

Par Brigitte Trudel

Jean-Louis Thémis

Nourrir l'espoir

avec **Cuisiniers sans frontières**

Il est chef cuisinier, professeur, auteur, animateur, musicien, chanteur, judoka et, surtout, humaniste. Son nom ? Jean-Louis Thémistocle Randriantiana. Mais appelez-le simplement Thémis.

L'écharpe bigarrée, les sabots violets, le polo vermillon : il ne manque pas de couleurs, Thémis. Il les préfère d'ailleurs au blanc immaculé de son uniforme. Les couleurs, ça lui ressemble.

À peine revenu de Madagascar quand je l'ai rencontré : « Juste à temps pour marier ma fille et garder les mignonnes [ses deux petites-filles de 1 an et 3 ans]. Je nage dans le bonheur, quoi. Et qu'est-ce que je suis chanceux d'être en santé, de pouvoir aider les autres ! »

L'altruisme : c'est son truc, à Thémis, sa fabrique d'énergie. Trois fois déjà qu'il séjourne à « Mada » pour apprendre les rudiments de la cuisine à des hommes et des femmes d'une extrême pauvreté. Quatre mois de formation qui leur donneront un métier et, peut-être, la chance de trouver un boulot ou d'ouvrir, comme dit Thémis, leur petit boui-boui au coin de la rue. « Je prends la cuisine du pays et je la professionnalise », explique-t-il. Mais, avant d'épépiner, de hacher, de préparer une



C. Hayeur \ Agence Stock

julienne ou une macédoine, le chef leur parle de comportements. « La propreté, la contamination croisée, l'eau à bouillir. Ça touche par ricochet l'environnement, la santé et l'hygiène. Tout le monde en bénéficie. » En plus, avec la nourriture achetée et les uniformes cousus sur place, le projet fait rouler l'économie locale.

Il est né là, Thémis, à Madagascar. Parti à 18 ans, après avoir remporté le concours du meilleur apprenti de l'île et, avec ça, la possibilité d'étudier dans une école hôtelière, à Montréal ou à Paris : « J'ai choisi l'Amérique. Pour les cheveux longs, le *Peace and Love* et... Jimi Hendrix. »

Diplômé de l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec (ITHQ) dans les années 70, Thémis est resté à Montréal où il a touché à tout : porte-parole des marchés Métro, vedette de la télé, lui et sa femme ont aussi été à la barre de deux restaurants.

C'est avec elle, Lucie, qu'a germé l'idée d'un organisme d'entraide par la cuisine. « Lucie et moi, on avait de longues conversations sur la manière de faire profiter les moins chanceux de nos connaissances. »

En 2003, tous les deux fondent Cuisiniers sans frontières (CSF). « On ne savait pas où on s'en allait avec ça. Mais on était certains de pouvoir réussir quelque chose. » À eux se sont ajoutés des copains, des bénévoles. Un petit comité s'est formé.

Trois ans plus tard, à coup de dons et de collectes de fonds – dont la publication par Thémis d'un livre sur les fruits et légumes exotiques et d'un album de recettes chantées –, le chef s'envole pour une première mission à Madagascar avec trois valises pleines de casseroles et de chaudrons. Mais sans Lucie. Un cancer longtemps combattu venait d'emporter sa compagne. « Mon épouse voulait vraiment que CSF devienne réalité. Lancer la formation m'a aidé à vivre mon deuil. »

La première promotion de CSF porte le nom de Lucie, en son honneur. Depuis, 33 élèves ont été formés et, de ce nombre, 22 travaillent. Décembre verra diplômer les 18 apprentis de la dernière formation, plutôt rude, celle-là. Tenu au cœur de la capitale, Tananarive, dans l'un des quartiers les plus pauvres du pays. Des gens qui vivent à dix, entassés dans des abris de fortune, sans eau courante ni électricité. À des lieux du ministère de l'Agriculture (MAPAQ) et des cuisines nickel de l'Institut. CSF a dû retaper des locaux du plafond au plancher pour en faire une école. « La pollution, les odeurs, les enfants qui mendient. À certains moments, je me suis dit : " On arrête tout, c'est de la folie. " »