



Vreni Schmid, organisatrice des «Vreni's Tavolata»

◀ Quoi de plus sympathique que de manger en bonne compagnie? Et pourtant, à partir d'un certain âge, il arrive que les repas en compagnie se raréfient. Tavolata, un réseau de seniors, se propose d'y remédier en encourageant ceux-ci à tisser de nouvelles relations en préparant, puis en dégustant ensemble des repas. Après le décès de son mari, Vreni Schmid prit l'initiative d'organiser à Oberengstringen ces «tables d'hôte» d'un genre nouveau, organisation dont elle assume désormais la direction.

On sonne à la porte de Vreni Schmid. Les premiers invités sont arrivés. C'est aujourd'hui que se tient une nouvelle réunion des «Vreni's Tavolata» d'Oberengstringen. Tandis que les six convives prennent l'apéritif au salon, Vreni Schmid et Ursula Largier s'affairent en cuisine. Vreni Schmid montre à sa collègue comment présenter le hors d'œuvre: «Trois tranches de melon à gauche et à droite, la salade au milieu et les figues d'Oberengstring en garniture.» Tavolata a été créé en 2010 par le Pour-cent culturel de Migros (www.tavolata.net) qui patronne le projet en collaboration avec la Haute école de pédagogie de Zurich et assiste et conseille les représentants du réseau. Des cours d'initiation et des cours de cuisine sont régulièrement organisés. Lorsque Vreni Schmid a entendu parler en 2010 de la première soirée de promotion, elle s'est aussitôt dit: «il faut que j'y aille.» Elle avait perdu son mari deux ans plus tôt. «A cette époque, manger seule était pour moi un cauchemar», se souvient cette élégante octogénaire. La présentation de «Tavolata» fit forte impression sur Vreni: «On nous encourage à prendre des initiatives, à planifier et réaliser des projets.» Au terme de cette première réunion, Vreni Schmid s'est plongée dans son carnet d'adresses et a écrit à une bonne trentaine de retraités d'Oberengstringen, leur présentant le projet «Tavolata» en les invitant par la même occasion à un repas d'essai chez elle. «Quinze personnes ont réagi en manifestant de l'intérêt et huit d'entre elles ont déclaré vouloir participer», se souvient notre retraitée. Chaque Tavolata de Suisse a son propre caractère. «En ce qui me concerne, je savais que je voulais organiser des tables d'hôtes pour retraités célibataires et que chacun des membres devrait inviter les autres à tour de rôle.» Bien que le repas partagé fût le principe

même de cette communauté, l'art culinaire vient au second plan. La majorité des seniors du groupe avouent que faire la cuisine n'est pas leur occupation favorite. Ce qui compte pour eux, c'est surtout l'échange et les conversations. Ursula Largier, le bras droit de Vreni Schmid, fait partie d'une grande famille. On pourrait donc penser qu'une association comme Tavolata n'a pas grand sens pour elle. «Au contraire», intervient Ursula Largier: «Au sein de la famille, les priorités sont différentes de celles des groupes de contemporains.»

Vreni Schmid aime son rôle d'hôtesse. Elle convie ses invités à table. Les couverts en argent sont polis, les paniers à pain remplis, les verres transparents comme du cristal. Après que l'apéritif a permis à chacun de donner son avis sur Facebook et Twitter ou sur les commandes de timbres-poste par SMS, les conversations à table tournent ensuite sur la religion, l'engagement d'utilité publique, la forme de Roger Federer ou la conduite automobile à un âge avancé. La Tavolata de Vreni compte actuellement douze membres, tous âgés de 70 à 85 ans – dont cinq hommes. «Beaucoup de retraités vivent à Oberengstringen; une deuxième Tavolata serait bien utile» nous dit Vreni. «Il n'est toutefois pas évident de motiver les retraités: en effet, nombre d'entre eux vivent retirés et ne font pas partie d'un réseau.» Rien d'étonnant donc si les hôtes de Vreni étaient déjà, leur vie durant, socialement engagés, que ce soit dans une paroisse, une chorale, un cercle de femmes ou une commission culturelle.

Le Pour-cent culturel de Migros a élaboré un certain nombre de règles que les Tavolata doivent respecter: organisation autonome, rencontres régulières, répartition des tâches, participation aux activités du réseau «Tavolata» et alimentation équilibrée et de bon goût. Aujourd'hui, Vreni sert à ses convives du filet en croûte avec des haricots, des champignons et des carottes. Les assiettes se vident rapidement. Mais les discussions animées se poursuivent bien au-delà du dessert ...

Texte
ANDREA BAUMANN

Photo
THAI CHRISTEN