

# AJH INFO

LETTRE D'INFORMATION DE L'ASSOCIATION JEUNESSE ET HABITAT

## ÉDITORIAL

A travers l'édition d'une publication régulière dont cette feuille est le premier numéro, votre association souhaite davantage vous informer de son actualité. Nous avons conscience que la diversité de nos champs d'intervention, la variété de nos métiers et les multiples actions mises en œuvre ne rendent pas toujours très lisible notre projet associatif. Or, nous estimons devoir à tous nos adhérents une meilleure communication sur nos interventions.

Notre projet n'a pas varié depuis 60 ans, il s'est simplement adapté aux évolutions de la société. Résumé en deux lignes :

- proposer une gamme de logements et offrir une palette de services aux jeunes en mobilité dans notre département

- ouvrir nos services, dont le restaurant associatif, aux tourangeaux qui souhaitent fréquenter un lieu « pas comme les autres »

Nos valeurs sont celles du mouvement des Foyers de Jeunes Travailleurs elles-mêmes ancrées dans les fondamentaux de l'Éducation Populaire. A une époque où l'individualisation des rapports de l'homme à la société prend le pas sur les dynamiques collectives et solidaires, l'association continue d'œuvrer pour qu'un « autre monde » soit possible, davantage respectueux de la place de l'homme et de son environnement.

C'est avec cette ferme volonté que nous agissons.

Mais pour le moment, nous

espérons, à travers cette publication, mieux vous informer de nos différentes initiatives et vous communiquer ce qui fait notre actualité.

**Claude GARCERA**  
Directeur de l'association

S  
O  
M  
M  
A  
I  
R  
E

Éditorial	p1
Actu - Logements	p2
Actu - Resto	p2
Actu - Anim'	p3
Actu - Asso	p3
Actu - partenaires	p3
Portraits	p4

Association Jeunesse et Habitat

16 rue Bernard Palissy  
37000 Tours

Téléphone : 02 47 60 51 51  
Télécopie : 02 47 20 75 20  
Messagerie :  
ajh.ufjt.tours@numericable.fr  
[www.asso-jeunesse-habitat.org](http://www.asso-jeunesse-habitat.org)

Directeur de publication :  
Claude Garcera

## ACTU - LOGEMENTS

Offrir davantage de logements aux jeunes tourangeaux et les accompagner dans leurs projets est l'une mission clé de l'association. Nous intervenons maintenant sur tout le département.

### - Les nouvelles opérations

Après l'ouverture de notre dernière résidence – FJT de La Riche en septembre 2004, les travaux de deux nouvelles opérations ont débuté :

**à Montlouis sur Loire**, la résidence – FJT «de l'Est Tourangeau»

- ⇒ construction neuve
- ⇒ 10 logements (T1 bis et T2)
- ⇒ opérateur: OPAC 37
- ⇒ commanditaire: CCET
- ⇒ ouverture: juillet 2007



La résidence - FJT de l'Est Tourangeau

**à Joué lès Tours**, rue Comte de Mons

- ⇒ transformation d'anciens logements d'instituteurs
- ⇒ 12 logements (T1' et T1 bis)
- ⇒ opérateur : OPAC 37
- ⇒ commanditaires: Ville de Joué lès Tours, Tour(s) Plus
- ⇒ ouverture : décembre 2006

Contact asso : Claude Garcera

### - Nos recherches de logements

#### Projet Habitat Plus

Nous sommes associés au programme de Tour(s) Plus dont vous trouverez les caractéristiques dans la plaquette affichée dans notre nouvel espace d'information.

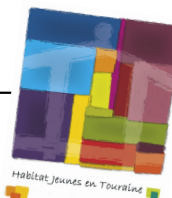
L'objectif est de contribuer à créer de nouveaux logements locatifs dans l'agglomération tourangelle en proposant aux propriétaires des aides à la réhabilitation.

Contact asso : José Brun

#### Programme « Habitat des Jeunes en Touraine »

Soutenue par la Fondation de France, l'association réalise une étude pré-opérationnelle visant à capter des logements vacants ou insalubres dont les propriétaires seraient intéressés par des aides à la réhabilitation en contre partie d'une réservation au bénéfice des jeunes accompagnés par notre service logement.

Contact asso : Sandie et José



#### Bourse du logement

Nous sommes toujours à la recherche de logements locatifs pour les jeunes. Si vous connaissez des opportunités, n'hésitez pas à nous le faire savoir.

Contact asso : Sandie Mary Sida

#### Notre nouveau site pour le logement des jeunes

[www.logement-jeunes-coordo37.org](http://www.logement-jeunes-coordo37.org)

## ACTU - RESTO

Depuis 60 ans nous tenons à faire vivre un service de restauration associative, autogérée et atypique. Vous êtes nombreux à fréquenter ce lieu qui, nous l'espérons, correspond à vos attentes. Nous essayons de toujours vous satisfaire en proposant des nouveautés, mais aussi nos « classiques » confectionnés par notre équipe de cuisine.

Voici le programme d'animation de ce prochain trimestre :

du 6 au 9 juin : printemps bio - du 12 au 16 juin : spécial coupe du monde - du 19 au 23 juillet : exposition photo « les oiseaux de Touraine »

#### festival « Rayons frais » les 7, 8 et 9 juillet :

⇒ Marc BRETILLOT, designer culinaire, et les membres de notre équipe restauration réaliseront, dans les cuisines de l'association, l'apéritif d'ouverture ainsi que des goûters pour enfant.

⇒ Spectacle « Madame Raymonde » le 8 à 23h et le 9 à 22h dans la cours de l'association, par Denis d'Arcangelo et Sébastien Mesnil. Chansons réalistes, de revues, de films, parodies ou grands textes d'auteurs, Madame Raymonde, accompagnée à l'accordéon par son Zèbre nous offre un tour de chant populaire et éclectique.

Contact asso : Jennifer Couchou - Meillot

## ACTU - ANIM'

Le Foyer de Jeunes Travailleurs est en soi un projet collectif dans lequel les jeunes ont toute leur place. Les animations sont nombreuses et permettent aux résidents de se connaître, se retrouver, élaborer des actions en commun.

### Les projets en cours :

- Mur d'escalade de la salle de sport : il est en cours d'installation, il reste à fixer les prises

- Réalisation de quatre films avec l'association Sans Canal Fixe : les quatre équipes avancent dans le tournage des documentaires : « quand je suis arrivé à Tours » **sortie : juin 2006**



Installation du mur d'escalade lors d'un chantier en soirée avec les résidents

### Les prochaines animations :

- Karting – Appréhension des risques liés à une conduite en état d'urgence

- Permanence Santé – Estime de soi

- soirée barbecue - rencontre !

Installation de la Wi Fi : en recherche de solutions techniques adaptées – c'est pas simple !

Contact asso : Cyril Carteau

## ACTU - ASSO

- L'UFJT fête ses 50 ans d'engagement auprès des jeunes.

A cette occasion, l'Association avec les deux autres foyers de jeunes travailleurs du département organiseront une conférence de presse sur le thème de l'Habitat des Jeunes : jeudi 08 juin 2006 à 14h30

Clôture de la semaine régionale pour l'Habitat des jeunes : samedi 10 juin à Bourges (UFJT région Centre)  
Les pierres pour passer le qu

Prochaines réunions des instances de l'Association :

Conseil de la Vie Sociale : jeudi 8 juin

Assemblée Générale : jeudi 15 juin

Conférences des Amis du Monde Diplomatique dans nos locaux

Contact asso : Philippe Arnaud : [pjc.arnaud@wanadoo.fr](mailto:pjc.arnaud@wanadoo.fr)

### Les petits nouveaux d'AJH

**Lucie Ripault**: conseillère en économie sociale et familiale – service logement jeunes - qui remplacera Nacera pendant son congés maternité

**Charissa Wyns** : accueil – administration. Stagiaire belge du programme « Leonardo »

Contact asso : Jean Allain, Président et Claude Garcera, Directeur

## ACTU - PARTENAIRES



**Inter Bio Centre** est une association à caractère interprofessionnel spécifique aux produits biologiques de la région Centre. Elle est née en 1998 de la volonté des professionnels avec l'appui du Conseil Régional et de l'État. Elle a pour objectif le développement et l'organisation de la filière bio régionale. Les actions d'Inter Bio Centre :

- Accompagner les projets économiques
- Communiquer et promouvoir les produits bio régionaux
- Développer le bio en restauration collective
- Promouvoir le bio auprès des Pouvoirs publics

## PORTRAITS

### Marc

**Marc, vous êtes cuisinier dans l'association depuis deux ans, quel est votre parcours professionnel ?**

J'ai 25 ans, j'ai effectué mon apprentissage au restaurant « l'Oubliette » à Rochecorbon. Après l'obtention de mon CAP j'ai travaillé comme commis de cuisine à l'Arche de Meslay, un restaurant gastronomique, pendant 3 ans.

**Qu'est ce qui vous a amené à choisir d'être cuisinier dans notre restaurant associatif ?**

J'ai fais le choix de faire une pause avec la restauration gastronomique car je voulais favoriser ma vie familiale. Cela me permet aussi de mettre mes compétences au service de la restauration collective.

**Quel est votre rôle dans l'équipe de cuisine ?**

Je seconde Christian, le chef restauration, dans l'élaboration des menus, la confection des plats chauds et les achats. Je passe aussi une partie de mon temps à trouver de nouvelles recettes afin d'apporter de la nouveauté au restaurant.

**Qu'est ce qui vous plait le plus dans votre travail ici ?**

Je suis libre dans mes choix de recettes : je peux essayer de nouvelles recettes, utiliser des épices. Bref, j'essaie de surprendre les adhérents tout en les satisfaisant. J'apprécie également d'être en contact avec les adhérents.

**Et qu'est ce qui est difficile ?**

En premier, Tomber juste!! Car nous proposons 4 choix de plats principaux avec leur accompagnement et je ne veux pas que nous soyons en rupture pour satisfaire tout le monde jusqu'à la fin du service. Ensuite il n'est pas facile de contenter tout le monde, j'essaie donc de proposer des menus qui pourraient convenir au plus grand nombres d'adhérents

### La recette de Marc :

#### Blanc de poulet à la chinoise

Faire revenir les oignons dans de l'huile chaude y rajouter le poulet jusqu'à coloration. Saler et poivrer

Ajouter des épices (curry, épices chinoises...) et mélanger

Ajouter du sucre et mélanger

Singer (mettre de la farine) et mélanger

Mouiller à niveau et faire bouillir

Laisser réduire et mélanger régulièrement jusqu'à ce que la sauce nappe juste la viande

Accompagnement : riz thaï

Conseil : servir avec un vin rosé Côte de Provence



Benjamin (à gauche) et Marc

### Benjamin

**Benjamin, vous avez intégré l'équipe en début d'année, quel est votre parcours ?**

Mon parcours est atypique. J'ai passé un CAP au restaurant d'application « Les 4 saisons » à Tours. Je suis issu d'une famille nombreuse et je baigne dans la cuisine depuis l'enfance.

**Qu'est ce qui vous a amené à choisir d'être cuisinier dans notre restaurant associatif ?**

J'ai vécu en foyer de jeunes travailleurs quand j'étais éducateur dans une MECS à Orléans. Travailler ici, c'est être en contact avec les adhérents et les jeunes résidents. J'aime beaucoup ces contacts. De plus, j'ai été surpris par la qualité de la production dans la cuisine du foyer.

**Quel est votre rôle dans l'équipe de cuisine ?**

Je suis commis de cuisine. Je suis polyvalent : je peux être en préparation froide, en production chaude, mais aussi en légumerie... j'aime assez changer pour découvrir toutes les facettes du métier.

**Qu'est ce qui vous plait le plus dans votre travail ici ?**

Justement de ne pas faire la même chose et continuer d'apprendre. D'ailleurs j'assisterai Marc Bretillot cet été dans la confection du cocktail d'inauguration du festival rayon frais. Designer culinaire... ça c'est un métier! Vive la cuisine!!!

**Et qu'est ce qui est difficile ?**

RIEN

### Les recettes de Benjamin :

#### Crumble de tomates

Peler les tomates après les avoir ébouillantées et les épépiner.

Les faire légèrement cuire avec un oignon émincé et des herbes de Provence

Faire un appareil à crumble (farine + beurre)

Dans un ramequin (part individuelle), mettre le concassé de tomate au fond et recouvrir de crumble

Cuire pendant 10' à 180 ° C

Cette entrée se sert chaude, tiède ou froide.

#### 2ème entrée très facile et originale!

Râper des radis et lever des segments d'orange

Mélanger le tout et servir!