

Quand la gastronomie investit la rue

BIENNE Vendredi et samedi, l'Esplanade a fait office de quatrième halte en Suisse pour le Streetfood Festival.

PAR SÉBASTIEN GOETSCHMANN / PHOTOS MATTHIAS KÄSER



Malgré des températures frisquettes, l'Esplanade a été prise d'assaut par les estomacs assaillis par les gargouillis.

Oui, il est possible de proposer de la nourriture saine et savoureuse, même dans des food trucks ou sur des stands de rue. C'est le message que veut faire passer le Streetfood Festival, qui faisait halte à Bienne, vendredi et samedi, à l'occasion de la quatrième date de cette tournée à travers la Suisse.

Sur l'Esplanade de la capitale seelandaise, les épices, fumets de viande grillée, parfums de poissons et de friture, embaument l'atmosphère. Une cinquantaine de stands de nourriture du monde entier proposaient de déguster des spécialités d'une trentaine de pays. Ici, fini les classiques hamburgers-frites trop gras ou les beignets de crevettes industriels. Au Streetfood Festival, on mise avant tout sur la qualité et la fraîcheur des aliments utilisés. Pas de plats préparés ni d'organismes génétiquement modifiés, exhausteurs ou additifs industriels. C'est le terroir et le savoir-faire de ces cuisiniers de rue qui est mis en exergue.

Un voyage à travers le goût
Il n'est pas forcément nécessaire de réserver dans un restaurant étoilé pour sustenter les papilles des gastronomes de tout âge. On peut également être servi rapidement et bien manger sans se ruiner. C'est ce que la street food de qualité parvient gentiment à démocratiser. Ne dit-on pas que le bonheur passe aussi par l'estomac?

Un voyage à travers le goût

Il n'est pas forcément nécessaire de réserver dans un restaurant étoilé pour sustenter les papilles des gastronomes de tout âge. On peut également être servi rapidement et bien manger sans se ruiner. C'est ce que la street food de qualité parvient gentiment à démocratiser. Ne dit-on pas que le bonheur passe aussi par l'estomac?

pas que le bonheur passe aussi par l'estomac?

Dans la froideur de ce week-end, les courageux qui ont affronté la météo peu clémente de ce début de mois de mai ont pu réchauffer leurs sens avec les mets les plus variés. Sushis, hamburgers de bison, fish and chips, pad thai, dim sum chinois, spécialités japonaises, péruviennes ou asiatiques, langós hongrois ou malawah, une sorte de crêpe yéménite. Il y en avait vraiment pour toutes les bouches. Difficile de faire un choix, tant les spécialités culinaires éveillent notre appétit. Riz au curry ou hamburger pur bœuf pour le dîner? Les organisateurs de l'évènement conseillent d'ailleurs de prendre de petites quan-

tités pour pouvoir déguster un maximum de saveurs différentes.

Aussi pour les végétariens

Dans la panoplie des plats cuisinés, un seul stand se démarque en affichant un grand écriteau «veggie». Dans les émanations d'huile de friture, les badauds peuvent y goûter des brochettes de chips de patates, patates douces ou champignons. Les sauces proposées en accompagnement sont également végétariennes ou véganes. Mais, sur quasiment tous les stands, il est possible de trouver une solution végétarienne, comme au Jurassic Food, un food truck jurassien, qui prépare un burger composé de pain artisanal, d'une galette végétale

maison (épeautre, lentille, poireaux, haricot rouge), de salade, d'oignons, de tomates et de sauce ketchup ou curry. Mais, même si les habitudes alimentaires de la population changent peu à peu, le monde de la cuisine de rue laisse encore la part belle aux amateurs de viande.

Pour ceux que le menu principal n'aurait pas encore réussi à caler, des douceurs telles que macarons, caramels ou salades de fruits étaient également proposées. Pour faire passer le tout, des stands vendaient cocktails, vins et autres boissons du monde entier. De quoi être pleinement repu. Et comme le chantaient en chœur Astérix et Obélix: «Quand l'appétit va, tout va!»



Oui, il était bien présent, le hamburger. Parfois sous d'autres «formes».



Chaud, froid; sucré, salé; pour petits et grands. Et souvent avec les mains.

PUBLICITÉ

Le CFP félicité pour son bilinguisme

BIENNE Le Centre de formation professionnel (CFP) de Bienne reçoit pour la troisième fois le Label du bilinguisme.

Le Centre de formation professionnelle (CFP) voit son engagement se confirmer. Pour la troisième fois, l'école biennoise a obtenu le Label du bilinguisme. Celui-ci est décerné par le Forum du bilinguisme depuis 2001 afin de favoriser l'intérêt et le respect mutuel entre les communautés de langues partenaires. Tous les cinq ans, le Forum réévalue les détenteurs du label, qui, s'ils remplissent les critères d'éligibilité, se voit relabellisés.

«Par cette relabellisation, nous souhaitons relever les efforts conséquents entrepris par le CFP en faveur du bilinguisme. Et ce malgré le paradoxe qui

veut que les systèmes scolaires francophones et alémaniques soient de plus en plus séparés alors même que le monde professionnel exige aujourd'hui la connaissance du français et de l'allemand», relève le Forum dans un communiqué.

Formation bilingue

Le CFP remplit les critères d'éligibilité au label en proposant des initiatives qui promeuvent l'usage des deux langues, en disposant de personnels bilingues et en favorisant une communication interne de ce type. «Le Label du bilinguisme permet à l'école d'implanter de nouvelles of-



En 2017, le CFP fêtait ses 150 ans d'existence. MATTHIAS KÄSER

fres cantonales et intercantionales dans le cadre de la formation», précise le CFP.

Cela fait plus de 150 ans que l'établissement dispense des formations à des jeunes adultes de Bienne et environ afin

de préparer leur entrée sur le marché du travail dit primaire. Basé sur trois sites, divisé en quatre domaines, avec presque 300 collaborateurs et environ 2500 élèves, le CFP garantit une formation bilingue. **C-CSI**



Anne-Caroline Graber
Députée UDC au Grand Conseil

OUI au projet du Grand Conseil:
pour que l'aide sociale soit
une solution transitoire en situation
de détresse et pas une rente.

Oui à la modification
de la loi sur l'aide sociale
au projet du Grand Conseil

Non au projet populaire onéreux

Votation du 19 mai 2019
www.modification-aide-sociale.ch