

A Bellecour, les « apprentis pizzaioli » mettent la main à la pâte

Les enfants confectionnent eux-mêmes leur pizza avant de la déguster en famille

CELA fait plusieurs mois que ça dure et ce ne sont pas les enfants, transformés en « apprentis pizzaioli » qui s'en plaindront. Le mardi, pour les cuisiniers en herbe, préparer eux-mêmes la pizza qu'ils vont manger, c'est permis !

Au centre de la salle du Pizza Pino Bellecour, tout est prêt pour les accueillir. Une petite table est garnie de tous les ingrédients indispensables à la réussite de l'opération, de la pâte de départ à la touche d'olives finale. Pour la décoration, une bougie entourée de petite bûches matérialise l'ambiance feu de bois. Le cérémonial est bien huilé : « l'apprenti pizzaiolo » doit d'abord penser à se laver les mains avant de revêtir une tenue appropriée. C'est en effet coiffés d'une toque et protégés d'un tablier que les enfants se voient expliquer par un pizzaiolo les différentes étapes de la recette. Il faut d'abord étaler la pâte, en appuyant bien fort avec les mains, puis la garnir de sauce tomate avant de la recouvrir successivement de tomates, de jambon, de fromage et enfin d'olives. L'apprenti délaisse alors le tablier de

cuisinier pour endosser une chemise rayée de serveur. Une fois cuit, il amène le chef d'œuvre jusqu'à la table de ses parents, sous les applaudissements des serveurs.

Entre 7 et 12 ans en théorie

En théorie, les apprentis doivent avoir entre sept et douze ans, en pratique, il leur suffit surtout d'être séduits par le projet. Delphine, la première à revêtir la toque n'a que 6 ans mais déjà un goût prononcé pour les pizzas. Bien qu'elle ait « attrapé un rhume dehors », elle se concentre sur sa tâche et s'alarme au moment où quelques bouts de fromages échappent à son attention et au cadre de la pizza. Le plus amusant pour elle, bien évidemment, c'est de « mettre le froma', des oli'et des toma' ». Delphine savait avant de venir qu'elle allait confectionner une pizza, les autres enfants, venus dîner en famille, découvrent cette possibilité sur place et ne s'en privent pas.

Une soirée pimenterée

Marie-France a huit ans et demi et prétend ne pas être

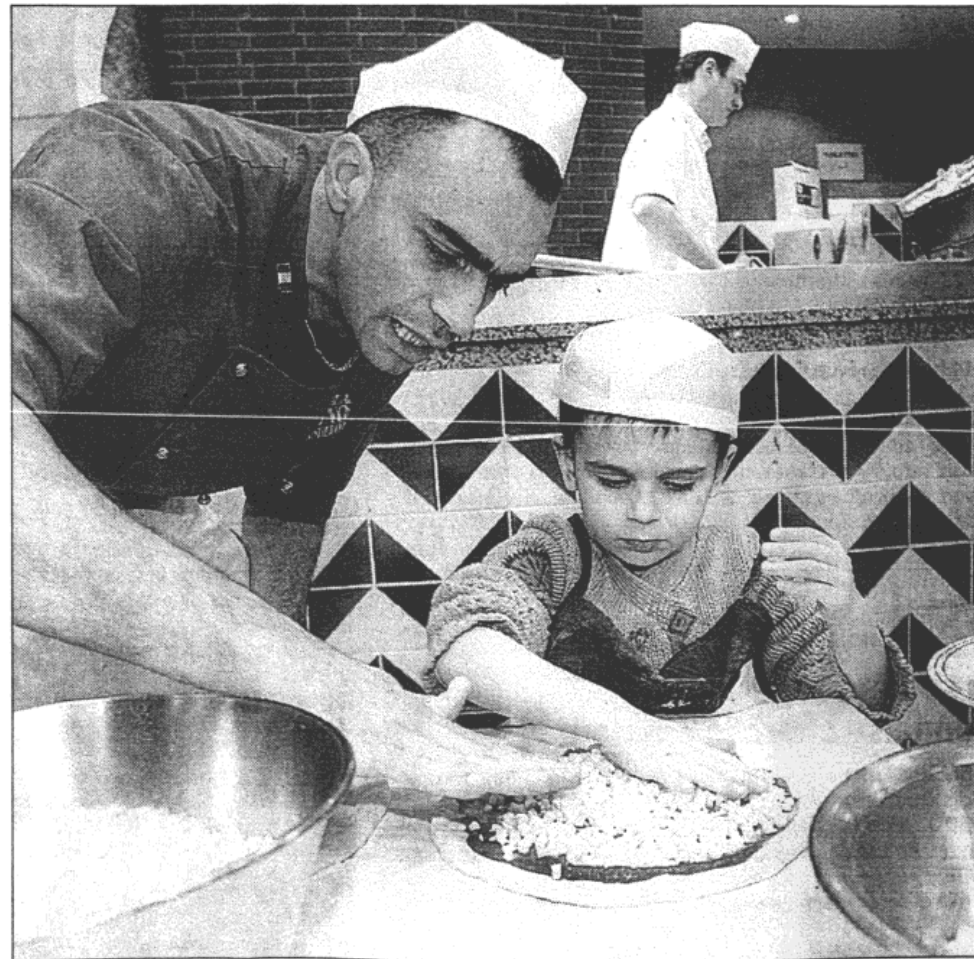
très gourmande. Elle a hésité avant d'accepter la proposition de la serveuse mais a finalement décidé de pimenter sa soirée. « Une dame m'a proposé alors j'ai pas voulu. Puis j'ai mangé du piment et j'ai bien voulu. »

Finalement, Marie-France est conquise. « C'était merveilleux » affirme-t-elle, « ce que j'ai préféré, c'était d'étaler la tomate parce que ça m'a fait rire ! ».

Ce fut ensuite au tour de Samy, qui, du haut de ses cinq ans, s'est appliqué à étaler la pâte d'une main ferme.

Tout cela sous le regard attentif de sa grande sœur, Nour, qui n'en a pas perdu une miette grâce à son appareil numérique.

La petite Amalia vient, elle, de finir de mettre la main à la pâte, elle s'exclame, la main dans celle de sa mère, « Maman, j'veux faire une autre pizza ! » Cri du cœur ou complainte de l'estomac ?



Delphine, 6 ans et un grand avenir dans la restauration et surtout un goût prononcé pour les pizzas / Photo Jean-Marc Collignon