



REPORTAGE

Aux fourneaux de la fameuse brasserie, des handicapés ont fait montre de leur talent

UN FAUTEUIL À LA COUPOLE

SYLVIE LAIDET

Bosser à la Coupole ? Un rêve pour Antoine Célestin. Alors, quand le cabinet de recrutement mandaté par le Groupe Flo lui demande s'il souhaite participer à la journée découverte des métiers de la restauration, il accepte sans hésiter. Le voilà prêt, ce jeudi 20 octobre, à passer plusieurs heures derrière les fourneaux de l'une des plus prestigieuses brasseries parisiennes.

Après un rapide briefing, Antoine, mais aussi Naziha et trois autres candidats handicapés, entament la journée. Antoine, qui a perdu l'usage de sa main droite dans un accident de moto, dégage sa boîte à outils home made : trois mini-fourchettes calées sur une mandoline pour tenir les produits à couper et une sorte de passoire accrochée à son atèle (aussi faite maison) pour pouvoir attraper et transporter des objets plus lourds.

« Oui, chef »

Lors du coup de feu de 13 H, Antoine est au taquet, comme le reste de la brigade. Sous l'œil de son tuteur du jour et du chef, Jean-Philippe Bourgueil, il cuit, sauce, transpire, jette un rapide regard rapide aux fiches techniques si besoin est. A coups de « Oui, chef », il participe activement à l'envoi des 250 couverts du midi. « Il cherche un peu ses marques mais ni plus ni moins qu'une autre personne nouvellement embauchée », constate le chef, assez admiratif.

Au poste pâtisserie, Naziha, souffrant d'un léger retard mental, se lance dans les verrines sucrées et la crème brûlée. La jeune fille est hyperconcentrée. Les conseils prodigués par ses collègues sont immédiatement mis en pratique. Les desserts sortent impeccables. Fièvre d'elle ? « Je ne sais pas encore. En tout cas, ça me plaît beaucoup car la pâtis-



Y. WARTNER / 20 MINUTES

Comme quatre autres, Naziha s'est démenée pour décrocher le sésame : un poste dans les cuisines de la Coupole.

serie permet d'allier cuisine et esthétique », souligne-t-elle en roulant des fraises dans des pistaches concassées. Elle vise un stage à la Coupole.

Du tac au tac

16 H, pas le temps de souffler, c'est l'heure du débriefing. Les recruteurs ont des postes à pourvoir, alors les questions sur la personnalité, les compétences, les expériences passées s'enchaînent. Assez sûrs d'eux, les candidats répondent du tac au tac. Visiblement, ils ont été convaincus par les prestations des candidats : 50 sont en passe d'être embauchés ce jour. ■

Hippo récompensé pour avoir embauché deux handicapés

Le Groupe Flo a profité de cette journée pour décerner le trophée handicap à l'Hippopotamus Lyon Caluire. Le directeur, épaulé par le chef cuisinier, a fait le pari d'embaucher Abdel, un plongeur sourd et muet et Justine, une apprentie souffrant d'un handicap mental. Pour désamorcer d'éventuels conflits, leurs collègues ont été informés du handicap de chacun. « C'est plus d'encadrement quotidien et de temps passé avec Justine,

mais c'est tout à fait gérable. Notre objectif est qu'elle décroche son diplôme dans deux ans », insiste Emmanuel Gabat, directeur de l'établissement. Avec Abdel, exit le système d'ardoise initial. « Il reproduit parfaitement les gestes. Désormais, il est autonome », précise-t-il. Autonome mais pas un peu isolé ? « Non, depuis son arrivée, le chef de partie a appris quelques mots en langue des signes », conclut-il. ■ **S.L.**

« Un employé trisomique est devenu une mascotte »

DOMINIQUE GIRAUDIER

Directeur général
du Groupe Flo.

Pourquoi organiser une journée handicap au sein de l'ensemble de vos restaurants ?

L'objectif est double : faire découvrir nos métiers à des personnes handicapées et ainsi

leur montrer qu'ils leur sont également accessibles. Et puis, c'est aussi l'occasion de sensibiliser nos équipes à cette thématique, afin qu'elles changent de regard sur le sujet. On a tous des réticences naturelles face à l'inconnu.

Vous le premier ?

J'avoue qu'il y a quatre ans, j'ai

traité de fou un patron de restaurant qui souhaitait embaucher un employé trisomique. C'était une grossière erreur.

Pourquoi ?

Au départ, on l'avait mis dans la cuisine, un peu planqué. Rapidement, ce collaborateur s'est pleinement intégré dans l'équipe au point d'en devenir

la mascotte. Après plusieurs mois, il a demandé à travailler en salle, donc au contact des clients. Les premiers jours, les clients s'interrogeaient sur sa présence. Aujourd'hui, quand il est absent, les habitués demandent de ses nouvelles. Au final, c'est le directeur du restaurant qui avait raison.

RECUEILLI PAR S. L.



V. WARTNER / 20 MINUTES