

# DES ACTIONS QUI NE MANQUENT PAS DE SEL !

Dans plusieurs pays, et particulièrement en France, les plaisirs de la table restent très présents dans nos vies personnelles, professionnelles et associatives. La cuisine, qu'elle soit familiale, bourgeoise ou gastronomique, rassemble et offre de vrais moments de convivialité (du latin *convivialis*, repas pris en commun, et dérivé de *convivere*, vivre avec). Regard sur plusieurs initiatives où le plaisir de la table est au cœur d'une action rotarienne.

✍ TEXTE DE ROSELYNE TRICETTI ET CHRISTOPHE COURJON\*

**A**u Rotary, les professionnels que nous sommes ou avons été savent l'impact dans le monde des affaires que peut avoir un déjeuner ou un dîner de belle facture partagé avec des convives agréables. Dans notre mouvement, nous accordons de l'importance à ces plaisirs de la table et ne devons pas présenter d'excuses : ils ne sont pas systématiquement synonymes d'agapes fastueuses mais de moments de partage et d'amitié. Les cuisines françaises ou autres offrent tellement de possibilités si elles sont bien préparées et proposées avec générosité. Nos réunions ou nos comités de club sont souvent suivis d'un repas amical où les conversations se poursuivent et d'où émergent souvent de très belles idées.

## Luc Gamel, un MOF Rotarien engagé

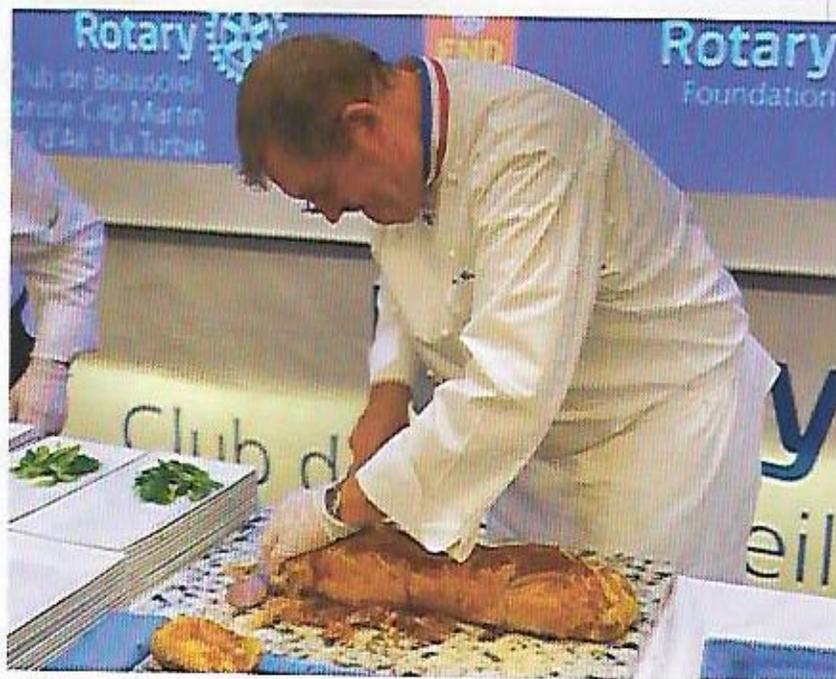
« En tant que chef, Meilleur ouvrier de France et membre du Rotary club Beausoleil, je mets mon savoir faire au service d'un dîner de bienfaisance qui

Luc Gamel,  
MOF cuisine,  
membre du Rotary  
club Beausoleil,  
s'implique  
régulièrement dans  
des actions menées  
par son club.

réunit chaque année environ 150 convives. Nous avons constitué, parmi les membres du club, une brigade de serveurs, habillés de tabliers brodés de la roue rotarienne, et de commis de cuisine. Nous proposons un repas gastronomique en cinq services et, tous les ans, nous mettons à l'honneur une région française. C'est aussi l'occasion de valoriser les produits de nos fournisseurs, souvent partenaires de cette manifestation dont les bénéficiaires ont permis de financer de superbes réalisations. Nous avons constitué une clientèle fidèle externe au Rotary, à laquelle nous pouvons présenter nos actions avec fierté ; quelle meilleure façon d'illustrer notre devise "Servir d'abord !" Mon métier est fait de passion et de partage. Il faut aimer faire plaisir et se réjouir d'avance de régaler ses convives. Il me permet aussi, au sein du Rotary, d'agir très directement auprès des jeunes dans les forums d'orientation et auprès des professionnels, en tant que membre du jury dans les concours professionnels, comme la finale du concours des Meilleurs ouvriers de France à Grenoble en novembre 2022. Mon vrai plaisir est surtout la transmission du savoir-faire pour continuer à faire briller toute la gastronomie française dans notre pays mais aussi à l'étranger. »

## Offrir un repas de qualité aux plus isolés

Les convives d'un déjeuner d'excellence peuvent être des personnes qui n'ont pas l'habitude d'être servies, sans moyens financiers et souvent très isolées. C'est l'objet d'une action conduite à six reprises par le Rotary club Castelsarrasin Moissac (Tarn-et-Garonne) à l'approche de Noël. Valérie Clarmont, membre du club, explique que « le repas, sans alcool, est préparé par un chef reconnu, avec le concours d'artisans locaux tels qu'un boulanger ou un boucher. Rotariens et conjoints assurent le service, la vaisselle ainsi que le rôle de commis de cuisine ». Tous ces acteurs sont bénévoles et apportent une chaleur humaine à des invités très seuls. Des personnes entretiennent par la suite des amitiés durables grâce à une rencontre au cours de ce déjeuner. Une ambiance favorisée par une troupe de musiciens ou d'animateurs à chaque édition. La valorisation des métiers de la table demande aussi de promouvoir les formations qui y conduisent.





### Encourager la formation professionnelle

L'excellence culinaire est promue à travers des bourses de stage offertes à des élèves d'établissements professionnels. Le Rotary club Bayonne Biarritz Anglet participe aux frais de voyage et de séjour d'élèves qui se forment dans des restaurants éloignés de leur domicile. Une initiative proposée par Andrée Rosier, cheffe étoilée, ancienne élève du lycée hôtelier de Biarritz, qui rappelle que « la volonté de trouver des solutions aux problèmes financiers rencontrés par des jeunes espoirs méritants m'a incitée à m'investir dans cette action ». D'anciens lauréats témoignent avoir vécu une expérience unique dans de grandes maisons et

Des bourses de stage sont attribuées par le Rotary club Bayonne Biarritz Anglet à des élèves du lycée hôtelier de Biarritz.

À plusieurs reprises, le chef étoilé Michel Trama s'est impliqué avec des Rotary clubs du Sud-Ouest pour convier des personnes démunies.

qu'ils en gardent un souvenir inoubliable, tant humain que professionnel. Un dîner dont le menu, imaginé et supervisé par la cheffe étoilée, est servi par les élèves du lycée hôtelier de Biarritz afin de remercier les parties prenantes de ce soutien à la jeunesse méritante.

Dans le même esprit intervient le Rotary club Armentières Val de Lys (Nord) lors du concours culinaire du PLIE (Plan local d'insertion pour l'emploi) Flandres Lys, inspiré de la célèbre émission *Top Chef*. Plusieurs personnes en recherche d'emploi s'affrontent durant deux épreuves, sous l'œil avisé de Christophe Pirotais, chef restaurateur, ancien candidat de l'émission télévisée et parrain de l'événement.

Le Rotary club Armentières Val de Lys participe à cet événement en offrant les lots aux gagnants de ce concours. « Remporté par Amaury, ce challenge lui a permis d'être contacté par plusieurs chefs pour parfaire sa formation », déclare Pascal Peucelle, président du club.

La cuisine représente tout un pan de l'activité économique. Son excellence relève d'une formation théorique et surtout d'une pratique qui évolue et exige une créativité continue. Le Rotary, club de professionnels, s'inscrit naturellement dans une démarche d'encouragement à la filière de la bonne table. Servir, dans tous les sens du terme ! ■

\*L'introduction et le texte sur le MOF Rotarien sont rédigés par Roselyne Tricetti, le reste de l'article par Christophe Courjon.

