

Son cookie lui vaut un joli titre

APPLES Geneviève Auberson a remporté un concours de cuisine réservé aux aînés.

PAR ANNE DEVAUX

« Je n'aimais pas tellement cuisiner, avant. Et un jour, cela s'est déclaré », glisse Geneviève Auberson, championne de la première édition des « Recettes secrètes de nos aînés ». Organisé par le restaurateur de collectivités Eldora, dont le siège est à Rolle, ce concours inter-EMS suisse romand a réuni les trois finalistes le 25 septembre à Ecublens, théâtre de la dernière épreuve. Le thème était imposé – la réalisation d'un dessert – et les candidats représentaient leur canton respectif, soit Genève, Valais, Vaud.

Chaque participant a travaillé en binôme avec un membre de son EMS. Résidente de la Fondation Baud, à Apples, Geneviève Auberson, benja-

mine du concours avec ses 74 ans, était accompagnée d'Elie, animateur socioculturel.

“
J'ai commencé à cuisiner
il y a une dizaine d'années,
par les tout simples.”

GENEVIÈVE AUBERSON
GAGNANTE DU CONCOURS « LES RECETTES
SECRÈTES DE NOS AÎNÉS »

Des mois d'entraînements

« Il y a une dizaine d'années, quand j'étais encore à la maison, j'ai commencé par les tout simples », c'est-à-dire les sauces. Puis elle a ajouté les légumes, la viande et la pâtis-

serie. « J'adore les biscuits et les cakes », confesse-t-elle. C'est avec son cookie géant « ganache, pistache et fruits rouges frais » qu'elle a remporté la médaille d'or du concours.

Pour accéder à la finale, il a fallu passer, le printemps dernier, par l'étape des éliminatoires. Un jury composé de quatre testeurs s'est rendu à l'EMS Fondation Baud et Geneviève Auberson l'a convaincu avec un mille-feuille revisité. A sa grande surprise, elle a été sélectionnée pour représenter le canton de Vaud.

Avec Elie et le chef cuisinier de l'institution, elle s'est mise au travail pour préparer l'ultime épreuve. Des mois d'entraînements au cours desquels « résidents et collaborateurs ont goûté de nombreuses versions



Geneviève Auberson richement entourée de « collègues » des cuisines et de la direction de la fondation Baud, des MOF membres du jury (à sa droite Philippe Gobet et, deuxième depuis la droite, Georges Roux). A droite, son généreux cookie. ELDORA SA

de son cookie à partager, qui est devenu notre dessert phare », révèle Anick Chevalley, directrice de l'institution.

Le stress de la finale

Le jour de la finale, entourée par l'équipe de la Fondation Baud, la championne était très stressée, « mais quand l'épreuve a commencé, Elie m'a causé tout du long et cela m'a bien aidé à me détendre ». Un jury de huit personnes

– dont deux MOF (meilleurs ouvriers de France), Georges Roux, à la retraite, et Philippe Gobet, ambassadeur de l'excellence de l'École hôtelière de Lausanne – a départagé les candidats. L'ambiance était digne d'une émission de télévision: une épreuve d'une heure, et « on ne se parlait pas entre candidats », se souvient Geneviève Auberson.

Outre la fierté de la victoire, qu'elle exprime avec beaucoup

de modestie, Geneviève Auberson a reçu un chèque de 1000 francs pour réaliser son rêve: visiter la ville de Dijon, « faire les magasins et flâner dans les ruelles du quartier historique ».

L'équipe de l'EMS s'occupe de tout. En attendant, Geneviève Auberson, qui aime encore plus marcher que cuisiner, se remet de ses émotions en bravant tous les temps pour sa promenade quotidienne.

