



De la préparation des plats au service, les jeunes cuisiniers ont participé à toutes les étapes d'un repas. Vaisselle comprise. CHARLY RAPPO

Trente enfants ont coiffé avec entrain la toque du chef cuistot

FRIBOURG • Hier, le Port a été investi par une brigade de cuisiniers en herbe. Originale, l'opération «Toqu'Chef» s'est ponctuée par un vrai repas.

CLAUDE-ALAIN GAILLET

Filet de truite sur lit de légumes et coulis de betteraves rouges en entrée, saucisse à rôtir sur rougaille bio et riz pilaf en plat principal, tartelette aux fraises comme dessert. L'originalité de ce menu, aux apparences ordinaires? Il a été préparé et servi par une trentaine d'enfants de 7 à 12 ans à près de cent vingt convives, hier en début de soirée au Port de Fribourg, l'espace gastro-culturel estival du quartier de la Neuveville.

Cette opération nommée «Toqu'Chef» est due à l'initiative du centre de loisirs de la Basse-Ville, qui déploie ses activités à la Vannerie, à quelques pas du Port. Ce voisinage favorise les complicités. «L'an dernier, nous avions occupé la place de jeux du Port et retapé un bateau. Cette année, nous avons eu l'idée de ces ateliers de cuisine», explique Anne Sager, animatrice socioculturelle à la maison de quartier de la Basse.

Légumes et poissons du jour

Le repas complet servi hier ponctuait une série de quatre ateliers de cuisine qui ont eu lieu durant quatre mercredis après-midi. Cet apprentissage s'est fait avec des cuisiniers professionnels: Sasikaran Sathasivam, du Café de la Marionnette, pour l'entrée, Loïg Hellegoet, du restaurant de l'Epée, pour la rougaille (une sorte de ratatouille aux tomates, poivrons, oignons et ail), le boucher Bertschy pour la saucisse à rôtir, et Arnaud

Nicod, de l'Auberge des 4 Oats, pour le dessert. Hier matin, une équipe d'enfants est allée récolter les légumes frais à Vers-chez-Perren. Une autre s'est rendue à la pisciculture du Gottéron pêcher encore une vingtaine de truites.

L'après-midi a été consacré à débiter tomates, fenouils, courgettes, céleris et autres oignons, à couper les fraises, à dresser les tables, à confectionner les petits bouquets décoratifs. Alors que les grands, les pros, s'occupaient des opérations de cuisson et de rôtissage, sous la supervision de Jean-Christophe Piguet, maître queux du Port. Répartis en quatre groupes, les p'tits chefs - ou plutôt les «p'tites cheffes», les trois quarts des participants étant des filles - ont ensuite complété les assiettes, assuré le service et... fait la vaisselle. Ben oui, c'est aussi ça, la cuisine.

Le mystère du brocolis levé

A voir leurs sourires et leur entrain, les enfants ont apprécié. «J'ai appris à cuisiner le poisson et j'ai bien aimé faire la tartelette aux fraises et la rougaille», raconte Aris, bientôt 8 ans. «Il a eu beaucoup de plaisir. Ces activités sont vraiment bien faites», confirment ses parents, attablés avec un petit creux à l'estomac. «C'est chouette qu'il nous serve», glisse malicieusement son frère.

«Moi, j'ai appris comment étaient les brocolis avant d'être cueillis», explique Noée, 8 ans. Luna, 10 ans, a «appris à couper les

légumes», alors que Violette et Aurek avouent avoir chipé «deux fraises» au moment de les mettre en morceaux.

Davantage qu'un simple repas

Cette première de Toqu'Chef a également fait l'objet d'une vidéo et a donné naissance à une chanson. «Ce genre d'activité autour de la nourriture est très riche parce qu'elle se joue sur plusieurs plans, social, cognitif, éducatif. Elle crée des liens avec les parents, des commerçants, et entre des enfants qui viennent de toute la ville et qui ne se connaissent pas forcément avant. De tels ateliers favorisent l'estime de soi. Ils ont aussi un aspect préventif», commente Anne Sager, qui a géré cette animation avec ses collègues Annick Fragnière et Vincent Dougoud.

Toqu'Chef est aussi un des éléments du projet pilote «Les Fleurs du Chantier», subventionné par Promotion Santé Suisse. Dans le cadre de ce projet pilote, les trois centres d'animation socioculturelle de Fribourg (Basse-Ville, Schoenberg, Jura) proposent diverses activités à la population. L'opération Toqu'Chef tourne sur un budget d'environ 3000 francs. Les repas servis hier devraient rapporter quelque 500 francs. I



Galerie photo



> www.laliberte.ch