

SAINT-IMIER Soirée gastronomique organisée autour d'étudiants et d'handicapés mentaux

Briser la glace autour des fourneaux

JASON HUTHER

Le Centre Saint-Georges de Saint-Imier s'est changé samedi en restaurant gastronomique. Au fourneau on retrouve 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 but n'est pas de faire du bénéfice, mais de payer les produits et la location de la salle», explique Sarah Vecchi.

«Le courant est bien passé entre les jeunes de la Volute et la classe du Ceff», annonce la coordinatrice. «Il faut dire que les résidents brisent assez rapidement la glace», termine-t-elle. Sa tâche terminée, Jonas, 26 ans, s'approche 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. «On s'est juste vu une fois lors d'une visite à la Pimpinière», indique Erika, ravie de l'expérience. «On va faire une petite pause»,



Des étudiants du Ceff, des résidents de la Volute et des cuisiniers du Pistou ont concocté ensemble un menu pour 58 personnes. STÉPHANE GERBER

annonce le «chef» du jour, Paolo Reghenzi du club Le Pistou. En effet, sept cuisiniers amateurs encadrent les 12 élèves et 6 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

« C'était vraiment un grand moment d'émotion, pour les résidents, le club Pistou et les élèves. »

SARAH VECCHI COORDINATRICE DU PROJET

d'orange revisitée. Une grande première pour eux. Divisé en 3 équipes, tout le monde travaille dans la bonne humeur. Autour des plans de travail des contacts se nouent, notamment grâce aux jeunes handicapés qui n'hésitent pas à poser des questions sur les uns et les autres et commenter sans détour 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», résume-t-il. L'organisation de l'événement était l'occasion de fédérer les élèves autour d'un projet. Ils ont suggéré des idées pour la décoration, la disposition de la salle et dress-code pour le service.

Les jeunes ont continué de cuisiner dans la douce chaleur des fourneaux et les bonnes odeurs de cuisine. A l'heure du bilan, hier, Sarah Vecchi est ravie: «C'était vraiment un grand moment d'émotion, à 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, ensuite 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.

En attendant, tous les participants vont se retrouver pour un débriefing à l'Espace jeunesse d'Erguël et derrière les fourneaux se sera Sarah Vecchi cette fois qui préparera le menu: «Ce sera moins gastro, ils voulaient des hot-dogs», rit-elle. ●