

## Le restaurant Le Sinclair à Mulhouse

Il fait partie de l'ESAT (Établissement ou service d'aide par le travail) de l'association Marguerite Sinclair. L'association permet à des personnes en situation de handicap mental, psychique et porteuses de troubles du spectre autistique de réussir leur inclusion dans la société par la formation, l'apprentissage professionnel, le travail, le logement, la vie sociale et citoyenne.

Il est nombreux à pousser la porte de cet établissement qui recèle bien des trésors. Aux beaux jours, le cadre de la magnifique terrasse ombragée est appréciable et la cuisine est de qualité.

### Convivialité et spontanéité

Mais les atouts de cette adresse sont surtout la convivialité, la spontanéité et les relations très « naturelles » et attentives entre les personnes qui y travaillent et la clientèle. « Un esprit à l'opposé des attitudes parfois blasées que l'on peut rencontrer dans le monde de la restauration », souligne Émilie Claudepierre. Éducatrice spécialisée, elle accompagne les personnes tout en conjuguant le souci d'une production de qualité et l'attention à la relation client. Elle a le sentiment d'être « au bon endroit », avec un métier qui lui permet d'allier passion de la cuisine et quête de sens puisqu'il repose sur des valeurs de solidarité et de partage.

### Le restaurant comme outil précieux

Il constitue bien des atouts, du côté du client ou du côté du pôle travail de l'ESAT. « Le travail est varié. Il nécessite un certain nombre de capacités. Au bout d'un an, à l'écoute de leurs attentes, je leur propose de découvrir un autre poste pour diversifier les apprentissages. Déléguer, ne pas faire à leur place, donne souvent lieu à de belles surprises dans la découverte de compétences » selon Émilie Claudepierre. Tout se conçoit selon des projets personnalisés, en favorisant au maximum le « pouvoir d'agir »,



sans pour autant brûler les étapes. « Il s'agit de leur permettre de gagner en autonomie, en les encourageant à prendre part à la réflexion et aux prises de décisions, de les accompagner dans la RAE, voire les emmener vers le milieu ordinaire lorsque c'est possible. »

Pour Hugo et Sarah, 3 ans d'ancienneté, c'est une joie de retrouver les collègues chaque jour, de faire partie d'une « bonne équipe » et d'être en contact avec les clients. Ils n'hésitent pas à partager les difficultés qu'ils ont à surmonter parfois mais parlent avec enthousiasme de leur travail. Et comme le souligne si justement Daniel, au restaurant depuis 23 ans : « On a un beau métier. De nos jours, pouvoir le garder c'est si précieux ! »

**Véronique Itty**