

Fourchette intergénérationnelle au CO de St-Guérin à Sion

MOTS CLÉS : ÉQUIPE • CONVIVIALITÉ • RECETTES

Dans le cadre d'un projet collaboratif avec Pro Senectute et Promotion santé Valais, la 10CO3 du CO de St-Guérin à Sion a participé à Fourchette intergénérationnelle¹, projet de Fourchette verte suisse organisé en collaboration avec les cantons de Fribourg, Jura, Neuchâtel, Vaud et Valais. Ce reportage en cuisine porte sur une partie de la classe, car les groupes, composés d'un binôme d'élèves et d'une personne de plus de 65 ans, ont été répartis en trois dates, toutes en dehors des heures d'école.

En ce 10 mai, dès 16h30, sous la houlette d'Isabel Emery, enseignante d'économie familiale, et de Térésa Arona, titulaire de la classe, les équipes ont réalisé leurs recettes en bénéficiant des encouragements d'Elisa Domeniconi, co-directrice de Fourchette verte suisse, ravie d'assister à ce format scolaire du projet, car parmi toutes les équipes inscrites, c'était la seule classe. Alain Wirthner, directeur du CO, est également venu brièvement saluer «cette belle jeunesse encadrée par l'expérience».

Les deux enseignantes se sont lancées dans ce projet, après l'avoir découvert via une information transmise par Thibaut Matti, de Promotion santé Valais (Centre alimentation et mouvement). Ce qui est intéressant, c'est de voir la complicité entre Isabel Emery, pour le volet en lien avec le cours d'économie familiale, et Térésa Arona, pour la partie démarche de projet et ses dimensions organisation-



Concentration et collaboration au sein des équipes intergénérationnelles

nelles. «Avec Isabel, nous avons envie de collaborer et ce projet nous a semblé idéal», note Térésa Arona. Lors de la présentation de cette activité aux élèves, ces derniers ont d'abord été dubitatifs, puis se sont très vite engagés avec enthousiasme.

«C'est trop «stylé» de cuisiner dans ces conditions.»

Un élève

Toutes les équipes n'ont pas eu le même entraînement, puisque l'une d'entre elles a dû être doublement recomposée à la dernière minute. Un élève, d'une autre classe, s'est spontanément proposé comme remplaçant et Nelly Bridy Lambiel, enseignante d'économie familiale à la retraite, est venue à la rescousse sans hésitation. Malgré cela, chaque trio a vite trouvé son rythme de croisière dans la préparation de sa ou de ses recettes. A

la base, il s'agissait de proposer un plat principal, toutefois certaines équipes ont souhaité ajouter un dessert. Tout a été cuisiné avec des produits locaux et de saison. Ainsi que le souligne Isabel Emery, «la dimension affective et relationnelle autour d'une recette a parfois primé sur le côté labellisé Fourchette verte.» Et d'ajouter: «L'important, c'est de voir que les élèves comprennent les enjeux au niveau de l'environnement et de la santé, et conscientisent leur choix pour pouvoir les expliquer.»

QUATRE DYNAMIQUES DIFFÉRENTES

Au sein de l'équipe *Couscous poulet légumes*, qui se définit comme collaborative, la recette a été testée à la maison, donc la confiance est là. Avec Fourchette verte, il y a eu discussion entre pois chiche ou poulet régional. Lorsque l'une des jeunes du binôme d'élèves entend que cette



Toutes les équipes avec Isabel Emery, 2^e depuis la gauche au 1^{er} rang, Térése Arona, 2^e depuis la droite au 2^e rang, et tout à droite Elisa Domeniconi

activité aurait pu avoir la forme d'une compétition, elle intervient: «C'est tellement mieux ainsi, car un concours c'est stressant et en plus comment comparer des recettes si différentes.»

Le team *Hamburger épicé* a opté pour une plus claire répartition des tâches, tant pour le plat que pour le dessert, à savoir des *Fruits vanillés*. Ce groupe était plus silencieux, mais pas moins efficace. Soudain, un petit coup de stress, mais ouf ce n'était pas brûlé et la situation est rapidement revenue sous contrôle.

Le trio recomposé autour de la *Tarte aux légumes* et de la *Compote de pommes* a très vite mis en place une organisation basée sur le dialogue. Il est vrai qu'ils ont dû jouer sur le registre de l'improvisation, mais la bonne ambiance entre les élèves et «Madame Nelly» a été immédiate. Ainsi que le dit la voix masculine du groupe, «c'est trop stylé de cuisiner dans ces conditions». Au départ, on aurait pu imaginer que l'ex-enseignante d'économie familiale allait vouloir mener la barque, mais que nenni. Les bonnes idées, notamment pour la décoration, s'additionnent.

Quant à l'équipe *Riz nori au poulet*, elle est perfectionniste et s'organise sous la houlette d'un chef exigeant,

mais reconnaissant du travail de chacun. La recette avait été testée à plusieurs reprises, donc on ressentait de l'assurance. Pour les *Verrines aux fruits rouges*, avec une quantité insuffisante d'un ingrédient, le chef, matheux, a dû vite recalculer les proportions. La cuisine, c'est aussi jouer avec les chiffres.

«Même si je me réjouissais, je ne m'attendais pas à vivre un moment aussi convivial.»

Isabel Emery

Au final, l'ensemble des plats, réalisés dans une atmosphère dynamique et sympathique, étaient visuellement et gustativement réussis. Comme tous n'ont pas terminé en même temps, certains, en attente d'une fin de cuisson, ont pu commencer à déguster les plats des autres groupes. Les enseignantes étaient visiblement bluffées par cette atmosphère joyeuse dans chacune des équipes et par les liens créés entre tous lors des dégustations. «Même si je me réjouissais, je ne m'attendais pas à vivre un moment aussi convivial», relève avec émotion Isabel Emery. Comme le dit l'une des grands-mamans, «c'était une belle occasion de partage.» Afin de prolonger l'échange, le cadeau-souvenir prendra la forme d'un livre de recettes.



Le couscous dressé dans des cassolettes

Sentez-vous cette odeur vanillée, appréciez-vous ce petit goût particulier dans le couscous? C'est cruel de vous parler d'une activité s'étant déroulée en cuisine, sachant que vous ne pouvez pas humer les senteurs et apprécier les saveurs. A défaut, vous pouvez réaliser les recettes des plats principaux des quatre équipes, car elles sont en ligne.

Nadia Revaz •

Recettes en ligne

Couscous poulet légumes

Un plat signé Alice, Oriane et grand-maman Josiane

Hamburger épicé

Un plat signé Marie, Noemi et grand-maman Anny

Tarte aux légumes

Un plat signé Yvanna, David et «Madame Nelly»

Riz nori au poulet

Un plat signé Thomas, Augustin et grand-maman Rosa

www.resonances-vs.ch
<https://bit.ly/3wrtv2p7>



Fourchette verte intergénérationnelle

<https://fourchetteverte.ch>
<https://bit.ly/39f7dtv>