

SAINT-IMIÉ La plateforme prévention de l'Espace jeunesse a pour thème 2015 «Vivre ensemble». Des jeunes du ceff Industrie concoctent une activité avec leurs voisins de La Volute. Et vice versa

Face-à-face pour un gastro maison

YVES-ANDRÉ DONZÉ

La plateforme Prévention de l'Espace jeunesse d'Erguël, à Saint-Imier, n'a pas fini d'étonner avec ses activités 2015 sur le thème de «Vivre ensemble» sous l'égide de Sarah Vecchi, coordonnatrice de la plateforme. Ce thème rassembleur entre les jeunes et les personnes en situation de handicap a vu récemment toute l'école de Courtelary s'ouvrir au monde de la surdité.

La communication non verbale n'a jamais eu autant de sens ludique pour les jeunes qui se sont prêtés au jeu avec des personnes profondément sourdes. Cette fois-ci, l'opération se nomme «Face-à-face». Les résidents de l'atelier de La Volute (Pimpinière) travaillent juste en face de l'Espace jeunesse. Ceux qui fréquentent l'endroit n'ont qu'à traverser la route pour se retrouver dans un des bâtiments du ceff Industrie qui, à son tour, côtoie l'atelier de La Volute.

Tout ce petit monde se voit, se lorgne du coin de l'œil, se salue. Et quoi de mieux pour faire connaissance que de préparer une activité commune qui emballe les uns et les autres. Par exemple, faire à manger. Le premier contact a eu lieu hier à l'Atelier de La Volute. En toute bonhomie. Le repas se déroulera le samedi 28 mars à la salle St-Georges, à Saint-Imier.

Le Pistou comme coach et un menu alléchant

Handicap mental ou pas, la reconnaissance mutuelle, c'est comme l'amour: cela passe par l'estomac. Le projet de concocter un repas gastro ensemble et de le servir aux 50 privilégiés qui se seront inscrits a fait l'unanimité de ceux du côté d'en face. Et, s'il vous plaît, tout cela sera coordonné, coaché,



Ambiance bon enfant lors du premier contact entre les jeunes d'une classe intégrée du ceff Industrie et l'atelier de La Volute. En bas (à g.), Sarah Vecchi, l'initiatrice du projet. En bas, debout, Wilfrid Geremia. YVES-ANDRÉ DONZÉ

enthousiasmé par le club de gastronomes en culottes longues tavannois, Le Pistou. Il s'agit des plus fins becs de la région qui mettent la main à la pâte des mets les plus élaborés et les doigts dans les sauces les plus affinées. Vu que plusieurs d'entre eux sont enseignants, la transmission et le goût des sa-

veurs sont garantis. Le menu est désormais arrêté: tartare de saumon comme amuse-bouche, filet de sandre sauce safran en entrée, coq au vin jaune, sauce morilles et riz en plat principal; une trilogie régionale côté fromages et salade d'oranges au Grand Marnier, glace cannelle au dessert. Au

piano, en cuisine: six jeunes résidents de La Pimpinière, six jeunes d'une classe intégrée du ceff Industrie et huit coaches du Pistou. «Il a bien fallu sélectionner devant l'enthousiasme rencontré par la proposition», explique Wilfrid Geremia, chef de la section habitat de La Pimpinière. Il explique en

effet que bien des résidents ayant une activité sociale très riche, ceux qui restent davantage en résidence le week-end ont été favorisés. «Nous avons eu des volontaires bien motivés aussi», renchérit Martial Chollet, titulaire de l'année préparatoire du ceff. Il y a aussi ceux qui seront au service.

« Il a fallu sélectionner devant l'enthousiasme des résidents. »

WILFRID GEREMIA
CHEF DE L'HABITAT PIMPINIÈRE

Présents, Erika, Hamsétou et Hiba Lorenzo, qui ont déjà une idée précise de leur orientation future et même une place d'apprentissage, découvrent leurs partenaires de cuisine. C'est la surprise: «Ils sont cools. Je ne m'attendais pas à un accueil aussi chaleureux.» De leur côté, Natacha, la plus jeune, Paul-Eric et Filippo se montrent ravis. «Moi je viens du Nicaragua, pis vous?», s'enquiert Jonas, visiblement intéressé au contact plus rapproché. «Une vraie équipe de foot», lâche-t-il, en mémorisant les pays d'origine de ses nouveaux amis.

En effet, trois continents se découvrent d'une poignée de main: Erythrée, Congo, Mali, Amérique latine. Celui du Jura bernois n'est pas en reste. «On se croirait à la Fête des Saïsons», anticipe le plus bavard des résidents. ●

Réervations pour le repas: seules 50 places sont disponibles. S'inscrire au 079 282 93 56 ou aje.sv@saint-imier.ch