



Les clients du Fomaz apprécient tant l'atmosphère du restaurant que la qualité du service.

Restaurant Fomaz, Altdorf

Faim d'avenir

Pour le Somalien Abas Mohamed, 24 ans, le restaurant Fomaz, à Altdorf (UR), est en quelque sorte la clé du bonheur: le stage d'un an qu'il effectue dans cet établissement lui permet d'envisager l'avenir avec optimisme.

TEXTE: ISABEL RUTSCHMANN PHOTOS: ANGEL SANCHEZ

La fatigue du service de midi tout juste terminé n'empêche pas Abas Mohamed, actuellement en stage au restaurant Fomaz, d'arborer un large sourire: «Avant de venir ici, j'étais abattu, résigné. Aujourd'hui, je suis heureux, car on m'a donné l'occasion de me lancer sur le marché du travail.»

Chaque année au Fomaz, six jeunes gens se voient offrir une passerelle vers l'avenir. Le restaurant fait en effet partie d'un projet d'intégration de la Croix-Rouge suisse (CRS), qui offre à des réfugiés reconnus et à des personnes admises à titre provisoire des places de préapprentissage dans la restauration. Ceux-ci bénéficient ainsi d'une expérience pratique d'un an dans différents domaines (buffet, service, bureau et cuisine), à laquelle s'ajoutent les cours théoriques suivis chaque après-midi. Après avoir fait trois mois durant la découverte du service, Abas Mohamed apprend mainte-

nant le travail en cuisine. Désormais, il en est sûr: à l'issue de ce stage, il entamera un apprentissage de cuisinier. «C'est un travail qui me plaît. Le soir à la maison, je refais souvent les plats que nous avons préparés à midi pour les clients.» Et pour lui, cela ne fait aucun doute, apprentissage ou emploi, il trouvera une place: «A la fin de cette année, j'aurai une bonne expérience de la restauration. Et puis, je suis très motivé.» Les habitués du Fomaz, comme Madeleine Burri et ses collègues de l'EMS Rosenberg, louent tout autant les menus que le personnel: «Les plats sont variés, le service est attentionné et l'ambiance familiale. On sent que les gens prennent du plaisir à travailler ici.»

Le plat végétarien ci-contre a été servi cet été au Fomaz. Nous avons été particulièrement séduits par la sauce, mariage réussi de chou-rave et de basilic.

➔ magazine-humanite.ch/recettes

RECETTE

Gnocchis de semoule avec sauce au chou-rave et au basilic

Pour 4 personnes

Ingrédients

Gnocchis: 400 ml de lait, 40 g de beurre, ¼ de cc de sel, 150 g de semoule de blé dur, 3 œufs, 5 cs de Sbrinz râpé, sel, poivre, 1 pincée de muscade
Sauce: 1 oignon, 150 g de chou-rave (épluché), 25 g de beurre, 150 ml de bouillon de légumes et 150 ml de crème, 1 bouquet de basilic, sel et poivre

Préparation

Gnocchis: Mettez le lait, le beurre et le sel à chauffer. Versez doucement la semoule en remuant. Laissez mijoter à feu doux 5 min., puis laissez refroidir. Battez les œufs en omelette et ajoutez-les à la préparation avec le Sbrinz. Mélangez et assaisonnez. Formez les gnocchis avec deux cuillères à soupe. Plongez-les par portions dans de l'eau salée frémissante jusqu'à ce qu'ils remontent à la surface. Egouttez et réservez au chaud.

Sauce: Coupez l'oignon et le chou-rave en petits dés. Faites-les revenir dans le beurre, puis versez le bouillon et la crème. Couvrez et laissez mijoter jusqu'à ce que les légumes soient tendres. Ajoutez les feuilles de basilic et réduisez en purée. Assaisonnez. Versez un peu de sauce dans une assiette creuse, disposez par-dessus les gnocchis et décorez avec du basilic.

À PROPOS

Fomaz, la grande faim

Le mot «Fomaz» vient du romanche et signifie «grande faim». A travers ce nom, le restaurant fait non seulement allusion à son offre culinaire, mais exprime aussi symboliquement la volonté des stagiaires de relever les défis qui se dressent sur leur route et de se battre pour leur avenir. Langue typiquement suisse, le romanche est étranger à une majeure partie de la population. Aussi le Fomaz doit-il se concevoir comme un trait d'union.