



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 repapé 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'Épée, 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 Vents, pour le dessert. Hier matin, une équipe d'enfants est allée récolter les légumes frais à Vers-chez-Perin. 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 rôti-sage, sous la supervision de Jean-Christophe Pignet, 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 Marek 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

CRITIQUE

Mode d'emploi pour se trouver un mari étranger

FESTIVAL DU BELLUARD • L'Ukrainienne Viktoriya Myronyuk a dévoilé ses sortilèges.

TAMARA BONGARD

Quand elle accueille le spectateur sur le seuil de l'Arsenal, à Fribourg, l'Ukrainienne Viktoriya Myronyuk (PHOTO DR) a tout de la charmante hôtesse, avec sa robe droite et son chemisier noir, sa coupe de cheveux au cordeau et son délicieux sourire. Elle propose au visiteur un petit prospectus en français, en allemand ou en anglais. Un outil indispensable pour le curieux venu ce week-end au Festival du Belluard assister à sa performance «Sortilèges pour mari étranger». Ayant déménagé à Bruxelles, la jeune femme a constaté l'existence de nombreux couples internationaux, souvent composés d'un mari européen et d'une femme venant d'un pays de l'Est. Pour Viktoriya Myronyuk, tout s'explique: «Les Ukrainiennes sont des spécialistes de l'âme.» Ou peut-être est-ce parce qu'elles utilisent des sortilèges pour attirer des maris étrangers?, corrige-t-elle.

Seule en scène, devant un écran nécessaire à la traduction, la jeune femme se mue en instructrice pour nous dévoiler ces recettes ancestrales, aussi détaillées dans le petit guide distribué à l'entrée. Pas de bave de crapaud ou de narine de dragon au menu. Mais des oignons trempés dans de l'eau recueillie dans un puits la nuit de la Saint-Jean (zut! On l'a ratée de quelques jours),



qu'il faut laisser pousser pendant 33 jours, puis avec lesquels on se balade tout en fixant des passants qui ressemblent à son futur mari.

Enchaînant des mouvements corporels de plus en plus ridicules, les recettes mêlant des ingrédients farfelus et faisant même participer le public à ses incantations, cette sorcière des temps modernes s'approche plus de Steve Jobs en démonstration que de Gandalf. La magie devient 2.0: si les spectateurs ont encore des questions sur ces rituels, ils peuvent lui envoyer un e-mail. Décalée, l'Ukrainienne craquelle par son ironie les murs de cette Forteresse Europe (le thème du festival), interroge sur le marché des mariages, sur le pouvoir de séduction de ces femmes exotiques. Et sa magie fonctionne, du moins avec le public qui rit beaucoup. I

EN BREF

FRIBOURG

Marchés du mercredi déplacés

En raison de diverses manifestations qui se tiendront sur la place Georges-Python durant cet été, et en accord avec l'Association des maraîchers et l'Association des commerçants de la rue de Romont, les marchés des maraîchers des mercredis seront déplacés à la rue de Romont et dans les rues adjacentes, du mercredi 1^{er} juillet au mercredi 26 août compris, informe la ville de Fribourg. SD

ROUTE DES ALPES

Réfection de la chaussée

En raison de la réfection de la chaussée dès demain jusqu'au vendredi 10 juillet, le trafic de la route des Alpes - rue St-Pierre sera réglé par des feux de chantier. Une déviation par la rue de l'Abbé-Bovet sera mise en place pour le trafic venant de la rue de l'Hôpital et à la rue des Alpes, accès en impasse depuis la place du Petit-Paradis, informe la ville de Fribourg. LIB

PUBLICITÉ

MITSUBISHI PRIX CANON PLUS GARANTIE DE 5 ANS

9'999.-*

Space Star 1.0 Inform
*Bonus devise CHF 1'000.- incl.

17'999.-*

ASX 1.6 Inform
*Bonus devise CHF 2'000.- incl.

24'999.-*

Outlander 2.0 Invite
*Bonus devise CHF 3'000.- incl.

15'799.-*

Lancer Sportback 1.6 Inform
*Bonus devise CHF 1'500.- incl.

5 ans de garantie

Top actuel: Bonus devise jusqu'à CHF 8'000.-*

*Prix nets sans engagement, incl. bonus devise valable du 1 au 30.6.2015 en cas de conclusion de contrat (Mitsubishi neuve du stock concessionnaire) et d'immatriculation avant le 30.09.2015. Bonus maximum: Outlander PHEV Navigator 56'999.-, bonus 8'000.-, net 48'999.-. Consommation normalisée mixte l/100km / émissions de CO₂ / efficacité énergétique catégorie: Space Star, 4.0 / 92 / C; Lancer 5.5 / 128 / D; ASX 5.8 / 133 / D; Outlander 6.8 / 157 / F. CO₂ moyenne de toutes les voitures neuves vendues: 144 g/km. III.: Space Star 1.2 Celebration^{300k} 14'699.-, 1'500.- bonus incl.; ASX 1.8 DID Celebration^{300k} 31'299.-, 3'000.- bonus incl.; Outlander 2.0 Navigator 39'299.-, 4'000.- bonus incl.

Génial à tout point de vue.

www.mitsubishi-motors.ch