

Trois recettes pour une bonne action

L'association La Montagne Verte, institut médico-psychologique géré par l'Arsea, a organisé vendredi dernier une première démonstration culinaire pour financer un voyage pour des enfants handicapés.



Le chef Umberto distille ses précieux conseils. Photo DNA – Cédric Joubert

Invité par l'association La Montagne Verte, le cuisinier Umberto Tellini a officié à l'Impro de la Ganzau, qui a prêté ses locaux à cette démonstration culinaire organisée devant une soixantaine de participants pour financer un voyage pour enfants handicapés.

Chacun a pu suivre la réalisation de trois recettes : un tiramisu, un poisson («le pavé du Ried») et des spaetzle aux parfums différents.

Avec humour et pédagogie, cet enseignant en art culinaire a expliqué l'histoire de chaque plat pour le plus grand plaisir des convives invités ensuite à une dégustation.

Le directeur Jean-Louis Frison s'est félicité de cette opportunité de faire connaître le travail réalisé par les éducateurs auprès des jeunes atteints d'un handicap mental ou de troubles du comportement. Il attire l'attention sur les besoins de financements importants pour monter des actions.

Ainsi les frais de participation à cette soirée, une tombola et la vente d'un livre de recettes « Les notes salées et sucrées d'Umberto » ont servi à récolter un peu d'argent pour un séjour prévu cet été à Baerenthal.

Un groupe de 14 enfants de 10 à 13 ans accompagnés de quatre éducateurs partira pour une excursion de trois jours, l'occasion d'une belle randonnée en plein air pour ces jeunes qui ne sortent pas seuls et ne voyagent pas. « Nous les avons préparés à pratiquer la marche », explique une des éducatrices, Sandrine Lixon.

Spécialement pour cette manifestation culinaire, les enfants ont été mis à contribution en confectionnant eux-mêmes des gâteaux offerts aussi à la dégustation.