

Ils cuisinent un repas de fête pour les plus démunis

Noël a pris un peu d'avance pour les bénéficiaires de plusieurs associations liées à la Banque alimentaire, hier. À [Lisieux](#) et [Caen](#), ils ont dégusté un repas préparé par des chefs et des apprentis.

Reportage

Jamais le restaurant scolaire de [Lisieux](#) n'aura vu autant de chefs s'affairer au mètre carré. Mercredi matin, ils n'étaient pas moins de quatre disciples d'Escoffier à finir de mijoter un coq Vallée d'Auge au cidre, accompagné d'une pomme fruit sautée et d'une belle pomme de terre vapeur.

Des jeunes en formation aux Apprentis d'Auteuil et à Acsea ont prêté main-forte pour le service, les entrées et les desserts. Leur objectif commun : « Offrir un repas de fête et un moment chaleureux aux 80 personnes démunies, bénéficiaires d'associations partenaires de la Banque alimentaire », explique Yanic Rubichon, vice-président de l'UMIH 14 (métiers et industries de l'hôtellerie), co-organisateur de l'événement.

C'est peu dire que les contraintes étaient nombreuses. « On peut parler de défi technique ! Les cuisines sont inaccessibles car la production des cantines de [Lisieux](#) est en cours. Mais avec un peu de préparation, rien n'est impossible », sourient les chefs.

En grands professionnels, ils s'adaptent : « On a tout cuisiné à [Deauville](#), au restaurant La Flambée, et là, on reconditionne ! » Quant aux ingrédients, ils n'ont pas eu le choix : « Ils ont élaboré le menu selon nos stocks, expliquent les bénévoles de la Banque alimentaire du Calvados. On a fait un point en octobre. »

« Ça fait du bien d'être tous ensemble »

Pour ce repas d'avant Noël, tout le monde met bien sûr la main à la pâte bénévolement. « Il ne faut pas penser qu'à soi dans la vie, et puis ça nous fait du bien, à nous aussi. Il faut donner pour recevoir », philosophe Gilbert le Nédic, chef à la retraite.

« C'est sympa de cuisiner pour des gens qui n'ont pas forcément les moyens de manger des bonnes choses, poursuit Daria, en formation à l'Acsea, en train de monter des verrines mêlant brunoise de céleri et rillettes de thon fumé à base de fromage blanc et de ciboulette. On ne part pas forcément sur des matières nobles, certes, mais notre but c'est de rendre ça festif, joli. Noël quoi ! »

Pari réussi, à voir les sourires sur les visages des bénéficiaires des associations Coup de pouce [Lisieux](#), la [Croix-Rouge](#), le [Secours catholique](#) et Vie et partage [Mittois](#).

« J'ai plus personne. Pour moi, les fêtes portent mal leur nom. Je suis encore plus seul que d'habitude, ça n'a rien d'une partie de plaisir, souffle l'un d'eux. Là, ça me fait quand même un peu moins triste. »

À table, les discussions s'engagent au rythme des assiettes qui se vident. « Moi, Noël, c'est devant la télé, toute seule, comme une nouille, concède Marie-Laure. Alors ça fait du bien d'être tous ensemble. C'est un beau réveillon, avec un peu d'avance ! »

Daphné CAGNARD-BUDIMAN.

