

# « Aux p'tits chefs », un restaurant pour publier le handicap

Le restaurant pédagogique ouvre ses portes les mardis et vendredis dès le 3 octobre. La cuisine comme le service sont assurés par les élèves de l'Institut médico-éducatif Bel-Air

« **E**t voici votre entrée, **Et salade de tomates et mozzarella** ». La voix est encore un peu timide, la jeune serveuse prend ses marques. Pantalon et chemise noirs, un tablier orange à la taille, elle n'a que treize ans mais prend son rôle très au sérieux. Avec quatorze autres camarades, elle a choisi de suivre l'atelier cuisine et service de l'Institut médico-éducatif Bel-Air. Séparés en deux groupes, ils assurent le fonctionnement du nouveau restaurant. « Aux p'tits chefs » ouvre officiellement au public les mardis et les vendredis dès le 3 octobre.

## Un menu unique

Les clients viendront déguster un menu unique entrée, plat, dessert et café pour 12 euros. La cuisine se veut simple et familiale. Tarte à la tomate, chili con carne ou encore lasagnes sont déjà programmés au menu du



Le groupe « cuisine » en pleine préparation des entrées.

(Photos O. B.)

mois d'octobre. Les produits sont de saison et bio dans la mesure du possible. Les légumes proviennent par exemple de la serre voisine de l'Établissement et service d'aide par le travail (ESAT) Les Palmiers. Quant au vin, il est fourni par le domaine du Bercail situé à Puget-sur-Argens. Pour le

reste, un petit groupe d'élèves s'occupe de faire les courses la veille avec un encadrant. « Ce restaurant complète notre palette d'ateliers que l'on propose à l'Institut, explique Anne Drouhin, sa directrice. Cet outil pédagogique, financé par la taxe d'apprentissage, est important. L'idée

n'est pas de former ces jeunes à un métier mais plutôt de leur apprendre à travailler, respecter des horaires, des consignes, faire des choses en équipe... » Autant d'apprentissages qu'ils emmagasinent l'air de rien malgré leur handicap (déficience mentale, autisme ou encore psychose).

## Il a dit « Je voudrais être cuisinier »



Kévin, élève de l'IME

Cet atelier cuisine, cela me donne envie de devenir cuisinier plus tard. Ce que je fais ici, j'essaie de le refaire à la maison parfois. C'est moi qui ai cuisiné le tiramisu hier pour le dessert et ce matin j'ai aussi fait la tarte au citron. J'ai décidé tout seul de la présentation en tourbillon. On est tous content, le repas s'est bien passé et franchement on est fier.

## AMANDINE ROUSSEL

### Savoir +

Les menus seront consultables sur le site [www.adapei-varmed.fr](http://www.adapei-varmed.fr).

Les réservations sont à faire auprès de l'IME au 04.94.66.78.76.

IME Bel-Air, 50 chemin des Banons, RN 98, 83 260 La Crau.