

Un nouveau voisin pour la Fonderie

FRIBOURG • Les entreprises sociales d'insertion par l'économique se développent dans le canton. Cette année, trois ont ouvert leurs portes. Petit dernier, le restaurant Le Voisin est déjà adopté par son quartier.



La brigade de cuisine du Voisin prépare en moyenne 130 repas par jour. VINCENT MURITH

CHRISTINE WUILLEMIN

«Chacun sa route. Chacun son chemin. Chacun son rêve. Chacun son destin», chantait Tonton David. Un peu d'individualisme, c'est positif. Mais l'on peut se sentir bien seul face à son avenir professionnel. En particulier lorsque l'on est rejeté de l'économie libre à l'instar des personnes en situation de handicap ou nécessitant une assistance sociale, des chômeurs en fin de droit ou des réfugiés.

Favoriser, de façon naturelle, l'intégration sociale de rentiers AI à travers les métiers de la restauration adaptés à leurs possibilités, c'est possible. Et c'est le message que désire faire passer l'équipe du restaurant Le Voisin, à Fribourg.

Situé à la route des Daillettes 1, l'établissement, lancé par le Centre d'intégration socioprofessionnelle (CIS), n'a ouvert ses portes que le 16 août mais rencontre déjà un certain succès. «Nous avons prévu de servir 120 repas par jour. Aujourd'hui, nous en sommes à 130.

Hormis les 30 assiettes livrées à l'association voisine de l'Estampille (atelier protégé ndlr), 60% sont consommées par des clients externes au centre», relève Christine Michaud, directrice du CIS. «Ceci témoigne de la réussite du mélange souhaité avec la population du quartier de la Fonderie. Il existe une réelle demande», poursuit-elle. Le cadre du restaurant de

même que l'offre culinaire, répartie entre un self-service, un service à table et une option traiteur, semblent ravir la cinquantaine de clients présents. «Nous ne voulons pas exploiter l'image du handicap. Nous voulons que les gens viennent manger au Voisin parce que c'est bon et convivial. Et je crois que ce sont réellement les prestations qui attirent la clientèle», affirme Christine Michaud.

Jusqu'ici spécialisé dans les travaux de sous-traitance (montage électronique et mécanique, transport, publipostage, etc.), le CSI a voulu se diversifier et augmenter le nombre de places de travail en créant un restaurant. Douze bénéficiaires d'une rente AI

ont ainsi trouvé un emploi modulable en termes d'horaires et de tâches. Qu'ils aient choisi de travailler en cuisine ou en salle, les employés sont encadrés par des maîtres socioprofessionnels détenant une solide expérience dans la restauration. Deux professions aux objectifs d'apparence antagonistes. «En tant qu'éducateur, on ne peut pas se permettre de leur dire que ce qu'ils font est faux ou nul, mais en tant que cuisinier, le but est tout de même de demander une certaine qualité en cuisine. Il faut trouver le juste milieu entre les exigences et l'épanouissement par l'activité», explique Dominique Weislo, responsable du secteur cuisine. I

LA CRÊPERIE SUCRÉSALÉ, UN BILAN AIGRE-DOUX



La crêperie a ouvert il y a six mois. CHARLY RAPPO-A

Le Voisin est une forme d'entreprise sociale d'insertion par l'économique (ESIE) à l'image de la crêperie Sucrésalé de la rue de Lausanne à Fribourg. Visant les mêmes objectifs de réinsertion socioprofessionnelle, la crêperie ne dépend pas d'une fondation contrairement au Voisin. C'est une coopérative qui s'autofinance tout en bénéficiant de plusieurs dons.

Après six mois d'existence, l'heure est au bilan. Du point de vue commercial, la crêperie n'a pas encore atteint l'équilibre. «On devrait être dans les chiffres noirs en janvier 2011», avance Thierry Bourquenoud, directeur de la Fondation Saint-Louis et initiateur du projet. Néanmoins, les collaborateurs de la jeune entreprise restent confiants car pour eux, sur le plan humain, l'expérience est une victoire. «Les premiers mois, ça a été très intense. Mais tout le monde a tenu bon. Nous partons du principe que les employés peuvent endosser des responsabilités qui soient atteignables. Et pour eux, c'est valorisant», raconte Julien Faucher, l'un des quatre éducateurs socioprofessionnels de la crêperie. «Je suis vraiment étonné car, sur 24 personnes, une seule a quitté le navire depuis mai. La sauce a pris, nous sommes une véritable équipe», ajoute-t-il.

Selon Nadège Cantin, employée de 19 ans, l'ambiance du lieu et le fait d'être en contact avec le client par le biais de son travail d'intendance l'ont fait évoluer. «Avant je me méfiais des étrangers. Mais au bout de deux mois, j'ai vaincu ma crainte et endossé diverses responsabilités», explique la jeune femme ayant fraîchement terminé son apprentissage à l'Institut des Peupliers au Mouret. Comme ces deux restaurants, d'autres établissements du canton offrent la possibilité aux personnes se trouvant en marge du marché de l'emploi d'exercer un métier adapté à leurs possibilités. Il s'agit notamment du restaurant «Dans la forêt lointaine» à Vaulruz et de l'Hôtel des Alpes à Guin. Ouvert depuis février, le premier emploi des apprenties du Centre de formation professionnelle et sociale du château de Seedorf («LL» du 30 avril). Quant au second, il forme des demandeurs d'emploi aux métiers de l'hôtellerie depuis 1997. Ces structures, quelle que soit leur forme, répondent toutes à un besoin vital. Car travailler c'est quelque part exister. CW