

Chi davvero aiutare vuole, porti fatti e non parole.

Questa è la filosofia di Jérôme Rabot, un cuoco di Losanna tanto celebre quanto generoso. Ha infatti rinunciato alle sue stelle gourmet per aprire un fast-food fuori dal comune. Carote al vapore e formaggio magro : ecco cosa offre. Una vera sfida, considerando la grande quantità di giovani che frequenta i classici fast-food.

Maud Bajetta è andata tra pentole e pentoloni per saperne di più.

Voi siete un grande cuoco, come vi sentite a passare da una cucina di lusso a una cucina di fast-food ?

« Le rôle principal d'un cuisinier n'est pas seulement d'arriver au sommet. Je suis fier d'oser cette initiative novatrice et j'espère réussir dans mon projet. Dans tous les cas, je n'aurai aucun regret. »

Conoscendo le cattive abitudini dei giovani, perchè avete preso questa iniziativa ? Qual è il vostro vero scopo ?

« Justement, j'ai pris cette initiative pour changer les habitudes des jeunes ! Il est important qu'ils aient la possibilité de manger vite et peu cher, comme dans un fast-food traditionnel. Mais sans oublier la qualité de la nourriture. Je veux vraiment faire quelque chose pour révolutionner les modes d'alimentation. Le défi est de rejoindre les jeunes là où ils sont. »

Cambiare le abitudini. Sì, una buona idea, ma i giovani hanno davvero voglia di farlo? Per rispondere a questa domanda abbiamo intervistato un liceale appena uscito da un fast-food.

« Sincèrement, je préfère les hamburgers et les frites aux légumes à la vapeur. Je ne pense pas que les gens iraient à ce genre de fast-food. Les personnes qui veulent manger sainement fréquentent d'autres restaurants. Les jeunes aiment la nourriture proposée au MacDonald par exemple et moi, personnellement, je ne veux pas changer mes habitudes. »

Da questa intervista possiamo vedere come il conseguimento del sogno di Jérôme Rabot non sia dietro l'angolo. Per capire allora perché è così difficile per i giovani allontanarsi dai tradizionali fast-food, abbiamo parlato con una specialista: la dottoressa Yasmine Winz.

« Un fast-food n'est pas seulement un endroit pour manger, mais pour les jeunes il représente aussi un lieu convivial. Ils s'y rendent entre amis pour passer un moment amusant ensemble. En plus, les nombreuses publicités à l'américaine ne font qu'accentuer ce phénomène, en influençant les enfants depuis tout petits. »

Pensa che con qualche accorgimento il nuovo fast-food di Jérôme Rabot potrebbe funzionare? E cosa consiglierebbe lei per far sì che abbia successo?

« Oui, je pense que ça peut fonctionner, mais seulement s'il arrive à créer un restaurant original et convivial. Il doit changer la nourriture, mais pas l'ambiance. Il sera difficile d'attirer les jeunes, mais si les médias comprennent l'importance de ce projet, on pourrait assister à un bouleversement des habitudes. »

I piccoli ruscelli fanno i grandi fiumi. Sono infatti queste coraggiose iniziative che portano a un vero cambiamento della società, anche se la strada è lunga. Jérôme Rabot ha sicuramente dato una spinta verso un miglioramento della salute pubblica, soprattutto verso quella dei giovani.

Speriamo che molta gente contribuisca a questo cambiamento positivo e innovativo.