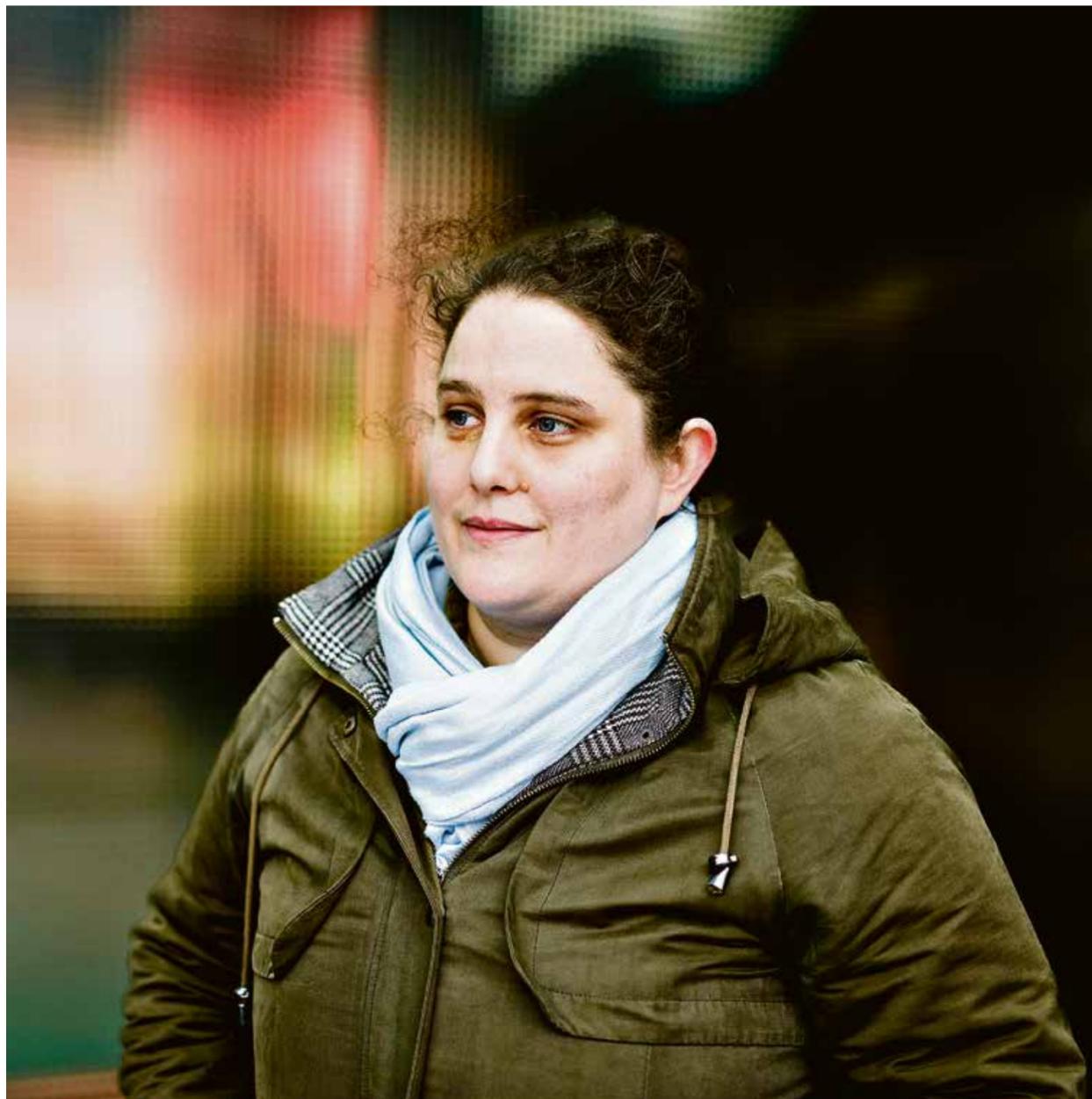


«Derrière le soin qu'un Etat accorde aux plus vulnérables de ses citoyens, qu'ils soient âgés ou handicapés, il y a une question éthique, celle d'offrir une vie digne à chacun»



PROFIL

1983 Naissance à Genève.

2002 Début de ses études en sociologie à l'Université de Genève.

2018 Obtention de son doctorat.

2021 Engagement comme professeure à la HETSL.

2022 Nominaton à la tête de l'Observatoire des précarités.

Certains chercheurs dédient leur carrière académique à la physique quantique, à la littérature postmoderne ou encore à la lutte contre le cancer. Emilie Rosenstein, elle, a choisi une matière aride et peu explorée: la précarité. Sous toutes ses formes, des plus flagrantes aux plus insidieuses. Diplômée de l'Université de Genève en sociologie et professeure à la Haute Ecole de travail social et de la santé de Lausanne (HETSL|HES-SO), la Genevoise de 39 ans dirige le tout nouvel Observatoire des précarités, créé en mai dernier dans le canton de Vaud. L'objectif? Documenter les phénomènes de pauvreté, des facteurs de risque aux leviers d'action, pour permettre d'orienter les politiques publiques.

«Si Bourdieu l'avait connue, il n'aurait pas pu écrire *La Distinction* [cet essai qui établit une théorie des goûts et des styles de vie en fonction des milieux sociaux]: cette plaisanterie lancée par un collègue résonne chez Emilie Rosenstein au moment de raconter son parcours.

«Cette enfance a façonné mon caractère»

Née dans la très huppée commune de Cologny, sur la rive gauche du Léman, la jeune fille vit dès l'enfance l'expérience de la crise économique. Son père, joaillier, voit son négoce frappé de plein fouet par la bulle immobilière puis par la guerre du Golfe; alors que le chômage explose en Suisse, dans les années 1990, sa mère, jusque-là au foyer, commence à travailler pour tenter de maintenir la famille à flot.

Avec ses trois frères et sœurs, Emilie Rosenstein grandit dans une grande maison où les travaux entamés s'éternisent et où, en marge des occasionnelles coupures d'eau et de chauffage, on bricole, on improvise. Un terrain propice à l'imagination. Il lui faudra toutefois du temps

pour nouer de vrais liens à l'extérieur. «Encore aujourd'hui, j'ai souvent cette impression d'être la seule à ne pas connaître les codes», confie la jeune femme aux origines à la fois brésiliennes, russes, israéliennes, polonaises et allemandes.

«Cette enfance a façonné mon caractère. Mon sentiment de semi-appartenance me faisait voir le monde avec un regard extériorisé. Sans le savoir, je m'exerçais à la sociologie. Le besoin de prévoyance est vite devenu une obsession», confie Emilie Rosenstein qui garde toutefois un souvenir mélancolique de l'odeur du ciment mouillé.

A l'université, elle choisit la sociologie. «Avant de commencer, j'avais un a priori positif, mais j'étais loin de penser que la rencontre avec cette matière allait être aussi intense.» De fait, elle évoque son premier cours comme «un coup de foudre». Brillante,

A l'écoute des plus fragiles

ÉMILIE ROSENSTEIN

La responsable du tout nouvel Observatoire des précarités créé à la Haute Ecole de travail social du canton de Vaud évoque ce qui l'a menée à s'intéresser à ce domaine longtemps resté hors des projecteurs

SYLVIA REVELLO
@sylviarevello

Emilie Rosenstein étudie avec frénésie. «Je voulais suivre tous les cours du programme, quitte à me retrouver avec des sessions à 10 ou 15 examens», sourit-elle. Un engouement qui la mène, tout naturellement, au doctorat.

Dès la fin de sa licence, elle va travailler aux côtés du professeur Jean-Michel Bonvin, entre Lausanne et Genève, dans le cadre de plusieurs projets de recherche mobilisant l'approche des «capacités» pour repenser les politiques sociales. C'est le deuxième coup de foudre. «Les politiques sociales disent quelque chose de la société. Derrière le soin qu'un Etat accorde aux plus vulnérables de ses citoyens, qu'ils soient âgés ou handicapés, il y a une question éthique, celle d'offrir une vie digne à chacun.»

Après treize ans d'études dans ce domaine, la pandémie de Covid-19 vient marquer un tournant dans sa carrière et mettre

en lumière sous un nouveau jour les failles du filet social. Alors que les distributions de colis alimentaires organisées à Genève choquent la Suisse entière, elle participe à une étude sur le profil des bénéficiaires. Avec Serge Mimouni, directeur du Département de la cohésion sociale et de la solidarité de la ville de Genève, elle dirige ensuite un ouvrage collectif intitulé *Les politiques sociales à l'épreuve de la pandémie* (Ed. Seismo, 2022). «Rapidement, on s'est posé la question des conséquences sociales de la pandémie, mais aussi de l'importance de garder une trace de cette expérience collective», raconte-t-elle.

Un lien entre les acteurs

Inédit en Suisse romande, l'Observatoire des précarités vise trois objectifs: documenter, faire dialoguer les différents acteurs y compris les usagers et les accompagner sur le long terme. «Pendant la pandémie, il s'est passé quelque chose d'inédit: tout le réseau s'est réuni pour trouver des solutions face à l'urgence», raconte Emilie Rosenstein, soulignant la nécessité de maintenir cet esprit de collaboration dans un domaine souvent fragmenté et traversé de tensions. Si le champ d'étude est principalement vaudois, l'Observatoire porte des projets d'envergure nationale, avec le soutien, là aussi, de bâtir des ponts entre les hautes écoles.

A ses yeux, la Suisse a encore de la peine à parler de précarité sans tabou. «A ce niveau-là, le covid a fait office de révélateur, on s'est rendu compte que beaucoup de gens étaient sur le fil.» De fait, selon le Centre social protestant, 20% de la population ne peut pas faire face à une dépense imprévue de 2000 francs. «Malgré cette réalité, les politiques sociales sont encore trop souvent conçues à travers le prisme du coût ou des abus. Il faut rompre ce cercle vicieux.» ■

Un jour, une idée

Au Potager, le goût de l'exotisme et du mystère



FRANCESCA SERRA

Une nouvelle arcade aux murs vitaminés jaune pétant a fait son apparition dans le quartier de Plainpalais, à Genève. Nous sommes à un jet de pierre du Centre d'art contemporain et du Mamco, noyau autour duquel s'est développé le réseau des galeries des Bains. Inauguré en octobre dernier, ce nouvel établissement est né grâce à la complicité de trois amis, depuis les bancs du cycle d'orientation. Tous âgés entre 27 et 28 ans, ils se partagent les responsabilités: Redouane et Valon mènent l'administration, la communication et tout le volet stratégique, alors que Hicham est plongé dans l'élaboration des recettes et l'accueil des clients. «Je renouvelle la carte régulièrement, au gré de mes envies et des

saisons», confie le jeune cuisinier: «J'ai démarré avec une quiche et un choix de quatre soupes. Et cette semaine, j'inaugure une nouvelle formule avec un trio de soupes, de salades et de sandwiches.» Pour ce faire, Hicham rehausse du panais avec du gingembre et du curcuma, et marie brocolis et lait de coco. Oignons frits, graines de courge ou de chia, flocons de piment: les toppings ajoutent une touche de couleur et de croustillant.

Des légumes genevois aux viandes suisses, Hicham est fier de travailler les produits locaux, mais aime garder un peu de mystère quant à ses trouvailles. On met du temps à lui faire confesser que le sésame est l'ingrédient secret de son pesto qui vient accompagner son nouveau *pan bagnat* avec burrata. Il hésite aussi à dévoiler

qu'il marine chaque matin son rumsteck de premier choix avec du thym frais, de l'huile d'olive et de l'ail. Moutarde au miel ou crème d'échalote? Il s'avère jaloux de ses condiments.

«A la base, j'ai plutôt évolué dans la gastronomie japonaise, j'ai travaillé au sushi bar du Lausanne Palace, mais aussi dans d'autres établissements prestigieux comme l'hôtel Le Vendôme à Paris.» Il raconte, toujours souriant et affairé derrière son comptoir: «Je suis curieux et essaie donc de ramener des idées de chacun de mes voyages. J'ai visité l'Andalousie, afin de trouver l'inspiration en matière de gaspachos, que je mettrai à la carte l'été prochain.» ■

Le Potager, rue des Bains 42, Genève, tél. 079 102 47 95, lu-ve 11h30-14h et 19h-21h30, di 19h-21h30, www.potagerbar.ch, Ubereats.com et Just-eat.ch