

# Marcel ravin aux fourneaux pour le Foyer de l'Espérance

**INTERVIEW.** Pour cette nouvelle édition du traditionnel **dîner de charité** au bénéfice du Foyer de l'Espérance, qui aura lieu ce **vendredi 4 décembre**, le chef Marcel Ravin vous a concocté un **menu particulièrement gourmand** !

« La cuisine est un acte de pureté et d'amour... » et de partage ?  
 Bien sûr de partage aussi ! Pour moi, il n'existe pas d'amour sans partage !

**Comment vis-tu cet échange avec le Foyer de l'Espérance ?**  
 Voilà déjà trois ans que je me suis engagé auprès du foyer. Chaque année, à l'approche de l'événement, je suis toujours impatient de retrouver les jeunes qui vivront les préparatifs et le dîner de gala avec moi. Je ressens tellement de joie et de fierté lorsque la cuisine parvient à faire briller les yeux de ces jeunes à qui la vie n'a pas toujours fait de cadeaux... Tant que l'Espérance me sollicitera, je répondrai présent...

**Comment cela a-t-il commencé ?**  
 En 2012, alors que j'étais dans mes cuisines du Monte-Carlo Bay Hotel & Resort, je reçois un appel de la responsable des relations publiques de l'Espérance qui me présente son projet : organiser un dîner de charité pour récolter des fonds qui serviraient à financer la cuisine de la filière CAP cuisine. J'ai de suite adhéré à cette aventure et nous nous sommes ainsi mis à la recherche d'un lieu qui pourrait recevoir 80 convives... L'Hôtel le Bakoua a généreusement accepté d'ouvrir ses portes pour la cause et dès la première année, au vu des très nombreuses demandes de réservation, nous avons fini par accueillir 120 personnes !

**Comment se passe la préparation de ce dîner ?**  
 Les élèves commencent les préparatifs le lundi afin d'être prêts pour le grand soir, le vendredi !  
 Tous les jours, ils s'affairent en cuisines de 8 h 30 à 16 h 30 avec une pause pour le déjeuner. Quand vient la soirée de gala, quelques enfants participent au service du soir et là, c'est l'effervescence... Le premier service que nous vivons, nous en ressortons rarement indem-

“  
 C'est la promesse d'une soirée grandiose



Photo Archives/France-Antilles

**Pratique**  
 – Marcel Ravin prépare la 3<sup>e</sup> édition du Dîner de Charité au profit de l'Espérance Patronage Saint-Louis.  
 – Ce dîner aura lieu le vendredi 4 décembre 2015, avec le soutien de leur partenaire l'hôtel Bakoua.  
 – Réservations : 0596.75.01.93 / 0696.45.96.66.  
 – Don minimum : 200 euros par personne.

nes ! En principe, j'adore ce moment car c'est à cet instant-là que l'on détecte toute la fierté qu'éprouvent ces enfants... Ils ne sont plus des adolescents, ils redeviennent le temps de quelques heures des enfants pour qui croire et espérer est de nouveau possible.

**Comment les jeunes accueillent-ils ton enseignement ?**  
 Il y a tous les profils : les enthousiastes, les réticents... Mais déjà au bout de quelques heures de travail avec moi, ils assimilent les règles. Dans une cuisine, c'est aussi l'esprit d'équipe qui domine... Personne ne peut se cacher et si un élève fait preuve de moins de motivation, il se fait vite reprendre par ses camarades avant même que j'aie le temps d'intervenir ! Je crois fermement que si le cadre est imposé dès le départ, il n'y a pas de place aux débordements. Ce sont des jeunes qui sont aussi conscients

de la chance qu'ils ont de pouvoir participer à un tel événement, qui prend chaque année encore plus d'ampleur en Martinique.

**Une petite idée du menu qui nous attend ?**  
 Il sera gourmand et se déclinera sous 6 plats ! Je tiens d'ailleurs à remercier la participation du Lycée Bellefontaine et du RSMA qui rendent eux aussi la soirée possible par le service de ce menu, des vins et du prêt de matériel... Et tant que j'en suis aux remerciements, je pense également à tous les bénévoles qui nous aident et accompagnent la responsable des relations publiques du foyer de l'Espérance, Madame Fabienne Bosc, dans toute l'organisation de ce gala, et je salue également la fidélité de mes amis Philippe Lucide et Charlie Counali qui répondent toujours présent pour

me seconder en cuisine. Cette année, je serai également accompagné de l'un de mes sous-chefs de Monaco, Lindley Lanappe... Bref, c'est la promesse d'une soirée grandiose, à l'image de toutes ces personnes qui se donnent sans compter. Pour revenir au menu, je peux vous citer une « Andouillette de vivaneau au lambis et mandja avec une étuvée de légumes bokay » ou encore une « Canette rôtie aux 12 saveurs, texture de patate douce aux agrumes » avant de se rafraîchir avec le « lacté de citronnelle, sorbet au manioc »... Mais le mieux est encore de venir y goûter et ainsi contribuer à l'épanouissement de tous ces enfants...

“  
 Le mieux est encore de venir et ainsi contribuer à l'épanouissement de tous ces enfants