

HANDICAP Mulhouse

# Restaurant Le Sinclair : du travail en cuisine et des temps de partage

**Les associations Sinclair proposent cette fois une vente à emporter le midi dans leur restaurant inclusif de l'avenue Foch à Mulhouse. Une façon d'éviter l'isolement de l'équipe, qui prépare les barquettes à tour de rôle et qui profite aussi de nouveaux temps partagés.**

8 h-14 h, c'est le nouveau rythme des journées des ouvriers du restaurant Le Sinclair à Mulhouse. Il n'y a plus de travail en salle car les clients ne déjeunent plus ici (en période de forte activité, il monte jusqu'à 200 couverts). Malgré cela il reste des choses à faire pour tous en cuisine à condition de porter le tablier et la charlotte par roulement.

À l'annonce du reconfinement, les associations Sinclair ont choisi

de ne plus laisser les membres de l'équipe, reconnus travailleurs handicapés du fait d'une déficience intellectuelle, isolés à leur domicile comme ce printemps. « Cette fois-ci, on a décidé de garder tout le monde au travail, le changement est très problématique pour certaines personnes », souligne Roberto Mastroianni, chef d'atelier de l'Esat (Établissement et service d'aide par le travail) qui comprend les activités du restaurant, de la blanchisserie et de la sous-traitance, ces deux derniers basés à Lutterbach.

« Durant cette période très anxiogène, c'est bien de pouvoir accompagner et apaiser ces personnes parfois en boucle sur les réseaux sociaux et la télévision, sans pour autant minimiser les gestes barrières. » Une vente à emporter est donc mise en place qui s'ajoute à la préparation des

repas, qui n'a d'ailleurs jamais été interrompue pour approvisionner le foyer d'hébergement Marguerite-Sinclair et l'association Acces.

Ce lundi, cinq personnes s'activent autour du chef de cuisine Pascal Binaud. Il y a 70 repas à préparer, dont 25 à emporter. L'émincé de volaille aux champignons frémit dans une grande casserole rectangulaire, les spaetzles sont remués par Sandra, et les bananes flambées déjà mises en barquette par Lyly qui se sert pour finir de la machine pour operculer. Lorsque les clients arriveront pour récupérer leurs plats, il faudra aussi les accueillir, encaisser leurs commandes et, pour finir, s'occuper du nettoyage et de la désinfection.

## « Comment agir, prendre soin de soi »

Dans la grande salle de restauration, le reste des ouvriers est attablé autour d'Émilie Claudepierre, éducatrice spécialisée, pour faire le point sur leur état d'esprit après un week-end de confinement. Ils sont huit, habitués à travailler en salle pour certains, en cuisine pour d'autres. Sarah, 19 ans, est la plus jeune ; Anne-Marie est à deux mois de la retraite. Ensemble ils vont « parler des choses que l'on ne contrôle pas, pour savoir comment agir, prendre soin de soi et de ses attitudes. Pour la plupart,



En cuisine, Sandra, Antoine et Daniel préparent le plat du jour à emporter : émincé de volaille aux champignons et spaetzles. Photos DNA/K.D.

tout cela est super angoissant et très compliqué à vivre ».

Émilie Claudepierre a fait des propositions à l'équipe pour les moments où l'on n'a pas besoin d'eux au restaurant. Cela passera par de la relaxation, de la méditation, de l'activité sportive et musicale dans la cour. « Ce seront des temps privilégiés, des temps partagés de formation, de réunion. Des jeux de rôle sont prévus pour améliorer les compétences qui sont déjà acquises : l'entretien des locaux, les relations avec les clients. D'ailleurs ce sont eux qui ont appelé les habitués et les ont informés de

l'ouverture de la vente à emporter... Cela permet de faire des activités que l'on n'a pas le temps de faire au quotidien. »

L'éducatrice spécialisée a proposé de regarder ensemble le film *L'aile ou la cuisse* (1976) avec Louis de Funès, pour parler de l'évolution de la restauration. « Ensemble nous allons faire des bredalas que nous vendrons aux clients qui viennent chercher leurs barquettes et nous aurons le temps, pour une fois, de proposer une carte de vœux du restaurant pour notre concours interne. »

Karine DAUTEL

**CONTACTER** Avec le reconfinement, le restaurant Le Sinclair est fermé jusqu'à nouvel ordre. On peut commander les repas de midi la veille pour le lendemain, du lundi au vendredi au 03.89.56.69.13 avant 13 h. Les barquettes peuvent être récupérées entre 11 h 45 et 13 h, 2 avenue Foch à Mulhouse.

Liste des menus sur le site [www.sinclair.asso.fr](http://www.sinclair.asso.fr). Les deux formules : plat du jour à 8 €, plat du jour + dessert à 9,50 € (couverts jetables fournis).

**WEB PLUS** Notre diaporama sur [www.lalsace.fr](http://www.lalsace.fr) et [www.dna.fr](http://www.dna.fr)



Autour d'Émilie Claudepierre (en jupe), éducatrice spécialisée, le groupe qui ne prépare pas les repas partage un temps sportif et musical à l'extérieur. Photo DNA