

L'essor de la gastronomie sociale

Au cours des cinq dernières années, six restaurants employant des personnes en réinsertion ont ouvert leurs portes dans le canton de Fribourg. En servant des menus du jour, les institutions sociales qui les gèrent veulent intégrer professionnellement leur personnel dans la société, mais aussi diversifier leurs activités.

Texte et photo: Gilles Mauron
redaction@lobjectif.ch

Le restaurant Le Voisin a été ouvert en 2010 par le Centre d'Intégration socioprofessionnelle (CIS) à la route des Daillettes à Fribourg. Chaque jour 140 menus sont servis, dont 60% à une clientèle extérieure à l'institution. Pour la directrice du CIS Christine Michaud, le bilan du Voisin est très positif: non seulement il a créé douze places de travail pour des personnes au bénéfice d'une rente AI dans un nouveau domaine d'activité, mais il est en plus ouvert sur le monde extérieur: «Nous sommes devenus un restaurant de quartier, car les gens ont pris l'habitude de venir en plus boire leur café chez nous. Cette ouverture est un succès.» Cerise sur le gâteau, le restaurant présente, comparé aux activités de sous-traitance, plus de continuité: «La sous-traitance est soumise plus fortement à la conjoncture. Lorsqu'elle est mauvaise, au même titre qu'une autre entreprise, nous pouvons perdre des clients du jour au lendemain. Les recettes du restaurant couvrent les frais courants et les salaires complétant les rentes AI du personnel engagé. Une subvention cantonale finance les frais d'encadrement spécialisé.

Ce concept gagnant se traduit sur le terrain par la naissance en Suisse de quelque 80 établissements de ce genre durant la dernière décennie. Fribourg en compte six, tous ouverts il y a moins de 5 ans (voir encadré).

PATIENCE ET SATISFACTION

Les 11 employés du Voisin ont pour la plupart suivi une formation



L'équipe du restaurant Le Voisin à Fribourg.

pratique au sein de centres de formation professionnelle spécialisée tels ceux de Seedorf ou des Peupliers au Mouret dans le domaine de l'intendance ou de la restauration. Leurs capacités leur ont permis de trouver une place de travail dans un cadre tel celui du Voisin qui offre un encadrement adapté. Pour le cuisinier Dominique Roux et la responsable de l'intendance Monique Remy, chargés d'encadrer et diriger le personnel, réussir à ce que tout soit prêt à midi est un défi quotidien: «Même si nos employés savent parfaitement ce qu'ils ont à faire, ils ont besoin d'être rassurés et accompagnés dans leurs tâches. Il faut parfois les encourager et toujours viser l'excellence», commente Mme Remy. «Il faut également être patient et contrôler le travail qui est fait», complète M. Roux, «L'apprentissage est plus long: je dois montrer plusieurs fois comment faire une sauce à salade par exemple. Mais cela en vaut la peine, car ils sont très fiers de leur travail. Au final, les clients sont satisfaits.»

Après un engagement au Voisin, ces employés pourraient-ils être en-

gagés dans un restaurant traditionnel? «Compte tenu des conditions de travail en vigueur actuellement dans le milieu de la restauration, cela reste difficile», répond la directrice du CIS Christine Michaud. «Ils ont néanmoins la possibilité de réaliser des stages dans des établissements du premier marché du travail, tout en restant sous contrat avec le CIS, et ainsi trouver un éventuel engagement. Les personnes qui bénéficient d'une rente AI ont des difficultés réelles.»

LE VOISIN VOIT DOUBLE

Le restaurant du Voisin peut recevoir une centaine de clients simultanément. Son espace, lumineux grâce à la baie vitrée donnant sur une terrasse et un jardin, se divise en deux: la partie self-service et le restaurant. La partie principale, réservée aux clients du self-service, est installée comme une cantine: avec une dizaine de grandes tables conviviales – 4 ou 10 places – alignées devant le comptoir où défilent les dîneurs avec leur plateau. Isolé à l'écart, un espace plus petit est réservé aux clients du res-

taurant. Ici, les tables sont dressées et le service est assuré par le personnel.

Le self-service propose chaque jour pour 12 fr un menu de midi accompagné d'une salade ou d'un potage. Toujours au self, deux «hits» par semaine sont également à la carte: un menu labellisé «fourchette verte» pour 12 fr, et un menu plus particulier qui ne pourrait être servi comme plat du jour – comme du boudin noir ou un plat épicé – pour 12 fr ou 8 fr 50 la petite assiette.

Côté restaurant, le client a le choix entre un menu de midi différent de celui du self (18 fr ou 23 fr avec dessert) et un menu «fourchette verte» chaque jour différent pour 18 fr également. La différence de prix entre self et restaurant s'explique par le service à table et les aliments de qualité supérieure qui sont utilisés: «Dans le restaurant, on va servir du chou romanesco ou des patates douces plutôt que des carottes en bâtonnets, explique le cuisinier Dominique Roux. Mais tous nos légumes et toutes les viandes sont frais et, dans la mesure

du possible, proviennent de Suisse. Ceci au self comme au restaurant.»

LE TABOU FRIT

Le label «fourchette verte» assure que le repas est plus équilibré: la ration de viande ne doit pas excéder les 120 gr (contre 150 gr traditionnellement), beurre et crème sont proscrits, et seules des huiles de colza ou d'olive peuvent être utilisées. Les autres menus du jour ne sont pas équilibrés? «Pour tous mes plats, je veille toujours à ne pas utiliser trop de matière grasse et j'évite la friture. C'est une catastrophe alimentaire de servir une friture de poisson avec des patates frites par exemple. De plus, la sauce est toujours servie séparément», commente encore le cuisinier.

Adresses fribourgeoises

Le canton compte six restaurants employant des personnes fragilisées. Plusieurs de ces établissements proposent également des salles de conférence, un service de traiteur ou d'autres services.

- Le Rosière Café à Estavayer-le-Lac
www.rosiere.ch
026 663 99 34
- La pinte des Colombettes à Vuadens
www.clos-fleuri.ch
026 919 60 30
- Le café des Préalpes à Villars-sur-Glâne
www.association-st-camille.ch
026 408 86 01
- Dans la forêt lointaine à Vaulruz
www.danslafortlointaine.ch
026 913 78 21
- Crêperie Sucrésalé à Fribourg
www.sucresale.omnisoftory.ch/
026 321 32 50
- Le Voisin à Fribourg
www.levoisin.ch
026 426 02 34

Le GastroGuide recense quelque 80 restaurants et hôtels de ce type dans toute la Suisse. 19 fr.
www.insos.ch