Autonomie

Le Reflet, un restaurant ordinaire pour travailleurs extraordinaires

septembre 2017

Joachim Reynard

Imprimer la page

Index

- Type d'action
- Département
- Sur le vif
- Porteur(s) de l'action
- Objectif(s) et bref descriptif
- Origine(s)
- Description détaillée
- Bilan
- Partenaire(s)
- Moyens

Type d'action

- Accessibilité
- Accès à l'emploi
- Handicap

- Inclusion
- Pratiques professionnelles

Département

Loire-Atlantique (44)

Sur le vif

« ***Avant, j'étais beaucoup chez moi. Je trouve ça bien d'avoir une vie normale*** » Une employée extraordinaire du Reflet.

« ***C'est bien de voir que l'avenir peut s'ouvrir ailleurs que dans un Esat pour les enfants que nous suivons au quotidien*** », une enseignante spécialisée, cliente du restaurant.

Porteur(s) de l'action

Association Trinôme 44

Objectif(s) et bref descriptif

Afin de contribuer à changer le regard de la société sur les personnes handicapées et de créer des emplois pour ces personnes dans le milieu ordinaire, l'association Trinôme 44 a ouvert un restaurant dans le centre de Nantes où travailleurs ordinaires et « extraordinaires », atteints de trisomie 21, travaillent ensemble. Baptisé « Le Reflet », le restaurant affiche complet depuis son ouverture en 2016.

Origine(s)

L'initiatrice du projet a imaginé ce restaurant d'un type inédit en France dans le cadre de son projet de fin d'études en architecture d'intérieur. Son grand frère étant atteint de trisomie 21, elle connaît les difficultés que peuvent rencontrer ces personnes, comme l'exclusion, et part du constat que les Etablissements et services d'aide par le travail (Esat) sont souvent situés en périphérie des villes et ne permettent pas d'intégrer les travailleurs handicapés. A la fin de ses études, elle intègre un cabinet d'architecture d'intérieur nantais et ses rencontres professionnelles lui permettent de concrétiser le projet. Une équipe se constitue et crée l'association Trinôme 44, dont l'objet est de «développer des outils permettant l'intégration professionnelle et sociale des personnes atteintes d'handicaps physiques et ou mentaux, dans des cadres professionnels adaptés à leur situation. L'objectif poursuivi est de permettre une mixité professionnelle entre travailleurs « classiques » et handicapés, qui ne soit pas restreinte aux Esat ».

>Lire le portrait de Flore Lelièvre, initiatrice de ce projet.

Description détaillée

L'aménagement

Afin d'accueillir au mieux les personnes atteintes de trisomie 21, l'initiatrice a pensé un certain nombre d'innovations. En partenariat avec Pulse et Pulpe (une agence qui conçoit des objets

ergonomiques et design), elle a créé de la vaisselle adaptée : sous les assiettes sont moulées des empreintes de doigts pour permettre de les saisir plus facilement. La salle est aménagée par zones de couleur pour aider les employés à se repérer. Pour le système de commande, elle a créé des tables qui intègrent le menu, associées à une carte sécable. Les clients tamponnent leur choix de menu, les employés extraordinaires étant chargés de la couper en deux, pour en donner une partie au bar et l'autre en cuisine. Le passe-plat a été abaissé, et une salle de repos a été aménagée, nécessaire pour ménager des moments de détente afin d'éviter le stress.

Les contrats sont des contrats aidés, de 22h30 par semaine. En effet les employés extraordinaires n'effectuent qu'un service par jour afin d'éviter le surmenage. Néanmoins, le restaurant peut offrir à ses employés un salaire supérieur à celui proposé par les Esat, et un peu supérieur au SMIC.

Le facteur humain

Le choix d'ouvrir un restaurant plutôt qu'un autre type d'entreprise n'a pas été anodin. L'objectif de l'initiatrice du projet est en effet de créer un lieu de convivialité, propice à l'effacement des différences. Au restaurant, deux personnes ont été recrutées avec une triple casquette : chef ou gérant, mais également formateur et encadrant. Les personnes recrutées ont des parcours à la croisée des chemins entre la restauration et le travail auprès des personnes handicapées. Seule la chef a l'expérience du travail avec des personnes handicapées, le gérant du restaurant souhaitait simplement se réorienter de la restauration vers l'éducation spécialisée. Leur investissement au quotidien est un facteur déterminant de la réussite du restaurant.

C'est aussi un bon moyen d'offrir de la visibilité et de valoriser les employés extraordinaires. Le restaurant est situé en plein cœur du quartier historique de Nantes, et l'esthétique n'est pas passée à la trappe sous prétexte qu'il s'agit d'un restaurant « social ». La devanture et l'intérieur sont modernes, et des toiles réalisées par les employés extraordinaires en partenariat avec un artiste de la région sont accrochées au mur.

Les employés extraordinaires ont reçu une formation de trois semaines, qui s'est déroulée dans une cantine prêtée par « Ecossolies ». Il s'agit d'une association qui regroupe des acteurs de l'ESS du territoire nantais et a servi « d'incubateur » au projet, proposant des rendez-vous réguliers, un carnet d'adresse et en l'occurrence le prêt du local. L'équipe du restaurant s'est également appuyée sur le dispositif RH Plus, un dispositif rattaché à la Chambre des métiers qui propose une aide pour rédiger les fiches de poste et un accompagnement pour conduire les entretiens.

Afin de mener un projet cohérent, l'équipe de Trinôme 44 cherche en outre à tendre vers les valeurs de l'ESS et notamment le développement durable : le restaurant favorise les circuits courts, tous les plats sont faits maison avec des produits frais et de saison.

Financer

Pour financer l'ouverture du restaurant, l'équipe a réalisé une levée de fonds qui, dépassant les espérances, a permis de lever 400 000 euros. Les investisseurs ne touchent pas de dividendes mais bénéficient de défiscalisations. Un financement participatif a permis de récolter environ 20 000 euros, et enfin un prêt bancaire de 300 000 euros a été nécessaire pour acheter les locaux et réaliser tous les aménagements.

Aujourd'hui les bilans sont presque à l'équilibre.

L'initiative a reçu le Prix coup de cœur du jury au festival Draft and Craft d'Audencia (école de management à Nantes).

//embedftv-a.akamaihd.net/47f6d1439aa64dbe7cdaa1acb363ea53

[Immersion : cuisine et indépendance]

Le reflet s'illustre

Aujourd'hui cette belle aventure fait l'objet d'un livre. Joliment illustré, cet ouvrage a pour vocation de partager à grande échelle le savoir-faire de l'association Trinôme 44, qui a porté le projet, et de diffuser le plus largement possible cette expérience afin d'inciter un plus grand nombre d'employeurs à embaucher des personnes porteuses de handicap. D'autres initiatives similaires ont d'ailleurs vu le jour à Nîmes ou encore à Rennes et Paris avec les cafés Joyeux. Prix 20 euros à commander sur http://projet-lereflet.fr/notre-livre/

Bilan

- En créant la rencontre entre clients et travailleurs handicapés, le restaurant contribue à changer les regards sur le handicap.
- 10 emplois ont été créés dont six à destination de travailleurs handicapés.
- Les travailleurs handicapés travaillent en milieu ordinaire et sont valorisés.

Partenaire(s)

Pulse et Pulpe, Ecossolies
APAJH44, Association pour Adultes et Jeunes Handicapé
L'Esat Biocat (ADAPEI)
Foyer de la Rabotière (ADAPEI), Un partenariat est envisagé pour offrir des cours de cuisine.
GIRPEH Pays de la Loire, Groupe interprofessionnel régional pour la promotion de l'emploi des personnes handicapées.
Grand Royal Studio (création du logo, accompagnement pour la communication
Agefiph, Association de Gestion du Fonds pour l'Insertion
CGPME des Pays de Loire (Confédération générale du patronat des petites et moyennes entreprises).
Cap Emploi (porté par l'association GIRPEH)
La CIFAM (Chambre de métiers et de l'artisanat) accueillera les futurs employés en apprentissage

Moyens

Humains
Le restaurant fonctionne avec 10 personnes, dont six atteintes de trisomie 21. Un comité de pilotage constitué de trois membres fondateurs de l'association Trinôme 21 et aidé par un stagiaire, gère les aspects administratifs et la communication.

Financiers
720 000 euros pour l'ouverture du restaurant. Les bilans du restaurant sont presque déjà à l'équilibre.

Matériels
Mobilier adapté

Contact

LELIEVRE Flore

Présidente du comité de pilotage pour le projet Le Reflet

Association Trinôme 44

Adresse : 4 Rue des Trois Croissants
44000
Nantes
France

Tél. : 02 40 20 33 86

Courriel : comlereflet@gmail.com

Site web : projet-lereflet.fr/