

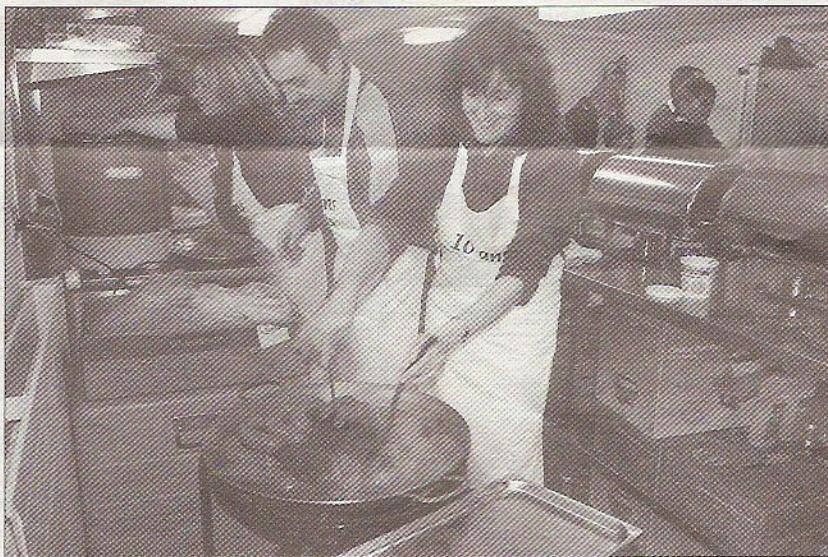
Le premier festin de la St-Martin a rimé avec solidarité et gourmandise du côté de Saint-Brais

Dimanche à midi, coup de feu dans les cuisines de la halle de gymnastique de St-Brais. Ici, on s'active derrière une grande poêle en fonte dans laquelle cuisent une quantité de röstis. Là, on met des boudins à griller. La fumée et la chaleur se répandent dans la petite pièce. Les fronts sont mouillés mais les petites mains continuent de s'affairer. Il faut dire que la salle d'à côté ne contient pas moins de 210 affamés...

Ce jour-là, l'association «Les Amis de Svieta» organisait la St-Martin pour marquer son dixième anniversaire. Cette organisation caritative – qui compte plus de 200 membres jurassiens – intervient auprès de nombreux orphelinats du sud de l'Ukraine afin d'offrir aux enfants les soins médicaux dont ils ont besoin. Dans ce pays, si les consultations médicales sont gratuites, le transport, lui, ne l'est pas.

Une aide pour la bonne cause

L'association mobilise donc toutes les ressources nécessaires afin que les petits malades puissent se rendre dans les hôpitaux; elle exerce également un contrôle du diagnostic. Cet organisme est chapeauté par le Fribourgeois Pascal Chavaillaz (l'un des membres fondateurs), Christophe Hürlimann d'Epauvillers (président) et Véronique Erard-Guenot de St-Brais. Tous trois ont souhaité organiser cet événement gargantuesque à l'intention de leurs fidèles donateurs. Une manière de saluer et d'encourager la générosité!



Branle-bas de combat dans les cuisines : les cordons-bleus du jour s'activaient, vêtus du tablier confectionné pour le 10^e anniversaire de l'association caritative.

photo per

Le moins que l'on puisse écrire, c'est que cette première a fait un véritable carton. Dans la salle pleine à craquer se côtoyaient des Francs-Montagnards, des Ajoulots mais aussi des Suisses alémaniques et même une personne venue exceptionnellement d'Ukraine. Tous ces convives ont pu goûter au menu complet de la St-Martin composé de huit plats faits maison. «Pour parvenir à tout préparer, nous avons pu compter sur l'aide précieuse de nos proches. Les grand-mamans ont par exemple mis la main à la pâte en mitonnant les gelées et les boudins. Des personnes ont aussi spontanément proposé de réaliser trois à quatre litres de crème brûlée» nous expliquait Christophe Hürlimann. En

outre, 25 bénévoles se sont relayés en cuisine ou au service afin de rassasier les gourmets. Notez que pour y parvenir, il aura fallu pas moins de 50 kilos de rösti, 25 kilos de compote de pommes, 240 boudins et autant d'atriciaux!

Précisons enfin que l'intégralité des bénéfices ira aux projets de cette association. Il faut savoir que Pascal Chavaillaz se rend deux fois par an en Ukraine. Il veille ainsi à la bonne utilisation des fonds engagés. Christophe Hürlimann précise encore que le 100% des dons récoltés est reversé aux Ukrainiens, les frais annexes étant supportés par les trois familles engagées dans cette opération. Plus d'informations sur: www.svieta.org (per)