

SOCIAL La fondation Compétences bénévoles, destinée aux associations non lucratives, ouvre une antenne en Valais.

Coaches bénévoles à disposition

CHRISTINE SAVIOZ

Des coaches bénévoles pour des associations à but non lucratif: c'est ce qu'offre la fondation Compétences bénévoles. Si elle existe depuis 2008 dans le canton de Vaud, où elle est reconnue d'utilité publique, elle vient d'ouvrir une antenne en Valais.

Jusqu'à présent, six organismes, comme la Ligue valaisanne contre le cancer ou l'institut Saint-Raphaël à Champlan, ont déjà fait appel à ces services gratuits dans le canton. «En général, le bénévole s'engage pour des missions précises qui durent entre 6 à 9 mois, à raison de 2 à 3 heures par mois», explique Marie Zimmermann, la responsable de l'antenne valaisanne.

L'idée de Compétences bénévoles est de mettre à disposition d'organisations actives dans le domaine de la santé, du social, de la culture ou de l'environnement, des personnes expérimentées pour les aider dans la mise en place d'un projet. «Nous aidons l'organisme, mais nous ne faisons pas les choses à sa place. Nous ne fournissons ni le pêcheur, ni la canne, mais les explications pour pêcher. Nous avons d'ailleurs l'habitude de dire que nous sommes dans le transfert et non dans le faire», ajoute Marie Zimmermann. Le bénévole agit ainsi comme un coach.

Les organismes intéressés doivent fournir un dossier très complet, avec des détails sur le projet à développer. «Nous sommes très exigeants. En fait, les futurs bénéficiaires doivent avoir fait une remise en question déjà. La demande doit être constructive», précise encore la responsable de l'antenne valaisanne. Les dossiers sont ensuite examinés par un comité de sélection qui donne, ou pas, son aval.



Six organismes valaisans ont déjà fait appel à la fondation cette année, dont la Ligue valaisanne contre le cancer représentée ici par sa secrétaire coordonnatrice Sabine Rast, avec son «coach», Jean-Pierre Pralong. LE NOUVELLISTE



«**Nous aidons l'organisme, mais nous ne faisons pas le travail à sa place.**»

MARIE ZIMMERMANN RESP. DE L'ANTENNE VS DE COMPÉTENCES BÉNÉVOLES

Suivi assuré

Une fois le projet avalisé, il sera suivi au fil des mois par la fondation Compétences bénévoles. «Cela permet à chacun, aussi bien au bénévole qu'au bénéficiaire de l'aide, d'avoir l'assurance que les choses ne vont pas déraiper et vont bel et bien répondre aux objectifs fixés», ajoute Marie Zimmermann.

Les projets concernent toujours des activités périphériques de l'organisme. «Nous agissons

pour un but précis. Par exemple, nous offrons une aide pour des problèmes de ressources humaines, pour des soucis de comptabilité, de communication, etc.» L'antenne valaisanne a par exemple aidé l'association Insieme à réaliser un cahier des charges nécessaire à l'achat d'un logiciel d'administration. «L'association a ensuite pu utiliser ce cahier des charges pour comparer les offres sur le marché», explique encore Marie Zimmermann.

Quant aux bénévoles de l'antenne valaisanne, ils sont aujourd'hui au nombre de sept, dont un chef de projet, un directeur associé dans une société d'ingénierie et de développement durable, une ancienne coordinatrice d'un organisme fédéral, une professionnelle de la vente ou encore un ancien hôtelier enseignant.

Une mission délimitée dans le temps

Chaque bénévole a une formation assez spécifique; tous sont à 80% au moins en activité. «Ce sont des personnes qui ont envie de s'engager pour la société, mais qui n'ont pas beaucoup de temps.» La fondation Compétences bénévoles leur permet de cibler leur mission sur un temps fixé à l'avance.

«La personne sait qu'elle s'engage pour 6 mois par exemple, mais qu'ensuite, ce sera fini. Nous

L'AVIS DE



JEAN-PIERRE PRALONG BÉNÉVOLE

«C'est une aide sans arrière-pensée commerciale»

«J'ai une activité à 100% comme directeur adjoint et chef de projet, mais j'avais envie d'avoir une activité bénévole hors de ma vie professionnelle. Ayant entendu parler de la Fondation Compétences bénévoles, j'ai proposé mon aide. Depuis mai 2012, j'aide donc la Ligue valaisanne contre le cancer à optimiser son organisation. Aider cette association me touche particulièrement car mes parents sont tous deux décédés du cancer; c'est un peu ma façon d'aider les malades. Ce qui me plaît aussi, c'est qu'il n'y a pas d'arrière-pensée commerciale. Je suis juste là pour aider la ligue à mieux fonctionner. Pour l'instant, nous avons analysé les forces et les faiblesses. J'ai déjà amené quelques pistes, mais le travail continue...» ● CSA

L'AVIS DE



CHRISTIAN BADER DIRECTEUR DE L'INSTITUT SAINT-RAPHAËL

«Nous étions faibles en communication»

«Nous sommes faibles en communication par rapport à notre institut, mais nous n'avons pas de budget pour prendre des cours. La fondation Compétences bénévoles nous permet donc de combler nos lacunes sans frais. Comment doit-on communiquer, aux parents et à la presse, s'il nous arrive un gros pépin ou en situation de crise? Ce sont des questions auxquelles nous cherchons des réponses avec Agnès Forbat, conseillère en communication et bénévole de la Fondation. Nous travaillons aussi sur l'image de l'institut Saint-Raphaël et sur le message que nous voulons faire passer. Cela nécessite une remise en question aussi. Nous avons commencé ce travail cet automne; il durera sans doute jusqu'à la fin de l'année scolaire.» ● CSA

nous engageons à faire respecter ce qui a été décidé au départ.» Les partenaires – le bénévole et le bénéficiaire – signent d'ailleurs une convention de collaboration

La fondation vit uniquement grâce à des parrains, des entreprises ou des particuliers. ●

Renseignements sur www.competences-benevoles.ch

VÉTROZ Le café des Amignes a invité le grand chef afin qu'il concocte un menu pour ses clients.

Retour vers le futur dans l'assiette de Denis Martin

FRANCE MASSY

Denis Martin est un homme de spectacle. De Madrid à Abu Dhabi en passant par Moscou, Guajanto (Mexique) ou Chalon-sur-Saône, le cuisinier de Vevey réalise des performances culinaires. Ce mercredi 12 décembre 2012, c'est le café des Amignes à Vétroz qui lui a servi de Grand Théâtre. Un public de 79 gourmands (personne ne le savait auparavant, mais le Café des Amignes est extensible) a suivi une démonstration ludique de cette cuisine dite «atomique».

Déstructurer et décomplexer

Intitulée «Repas du futur, acte II, Denis Martin, le retour», la soirée a tenu ses promesses. Le chef nous a montré comment déguster du Rien, autrement dit une bleue des glaciers (de chez Abricool) invisible; comment monter des œufs sans se casser le poignet (le bicarbonate, ça sert à ça); comment réaliser un gâteau d'anniversaire en 2 minutes chrono (avec des bougies à l'intérieur!) ou encore comment cuire un œuf à la coque à l'azote tout en fumant le cigare... Bref, c'était rigolo. Denis Martin est un acteur comique. Il le



Denis Martin, un cuisinier qui ne manque pas d'air. LE NOUVELLISTE

clame haut et fort: «cuisiner, c'est sérieux, mais déguster doit être amusant. Foin de ces restos gastros où l'on s'ennuie!» Avec Denis Martin, nos papilles se fendent la gueule et tant pis si notre porte-monnaie risque de la faire. Un menu Denis Martin, c'est une expérience sensorielle unique et il a décidé que ça n'aurait pas de prix. Ou plutôt si.

Le menu Evolution (24 créations) servi à Vevey revient à 360 francs par personne (prix indiqué sur le site www.denis martin.ch). Au café des Amignes, le repas du futur (11 plats) a été facturé 190 francs. Ce qui n'a pas freiné les clients avides de sensations nouvelles. «C'est la deuxième fois que nous organisons une soirée avec Denis Martin et

les deux fois, nous avons affiché complet en 24 heures», avoue Tony Fasano, pas mécontent d'amener à Vétroz cette star des fourneaux et de la chimie.

Certaines créations sont devenues des classiques que Denis Martin n'hésite pas à reproduire. Thon au chocolat blanc, wasabi et huile de cacahuètes grillées, Poudre de boudin noir cryogénisée et sa délicieuse purée ou autre Pigeon voyageur côtoient des plats plus récents, tel cet étonnant birchermüesli de foie de canard, ces gambas inspirées de l'idée du taillé aux greubons, cette tartiflette à la tomme de Brusson, ou encore ce paysage vaudois abstrait... Denis Martin est un malin, il esquive l'effet mode en mettant le terroir à portée de bouchées moléculaires. Il sait qu'on a tous besoin de retrouver des goûts d'enfance qui, comme le terroir, rassurent. Alors le voilà qui nous offre une odeur de filets de perches au beurre noisette issue d'une tête de moine inédite ou un sachet coca «ine» pour nous rappeler les «tiki» de nos 10 ans.

Les magnums de Vétroz

Pour Denis Martin, l'accord mets et vins n'a pas vraiment d'intérêt. «J'aime

le vin, mais ma cuisine en tant qu'expérience sensorielle se suffit à elle-même. Par contre, avant et après le plat, on peut apprécier magnifiquement les vins.» Les patrons du café des Amignes ont profité des soirées Denis Martin pour promouvoir les magnums des encaveurs de Vétroz.

«Comme nous avons de grandes tables, c'est l'occasion de mettre en avant un contenant qu'on a tort d'oublier. En magnum, la qualité du vin est supérieure et le prix de vente n'est pas exorbitant. Nous les gardons en évidence avant et durant les fêtes de fin d'année. Nos clients peuvent en acheter et ça marche bien.»

Tony, Patricia et Stéphanie Fasano ont repris le café des Amignes le 1er juin 2011. A leur arrivée, la coopérative – composée de 10 encaveurs sur les 17 que compte le Groupement des encaveurs de Vétroz – leur a demandé d'élargir l'offre du bar à vins à la restauration. Les racines transalpines de Tony ont inspiré la carte des mets: tapas à l'italienne et pâtes fraîches, mais aussi foie gras maison, tartare, tranche de viande et caquelon des Amignes... une recette de leur ami Denis Martin. ●