

Cuisiner, goûter et apprécier la différence

► **Samedi après-midi**, six étudiants du Ceff, six résidents de la Volute, atelier géré par la fondation La Pimpinière, et huit gastronomes amateurs du club de cuisine Le Pistou, ont concocté un repas à cinq plats.

► **Le soir venu**, une soixantaine de convives ont régalié leurs papilles.

► **L'objectif de cet atelier** était de faire vivre la différence aux étudiants et personnes en situation de handicap. Et leur montrer l'enrichissement qu'elle peut apporter. Reportage.

Sur le parking du centre Saint-Georges, à Saint-Imier, les premiers effluves culinaires atteignent les narines. Elles suggèrent une cuisine raffinée. A l'intérieur vingt personnes appréhendent les aliments qui seront servis ce soir. Au menu: tartare de saumon; filet de sandre et sa sauce safran; coq au vin jaune et sa sauce aux morilles, riz; fromages; salade d'oranges au Grand-Marnier et sa glace à la cannelle. Paolo, chef du Pistou, explique avoir réparti ses troupes en trois équipes de six personnes: deux étudiants du Centre de formation professionnelle

Berne francophone (Ceff), deux résidents dans la Volute et deux cuisiniers du Pistou. L'ambiance est tranquille. Jonas, résident de la Volute, et Erika, étudiante du Ceff, découpent le saumon pour le tartare. Ils papotent. En les obser-

vant, Sarah Vecchi, coordinatrice de la plateforme de prévention de l'Espace jeunesse d'Ergüel (EJE) et initiatrice du projet, glisse: «La cuisine est un lieu de rencontre où tout le monde collabore pour atteindre le même but. Réunir ces

gens autour des fourneaux relevait de l'évidence.» Wilfrid Geremia, éducateur responsable de la Volute, acquiesce. A ses yeux, le maître mot de la journée est la rencontre. «Les résidents de la Volute et les étudiants se croisent tous les

jours, sans se connaître. Nous voulions faire tomber les barrières.»

Appréhensions dissipées

Hiba et Hamsétou, deux étudiantes du Ceff, avouent avoir eu quelques appréhensions, rapidement dissipées. «Les résidents de la Volute sont drôles, gentils et ouverts», affirment-elles. Une réticence partagée par Paolo. «Aux premiers coups de couteau, j'ai compris que j'avais eu tort de m'en faire», sourit-il, avant d'ajouter: «Les gens collaboreront pendant six heures, ils vont partager bien plus que le saumon qu'ils découpent.»

Le frémissement des cuisines de poulet en train de dorer dans les poêles crée un bruit de fond régulier, que les discussions couvrent à peine. A ce joyeux brouhaha s'ajoute le vrombissement du batteur électrique. Erika bat patiemment la crème entière qui permettra d'affiner le tartare de saumon. Kiko, du Pistou, supervise le travail. «Il faut que la crème tienne toute seule dans le plat», rappelle-t-il à Erika, avant qu'elle ne passe la main à Jonas.

Une brigade efficace

Pendant ce temps, aux fourneaux, Hamsétou fait revenir les champignons de Paris, aidée de Natasha, résidente de la Volute. De bonnes odeurs s'échappent des casseroles.

En retrait, Paolo et Gérard discutent de la cuisson du poisson. Paolo sourit: «Je me mets d'accord avec l'équipe, en réalité je ne suis qu'un joker ici.» Un joker qui compte. L'œil aguerrri, il s'assure que les préparatifs avancent dans les temps. Lui et son équipe semblent sereins. «Nous ne connaissions pas les personnes avec lesquelles nous allons collaborer, raconte Michel, du Pistou. Nous avions prévu beaucoup de temps, c'était sans compter sur leur motivation. Je suis impressionné.» Il guigne au-dessus de la grande casserole contenant le jus de légumes et les restes des découpes de poissons. «Nous allons utiliser cette réduction pour la sauce au safran des filets de sandres», explique-t-il à Natacha, résidente de la Volute.

Au fil des heures à partager les mêmes lieux, les anecdotes personnelles surpassent les instructions techniques du Pistou. Les morilles mijotent, laissant quelques effluves champêtres enivrer la cuisine. Entre les participants, la mayonnaise a visiblement pris. Les frémissements de la rôtisserie ont cessé, remplacés par des éclats de rires. L'atmosphère est détendue, loin de celle des grandes tables du pays. Le contenu des assiettes envoyées en salle ce soir en a gagné en qualité.

MARIE NICOLET



«La cuisine est un lieu de rencontre où tout le monde collabore pour atteindre le même but. Réunir ces gens autour des fourneaux relevait de l'évidence», glisse Sarah Vecchi, initiatrice du projet. PHOTO STÉPHANE GERBER