



Cafétéria « Tous gourmands », quand handicap et restauration font recette

Depuis peu, la cafétéria « Tous gourmands » propose des repas cuisinés par des personnes en situation de handicap. Un projet favorisant l'inclusion sociale et le développement personnel.

Favoriser l'emploi et l'inclusion sociale, c'est la mission de la cafétéria « Tous gourmands », gérée par l'ADAPEI-AM, l'Association Départementale des Parents et Amis de Personnes Handicapées Mentales des Alpes-Maritimes. Ouvert depuis peu, l'établissement, situé en plein cœur de la ville de Nice au 44/46 avenue Denis Semeria, est tenu par une trentaine de travailleurs en situation de handicap et encadrés par trois professionnels. La moitié des effectifs en cuisine et l'autre à l'entretien. Un en-

droit permettant d'offrir « un accès au travail pour ces personnes, comme pour

tout citoyen », commente Patrick Marchetti, président de l'ADAPEI-AM. Ouverte

L'association départementale des parents et amis de personnes handicapées mentales des Alpes-Maritimes a été fondée à Nice le 22 avril 1955, à l'initiative de parents d'enfants et d'adultes atteints de handicap mental. La structure accompagne près de 2000 personnes, de l'enfance à l'âge adulte, répartis dans 46 établissements dans tout le département. En quelques chiffres l'Adapei Alpes-Maritimes c'est : 1918 places financées, 901 travailleurs en ESAT, 600 adhérents, 866 professionnels et cinq sections dédiées à l'action familiale, dont une à Nice. Elle est également affiliée à l'Unapei (Union nationale des associations de parents, de personnes handicapées mentales et de leurs amis), reconnue d'utilité publique.

du lundi au vendredi de 12h00 à 13h30, la cafétéria propose un plateau repas complet - entrée, plat, fromage, dessert et boisson - pour seulement 9,90 euros et possède une capacité de 300 couverts quotidiens. « À l'origine, ce projet répond à une double dynamique : dans un premier temps, créer des emplois au sein desquels nos travailleurs peuvent s'épanouir et, deuxièmement, proposer un service qui répond à un besoin », explique Ronan Souquet, directeur de « Tous gourmands ». Un



pari plutôt réussi. Le lieu sert aujourd'hui autour de 220 repas chaque jour. La majorité des personnes employées dans la structure sont atteintes de handicap mental mais parfois, cela se combine avec une part de physique. « C'est une véritable opportunité pour ces gens de faire une activité qui est susceptible de leur plaire et, dans le même temps, de se développer personnellement », ajoute le directeur. Après un an et demi de travaux, l'établissement a enfin pu voir le jour. Une réelle satisfaction pour les membres de l'ADA-PEI-AM.

naires et aux travailleurs de l'association mais aussi au grand public. Chacun peut venir s'y restaurer librement. « C'est là toute la particularité de ce lieu ». En effet, dans le cas de l'ADA-PEI-AM, 80% des activités proposées sont dédiées aux entreprises. « Nous avons des travailleurs dans des domaines divers et variés : dans l'agriculture, la mécanique, etc. La grande différence et qu'avec ce projet de restauration, ils sont directement en contact avec le public », explique Ronan Souquet. Il ajoute : « Il est vrai qu'au niveau des

Esat (établissement et service d'aide pour le travail NDLR), peu proposent des activités avec du contact ». Un contact plus que bénéfique pour eux. Car « Tous gourmands », c'est avant tout un lieu de rencontre. Un schéma de travail permettant le développement des compétences de chacun et surtout, favorisant la confiance en soi. « Nos travailleurs peuvent ainsi rencontrer les personnes avec qui et pour qui ils travaillent. Au delà de ça, ils sont également très fiers de montrer à nos clients ce qu'ils sont capables de réa-

liser. C'est une vraie fierté pour eux. Cela les valorise », se réjouit le gérant. Ici, chacun avance à son rythme et selon ses compétences. La pyramide des âges s'étend de la vingtaine pour les plus jeunes et jusqu'à la soixantaine pour les plus âgés. « Avec ce projet, nous avons une implication qui est complète, au sens de l'inclusion dans notre société et cela nous donne aussi une visibilité en tant qu'acteurs du quartier. Ce travail propose en effet du relationnel comme dans n'importe quelle autre structure. »

Favoriser l'inclusion sociale

À seulement quelques jours de l'ouverture, « Tous gourmands » a déjà la cote. La cafétéria est ouverte aux professionnels, parte-

**Plus de 200 repas
sont servis tous les jours**