



## Recettes patrimoniales

### Le coq au vin de Madame Maréchal a fait le tour des EMS romands

**Olivier Bot**

Il est un patrimoine familial qui reste caché, presque secret: celui des recettes qui se transmettent de génération en génération. Elles sont synonymes de retour aux sources, de cuisine affective, réalisée avec le soin d'une mère ou d'un père de famille. Dans un vieux carnet retrouvé au fond d'un tiroir, sur une feuille volante et quadrillée glissée dans un livre de cuisine, une recette dort et va soudain faire resurgir le goût de l'enfance.

Des résidents d'établissements médico-sociaux (EMS) de Suisse romande possèdent ces secrets. L'idée était de les collecter et de les faire connaître. Elle est née à l'EMS de Saconnay où la responsable de restaurant organisait souvent des ateliers de cuisine et en a fait un livre pour laisser un souvenir aux aînés.

Le groupe de restauration collective Eldora, qui exploite 292 restaurants et sert, chaque jour, plus de 60 000 repas, a voulu s'en inspirer en demandant aux différents établissements de Suisse romande de faire une proposition à leurs résidents: «Qui serait d'accord pour détailler et réaliser une recette de famille avec un cuisinier? Recette qui paraîtra ensuite dans un livre.»

#### Suivre la recette

Arlette Maréchal, 86 ans, résidente de l'EMS Eynard-Fatio à Chêne-Bougeries, a tout de suite dit oui. «Le coq au vin, plein de gens ne le connaissent pas», confie-t-elle.

C'était pourtant «le plat embléma-



**Arlette Maréchal, 86 ans en EMS depuis six ans, a regoûté à sa passion de la cuisine.** PHOTO ELDORA

tique de La Tonnelles de Pinchat», le restaurant qu'elle a tenu pendant vingt ans avec son mari.

Au début, c'est elle qui cuisinait. «La cuisine, ça m'a toujours plu. Déjà toute petite, j'adorais m'approcher du fourneau pour regarder ma mère cuisiner. Même si elle m'enlevait de là, de peur que je me brûle. Mon père a voulu que je fasse l'École hôtelière de Lausanne. C'était dur mais ça aide beaucoup», assure-t-elle rétrospectivement.

Son coq au vin, «il a flambé à l'EMS, s'amuse-t-elle, ça a fait le tour de la résidence». «J'ai dit au cuisinier ce qu'il fallait faire. En suivant la recette, on ne loupe rien», assure la pimpante octogénaire. Ils m'ont offert le livre à la Noël. «Tout le monde l'a vu.» À la page 59 des «Recettes secrètes de nos aînés» édité par le groupe de restauration

collective, il est écrit: «Le coq au vin de Madame Maréchal.» Arlette rit.

«C'est l'un des meilleurs projets que nous avons portés», commente Sophie Murray-Nguyen, responsable marketing d'Eldora SA. «On a procédé par inscription, puis on a sélectionné les recettes pour qu'il y ait une certaine diversité de plats. Entre le choix, l'organisation en cuisine pour réaliser la recette, le shooting photo et la réalisation du livre, cela a pris un an», ajoute-t-elle.

«Cette première a suscité des envies d'une prochaine édition. On réfléchit déjà à quelle suite donner à ce projet. Car on sait par ailleurs que le repas est un des moments importants de la journée pour les résidents. On pourrait par exemple organiser des ateliers cuisine.»

Fin 2019, le groupe a organisé un concours de cuisine façon «Master Chef» dans les établissements genevois Stella et Les Lauriers à Genève. «Cette édition a beaucoup plu et nous souhaiterions en refaire une avec plusieurs EMS de Suisse romande», commente François Mathieu, responsable de secteur pour Eldora. «Ça crée du lien, suscite des rencontres».

Arlette confirme. Quand elle a compris qu'elle serait en plus dans la «Tribune», elle en rougissait presque. «C'est vrai?» Elle y croyait à moitié. «Je ne l'ai pas inventé, la recette, vous savez...»

Pour tout renseignement, écrire à [sophie.murray@eldora.ch](mailto:sophie.murray@eldora.ch)