

Quand les enfants revêtent le tablier de pizzaiolo

LES BONS PLANS À L'INTÉRIEUR 4/6

Des quartiers de pomme. Un ingrédient peu habituel pour une pizza? Peu importe, c'est celui que le petit Elia, 5 ans, a choisi de mettre sur la sienne. Nul n'oserait le contredire: ce matin devant le four brûlant de la Pizzeria Choucas à Loèche-les-Bains, le pizzaiolo, c'est lui.

Il peut d'ores et déjà se préparer à recevoir le diplôme factice qui en atteste, et qui a fait bomber le torse d'une ribambelle d'enfants avant lui. «Quelque trois cents», évalue le patron, Gilles Nebel, en remontant le fil de cette activité mise sur pied avec son épouse Marlène, il y a quatre ans, à leur arrivée à la tête de la pizzeria. Depuis, tous les jeudis de l'année entre 10 h et 11 h 30, c'est le même rituel. Les jeunes participants, au nombre maximal de six, commencent par dessiner et baptiser la pizza de leurs rêves. «On leur suggère aussi des variantes sucrées, composées de chocolat, de crème fraîche, de cerises ou de Haribo. Mais dans l'ensemble ils préfèrent le salé!» sourit Gilles Nebel, qui anime lui-même l'atelier. Le jambon et le salami caracolent en tête des préférences. Vient ensuite le moment où les pizzaiolos en herbe revêtent toque et tablier, pour

mettre littéralement la main à la pâte. «On leur explique comment la fabriquer et combien il est important de la laisser gonfler pendant la nuit», note le Haut-Valaisan, qui supervise les opérations au besoin en français, en anglais ou en italien. Age minimal conseillé: 3 ans.

L'enfournage, le clou de l'atelier

L'un après l'autre, devant un four chauffé à 300 degrés et sous la surveillance du boss, les jeunes marmittons s'exécutent. Timidement comme ce matin-là en compagnie d'Elia et de ses frères, ou dans une ambiance décontractée. Une photo vient parfois immortaliser le clou de l'activité, l'enfournage. «La pizza est juste précuite. Nous la remettons au four au moment où les parents commandent leur propre pizza. Toute la famille peut ainsi manger en même temps», note Gilles Nebel, qui peut se targuer de détenir une bonne astuce pour attirer et fidéliser la clientèle. Les parents, de leur côté, sont ravis de ne pas avoir à élever la voix avec le sempiternel: «Finis ton assiette!»

ESTELLE TRISCONI



» Y ALLER

PIZZERIA CHOUCAS

Dorfstrasse 9, à Loèche-les-Bains (VS).

LE JEUDI L'atelier a lieu tous les jeudis de 10 h à 11 h 30 sur inscription (6 participants au max.), à l'Office du tourisme au 027 472 71 71. Prix: 25 francs par enfant, pizza et boisson inclus. A noter que le restaurant, labellisé Familles bienvenues, dispose d'une salle à manger pour elles avec coin jeu.

www.choucas.ch