

SAINT-APOLLINAIRE SOCIÉTÉ

En cuisine comme en salle : leur revanche sur le handicap



■ Grâce à la brasserie *Traits d'Union*, les jeunes en formation à l'IME-Sessad peuvent se former dans des conditions réelles. Photo Inès DE LA GRANGE

Agence de Dijon
7 boulevard Chanoine-Kir,
21000 Dijon

Téléphone
Rédaction : 03.80.42.42.24

Mail
lbpredactiondijon@
lebienpublic.fr

Web
www.bienpublic.com/
edition-dijon-ville
www.bienpublic.com/
edition-dijon-agglo

Facebook
www.facebook.com/
LeBienPublicDijon

Depuis mercredi, le quartier du Pré-Thomas compte un commerce supplémentaire. Une brasserie d'un genre nouveau où le personnel est constitué de jeunes apprentis porteurs de handicap intellectuel.

À l'établissement exceptionnel, l'ouverture exceptionnelle. Mercredi, la municipalité de Saint-Apollinaire avait fait le déplacement dans la nouvelle brasserie *Traits d'Union* pour inaugurer le lieu. À l'intérieur, l'établissement présente toutes les caractéristiques d'un restaurant lambda. Quarante couverts sont disposés dans une pièce baignée de lumière grâce aux baies vitrées. En salle, un buffet à volonté vient compléter l'offre de la carte qui change chaque semaine (il faut compter 11 € entrée + plat ou plat + dessert et 13 € entrée + plat + dessert). La seule différence avec un autre restaurant se

trouve du côté du personnel. *Traits d'Union* est une « brasserie pédagogique ». Sa particularité ? Ici, l'équipe est constituée de jeunes âgés entre 16 et 20 ans, en situation de handicap intellectuel, suivant une formation à l'IME-Sessad (institut médico-éducatif-service d'éducation spéciale et de soins à domicile). « Nous sommes chargés d'accueillir et de former ces jeunes. Auparavant, ça se faisait au sein de nos établissements, mais c'est la première fois qu'une brasserie pédagogique de ce type ouvre dans la région », remarque Patrick Rey, directeur de l'IME-Sessad Pep 21. Cette ouverture, c'est le fruit de huit ans de travail entre les Pep 21, la municipalité et le CCAS (centre communal d'action sociale) qui se concrétisent. « Depuis 2009, nous avons pour projet de créer un endroit rassembleur », explique-t-il. Et c'est au cœur du quartier Pré-Thomas à Saint-Apollinaire que ce projet a pu voir le jour.

Un tremplin vers le monde du travail

Sur place, une dizaine de jeunes travaillent en cuisine comme en salle. Ils sont encadrés par trois professionnels. Au terme de leur formation, ils verront leurs compétences validées par l'Éducation nationale et pourront intégrer le monde du travail. L'accent a également été mis sur la qualité des produits (frais, avec un maximum de circuit court).

Quelques adaptations ont été nécessaires pour que le personnel puisse œuvrer dans des conditions optimales. Ainsi, pour les commandes, les clients se voient remettre une feuille présentant le menu sur laquelle ils n'ont qu'à cocher ce qu'ils désirent manger. En plus de l'équipe municipale, quelques curieux ont également poussé la porte de la brasserie. C'est le cas de Marie, venue pour encourager sa petite-fille qui travaille dans l'établissement. Ravie de sa sortie, elle assure qu'elle reviendra. Françoise, son amie, salue « l'objet éducatif » du restaurant.

L'inauguration officielle de l'établissement aura lieu le 13 octobre.

Inès de la Grange

À terme, un service de conciergerie

Intégré dans le projet global Atout'âge, porté par la municipalité, le restaurant a été pensé pour accueillir tous les publics. Les fauteuils sont ainsi adaptés aux personnes âgées. Par la suite, des animations seront organisées sur place, en partenariat avec la mairie. De son côté, Patrick Rey, directeur de l'IME-Sessad Pep 21, indique vouloir, à terme, mettre en place un service de conciergerie. « L'objectif est de pouvoir offrir un service agréable et de qualité à toutes les personnes », souligne-t-il.

INFO Brasserie *Traits d'Union*,
353, rue de Mirande à Saint-Apollinaire.
Ouvert de 12 heures à 14 h 30.
Fermée le week-end.
CONTACT Tél. 03.80.73.34.27.