

LANGON

Des travailleurs handicapés prennent les rênes d'un restaurant

Le restaurant Maison Darroze, à Langon, a ouvert ses cuisines et son service à des travailleurs handicapés, mercredi 19 novembre. Une opération inclusion ponctuelle qui pourrait donner des idées

Vincent Trouche
v.trouche@sudouest.fr

Il est 11 h 50. Briefing dans les cuisines du restaurant Maison Darroze. « Où est Axelle ? » Sa tête apparaît dans l'entrebâillement de la porte battante qui mène à la salle où attendent les 65 couverts du jour. « Je me suis assise, je stresse depuis tout à l'heure », confie la jeune femme de 22 ans. « D'un côté, je suis contente et de l'autre, j'ai peur d'être confrontée à des gens qui vont me faire des compliments. Je vais devenir toute rouge. »

Axelle Noël – « comme la fête » – fait partie de la dizaine de travailleurs de l'établissement et service d'accompagnement par le travail (Esat) de Mongauzy à intégrer les cuisines et le service du prestigieux restaurant gastronomique langonnais le temps d'un déjeuner spécial, mercredi 19 novembre, dans le cadre de la Semaine européenne pour l'emploi des personnes handicapées. Malgré ce stress, Axelle n'aura pas mis longtemps à retrouver ses repères au service, « ma deuxième passion après la danse ». Au cœur du coup de feu, les réflexes des cuisiniers et serveuses, orphelins du restaurant d'application Les Quat'Sauces à La Réole, fermé depuis avril pour des questions de sécurité, ont vite refait surface.

« C'est le top niveau »

Objectif atteint pour Matthieu Bleuvas, chargé en insertion profession-



Kévin Martinez (à gauche) dépose des herbes sur les volailles fermières. V. T.

nelle à l'Esat, qui espérait par cette opération « promouvoir les professionnels que l'on avait en cuisine et au service en les valorisant ». Avant le déjeuner, il prévenait : « c'est juste qu'ils n'ont pas l'habitude de ce standing-là ». En cuisine, Fred Harlot,

« Ils savent travailler, je leur montre une fois puis ils sont autonomes. Je suis étonné de leur niveau »

posté à la plonge, le traduit par des mots – « Là, c'est le top niveau, c'est comme "Top chef" ! » – et un geste : il se passe la main sur le front, comme pour en essuyer de la sueur. Depuis l'embarquement entre la salle de plonge et le reste de la cuisine, il observe ses collègues de l'Esat évoluer au milieu

des cuisiniers de la Maison Darroze. Au poste froid, où sont préparées les entrées, Kévin Martinez travaille en tandem avec un salarié du restaurant. Appliqué, il se charge de verser la sauce sur les moules « façon Claude Darroze ». Un plan de travail plus loin, Jean-Philippe Limberger et son pote Mickaël gèrent les amuse-bouches, un velouté de haricots-coco en siphon assaisonné d'une huile infusée à la sauge. « Un peu impressionné » à l'arrivée dans cette nouvelle cuisine, Jean-Philippe est ressorti les yeux brillants : « Tous les plats étaient magnifiques. »

Travailler en milieu ordinaire

« Ils savent travailler, je leur montre une fois puis ils sont autonomes », raconte Mathis Jonquet, le chef du restaurant. « On avait adapté le menu pour qu'ils ne soient pas en diffi-

culté, mais je suis étonné de leur niveau. » « Je vois au regard et à la vitesse que ça marche », se satisfait côté salle Jean-Charles Darroze en observant son équipe élargie. Un peu plus tôt, il confiait partir dans l'inconnu en tentant cette expérience. « On ne savait pas comment ils travaillent, mais quand je vois comment ça se passe, je me dis, "pourquoi pas ?" »

« La mise en valeur de l'inclusion, c'est bien, mais il faut la pérenniser », encourage Matthieu Bleuvas. Un souhait partagé par ces travailleurs handicapés. À 35 ans, Tatiana Raise, très à l'aise pendant le service, affiche quinze ans d'Esat et espère en partir. Pour la plupart, l'ambition est de parvenir à rejoindre le milieu ordinaire, où ils évoluent déjà régulièrement pour des stages ou des mises à disposition. Et gagner ainsi en autonomie.



Axelle Noël a partagé au chef la satisfaction des clients. V. T.



Tatiana Raise n'a pas perdu la main au service, malgré la fermeture du restaurant d'application. V. T.



Les deux amis Mickaël (à droite) et Jean-Philippe, en charge des amuse-bouches. V. T.