

Un repas de réveillon offert au personnel soignant

Le restaurant Emilio a livré 80 plats, et beaucoup de réconfort, aux hôpitaux

Parce que l'année 2020 aura été sombre pour beaucoup d'entre nous, jalonnée d'espoir et de désespoir, Claudio, propriétaire du restaurant Emilio, situé à Saint-Giniez (8^e), a décidé d'apporter un moment de réconfort au personnel soignant. Eux qui étaient au front - et qui le sont toujours - en première ligne face à la pandémie de Covid-19 qui aura tristement marqué cette année écoulée.

Hier, dès 7 h du matin, le chef au chaleureux accent italien, dont la réputation n'est plus à faire, a concocté 80 plats pour les services de réanimation des hôpitaux de La Timone, Saint-Joseph et Clairval-Ramsay. Au menu, "un repas prestigieux avec des pro-



Pour le réveillon du 31 décembre, Claudio, chef du restaurant Emilio, a cuisiné gracieusement un repas de fête italien aux soignants.

/ PHOTO GEORGES ROBERT

"Je voulais prendre le temps d'apporter du réconfort aux soignants."

duits nobles", prévient le chef qui a quitté New York pour Marseille, il y a 14 ans.

En entrée, de la burratina pour transporter quelques instants les soignants dans le sud de l'Italie. "Elle vient des pouilles, je l'ai reçue ce matin", précise Claudio qui a ensuite cuisiné une piadina au saumon fumé. Puis des raviolis recouverts d'une sauce aux cèpes et à la truffe blanche. Pour finir le repas, de la bûche au chocolat offerte par la pâtis-

serie marseillaise "Les saveurs de Louis et Vincent" et une bouteille prosecco, le fameux vin blanc effervescent italien. Bref, un véritable repas de fête, fin et copieux.

"Le corps médical réalise un travail formidable. Ils font des sacrifices, accompagnent les malades malgré le sous-effectif dans lequel ils se trouvent. Alors moi aussi, comme eux, j'ai voulu me sacrifier car j'ai la chance de pouvoir me le permettre. Et j'ai refusé de nom-

breuses commandes de la part des clients, pour le réveillon, car je voulais prendre le temps d'apporter du réconfort aux soignants, et préparer leurs plats. En ces temps difficiles, bien manger c'est important", ajoute le cuisinier qui avait déjà, lors du premier confinement, offert un instant de plaisir gustatif au professeur Raoult et à son équipe de l'IHU ainsi qu'au personnel de réanimation de La Timone et de Saint-Joseph alors débor-

dées.

En début de soirée, sur les coups de 19 h, Claudio et ses deux coéquipiers ont pris leur véhicule pour livrer eux-mêmes leurs savoureux repas dans les différents hôpitaux marseillais. "On sait qu'ils seront ravis. Et partager les plats qu'on aime avec les autres, voir qu'on régale leur papille, ça nous rend heureux". Un petit peu de solidarité pour finir l'année...

Laura CIALDELLA