

VESOUL

La Petite Cuisine : un restaurant inclusif

Le restaurant « La Petite Cuisine » a ouvert ses portes rue du Commandant Girardot, le mois dernier. Un établissement qui emploie des personnes en situation de handicap, et favorise leur inclusion dans le monde du travail.

C'est un pas de plus en faveur de l'inclusion des personnes en situation de handicap. Le restaurant inclusif La Petite Cuisine a ouvert ses portes le 5 décembre dernier, rue du Commandant Girardot, en lieu et place de l'ancienne Caisse d'Épargne. Un projet qui a pu voir le jour, grâce au soutien de l'Association hygiène sociale de Franche-Comté et d'autres partenaires.

Une cuisine familiale

« C'est une annexe de l'entreprise adaptée La Cuisine de Villersexel », précise Aurore Huot la directrice de l'établissement. C'est en s'inspirant d'une « expérimentation entreprise par l'Adapei (association qui œuvre en faveur des droits des personnes souffrant de handicap) du Doubs d'installer un restaurant inclusif sur Pontarlier » que le projet a vu le jour.

L'idée était de développer une autre activité, « avec tou-



La Petite Cuisine, installée depuis un mois, accueille déjà ses habitués.

Photo ER / Louane MASSON

jours la volonté de pouvoir accueillir des travailleurs en situation de handicap », souligne la directrice.

« Ici tout est cuisiné sur place », assure Sylvie Guglielminetti la responsable de production, sur qui la directrice peut compter, pour encadrer la cuisine des deux établissements. La Petite Cuisine qui compte trois salariés dont un en situation de handicap, promet « une cuisine simple et accessible, dans un cadre convivial et chaleureux ». Avec à la carte quelques spécialités : truffade comtoise, rillettes de saumon, filet de poulet au macvin du Jura, ou encore des salades. Sur place ou à emporter, le service est assuré du

lundi au vendredi, jusqu'à 16 h 45.

Des produits locaux

La cuisine familiale se veut également locale, et « les fournisseurs sont pratiquement les mêmes que pour La Cuisine de Villersexel », explique la directrice. La viande est d'origine Haut-saônoise, puisqu'elle provient tout comme la charcuterie de la Ferme Des Grands Champs, à Esprels. Les fruits et légumes viennent du distributeur Bonnefoy, situé en Saône-et-Loire, et les produits laitiers bios proviennent tout droit de la ferme Galminche, à Saint-Bresson.

La Petite Cuisine est un res-

taurant dans lequel les employés sont amenés à cuisiner, contrairement à La Cuisine de Villersexel, où les plats sont simplement fabriqués et livrés. La directrice trouve très intéressant de pouvoir également « amener des employés de La Cuisine de Villersexel, à venir découvrir l'environnement de La Petite Cuisine », mais également à répondre présent en cas de besoin de renfort sur le terrain.

Installée depuis seulement un mois, La Petite Cuisine accueille déjà des habitués, « des collègues de boulot ou encore des retraités qui ont déjà pris leurs petites habitudes », témoignent les deux femmes.

Louane MASSON