

Au resto, cuistots et serveurs seront trisomiques

Il s'appellera Le Reflet et ouvrira avant Noël dans le centre de Nantes. Un établissement presque comme un autre, sauf qu'il emploiera six personnes handicapées. Une première en France.

Entretien

Flore Lelièvre, 26 ans, initiatrice du projet de restaurant Le Reflet à Nantes, architecte d'intérieur

Un restaurant où la majorité du personnel est atteinte de trisomie et qui ouvrira en décembre à Nantes : comment est né ce projet ?

C'était mon idée de travail de fin d'étude à l'école Pivaut où j'ai obtenu mon diplôme d'architecte d'intérieur. J'avais imaginé un lieu où les trisomiques puissent travailler et être intégrés dans la société, comme tout le monde. Mon grand frère est handicapé. Lors des portes ouvertes de l'école, beaucoup de gens m'ont dit : faut y aller ! L'idée a fait son chemin, mon prof est devenu mon associé. Un an et demi plus tard, on a créé l'association Trinôme 44 et puis la société anonyme Le Reflet, qui sera le nom du restaurant.

Comment fonctionnera cet établissement ?

Au début, il emploiera deux cuisiniers et quatre serveurs trisomiques. On les appelle nos salariés extraordinaires. Ils travailleront avec un chef cuisinier et un gérant, ordinaires. Ils ne feront pas plus d'un service par jour et auront un contrat de 24 heures par semaine, avec un salaire comme tout le monde, au minimum le Smic. Une fois par mois, un chef cuisinier de la région viendra créer son menu dans le restaurant, qui aura 36 couverts midi et soir.

Vous avez prévu tout de même quelques adaptations ?

J'ai inventé des assiettes où sont moulées des empreintes qui assurent une plus grande stabilité et une meilleure assurance au serveur avec une motricité fine peu développée.



Flore Lelièvre est à l'origine du projet. Une idée qui remonte à la fin de ses études d'architecte d'intérieur, quand elle avait imaginé un lieu où les trisomiques puissent travailler et être intégrés dans la société, comme tout le monde.

Sur les tables, des visuels avec des codes couleurs permettront aux clients de tamponner leur choix. Cela facilitera la prise de commande des employés qui ne savent pas forcément lire ou écrire. En cuisine, il y aura des postes aménagés assis et on prévoit aussi une salle de repos à l'arrière. Il faut qu'on prenne soin d'eux.

Comment comptez-vous gérer le stress ?

Le restaurant aura une carte réduite, trois entrées, trois plats, trois desserts. On privilégiera des cuissons à basse température pour préparer

un maximum de choses en amont et réduire les gestes du personnel. L'équipe devra être patiente, à l'écoute.

Ça n'existe nulle part ailleurs ?

En France, non. Mais à Rome, une

pizzeria qui emploie dix-huit personnes dont treize trisomiques fait un carton. En parlant de cet établissement, quelqu'un a dit c'est un resto comme les autres... sauf que tous les serveurs sont sympas !

Recueilli par Marylise COURAUD.

400 000

C'est la somme en euros, rondelette, récoltée par l'association Trinôme 44 qui a organisé une campagne de financement, pendant quatre mois, pour acheter le local et le pas-de-porte du restaurant Le Reflet, qui emploiera six personnes handicapées. Les investisseurs, particuliers ou entreprises, en seront les actionnaires. Le projet global est estimé à 650 000 €.