

Economie | Cenon : la réinsertion par la restauration... en terrasse



Depuis le 19 mai, les restaurants ont pu rouvrir leurs terrasses, pour ceux qui en ont. Pour l'occasion, Resto'Starter a lancé Terrasse en fête du 25 au 28 mai. Cet événement solidaire a permis à quatre restaurants de proposer leur cuisine avec vue panoramique sur Bordeaux. Ce jeudi 27, c'est un restaurant d'insertion professionnelle qui était à l'honneur : l'Atelier.

Sur le parvis de l'école de musique, il est 12h et la terrasse commence à se remplir. Un ciel bleu qui ne laisse aucune place aux nuages. Pour le plus grand bonheur de Matthieu Lecoq, directeur de Resto'Starter et Vincent Michaud, formateur professionnel en restauration. L'idée de Terrasse en fête, c'est eux qui l'ont eue lors du confinement dernier. Une invitation envoyée à tous les restaurateurs de Cenon. Sur douze, quatre ont répondu favorablement : Kervan Saray, Bib'strot, l'Atelier et les nouvelles cuisinières de Marie Curry. Une opération qui se veut plutôt concluante lorsque la météo se montre clémente. Une action pour « marquer le coup de cette date du 19 mai, qui restera », précise Vincent Michaud.

"La cuisine c'est gratifiant dans l'immédiateté"

Saloua Mezaber est éducatrice technique au Cepaj (centre d'enseignement professionnel et d'accueil de jeunes), structure éducative de la protection de l'enfance. Ce centre offre à des adolescents en difficultés multiples un accompagnement personnalisé, un hébergement adapté ainsi qu'une formation professionnelle qualifiante. « Par le biais du restaurant l'Atelier, on pose un cadre pour ces jeunes qui ont un parcours de vie difficile », précise-t-elle. L'objectif à travers ce restaurant d'application situé à Cenon, est d'accompagner un projet de vie. Mais le but ultime est que les jeunes grandissent en s'épanouissant. Participer à Terrasse en fête, c'est l'occasion de « partager un moment de convivialité, rencontrer d'autres restaurants ». L'occasion aussi de confronter les jeunes à la réalité du terrain. Parce qu'avec le confinement, certains n'ont jamais mis en pratique réellement ce qu'ils ont appris. Mais à travers cette confrontation, il s'agit également de prendre confiance.

Ce jeudi, trois jeunes étaient en cuisine et deux en salle. Parmi eux, Alyssa Bustos, une jeune femme de 17 ans. Elle est plus qu'heureuse de retrouver enfin son travail de service. « Le confinement c'était très long. Les journées paraissaient interminables, et ça joue beaucoup sur le moral de ne rien faire. Ca me manquait de travailler, ça fait vraiment du bien ! »

Mounir Brini, éducateur spécialisé au Cepaj depuis mars dernier, confirme que « le confinement a eu impact négatif sur les jeunes. » Si le restaurant avait mis en place la vente à emporter, cela ne suffisait pas. « Ce qui manquait c'était le contact avec les clients pour ceux qui travaillent en salle. Et pour ceux qui sont en cuisine, c'était le nombre. Ils ne préparaient pas autant de couverts et ne présentaient pas de belles assiettes », ajoute-t-il. Une période compliquée donc, pour des jeunes dont la cuisine est un réel point d'attache.

« La restauration c'est comme l'armée. On appartient à une brigade, on est sous l'autorité d'un chef de salle ou de cuisine », précise Mounir Brini. Un cadre qui confronte ces jeunes à l'autorité, la frustration. « La cuisine est un support de travail et un outil génial. C'est quelque chose de gratifiant dans l'immédiateté », raconte l'éducateur qui met à l'honneur leur motivation et leur volonté de s'en sortir. Travailler en restauration leur permet « d'avoir une image d'eux positive et d'être considérés. Mais aussi de chercher l'assurance, eux qui sont dans le doute permanent ».

Focus sur Resto Starter :



Vincent

Michaud © aqui.fr

Resto Starter est né en 2017 et a été repris par Matthieu Lecoq et Vincent Michaud en 2019. Un projet porté par Anabase et la Pina rive droite. Il s'agit de la première couveuse de restauration de France. L'objectif est d'accompagner de futurs entrepreneurs de la restauration. Business plan, étude de marché... tout l'accompagnement est là pour monter son projet. Mais l'idée est aussi de pouvoir tester ses plats et se former à tous les postes de la restauration. En somme, une « boîte à outils de l'entrepreneuriat de restauration » comme aime le dire Vincent Michaud. Ils proposent des contrats d'appui au projet d'entreprise (Cape) d'une durée de six mois, renouvelables si besoin.

Mélanie Philips

Crédit Photo : aqui.fr

Publié sur aqui.fr le 28/05/2021

[Url de cet article](#)

