

Bouchée double >> forme de nouveaux chefs

> Vincent Cliche
vincent.cliche@transcontinental.ca

C'est tout un festin auquel les invités des cuisines collectives «Bouchée double» ont été conviés le 22 août dernier, dans les locaux de l'organisme au Centre communautaire de Magog. Pour l'occasion, le repas, de l'entrée au dessert, a été préparé par un groupe ayant un léger handicap intellectuel.

Tabliers au cou, les apprentis chefs ont invité leurs proches et amis à s'approcher autour de la table. Ensemble, ils ont dégusté ce qu'ils ont appris à mijoter au cours des dernières semaines.

En effet, le petit groupe d'une dizaine de personnes a passé plusieurs journées à améliorer leurs talents culinaires en compagnie de l'animatrice Chantal Lambert. Le projet, qui en est à sa quatrième année, est fait en partenariat avec l'organisme Han-Droits. «Nous choisissons des personnes qui ont un certain potentiel d'autonomie. Elles accumuleront de l'expérience pour peut-être, un jour, vivre en appartement», mentionne la directrice générale de l'association, Gaétane Lacroix.

Josée L'Espérance a tellement aimé son expérience culinaire qu'elle aimerait participer aux cuisines collectives tout au long de l'année. «Ce que j'ai adoré, ce sont les muffins au chocolat», précise-t-elle.

Les brochettes sont la spécialité de Steve Baril. «C'est très simple à faire. On coupe un pain baguette, puis on recouvre les morceaux de tomates et de fromage. Par la suite, on cuit au four. Ça ouvre bien l'appétit avant un bon repas.»

Après le repas, les nouveaux chefs sont



Steve Baril et Josée L'Espérance entourent Chantal Lambert, qui les a guidés durant tout l'été lors des ateliers aux cuisines collectives «Bouchée double».

(photo: Vincent Cliche)

repartis avec un petit livre de recettes contenant les plats présentés durant le dîner. Durant leur été, ils ont participé à douze cuissons et ont concoctés pas moins de 36 petits plats.