

CHARLEROI Jumet

Les saveurs à la conquête de l'îlot

Le chef étoilé Michel Van

Fauwelaert, du restaurant Le Pliori à Écaussinnes, a préparé un repas gastronomique pour les résidents de la maison d'accueil l'îlot.

● POL RICTIM

À la maison d'accueil l'îlot, de Jumet-Houbois, héberge et accompagne pour un séjour temporaire, des hommes en grande précarité. En 2017, l'équipe sociale de cette structure a permis à 87 hommes, dont trois en congé pénitentiaire à « repartir », à reprendre pied dans la vie sociale.

Ce lundi, les responsables de l'îlot ont concrétisé un projet qui leur tenait à cœur : faire découvrir les plaisirs de la table aux personnes qui y sont hébergées. Pour cela, ils ont lancé un appel à plusieurs chefs étoilés pour les inviter à préparer un repas hors du commun pour les résidents. Le menu serait composé de produits pro-

EdA.40619035347 - P.R.



Le chef Michel Van Fauwelaert a pu compter sur l'aide de résidents pour préparer le menu.

venant de la collecte alimentaire.

Le chef étoilé Michel Van Fauwelaert, du restaurant Le Pliori à Écaussinnes a répondu très rapidement à l'invitation de l'îlot. Il a été motivé par l'aspect humain de la démarche. Il s'explique : « Je cuisine habituel-

lement pour une clientèle traditionnelle. Ici, aujourd'hui, je prépare quelques bons petits plats pour des personnes qui n'ont pas l'habitude de fréquenter les restaurants. Et, je le fais avec grand plaisir. »

Il donne quelques précisions sur le menu qu'il prépare avec

un commis et quatre résidents de la maison d'accueil. La soupe au melon sera suivie de crevettes décorées baigrant dans une sauce thaïe. Ceci était complété par le foie gras et les hamburgers spéciaux pour combler les papilles des convives.

Des parcours de vie difficiles
La responsable du projet Chloé Thôme précise : « Nous avions déjà invité le chef étoilé Terence Van Heer du Comptoir de Marie, à Mons. Le repas a été très apprécié. Aujourd'hui, le chef Michel Van Fauwelaert est au fourneau et fournira, lui aussi, d'agréables surprises à nos résidents. Ceux-ci ne sont vraiment pas habitués à profiter des plaisirs de la vie. » La démarche plaît et les trois aides cuisiniers entourant le chef sont volontaires et enthousiastes.

En préparant l'entrée, Patrice se confie : « Je réside ici depuis un mois. J'ai de grands soucis familiaux et je croule sous les difficultés administratives. Ici, je serai guidé et informé sur les démarches à accomplir. Et je sais que je trouverai des solutions à mes problèmes. J'ai déjà séjourné à l'îlot, il y a quatre ans. Je garde espoir. »

Quant à Emmanuel, il est à l'îlot depuis neuf mois. Il est motivé par le projet : « Aujourd'hui, avec le chef, je découvrir la cuisine gastronomique et cela me plaît. Je pense suivre des formations pour en faire mon métier. » ■