



## "J'ai croisé des personnes qui ne m'ont pas réduit à mon infirmité"

Par Benoît Magistrini, publié le 14/11/2011 à 18:29

**Rares sont encore les personnes handicapées qui parviennent à se faire une place dans les métiers de la restauration. Antoine, 37 ans, y a pourtant réussi sa reconversion. Rencontre.**

Dans son travail, Antoine veut être jugé comme n'importe quel salarié, avec ses qualités et ses défauts, que le handicap n'excuse pas outre mesure. En août 1997, à l'âge de 22 ans, il a perdu l'usage de sa main droite dans un accident. "J'étais dessinateur industriel et mon employeur de l'époque m'a beaucoup soutenu", raconte ce salarié aujourd'hui âgé de 37 ans. Son handicap ne l'a pas freiné. "Je suis resté dans le bureau d'étude jusqu'en 2002, puis j'ai choisi de faire un BEP cuisine", poursuit-il.

Une reconversion risquée tant l'intégration du handicap dans les cuisines semble au point mort. Réputé très éprouvant, manuel, précis, ce métier ne lui a pas fait peur pour autant. "J'ai croisé des personnes qui ne m'ont pas réduit à mon infirmité, se souvient-il. On m'a fait comprendre que j'étais capable d'y arriver, on m'a appris les bases, donné ma première chance. Et quelques jours après la fin de ma formation, j'ai été engagé dans une brasserie à Roissy, où le patron est devenu comme un deuxième père. Il avait autant d'exigence avec moi qu'avec les valides." Aujourd'hui, il défend "la cuisine française, pas moléculaire!". "Ce que j'aime, ce sont les plats en sauce, avec une bonne purée", confesse-t-il.

### Une mandoline et des fourchettes

Son rêve aujourd'hui? Intégrer la célèbre brasserie parisienne "La Coupole", sur le boulevard Montparnasse. Il a pu montrer de quoi il était capable l'espace d'un service mi-octobre, lors d'une journée portes ouvertes dans 170 restaurants du groupe Flo, qui détient notamment la chaîne Hippopotamus.

En charge des Saint-Jacques, Antoine a impressionné l'ensemble de ses collègues d'un jour. Pour combler son handicap, il a élaboré des outils adaptés qui lui permettent de travailler plus confortablement et rapidement: "Je peux, grâce à eux, maintenir mon bras près de mon corps et éviter de me brûler, je peux même porter de lourdes charges, détaille ce mécanicien de formation. Un des outils me sert à maintenir un couteau à 17 centimètres de l'établi et ainsi couper plus facilement, un autre permet d'immobiliser les aliments, il est fait avec une mandoline et des fourchettes."

Antoine fait encore partie des exceptions, car l'obligation de 6% d'embauche de personnes handicapées dans les entreprises de plus de 20 employés, prévue depuis la loi de février 2005, est rarement respectée. Avant sa journée portes ouvertes, le groupe Flo comptait 97 salariés handicapés sur plus de 5600 collaborateurs, soit 3% contre 0% il y a trois ans. "Un changement de philosophie avant tout, affirme Dominique Giraudier, son directeur général. Nous devons montrer que les handicapés peuvent trouver leur place dans la restauration, que ce soit dans le service, l'accueil ou la cuisine."

### Casser les tabous

Si Antoine s'est fait sa place dans le secteur de la restauration depuis quelques années déjà, Dominique Giraudier déplore le très faible nombre de demandeurs d'emploi handicapés dans la restauration. "Il faut des formations adaptées, améliorer la coordination entre les associations et les entreprises et casser les tabous. Bien sûr, c'est un métier difficile, mais tous peuvent y arriver. La sensibilisation des équipes, les tutorats, sont des actions qui font évoluer les choses dans le bon sens."

Mais tous les handicaps ne sont pas logés à la même enseigne. Les personnes en chaises roulantes, par exemple, ne peuvent être accueillies. "C'est très compliqué à gérer en termes d'hygiène et d'accessibilité", regrette Catherine Augereau-Leloup, directrice emploi et formation du groupe Flo.

Quelques semaines après la journée portes ouvertes, une cinquantaine de personnes en situation de handicap ont trouvé un emploi dans l'un des restaurants du groupe. Antoine, lui, n'a pas donné suite à la proposition du groupe pour être pâtissier: "L'offre ne me convenait pas. J'ai eu le sentiment qu'il fallait me caser quelque part. Et puis j'ai trouvé un travail dans un restaurant d'entreprise entre temps, alors tout va bien."