

À Rouen, le restaurant Le XXI emploie et forme des jeunes atteints de trisomie 21

Reportage

Cette table inclusive emploie en cuisine et en salle une majorité de personnes porteuses de trisomie 21. Dans une ambiance à la fois légère et émancipatrice.

par Lou Garçon

Publié le 15/07/2022 à 17h39

Mise à jour le 02/12/2022 à 12h46

Lecture en 4 min



© Antoine Martin pour Le Pèlerin

Serge Pautret, le chef cuisinier et une partie de son équipe devant l'enseigne du restaurant Le XXI.

Un appartement à elle, un « chéri » et un chat. Véronique Spiers était déjà indépendante sur presque tous les plans, bien avant d'être recrutée comme commis de salle au restaurant **Le XXI**. Sauf professionnellement. « À part tourner en rond chez moi, je m'occupais de mon chat et de mon copain. Rien d'autre », se souvient-elle avec son franc sourire. L'employée de 31 ans à la joie de vivre manifeste vient de débiter son service dans ce bistrot baptisé du nom du chromosome responsable de sa trisomie. Un an après son ouverture, le restaurant inclusif fait dorénavant partie du paysage de l'hypercentre de Rouen.

Les 17 salariés, dont 12 porteurs de trisomie 21, de troubles cognitifs ou atteints de déficience intellectuelle, sont tous encore en poste. À l'origine de cette entreprise solidaire d'utilité sociale : **l'association Trisomie 21 Seine-Maritime**, motivée par le désir « de lever les stéréotypes sur le handicap », explique sa vice-présidente, Laëticia Henry. L'association a apporté la moitié du capital nécessaire au projet, le reste provenant de donateurs privés, de subventions régionales et de Pôle emploi. Un financement participatif a aussi permis de récolter 40 000 euros.



© Antoine Martin pour Le Pèlerin

Véronique, 31 ans, atteinte de trisomie 21 et serveuse en salle depuis un an, vérifie les réservations du midi avec Serge Pautret.



© Antoine Martin pour Le Pèlerin

Une cuisinière handicapée prépare un plat qui sera ensuite envoyé en salle par Antonin ou Véronique.

« Toujours à ma place »

Les 12 salariés handicapés ont suivi un mois de formation juste avant l'ouverture du restaurant, avec des mises en situation autant pour le service que pour la cuisine ; au départ sans clientèle, puis avec des personnes de confiance. Deux chefs cuisiniers, une seconde de cuisine, une cheffe de salle et une chargée d'insertion les encadrent pour assurer en moyenne 35 à 40 couverts par jour. « L'objectif est d'avoir des salariés émancipés, car considérés, impliqués », souligne Laëtitia Henry.

Depuis son embauche, rien ne semble décourager Véronique. Pas même la distance quotidienne pour se rendre à son travail : 120 km aller-retour en train. Un engagement récompensé par la fidélité de certains clients. « Nous avons nos habitués mais même avec eux, je reste toujours à ma place », précise la serveuse à bonne distance d'un couple attablé, avant de s'autoriser sa phrase fétiche, servie à tous les clients du XXI : « Et pour le dessert, je vous propose le petit plaisir, la petite douceur ! »

Jamais bien loin, Hélène Lachèvre est cheffe de salle. Cette mère d'un garçon trisomique a su, mieux que personne, adapter le travail aux difficultés des salariés. Et lorsque des problèmes surviennent, « les difficultés motrices me sautent aux yeux : ouvrir la porte des cuisines, c'est parfois difficile, certains restent coincés, alors je suis là ; déboucher les bouteilles de vin, c'est aussi compliqué, alors je m'en charge ».

« Comme tout le monde »

Aujourd'hui, les travailleurs du XXI ont moins besoin de la vigilance d'Hélène. Jamais en retard, très investi, à l'aise avec tout le monde : Antonin Valmy, 25 ans, est lui aussi devenu un commis de salle efficace. Michel et Florence, ses parents, ont réservé pour le déjeuner. « On a la même fierté que tous les parents », livrent-ils, les yeux humides. « Antonin a été scolarisé jusqu'en terminale dans une classe adaptée. Après, il s'est trouvé lâché dans la nature. Il restait à la maison. Depuis qu'il travaille, son vocabulaire s'est enrichi, il gagne en autonomie. Et puis, il s'est rapproché de nous. »

Parti de zéro, le restaurant inclusif fait le bilan de l'année écoulée, entre impératif de rentabilité et bien-être des équipes. L'enjeu humain reste prioritaire : occuper un travail adapté à leur handicap a donné des ailes à beaucoup de salariés. Certains ont emménagé seuls, d'autres ont fait d'immenses progrès concernant la relation aux autres.

Pour Laëtitia Henry, « notre réussite, c'est qu'ils ont une vie comme tout le monde ». Toute l'équipe garde en tête, sans encore trop oser aborder le sujet, que leurs protégés devront un jour s'insérer dans le milieu ordinaire, c'est-à-dire dans un restaurant classique. Une évolution qui ne pourra se faire qu'en organisant des petites sessions d'immersion.

Véronique et Antonin, eux, se refusent encore à envisager l'idée de quitter un jour Le XXI.

Les recettes du succès

Des salariés accompagnés

L'entreprise s'adapte aux spécificités de ses salariés, avec des horaires de travail limités, un menu allégé pour faciliter la prise de commande, beaucoup d'accompagnement et de formation.

Une routine familière

Parce que le premier objectif du XXI est le bien-être de ses salariés en situation de handicap, le travail est effectué dans une certaine routine, en ne changeant pas les habitudes, pour éviter imprévus et situations stressantes.

La joie partagée

La clé du succès selon l'équipe encadrante : « la douceur » et des échanges joyeux, qui attirent aussi la clientèle.