Marianne Donven. Et si on retrouve une certaine normalité dans les prochains mois, nous allons encore embaucher.»

Le Yabani est ouvert depuis le 6 avril, mais seulement en terrasse en raison de la crise sanitaire due au Covid-19. Chadi, Marianne Donven et toute l'équipe du lieu ont hâte d'être à mardi pour pouvoir accueillir les clients en salle (49 couverts en tout). «On a eu un démarrage lent pendant un mois pour s'adapter et apprendre», conclut Marianne Donven. Maintenant, nous sommes prêts à une ouverture (presque) normale.»

www.yabani.lu



Sushi, sashimis, makis, soupe miso et chahan, entre autres, sont au menu du Yabani.



Photos : Julien Garroy

Sader, Stick, Gery Oth, Rafael Springer et Raphael Gindt, notamment, exposent au Yabani, qui est aussi un restaurant japonais.

Grand Garage
Mondercange

Toute la gamme Nissan

Achat - Vente
Réparations toutes
marques

www.nissan-mondercange.lu
7, rue Neuve - Mondercange

ANNONCEZ VOS INTENTIONS !



Indiquez clairement et à temps votre intention de changer de voie ou de sortir du rond-point, en allumant les clignotants droits. En changeant de voie dans le rond-point, vous devez céder la priorité à ceux qui circulent dans la voie que vous voulez emprunter ou traverser.



La famille Chiche!

Le Yabani Art and Food by Chiche! de Leudelange est le dernier-né de la famille Chiche!. L'histoire de Chiche! débute en décembre 2017 dans le quartier de Hollerich à Luxembourg, plus précisément au 99, route d'Esch, à l'initiative de Marianne Donven, Pitt Pirrotte, Frédérique Buck et Isabelle Dickes. Et pour se mettre derrière les fourneaux, ils choisissent Chadi. À l'époque, le Syrien alors âgé de 42 ans, arrivé au Luxembourg en 2015, avait notamment fréquenté les mois précédents le Hariko, où il avait rencontré Marianne Donven et où il avait œuvré au sein du collectif Salam Pallets Luxembourg. Depuis son arrivée au Grand-Duché, il avait aussi été le cuisinier lors de nombreuses soirées et manifestations. En décembre 2017, lors de l'ouverture du premier restaurant Chiche!, Chadi, qui est désormais l'un des associés, confiait qu'il «ne se considère pas comme un réfugié, mais comme un citoyen du monde» et un cuisinier à part entière. Son ambition? «Au cours de ces deux dernières années, j'ai reçu beaucoup d'aide et de soutien de la part de nombreuses personnes ici. Aujourd'hui, j'ai trouvé ma place et je veux redonner en faisant ce que je fais le mieux : préparer de la nourriture délicieuse.» (*Lire notre édition du 14 décembre 2017*)

Le succès est très vite au rendez-vous. Les falafels, les mezzés, les différents combos et les grillades séduisent beaucoup de monde. En octobre 2019, Chiche! déménage pour prendre ses quartiers au Limpertsberg, au 20, avenue Pasteur. Les habitués suivent et d'autres découvrent l'établissement.



Photo : archives lu/julien garroy

Le Chiche! d'Esch-sur-Alzette a ouvert ses portes en juin dernier.

Après plusieurs mois d'attente en raison de la crise sanitaire due au Covid-19, un deuxième Chiche! ouvre ses portes à Esch-sur-Alzette en juin dernier au 125, rue de l'Alzette (*lire notre édition du 15 juin 2020*). Là aussi, le succès ne se fait pas attendre. Mais les restrictions liées à la crise sanitaire ont freiné cet élan. «Comme pour tout le monde, cela a été une période compliquée», estime Marianne Donven. Avec la réouverture des terrasses, on était dépendants de la météo. Maintenant, on est contents de rouvrir presque normalement à partir de la semaine

prochaine. Mais comment cela va se passer avec les tests? Est-ce que tous les clients vont revenir? C'est imprévisible...»

Aujourd'hui, les deux Chiche!, le Yabani et la boutique-snack du Limpertsberg emploient 43 personnes. «Des réfugiés, des étudiants...», rappelle Marianne Donven. Ils viennent de divers horizons et tous ensemble font le Chiche! et maintenant le Yabani aussi.»

www.chiche.lu