

Une soupe vraiment populaire

Les Soup Sisters mijotent des bouillons pour réchauffer les âmes blessées

15 mars 2013 | [Isabelle Paré](#) | [Consommation](#)



Photo : Soup Sisters En 2013, les billets de toutes les soirées mensuelles organisées par les Soup Sisters, courues par autant de femmes que d'hommes - surnommés Broth Brothers -, se sont déjà envolés (sauf à Montréal).

On connaît la multiplication des petits pains et la pêche miraculeuse. Voici venue celle des bols de soupe fumants. Depuis quatre ans, une ex-opticienne qui fait foisonner sur son passage les brouets chauds a mis sur pied les Soup Sisters, un mouvement collectif et tentaculaire qui ne cesse, depuis, de réchauffer les âmes blessées.

C'est à la fin de la quarantaine, son nid vidé de ses grands oisillons, que Sharon Hapton, une Albertaine férue de potages réconfortants, a ressenti le besoin d'assouvir son nurture void, ou vaste néant maternel, par un grand coup de

louche. Depuis toujours, la mère de famille avait l'habitude de se porter au secours d'amies déconfortées par une peine d'amour, une crise familiale ou une chimiothérapie, avec en main de grandes chaudrées salvatrices.

À la veille de ses 50 ans, pour mieux avaler le coup des ans et une carrière qui ne lui souriait plus, Sharon Hapton convie 30 amies à un gigantesque soup party, qui culminera par la livraison de 300 bols bien pleins à un refuge pour femmes et enfants victimes de violence conjugale.

« C'était le prototype des Soup Sisters. Ce fut une soirée extraordinaire. Quelque chose de magique s'est produit. Tout le monde avait le sourire aux lèvres et l'impression d'avoir fait quelque chose de sincère et de très tangible pour aider des gens dans le besoin. C'était beaucoup plus amusant et efficace que de signer un chèque ! », raconte Sharon Hapton, qui sème maintenant les potages sur sa route.

Depuis le premier coup de cuiller à pot, en 2009, des antennes des Soup Sisters sont nées dans 11 villes canadiennes, auxquelles plus de 7500 personnes ont pris part pour livrer au-delà de 100 000 portions de potages roboratifs à 25 refuges. Bref, quel que 100 000 câlins liquides, 100 000 coups de pouce pour réchauffer l'âme à la petite cuiller.

La recette des Soup Sisters est simple. Une trentaine de bénévoles paient 50 \$ par tête pour enfiler le tablier et voler aux fourneaux sous les commandes d'une toque locale. Tous les revenus vont à l'achat des aliments et des accessoires nécessaires à la confection des potages mijotés.

Pendant que l'équipée hache poireaux et mirepoix, la ou le chef invité de la soirée mitonne un potage de son cru, que les bénévoles saperont goulûment, ensemble, une fois leur labeur terminé. Le tout sera arrosé d'un bon verre de vin.

On emballe et étiquette ensuite lesdites soupes prêtes à atterrir chez des êtres en mal d'amour et de domicile fixe. « À la fin du repas, quand je vois toute cette soupe, j'ai la chair de poule chaque fois. Beaucoup de gens sont très émus de ce qu'ils ont accompli en une seule soirée », insiste Sharon.

Un aliment doudou

Sous nos climats boréaux, la soupe, aliment doudou par excellence, est devenue un remède symbolique pour combattre autant les chutes du mercure que celles

du moral. Bouillabaisse, onctueux borscht ou potage Crécy : le chaud liquide ravigote ceux qui l'ingèrent et ceux qui le mitonnent patiemment à petit feu.

C'est la chef du restaurant L'Eau à la bouche, Anne Desjardins, qui sera aux commandes lors de l'inauguration de l'antenne montréalaise, le 19 mars, à l'Académie culinaire de Montréal. Le fruit de ce grand happening culinaire festif, qui affiche déjà complet, ira aux résidents du refuge pour femmes et enfants La Maison Tristan Flora.

Ce nouveau mouvement collectif de casseroles - plus silencieuses, mais bien remplies ! - est en effet en pleine ébullition. En 2013, les billets de toutes les soirées mensuelles organisées par les Soup Sisters, courues par autant de femmes que d'hommes - surnommés Broth Brothers - se sont déjà envolés (sauf à Montréal).

L'impact de ces happenings ne se mesure pas qu'en générosité mais aussi en liquide, au propre comme au figuré. Les soupes produites ont permis de réduire de 18 à 20 % les dépenses des refuges recevant les bouillons solidaires.

Maintenant occupée à temps plein par son nouveau « job », l'ex-opticienne et fondatrice des Soup Sisters s'intéresse dorénavant à de tout autres types de lentilles que par le passé... et n'a jamais vu aussi clair que dans sa soupe.