

RESTAURANTS EXTRA ORDINAIRES



TRAVAILLER AVEC UN HANDICAP MENTAL,
C'EST POSSIBLE !

TRINÔME44
éditions

 PRESSES
DE L'EHESP

Dossier de presse

Mars 2019

Contact presse

Attachée de presse : Dominique Hervouët - Tél. 06 61 70 32 90 - kameleonrouge@gmail.com

Les Presses de l'EHESP : Adélaïde Coué, responsable marketing - 02 99 02 29 08 - adelaide.coue@ehesp.fr

4^e DE COUVERTURE

TRAVAILLER AVEC UN HANDICAP MENTAL, C'EST POSSIBLE !

La trisomie 21 a longtemps été mise de côté.

Avez-vous déjà eu l'occasion de côtoyer des personnes porteuses de ce handicap mental dans votre quotidien ? Si vous n'êtes pas directement concernés, ces rencontres sont rares, voire inexistantes. Alors, ne parlons pas du milieu professionnel...

Eh bien, si, parlons-en justement. Car les choses bougent, des personnes avec trisomie 21 ne veulent plus rester dans leur coin, des parents se mobilisent, des professionnels s'engagent...

Ce livre propose un focus sur le milieu de la restauration. Un milieu très pourvoyeur d'emplois où le recrutement est tendu, où le turn-over est fréquent, où le rythme est réputé rude.

Or, paradoxalement, cet univers professionnel se révèle comme l'un des plus ouverts au handicap mental. Les barrières tombent et les préjugés également : non, les clients ne prennent pas peur face à des serveurs trisomiques ! Oui, une personne porteuse de trisomie 21 est bénéfique dans une équipe ! Oui, un restaurant employant une majorité de personnes handicapées peut être rentable !

Retrouvez, au fil de ces pages, l'aventure du restaurant Le Reflet à Nantes, fondé par l'association Trinôme44 : sa genèse, ses outils adaptés, son modèle économique et financier, son mode de fonctionnement. Découvrez également des employeurs extraordinaires qui mènent le même combat en France et dans le monde, des associations de parents qui créent des dispositifs d'accompagnement adaptés, des formations qui émergent...

Plein d'espoir et de notes d'humour, cet ouvrage aux illustrations bienveillantes est une mine d'informations pour le grand public, les professionnels ou les chercheurs et, d'une manière générale, pour tous ceux qui veulent donner une chance aux personnes handicapées mentales de travailler en milieu ordinaire... comme tout le monde.

PRÉFACE

par

FANNY JAFFRÈS, ingénieure d'études à l'EHESP, membre du Collectif de recherche sur le handicap, l'autonomie et la société inclusive (CoRHASI)

et

EMMANUELLE GODEAU, enseignante-chercheuse, responsable de la filière des médecins de l'Éducation nationale à l'EHESP, membre du CoRHASI

La France a adopté en février 2005 la loi pour l'égalité des droits et des chances, la citoyenneté et la participation des personnes handicapées. Avec cette loi, à la suite de nombreuses nations, notre pays s'est engagé à remplacer la logique de traitement spécifique des personnes handicapées qui avait longtemps prévalu (logique de filière) par une logique de non-discrimination, afin de (re)faire une place à toutes et à tous dans la Cité, quelles que soient leurs capacités. Cette loi a de plus donné toute son importance à l'intégration en milieu ordinaire et à la participation sociale, dès le plus jeune âge. Ainsi, pour la première fois, le droit à l'inscription à l'école de son quartier pour chaque enfant est inscrit dans la loi (article 19), ouvrant enfin le droit à une existence scolaire et donc sociale aux enfants en situation de handicap. Rappelons aussi que cette loi, dans son article 22, prévoit que « les établissements scolaires s'associent avec des centres accueillant des personnes handicapées afin de favoriser les échanges et les rencontres avec les élèves », mais aussi que « l'enseignement de l'éducation civique comporte également, à l'école primaire et au collège, une formation consacrée à la connaissance et au respect des personnes handicapées et à leur intégration dans la société ». La volonté de faire participer l'école à la construction d'une société inclusive est donc clairement affirmée, et tout élève, citoyen en devenir, doit être concerné.

Ainsi, la présence d'enfants et d'adolescents handicapés à l'école est-elle devenue incontournable, et progressive au cours des années. Pour autant, si l'on ne peut que se satisfaire des chiffres croissants, la question de la qualité de l'inclusion de ces élèves en milieu ordinaire reste entière, posant plus largement celle de l'école inclusive et de ses finalités dans notre société. Plus précisément, quel est le sens d'une scolarité en école ordinaire, quelles que soient les aides dont l'élève ait bénéficié, si, à la sortie vers la formation et l'emploi, la mécanique ségrégative se remet en place et renvoie le jeune à son handicap ?

Si l'objectif de l'emploi en milieu ordinaire est porté par la loi et fait consensus, sa mise en œuvre continue à faire face à de nombreux obstacles. Bien que les taux d'emploi de personnes handicapées augmentent progressivement, l'accès au milieu ordinaire pour les personnes présentant des besoins spécifiques et notamment pour les personnes présentant une déficience intellectuelle, cognitive ou des troubles psychiques, reste rare. Les solutions d'accompagnement en ce sens le sont aussi. Aujourd'hui, les personnes présentant une déficience et parvenant à travailler en milieu ordinaire sont essentiellement des personnes qui ne nécessitent que peu voire aucune adaptation de leurs conditions et postes de travail. Globalement, on peut dire que le monde du travail n'est pas encore prêt à la dynamique inclusive.

L'exemple de ces « restaurants extraordinaires » vient alors (re)donner vie à l'idéal d'inclusion des personnes handicapées. Ils nous donnent une illustration vivante d'application de l'obligation d'aménagement raisonnable, encore mal connue en France, bien qu'inscrite dans la loi de 2005 ainsi que dans la convention internationale relative aux droits des personnes handicapées et la directive européenne 2000/78/CE du 27 novembre 2000. En effet, en aménageant l'environnement de travail (salle de repos, siège pour s'asseoir en cuisine, assiettes ergonomiques, horaires de travail repensés, système de prise de commande novateur, etc.) pour prendre en compte les besoins spécifiques des personnes porteuses de trisomie 21, et plus largement de déficiences ou de troubles cognitifs, ces restaurants peuvent intégrer des personnes souvent perçues comme éloignées des exigences du milieu de la restauration. Plus encore, ils nous montrent que les personnes présentant une déficience, quand on leur donne les moyens de s'intégrer, ne sont plus des personnes handicapées à proprement parler, c'est-à-dire empêchées de faire ce qu'elles souhaitent, mais des citoyens ordinaires, des employés au même titre que les autres.

Comme nous le montre bien la lecture des différents témoignages présentés dans cet ouvrage dans toute leur richesse, les « restaurants extraordinaires » ne sont pas seulement une opportunité pour les

personnes porteuses d'une trisomie 21, ou de toute autre déficience qu'elle soit intellectuelle, cognitive ou psychique, ils sont aussi une chance pour toutes celles et tous ceux qui prennent part à ces projets, de près ou de loin, professionnels et clients.

En effet, tout le monde souligne le bonheur d'y travailler et d'y manger.

Ce genre d'initiatives, à notre sens, donne précisément à voir ce que la société inclusive doit être : un monde où chacun peut prétendre à une place digne, développer ses capacités et les voir reconnues, participer à la vie de la Cité et interagir pleinement avec les autres.

UNE SECONDE ÉDITION ENRICHIE

sous l'impulsion des Presses de l'EHESP

L'éditeur rennais, Les Presses de l'EHESP (Ecole des hautes études en santé publique) souhaitait enrichir sa collection d'ouvrages consacrés au handicap par un sujet consacré à l'inclusion en milieu ordinaire ; thème rarement abordé, mais particulièrement d'actualité, puisque porté par les politiques publiques, et le secrétariat aux personnes handicapées.

L'éditeur a remonté la piste des employeurs engagés dans cette démarche d'insertion professionnelle jusqu'au restaurant Le Reflet à Nantes qui avait mis en mots et en images leur propre aventure entrepreneuriale dans le mook Restaurants extraordinaires paru en 2018 à compte d'auteur, tout en mettant en lumière d'autres initiatives similaires (dont celle du Café Joyeux, à Rennes).

Séduit par l'approche, et la très belle qualité graphique de l'ouvrage, Les Presses de l'EHESP ont proposé à l'association Trinôme d'enrichir l'ouvrage afin qu'il prenne pleinement sa place au rayon des beaux livres, à la faveur d'une diffusion nationale.

Cette seconde édition est augmentée d'une préface, d'un édito, et de plusieurs interviews, illustrées, consacrées à un plus grand nombre d'établissements, à la démarche exemplaire. Une part plus large est consacrée à la formation.

En 122 pages, l'ouvrage apporte une vision à 360° du parcours qui favorise l'inclusion professionnelle, et met en évidence les passerelles qui existent entre milieu dit « protégé » et milieu ordinaire. Il délivre les clés pour parvenir au domaine du possible et au changement de regard, afin que d'autres entrepreneurs viennent se « nourrir » de ce modèle extraordinaire.

Il en ressort un livre inspirant, où s'exprime un bonheur d'être, de s'affirmer, et de s'enrichir. Un ouvrage coloré, porté par le sourire de ces femmes et de ces hommes, impliqués dans une démarche d'innovation sociale qui se résume finalement à replacer chacun d'abord et avant tout comme individu à part entière.

Un beau livre, à la couverture retravaillée, dont l'intérieur s'exprime sur papier issu de forêts gérées durablement, le tout imprimé en France s'il vous plaît.

* Créée en 2014, l'association Trinôme 44, présidée par Flore Lelièvre, a pour vocation de développer des outils permettant l'intégration professionnelle et sociale des personnes atteintes de handicaps physiques et ou mentaux, dans des cadres professionnels adaptés à leur situation. Leur projet de restaurant Le Reflet, a réuni une grande équipe qui a, tour à tour, soutenu et porté ce projet, puis rédigé les pages de ce livre. (www.projet-lereflet.fr)

LES AUTEURS

Directrice de la publication :
FLORE LELIÈVRE

Directrice de la rédaction :
CLOTILDE DAMEROSE

Conception graphique et direction artistique :
FABRICE BLOCH

Zoom sur

FLORE LELIÈVRE

À l'initiative du projet du restaurant Le Reflet, à Nantes, et fondatrice de l'association Trinôme 44.



« En montant le projet du Reflet et l'association Trinôme 44, j'ai eu la chance de croiser la route de très belles personnes, qui ont fait de ce projet le leur et qui ont mis toute leur énergie pour porter cette aventure humaine avec moi.

Clotilde Damerose, avec ses quinze idées à la minute, m'a rejoint dès le début. J'ai été tout de suite emballée par son idée de créer un mook. Partager cette aventure entrepreneuriale incroyable, mais surtout réalisable, à travers un beau livre ; comment ne pas la suivre ? »

CLOTILDE DAMEROSE

Conceptrice-rédactrice et maman d'une jeune fille de 11 ans porteuse de trisomie 21, Clotilde a tout de suite été séduite par l'enthousiasme de Flore Lelièvre. Elle a intégré l'association Trinôme 44. Au sein de l'équipe, elle participe bénévolement aux projets de communication

« L'idée de créer un mook m'est venue de l'envie de partager l'expérience du Reflet, pour que chacun se dise : Ils l'ont fait, pourquoi pas moi ? »



CLAIRE BAUDIFFIER

Journaliste, rédactrice. Après avoir longtemps travaillé à Terra Eco, Claire est désormais journaliste indépendante.



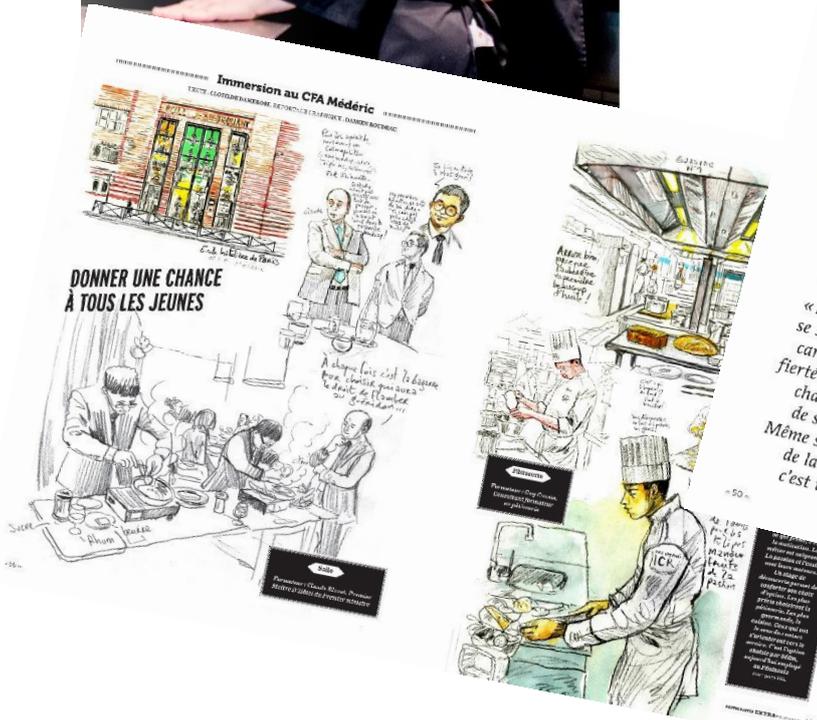
« Gourmande et cuisinière du quotidien, je m'intéresse notamment aux questions d'alimentation, et d'économie sociale et solidaire. Participer à l'écriture du mook sur Le Reflet tombait sous le sens. Je ne connaissais absolument pas le monde de la trisomie 21 avant. J'ai appris mille et une choses, et me suis rendu compte à quel point ce projet, par son audace, son avant-gardisme et sa sincérité, était extraordinaire ! »

Un style

LE MOOK

Le mélange entre photographies, dessins au trait, et voyages illustratifs appelant à des univers extrêmement différents, apporte couleur, rythme et émotion à l'ouvrage.

Ce style graphique très contemporain rend l'ouvrage accessible à tous les publics. Il contribue à la lisibilité des messages qu'il contient, et crée une plus grande proximité avec le lecteur, parfois partisan d'une lecture rapide, en diagonale.



Une Valeur fil rouge de l'ouvrage

LE PARTAGE



ÉDITO

Par Guillaume Gomez

Chef des cuisines de l'Élysée
Plus jeune Meilleur Ouvrier de France 2004

Travailler ensemble *pour vivre ensemble*

Quand Flore Lelièvre m'a demandé de témoigner pour ce livre, j'ai tout de suite accepté et mesuré combien il est important de partager nos expériences afin de faire changer le regard que notre société porte sur le handicap.

Sur le handicap mental en particulier.

Comprendre pour accepter. **Accepter les différences.**

Accepter d'apprendre et de partager nos expériences pour s'enrichir mutuellement. Car c'est bien de cela dont il s'agit.

Le milieu du travail doit, contrairement au milieu familial, être détaché de cette part affective. Tout en travaillant dans une bonne et chaleureuse ambiance, chacun, travailleur porteur de handicap ou non, doit apporter sa pierre à l'édifice qu'est une entreprise.

Travailler ensemble pour vivre ensemble.

Peur de l'autre, peur de ne pas savoir comment réagir, peur de telles ou telles situations... Les questions que l'on se pose, ou que nos collaborateurs se posent, la première fois que l'on est confronté au fait de travailler avec une personne handicapée sont nombreuses. Il faut les aborder une à une et on se rend vite compte que rien ne justifie de telles appréhensions.

Malgré la médiatisation, la trisomie 21 reste méconnue.

Si les difficultés qu'elle engendre pour le travailleur sont réelles, les capacités d'adaptation et de motivation le sont tout autant.

Tout au long de ces pages, vivez et découvrez (ou redécouvrez) ce qu'est la trisomie 21 et comment, par le travail, l'inclusion en entreprise est possible, réelle et bénéfique pour tous !

J'aurais aimé le découvrir il y a plusieurs années...

Ce livre montre qu'il est possible de créer, entreprendre et travailler avec des personnes porteuses de handicaps et rend également hommage à celles et ceux qui, au quotidien, par leur travail, leur investissement, leur générosité et leur temps, se consacrent à faire changer les choses pour une société qui ne laisse personne de côté.

Sommaire

p. 9

CHAPITRE 1

* Travailler * avec une trisomie 21

Ce premier chapitre présente la trisomie 21, les capacités de travail des personnes porteuses, les dispositifs existants et la réalité de l'emploi en milieu ordinaire.

Comprendre la trisomie 21	p. 11
Milieu protégé / milieu ordinaire	p. 14
Dispositifs Agefiph	p. 16
Travailler avec un handicap	p. 17

p. 19

CHAPITRE 2

* Nantes * point de départ de l'aventure entrepreneuriale du Reflet

Partons à la rencontre des artisans du projet : l'association Trinôme 44 et sa grande équipe, les soutiens logistiques, économiques et financiers, les concepteurs et artisans du lieu et, bien sûr, les salariés du restaurant.

L'association	p. 20
L'histoire du Reflet	p. 27
Avant l'ouverture	p. 30
Économie	p. 32
Architecture intérieure	p. 37
Co-création artistique	p. 42
L'équipe du Reflet	p. 44
Emploi	p. 46
En stage au Reflet	p. 48
Famille	p. 50

p. 53

CHAPITRE 3

* Tour du monde * des initiatives extraordinaires

Découvrez des restaurateurs qui emploient, avec bonheur, des personnes avec une trisomie 21, les dispositifs d'accompagnement et les initiatives de nos cousins italiens, américains et argentins dans de magnifiques reportages graphiques.

Les 3 Brasseurs	p. 56
Trisomie 21 Gard	p. 57
Le Résinier	p. 58
Le Café Joyeux	p. 59
À la Bonne Heure	p. 62
Trisomie 21 Côte-d'Or	p. 63
Les Cuisines de l'Élysée	p. 64
Hippopotamus	p. 65
Le Peninsula	p. 66
CFA Médéric	p. 67
Voyage à Rome	p. 72
Voyage à Chicago	p. 76
Voyage à Buenos Aires	p. 78

p. 81

CHAPITRE 4

*** En cuisine ***

Une cuisine extraordinaire est-elle si différente d'une cuisine ordinaire ? Rendez-vous dans les cuisines du Reflet avec Farida, Sylvaine, Marie-Noëlle, Caroline, Paul, Pauline et Victor où l'organisation, le choix des recettes et l'ambiance présentent quelques singularités.

Recettes adaptées	p. 82
Le Reflet côté cuisine	p. 86
Management	p. 92

p. 95

CHAPITRE 5

*** En salle ***

Immersion en salle aux côtés de Thomas, Maxime et Antoine pour découvrir le mode de fonctionnement du service et les outils adaptés, dont le système de commande et les assiettes « Empreintes ».

Le Reflet côté salle	p. 96
Management	p. 102
Des partenaires engagés	p. 104
Outils adaptés	p. 106

p. 111

CHAPITRE 6

*** Quand l'extraordinaire * devient ordinaire**

En conclusion, vous comprendrez pourquoi et comment Le Reflet porte le message d'inclusion du handicap dans la société par le travail : l'importance de son implantation en centre-ville, l'implication de chefs nantais, les actions de sensibilisation et de communication et le regard porté par les médias et les clients.

Inclure le handicap au cœur de la ville	p. 112
Partages culinaires	p. 114
Médias	p. 118
Clientèle	p. 119
Pour aller plus loin	p. 120

1. Partage entrepreneurial

À destination de tous ceux qui souhaiteraient ouvrir leur entreprise « ordinaire » à des employés « extraordinaires », qu'ils soient dans le secteur de la restauration... ou pas.

Véritable guide entrepreneurial, pédagogique, pratique et didactique, l'ouvrage donne des clés de compréhension sur la trisomie 21, les particularités de ce handicap à prendre en compte, les passerelles entre milieux du handicap et milieux ordinaires, les dispositifs d'accompagnement qui existent. **Sans oublier les formations proposées, dont un très beau focus consacré à la « Passerelle Handicap »**, une formation dispensée par l'école hôtelière CFA Médéric (pages 67 à 69)

Cet ouvrage apporte un véritable éclairage sur les conditions du possible, duplicables dans le secteur de la restauration, mais plus largement dans toute entreprise en désir de s'ouvrir au handicap et à l'enrichissement qu'il peut apporter.

Au service de ce plaidoyer en faveur de l'emploi des personnes en situation de handicap mental :

- **Renaud Touraine**, médecin généticien, chef du service génétique du CHU de Saint-Étienne (p. 13)
- **Stéphane Feng**, responsable des Ateliers de la Cholière (Esat) à Orvault en Loire-Atlantique (p. 15)
- **Jean-René Boudaud**, conseiller Apic's (Agir pour une insertion citoyenne et solidaire) (p. 15)
- **Ivan Citeau**, chef du service Passerelle pour l'emploi de l'Adapei 44 (p. 15)
- **Renaud Roland**, directeur du Girpeh Pays de la Loire (p. 15)
- **Catherine Logeais**, déléguée régionale Agefiph Pays de la Loire (p. 16)
- **Laëtitia Dugas**, chargée d'insertion Prodéfi, Trisomie 21 Gard. Elle accompagne Clémence, employée aux « 3 brasseurs » (p. 57)
- **Mélanie Millerand**, chargée d'accompagnement professionnel, service d'intégration professionnelle, Trisomie 21 Côte-d'Or. Son service accompagne le restaurant À la bonne heure (p. 63)
- **Nadia Maazouzi**, adjointe de direction du CFA Médéric, et **Jean-François Tostivint**, directeur adjoint du CFA Médéric (p. 67)



INTERVIEW
« La majorité peut travailler en milieu ordinaire »

Renaud Touraine
Médecin généticien, chef du service génétique du CHU de Saint-Étienne et vice-président de Trisomie 21, nous éclairons sur le sujet de la trisomie 21, en situation de travail.

Toutes les personnes porteuses de trisomie 21 peuvent-elles travailler ?
Ça peut ne pas être possible, comme n'importe qui en fait. Mais la majorité des personnes sont en capacité de travailler, donc beaucoup en milieu ordinaire ! Malheureusement, il y a peu de volontés d'aider à l'intégration dans le milieu ordinaire.

Que manque-t-il ?
Il y a besoin d'un système d'accompagnement de personnes qui vont faire le lien avec le milieu ordinaire, pour lever les freins et faire en sorte que tout se passe bien avec des entreprises qui peuvent être filiales à Saint-Étienne par exemple, nous avons un bon, hors les murs. Cette structure, composée d'ergothérapeute, de psychologue, d'éducateurs, etc., crée des sociétés

avec lesquelles cela pourrait fonctionner. Souvent, ces dernières pensent peu à embaucher des personnes porteuses de trisomie 21, carantiques ne sont pas venues à faire leur travail. Ce qui est faux, il faut simplement que les tâches soient adaptées (attention, je ne parle pas de « sous-tâches »).

Qu'est-ce qui différencie, dans le contexte de travail, la trisomie 21 d'un autre handicap ?
Plusieurs aspects sont différents. On observe une fatigabilité (à la fois sur la concentration et aussi en termes physiques) plus importante, même si ce n'est pas systématique. Il est donc compliqué d'envisager un temps complet et il vaut mieux partir sur un temps partiel. Ensuite, tout dépend du parcours de chacun mais souvent, même s'ils sont très patients et volontaires, cela va leur demander plus d'efforts et de temps pour réaliser les travaux demandés. Certains ont également des troubles du comportement dont il faut tenir compte. Par ailleurs, l'implicite des pas (souvent compris, l'employeur doit être dans le concret. Les choses doivent paraître claires ?

Ils ont aussi parfois plus de difficultés avec la motricité fine... tout à fait. Souvent, on constate des mains plus petites, des doigts plus courts

et un peu moins de force, donc toutes les tâches qui demandent une motricité fine (telle la broderie) ne sont pas envisageables. Il faut aussi avoir en tête que leur gestion du temps est parfois compliquée et cela peut leur prendre un moment avant de s'habituer à se lever à 8h, comme beaucoup d'anticiper pour les transports, etc. Dans tous les cas, si la personne est stimulée et encouragée, cela va mieux fonctionner.

Que peuvent-ils apporter dans une entreprise ordinaire ?
Dans le rapport aux autres, ils ont un côté plus sincère, avec moins de filtres. Une meilleure ergonomie des tâches et de l'organisation peut également bénéficier à tous. Il est valorisant pour l'entreprise de participer à l'intégration sociale de personnes handicapées. On manque encore d'expérience, de recul sur le devenir des personnes porteuses de trisomie 21 qui travaillent en milieu ordinaire. On peut penser par exemple qu'elles n'ont pas jusqu'à l'âge classique de la retraite mais doivent travailler plus tôt. Inversement, cela pourrait diminuer les risques de démence précoce. En tout cas, l'accès au travail commence dès l'enfance. Il faut leur donner confiance et moyens tout en développant l'auto-détermination.

**patrick@cecar.fr
patrick@cecar.fr
patrick@cecar.fr**

Extrait

INTERVIEW

« La majorité peut travailler en milieu ordinaire »

Renaud Touraine

Médecin généticien, chef du service génétique du CHU de Saint-Étienne et vice-président de Trisomie 21. Il nous éclaire sur le sujet de la trisomie 21 en situation de travail.

Toutes les personnes porteuses de trisomie 21 peuvent-elles travailler ?

Ça peut ne pas être possible, comme n'importe qui, en fait ! Mais la majorité des personnes sont en capacité de travailler, dont beaucoup en milieu ordinaire !

Malheureusement, il y a peu de volontés d'aider à l'intégration dans le milieu ordinaire.

Que manque-t-il ?

Il y a besoin d'un système d'accompagnement, de personnes qui vont faire le lien avec le milieu ordinaire, pour lever les freins et faire en sorte que tout se passe bien avec des entreprises qui peuvent être frileuses. À Saint-Étienne par exemple, nous avons un Esat hors les murs. Cette structure, composée d'ergothérapeutes, de psychologues, d'éducateurs, etc., trouve des sociétés avec lesquelles cela pourrait fonctionner. Souvent, ces dernières pensent peu à embaucher des personnes porteuses de trisomie 21, croyant qu'elles ne vont pas réussir à faire leur travail. Ce qui est faux, il faut simplement que les tâches soient adaptées (attention, je ne parle pas de sous-tâches !).

Qu'est-ce qui différencie, dans le contexte de travail, la trisomie 21 d'un autre handicap ?

Plusieurs aspects sont différents. On observe une fatigabilité (à la fois sur la concentration et aussi en termes physiques) plus importante, même si ce n'est pas systématique. Il est donc compliqué d'envisager un temps complet et il vaut mieux partir sur un temps partiel. Ensuite, tout dépend du parcours de chacun mais souvent, même s'ils sont très partants et volontaires, cela va leur demander plus d'efforts et de temps pour réaliser les travaux demandés. Certains ont également des troubles du comportement dont il faut tenir compte. Par ailleurs, l'implicite n'est pas toujours compris, l'employeur doit être dans le concret. Les choses doivent paraître claires !

Ils ont aussi parfois plus de difficultés avec la motricité fine...

Tout à fait. Souvent, on constate des mains plus petites, des doigts plus courts et un peu moins de force, donc toutes les tâches qui demandent une motricité fine (telle la broderie) ne sont pas envisageables. Il faut aussi avoir en tête que leur gestion du temps est parfois compliquée et cela peut leur prendre un moment avant de s'habituer à se lever à la bonne heure, d'anticiper pour les transports, etc. Dans tous les cas, si la personne est stimulée et encouragée, cela va mieux fonctionner !

Que peuvent-ils apporter dans une entreprise ordinaire ?

Dans le rapport aux autres, ils ont un côté plus sincère, avec moins de filtres. Une meilleure ergonomie des tâches et de l'organisation peut également bénéficier à tous. Et c'est valorisant pour l'entreprise de participer à l'intégration sociale de personnes handicapées. On manque encore d'expérience, de recul sur le devenir des personnes porteuses de trisomie 21 qui travaillent en milieu ordinaire. On peut penser par exemple qu'elles n'iront pas jusqu'à l'âge classique de la retraite, mais devront s'arrêter plus tôt. Inversement, cela pourrait diminuer les risques de démence précoce. En tout cas, l'accès au travail commence dès l'enfance ! Il faut leur donner confiance et moyens tout en développant l'autodétermination.

RESTAURANTS extraORDINAIRES ≈ 13 ≈

... La preuve par l'exemple



Le restaurant Le Reflet, à Nantes, livre en toute transparence, la recette de son succès.

Depuis son montage financier, la construction de son modèle économique, et une réflexion à 360° dans la prise en compte de la trisomie 21 : choix de l'emplacement du restaurant, architecture intérieure et ergonomie des outils de travail et de service. Rien n'a été laissé au hasard.

Le Reflet n'est pas un concept, mais une démarche exemplaire construite autour d'un objectif simple : employer, de la salle à la cuisine, pour une large part des personnes porteuses d'une trisomie 21. Le handicap fait partie intégrante du projet.

TRINÔME 44, UNE ASSOCIATION POUR LA MIXITÉ PROFESSIONNELLE

Développer des outils permettant l'intégration professionnelle et sociale des personnes atteintes de handicaps physiques et mentaux, dans des cadres professionnels adaptés à leur situation, telle est la vocation de l'association.

TEXTE : CLOTILDE DAMEROSE.

L'ASSOCIATION compte aujourd'hui 74 adhérents. Son bureau est présidé par Flore Lelièvre. Louis-Georges Barret en est le vice-président et Antoine Bidet le trésorier.

Un projet, deux projets, trois projets... L'association Trinôme 44 a été fondée en 2016 pour porter la création du restaurant Le Reflet. Elle a soutenu le projet dans son montage juridique et économique, sa recherche de financement, sa communication et la création d'outils adaptés. Au conseil d'administration de la SAS Le Reflet, elle se porte garante des valeurs qui ont permis sa création. Car ce qui réunit les membres de l'association, c'est la conviction que le travail en milieu ordinaire est possible et même souhaitable pour les personnes en situation de handicap. Et, au-delà, que l'inclusion du handicap au cœur de la cité est un incontournable d'une société en mutation vers le vivre ensemble.

La motivation de ses fondateurs et de ses adhérents ne s'est pas arrêtée là... Leur ambition est de favoriser la mixité professionnelle et permettre aux personnes porteuses de trisomie 21 d'intégrer des milieux professionnels ordinaires. L'association gère les outils adaptés développés pour le restaurant, comme les assiettes ou le système de commande. Un deuxième restaurant et une structure d'hébergement sont aussi à l'étude.

Il ne s'agit pas de remplacer le système actuel par un autre mais de créer une nouvelle voie, complémentaire aux solutions existantes. Une voie dans laquelle handicap et milieu ordinaire se rencontrent.

Restaurant Le Reflet
Établissement employant une majorité de personnes porteuses de trisomie 21 à Nantes.

Assiettes « Empreintes »
Assiettes ergonomiques conçues pour faciliter le service par des personnes porteuses de trisomie 21.

Système de commande
Adapter le système de prise de commande à des serveurs ayant des difficultés de lecture, d'écriture et/ou de mémorisation.

Sets de table
Conçus comme un guide de mise en place du couvert pour les serveurs.

PROJETS À L'ÉTUDE

Deuxième restaurant
Projet d'ouverture d'un établissement parisien.

Accompagnement à l'emploi en milieu ordinaire
Étude d'un dispositif à destination des employeurs et des chercheurs d'emploi porteuses de trisomie 21.

Extrait

L'histoire du Reflet

TEXTE : CLAIRE BAUDIFFIER.
PHOTOGRAPHIE (p. 26) : THOMAS LOUAPRE.
DESSIN : DAMIEN ROUDEAU.

L'histoire commence en 2014. Flore Lelièvre, alors étudiante en architecture d'intérieur à l'école Pivaut de Nantes, bâche sur son projet de fin d'études. Un restaurant dont une partie des employés seraient porteurs de trisomie 21.

« On m'a alors regardée avec de grands yeux :

“C'est super comme idée, mais tu crois vraiment que c'est possible ?” », se souvient la jeune femme. Un restaurant de ce genre en France, il n'y en a pas. « Il y a bien sûr des trisomiques qui travaillent en Esat (*Établissements et services d'aide par le travail, ndlr*), mais cela reste un cadre bien particulier, le milieu protégé, où il n'y a que des personnes en situation de handicap et où le contact extérieur, avec les clients par exemple, est rare. » L'idée de Flore est autre. Ouvrir un restaurant qui soit un lieu de découverte, de partage, à la fois culinaire et humain.

Elle se documente, cherche des exemples à l'étranger – il y en a peu ! –, réfléchit à toutes les adaptations et à tous les outils nécessaires à l'ouverture d'un tel lieu. « J'ai discuté notamment avec des restaurateurs qui avaient intégré un employé trisomique à leur équipe et qui m'expliquaient qu'une bonne intégration était le résultat d'adaptations », détaille la jeune femme. Le week-end précédant l'oral des projets, elle le présente au sein de son école, lors de portes ouvertes. « Beaucoup de gens ont été très touchés. J'ai grandi avec un frère trisomique et me suis habituée aux regards négatifs. Ce jour-là, je me suis rendu compte que de nombreuses personnes étaient sensibles au handicap et que ce projet pouvait avoir une réelle portée. »

Bonnes rencontres et vitesse record

Une fois le diplôme en poche, tout s'enchaîne très vite et les rencontres qui vont tout changer se succèdent.

« Jérôme Nicot, mon ancien prof et maître de stage, m'a dit : "Ce serait quand même dommage de ne pas essayer de réaliser ce projet". » Flore fait alors la connaissance d'Antoine Bidet, comptable, et de Louis-Georges Barret, avocat. Les deux deviendront ses associés. En juin 2015, une première réunion se tient avec les personnes intéressées, qui vont se constituer au sein de l'association Trinôme 44.

« On était une douzaine, j'étais très impressionnée ! »

La troupe se divise en différents pôles de travail. En septembre, le modèle associatif pour le futur restaurant est laissé de côté, au profit d'une entreprise. En janvier 2016, une ébauche de statuts est écrite. « À partir de là, en quelques mois, notre première levée de fonds était bouclée, notamment grâce à Sophie et Sébastien Gerondeau, qui ont lancé le mouvement », sourit Flore, encore incrédule devant la rapidité avec laquelle la mayonnaise a pris.

Il faut alors se mettre en quête d'un local à acheter. « Et des critères, on en avait à la pelle : un emplacement au cœur de la ville, à proximité des transports en commun et d'un parking, puisqu'on savait que certains employés viendraient en taxi, pas de cadre stressant ou de quartier grouillant, une grande cuisine, un lieu que l'on pourrait transformer en espace de repos et une accessibilité pour les personnes à mobilité réduite », énumère-t-elle. La perle rare est trouvée par Stéphane Chartier, membre de l'association, dans le centre-ville nantais et l'acte de vente est signé en octobre 2016. Comme le reste, les travaux se sont déroulés en une vitesse record : un mois et demi. « Et dans ce laps de temps, nous avons lancé le processus de recrutement. Les Écossolies (*pôle qui promeut et développe l'économie sociale et solidaire à Nantes, ndlr*) nous ont mis à disposition leur cantine pour commencer les stages pratiques avec les personnes trisomiques. »

Sur huit candidatures reçues, six jeunes ont été embauchés. Le restaurant ouvre en décembre 2016. Au menu : une cuisine traditionnelle revisitée, qui fait la part belle aux produits frais et aux plats mijotés – qui se préparent à l'avance donc, pour éviter le coup de feu !

Pari réussi

Salle de repos, siège pour s'asseoir en cuisine, assiettes singulières avec une prise en main plus facile, système de commande novateur et horaires de travail repensés... Tout a été imaginé – lors des études de Flore ou après, au fil du temps – pour offrir un cadre le plus accueillant possible aux employés. « Un an et demi après, je les vois épanouis, ils sont contents d'avoir trouvé du boulot, de rencontrer des gens, d'avoir des collègues, ce qu'ils ne connaissaient pas forcément avant », souligne la jeune entrepreneuse. Le pari est réussi. Salarier des employés extraordinaires dans un restaurant ordinaire. Prouver que des personnes trisomiques peuvent travailler en milieu ordinaire, dans une entreprise viable économiquement.

L'ÉQUIPE DU REFLET

Dix top personnalités !



Thomas
gérant
Après vingt ans d'expérience en tant que responsable dans la restauration, Le Reflet lui a permis de donner un autre sens à son métier.



Maxime
serveur
À seulement 22 ans, Maxime fait partie des jeunes recrutés de la brigade. Il a rejoint le restaurant après un an de stage en État.



Antoine
serveur
À 34 ans, Antoine est le doyen de l'équipe. Il a travaillé durant dix ans en tant qu'ouvrier en État.



Pauline
aide de cuisine
Avant de travailler au Reflet, où elle a soufflé ses 26 bougies en janvier 2018, Pauline a alterné chômage et expériences dans le secrétariat.



Sylvaine
aide de cuisine
C'est après une reconversion professionnelle que Sylvaine s'est lancée dans la restauration, choix qu'elle apprécie d'autant plus en travaillant dans les cuisines du Reflet !



Caroline
aide de cuisine
À 26 ans, Caroline a connu une longue période de chômage avant d'entreprendre au Reflet. Le milieu protégé ne l'attirait pas, elle a tout de suite voulu faire partie de ce projet « extraordinaire ».



Farida
chefe cuisine
Cheffe passionnée, Farida aime expérimenter : explorations culinaires, création de son propre restaurant, milieu protégé. C'est tout naturellement qu'elle s'est reconnue dans le projet.



Marie-Noëlle
aide de cuisine
Après plusieurs stages dans la restauration collective, Marie-Noëlle, 27 ans, faisait du bénévolat aux Petites Sœurs des pauvres. En intégrant l'équipe du Reflet, elle a pu aller milieu ordinaire et restauration.



Paul
aide de cuisine
À 22 ans, Paul a toujours été attiré par la restauration grâce à différents stages en milieu ordinaire. Il a intégré Le Reflet à la sortie de l'IME.



Victor
plongeur
Étudiant en bachelier communication événementielle, il a rejoint l'équipe en septembre 2017.

Un projet où le handicap est pris en compte à 100 %

INCLURE LE HANDICAP AU CŒUR DE LA VILLE

Tramway, arrêt Place du circus
Marie-Noëlle arrive par l'arrêt le plus proche du restaurant.

La Pêe verte
Il n'est pas rare qu'une partie de l'équipe vienne y prendre un petit café en terrasse après le service.

Tramway arrêt Commerce
Quant à Maxime, Paul, Caroline et Antoine, ils arrivent et repartent depuis ce point central du réseau nantais.

Le Rellet
à voir dès 2 Croisnances

Boulangerie d'antan
Chaque jour, vers 10h, Maxime ou Antoine viennent chercher les 20 baguettes tradition pour le service du jour.

Eug'N'Cat
C'est Maxime qui est un adepte de ce salon de coiffure qui découffe...

Legé (43)
Les parents de Pauline font tous les trajets, soit 90 km par jour... À quand un dispositif de transport des personnes handicapées plus souple et plus adapté au milieu ordinaire ?

Agora presse
Antoine, le lecteur de la bande, passe tous les vendredis chercher son magazine préféré.

Le magazine préféré d'Antoine

-112-

RESTAURANTS EXTRA - 113 -



Une dimension plastique

« Notre parti pris architectural a été de travailler avec un artiste pour apporter une dimension plastique et émotionnelle au lieu. L'idée est venue assez rapidement d'intégrer les futurs employés dans la création du restaurant vers une architecture plus humaine, plus vraie. Pour une fois que l'on a carte blanche sur une conception, on s'est fait plaisir, lance Jérôme Niot. On a travaillé avec Julien Drevelle, artiste plasticien (*Lire article page 42*) - formé à l'école Boule et couturier des œuvres collectives. Notre première idée était de travailler la façade. Avec des traits de couleurs dessinés par chacune des personnes de l'équipe, nous voulions que chacun puisse laisser sa trace sur le projet, le signer. Malheureusement, ou heureusement, cela n'a pas

été possible. Notre palette de couleurs n'était pas du goût de la Ville... Le choix s'est donc porté sur la création d'une fresque, une œuvre d'art collective au plafond. Elle crée la surprise et met en valeur la colonne vertébrale du restaurant. La façade, quant à elle, est née des contraintes des ABE. « On avait le choix entre gris foncé et noir, sourient Flore et Jérôme. Nous avons donc mis l'accent sur la dimension plastique souhaitée pour le projet par un trait à la Soulages (*peintre français connu pour son usage des reflets de la couleur noire, noir*). L'idée était de jouer le positif et le négatif avec le blanc à l'intérieur et un noir au trait graphique en façade. Le concept du reflet se retrouve donc de façon plastique sur la façade par des reflets de noir et sur l'enseigne, en miroir. »

Architecture intérieure



L'ESPACE DE REPOS SE RETROUVER, DÉBRIEFER, DÉCOMPRESSER.

Aménagé dans la partie la plus lumineuse des espaces privés, derrière la cuisine, l'espace de repos est conçu comme une boîte dans une boîte. Multi usages, il accueille aussi bien la pause des équipes, les siestes, que les points de débriefing et de travail.



Du blanc, du noir, des ouvertures

« L'ambition était de révéler l'existant, la vraie pierre, poursuit Flore. Créer un lieu vrai, sans faux-semblants. Nous avons recherché l'épuration, la matière brute en composition avec des matériaux contemporains et chaleureux comme le bois et le béton. Cette sobriété se traduit également dans le choix de l'opposition blanc et noir. Le lieu devait être agréable pour tout le monde, les clients et les équipes. Une autre dimension était fondamentale au projet : l'ouverture. »

« Ouvrir les espaces pour des raisons pratiques et plastiques, rappelle Jérôme. Les ouvertures à l'intérieur et vers l'extérieur étaient nécessaires pour faciliter la

communication entre les espaces, pour apporter de la lumière naturelle dans toutes les pièces mais surtout pour des raisons scénographiques. L'idée du restaurant est de révéler des personnes et non de les cacher. Nous avons tout ouvert ! » Les ouvertures ont été agrandies en façade sur la vitrine et la porte d'entrée. Entre la salle et la cuisine, la porte de communication a été élargie et un passe de grande taille a été créé. Par ailleurs, les deux salles communiquent au travers d'une large ouverture. Tout le monde se voit. Enfin, un accès vers la terrasse a été réouvert dans la façade, non sans quelques discussions et dossiers avec les services d'urbanisme. « Des effets de miroirs dans la deuxième salle renforcent cette impression d'ouverture. Ainsi, Le Reflet porte bien son nom », précise Flore.

RESTAURANTS EXTRAORDINAIRES n° 39

Outils adaptés



RENCONTRE

Le dessous des assiettes



Jonathan Charier,
Fondateur de Pulse & Pulpe, designer.
Membre du comité de pilotage
de la SAS Le Reflet.

Des assiettes extraordinaires, vraiment ? Au Reflet, elles ont été conçues spécialement pour une meilleure prise par les salariés trisomiques, qui ont des mains plus petites et souvent un pli palmaire unique. Avant l'ouverture du restaurant, Flore Lelèvre, qui s'est déjà penchée sur le sujet lors de son projet de fin d'études, se rapproche de la société nantaise Pulse & Pulpe alors spécialisée en design industriel et innovation d'usage. « Elle est alors venue avec un premier prototype en pâte à sucre et des fichiers photo », se souvient Jonathan Charier, le fondateur, qui avait déjà travaillé sur une problématique similaire avec des pichets, verres et assiettes adaptés à tous les individus. Ses équipes planchent sur la première ébauche de Flore et proposent une assiette adéquate, avec des empreintes palmaires des deux mains creusées dessous, afin de bien pouvoir saisir l'objet. La jeune femme teste alors le prototype en 3D auprès de plusieurs personnes : c'est un succès !

« Ensuite, il a fallu chercher les industriels pouvant fabriquer les assiettes. D'un côté, les grands groupes proposent des coûts unitaires faibles mais ont besoin d'un minimum de 2000/4000 unités pour produire. De l'autre, des artisans peuvent produire moins, mais avec un coût plus élevé », poursuit Jonathan. Le choix se porte alors sur la société Montgallier installée tout près dans le Maine-et-Loire. Deux mois avant l'ouverture, 200 assiettes sortent de l'atelier. « On a choisi une céramique classique et du blanc pour avoir quelque chose de sobre et d'épuré. Au final, on a une assiette très singulière, avec une âme », sourit Jonathan, ravi d'avoir pu collaborer à un projet qui a du sens. Les assiettes, en vente au restaurant, devraient même faire le voyage sous peu jusqu'au Japon, puisqu'un restaurateur employant une jeune femme porteuse de trisomie 21 a été conquis et, après en avoir testé une, souhaite en acquérir plusieurs dizaines !

PROPOS RECUEILLIS PAR CLAIRE BAUDIFFER.

... La preuve par l'exemple en France

L'ouvrage propose un tour du monde extraordinaire à la rencontre d'initiatives inspirantes, qui sont venues parfois nourrir le projet du Reflet.

En France, de Rennes à Nîmes, 7 restaurants qui incluent la différence

ÇA DONNE ENVIE !

Le restaurant Le Reflet n'est pas le seul à employer des personnes trisomiques. Des restaurateurs le font depuis des années dans leur établissement ! Depuis le lancement du projet, des personnes de toute la France nous contactent pour des initiatives similaires. Soyez attentifs, initiatives et employeurs émergent !

TEXTE : CLOTILDE DAMEROSE. INFOGRAPHIE : FABRICE BLOCH-POTOLIA.



54

RESTAURANTS EXTRAORDINAIRES 55

Ces employeurs formidables témoignent :

- Patrice Castelbou et Mathilde Jouard des **3 Brasseurs à Nîmes** (Gard), qui emploient Clémence, 25 ans, depuis trois ans et demi (p. 56)
- Christophe Bourrissoux, restaurateur et gérant du **Résinier au Barp** (Gironde), emploie Yvan, 22 ans, depuis quatre ans (p. 58)
- Yann Bucaille, gérant du **Café Joyeux à Rennes et Parsi**, et Catherine et Antoinette qui coordonnent les équipes du restaurant de Rennes (p. 59)
- Filipe De Carvalho, gérant des trois restaurants **À la Bonne Heure de Dijon**, qui emploie Pierre-Yves, 30 ans, sur le site de Chenôve (Côte-d'Or), depuis un an (p. 62)
- Guillaume Gomez, chef des **cuisines de l'Élysée**, accueille régulièrement des travailleurs handicapés (p. 64)
- Jocelyne Durlak, ancienne directrice de **l'Hippopotamus de Louveciennes** (Yvelines), qui a embauché Vincent en stage à l'âge de 16 ans (p. 65)
- **Le Peninsula Paris** emploie Sélim comme commis au Room-Service auprès de Xavier Barsi, son responsable (p. 66)

Immersion au Café Joyeux à Rennes

TEXTE : CLOTILDE DAMEROSE, REPORTAGE GRAPHIQUE : DAMIEN ROUBEAU.



Catherine et Antoinette

Managers
équipe Joyeux
Rennes Vasselot

Catherine en cuisine
et Antoinette en
salle coordonnent
le fonctionnement
des salariés du Café
Joyeux de Rennes.
Elles réalisent
au quotidien
l'accompagnement
des employés dans
leur poste, adaptent
le fonctionnement
aux capacités et
aux handicaps
de chacun.

Fabian

Poste polyvalent
14 H / semaine

À l'origine, Fabian
était surtout au
service. À présent,
il prend également
en charge, avec
beaucoup de minutie,
la préparation
des plateaux.
Ses tâches sont très
diversifiées : cuisine,
mise au four, accueil
des clients.



Système de commande

Ludique

Chez Joyeux, on joue avec la différence. Au même titre que les baskets dépareillées des équipes, le système de commande fait appel à l'enfance pour l'équipe et les clients. Ainsi, un jouet d'enfant de type Duplo vous est donné à la commande. Son jeu est déposé sur votre plateau. Ainsi, pas d'erreurs lors du service!

... Et ailleurs, 3 voyages inspirants

VOYAGE À ROME

La Locanda dei Girasoli
REPORTAGE GRAPHIQUE D'AMELIA CAVARZAN - p. 72

Le projet porté par la coopérative I Girasoli a été fondé en 1999 dans l'objectif de permettre aux personnes porteuses d'une trisomie 21 de travailler comme tout le monde. La Locanda dei Girasoli est une entreprise sociale qui intègre les parcours de formation et s'inspire des principes de base du mouvement coopératif dans lequel la mutualité, la solidarité, le respect de la personne et la démocratie permettent de proposer un nouveau modèle duplicable. Depuis leur ouverture, d'autres projets se sont créés en Italie, et La Locanda a ouvert un second restaurant à Palerme.

Leur credo : « La réduction à zéro des différences n'est possible que si l'objectif n'est pas d'éliminer le handicap, mais plutôt de **briser les barrières** qui le marginalisent en renforçant les points forts de chaque individu. »
www.lalocandadeigirasoli.it



3. Partage de recettes...adaptées

Le restaurant le Reflet ouvre son cœur dans cet ouvrage, en y révélant son histoire, ses coulisses. C'est aussi une belle adresse nantaise à découvrir, qui propose une carte très courte.

... Une belle adresse à découvrir

Au Reflet, la cuisine est fraîche, de saison et... revisitée !

Ici, on cuisine des produits bruts et en majorité locaux ; on épluche, on découpe, on cuisine. Le menu – un pour le midi, avec une mise en bouche et trois plats possibles, un autre pour le soir, plus raffiné, avec trois entrées et deux plats – change toutes les semaines.

La carte est réfléchi afin que chaque plat soit accessible aux collaborateurs, tant au niveau de leur mode de cuisson, d'élaboration, et leur mise en place.

« On ne peut pas gérer les cuissons de dernière minute, comme les frites par exemple ou encore les cuissons de viande à point, saignantes ou bleues. Ce serait trop de stress pour les employés », souligne la cheffe*.

Côté dessert, le restaurant fait appel à Benjamin Vallé, pâtissier (p. 84)

Mi-cuit au chocolat noir intense, tarte au citron, tarte mangue et ananas, riz au lait et son caramel au beurre salé... Au Reflet, les desserts proposés sont variés et faits maison. Et pourtant, derrière les fourneaux, pas de pâtissier. C'est Benjamin Vallé, ancien pâtissier et beau-frère de Flore Lelièvre, qui a aidé à la conception de la carte.

*« J'ai demandé quelles étaient les contraintes et on a essayé de mettre en place **une carte simple, efficace et adaptée au personnel** », détaille-t-il.*

Comme pour le salé, priorité est donnée aux produits de saison et frais. Pas question de sortir une préparation du congélateur et de la faire réchauffer au micro-ondes ! Et les contraintes, il y en avait quelques-unes...

« Pas de desserts à faire à la dernière minute, comme les crêpes, ou trop complexes, tel le millefeuille. Pas non plus de préparations et présentations trop minutieuses, trop dans le détail dans le dressage », lance Farida Blondel, la cheffe.

La carte des vins a été réalisée par une vigneronne passionnée, Marie Luneau (p. 104)

Dans les verres, des nectars locaux – mais pas que – qui respectent le vivant. Ainsi, le domaine familial Luneau-Papin, installé dans le vignoble nantais et conduit en agriculture biologique (certifiée) et biodynamique (pas encore certifiée), pratique majoritairement les vendanges à la main et produit pas moins de douze cuvées de muscadet ! Le reste du pays n'a pour autant pas été oublié puisque les clients peuvent aussi commander un verre de rouge du Languedoc, un ballon de blanc de Gascogne ou encore une coupe de champagne.

*Depuis l'édition de l'ouvrage, la cheffe Farida Blondel a quitté les cuisines, pour se consacrer à un nouveau projet au sein de l'association Trinôme 44.

Recettes adaptées

ON NE TRANSIGE PAS AVEC LE GOÛT!



Au Reflet, la cuisine est fraîche, de saison et... revisitée ! Afrique, Asie et Europe s'invitent dans les assiettes pour faire voyager les papilles.

TEXTE : CLAIRE BAUDOFFIER, PHOTOGRAPHIES : BRIGITTE DELBES ET THOMAS LOUAPRE (p. 82, en haut à gauche).

Le Reflet, c'est un projet extraordinaire et une entreprise ordinaire. Mais c'est aussi un restaurant avec un style et une cuisine propres. « Dès le début, je souhaitais que l'on propose une carte réduite, parce que c'était plus simple en termes de gestion avec nos employés, bien sûr, mais aussi parce que cela permet de cuisiner des produits frais, locaux et en majorité locaux », souligne Flore Lelièvre, à l'origine du Reflet. Le menu – un pour le midi, avec une mise en bouche et trois plats possibles, un autre pour le soir, plus raffiné, avec trois entrées et deux plats – change toutes les semaines et est disponible sur la page Facebook pour les clients.



de rebire la recette pour la suivre à la lettre. « Peut-être aussi parce que la cheffe adore revisiter les plats. Tagine de poulet au citron confit, pasta au thon et aux olives noires, couscous d'agneau aux raisins marinés, tartare de poisson au kiwi et wasabi... Les amateurs du Reflet – ou les clients d'un jour – ont sans nul doute remarqué l'attrait de la cheffe pour les saveurs venues d'ailleurs, pour le mélange sucré-salé ou pour les vinaigrettes qui pétillent en bouche (orange-miel ?). « Et encore, je me retiens sur le sucré-salé. Souvent, les clients hésitent et au final apprécient ! Je suis très influencée par des plats d'Afrique noire, d'Asie, mais aussi grecs l'été par exemple. Sans oublier les tagines ou couscous qui résonnent avec mes origines marocaines », précise Farida.

« Ici, on privilégie le frais et le vrai ! »

qui souhaitent savoir un peu en amont à quelle sauce ils vont être mangés... » On épiche beaucoup, sourit Farida Blondel, cheffe de cuisine. Ici, on privilégie le frais et le vrai !

Chaque lundi, jour de repos, Farida conçoit les menus avec deux à trois semaines d'avance. « Parfois, nous faisons ça aussi au restaurant. L'année alors, des livres de recettes. L'idée étant que chacun en feuillette et que, selon un ingrédient précis, de l'agneau par exemple, on puisse en trouver qui nous inspirent et que l'on peut adapter ! » Pas de carnets pour noter ses recettes fétiches, Farida a tout dans la tête. « De toute façon, je n'aurais pas le temps ensuite

Petite pointe de sucré

Dans tous les cas, la part belle est faite aux plats mijotés et/ou dont certaines préparations peuvent se réaliser en amont. « On ne peut pas gérer les cuissons de dernière minute, comme les frites par exemple ou encore les cuissons de viande à point, saignantes ou blanches. Ce serait trop de stress pour les employés », souligne la cheffe. Ainsi, certains mets sont privilégiés et reviennent souvent à la carte comme le curry – les jonses en rajoutant une petite pointe de sucré, avec des raisins ou des pommes –, le bouclé bourguignon ou encore les crêpes de légumes en accompagnement. Et les végétariens, peuvent-ils trouver leur compte ? « La majorité des clients veulent de la viande, ne nous le cachons pas mais si l'un d'eux est végétarien, pas de souci, nous nous adaptons. Dans ce cas, c'est mieux de prévenir dès la réservation ! »

82

RESTAURANTS EXTRAORDINAIRES 83



Recettes adaptées

DE L'ADAPTATION DES DESSERTS...

Frais, de saison et réalisés en amont. Tels sont les desserts au Reflet, dont la carte a été concoctée par Benjamin Vallé, pâtissier. TEXTE : CLAIRE BAUDOFFIER, PHOTOGRAPHIES : BRIGITTE DELBES.



QUOI DE PLUS AGRÉABLE que de finir un repas sur une petite touche sucrée ? Mi-cuit au chocolat noir intense, tarte au citron, tarte mangue et ananas, riz au lait et son caramel au beurre salé... Au Reflet, les desserts proposés sont variés et fait maison. Et pourtant, derrière les fourneaux, pas de pâtisseries. C'est Benjamin Vallé, ancien pâtissier et beau-frère de Flore Lelièvre, qui a aidé à la conception de la carte. « J'ai demandé quelles étaient les contraintes et on a essayé de mettre en place une carte simple, efficace et adaptée au personnel », détaille-t-il. Comme pour le salé, priorité est donnée aux produits de saison et frais. Pas question de sortir une préparation du congélateur et de la faire réchauffer au micro-ondes ! Et les contraintes, il y en avait quelques-unes... « Pas de desserts à faire à la dernière minute, comme les crêpes, ou trop complexes, tel le mille-feuilles. Pas non plus de préparations et présentations trop minutieuses, trop dans le détail dans le dressage », lance Farida Blondel, la cheffe.

Simplifier les dressages

« L'idée était aussi de pouvoir proposer des mets un peu plus élaborés pour le service du soir. J'ai tâtonné un peu au début, en partant sur des desserts à la minute et en voulant jouer sur les textures », se souvient Benjamin. Tout ceci n'était pas envisageable. Il fallait ne pas perdre du temps en cuisine, ne pas provoquer un stress chez les employés, simplifier les dressages qui doivent être réalisés avant le coup de feu et pouvoir refaire rapidement un dessert en fin de service... tout en satisfaisant les bœcs sucrés, évidemment ! Au final, une dizaine de recettes ont été élaborées ainsi, dont certaines ne sont réalisables qu'en saison. L'ananas en hiver, les desserts aux fruits rouges en été ! « On a aussi changé les fonds de tartes pour la tarte au citron par exemple. Ils sont désormais plus profonds, ce qui permet un dressage beaucoup plus simple et que la crème ne coule pas partout », sourit Farida.

84

RESTAURANTS EXTRAORDINAIRES 85

... Les coulisses d'une organisation bien rodée

Le Reflet livre en toute transparence son « mode d'emploi », côté cuisine, côté salle, côté client, tout est décrit en détail. Une « mise à nue » qui a pour but de transmettre un savoir-faire, et ainsi permettre à d'autres porteurs de projet de gagner un temps précieux. Car l'objectif de l'ouvrage est bien de favoriser l'émergence d'autres initiatives similaires. **Madame Macron, venue déjeuner avec Sophie Cluzel**, secrétaire d'État aux personnes handicapées, s'était exclamée enthousiasmée :

« Il faudrait un restaurant comme celui-là dans chaque quartier de Paris ! »



Le Reflet
CÔTÉ CUISINE

Pour éviter le stress, c'est la cheffe qui distribue les rôles. Ici, les commis ont des tâches précises et peuvent ainsi évoluer sereinement.

TEXTES: CLOTHILDE DAMERON. REPORTAGE GRAPHIQUE: DAMIEN ROUBAIL.
PHOTOGRAPHIES: BRIGITTE DELIBES.

Mh. Pauline sont les amettes.



À chaque service, trois grands moments rythment la cuisine.

La prep'
C'est le traditionnel « coup de feu ». Pour ce 1^{er} moment, on prépare tout ce qui peut l'être. Chacun a une mission: la mise en place des entrées, des plats ou des desserts.

La mise en place
Une heure avant le service, on prépare tout ce qui peut l'être. Chacun a une mission: la mise en place des entrées, des plats ou des desserts.

Le service
C'est le traditionnel « coup de feu ». Pour ce 1^{er} moment, on prépare tout ce qui peut l'être. Chacun a une mission: la mise en place des entrées, des plats ou des desserts.



Le Reflet côté cuisine

DES TROIS POSTES PENDANT LE SERVICE, C'EST CELUI DU DRESSAGE DES DESSERTS QUI EST LE PLUS CONVOITÉ.



Heureusement qu'ils sont là pour me redonner l'énergie!



Le Reflet côté salle



LE CLIENT REMPLIT
LUI-MÊME LA CARTE
DE COMMANDE



-100-



Le Reflet
CÔTÉ **S**ALL

En salle aussi on s'active avant le service côté-là demande une bonne autonomie. Et si certaines tâches sont précises et régulières demandent de prendre des décisions et de la situation. Heureusement, Thomas veille

TEXTE : CLOTILDE DAMEROSE. REPORTAGE GRAPHIQUE : DAMIEN PHOTOGRAPIQUES : BRIGITTE DELABES.



N
NOUVEAUTÉ

25 €

TRINÔME 44
éditions

PRESSES
DE L'EHESP

ISBN 978-2-8109-0774-8
20 x 28 cm – 122 p. – 25 €

En savoir plus :
www.presses.ehesp.fr



C'est aussi le rôle des employés de remettre la salle en ordre pour le prochain service.

AUX PRESSES DE L'EHESP



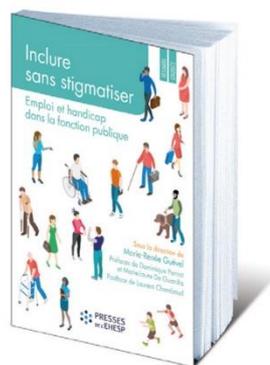
PAS SI FOU

Lætitia Delhon (entretien avec Alain-Paul Perrou)

Mettre l'économie au service des hommes, non l'inverse : c'est le pari à la fois « fou » et plein de bon sens qu'a relevé

Alain-Paul Perrou à la tête de l'ESAT de Mézin, village du Lot-et-Garonne qui a repris vie par l'insertion de personnes handicapées. Une belle réussite au service de tous.

2016/12 x 17/160 p./15 €



INCLURE SANS STIGMATISER

Marie-Renée Guével (dir.)

À travers des témoignages et des réflexions d'experts, cet ouvrage propose un éclairage inédit sur un enjeu sociétal fort : l'inclusion des personnes en situation de handicap.

Se concentrant sur la fonction publique, il interroge tour à tour le travail inclusif et les nouveaux métiers de l'accompagnement.

2018/12 x 17/272 p./17 €



DICTIONNAIRE DU HANDICAP - 8^e édition

Gérard Zribi, Dominique Poupée-Fontaine

Une 8^e édition entièrement revue pour tout savoir sur le domaine du handicap, de A comme « Abandonnisme » à V comme « Visite de conformité ». Un ouvrage référence pour les usagers et leurs familles, les professionnels et décideurs du travail social, de l'éducation nationale, des collectivités territoriales et des entreprises.

2015/15 x 24/352 p./33 €



À LA RECHERCHE D'UN MONDE PARTAGÉ

Co-édition avec la Cité du Design,

coordination Marie-Haude Caraës - Préface de Chris Younès

Quelle ville partagée imaginer ? Comment la rendre sensible et perceptive ? Plus d'une centaine de projets innovants en matière d'accessibilité sont ici présentés, en lien avec les différentes pratiques du design. Une réflexion qui intéressera tant les professionnels des collectivités locales et des entreprises, que les futurs concepteurs.

2014/19,5 x 26/204 p./27 €

+ d'infos sur presses.ehesp.fr



PRESSES DE L'ÉCOLE DES HAUTES ÉTUDES EN SANTÉ PUBLIQUE

CS 41119/35011 Rennes cedex/Tél. : 02 99 02 28 68/Fax : 02 99 54 22 84/commande-presses@ehesp.fr