



## L'avis de l'expert

Laurie Ortovant,  
responsable du  
restaurant L'Arbre  
fruité, à Grenoble\*

## La cuisine permet de reprendre confiance en soi

### À quels besoins répondent ces restaurants solidaires ?

Ils permettent de réinsérer sur le marché du travail des personnes qui en ont été exclues et leur assurer une indépendance financière. De plus, grâce à leurs tarifs attractifs, ces restaurants offrent la possibilité à des personnes qui ont peu de moyens de sortir et de rencontrer du monde.

### En quoi la cuisine facilite-t-elle la réinsertion ?

Quand vous cuisinez, vous voyez vite le résultat et vous faites plaisir aux gens que vous nourrissez, ce qui est source de satisfaction. À L'Arbre fruité, les salariés changent de poste tous les deux mois : cela les prépare au marché du travail.

### L'objectif est-il de former aux métiers de la restauration ?

Pas forcément. Nous voulons d'abord permettre aux salariés en insertion de reprendre confiance en leurs capacités à s'organiser, à suivre des consignes, à travailler en équipe, à appliquer des règles d'hygiène et de sécurité... Autant de choses qui pourront être utilisées dans tous les secteurs professionnels.

\* L'Arbre fruité, à Grenoble  
Tél. : 04 76 22 82 08.

## “On partage et on lutte contre le gaspillage”

Jean-Marie, 35 ans, deux enfants, encadrant technique  
à Resto Troc, à Angers.

### Depuis trois ans je forme des salariés en insertion, je leur ap- prends la cuisine :

comment accommoder telle viande avec telle épice. Comment préparer des légumes anciens... J'aime transmettre et partager mes connaissances ! J'apprends aussi aux salariés à faire le service, à accueillir les clients... J'essaie de travailler dans une ambiance joyeuse, du coup, on met souvent de la musique, on blague, on rit... J'ai à cœur que les salariés soient contents de travail-

ler. Je les incite à prendre des initiatives, à devenir autonomes en proposant des menus inhabituels, exotiques... et en les réalisant. Cela leur permet de prendre confiance en eux. Je suis fier de les accompagner sur ce chemin. Travailler ici, ce n'est que du bonheur car on est dans le partage ! Je me sens en accord avec mes valeurs, celles d'être dans l'échange et de lutter contre le gaspillage alimentaire car beaucoup de produits que nous cuisinons viennent de la banque alimentaire.

suite mise en confiance en m'expliquant comment faire le service en salle et me montrant comment fonctionnait la caisse, comment accueillir les clients et les renseigner sur les menus du jour... Grâce à elle, je me suis vite sentie à l'aise ! Tous les jours, j'arrive à 9 heures : je dresse les tables, je vérifie qu'il y a suffisamment de monnaie dans la caisse... Si besoin, je vais donner un coup de main en cuisine pour éplucher des légumes, faire la vaisselle... Ensuite, je déjeune avec le reste de l'équipe à 11 heures et, à midi, c'est parti pour le service ! J'aime beaucoup accueillir les clients, les renseigner sur les plats...

Ici, j'ai le sentiment d'avoir trouvé une vraie famille : quand quelque chose ne va pas, quand l'un de nous a des problèmes personnels, nous en parlons entre nous en toute bienveillance. Me sentir écoutée par les autres me fait un bien fou après deux ans à ne pas être sortie de chez moi ! Cet emploi m'a transformée : je suis plus gaie, je ne me laisse plus aller car j'ai redécouvert le plaisir de sortir et de m'occuper de moi. Et pour la première fois depuis longtemps, je vois qu'il y a un avenir possible pour moi.

## Quelques établissements solidaires

**La Marmite**, à Bordeaux (33). Tél. : 05 57 95 96 08.  
**Planète Sésame Métisse**, à Saint-Ouen-l'Aumône (95).  
Tél. : 01 30 37 98 75 ; 06 98 13 01 08.  
**Resto'Action**, à Montbrison (42). Tél. : 09 53 07 07 47.  
**Resto Troc**, à Angers (49). Tél. : 02 41 73 88 12  
(sur réservation).

Partagez votre expérience,  
posez vos questions  
sur [maximag.fr](http://maximag.fr)

