GENÈVE

Marier gastronomie et intégration

A Plan-les-Ouates, le restaurant de la Croix-Rouge genevoise Le Tourbillon allie cuisine bistronomique et accueil de jeunes stagiaires sous la houlette d'une jeune cheffe reconnue.

LUNDI 2 OCTOBRE 2023 MARIA PINEIRO

INTÉGRATION Dix heures du matin, un jour de semaine. Nous sommes au sixième étage d'un immeuble niché au sein du nouvel espace Tourbillon, dans la zone industrielle de Plan-les-Ouates. Dans une cuisine flambant neuve, une brigade s'active pour assurer le service de midi. Les légumes livrés le matin passent des cageots à la chambre froide, les fromages sont déballés, alors que les sauces frémissent dans les casseroles sur le feu.

Rien que de bien normal pour un restaurant qui met à l'honneur une cuisine de type bistronomique et qui veut proposer des créations de qualité. Sauf qu'ici, une partie de l'équipe, que ce soit en cuisine ou en salle, est constituée de jeunes stagiaires en recherche d'orientation ou d'intégration. Bienvenue au restaurant Le Tourbillon, un établissement de la Croix-Rouge genevoise, tenu par la cheffe Elodie Schenk.

Apprendre à son rythme

C'est sous sa supervision qu'Esteban, stagiaire, puis Baptiste, apprenti de cuisine, s'occupent de nettoyer puis de découper des soles destinées à être farcies. «Je tiens à permettre aux jeunes d'expérimenter les diverses facettes du métier, soutient Elodie Schenk. Ici, on ne les cantonne pas à la plonge ou à la corvée de pommes de terre, ils et elles peuvent travailler des produits nobles. Cela prend plus de temps, mais fait partie de notre mission.»

La vocation intégrative et formatrice est au cœur du restaurant. «Je veux amener ma passion au service d'une cause plus grande que le seul plaisir des clients», défend-elle. Ici, une équipe de professionnels accueille des jeunes pour des stages découvertes ou plus longs avec l'ambition de proposer une cuisine d'un excellent rapport qualité-prix. Avant Le Tourbillon, la cheffe a officié aux fourneaux de restaurants prestigieux.

Initiative sociale

C'est la Croix-Rouge genevoise qui a approché Elodie Schenk pour lui proposer le projet et la gérance des lieux. «J'ai eu un coup de cœur pour le lieu», dit-elle en faisant visiter la terrasse destinée aux clients et les bacs de plantes aromatiques qui jouxtent la cuisine dans laquelle on s'active.

Baptiste, 18 ans et déjà titulaire d'un diplôme d'école hôtelière, est ravi de pouvoir partager ses connaissances avec ses pairs moins expérimentés. L'apprenti de première année est venu en stage avant de décrocher une place de CFC. «Je voulais davantage pratiquer, souligne-t-il. Je suis ravi, ici, je fais de tout».

Découvertes multiples

Dans la salle, encore vide, Maël, 17 ans, repasse avec soin une nappe. Il est ici pour quatre semaines. «Les deux premières, je les ai passées en cuisine, détaille le stagiaire. C'est ma première en salle. C'est parfois difficile de servir les boissons sans déborder ou de se souvenir de tous les plats, mais les clients sont compréhensifs.»

Attiré par les métiers de bouche, il envisage ensuite un stage en boucherie et espère décrocher une place d'apprentissage pour 2024. «J'ai toujours aimé cuisiner», raconte celui qui, n'aimant pas l'école, a décroché des études. «Après, je n'ai rien fait, puis j'en ai eu marre et j'ai trouvé un stage.»

Une fois la nappe lissée, il dresse soigneusement la table. Dans une vingtaine de minutes, professionnels et stagiaires prendront place ensemble pour le repas du personnel, et puis, ce sera le coup de feu. «Nous servons en moyenne 35 couverts par service, car nous sommes encore en phase de démarrage», explique Elodie Schenk. Le restaurant a ouvert au printemps.

Rythme particulier

Le restaurant a ceci de particulier qu'il est ouvert uniquement les midis des jours de semaine. Une exception dans le monde de la gastronomie habitué aux horaires coupés et à rallonge. «L'après-midi et le soir, nous faisons de la formation et sommes disponibles pour des événements privés, cocktails ou repas d'entreprise par exemple», relève Elodie Schenk. Elle comme ses collaborateur·ices sont heureux d'avoir un rythme davantage compatible avec leur vie privée.

Cette semaine, grâce à un fournisseur, toutes et tous apprendront la découpe et la valorisation d'un agneau entier. Durant l'après-midi, le restaurant s'approvisionne au maximum auprès de producteurs et productrices du cru, notamment la ferme de la Croix-Rouge genevoise, pour contenter les papilles d'une clientèle d'affaires. «Je souhaite proposer de bons produits à des prix abordables», souligne Elodie Schenk. Une des grandes satisfactions de la cheffe est de savoir qu'au Tourbillon «mes proches peuvent venir déguster ma cuisine».

OFFRE ALLÉCHANTE

La Croix-Rouge genevoise n'est pas la seule institution à proposer une offre culinaire empreinte d'intégration et d'insertion. Foyer handicap, Clair-bois ou les EPI disposent de lieux de restauration ouverts au public. Pour le Département de la cohésion sociale (DCS), «l'émergence de lieux qui allient recherche de l'excellence dans le menu et surtout mission d'accompagnement, d'insertion et de formation est réjouissante». Thierry Apothéloz, conseiller d'Etat chargé du DCS, estime que «ces restaurants sont le symbole d'une participation sociale forte et de construction de projets collectifs et individuels». Le magistrat se félicite également de constater que ces restaurants «forment leur personnel à l'importance du circuit court et à la saisonnalité des produits».