

Au bistrot comme à la maison

Autor(en): **Verdan, Nicolas**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Généralions**

Band (Jahr): - **(2018)**

Heft 97

PDF erstellt am: **12.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-830753>

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.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

<http://www.e-periodica.ch>



Au bistrot comme à la maison

Sur le coup de midi, ils poussent invariablement la porte de leur café préféré. Retraités, ils ne manqueraient pour rien au monde le plat du jour dans leur restaurant de quartier.

C'est déjà l'heure de dîner. Or, dans le frigo, il n'y a guère qu'un bout de fromage, un reste de soupe et trois yaourts. A l'âge de la retraite, qui plus est quand on est seul, cuisiner peut s'avérer un calvaire. Parfois, la simple idée de se faire à manger dans son coin suffit à couper l'appétit. Et, s'il existe bon nombre de services de repas à domicile, ils n'ont pas la convivialité des bistrotts de quartier.

Dans les villes, en particulier, bon nombre de cafés-restaurants accueillent une population de retraités, généralement seuls, et qui profitent tout autant des saveurs d'un plat du jour que de la chaleur ambiante. Pour cette clientèle particulière, la fidélité à l'établissement tient autant de l'habitude que du rituel : le plaisir simple de croiser des figures connues et l'as-

surance de se sentir bien, «comme à la maison». Quant au choix du restaurant, il obéit au minimum à trois critères : la proximité avec le domicile, l'accueil ainsi que la variété d'une cuisine goûteuse et familiale. Le plus souvent, ces habitués vivent en ville et, s'ils ne sont pas démunis, ils n'en sont pas moins sensibles aux prix du menu ou de l'assiette. Ils apprécient les formules associant soupe ou salade en entrée, plat et dessert. Pour ces personnes, la diététique se limite à un «juste» équilibre entre viandes et légumes. A raison d'un verre de vin ou d'une bière, l'alcool a sa place à table. En toute simplicité, le repas au bistrot tient, en quelque sorte, de la communion avec le souvenir de repas familiaux ou entre collègues, à l'époque où prendre le temps de déjeuner allait de soi.

A noter aussi que les patronnes et les patrons de ces bistrotts accueillants envers les seniors considèrent ces clients comme tous les autres. Jamais avares d'un coup de main ou d'un service, ils ne se muent pas pour autant en proches aidants ou autres auxiliaires de santé. Et c'est tant mieux s'ils n'ont pas transformé leur établissement en cantine pour aînés. Parce que, en fin de compte, cette clientèle, fidèle, n'aime rien tant que se fondre dans celle des autres habitués, plus jeunes.

DES CLIENTS COMME LES AUTRES

A Genève, à Lausanne et à La Chaux-de-Fonds, nous avons rencontré trois habitués qui ne manqueraient pour rien au monde leur petite table bien dressée et le sourire avenant d'un personnel aux petits soins. Georgette, Charles-Albert, dit «Toto» et Jean-René ont partagé avec *générations* les deux heures les plus conviviales de leur journée.

NICOLAS VERDAN

>>>

L'ASSIETTE DU JOUR, UNE CERTAINE

« J'apprécie la gentillesse des gens »

CHARLES-ALBERT SCHALLER,
95 ANS, GENÈVE

La Suisse, Charles-Albert Schaller, dit «Toto», l'a parcourue de bout en bout. Né dans le Jura, il a fait sa scolarité au Tessin avant d'embrasser une carrière de dentiste à Genève. C'est dans la vivante et populaire rue de Carouge que nous avons fait connaissance. Comme tous les jours, à l'exception du lundi et du mercredi, Toto déjeune à La Sportive, un café-restaurant à l'ancienne: tables bien mises, personnel aux petits soins et, surtout, une cuisine savoureuse, avec des produits frais et de saison. Aujourd'hui, c'est un bouilli de bœuf qui attend Toto: «Avant, ce bistrot s'appelait La Locanda. J'ai connu la patronne quand elle avait 20 ans. J'apprécie la gentillesse des gens à l'égard des vieux, comme moi, et j'ai l'impression de goûter à la cuisine de ma mère qui faisait, elle aussi, des légumes cuits.» Veuf de sa première femme et de sa compagne, père de trois enfants, Toto aime l'ambiance de ce restaurant. Il y côtoie les Genevoises et les Genevois qu'il a bien connus durant sa longue



carrière de dentiste au Lignon: «J'ai pris une retraite tardive. Tant que je pouvais marcher, j'ai continué de faire des extractions de dents.» Toto partage volontiers ses souvenirs entre midi et deux heures: «Durant la Mob, dans les Alpes tessinoises, qu'est-ce qu'on étaient gâtés!» Sans nostalgie, il évoque aussi le temps où les Suisses

chantaient: «Nous étions nombreux au Chœur du Club Alpin. Une époque révolue.» Parfois, quand lui vient l'envie de voyager, Toto prend le train Genève-Saint-Gall, aller et retour en première: «On est bien assis, c'est chauffé et j'aime observer la campagne suisse.» Le soir, Toto est frugal: «Je mange bien à midi et je ne tiens pas à grossir. Alors je pique-nique.»



GEORGETTE FARAUDO,
92 ANS, LA CHAUX-DE-FONDS

« Je ne me refuse

Sans la Brasserie de L'Etoile, à La Chaux-de-Fonds, Georgette Faraudo ne sortirait probablement plus de chez elle. Par chance, ce restaurant à l'atmosphère familiale se trouve à deux pas. Et tous les jours, dimanche compris, elle s'y rend pour manger. Le patron, Nicolas Turan Firar, vient la chercher et l'aide à rejoindre sa table préférée. Prévenant, sans en faire le moindre cas, le personnel de L'Etoile joue

IDÉE DU BONHEUR

« Je suis là presque tous les jours »

JEAN-RENÉ HENCHOZ,
66 ANS, LAUSANNE

A midi, Jean-René Henchoz se trouve souvent au Restaurant Les Bosquets, à l'avenue d'Echallens à Lausanne. «En hiver, je suis là presque tous les jours, même le dimanche, confie ce jardinier qui a eu la chance de prendre sa retraite bien avant 65 ans. J'aime ce mélange de cuisine de chez nous et de plats asiatiques.» Fondues moitié-moitié, bœuf à la sauce soya et oignons, raclettes et rouleaux de printemps, le menu de ce bistro de quartier ne s'embarrasse d'aucune étiquette. Les portions sont généreuses, les prix imbattables et la compagnie agréable. Tout en attaquant son assiette de lapin à la polenta, Jean-René raconte: «J'habite Pully, de l'autre côté de la ville. C'est devenu une cité dortoir et il n'y a plus de vieux cafés. Le luxe a passé par là.» Dès lors, ce célibataire emprunte tous les jours le bus 9 qui le dépose à quelques mètres des Bosquets. Jean-René a connu cette adresse grâce à des connaissances de l'Avivo (l'Association de défense et de détente de tous les retraités et des futurs retraités). «Comme je ne sais pas cuisiner, j'ai trouvé le bon endroit pour le plat du jour. L'été, je suis moins fidèle, car je préfère me faire un pique-nique et manger en plein air. Parfois aussi, au hasard de mes promenades, je m'offre une salée dans un tea room. Le soir, je mange un bout de fromage et des fruits.» Dans la salle à manger des Bosquets, Jean-René n'est pas le seul retraité. Il y a aussi Rémy, qui vient tous les jours. Tout le monde se connaît, les habitués ont même réalisé un petit livre avec leurs portraits et quelques commentaires bien sentis. «On forme une famille, lance un habitué. Quand quelqu'un meurt, on met une croix



sous sa photo.» Il arrive aussi que Jean-René vienne le soir. Il emporte avec lui l'un de ces bouquins qu'il déniche dans une boîte à livres à Pully. Originaire du Pays-d'Enhaut, ce fort en gueule a plusieurs chevaux de bataille. A commencer par la protection des données: «Comme disent les Chinois, le bon chat est celui dont on ne connaît pas la couleur, ni l'odeur ni la longueur des moustaches, des oreilles, des griffes et des dents, et encore moins le domicile ni l'existence.» On comprend mieux son attachement aux Bosquets. On s'y sent chez soi, mais tout le monde vous fiche la paix.

pas un bon petit verre de rouge »

un rôle essentiel dans la vie de Georgette. A tel point que, pour cette institutrice retraitée, L'Etoile c'est comme à la maison. Mieux encore: la cuisine est toujours bonne et il y a plus d'une occasion de se distraire. En général, Georgette ne se refuse rien. Pas même un petit verre de rouge. Le vendredi et le dimanche, elle est rejointe par un couple de retraités, nonagénaires eux aussi. Avec Max et Rosa, elle

passé un bon moment à refaire le monde. Sa voix a peut-être faibli, elle cherche parfois ses mots. Mais, quand elle se lance, Georgette est passionnante. Roumaine d'origine, elle vit à La Chaux-de-Fonds depuis soixante ans. Son fils, 62 ans, est diplomate et Georgette n'en est pas peu fière. Elle raconte qu'il vit aux Etats-Unis et qu'il est diplomate au CICR. Elle-même a appris plusieurs langues: le roumain et le français,

mais encore l'anglais et l'italien. Georgette a travaillé comme traductrice. Sans le rendez-vous quotidien à la Brasserie de L'Etoile, ses souvenirs demeureraient enfouis dans sa mémoire. A l'heure du café, il n'est pas rare que Georgette commande un «schnaps», comme elle dit avec gourmandise. Ensuite, c'est l'heure de la sieste. Ce n'est pas plus compliqué que cela à la Brasserie de L'Etoile.

N.V.