# Pour banaliser la différence, Flore Lelièvre met les petits plats dans les grands

**Présidente** - Restaurant le Reflet

Imprimer la page

Flore Lelièvre aurait pu se contenter d’être une jeune architecte d’intérieur dans une ville dynamique. Mais son parcours familial, ses rencontres et sa force de conviction en ont décidé autrement. A 26 ans, cette jeune nantaise vient d’ouvrir un restaurant d’un type inédit en France, où travailleurs « ordinaires » et « extraordinaires » travaillent main dans la main. A l’origine du projet, la jeune femme souhaite permettre à des personnes trisomiques « de travailler et d’être rémunérées comme et avec tout le monde ». Mais au delà, elle espère surtout faire évoluer le regard de la société sur le handicap au sens large du terme. Une preuve d’amour à son frère aîné, porteur de trisomie 21.

Au téléphone la voix est posée et le discours déjà rodé. Depuis l'ouverture du « Reflet », le 16 décembre dernier, cette jeune brune au regard pétillant n'a cessé d'être sollicitée. Pourtant, plutôt discrète, elle s'attarde peu sur elle-même et son parcours, ceux qu'elle souhaite mettre en avant, ce sont ces travailleurs « extraordinaires » qui s'affairent en salle et en cuisine.

Son bac en poche, Flore se destine d'abord au maquillage artistique. « J'ai fait un CAP esthétique, mais j'ai vite compris que ce serait très compliqué d'intégrer le milieu des tournages. Une prof de dessin m'a alors encouragée à développer mon côté artistique. C'est comme ça que j'ai intégré l'école Pivaut en arts appliqués », raconte-t-elle. Spécialisée en architecture d'intérieur, elle a très vite l'idée de ce restaurant pour son projet d'étude de dernière année. Particulièrement sensible à l'exclusion liée au handicap, elle réfléchit à créer un lieu de rencontre entre les employés « extraordinaires » comme elle les appelle et le reste de la société : donner à voir la différence pour changer les regards. « Un lieu où on se sent bien et où la différence s'évapore. Je voulais faire tomber les préjugés, montrer que ces personnes peuvent travailler comme vous et moi et qu'elles ont beaucoup de choses à nous apporter ». Pour ce faire, le restaurant lui paraît un cadre idéal : « C'est un lieu convivial par excellence et donc un vecteur idéal pour faire évoluer le regard ».

C'est son frère ainé, porteur de trisomie 21, qui lui a donné l'envie et le besoin de créer des projets « pour permettre aux personnes en situation de handicap de pouvoir vivre comme « tout le monde », mais aussi pour que la société puisse aller à la rencontre de ces personnes extraordinaires ». En France, 60 000 personnes sont atteintes de trisomie 21, mais seules 500 travailleraient en milieu ordinaire[1]. La majorité exerce plutôt une activité en Esat (Etablissement et service d'aide par le travail). « Mais ces établissements ne favorisent pas l'intégration, ils sont en général situés dans les périphéries et regroupent surtout des travailleurs handicapés. Quant à la rémunération, elle reste inférieure à celle des travailleurs valides » regrette l'architecte d'intérieur. Pendant un an, elle développe donc son concept, convaincue qu'il restera virtuel comme la plupart des projets d'étude. Pourtant, lorsqu'elle commence son stage au cabinet NIDE-Architecture intérieure, sa rencontre avec son tuteur va tout changer. Il est enthousiasmé par l'idée et décide de lui présenter des professionnels susceptibles de s'embarquer dans une telle aventure. Elle rencontre un expert-comptable, un avocat. Petit à petit, 12 personnes s'engagent sur le projet. Ensemble, elles créent dans la foulée Trinôme 44. Cette association qui gère le restaurant, « afin d'en conserver l'âme sociale », milite également pour le développement de lieux favorisant l'insertion des personnes trisomiques.

La jeune architecte d'intérieur est modeste, mais à 26 ans seulement, elle s'est engagée sans filets dans cette aventure et a su la mener à bien. « Quand on grandit avec un frère handicapé, cela donne envie de se battre pour aider. Cette énergie, ça permet de fédérer autour d'un projet ». Mais malgré la mobilisation collective, la route est semée d'obstacles administratifs. Recherche de financements, de soutien par les collectivités locales, de partenariats… Pendant des mois, l'équipe se confronte à de nombreux refus face à l'ampleur du projet. « Avec ce projet, j'ai découvert que tout était une bataille dès qu'il s'agissait de handicap », déplore Flore qui loin de se décourager décide de s'affranchir de l'aide des pouvoirs publics. L'association va donc fonder une société, Le Reflet, qui commence à lever des fonds. « Des entreprises et des particuliers se sont investis. Nous avons récolté 400.000 €. Je ne pouvais l'imaginer ! ».

Mais pas question de faire passer l'esthétique à la trappe sous prétexte que l'on s'adresse à des personnes différentes. Flore utilise alors ses talents d'architecte d'intérieur pour créer un espace

adapté certes, mais surtout beau, afin de mettre tous les employés en valeur. « Je me suis demandée comment, par l'architecture d'intérieur, l'aménagement et le design d'objets on peut créer un environnement adapté pour des personnes qui ont rarement l'occasion de travailler en dehors des milieux protégés ». Tout a donc été pensé en partant du handicap des trisomiques. « Par exemple, des assiettes spécifiques ont été fabriquées pour aider à leur préhension. Idem pour la prise des commandes, auxquelles les convives vont participer en cochant les plats et boissons souhaitées sur des cartes. Enfin, la salle est aménagée par zones de couleur, permettant aux serveurs de se diriger vers le bar ou vers la cuisine en fonction de la commande ».

Après des mois de travail acharné, le restaurant ouvre enfin ses portes en décembre 2016 « au cœur du centre historique de Nantes pour intégrer pleinement nos employés », précise Flore. Avec sa devanture moderne et son intérieur design, souligné par quelques pièces créées par les travailleurs handicapés en partenariat avec un artiste de la région, l'établissement est loin de l'image qu'on se fait d'une entreprise adaptée. D'ailleurs, il n'en a pas le statut. « C'est un choix : quitte à vouloir montrer que les personnes porteuses de trisomie 21 peuvent travailler comme tout le monde, autant créer un modèle économique qui marche » explique Flore. Un pari qui semble réussi, puisque le carnet de réservation est plein pour les trois semaines à venir et que les premiers bilans sont à l'équilibre.

Quant aux clients, ils sont séduits. Pour beaucoup, ce restaurant est comme tous les autres, à part que les serveurs y sont « toujours sympas ». C'est un des objectifs de Flore et de son équipe : que les clients ne viennent pas pour faire une bonne action mais pour les bons plats et les serveurs sympas, comme dans n'importe quel restaurant. Et de conclure : « la plupart des entreprises ne voient encore que l'aspect contraignant d'employer une personne handicapée. Pourtant cela peut tellement apporter d'un point de vue professionnel et humain que ça vaut le coup. »

Pour en savoir plus : lire la fiche Apriles "Le Reflet, un restaurant ordinaire pour travailleurs extraordinaires"

**Anna Bertrand et Joachim Reynard**

Notes :

1. « 2016, les chiffres clés du handicap » : Ministère des affaires sociales et de la santé.