

## Alimentation

## Le «sans gluten», un casse-tête pour le monde de la restauration

**Cuisiner sans gluten exige des procédés particuliers. Reportage auprès de professionnels**

Ana Dias

Les intolérants au gluten le savent: les produits à base de farine ne sont pas les seuls à contenir cette protéine. Liant et épaississant alimentaire, elle est prisée par l'industrie agroalimentaire. On en trouve dans une multitude de denrées, même là où on ne l'attend pas (*lire l'encadré*). Cuisiner sans gluten n'est donc pas qu'une affaire de choix de farine. Reportage chez des professionnels.

**La «poutze» du pizzaiolo**

Il est midi, au Giardino Romano. Salvatore Agnello, pizzaiolo, se presse entre le four et le plan de travail, où il aligne des cercles de pâte presque parfaits. Une louche de sauce tomate, de grosses poignées de fromage, avant de placer la galette dans le four à bois. Une routine. Commande suivante: pizza sans gluten. Une procédure rigoureuse s'installe, où tout est soigneusement nettoyé, des ustensiles au plan de travail. «Il ne suffit pas de créer une pâte sans gluten, encore faut-il ne rien contaminer», glisse Salvatore Agnello, en désinfectant les surfaces.

Il sort de la chambre froide une pâte spéciale abaissée au rouleau, protégée par un film plastique. Impossible de la préparer à la minute: «La demande est aléatoire et plutôt faible, confie le patron, Stefano Fanari. Cette pâte particulière se manipule au rouleau, pas à la main. Il faut prendre le temps de l'abaisser et de l'étirer. Sans gluten comme liant, elle devient très cassante.» Le restaurant utilise une farine spéciale achetée en pharmacie, mélangée à celles de lentilles et de pois chiches, pour apporter de la saveur. La cuisson de la pâte se réalise en trois temps et avec un support de protection. La pizza ne peut pas être déposée à même le four, car les particules de gluten résistent à la chaleur. Pour la garniture, le pizzaiolo ne se sert pas dans les bacs devant lui. «Je verse la sauce tomate à l'aide d'une cuillère propre, prélevée dans un récipient fermé.» Pareil pour la mozzarella. Les boules sont conservées dans un bocal à



**Salvatore Agnello, pizzaiolo au Giardino Romano (haut), tout comme Bashkim Zeqiri, sous-chef boulanger chez Wolfsberg (bas), suivent des règles de fabrication contraignantes.** PHOTOS: GEORGES CABRERA

part. «Nous avons opté pour celle de bufflonne. Elle ne contient pas de gluten.»

**Les astuces du boulanger**

Changement de décor dans le laboratoire du boulanger-pâtissier Wolfsberg. Il y confectionne un pain sans gluten, basique. «Nous avons lancé la gamme il y a vingt ans, mais nous ne souhaitons pas nous spécialiser», lâche François Wolfsberg, à la tête de la gestion. Bashkim Zeqiri, sous-chef boulanger, mélange farine de riz, levure, huile, eau, sel et sucre pour une fournée. Afin de relever le goût, il faut ajouter des ingrédients lors du pétrissage. La pâte ressemble à une meringue: «Aucun boulan-

ger n'apprécie de la travailler. Elle colle énormément. J'utilise des gants pour la façonner», explique-t-il, en créant des rectangles dous qu'il dépose dans un moule. «Le pain sans gluten s'aplatit à la cuisson. On doit trouver des astuces pour garantir une jolie forme.» Pour confectionner ces produits, Bashkim Zeqiri s'est passé de l'eau dans les cheveux, a changé de vêtements et s'est lavé les mains. Il travaille le pain dans un laboratoire à part: «On ne peut pas préparer les deux sortes au même endroit, la farine reste dans l'air pendant plusieurs heures.»

Des contraintes rapportant peu: «Nous vendons en moyenne quatre à cinq pains sans gluten par

**Une protéine bien cachée**

Les mets à base de farine de blé sont proscrits pour les intolérants au gluten, notamment les pâtes et le pain. Pourtant, la protéine se cache dans bien d'autres produits, telles gélules de médicaments, épices, charcuterie, sauces, bières, glaces ou encore chocolats. Promue par des stars comme le tennisman Novak Djokovic, la mode du sans gluten a étoffé l'offre de produits à l'épi barré. Même des églises proposent des hosties sans gluten. **A.D.**

semaine, confie François Wolfsberg. Nos principaux clients sont des hôteliers et des restaurateurs.» La mode du sans gluten n'a pas dopé ses ventes, car des spécialistes ont vite envahi le marché.

Stefano Fanari dresse le même constat: «Sur l'année, environ 2% de notre chiffre d'affaires provient de la consommation sans gluten, en incluant la recette de toute la table.» Il s'est lancé il y a quatre ans, à la demande d'un client. Reste que ces deux professionnels sont portés par la même envie: satisfaire les allergiques et les intolérants au gluten. Quitte à passer par de longues recherches, des procédures de cuisson particulières et une attention accrue.

**Pas encore de remède**

● Allergie, maladie cœliaque ou sensibilité: trois catégories d'intolérance au gluten, qui n'ont pas les mêmes conséquences. Le point avec le docteur Philippe Eigenmann, de l'Unité d'allergologie pédiatrique des HUG.

**Quels sont les risques si un intolérant mange du gluten?**

Les réactions se révèlent parfois dangereuses pour les allergiques: difficulté à respirer, asthme ou choc anaphylactique. La mort peut survenir dans des cas exceptionnels. En revanche, les personnes cœliaques, dont le système immunitaire réagit contre le gluten, ne souffrent que de sensations désagréables, des douleurs, par exemple.



**Docteur Philippe Eigenmann**  
HUG, Unité d'allergologie pédiatrique

**Peut-on développer l'allergie au cours de sa vie?**

Oui. Elle se développe souvent par une prédisposition génétique, sans systématique. Notre alimentation joue probablement un rôle. Il y a quelques années, Asiatiques et Africains n'étaient pas touchés par la coeliakie. Leur alimentation s'est depuis enrichie en blé. Ils recensent désormais des cas.

**Quels remèdes existent?**

Aucun, pour l'heure. Des études sont en cours pour la maladie cœliaque, en travaillant sur la modification du blé ou de la reconnaissance de celui-ci par le système immunitaire.

**Est-il nocif de manger sans gluten si on le tolère?**

Non, le gluten n'est pas indispensable. Mais les gens sensibles ne devraient pas le supprimer totalement, car ils risquent de le digérer encore moins bien. Et j'y vois surtout un problème social: on se prive d'opportunités, de sorties, de repas consommés en dehors de chez soi. **A.D.**

**Des taxis accessibles pour les handicapés**

**Les associations œuvrant sur le handicap jugent le projet de nouvelle loi trop peu contraignant**

En force depuis juin 2013, la Constitution genevoise le dit: «L'accès des personnes handicapées aux bâtiments, installations et équipements, ainsi qu'aux prestations destinées au public, est garanti.» Si la règle doit s'appliquer avec proportionnalité, les associations de personnes avec handicap comptent bien que les taxis n'y échappent pas. La fédération genevoise de leurs associations (FÉGAPH) se déclare insatisfaite du projet de nouvelle loi sur les taxis, tel que le conseiller d'Etat chargé de l'Economie, Pierre Maudet, l'a présenté jeudi.

Le thème n'est pourtant pas oublié. La taxe annuelle de 1400 francs qui doit être imposée aux taxis, en contrepartie de leurs privilèges (accès aux stations et aux voies de bus), pourrait servir de levier pour obtenir des véhicules mieux adaptés aux personnes handicapées. Dans son exposé des motifs, le gouvernement envisage des rabais «comme instrument d'incitation».

«L'incitation peut être une solution intéressante dans un premier temps, admet Cyril Mizrahi, président de la FÉGAPH. Mais je doute que cela suffise au vu des besoins, et je me demande quels en seront les effets réels. Il faut fixer des délais raisonnables pour que les nouveaux véhicules, puis le reste du parc soient accessibles. Cela peut d'ailleurs aussi intéresser les personnes âgées ou les familles qui n'auront aucun souci à embarquer une poussette dans un véhicule adapté. Ces voitures accessibles existent déjà et ne sont pas plus chères que les modèles du type Prius, très utilisés dans le transport professionnel.»

La FÉGAPH pointe aussi le fait que les incitations envisagées par l'Exécutif ne concernent que les taxis, pas les autres voitures de transport avec chauffeur (VTC), qui ne seraient pas soumises à la taxe et qui incluraient des services du type Uber. La fédération souhaite que les personnes handicapées puissent à l'avenir prendre le taxi comme tout un chacun et que leurs besoins soient pris en compte lors du renouvellement du parc de véhicules. Cela se fait ailleurs. Par exemple, Toronto a fixé un délai à 2024 pour que les taxis puissent tous accueillir les personnes frappées d'un handicap. A Londres, c'est déjà le cas. **Marc Moulin**

PUBLICITÉ

**En direct avec la Maire**

Dialogue sur **f** en temps réel avec Esther Alder

Rendez-vous le mercredi 2 septembre 2015 de 17h à 18h30 sur [facebook.com/villegeneve.ch](https://www.facebook.com/villegeneve.ch)

Thème de ce premier rendez-vous: **La participation citoyenne**  
Pour qui? avec qui? pourquoi? comment?

**je bouGE ma ville**

Genève, ville sociale et solidaire  
[www.ville-geneve.ch](http://www.ville-geneve.ch)

**Vogue de Carouge C'est la rentrée!**

**Les enfants étaient à l'honneur ce week-end dans la Cité sarde. Elvis (à gauche) et Alexandre sont partis à l'abordage du stand du Théâtre de Carouge.** LAURENT GUIRAUD

**Bricoleur pincé**

**Scoter** Un policier en congé ne perd pas son flair. Vendredi, aux Acacias, l'un d'eux est intrigué par un homme qui bricole un scooter, dont la plaque indique qu'il a été volé à la mi-août. Il appelle ses collègues qui rappellent. Et découvrent, bonus, des plants de Marie-Jeanne chez le mécano. L'homme est emmené au poste. Quant au scooter, il a été rendu à son propriétaire. **C.B.**

**Délit flagrant**

**Vol** Un quadra, originaire de Chine, a été retenu par des agents de sécurité d'un magasin d'appareils électroniques et livré à la police. Son crime, filmé qui plus est par les caméras de surveillance? Avoir planqué un ordinateur sous son t-shirt avant de s'enfuir. Un peu nouille. **C.B.**

**Drogue Des valises pleines de khat à l'aéroport**

Les douaniers ont eu le nez fin, vendredi à l'aéroport, à l'arrivée du vol en provenance du Caire. Parmi le flot des passagers, les gabelous portent leur attention sur un voyageur qui tire deux grosses valises. L'homme arrive d'Addis-Abeba, capitale de l'Ethiopie dont il est originaire, même s'il vit à Zurich. La fouille des bagages est fructueuse. Les douaniers découvrent du khat pour un total de 41 kilos. Le khat est un arbuste originaire d'Ethiopie. La mastication de ses feuilles provoque un effet euphorisant et stimulant. Son transport, illégal, a comme effet, lui, de se faire transférer... au poste de police. **C.B.**