Le sourire solaire de Marie-Sophie accueille les clients en salle. © PIERRE-YVES THIENPONT

« J'ai un chromosome en plus, ça veut dire d'être rayonnante et d'avoir la joie de vivre ». © P.-Y. THIENPONT

La recette d'une inclusion réussie

GASTRONOMIE Un autre regard sur le handicap, en salle et en cuisine

- Un restaurant d'un genre nouveau s'est ouvert à Bruxelles.
- L'équipe de neuf personnes en compte six en situation de handicap.
- Dans l'assiette et en salle, cela ne change rien à l'expérience gastronomique. Le sourire constant en plus.

REPORTAGE

Avenue Louise, 173, dans le quartier animé de la rue du Bailli. Sur la vitrine d'un restaurant avenant et branché, qui ne dépareille pas avec le magasin de design du coin, le nom s'étale en élégantes lettres noires : 65 Degrés – comme la cuisson à basse température de l'œuf parfait, grande lubie des chefs aujourd'hui.

« C'est un clin d'œil gastronomique : il y en aura toujours à la carte, décode Valentin Cogels, l'un des associés du projet qui vient d'ouvrir ses portes au grand public ce lundi. *Mais aussi un clin d'œil plus général puisqu'on travaille avec des personnes avec un handicap mental léger ou moyen, que la société ne considère pas comme parfaites. »*

L'envie de bien faire et de faire plaisir

Pas parfaites ? Dans le restaurant qui peut accueillir jusqu'à 36 couverts chaque midi de la semaine, le sourire solaire de Marie-Sophie prouve le contraire en accueillant le client, direction droit au cœur. *« On partage notre sourire de trisomique avec les autres. J'ai un chromosome en plus, ça veut dire d'être rayonnante et d'avoir la joie de vivre »*, assume la trentenaire qui a déjà travaillé douze ans dans un home pour personnes âgées, mais dont c'est la première expérience horeca.

Un peu plus réservé tout en étant diablement efficace, Tristan assure aussi en salle sous l'œil attentif et confiant du gérant Massimo Pellegrino. Habillé comme Marie-Sophie d'une chemise bleu ciel, d'un pantalon marine et de baskets bordeaux, le jeune autiste prend consciencieusement les commandes. *« Son plaisir, c'est d'être en contact avec les gens*, observe le manager. *Le mien, c'est de venir travailler ici tous les jours. Mon but, c'est de leur montrer que j'ai confiance en eux et de les faire progresser. C'est déjà le cas. Ils ont envie de bien faire et de faire plaisir. »*

Depuis sa préouverture début septembre, il n'y a eu aucun couac, *« si ce n'est un peu de casse à la plonge, comme partout »*. Le manager et ses patrons ambitionnent d'avoir un restaurant « normal », avec ce petit truc en plus de « gastronomie humaine » qui séduit les clients : *« Le projet est top !*, s'emballe l'un d'entre eux. *On a bien mangé, le cadre est super et le choix des vins (aussi au verre) est parfait. Et puis ce que j'aime vraiment, c'est le service : ni distant ou guindé comme dans certains restaurants, ni nonchalant comme ça arrive aussi. »*

Un projet à taille humaine

La cuisine centrale aide à ce que tout tourne au mieux, sous l'impulsion de Nicolas Titeux et de son sous-chef. *« C'est un projet à taille humaine. Nous avons veillé à ce qu'il soit réaliste aussi. C'est pour ça que le menu, qui change tous les quinze jours, est réduit à trois services, avec deux propositions par plat »*, expose le chef passé par le Sea-Grill, la Buvette et le Bozar. Son menu bimensuel propose en ce moment le choix entre un œuf parfait (maïs, parmesan, shitake) et un maquereau à l'escabèche en entrée, un lieu jaune ou une échine de cochon en plat et, en dessert, un parfait glacé ou un « tout chocolat ».

Comme d'autres projets similaires en France (Paris, Nantes, Bordeaux, Rennes…), le restaurant ixellois intègre à son équipe de neuf, six personnes handicapées au total, qui tournent en fonction de leurs disponibilités et de leurs aptitudes – appelées à évoluer – en salle, en cuisine ou à la plonge. C'est d'ailleurs après avoir vu un reportage sur le restaurant Le Reflet, à Nantes, que Valentin et Laure Cogels ont rencontré leurs deux futurs associés, Donatien et Adélaïde Aymer de la Chevalerie, Nantais d'origine. *« L'idée a germé en janvier 2017. On a fait une levée de fonds et reçu le soutien de plusieurs associations*, retrace Laure. *On voulait montrer à un public de gens actifs que même dans un milieu aussi exigeant que l'horeca, il y a moyen d'intégrer des personnes handicapées. » « On est dans le monde ordinaire, pas dans un univers adapté*, embraie son mari. *Et puis ils travaillent super bien, peut-être mieux que des personnes valides par certains aspects. »* Comme le sourire et le plaisir à la tâche. ■

ANNE-SOPHIE LEURQUIN

65 Degrés, avenue Louise, 173, à Bruxelles. Ouvert le midi, du lundi au vendredi (et bientôt le soir, en fin de semaine). Menu trois services (39 €) et deux services (34 €).

ASSISTANCE

Créer des liens

Outre l'aide de privés, 65 Degrés a reçu le soutien du service Phare et de la Cocof. Mais aussi des ASBL Vivre et Grandir et Diversicom, qui œuvre depuis quatre ans pour faciliter l'accès à l'emploi des handicapés. *« Notre activité tient en quatre points*, énumère sa fondatrice Marie-Laure Jonet. *Nous offrons un coaching aux personnes en situation de handicap, quel qu'il soit, en les aidant à préparer leur entretien d'embauche, mais aussi à formuler positivement leur handicap, pour qu'il ne soit pas un frein, et mettre en avant leurs atouts. Le deuxième axe, c'est le conseil aux entreprises. Ensuite, on crée les liens entre les deux, avec des contrats appropriés. Et on communique sur les bonnes pratiques. »*

A.-S.L.