

Le restaurant La Fourchette



Le restaurant la Fourchette. Photo: la rédaction valaisanne de Voix d'Exils.

Plus de quarante nationalités derrière les assiettes

Le restaurant « La Fourchette » accueille pour le repas de midi les requérants d'asile en formation au Centre du Botza, à Vétroz. A chaque service, cela représente environ 100 convives d'une quarantaine de nationalités ! Pas simple, dans ces conditions, de faire plaisir à tout le monde, tant les goûts peuvent être différents selon l'origine.

Voix d'Exils Valais a rencontré Gérard Trombert et Fabien Cleusix, les deux cuisiniers qui relèvent ce défi tous les matins, avec Jean Philippe Josso, chef d'équipe du service de salle.

VDE : Comment le personnel du restaurant arrive-t-il à satisfaire tout le monde ?

Gérard Trombert : « Nous devons composer avec plusieurs cultures et traditions différentes, avec plusieurs religions qui peuvent avoir leurs interdits. Si la garniture, c'est-à-dire le riz, le pain et la pomme de terre, met tout le monde d'accord, par contre avec les viandes, les poissons et les sauces on entre dans un registre très complexe. Les musulman ne mangent pas du porc et exigent que les autres animaux soient égorgés selon leurs rituels religieux. Les Africains du Sud saharien ne supportent pas la sauce blanche et le fromage pendant le repas ; ils

veulent leur poisson grillé avec une huile végétale, sans retirer la peau, alors que cela convient moins aux Européens.

Est-il juste de dire que vous essayez d'apporter une « touche suisse » pour proposer un terrain plus neutre et également pour faciliter l'adaptation des personnes à leur pays d'accueil ?

C'est exactement ça. Nous sommes en présence de deux modèles: d'un côté, la cuisine aromatisée avec les épices fines, très parfumée de la cuisine exotique, la nourriture étant servie en une fois dans l'assiette ; de l'autre, la cuisine européenne qui porte beaucoup d'attention à la présentation et la « scénographie » du repas : entrée, repas, dessert, café et où beaucoup de choses se jouent sur l'esthétique.

Mais, dans l'une ou l'autre cuisine, l'objectif principal est le même : apporter au corps ce qui est nécessaire à son épanouissement. C'est la mission primordiale du personnel du restaurant. Un autre objectif important est d'éviter le gaspillage.

La Fourchette apporte aussi bien plus à chaque requérant : un moment convivial autour de tables soigneusement dressées qui invitent à bien se tenir pour partager un moment d'échange avec des personnes de tous les horizons.

Pour notre part, nous souhaitons à tous : bon appétit!

La rédaction valaisanne de Voix d'Exils