

La dame qui vous planifiait gratis tous les repas de la semaine

Newsletter culinaire Marie-Pascale Gérard suggère recettes et emplettes pour cinq jours. Gratuit, commode et alléchant.



Marie-Pascale Gérard, généreuse fée des fourneaux de Commugny.

Par Jérôme Estèbe

@JeromeEstebe

18.03.2017

0

1

Signaler une erreur

Vous voulez communiquer un renseignement ou vous avez repéré une erreur?

A la découverte du projet de Marie-Pascale Gérard, une question jaillit illico dans nos cerveaux racornis pas des lustres de capitalisme impitoyable. Mais pourquoi fait-elle donc cela gratos? Ben oui: dans notre monde farouchement individualiste et furieusement matérialiste, nul ne mouille plus sa chemise pour autrui sans contrepartie. «C'est vrai qu'en 2017, personne ne fait de cadeau», sourit la dame. «Moi, oui.»

Mais reprenons depuis le début. Cette résidente de Commugny a ouvert en octobre dernier un site baptisé www.menutoshop.com, qui planifie une semaine de plats cuisinés à la maison, à petit coût et trente-cinq minutes chrono chaque fois. Le principe? On s'inscrit gratuitement en ligne. Avant de recevoir dans sa boîte mail, chaque vendredi, un courrier avec cinq propositions de repas et les listes de courses idoines autant que circonstanciées.

Et hop, un plateau télé

C'est drôlement bien ficelé. Les commissions, consultables en PDF, peuvent se guigner sur son smartphone en pleine supérette et se loger dans un simple cabas. Les recettes sont variées (poisson, viande, végétarien, etc.), alléchantes sur la photo, peu dispendieuses et, en effet, fastoches à réaliser. Que demande le peuple? Quoi? Un plateau télé pour les lendemains de fête? Et paf: depuis quelques semaines, la fée des fourneaux livre un petit tuto (entendez une vidéo pratique) le samedi matin pour se confectionner un en-cas à avaler sur le pouce: wrap, burger, etc. C'est vraiment très aimable.

Mais d'où vient cette nourrissante générosité? Belge de naissance, Marie-Pascale a vécu au Canada. «Là-bas, dans le froid, il fallait être bien organisé pour préparer à manger. Et l'organisation, c'est mon fort», note-t-elle, avec un zeste de fierté. «J'ai eu également de bonnes copines – Edith-du-Grand-Nord et Annabelle-de-la-Grande-Pomme – qui adoraient manger et qui m'ont beaucoup appris à propos de la logistique.» Tout cela est bien joli. Mais, même quand on vit en Terre Sainte, est-ce bien raisonnable d'abattre tout ce travail bénévolement? «Mon idée, c'est de commencer par faire monter la sauce. Je n'ai encore que 400 abonnés. D'ici à quelques mois, si ça marche, je chercherai des sponsors. Pour l'heure, je fais traduire le site en anglais et en espagnol; je suis persuadée qu'outre-Atlantique, notre savoir culinaire européen peut séduire.» Sans doute. D'ailleurs, difficile de résister aux propositions de notre cordon-bleu pour la semaine passée: penne au roquefort, noix et viande des Grisons; tortilla aux poireaux et pommes de terre; soufflé au thon; ou encore steak de chou-fleur épicé aux lentilles. C'est sur www.menutoshop.com que ça se passe. (TDG)

Créé: 17.03.2017, 17h56

Votre avis