



Une brigade du dimanche au Port

FRIBOURG • *Le café et espace culturel estival en Basse-Ville prête sa cuisine à des marmitons amateurs le dimanche soir. Reportage avant le coup de feu avec un trio de cuisiniers serein.*

ANNE REY-MERMET

C'est une brigade particulière qui officie hier soir dans les cuisines du Port en Basse-Ville de Fribourg. Philippe Mauron, Jean-Baptiste Corboz et Bastien Pauchard sont physiothérapeutes et médecin à la ville, mais dimanche ils avaient troqué la blouse blanche contre le tablier. Le trio a saisi l'opportunité offerte par le Port de réaliser un menu dans une cuisine professionnelle. Tout le monde peut devenir un de ces «maîtres coqs du dimanche», comme les a baptisés l'association Espace-Temps qui gère les lieux, il suffit de s'inscrire. Reportage avant le coup de feu.

«Nous aimons bien cuisiner, ça nous plaisait de faire à manger pour un plus grand nombre de personnes», explique Philippe Mauron. A quelques heures du service, les trois marmitons sont sereins. Ils ont déjà préparé tout ce qu'il était possible d'anticiper dans le menu qu'ils ont eux-mêmes élaboré.

Menu du terroir

Après une entrée qui fait honneur à la truite avec une mousse, un tartare et un filet sur lit de poireaux, les convives dégusteront un gigot d'agneau de 7 heures avec une écrasée de pommes de terre et des légumes puis termineront avec un sorbet framboise, une mousse au citron et une tarte à l'abricot. «Nous avons rencontré le cuisinier il y a deux-trois semaines, nous lui avons expliqué ce que nous pensions faire et il nous a donné des conseils», raconte Jean-Baptiste Corboz. L'équipe du Port s'occupe de l'achat des matières premières.

Le trio s'interroge sur certains détails. «Je pense qu'il vaut mieux cuire les lé-



Philippe Mauron, Bastien Pauchard et Jean-Baptiste Corboz préparent un amuse-bouche à la betterave. ALAIN WICHT

gumes au four à vapeur, même si nous ne l'avons jamais utilisé», tranche Bastien Pauchard face à ses camarades qui hésitent à assurer leurs arrières en optant pour une technique maîtrisée. Le dressage des entrées commence tandis que les premiers dîneurs arrivent. La plupart font partie de la famille ou des amis et chacun veut venir saluer les trois cuisiniers du dimanche. Le

stress monte d'un cran, même si le trio continue d'afficher un certain flegme.

Nouveaux défis

«Réaliser des quenelles est un défi, nous ne l'avons jamais fait», révèle Bastien Pauchard. A mesure que les cuillères se frôlent, le geste devient plus assuré. Chacun accomplit sa tâche dans un ballet plus

ou moins harmonieux. Pas facile de trouver l'ustensile que l'on cherche dans cette vaste cuisine. Le premier ticket de commande arrive déjà, le reste va suivre très vite. «Tout le monde mange plus ou moins en même temps pour favoriser le travail des maîtres coqs du dimanche», indique Julien Friderici, président de l'association Espace-Temps. C'est parti pour le service!