

Jumet: des assiettes étoilées pour d'anciens SDF

D.A. Publié le jeudi 20 septembre 2018 à 08h00 - Mis à jour le jeudi 20 septembre 2018 à 08h37



CHARLEROI Des chefs étoilés cuisinent généreusement pour d'anciens SDF.

Crevettes roses rissolées dans leur jus parfumé au soja et gingembre avec soupe froide au melon, pommes et citron, burger de viande hachée avec potage froid au foie gras et galettes de pommes de terre, glace vanille agrémentée d'une compote de prunes et d'un crumble : ce n'est pas le menu d'un restaurant gastronomique mais celui qu'un chef étoilé vient de servir aux résidents de l'Îlot à Jumet, une maison d'accueil pour hommes en situation de grande précarité.

Parmi les pensionnaires, la plupart ont connu la rue comme Emmanuel qui s'est improvisé commis de cuisine avec trois autres volontaires pour assister Michel Van Cauwelaert. Le chef qui travaille aux fourneaux d'une des meilleures tables du Hainaut - le Pilori à Ecaussinnes, un macaron au guide Michelin - est venu mitonner un repas aux résidents. "C'est le directeur de la maison d'accueil qui a eu cette idée, indique Chloé Thôme, chargée de communication pour les projets de l'Îlot. Inviter des figures de la gastronomie à venir cuisiner une fois tous les trimestres."

En juin dernier, le chef étoilé Terence Van Heer du Comptoir de Marie à Mons avait inauguré le concept. Michel Van Cauwelaert a accepté l'invitation. Aux allures de challenge : pour s'exécuter, il a dû en effet utiliser les produits de la collecte alimentaire du jour. Un peu comme les candidats de top chef qui reçoivent une boîte d'ingrédients. "J'ai imaginé le menu trois services en conséquence", commente-t-il.

Une expérience humainement enrichissante qu'il est prêt à rééditer. "L'action de l'Îlot a pour but de contribuer à augmenter le niveau d'autonomie des personnes qu'elle accompagne et à favoriser leur émancipation, mais aussi plus globalement à lutter contre les inégalités dans une vision de justice sociale", poursuit Chloé Thôme.

Selon elle, "le projet est unique dans le sens où les chefs étoilés viennent généralement en période festive. Ici, ils passent quatre à cinq heures avec les résidents, travaillent à leurs côtés, en profitent pour leur apprendre des gestes culinaires de base et des bonnes pratiques."

Une relation particulière s'installe. Au-delà de la dimension pédagogique et du partage, le projet se veut un moyen de privilégier les circuits courts. L'Îlot dispose en effet d'un petit potager qui peut en saison fournir une partie des légumes et des fruits.

ICHÉC FORMATION CONTINUE

DÉCOUVREZ ICI NOS PROCHAINES FORMATIONS

ICHÉC-ENTREPRISES ICHÉC-ESSF ICHÉC-PME

5 Dernières dépêches

10h17 | AFP

Philippines: 6 morts et plus de 60 disparus dans un glissement de terrain, le bilan du typhon s'alourdit (mise à jour)

10h13 | AFP

Procès Bygmalion: la décision sur les recours de Sarkozy reportée au 25 octobre

10h09 | AFP

Philippines: 6 morts et plus de 60 disparus dans un glissement de terrain alors que le bilan du typhon s'alourdit (mise à jour)

Les dernières 24h >