

Famille en détresse à la rue : le SOS d'Habitat et citoyenneté

Ils ont quitté l'Albanie pour donner une chance à leur fille autiste, d'être soignée. Rencontre, hier, avec cette famille arrivée à Nice le 1^{er} août, date du dépôt de leur demande d'asile. En attendant? Rien...

Bequir, 7 ans, traîne ses pieds nus sur le sol d'une placette ombragée de la rue Dabray. Ses parents, Florian et Enkela, le suivent d'un oeil, tout en dorlotant la petite dernière, Amelia, âgée de 3 ans.

Un peu en retrait, comme coupée du monde, hermétique à son environnement, Elisia, 5 ans, déchiquette consciencieusement un petit bout de polystyrène. Elisia est autiste...

La famille Sadushi est à la rue depuis le 1^{er} août date de son arrivée à Nice en provenance de Durrës, la deuxième plus grosse ville d'Albanie après Tirana. Et, si ces parents ont choisi de tout quitter, c'est pour donner une chance à leur fillette d'être soignée correctement.



Florian, Enkela et leurs trois enfants sont pris en charge par l'association de la rue Dabray. (D.R.)

Rendez-vous le 18 août...

Florian et Enkela ont déposé leur demande d'asile le 1^{er} août. Problème, les services préfectoraux ne leur avaient donné rendez-vous que le 2 octobre... Alors, Habitat et Citoyenneté a pris en charge le dossier pour tenter de faire accélérer les choses. Les associatifs ont gagné un premier combat : le rendez-vous a été avancé au

18 août. Mais que va faire cette famille jusque-là? «*Ils ne peuvent pas rester à la rue, la petite a besoin de soin, elle fait régulièrement des crises. Elle est en grande souffrance, on ne peut pas condamner cette famille à vivre sans un toit sur la tête, sans rien*», s'insurge, Nicole Scheck, infirmière, membre de l'association. Eric Niderprim, coordinateur social, renchérit : «*Elisia a été vue plusieurs fois à Lenvul, des*

certificats médicaux pour attester de sa maladie ont été fournis, mais ça n'a pas l'air de suffire.» Et les deux militants de réclamer «*que la loi soit appliquée*». «*L'article L345-2-2 du code de l'action sociale et des familles stipule que toute personne sans abri, en situation de détresse médicale, psychique ou sociale, a accès à tout moment, à un dispositif d'hébergement d'urgence*», précisent-ils. Et bien évidemment, pas

question de séparer la famille. «*Ils doivent rester ensemble pour le bien de tous et d'Elisia.*» D'autant qu'Eric Niderprim s'inquiète : «*Je vois l'état de santé des enfants se dégrader de jour en jour.*» Avec Nicole Scheck, il a interpellé, à de nombreuses reprises, la préfecture, puis saisi le Défenseur des droits... Sans succès pour l'instant. Ils envisagent maintenant de porter plainte pour

«*non-assistance à personne en danger*».

David Nakache, président de Tous Citoyens!, prête main-forte, avec Cathy Lipszyc, à Habitat et Citoyenneté pour aider cette famille. «*Ils restent et dorment ici, près de l'association, ou vers la place Masséna. Mais, ils sont délogés en pleine nuit par la police. Ils n'ont pas d'hébergement, pas d'eau, pas de nourriture. Si les citoyens ou les associations n'étaient pas là, ils n'auraient rien*», se désolait-il.

Il poursuit : «*Entre la pré-demande d'asile et le passage en préfecture, c'est le vide total, il n'y a aucune prise en charge. Avant, c'étaient des procédures express, mais maintenant cela peut prendre des mois.*»

Les dossiers s'empilent

En un mois, Habitat et Citoyenneté a pris en charge une vingtaine de dossiers. Et certains dossiers concernent plusieurs familles. «*En moyenne sur 25 familles une seule sera hébergée*», ne peut que constater Eric Niderprim. Contactés, hier, les services préfectoraux, n'ont, une fois de plus, pas répondu à nos sollicitations.

STÉPHANIE GASIGLIA
sgasiglia@nicematin.fr

Visites et découvertes gustatives à la Libération

Délice pour les yeux et les papilles. Jeudi matin, l'association La bande à Mikuy a organisé une visite gourmande au marché de la Libération. Une première qui sera renouvelée tous les jeudis et samedis jusqu'à la fin du mois.

Les inscrits, Marc, Cynthia, Margaret et Noëlle ont découvert les étals des producteurs locaux. Des produits frais. Bios. Et bons!

Guidés par Anne Sallé, qui se définit comme une «*entremetteuse culinaire*» et le chef des restaurants niçois Jacques Rolancy, meilleur ouvrier de France, les quatre participants se sont régalez.

- ✓ Les jeudis : 17, 24 et 31 août
- ✓ Les samedis : 19 et 26 août
- ✓ De 8h30 à 11 heures
- ✓ Gratuit
- ✓ Réservations obligatoires (12 personnes maximum) : 06.03.17.47.55 et sur le site mikuy.fr

çoise passe une grande partie de son temps libre entre son potager familial et ses fourneaux.

La cuisine a toujours été sa passion. Elle est particulièrement experte des mets français et méditerranéens. Cette petite-fille de poissonnier sait quel ingrédient utiliser pour faire une bonne soupe de poisson et une vraie rouille maison. «*Moi, je ne la fais pas avec la mayonnaise. J'utilise des pommes de terre et de la tomate que je broie ensuite dans un mortier en marbre*», narre-t-elle. Jacques Rolancy, le chef des restaurants Le Rolancy's et Les Viviers, ne peut que valider sa recette authentique, faite «*dans les règles de l'art*». C'est maintenant à lui de faire le show en cuisine, à partir d'ingrédients

Éveil des sens

Pour Anne Sallé, l'objectif de cet atelier est de faire découvrir le patrimoine culinaire et de créer du lien social. Un projet qui passe avant tout par l'éveil des sens : «*Lors d'une dégustation, tous les sens sont réquisitionnés. Il faut toucher et sentir le produit avant de le goûter.*»

Un exercice auquel se sont joyeusement adonnés les apprentis cuisiniers en essayant le liseron d'eau : une plante très utilisée dans les plats asiatiques. Noëlle en prend une poignée «*pour goûter*».

Depuis qu'elle a pris sa retraite, cette Ni-

achetés sur le marché. Assaisonnement. Cuissons. Secrets. Les «*élèves*» prennent des notes et immortalisent l'instant avec leur smartphone...avant de passer à table. Au menu : un tartare de tomate, haché avec des cébettes, du persil, du basilic, de la menthe et de la coriandre. Le tout assaisonné de jus de citron et d'un filet d'huile d'olive fabriquée à Colomars. Une recette simple et fraîche, concoctée à la Boutique du Pastis, rue Vernier.

CÉLIA MALLECK
c.malleck@nicematin.fr



Aujourd'hui, sur le marché de la Libération, on peut faire ses achats aux côtés d'un chef cuisinier. La balade gourmande se termine par une démonstration culinaire. Un événement gratuit organisé tous les jeudis et samedis. (D.R.)

