



# Isabelle Haerberlin, LA DAME À TOUT CŒUR

Reportage de Jean Fritsch (texte) et Benoît Linder (photos)

ELLE S'EST FAIT UN PRÉNOM À LA FORCE TRANQUILLE DE SES CONVICTIONS. SON NOM, ELLE EN USE SANS EN ABUSER, QUAND IL PEUT ÊTRE UTILE AUX AUTRES. CAR SI ELLE PROFITE DE L'AURA GASTRONOMIQUE DE LA DYNASTIE DE SON ÉPOUX, MARC HAEBERLIN, CHEF TRIPLEMENT ÉTOILÉ DE L'AUBERGE DE L'ILL À ILLHAEUSERN, C'EST POUR DÉFENDRE LA DIVERSITÉ, PROMOUVOIR LA TOLÉRANCE, DONNER LE GOÛT DU PARTAGE... GRÂCE À LA CUISINE! TOUT UN PROGRAMME. «L'ART CULINAIRE PEUT ÊTRE UN TRÈS BEL OUTIL D'INSERTION», EXPLIQUE CETTE FEMME D'ACTION. UN ENGAGEMENT DISCRET, SANS TAPAGE, MAIS EFFICACE: LA QUALITÉ DU TRAVAIL DE SON ASSOCIATION EPICES\* LE PROUVE.

\* Espaces de Projets d'Insertion Cuisine Et Santé

Isabelle Haerberlin semble toujours un peu gênée quand on lui demande de parler d'elle. Aux questions sur le succès de son initiative, elle répond souvent par un sourire lumineux, un tantinet malicieux, puis elle se met très vite à évoquer les gens, ceux qu'elle côtoie autour des casseroles et des fourneaux dans l'atelier cuisine de l'association.

Des gens de cultures différentes, de tous milieux sociaux, de tous âges. Des jeunes en réinsertion, des demandeurs d'asile, des éducatrices stagiaires, des voisins qui donnent un coup de main ou encore des mamans venues d'ailleurs et qui font découvrir leurs recettes. «Ils me touchent, j'ai toujours eu la fibre sociale», explique Isabelle Haerberlin de sa voix frêle comme si ça allait de soi. Et

de préciser: «Nous aimons partager». Tout se déroule sur la base du libre engagement. Le vendredi, par exemple, c'est table ouverte – sur réservation – dans les locaux spacieux d'EPICES au cœur de Mulhouse, mis à disposition par la Ville et pour lesquels l'association verse un loyer. Tout le monde s'active. On se répartit les tâches, on apprend à concocter des plats, parfois avec des chefs de la région (Gilles Seiler

des Trois Poissons à Colmar, Benjamin Lanoix de La Rochette à Labaroche...) puis on déjeune ensemble autour d'une immense table joliment dressée. Les participants parlent de leur vie, écoutent les autres, découvrent des recettes, partagent leur savoir-faire. Isabelle Haerberlin adore ces moments d'échanges simples.

Tout a commencé... à l'École

Femme pleine de convictions et désireuse de les faire passer, Isabelle Haerberlin accueille des femmes de tous âges et de toutes cultures pour partager des projets communs. Elle est efficacement secondée par Stéphanie Weill (à droite sur la photo du milieu), véritable chef d'orchestre dans le bel espace cuisine de l'association EPICES.

Colmarienne de naissance, Isabelle Haerberlin travaillait d'abord dans la déco. Dans les années 1990, changement de cap, pour mieux tenir compte de ses aspirations: elle décide de devenir institutrice et suit une formation à l'École Normale. Puis fait ses premiers pas dans des instituts médico-éducatifs et professionnels, où elle s'occupe de jeunes handicapés. Son parcours d'enseignante la mène ensuite dans des classes «passerelles». Au menu: découverte de la réalité des quartiers, prévention des inégalités scolaires, accompagnement des parents pour une meilleure socialisation des enfants. C'est le déclic. La fibre sociale qui sommeillait en elle peut enfin s'exprimer. «J'aimais beaucoup accueillir les enfants avec leur maman, c'est un peu le concept du "comme à la maison", on vient à l'école quand ça ne va pas ailleurs.» Dans les ateliers organisés par l'association, c'est aussi comme à la maison. Isabelle Haerberlin en est convaincue: «La cuisine est un des premiers lieux d'éducation et de socialisation.» En souriant, elle ajoute: «J'ai un peu

le même parcours que certaines personnes qui viennent à EPICES.»

Carlo Petrini est un sociologue italien, critique gastronomique. Il a fondé le mouvement Slow Food International en 1986 en réaction à la mode de la restauration rapide, pour lutter contre la malbouffe en sensibilisant les citoyens à l'éco-gastronomie et l'alter-consommation. Isabelle Haerberlin le croise à Rome en 2008 lors d'une rencontre entre chefs étoilés... Petrini réagit avec surprise lorsqu'elle lui parle de son engagement dans les quartiers et l'incite à continuer d'agir, autrement. Deuxième déclic. Isabelle décroche un rendez-vous avec le rectorat à Strasbourg: «J'aimerais développer un projet qui me tient à cœur, faire de la cuisine avec un public différent...» Quelques séances d'explications plus tard, feu vert de l'Académie! Les partenariats s'enchaînent: Éducation Nationale, Direction de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt d'Alsace, collectivités locales, Protection Judiciaire de la Jeunesse, Allocations Familiales... EPICES voit le jour en 2009.

À la rencontre de Slow Food

« Faire de la cuisine avec un public différent

## Les grandes dates de sa vie

- 1963** Naissance à Colmar
- 1997** Débuts dans l'enseignement
- 1998** Épouse Marc Haerberlin, de l'Auberge de l'Ill
- 2008** Rencontre avec Carlo Petrini, fondateur de Slow Food International
- 2009** Création de l'association EPICES
- 2013** Ouverture de l'atelier de cuisine dans les locaux de l'association à Mulhouse

## L'INVITÉE

Les rencontres avec les mamans, c'est le lundi, avenue du Président-Kennedy au siège de l'association. «Parfois, en France, les étrangers ont honte de faire leur cuisine, constate Isabelle Haeberlin. Il faut leur redonner la fierté de leur savoir-faire. Pour qu'un enfant réussisse, il doit être fier de ses origines, de ses parents.» Rétablir la confiance, l'estime de soi et des autres, c'est aussi la mission d'EPICES. Et il arrive à Marc, le mari, d'apporter sa contribution. De temps en temps, il met l'Auberge de l'Ill, excusez du peu, à la disposition de l'association. «C'est beau, dit Isabelle, les gens voient qu'ils ont de la valeur.» Son Grand Chef de mari la soutient et la conseille parfois au téléphone pour la réalisation des plats. Il leur arrive d'aller faire les courses ensemble, tôt le matin, pour dénicher les meilleurs produits. Marc donne même un coup de main à Isabelle pour remplir la camionnette. «Il travaille beaucoup», précise-t-elle non sans une certaine admiration.

Quand on lui demande ce qui la révolte, aujourd'hui, elle répond calmement. «J'espère qu'on pourra continuer à manger de bonnes choses, manger sainement.» Chez les Haeberlin, le respect de l'environnement et des territoires, l'engagement pour la qualité des produits est presque un sacerdoce. Isabelle achète bio le plus souvent possible et chez les producteurs de la région. Elle le clame haut et fort, avec élégance et sobriété.

EPICES  
www.epices.asso.fr  
Tél.: 03 89 57 95 79

Avec l'aide de voisins, de proches, de retraités dynamiques dont un ancien cuisinier, Isabelle Haeberlin concocte de merveilleux cookies, spaetzles, sablés au parmesan et autres samoussas... Et de la réalisation à la dégustation, il n'y a qu'un pas. Mais attention, il faut réserver pour participer au banquet du vendredi midi.



«  
De l'insertion  
sous un angle neuf  
à la sauvegarde  
des territoires



# Mieux Vivre en Alsace

SANTÉ | NATURE | CUISINE | BIEN-ÊTRE | CULTURES | LOISIRS | DÉCOUVERTE

trimestriel gratuit | n°1 printemps 2015



L'invitée  
Isabelle  
Haeberlin

Nature et patrimoine  
Merveilleux pays  
de sainte Odile  
Cuisine et santé  
Nos recettes de saison



Eugène Meyer  
Pierre Bernhard  
L'amour  
du vin  
et du terroir