



Ils sont chefs et serveurs, malgré le handicap

Dans ce restaurant de Nice-Est, des personnes souffrant d'un handicap mental ou psychique sont aux manettes. Ici, elles sont reconnues pour leur métier. Et trouvent leur place.

Derrière le bar, Nathalie accueille les clients avec un grand sourire. « Vous voulez un café ? » Pendant ce temps, dans la salle du restaurant, Houssaine et ses collègues finissent de dresser les tables. Il est tout juste 10 heures. Le rituel est bien huilé. À l'O3, restaurant de l'hôtel 3* Esatitude, géré par l'Adapei 06 à Nice Est (Association départementale de parents et amis de personnes handicapées mentales), se prépare le service de midi. Comme dans tous les restaurants. À une différence près. Les femmes et les hommes qui travaillent ici sont « des personnes accompagnées ». C'est ainsi que souhaitent être appelés ces employés en situation de handicap psychique ou mental.

« J'ai d'abord travaillé 5 ans en cuisine, et maintenant, j'ai voulu évoluer en salle. J'aime le contact avec les clients, leur expliquer les plats. » Un sourire radieux illumine le visage d'Houssaine. Il nous raconte avec plaisir son parcours. CAP d'agent polyvalent de restauration en poche, il est arrivé en 2013 à l'O3, le restaurant de l'hôtel. Ici, il apprécie l'ambiance, « on s'entend tous bien ».

En cuisine, sous l'œil attentif et bienveillant du « moniteur », Quentin, 23 ans, s'active. Au menu du jour : riz thaï, poulet pané, choux, courgettes...

Pour que chacun trouve sa place

« C'est dur d'apprendre la technique, la découpe, les termes. Et puis il faut toujours être attentif. »

Il nous avoue, un peu honteux qu'il « vient de faire brûler des poivrons ». Contrarié par son erreur, tant il est soucieux de bien faire. Son « moniteur » qui encadre la brigade d'une dizaine de personnes a veillé à ce qu'il en tire les enseignements.

« C'est important de faire comprendre les implications de chaque chose. Ici, même s'il est protégé, il n'est pas protégé d'être meilleur chaque jour. » Et c'est l'objectif de



Le restaurant O3 accueille tous les midis, du lundi au vendredi, une clientèle d'habitueés qui apprécie la cuisine et l'ambiance.

(Photo Dylan Meiffret)

Quentin. « Je cuisine depuis mes dix ans, c'est ce que je veux faire. » Tous les matins, il saute dans le bus de 6 h 30 à Lucéram pour arriver à l'heure. « Tout me plaît ici, j'apprends tous les jours, et j'aime préparer des plats pour les clients. » Il est déjà 11 heures. Pour être prêt pour le service de midi, il file vite déjeuner avec ses collègues à la cafétéria voisine, « Tous gourmands ». Là aussi, les repas sont préparés par des personnes « accompagnées ».

À la cafétéria les clients viennent déjeuner sur le pouce pour 9,90, entrée, plat, dessert. Ils y côtoient des travailleurs en situation de handicap. « Les clients sont sympas, ils nous disent que c'est bon »,

sourit Tatiana, 28 ans. Depuis 8 ans, elle travaille à « Tous gourmands » sous l'œil attentif d'Alexandre, l'un des moniteurs de « Tous gourmands ». Chaque matin, il prend le pouls de l'équipe composée de 29 personnes. « On leur demande comment ils vont et en fonction on compose. Notre rôle c'est de proposer des solutions pour que chacun trouve sa place. »

S'intégrer à la vie de la cité et changer le regard

Il apprécie ce travail très « humain » avec des femmes et des hommes « uniques et attachants. Et très motivés. » Dans ces 2 établissements, formés par des moniteurs, ils apprennent un métier, à

s'adapter à un poste, et touchent l'équivalent d'un SMIC.

« En accueillant des clients du quartier qui viennent ici déjeuner, on s'intègre à la vie de la cité. explique Hervé Zanghi, directeur adjoint du pôle travail et insertion à l'Adapei 06. Les personnels s'occupent de personnes ordinaires, et c'est important pour eux, car ils sont ainsi reconnus pour leur métier et pas pour leur handicap. »

Un véritable motif de fierté pour Houssaine et ses collègues. À 12 h 30, le restaurant O3 est déjà presque plein. Il virevolte, radieux, entre les tables, pour satisfaire ses clients. Prend soin de leur demander s'ils sont contents de leur déjeuner. « J'aime venir

ici parce qu'on y mange très bien, et pour l'ambiance », confie une habituée du lieu. Un endroit unique qu'elle apprécie, avec des serveuses et serveurs à l'écoute et attachants. Elle n'est pas la seule : le restaurant affiche régulièrement complet.

Employés de bureau, policiers, habitants du quartier se pressent à l'O3. « En plus d'être un admirable projet, c'est délicieux », commente cet autre client.

SOPHIE CASALS
scasals@nicematin.fr

> À l'hôtel 3* Esatitude, plus d'une trentaine de personnes accompagnées travaillent encadrées par des moniteurs. 20 pour la restauration et 10 pour l'entretien des chambres.

Et après cette « passerelle » ?

« Nous sommes une passerelle entre le monde des ateliers protégés et le monde du travail », explique Agnès Segala, chargée de communication à l'Adapei (Association départementale de parents et amis de personnes handicapées mentales) des Alpes-Maritimes. Certains restent 1 an, d'autres plus. Quand ils se sentent prêts à partir, les équipes

de l'Adapei entrent alors en relation avec les entreprises qui les accueillent, « on explique aux employeurs comment appréhender le handicap ». Avant de poursuivre : « Chaque personne a un projet personnel et nous l'accompagnons pour lui donner un maximum de chances d'évoluer selon ses capacités physiques et cognitives. »

Ainsi, Houssaine envisage de voler de ses propres ailes, quand il se sentira prêt. Son rêve ? « Ouvrir un restaurant de spécialités marocaines avec mon frère » Tatiana, elle, en est certaine, elle a trouvé sa place à « Tous gourmands ». Tandis que Quentin ne sait pas encore. Pour l'heure, il se concentre sur l'apprentissage de son métier.

Un journalisme qui donne envie d'agir

Depuis 7 ans, nous avons choisi de vous raconter l'actualité autrement. En mettant en lumière des initiatives, petites ou grandes, collectives ou individuelles, en exposant aussi leurs limites. Au milieu de nouvelles anxiogènes, ces reportages « Solutions » avec celles et ceux qui agissent pour apporter des réponses aux problèmes de société, environnementaux... nous donnent des raisons de croire en l'avenir, d'en



être acteur. C'est en ce journalisme-là, résolument constructif et au service de nos lecteurs, que nous croyons. Chaque mois, c'est vous qui votez pour le thème sur lequel nous enquêtons. Vous pouvez aussi nous écrire, partager des initiatives inspirantes ou des problèmes

que vous aimeriez voir abordés sous le prisme des #Solutions. Notre e-mail : solutions@nicematin.fr