

UNAPEI ■ Douze travailleurs handicapés et deux professionnels de la restauration à L'instant Gourm'Hand

Un restaurant inclusif place d'Allier

L'instant Gourm'Hand devrait ouvrir début mai au 60 place d'Allier, à Moulins. Ce restaurant bistrotonique sera tenu par des travailleurs en situation de handicap encadrés par deux professionnels, un en salle et un en cuisine. Ce restaurant est un projet de l'Unapei.

Marie Collinet

marie.collinet@centrefrance.com

Déguster des produits locaux travaillés dans une version bistrotonique, en terrasse ou à l'intérieur, place d'Allier. Voilà ce que va bientôt proposer le restaurant Gourm'Hand. « L'instant Gourm'Hand est une table engagée et inclusive », explique Christophe Teyssandier, directeur général de l'Unapei Allier. En effet, l'équipe est composée de douze travailleurs en Esat encadrés par un chef en cuisine et une chef de rang en salle. Ces deux professionnels ont été recrutés fin septembre. Depuis début octobre, ils s'entraînent avec l'équipe du futur restaurant. « Deux fois par semaine, ils font des services pour des groupes depuis l'ancien restaurant de l'Esat Moulins », précise Christophe Teyssandier.

« Inclusion joyeuse »

Cet ancien restaurant, *L'équibère*, qui a fermé depuis le Covid, était situé dans l'Esat. « C'était bien, mais nous avions vraiment



SALLE. Quand les travaux seront terminés, elle accueillera jusqu'à trente clients. PHOTO SÉVERINE TRÉMODEUX

la volonté de nous ouvrir sur l'extérieur. D'avoir un lieu central. Place d'Allier, on ne pouvait pas trouver mieux », souligne Gina Petit, présidente de l'Unapei Allier.

« De nombreux travailleurs souhaitent travailler dans un autre contexte que celui de l'Esat. Ainsi, forts de leurs expériences, ils pourront accéder à une activité professionnelle et vivre de leur travail [...] Ce res-

taurant sera un espace où les personnes en situation de handicap pourront s'épanouir, apprendre, travailler et se sentir pleinement intégrées dans la vie locale », poursuit Christophe Teyssandier. « Ce restaurant est la preuve que l'inclusion n'est pas un concept abstrait. Elle peut être vivante, joyeuse, professionnelle et surtout délicieuse », résume les deux dirigeants.

Voilà pour ce qui est du concept. Et dans l'assiette ? « Tout sera fait maison avec des produits locaux. On utilisera au maximum des produits qui viennent de notre potager de l'Esat locale », confie Christophe Teyssandier. La carte sera composée de trois entrées, trois plats et trois desserts. Le midi, une formule du jour sera proposée, avec entrée, plat et dessert en dessous de 25 euros. Et pour les

soirs, une formule à 32 euros et une autre à 39 euros. « On a essayé de s'adapter à la clientèle. Le midi, il y a beaucoup de gens qui travaillent. Il faut que ça aille assez vite. Le soir, les gens ont plus envie de prendre leur temps », a constaté Gina Petit.

Ouverture début mai

Ainsi le restaurant sera ouvert du mardi au dimanche, les midis et du jeudi au samedi les soirs.

Pour ce qui est du cadre, même si tout n'est pas terminé, on peut déjà avoir un aperçu. Depuis deux ans, les équipes ont cherché un lieu. Ils sont locataires depuis mars dernier de l'ancien Pitaya, au 60 place d'Allier. Et ils ont entamé d'importants travaux de rénovation mais aussi en cuisine. Tout est neuf. Dans la salle qui comptera une trentaine de couverts, le sol avec des carreaux de ciment et du parquet, ainsi que les luminaires, ont été installés. Les tables qui seront bientôt en place ont été fabriquées par les travailleurs en menuiserie d'un atelier en Esat de Montluçon. L'investissement en fonds propre représente un montant d'environ 500.000 euros. L'ouverture est prévue début mai, le temps de finir les travaux et de tout installer. ■

PRATIQUE

A partir de début mai. L'instant Gourm'Hand sera ouvert les midis de 12 heures à 14 heures, du mardi au dimanche, et les soirs, du jeudi au samedi, de 19 heures à 21h30.

22/4/25