



BONHÔTE
BANQUIERS DEPUIS 1815

Mühlebrücke 3, Pont-du-Moulin, 2501 Biel/Bienne

PORTRÄT // PORTRAIT

Kochend integrieren

Hélène Moulin

Die Pariserin war in der Finanzbranche tätig und zog vor sechs Jahren nach Biel. Im März letzten Jahres initiierte sie in zwei Mietküchen die «découvertes culinaires».

bb. Sie hat ein strahlendes Lächeln und eine tiefe Stimme mit einem Pariser Akzent: Hélène Moulin begrüsst die Besucher am Eingang des grossen und hellen Gebäudes an der Murtenstrasse 7 in Biel: «Willkommen bei ‚Chefs en cuisine!‘»

Gewagt. Die 38-jährige Jungunternehmerin kam aus beruflichen Gründen nach Biel. Als Controllerin hatte sie erst in Paris und dann in New York gearbeitet. Den Big Apple verliess sie 2015 «nach anderthalb Jahren Kampf». Als sie eine Stelle in Brügg angeboten bekam, wurde ihr geraten, sich in Neuenburg oder Bern niederzulassen. «Bei der Durchfahrt durch Biel hielten wir an einer Ampel direkt vor der Bar ‚Dan‘Ton-Ku‘. Ein solcher Name kam mir in einer Innenstadt gewaltig gewagt vor. Also beschloss ich, hierhin zu ziehen.»

Hawaii. Einmal in Biel, begegnete Moulin, die in Hawaii studiert hatte, ein weiterer «Schicksals»-Name, nämlich die «Tiki Bar». «Ich habe meinen Bachelor in Unternehmensfinanzierung an der Universität von Honolulu gemacht. Ich lebte bei einer amerikanisch-japanischen Familie, deren eine Tochter die International School in Lausanne besuchte.»

Während ihres Studiums besuchte Moulin, die zu diesem Zeitpunkt an Übergewicht litt, auch Kurse in Ernährung und Archäologie. «Der Ernährungskurs hat mir das Leben gerettet, weil ich gelernt habe, wie man isst und was mein Körper braucht, um zu funktionieren. Ich habe seither nie mehr eine Diät gemacht.»

Guadeloupe. Die Archäologie führte sie dazu, den Pazifik

zu entdecken. Sie besuchte die Inseln dieses grossen blauen Raums bevölkerten, indem sie einfach den Sternen folgten». Bereits als Kind hatte Moulin die Ozeane überquert, um ihrer aus Guadeloupe stammenden Mutter zu folgen. «Ich habe die Fehler des Wortes ‚Integration‘ für mich entdeckt», sagt Moulin, die in der französischen Hauptstadt geboren worden ist. Aufgrund dieser Erfahrung gibt sie nicht auf, sich an jene zu wenden, die wir ‚die Anderen‘ nennen.

Kanada. Als 13-Jährige befand sich Moulin in Windsor, Ontario, um die Welt zu entdecken und Englisch zu lernen. Dieses Mal wurde sie in einer portugiesischen Familie aufgenommen, die in den 1980er-Jahren ausgewandert war. «Die Diskussionen am Tisch waren lebhaft und voller Wohlwollen.» Einige kleine Essen und Ausflüge später entschied sie sich, ihr eigenes Unternehmen zu gründen, um Vielfalt und Integration zu fördern.

150 Länder. Moulin öffnet ihre beiden Küchen für andere oder für ihre Veranstaltungen. Im ersten Fall bietet sie Personen, «die sich eine Küche teilen möchten, einen Raum, einladend und warm». Im zweiten Fall organisiert sie mit der «Ladies Cook Night» ein monatliches Treffen, um «unter Frauen Produkte aus der Region zu kochen und das Netzwerk zu erweitern. Wie in einem ‚Salon‘ im 18. Jahrhundert», lacht Moulin. Anlässlich des «Dimanche des saveurs» steht jeweils eines der 150 in Biel vertretenen Länder im Rampenlicht. Am 1. September eröffnete die «promotrice culinaire» eine Filiale von «Ruche qui dit oui», die Heimlieferungen von Bio-Produkten aus der

Region anbietet: Die «Mini ruche de Bienne chez Chefs en Cuisine». An diesen Orten Gastfreundschaft zu leben, ist für Moulin eine Möglichkeit, die Werte des Zusammenlebens zu verbreiten und allen Menschen zu danken, die sie in allen Ecken der Welt willkommen geheissen haben. ■

Issue du monde de la finance, cette Parisienne s'est installée à Bienne il y a six ans. En mars dernier, elle a initié des «découvertes culinaires» dans deux cuisines à louer.

bb. Elle a le sourire éclatant et une voix profonde mâtinée d'un léger accent parisien: Hélène Moulin accueille le visiteur à l'entrée de locaux vastes et lumineux situés à la rue de Morat 7. «Bienvenue chez ‚Chefs en Cuisine!‘» Sur sa carte de visite: une minimappemonde. Nous nous embarquons vers des goûts et des saveurs liés à la diversité.

Fan de Bienne. La néo-entrepreneuse de 38 ans est arrivée à Bienne pour raison professionnelle. Contrôleuse en gestion de formation, elle avait travaillé successivement à Paris, puis à New York. En 2015, elle quittait la Grande Pomme «après un an et demi de galère». Se voyant proposer un poste à Brügg, on lui conseilla de s'installer à Neuchâtel ou à Berne. «En passant à Bienne en voiture, nous nous sommes arrêtés à un feu rouge, juste devant le bar ‚Dan‘Ton-Ku‘. Un tel nom m'a paru formidablement osé en plein centre-ville. J'ai donc décidé que c'était ici que je m'installerais.»

Hawaii. Une fois à Bienne, celle qui a étudié à Hawaii découvre que l'autre nom de l'établissement est «Tiki Bar», tel un jeu de destin. «J'ai accompli mon Bachelor en finances d'entreprises à l'Université d'Honolulu. Je vivais chez une famille américano-japonaise, dont l'une des filles était partie étudier à l'École internationale de Lausanne!»

Au cours de son cursus universitaire, Hélène Moulin, qui souffre alors d'un problème de surpoids, complète son apprentissage de la finance avec des cours de nutrition et d'archéologie. «Le cours de nutrition m'a sauvé la vie, car j'y ai appris comment manger et ce dont mon corps avait besoin pour fonctionner. Depuis, je n'ai plus jamais suivi aucun régime.»

Guadeloupe. L'archéologie l'amène quant à elle à découvrir l'Océan Pacifique. Elle visite les trésors des gens «qui ont peuplé les îles de ce grand espace bleu, rien qu'en suivant les étoiles.» Enfant déjà, elle avait traversé les océans, pour suivre sa maman guadeloupéenne. ■

«J'ai découvert les travers du mot ‚intégration‘, pour moi qui était née en métropole.» Forte de cette expérience, elle ne cessera d'aller vers ceux qu'on appelle «les autres».

Canada. À 13 ans, elle se retrouve à Windsor, Ontario pour découvrir le monde et apprendre l'anglais. Cette fois, elle est accueillie dans une famille portugaise qui a émigré dans les années 80. «Les discussions autour de la table étaient animées et pleines de bienveillance.» Quelques petits plats et des périples plus tard, la jeune femme décide de fonder son entreprise pour promouvoir la diversité et l'intégration.

Chefs en Cuisine. Hélène Moulin ouvre ses deux cuisines, pour autrui ou pour ses événements. Dans le premier cas, elle met à disposition aux particuliers «qui ont envie de partager autour de la cuisine» un espace «flexible et disponible, accueillant et chaleureux.» Dans le second cas, elle organise des rencontres mensuelles, dont les «Ladies Cook Night» «pour cuisiner entre filles les produits d'un artisan de la région et élargir son réseau, tel les ‚salons‘ au 18^e siècle», rigole-t-elle. Quant au «Dimanche des saveurs», il met en valeur la cuisine d'un des «150 pays de Bienne».

Mini Ruche. Depuis le 1^{er} septembre dernier, la «promotrice culinaire» a ouvert une antenne de la «Ruche qui dit oui», avec des livraisons de produits bios de la région: la «Mini ruche de Bienne chez Chefs en Cuisine». Offrir l'hospitalité en ces lieux, c'est pour Hélène Moulin une façon de diffuser les valeurs du vivre ensemble et de remercier toutes les personnes qui l'ont accueillie aux quatre coins du monde. ■

L'intégration en cuisinant



Weit gereist, gut gebildet, vor Ideen sprudelnd: Hélène Moulin.

En offrant l'hospitalité chez «Chefs en Cuisine», Hélène Moulin entend diffuser les valeurs du vivre ensemble.

PEOPLE

...SMS...



Andrea Marioni, 33, ist noch bis im Dezember verantwortlich für den experimentellen Kunstraum «espace libre» in Biel. Danach wird er sich dem Radiosender «Lumpen Station» widmen, der im Juni 2019 in Biel ins Leben gerufen wurde. Seit rund zehn Jahren im Webradio tätig, schuf Marioni diese Erweiterung des Kunstraums, um Klangstücke aufzunehmen und zu verbreiten. «Wir sind nicht wirklich ein Radiosender, sondern ein Kunstraum, der Künstler dazu einlädt, das Medium Radio zu nutzen und sich diesem anzunähern.» Dies geschieht in

Form von musikalischen und poetischen Elementen sowie Gesprächen mit Künstlern. In dieser vom Coronavirus geprägten Zeit, welche die künstlerische Präsenz beeinträchtigt, bietet «Lumpen Station» (Marioni sagt dazu auch gerne «entwurzelte Station») Momente der Geselligkeit, die live im Internet übertragen werden. «Dies bietet die Möglichkeit, einen künstlerischen Vorschlag in Form von Klanginstallationen zu erleben, die autonom und unabhängig von ikonoklastischer Natur sind; sie sind Traumbilder.» www.lumpenstation.art TL

Andrea Marioni, 33 ans, responsable, encore jusqu'en décembre 2020, du local d'art expérimental, «espace libre» à Bienne, entend ensuite se consacrer à la radio «Lumpen Station», née dans ce même lieu en juin 2019. Engagé dans la web radio depuis déjà une dizaine d'années, il a créé cet extension de l'espace d'art pour accueillir des pièces sonores. «J'aime bien dire que nous ne sommes pas vraiment une radio, mais un espace d'art qui invite les artistes à utiliser et à s'approprier le médium radiophonique.» Cela sous forme d'éléments musicaux, poétiques et d'entretiens d'artistes. À l'heure du Covid, qui pérore la présence artistique, «Lumpen Station» (qu'Andrea Marioni aime à traduire par «Station déracinée») propose un moment de convivialité, diffusé sur le web en direct. «Ce qui offre la possibilité de vivre une proposition artistique sous forme d'installations sonores, autonomes et indépendantes d'un lieu spécifique, d'ordre iconoclaste; ce sont des tableaux de rêves.» www.lumpenstation.art TL



Die junge Coiffeuse **Samira Thürler** experimentiert gerne mit Farben und Formen. Dabei inspiriert sich die 23-Jährige alljährlich am «Salon professionnel international de la coiffure et de la beauté», einer Messe in Paris. Weitere Ideen stammen vom Instagram-Account von Star-Coiffeur Guy Tang aus Los Angeles, wo sie ihre Farben bezieht. Thürler arbeitet im Salon «Griffe de Paris» ihres Vaters in Biel. Diesen Herbst nahm sie am schweizerischen Onlinewettbewerb «Swiss Hair Talent Digital 2020» teil, der vom Verband «Coiffure Suisse» durchgeführt wurde. «Ich

mass mich mit rund 40 jungen Berufsleuten in der Kategorie Relooking und in der Kategorie Homme. Meine Bemühungen haben Früchte getragen: Am 13. November zeichnete mich die Jury mit dem 1. Platz in der Kategorie Homme aus», freut sich die Neuenstädterin. Doch damit nicht genug, denn Thürler ist auf Zack: Im Mai 2021 wird sie einen Weiterbildungskurs an der «Old School Barber Academy» in Rotterdam besuchen, der coronabedingt auf dieses Datum verschoben wurde. Ihre Freizeit widmet sie dem «Horseathlon», einem disziplinübergreifenden Pferdesport. MM

La jeune coiffeuse **Samira Thürler** aime expérimenter les couleurs et les formes. Chaque année, la jeune femme de 23 ans trouve l'inspiration au «Salon professionnel international de la coiffure et de la beauté», un salon professionnel à Paris. D'autres idées proviennent du compte Instagram du coiffeur vedette Guy Tang, de Los Angeles, où elle se procure ses couleurs. Samira Thürler travaille dans le salon «Griffe de Paris» de son père à Bienne. Cet automne, elle a participé au concours national en ligne «Swiss Hair Talent Digital 2020», organisé par l'association «Coiffure Suisse». «J'ai concouru avec une quarantaine de jeunes professionnels dans la catégorie Relooking et dans la catégorie Homme. Mes efforts ont porté leurs fruits: le 13 novembre, le jury m'a décerné la première place dans la catégorie Homme», se réjouit cette enfant de La Neuveville. Mais ce n'est pas tout, car Samira Thürler est sur la brèche: en mai 2021, elle suivra un cours de perfectionnement à la «Old School Barber Academy» de Rotterdam, qui a été reporté à cette date à cause de la pandémie de coronavirus. Elle consacre son temps libre au «Horseathlon», un sport équestre interdisciplinaire. MM

SVP-Regierungsrat **Pierre Alain Schnegg** ist vielen Linken ein Dorn im Auge. Der trockene Pragmatiker vertritt den Berner Jura in der Kantonsregierung und sichert den Bürgerlichen dort die Mehrheit. «Schnegg muss weg» lautet das Motto. Die beiden Bernerjurassischen Grossträte **Hervé Gulotti** (SP) und **Moussia de Wattenwil** (Grüne) wollen den Sozial- und Gesundheitsdirektor bei den Wahlen 2022 aus dem Amt jagen. Schnegg führt derweil den Kanton trotz sinkender Zahlen eisern durch turbulente Coronazeiten: Bars, Clubs, Diskotheken, Tanzlokale sowie Museen, Kinos, Sport- und Fitnesscenter bleiben bis im Dezember geschlossen.

Deux candidats sont déjà sortis du bois pour briguer le siège francophone au Conseil exécutif bernois actuellement détenu par l'UDC **Pierre Alain Schnegg**. Le député socialiste tramelot **Hervé Gulotti** et la députée écologiste **Moussia de Wattenwil** se lancent tous les deux dans la course des élections cantonales 2022. **Jordan Maria Ganter**, élève en primaire à Port, a été sélectionnée par le Lions Club Espace Bienne pour représenter la région dans le grand concours annuel de dessin du Lions Club International, avec son affiche pour promouvoir la paix.

BIRTHDAY TO YOU

Reto Calderari, Läufer, Nidau, wird diesen Donnerstag 79-jährig; coureur, Nidau, aura 79 ans jeudi.

Clara «Clärl» Witschi-Morell, Biel, wird diesen Freitag 100-jährig; Bienne, aura 100 ans vendredi.

Olivier Waechter, Stadtrat SVP, Biel, wird diesen Samstag 46-jährig; conseiller de Ville UDC, Bienne, aura 46 ans samedi.