

Haute-Saône

La Petite cuisine, inclusive, grandit en accueillant des jeunes de l'IME

Quatre jeunes de l'Institut médico-éducatif (IME) de Noidans-lès-Vesoul cuisinent, chaque jeudi, dans le restaurant La Petite cuisine, gérée par l'Association hygiène et sociale de Franche-Comté. Un partenariat entre les deux structures a été scellé pour promouvoir l'inclusion et l'emploi de personnes en situation de handicap en milieu ordinaire.

C'est leur « petit truc en plus ». Il ne s'agit pas de cinéma, pour une fois, mais de culinaire. Le restaurant La Petite cuisine, rue du Commandant Girardot à Vesoul, emploie des personnes en situation de handicap et favorise leur inclusion dans le monde du travail. Depuis son ouverture, en décembre 2022, l'établissement à visée inclusive géré par l'Association hygiène et sociale de Franche-Comté (AHS-FC) a trouvé sa clientèle qui, chaque midi du lundi au vendredi, déjeune des plats faits maison préparés par une équipe qui se confronte au « monde ordinaire ». Certains souffrent d'un handicap physique ou mental. L'objectif est de leur (re)mettre un pied à l'étrier.

Ils bénéficient d'un plateau technique

Depuis septembre dernier, le restaurant adapté a noué un partenariat avec l'Institut



Quatre jeunes de l'IME exercent la fonction de cuisiniers dans les locaux de La Petite Cuisine. Photo Édouard Choulet

médico-éducatif (IME) René-Nauroy de Noidans-lès-Vesoul pour intégrer à l'équipe de nouvelles recrues.

Géré par l'Union pour la gestion des établissements des caisses de l'Assurance maladie (Ugecam), l'IME accueille et accompagne des jeunes entre 16 et 21 ans dans une section restauration qui vise à l'insertion sociale et

professionnelle. Tous les jeudis, Laurine Baudin, Florence Ollivier et Cécilia Perronne préparent les plats avec les salariés de La Petite cuisine, aidés par leur encadrant, Thierry Michaloux.

« On souhaitait favoriser la progression et la préparation professionnelle de ces jeunes vers le milieu ordinaire. Avec ce lieu, ils bénéficient d'un

plateau technique et peuvent travailler en condition réelle », rapportent Emmanuelle Lacroix, directrice de l'IME, et Thierry Michaloux. La maysonnaise semble prendre à écouter comment Laurine, Florence et Cécilia, ont participé ce jeudi à la préparation d'une salade niçoise et d'une tarte à la rhubarbe. « On apprend d'eux et ils apprennent

de nous », résume Blondine Joseph, cheffe du restaurant. « On favorise la progression et la préparation professionnelle de ces jeunes », complète Aurore Huot, directrice du site et de la Cuisine de Villersexel. Du gagnant-gagnant.

◆ E.Ch.

La Petite cuisine, avenue du Commandant Marceau, à Vesoul.