



Une belle revanche

 Texte **Joëlle Challandes** Photos **Valentin Flauraud**

À VOTRE TABLE

Après avoir souffert d'anorexie, Siméon Calame a repris goût au plaisir de la table, au point de devenir journaliste et auteur culinaire. Très heureux dans sa profession, il raconte son parcours pour aider les autres et partage une recette de gâteau aux pruneaux en vue du Jeûne genevois et du Jeûne fédéral.

Une fraise, une plaque de chocolat et un fouet: trois tatouages témoignent de la passion de Siméon Calame (27 ans) pour la pâtisserie, qui date de toujours. Elle est telle qu'au moment de choisir sa voie, il entreprend un apprentissage dans la branche. L'expérience s'arrête après un an. Le Vaudois souffre d'anorexie et la maladie s'aggrave: il doit être hospitalisé.

Conséquence de plusieurs choses vécues durant son adolescence, dont le harcèlement scolaire, le jeune homme a besoin de trois ans et de plusieurs hospitalisations afin de guérir. Il s'en est sorti grâce à la prise de conscience de la dangerosité de la situation – «avec les chiffres concrets détaillés par mon médecin» –, ainsi qu'à une pers-

pective d'avenir, avec l'envie de devenir journaliste. Enfin, le début de sa carrière au GaultMillau Channel l'a beaucoup aidé. «Mon patron d'alors m'a fait confiance et je me suis peu à peu réapproprié la nourriture, de manière positive», témoigne-t-il. Dans l'optique d'aider des malades, il a couché son expérience sur papier: «J'envoie ce petit bouquin en guise de soutien à ceux qui me le demandent.»

Valoriser des talents

Le plaisir de cuisiner et de manger retrouvés, Siméon s'épanouit dans sa profession. Il a cosigné un

livre de pâtisserie, *Romandie sucrée*, paru

aux Éditions Slatkine. En route vers un nouveau défi, le journaliste rencontre des as de la cuisine, de la pâtisserie et du vin, puis met en lumière leur travail: «Je me suis tout de suite trouvé le goût de valoriser leur savoir-faire. Ils exercent des métiers très exigeants, dans un contexte compliqué.»

Fraîchement installé à Saint-Saphorin (VD) avec sa compagne – vendeuse en boulangerie, ils se sont bien trouvés –, le journaliste se ressource aux fourneaux, en balade et à la guitare. À table avec ses proches, il se contente de repas simples. «Je suis plus embêtant en vacances quand il s'agit de choisir un resto», sourit cet amateur de diversité des températures et des textures dans l'assiette.



INGRÉDIENT PRÉFÉRÉ

Il n'a pas d'origine fribou pas Siméon Calame de **de la Gruyère**. Elle app desserts, mais aussi au des plats salés. Le Vauc dans la farce de raviole

Siméon Calame a composé une tarte avec des pruneaux cuits et d'autres crus.



PRÉFÉRÉ

Il n'a pas d'origine fribourgeoise, mais cela n'empêche



Comme Siméon, sa compagne Léane aime autant cuisiner que manger.

pas Siméon Calame de raffoler de **crème double de la Gruyère**. Elle apporte de la gourmandise à ses desserts, mais aussi aux sauces qui accompagnent des plats salés. Le Vaudois en ajoute par exemple dans la farce de ravioles maison, avec de la ricotta, des champignons et des épinards.

■ Vous aimez cuisiner et avez envie de partager l'une de vos recettes? Écrivez à la rédaction: cooperation@coop.ch