DIJON Insolite

Il réalise son rêve en cuisinant au palais de l'Élysée



Hadrien Pajot à gauche, accompagné du Président Emmanuel Macron et de Katia Jean-Teixera. Photo DR

Hadrien Pajot, jeune Chevignois de 18 ans porteur d'un handicap, qui a fait ses études et vient d'être embauché à Dijon, a vu son rêve se concrétiser en réalisant un stage dans les cuisines du palais de l'Élysée. Un projet dans lequel l'ont épaulé ses parents ainsi que le service d'accompagnement à l'insertion professionnelle de l'Acodège de Chenôve.

La cuisine, c'est sa passion depuis toujours. Le bœuf bourguignon n'a plus aucuns secrets pour lui. Hadrien Pajot, qui vit à Chevigny-Saint-Sauveur est porteur d'un handicap. Il a suivi sa scolarité au collège Saint-Joseph, ensuite au lycée Le Castel au sein duquel il a obtenu son CAP de cuisine en 2018.

Depuis, il fait partie des personnes accompagnées par le service d'accompagnement à l'insertion professionnelle (Saip) de l'Acodège, à Chenôve.

Une demande de stage auprès de Brigitte Macron

Hadrien est obstiné, il ne lâche rien. Lorsqu'il a une idée en tête plus rien ne l'arrête. Après plusieurs stages au restaurant 23 couverts (géré par le Saip) ainsi que dans d'autres restaurants classés en secteurs protégés, Hadrien n'avait qu'une seule envie, aller encore plus loin. C'est à ce moment que sa mère entre en piste, elle écrit directement à Brigitte Macron afin d'obtenir un stage pour son fils dans les cuisines du palais de l'Élysée.

Chose demandée, chose acceptée par la première dame de France en personne. Hadrien a pu réaliser son stage du 23 au 27 septembre accompagné par Katia Jean-Teixera, chargée d'insertion professionnelle et éducatrice spécialisée au Saip de l'Acodège.

Une rencontre avec le président de la République mais pas que...

Si Hadrien a pu prendre la pose avec Emmanuel Macron le temps d'un selfie, ce n'est pourtant pas ce dernier qui l'a le plus marqué. En effet, le jeune homme est un grand fan du chef Gomez, qui œuvre dans les cuisines de l'Élysée. « Il a vu son rêve se réaliser, c'est un vrai aboutissement », se réjouit Katia Jean-Teixera.

« J'ai travaillé à temps plein dans le service de la pâtisserie », explique Hadrien Pajot. Les tâches ont été adaptées et définies : éplucher des fruits, aider à la préparation, l'apprentissage de nouvelles techniques... « Nous avons travaillé en vrai tandem », reprend Katia. « Hadrien m'a appris beaucoup de choses en cuisine et moi j'étais là pour l'aider et l'accompagner. »

Hadrien se définit comme gourmand, un fin palais et très curieux de découvrir de nouvelles saveurs. Ce stage l'a conforté dans ses ambitions professionnelles. « Pour moi, ce sera vraiment la cuisine, mais la cuisine traditionnelle », explique-t-il.

Très prometteur dans son domaine et fervent militant des droits des personnes handicapées en milieu de travail ordinaire, Hadrien vient juste de signer un contrat d'accompagnement dans un secteur protégé au restaurant *L'Infernal* à Valmy, qui fait partie des PEP21.

Alicia WARCHOLINSKI (CLP)