

SOLIDARITÉS



Qui parle de « différence » ? Ici, de jeunes handicapés mentaux travaillent avec talent en salle et en cuisine.

Rendez-vous au café Joyeux

PAR OLIVIER VAN CAEMERBÈKE

CONCENTRÉE sur sa tâche, Rose-Marie avance avec son plateau, un peu perdue. La salle du Joyeux, café-restaurant du II^e arrondissement de Paris, n'est pas bien grande, mais la jeune femme peine à retrouver son client. Elle cherche des yeux le gros Lego jaune qu'on a remis à ce dernier, un Lego de la même couleur que celui posé sur son plateau. L'astuce est idéale pour savoir qui attend quoi.

« Mademoiselle, je suis ici ! » lance un homme d'une cinquantaine d'années en agitant la main. La jeune femme se tourne vers lui, l'air courroucé : « Pas mademoiselle ! Rose-Marie », rétorque-t-elle sèchement.

Tensions en vue entre une serveuse et son client ? Au contraire ! Au café Joyeux, tout finit par des sourires et des remerciements partagés. Comme indiqué sur la façade noire et jaune citron de l'établissement, les quiches, soupes, salades, cafés et pâtisseries sont « servis avec le cœur ».

Les 14 employés à la manœuvre sont tous atteints de trisomie 21, autisme ou troubles intellectuels.

« Chaque jour, du mardi au samedi, quatre d'entre eux se relaient en cuisine et 10 autres assurent le service par roulement », explique Camille Lorthois, l'une des trois encadrantes du Joyeux. Adaptée aux capacités et à



Depuis la gauche, au premier plan Vianney, Brandon, Justine, Elisa, Fabian, Cécile, Mathilde, les équipiers du café Joyeux de Rennes. Au fond, en jaune, Lydwine Bucaille-Lanrezac, cofondatrice, et deux encadrants du lieu, Antoinette et Olivier.

la fatigabilité de chacun, la durée moyenne du travail hebdomadaire est de 20 heures.

« Même si nos employés sont différents, aucun client n'entre ici en se disant "Je vais accomplir ma bonne action", précise Camille. Le café Joyeux est d'abord un lieu agréable, moderne et où l'on vient avant tout se restaurer avec des plats savoureux et sains. » Ouvert le 21 mars dernier à deux pas de l'Opéra, dans le très chic quartier des affaires et du luxe parisien, le Joyeux s'est donné une mission : placer la fra-

gilité au cœur de la ville et démontrer qu'elle n'est pas synonyme d'échec ou d'incompétence. Mais l'empathie n'exclut pas le professionnalisme. Ici, les employés débutent comme stagiaires. À eux de faire leurs preuves, de trouver leurs marques dans l'univers de la restauration pour pouvoir décrocher un CDI après quelques mois d'expérience.

L'idée du café Joyeux est née à Dinard, en Bretagne, une fin d'après-midi de mai 2014. Ce jour-là, Yann Bucaille-Lanrezac, 48 ans, barre l'Ephata, son voilier de 18 m, dans la

PHOTO : JEAN-MATTHIEU_GAUTIER-CIRIC

Les cafés Joyeux

■ **C'EST QUOI ?** Deux restaurants cafés, à Rennes et à Paris, qui proposent des recettes maison avec des produits frais et de qualité entièrement cuisinés et servis par des personnes avec un handicap mental et cognitif.

■ **DEPUIS QUAND ?** Décembre 2017, à Rennes, et mars 2018, à Paris.

■ **OBJECTIF PRINCIPAL ?** Aider à redonner leur dignité à des gens marginalisés par leur handicap en leur offrant un travail en milieu ordinaire. Remettre le handicap mental et cognitif au cœur de la ville et de la vie.

■ **OÙ ALLER POUR ME RÉGALER ?** Les adresses vous attendent au bas de cet article. Les cafés Joyeux sont ouverts du mardi au samedi, de 9h à 18h. Petit-déjeuner à 7€. Deux formules du midi à 9€ et 12€.

■ **ET POUR Y TRAVAILLER ?** Les cafés recrutent des équipiers, serveurs et cuisiniers, joyeux et dynamiques. Les C. V. et lettres de motivation sont à envoyer à talents@joyeux.fr

■ **LE SLOGAN DES CAFÉS JOYEUX**
« On devient fort quand on accepte sa vulnérabilité. »

Source: joyeux.fr

baie de la localité. L'homme est chef d'entreprise dans l'industrie du polymère et de l'énergie verte, mais il a surtout fait construire ce magnifique voilier deux ans plus tôt pour emmener en mer des personnes handicapées, malades, SDF, mais aussi des détenus

en permission ou des prostituées. La sortie en mer est magnifique, chacun à bord savoure l'instant, quand soudain, au moment de regagner la terre ferme, un jeune autiste de 20 ans, Théo, lance au propriétaire du voilier : « Cap'tain! Merci, c'était super! Mais toi, tu es patron. Tu aurais du travail pour moi ? »

Yann est pris de court. Il n'a rien à proposer au jeune homme, il ignorait même que les autistes pouvaient avoir envie de travailler. « C'est pas juste, crie alors Théo. Je suis handicapé, mais je peux être utile ! »

Fervent catholique, le capitaine est secoué par la détresse de Théo. « J'avais lancé *Ephata* après que mon épouse s'est remise d'une longue maladie, explique-t-il. J'étais jusqu'alors un chrétien d'élevage, je suis devenu un catho sauvage et entreprenant. Théo m'a touché et j'ai décidé d'agir. »

Il planchera plus d'un an sur la création d'un centre de recyclage des déchets électroniques. « J'ai arrêté ce projet juste avant d'acheter le terrain quand j'ai compris que le site serait situé en marge de la ville, loin des yeux, raconte-t-il. Et puis, donner nos déchets à ces personnes déjà marginalisées ne me plaisait pas. »

Déjà propriétaire d'un hôtel-restaurant de luxe à Dinard, Yann a alors l'idée de ces cafés Joyeux. En

décembre 2017, un premier établissement ouvre ses portes à Rennes après deux années de travail préparatoire. « Cette aventure m'a changé, reconnaît-il. Je suis passé de la compassion à l'émerveillement. La qualité de ces hommes et femmes, leurs sourires, ce qu'ils m'apprennent... J'y trouve ma dignité d'homme. »

L'actionnaire unique de Joyeux est Émeraude Solidaire, une fondation que Yann a créée en 2010 avec son épouse, grâce à des dons privés. L'intégralité des dividendes sera reversée à des associations caritatives internationales dans les champs de la réinsertion, de l'enfance, de l'environnement, du microcrédit, de l'urgence humanitaire...

« Nous avons reçu l'agrément "Entreprise solidaire d'utilité sociale"¹, explique-t-il. Cela ne nous ouvre pas d'autres aides financières que celles touchées par toute entreprise employant des personnes handicapées, mais qu'importe puisque nous voulons démontrer la viabilité économique du projet. »

Dans la cuisine de l'établissement parisien, Abou coupe des brocolis à côté d'Antoine devant lequel se dresse une montagne de poires. Eux non plus ne sont pas coupés des convives puisque la cuisine est ouverte sur la salle du restaurant située à l'étage. « Je

dois éplucher et préparer des jus, précise Antoine, volubile jeune homme de 23 ans. Ce n'est pas compliqué. Il faut juste faire attention à ne pas se couper. » Ici, tout est bio, frais, livré du matin même et fait maison. « Travailler de beaux produits est une manière de respecter nos équipiers »,

souligne Jean-Baptiste, autre encadrant qui, en l'absence de la chef cuistot, supervise ce jour-là les opérations.

Certains suivent sans peine les recettes accrochées devant les plans de travail, d'autres ne sauront jamais calculer en grammes, mais tous œuvrent avec application. « La plupart pourraient travailler dans le

milieu ordinaire de la restauration », assure Jean-Baptiste. Toutefois, une équipe composée à 80 % de salariés handicapés impose certains aménagements. Ceux-ci vont du plus simple (les lacets de chaussures sont auto-bloquants ce qui évite d'avoir à faire ou à refaire des nœuds), au plus technique (le logiciel de caisse est aussi intuitif que possible).

« On a adapté les fiches des recettes pour les rendre plus faciles à lire et à comprendre », complète Laurence Germain Wasiak, psychologue du travail et directrice de l'association Aires (Association pour une intégration réussie dans l'entreprise et la société).

★
« C'est pas juste, crie Théo. Je suis handicapé, mais j'ai envie de travailler et je peux être utile. »

Retrouvez les vidéos de nos personnalités solidaires sur www.selectionclic.com et sur OneHeart.fr, la plateforme web de la solidarité et de l'environnement.

Celle-ci a participé au recrutement et assure l'accompagnement individuel dans l'emploi de chaque équipier. « Les adaptations portent surtout sur l'organisation du travail, nous accompagnons les responsables et les équipiers afin d'ajuster les pratiques de management et travailler ensemble sur la prévention des risques psychosociaux. Il est nécessaire de valoriser les compétences de ceux dont la société a jusqu'alors pointé les limites et les vulnérabilités.

Lorsqu'un client passe la porte, il est salué par un retentissant « Bonjour, bienvenue! » lancé par l'un des équipiers placés près de la porte. Un jour à Rennes, un client s'approche de Yann. « Je sais que vous êtes le créateur du café et je dois vous faire une confiance. Il y a trois jours, je suis entré ici par hasard et... j'ai eu peur. J'ai fait demi-tour. Cela fait trois jours que je n'en dors plus, j'avais honte. Alors je suis revenu et j'ai bien fait. Ce lieu est formidable! »

Émilie Croteau et son père, Gilles, n'ont pas été surpris. Ces Québécois ont découvert l'existence du café Joyeux grâce à un reportage de la télévision canadienne et s'étaient promis d'y passer lors de leur voyage à Paris. « Nous n'avons pas l'équivalent au Québec, commentent-ils. Ici, on a compris que la meilleure façon pour que ces gens différents soient intégrés à la société, c'est de leur offrir la même vie que tout le monde. »

Alexandra, 27 ans, qui semble très autonome, se tourne vers eux.

Solidaires!

Ce mois-ci, *Sélection Reader's Digest*,
la Banque Humanitaire
et OneHeart.fr soutiennent
les cafés Joyeux

Sélection
READER'S DIGEST




**BANQUE
HUMANITAIRE**



One Heart.fr
S'informez pour mieux agir

« Que puis-je vous servir ? » leur demande-t-elle. Comme souvent, c'est elle qui tient la caisse. « Une grande responsabilité, précise la salariée, mais j'aime bien, car on peut discuter avec les clients. » C'est la première fois qu'elle travaille dans la restauration. Auparavant, elle était chez un assureur. « Je faisais de l'administratif, soupire-t-elle. Moi et plein d'autres personnes handicapées étions regroupées dans une salle, à l'écart des autres... »

Alexandra a trouvé sa voie. Comme elle, d'autres équipiers seront embauchés dans quelques semaines ou quelques mois. D'autres, moins à l'aise, iront travailler ou se former ailleurs, mais tous sortiront grandis, plus en confiance en leurs capacités, ravis des regards et des paroles échangés avec ceux qu'ils ont servis. 

1. Agrément délivré par les autorités administratives régionales.
Café Joyeux Paris, 23, rue Saint-Augustin
Passage Choiseul, 75002 Paris
Café Joyeux Rennes
14, rue Vasselot, 35000 Rennes
www.joyeux.fr