

**SAINT-IMIER** Des étudiants du Ceff et des personnes en situation de handicap mental réunis devant des fourneaux.

# Un projet novateur qui a mis les petits plats dans les grands

Le Centre Saint-Georges de Saint-Imier s'est changé samedi en restaurant gastronomique. Au fourneau on retrouvait des étudiants du Ceff, des personnes en situation de handicap mental de la Volute (Fondation la Pimpinière) et des amateurs du club de cuisine Le Pistou.

Au cœur du projet, Sarah Vecchi, coordinatrice de la plateforme de prévention de l'Espace jeunesse d'Erguël. Le but? Faire se rencontrer des jeunes qui se croisent chaque jour sans se parler dans une cuisine pour briser la glace et vaincre les préjugés en participant à un projet commun: créer un menu pour 58 personnes, entrée, plat et dessert.

«Le courant est bien passé entre les jeunes de la Volute et la classe du Ceff», a commenté la coordinatrice. «Il faut dire que les résidents brisent assez rapidement la glace».

Sa tâche terminée, Jonas, 26 ans, s'ap-

proche spontanément, accompagné d'Erika, 19 ans, de la classe de 10e année du Ceff (préparation professionnelle). Il compte bien expliquer son travail et celui de sa coéquipière du jour: «Avec Erika on a coupé le saumon pour le tartare!» Ces jeunes ne s'étaient jamais parlé avant le début du programme.

## Grand événement en vue

«On va faire une petite pause», annonce le «chef» du jour, Paolo Reghenzi du club Le Pistou. Sept cuisiniers amateurs encadraient les 12 élèves et six résidents volontaires pour la réalisation du repas avec, en amuse-bouche, un tartare de saumon; en entrée des filets de sandres au safran; en plat un coq au vin jaune et morilles; et en dessert une salade d'orange revisitée. Autour des plans de travail des trois équipes, des contacts se nouent, notamment



Tous les participants ont travaillé dans la bonne humeur. BIST/STÉPHANE GERBER

grâce aux jeunes handicapés qui n'hésitent pas à poser des questions et commenter sans détours le goût des plats.

A l'étage, un groupe d'élèves s'attelle à la décoration de la salle sous l'œil attentif de leur professeur Martial Chollet:

«Ils se sont tous investis dans le projet. Certains ont fait des flyers, d'autres les décorations.»

## Beau moment d'émotion

A l'heure du bilan, hier, Sarah Vecchi était ravie: «C'était vraiment un grand moment d'émotion. A la fin du repas, les résidents, le club Pistou et les élèves sont tous entrés dans la salle en se tenant par la main et ont été ovationnés par le public. Je les ai présentés un par un. Je pense que c'était vraiment valorisant pour chacun.»

Une opération rondement menée qui a séduit les gourmets de Saint-Imier et les participants qui en redemandent. Si la coordinatrice n'évacue pas forcément l'idée de remettre les couverts, elle se concentre maintenant sur un événement suivant, une grande manifestation dans toute la Cité imérienne.

On n'en saura pas plus. **● JASON HUTHER**