

# La gastronomie pour faire fondre les différences

Chaque jour, l'atelier de La Volute, géré par la fondation La Pimpinière, accueille dans ses locaux de Saint-Imier une douzaine de personnes en situation de handicap mental. A quelques mètres de là, le Centre de formation professionnelle Berne francophone (Ceff) voit défiler quotidiennement son lot d'étudiants dans le domaine technique ou suivant une année de préparation professionnelle avant de faire le grand saut de l'apprentissage. Les uns et les autres sont immanquablement amenés à se croiser. On échange un regard, un bonjour. Sans plus en général.

Cette situation a inspiré Sarah Vecchi, coordinatrice de la plateforme de prévention de l'Espace jeunesse d'Erguël (EJE), témoin privilégiée de ces scènes quotidiennes puisque les locaux de l'institution sont situés juste en face de la Volute et du Ceff. «Dans le cadre des activités de notre plateforme de prévention, nous avons pensé qu'il serait intéressant de réunir ce petit monde autour d'une table, ou plutôt dans une cuisine, pour les faire collaborer dans un même projet», explique-t-elle.

## Fins gourmets attendus le 28 mars

Pour 2015 en effet, les acteurs de la plateforme (réunissant divers acteurs en lien avec la jeunesse) ont choisi pour thème le «vivre ensemble». Il sera décliné tout au long de l'année au travers de multiples activités. Hier, Sarah Vecchi a dévoilé le premier des trois volets du projet, qui prendra la forme d'un atelier de cuisine.

Concrètement, six résidents de l'atelier La Volute et six élèves du Ceff suivant une année de préparation professionnelle vont concocter ensemble un menu gastronomique à 5 plats, sous la conduite de huit gastronomes amateurs du club de



Sous la férule de la coordinatrice de la plateforme prévention de l'EJE Sarah Vecchi (3<sup>e</sup> depuis la gauche), les étudiants du ceff ont établi un premier contact avec les résidents handicapés de la Volute. PHOTO CLR

cuisine Le Pistou, bien connu dans la vallée de Tavannes. Cinquante convives, qui auront pris soin de s'inscrire, auront l'honneur de déguster les réalisations des 12 cuisiniers en herbe, le samedi 28 mars à la salle Saint-Georges à Saint-Imier. Le service, l'animation, la décoration et la promotion de l'événement seront également assurés par des élèves du Ceff.

«Nous sommes persuadés que les participants auront beaucoup à apprendre les uns des autres», glisse Sarah Vecchi. En tous les cas, ni Martial Chollet, professeur au Ceff, ni Wilfrid Geremia, responsable du secteur habitat à la Pimpinière, n'ont eu de peine à dénicher des volontaires pour participer au projet. «Nous avons donné la priorité aux résidents ayant une vie sociale moins riche que d'autres, ainsi qu'à ceux qui seront capables d'assumer tout un après-midi de travail», explique ce dernier. «Nous espérons que ce projet contribuera à faire tomber certaines bar-

rières et à casser les préjugés», enchaîne Martial Chollet.

Hier, quatre étudiants, Erika, Hamsétou, Hiba et Lorenzo, ont rencontré pour la première fois une partie de leurs futurs camarades cuisiniers à la Volute. La spontanéité et la bonne humeur de Jonas, Natacha, Paul-Eric et Filippo a rapidement permis de briser la glace. «Nous avons adoré ce premier contact. Ils sont souriants et drôles. Nous nous réjouissons beaucoup», témoignent Erika et Hamsétou.

Les participants se retrouveront pour une première journée d'échanges le 16 mars. Puis viendra l'heure de se mettre aux fourneaux, pour une expérience qui s'annonce d'ores et déjà riche en émotions pour tous.

Les volets suivants du projet vivre ensemble se dérouleront après l'été. Les jeunes iront à la rencontre des communautés étrangères et des personnes âgées. CLR

• Inscriptions pour le repas: ☎ 079 282 93 56 ou par mail, à l'adresse [eje.sv@saint-imier.ch](mailto:eje.sv@saint-imier.ch).