

# L'Esatitude concocte une recette avec un chef étoilé

L'établissement d'accompagnement professionnel de personnes en situation de handicap a noué un partenariat avec Paolo Sari pour enrichir sa gamme de produits « Zeste de Menton »



Avant-hier, le chef étoilé Paolo Sari a dévoilé sa nouvelle création culinaire « cœur de Menton », accompagné des travailleurs de l'atelier de cuisine. À cette occasion, le nouveau local pâtisserie a été inauguré tout comme le nouveau graphique « Zeste de Menton ».

C'est un peu la cerise sur le gâteau. Un zeste de gastronomie venu du Rocher... Géré par l'Adapei-AM<sup>(1)</sup>, l'établissement d'accompagnement professionnel de personnes en situation de handicap mental – « Esatitude » de Menton – a inauguré son nouveau local de pâtisserie sur la route du Val de Gorbio, avant-hier. L'événement s'est déroulé en présence du chef étoilé bio du Monte-Carlo Beach, Paolo Sari.

La crème du savoir-faire culinaire. Pour l'occasion, le chef italien a présenté sa nouvelle

création. À base de compote de citron de Menton, le biscuit a été créé spécialement pour l'Esatitude. « J'ai voulu un produit qui allie simplicité et excellence », souligne-t-il en mimant la précision du geste accompli du bout des doigts. « C'est la première fois qu'un chef de renom crée pour nous. C'est un grand honneur », confie Fabien Dupas, le directeur du pôle Esat territoire Riviera Nice-Menton.

La nouvelle recette de Paolo Sari viendra compléter la gamme de produits « Zeste de Menton ». Inventée par l'Esatitude, la marque parti-

cipe au renouveau du fruit d'or de la cité mentonnaise (lire par ailleurs). « En 2015, nous avons même lancé notre propre activité de transformation des citrons de Menton. Nous avons peu à peu façonné nos recettes et développé notre inspiration autour de domaines variés de la biscuiterie, à la confiserie, en passant par le chocolat ou la liqueur », résume Fabien Dupas.

## « Renforcement de l'estime de soi »

La recette du chef italien a été enseignée à une poignée de travailleurs accompagnés

par l'Esatitude pour qu'ils la reproduisent à l'identique. « Nous avons attaqué il y a quinze jours avec enthousiasme. Tous avaient hâte de savoir cuisiner un biscuit imaginé par un grand chef », détaille Eric Cabanié, moniteur principal de l'atelier cuisine. Karine fait partie des travailleurs qui ont mis la main à la pâte. Le jour de l'inauguration, la jeune femme livre dans un éclat de rire saupoudré de fierté : « Pour le détail de la recette, ça reste un secret entre nous et le chef. »

Tout au long de l'année, l'Esatitude Menton accompagne

par le travail 127 personnes en situation de handicap autour d'actives diverses et valorisantes tels que les espaces verts, le conditionnement, la broderie, l'entretien, l'agrumiculture ou la restauration (lire par ailleurs).

Plus qu'une recette, ce partenariat avec un chef étoilé joue un véritable rôle d'insertion sociale. « Car contribuer à la confection de produits de bouche de qualité est un élément de renforcement de l'estime de soi », ajoute René Andron, directeur général de l'Adapei-AM, lors des discours. Et Patrick Marchetti, président

départemental d'ajouter : « À travers tous ces ateliers, nous les accompagnons dans leur autonomie et leur intégration. »

Le biscuit « cœur de Menton » sera commercialisé dans quelques semaines. Juste à temps pour apporter une touche sucrée aux fêtes de fin d'année. Et peut-être se vendre comme des petits pains !

1. L'association départementale des parents et amis de personnes handicapées mentales des Alpes-Maritimes.

Textes et photos :  
Stéphanie WIÉLÉ  
swiele@nicematin.fr

## Des activités valorisantes, de la jardinerie à la restauration

Créé en 1977 à l'initiative de l'Association départementale des parents et amis de personnes handicapées mentales des Alpes-Maritimes (Adapei-AM), l'Esatitude accompagne les travailleurs dans plusieurs domaines. « À Menton, nous avons développé une activité de transformation de produits issus de l'agrumiculture, de la production à la vente », rappelle Fabien Dupas. Certains travailleurs se tournent alors vers les espaces verts. « Ils apprennent l'entretien des jardins mais aussi les techniques de taille et se rendent chez des particuliers et des collectivités. Ils prennent également soin des deux vergers de l'Esatitude », détaille Benoît Maillet, chef de service. L'établissement comprend également une station de conditionnement pour le tri, le nettoyage et le calibrage des fruits. Un atelier est également dédié au marquage, à l'étiquetage ou au stockage des produits « Zeste de Menton ». L'équipe restauration s'occupe de



L'entretien des espaces verts fait partie des tâches proposées aux travailleurs de l'Esatitude.

la transformation et du conditionnement à l'unité des produits finis. C'est elle qui a travaillé en partenariat avec le chef étoilé Paolo Sari. Une autre équipe prépare les colis de produits transformés. Certains travailleurs font également partie d'une équipe broderie.

## Interview express

Fabien Dupas, directeur du pôle Esat

## « Une montée en puissance de la marque »



### Pourquoi avoir choisi un chef étoilé pour cette inauguration ?

Déjà, l'Esatitude fête ses 40 ans cette année et c'était une façon de célébrer cet anniversaire. De plus, cela correspond à notre logique de faire monter en puissance la marque « Zeste de Menton ». Nous sommes passés d'un modeste laboratoire à un atelier de pâtisserie entièrement dédié à la préparation de nos produits. Le cadre est

plus confortable pour nos travailleurs. Dans cette lancée, nous avons également fait évoluer nos packagings vers une identité plus marquée et un nouveau graphique. Nous nous lançons également vers des produits salés comme le pesto au citron.

### La production va donc s'accélérer ?

Nous allons pouvoir monter en volume et c'est d'ailleurs la demande de

nos clients qui sont les confiseries Herbin ou l'enseigne « Nicolas ». Aujourd'hui, nos produits sont commercialisés sur la Riviera française, de Menton à Nice en passant par Monaco et Èze, mais également à Antibes, Cannes, La Roquette-sur-Siagne, Grasse, Saint-Raphaël, Saint-Tropez... mais pas seulement. On touche également la région toulousaine, le bassin d'Arcachon, Paris ou même Genève !