



Savourer au lieu de gaspiller : le dîner de gala d'un genre particulier



Savourer au lieu de gaspiller : le dîner de gala d'un genre particulier
© Bernhard Stegmayer / Libre de droits

Le mardi 25 juin 2024 a eu lieu l'événement traditionnel de récoltes de dons « Tasting not wasting » de la Fondation Table Suisse à l'Hôtel Baur au Lac à Zurich. Dans le cadre du programme cadre, des bénévoles de l'Armée du Salut de Zurich Central ont renseigné le public sur le gaspillage alimentaire.

Dans l'ambiance unique de la maison de tradition Baur au Lac à Zurich, des gourmets se sont réunis pour un repas de gala sortant de l'ordinaire : un menu surprise, composé avec des produits de haute qualité mais jugés invendables venant du commerce de détail qui avaient été donnés à Table Suisse. Le menu n'a été décidé qu'une fois le camion de Table Suisse déchargé.

Pour ce repas extraordinaire, Maurice Marro, chef cuisinier de l'Hôtel Baur au Lac, et son équipe ont créé des délices particuliers en utilisant les aliments sauvés. Ils ont eu le soutien dynamique d'une équipe de bénévoles de l'Armée du Salut, sous la direction du chef cuisinier Oswald.

L'objectif de la soirée était de montrer aux gourmets les plus exigeants à quel point les produits, jugés certes invendables, sont précieux et comment, en les apprêtant avec soin, on peut encore en tirer le meilleur. Et cela a été une réussite sur toute la ligne. Les plus de 140 invités ont pleinement savouré le menu à 3 plats. En ont résulté des plats variés. Pour chaque plat, des mets composés de différentes délicatesses ont été servis, qui ont été répartis entre les tables et partagés entre les convives. Car les devises de la soirée étaient : « Sharing is caring » et « Il y en a tant qu'il y en a ! ».

Après le plat principal, le chef cuisinier du snack-bar HOPE de l'Armée du Salut Oswald et Iman, tous deux collaborateurs de l'équipe de bénévoles, ont répondu à de nombreuses questions dans le cadre d'une discussion de podium, telles que celles-ci : Quels sont les plus grands défis concernant le gaspillage alimentaire dans la cuisine et d'où provient-il le plus souvent (dans la cuisine) ? Ou : Combien de nourriture la paroisse de l'Armée du Salut de Zurich Central reçoit-elle de Table Suisse par semaine, et pour combien de personnes peut-on préparer un repas avec celle-ci ? Vous recevrez bientôt les réponses à ces questions.

Les recettes de cet événement motivent Table Suisse à continuer à se concentrer sur son activité principale qui est entièrement financée par des dons, à savoir distribuer de la nourriture et soulager la misère.

Résumé de la soirée : ce fût un événement réussi qui montre qu'une gestion responsable de la nourriture peut aller de pair avec un repas savoureux et que la solidarité avec des personnes dans la détresse a sa place partout.

Auteur

Judith Nünlist, Content Marketing Team

Publié le

27.6.2024