

Une bistronomie au goût d'intégration sociale

Proposer une cuisine gourmande, créative et éthique en encadrant des jeunes en difficulté. Tel est l'esprit qui règne au restaurant Le Tourbillon, à Plan-les-Ouates (GE). Aux manettes de ce projet novateur, la jeune et talentueuse cheffe Elodie Schenk. Morceaux choisis.

TEXTE NICOLAS BRINGOLF

Déjà un an que le restaurant bistronomique Le Tourbillon relaie à Plan-les-Ouates les valeurs d'intégration et d'humanité de la Croix-Rouge genevoise, instigatrice de ce projet socioprofessionnel. En salle comme en cuisine, des jeunes âgés entre 15 et 25 ans ont la possibilité de découvrir l'univers de la restauration dans un environnement bienveillant malgré la pression et les attentes d'une clientèle exigeante.

«Au Tourbillon, les jeunes trouvent un lieu où ils peuvent apprendre, se tester, se confronter au monde professionnel. Nous proposons des stages de deux à quatre semaines, selon leurs attentes, leur motivation. Un stage découverte peut ainsi déboucher sur un suivi où l'on va approfondir des connaissances, voire sur un projet professionnel», note Elodie Schenk (lire encadré), cheffe de cuisine et gérante de ce restaurant à but non lucratif. Pour les stagiaires, cette immersion dans le monde du travail nécessite un encadrement aux compétences bien spécifiques. «L'équipe doit être capable d'élargir ses capacités professionnelles, posséder des qualités humaines telles que la patience, l'empathie, l'envie de former, de transmettre un savoir-faire et un savoir-être. Nous travaillons au cas par cas. Chaque semaine, nous répétons la même chose et tous les 15 jours nous accueillons une nouvelle volée», explique Elodie Schenk.

Epaulée par sa chaleureuse et performante brigade «piano salle» (Jeremy, Guilhem, Teresa,

Philippe et Florian), la cheffe concocte une cuisine de saison créative, haute en couleur mais sans esbroufe, s'inspirant des grands classiques. La carte du Tourbillon est ainsi renouvelée tous les deux mois et le menu évolue semaine après semaine.

Ethique, traçabilité, produits locaux

Soucieuse de favoriser les circuits courts, la jeune «toquée» s'approvisionne auprès d'un vaste réseau de producteurs régionaux. Elle sélectionne soigneusement ses fournisseurs –

«Je suis heureuse de voir dans leur regard que nous avons pu leur apporter quelque chose.»

agriculteurs, vignerons et éleveurs – en lien avec leur identité propre et une histoire à partager. Une volonté de garantir des valeurs de qualité, de proximité et de traçabilité.

Le partenariat avec la Ferme Inserres, au pied du Salève, constitue à cet effet un exemple concret et cohérent. Ce programme social accueille des personnes précarisées pour des ac-



Photo: SP

Elodie Schenk, cheffe et gérante du restaurant Le Tourbillon, entourée de Florian, Jeremy, Guilhem et Philippe. Une équipe soudée, compétente et aux qualités humaines admirables.

tivités agricoles durables et de proximité, incluant des volets à vocation pédagogique et commerciale.

Le regard des stagiaires, la plus belle récompense

Revenant sur l'année écoulée, Elodie Schenk manifeste son enthousiasme. «Le restaurant a ouvert ses portes le 28 février 2023 et s'est rapidement créé une clientèle fidèle. En automne, nous avons participé au concours «A table mangeons local et durable!». Notre seule ambition consistait à montrer la qualité de notre cuisine et la créativité qu'on y met. Toute l'équipe s'est

investie à fond et au final, surprise inattendue, nous avons décroché le prix décerné par le Groupement professionnel des restaurateurs hôteliers genevois.»

Mais au-delà de ce succès glané après six mois d'activité, Elodie Schenk souligne que la plus belle récompense émane des stagiaires qu'elle accompagne de façon éphémère. «Lorsqu'ils quittent Le Tourbillon, je suis heureuse, comme l'ensemble de l'équipe, de voir dans leur regard que nous avons pu leur apporter quelque chose, qu'ils ont été touchés par notre fonctionnement. Ils sont sincèrement différents et nous aussi.» ●

Un parcours gastro en mode «ristretto»

Issue d'une famille d'épicuriens voyageurs, Elodie Schenk a toujours su qu'elle pratiquerait la cuisine ou la pâtisserie. Elle a concrétisé ces deux envies. Elle fait un apprentissage à l'Auberge du Soleil, à Bursins (VD), avec comme mentor Jean-Michel Colin, puis à l'Auberge communale de Gilly (VD) chez Jean-Claude Volery. S'ensuit un CFC de pâtissier à la boulangerie confiserie chocolaterie Ducret, à Genève. Elodie Schenk obtient à chaque fois le titre de meilleur apprenti du canton. Elle remporte le concours du meilleur apprenti de

Suisse, puis se classe troisième au niveau européen, au Luxembourg. Passage au Lausanne Palace (La Table d'Edgar – Edgar Bovier) avant une escale à Crans Montana (Le Mont Blanc – Pierre Crepaud). Participe au Bocuse d'Or Suisse où elle se classe deuxième. Met ensuite le cap sur les Caraïbes et la Martinique. Revient en Suisse, bosse à Prangins (Auberge communale, Château) puis à Morges (L'Envie). Arrivée du Covid, remise en question et début de l'aventure à la tête du Tourbillon.