

**MOUTIER** Les résidents du home L'Oréade et les élèves du ceff ont participé à un concours de cuisine

# Moment authentique de partage entre générations

Animation particulière hier après-midi à la cafétéria du home L'Oréade, où se déroulait la remise du prix d'un concours de cuisine organisé pour la deuxième fois conjointement entre le Centre de formation professionnelle de la Berne francophone et les résidences de l'Hôpital du Jura bernois.

L'occasion de mettre sur pied une collaboration intergénérationnelle créative et vivante, financée par le ceff et l'HJB. Quatre groupes ont concouru, formés chacun de trois élèves du ceff et de trois personnes âgées. Il fallait, avec un budget de 100 francs, concocter un repas thématique, composé d'une entrée, d'un plat principal et d'un dessert, ainsi que mettre en place la salle et la décorer. L'équipe des «Marmitons», qui avaient pour thème Les Rois Mages, formés des résidentes Hélène Moulet, Pierrette Gunz, Viviane Claude et des élèves Ana

Arede, Luana Iabarola et Kristelle Schaefer, ont empoché le prix, soit un bon dans un restaurant au choix.

## Le lien social du repas

Après un air extrait d'Amélie Poulain joué au piano par l'une des élèves du ceff, déposant une note d'émotion à l'entreprise, Estelle Muster, animatrice, puis Dominique Sartori, directeur général de l'HJB, se sont exprimés devant l'assemblée à la cafétéria. «Mes remerciements vont à tous les participants à cet événement, en particulier aux résidents et aux élèves. L'exercice n'était pas facile, pas si évident. Tout repas comporte un aspect festif, en plus d'avoir des fonctions vitales. Tous les repas ne se passent néanmoins pas avec émotion (...) L'odeur et le goût font resurgir des souvenirs», a-t-il en outre évoqué, soulignant également la nécessité du maintien du lien social



Les six membres de l'équipe intergénérationnelle ont remporté un bon d'une valeur de 225 francs. STÉPHANE GERBER

au travers de lui : «Cuisiner, c'est ralentir le temps, maîtriser le temps à des fins festives», a déclaré encore brièvement le directeur. Lui emboitant le pas, Alain Stegmann, du ceff Artisanat, a ajouté: «Si l'école sert à l'acquisition des savoirs, ici, il s'agit surtout d'une question de transmission. Et les aînés ont tous quelque chose d'important à transmettre à nos élèves», a-t-il exprimé.

Deux élèves, d'ailleurs, transmettront à leur tour leur ressenti à la faveur de cette expérience culinaire unique, transgénérationnelle: «Ça m'a plu de travailler avec des personnes âgées, j'ai appris beaucoup, amélioré mes compétences», constate l'un des 10e, en recherche de formation. «J'ai vu dans les yeux des personnes âgées la fierté d'avoir pu leur donner quelque chose», témoignait, quant à elle, la responsable du jury, Sophie Gofinet, un bon géant à la main.