



## SEMAINE DU GOÛT, PLAISIR DE LA TABLE

# Rassembleur

◆ **À vos tabliers...** Parrain de la 17<sup>e</sup> Semaine du goût, le restaurateur Claude Frôté invite chacun à prendre le temps de cuisiner, même si l'on en manque. Et à faire de ces moments une fête! \_\_\_\_\_ JOËLLE CHALLANDES

Les 16-25 ans pourront ces jours déguster un menu gastronomique pour 60 fr.! Parrain de la Semaine du goût, Claude Frôté, chef du Bocca de Saint-Blaise (16 points au Gault&Millau), soutient cette action.





**L**es fêras du lac de Neuchâtel qui serviront à préparer le tartare et les filets au chasselas du jour viennent d'être livrées ce vendredi matin au Bocca. «C'est un poisson sauvage, d'une qualité extraordinaire», s'enthousiasme Claude Frôté, propriétaire et chef de ce restaurant gastronomique de Saint-Blaise (NE). L'homme est le parrain de la 17<sup>e</sup> Semaine du goût qui bat son plein jusqu'à dimanche dans toute la Suisse. Il s'implique dans cet événement depuis la première édition: «Toutes les initiatives qui rappellent aux gens que la nourriture est importante méritent d'être soutenues», explique-t-il, arguant que la première intelligence de l'être humain a été de sélectionner sa nourriture pour vivre plus longtemps.

### Gastronomie accessible aux jeunes

Au Bocca, comme dans près de soixante grandes tables de Suisse romande, les 16-25 ans ont l'occasion durant cette manifestation de savourer un menu de quatre plats avec une dégustation de vins, pour 60 francs par personne seulement. Aux yeux du restaurateur, cette offre – remportant un grand succès – a le mérite de sensibiliser les jeunes à la qualité des mets élaborés avec des produits frais uniquement.

Père de trois enfants et grand-père de trois petits-enfants, Claude Frôté est convaincu que des cours de cuisine et d'éducation aux codes de tenue de table, «qui permettent de vivre en société», devraient avoir une place à l'école dès le plus jeune âge, au même titre que les leçons de dessin ou de musique: «Il s'agirait ainsi de soutenir les parents, à qui il appartient d'apprendre à bien manger.»

L'habitant de La Neuveville (BE) réproouve en outre les émissions culinaires de la TV: «Elles sont construites comme des shows, omettant de parler des plaisirs de la table. Or, la préparation et le partage des repas sont essentiels. Ce n'est pas pour rien qu'on se souvient à vie des odeurs des plats mijotés de son enfance.»

### Six minutes pour une purée

Aux familles et à tous ceux qui ont peu de temps, il invite à s'en dégager pour cuisiner: «En six minutes, on prépare une purée carottes-pommes de terre! Ce doit être un moment de loisir. Savoir préparer un repas, c'est apprendre à bien manger. Instinctivement, un enfant joue avec des casseroles. Les petites cuisines sont leur meilleur jeu!» Il propose de transformer un dimanche de pluie en fête, mitonnant 5 kg de goulache ou de tripes, afin de mettre de côté une vingtaine de portions au congélateur.

Le cuisinier se méfie aussi de la nourriture bon marché: «Mieux vaut choisir la qualité et réduire sa quantité de viande ou de poisson. Et plutôt que jeter directement la carcasse d'un poulet, préparons un bouillon.» Quant au fast-food, très peu pour lui: «Certes, c'est pratique, mais ça doit rester un repas occasionnel. Et n'oublions pas de l'accompagner d'un légume et d'un fruit frais.»

Son métier, Claude Frôté l'a choisi très jeune. «Depuis tout petit, j'aime les odeurs et les bruits des cuisines. J'ai alors su que je serais cuisinier et restaurateur.» À 61 ans, il est aussi passionné par son métier qu'au premier jour et affirme qu'il travaillera tant que sa santé le lui permettra. Sportif, il se réjouit d'enfourcher son vélo à la fin du service de midi. ●