

# La Mamma de Coire

Autor(en): **A.S.**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Génération plus : bien vivre son âge**

Band (Jahr): - **(2015)**

Heft 68

PDF erstellt am: **17.08.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-831061>

## **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

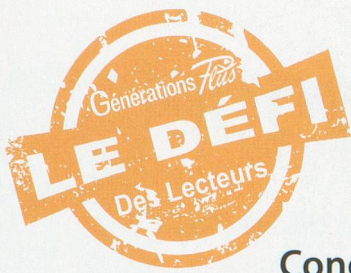
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

## **Haftungsausschluss**

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.





# La Mamma de Coire

**Congédiée à 59 ans, Antonietta Buoncore aurait pu arrêter là sa vie professionnelle. Mais c'était sans compter sur la fierté de cette maman d'origine calabraise, ses talents de cuisinière et la complicité de ses enfants Giulio et Emanuela, très présente depuis Genève.**

**A** 11 h 30, le restaurant est encore vide, mais sur la dizaine de tables on peut lire *Reserviert*. Avec sa palissade de bois blanc et le papier peint azur aux murs, l'endroit ressemble à une guinguette de bord de mer; plutôt en Italie, à écouter les nouveaux arrivants. «Come sta la mamma? Mi fa un caffè per favore?» La mamma, c'est Antonietta Buoncore. Les habitués l'appellent ainsi du nom de son restaurant *Da Mamma*. Mais pas seulement. Car Antonietta, c'est l'image même de la maman italienne, forte et généreuse, toujours revêtue d'un tablier de cuisine à la maison et éternellement soucieuse de savoir si l'on n'a pas une petite faim! D'ailleurs, c'est

ment du café. «J'ai des clients qui sont devenus de véritables amis, ils sont fidèles à ma cuisine. Et pas que des Italiens. Si les gens reviennent, ça veut quand même dire qu'ils sont satisfaits!» constate-t-elle avec beaucoup de fierté. En plat du jour ce vendredi midi, *pasta al salmone* et un plat végétarien, *pasta con carciofi*. «La qualité et la fraîcheur à prix modéré, c'est notre devise», déclare Antonietta.

## Une bonne passe

A bientôt 62 ans, Antonietta Buoncore est une femme heureuse; sans démonstration exagérée parce que «la vie m'a enseigné que ce qui t'est donné un jour peut être repris très vite». Disons alors

les oublies. Et puis j'ai perdu mon emploi d'aide-soignante, il y a deux ans, à 59 ans; alors il a bien fallu se retrousser les manches et se relever». Attendre la retraite? Inimaginable pour cette femme de tête, venue seule de Calabre à 28 ans chercher une vie meilleure en Suisse, avec deux petits enfants. «La dignité d'avoir un travail est irremplaçable. Mon destin, j'ai toujours voulu l'avoir entre mes mains. Je suis restée très orgueilleuse. Ne plus travailler, je n'y ai même pas pensé!» Retourner en Italie? «Ma vie est ici, à Coire, désormais.» Restait une seule option, réaliser son rêve, avec le soutien de ses enfants. «Ma volonté était grande, mais les enfants m'ont aidée à surmonter ma peur, car la concurrence est rude à Coire». Et pas seulement. Car dans la famille Buoncore, chacun a son rôle bien défini: «Mon fils s'occupe des finances, ma fille du marketing et moi j'ai mes bras», résume en riant Antonietta.



**Je resterai dans ma cuisine tant que le Seigneur m'en donnera la force.»**

**Antonietta Buoncore**

exactement ce qu'elle demande à sa fille quand elle franchit la porte. Emanuela travaille et vit à Genève. Aujourd'hui, c'est vendredi, elle a congé alors elle est venue donner un coup de main pour le service de midi et passer le week-end chez sa mère, à Coire. Comme souvent.

Le local, sis dans la vieille ville de Coire, est petit. Antonietta va et vient entre la cuisine et la salle les bras chargés d'assiettes, sans la moindre anicroche. Elle s'assoit parfois à certaines tables au mo-

qu'elle est dans une bonne passe. Ses deux enfants vont bien, ont de belles situations, sa fille dans le marketing à Genève et son fils dans la banque à Francfort; et surtout elle vient de fêter les deux ans de son restaurant!

*Da Mamma*, c'est son rêve de toujours, devenu réalité un peu par «obligation», raconte Antonietta. «Quand tu as un travail qui te plaît, que tu as l'habitude de le faire, tu ne lâches pas cette sécurité pour des projets précaires. Tu

## Retour à l'école

Ensemble, ils décident que son projet passera d'abord par la Sicile; Antonietta retourne à l'école, à Catane, six semaines payées par les enfants. «J'ai toujours cuisiné, pour les amis, à mon travail quand il y avait des apéritifs. Mais en autodidacte. Quand tu cuisines selon ton intuition, une fois ça devient rouge, une fois bleu. C'est bon, mais ce n'est jamais la même chose. Pour proposer des menus de qualité, il me fallait acquérir de vagues

## → SUR LE SITE

Inspirez-vous du projet d'Antonietta Buoncore raconté en vidéo sur [www.generations-plus.ch](http://www.generations-plus.ch)





Nicola Pitaro

Antonieta et sa fille Emanuela, deux générations unies par l'amour de la cuisine du Sud.

notions», explique modestement Antonietta Buoncuore.

### Ah les desserts siciliens

Passées ses journées sur les bancs de l'école et ses nuits dans une pâtisserie de renom, elle rentre à Coire un diplôme en poche et la tête pleine de recettes. «Surtout des desserts siciliens, que j'ai toujours aimés, et qui ne souffrent d'aucune concurrence ici.» Et que les clients peuvent déjà manger des yeux en entrant chez *Da Mamma*: des *cannoli siciliani*, des *arancini*, et surtout les *paste de mandorla*, de petits biscuits à la pâte d'amande devenus

en peu de temps LA spécialité d'Antonieta. «Celui qui les goûte est de suite séduit, c'est la fleur de nos yeux». Des biscuits que l'on peut désormais déguster dans le train du Glacier Express, et dans plus d'une quinzaine de points de vente aux Grisons; grâce aussi aux conseils avisés en marketing de sa fille.

### Pas de limite

«On fait tout ici, dans la cuisine du restaurant. C'est sûr que ça demande pas mal d'investissements, de nouvelles machines rien que pour emballer tous ces biscuits par exemple; et aussi

beaucoup d'heures de travail, aux fourneaux et au bureau», explique Antonietta à la tête maintenant d'une véritable petite entreprise de trois personnes. «J'ai toujours eu l'habitude de beaucoup travailler. La différence aujourd'hui, c'est que je suis vraiment satisfaite. Non seulement d'avoir réalisé mon rêve, mais que celui-ci marche bien», avoue-t-elle.

Alors pas question pour cette Italienne d'imaginer s'arrêter un jour. «Je resterai dans ma cuisine tant que le Seigneur m'en donnera la force.»

A. S.



### ET VOUS?

Peut-être avez-vous aussi profité de votre retraite pour vous lancer un défi?

Si vous souhaitez qu'on en parle, contactez-nous par écrit à [defis@generations-plus.ch](mailto:defis@generations-plus.ch), ou Générations Plus, r. des Fontenailles 16, 1007 Lausanne.