

Foire de Dijon

Une journée pour voir le handicap et la gastronomie autrement

Jedi, la deuxième journée de Foire internationale et gastronomique de Dijon, intitulée "Autrement délicieux", était consacrée à l'inclusion professionnelle des personnes en situation de handicap. Défis avec de grands chefs, démonstration du célèbre chef Guillaume Cuilleron, animations culinaires de restaurants inclusifs : cuisiniers de renom et travailleurs handicapés ont goûté au même plaisir.

C'était certainement le point d'orgue de la journée "Autrement délicieux", qui s'est déroulée jeudi à la Foire de Dijon. Quatre grands chefs, quatre travailleurs en situation de handicap : quatre binômes pour un défi à quatre mains. Un challenge imaginé par Daniel Blanchard, président de l'Amicale des cuisiniers de Côte-d'Or, pour promouvoir l'inclusion professionnelle : « C'est un événement qui n'avait jamais existé à la Foire ». Les sourires, les rires et le plaisir pris par tous les participants ont appuyé ce moment spécial.

Le régal des chefs avec leur binôme

Stéphane Derbord, ancien chef étoilé et membre de l'amicale, était en binôme avec Imad, 30 ans, apprenti au restaurant inclusif *L'Intervalle*, situé au parc Valmy, à Dijon : « On est là pour partager la cuisine tous ensemble », s'amusaient le chef, sans arrêt occupé à titiller ses collègues. Guillaume Royer, chef et Meilleur ouvrier de France (MOF) à la tête de trois restaurants en Côte-d'Or, se trouvait avec Josias, malentendante de 23 ans, elle aussi



Guillaume Royer, chef et Meilleur ouvrier de France, cuisine avec Josias, 23 ans, malentendante, apprentie au restaurant inclusif dijonnais *L'Intervalle*. Photo Emma Buoncristiani

apprentie à *L'Intervalle* : « C'est un moment très agréable. On a la même passion, et les seules barrières que l'on peut avoir, c'est nous qui nous les mettons », souriait le chef.

Giovanni Spataro, chef du *Su-blime* à Dijon, se trouvait lui aussi avec une malentendante, Françoise, passionnée de 58 ans : « En Italie, on fait beaucoup de gestes. On arrivait à se comprendre et à partager plein de choses ». Monique Salera, membre de l'amicale et ancienne cheffe du restaurant dijonnais *La Dame d'Aquitaine*, était en binôme avec Michel, malvoyant, amoureux de cuisine âgé de 73 ans. « Je ne peux pas tout faire, mais c'est très agréable », disait-il lors du défi, à l'écoute de ses casseroles et des cuissons. « Tout le monde

prend beaucoup de plaisir sur ce défi », commentait Daniel Blanchard.

Un chef emblématique ambassadeur

Dans le public de la scène "Complètement Toqués !" de la Foire, de futurs cuisiniers en situation de handicap se sont peut-être révélés. Car c'était le but de cette journée : montrer que le handicap n'est pas un frein au travail. L'exemple du chef Grégory Cuilleron du res-

taurant *Cinq mains* à Lyon, ancien de *Top Chef* et champion du monde de l'œuf en meurette en 2021, le prouve. Présent à la Foire pour une démonstration et une dégustation dédiées aux structures accueillant des personnes en situation de handicap, le médiatique chef, dépourvu d'avant-bras gauche, a été impressionné par ses techniques pour réaliser un rouleau de printemps maison, avec différentes saveurs sucrées-salées. Il a insisté : « Il faut donner confiance aux gens dans nos

métiers, et c'est important : on ne travaille pas avec un handicapé qui travaille, on travaille avec un travailleur handicapé ».

« Avoir un métier, une carrière »

Une formule que les trois restaurants inclusifs au cœur du carré "Show devant" de la Foire n'ont cessé de démontrer. *Les Délices Bleus*, *Le Chambouletous* et *L'Intervalle* emploient chacun plusieurs travailleurs en situation de handicap. Ils proposaient, jeudi, des plats de leurs cartes aux visiteurs. « Nos employés, de jeunes autistes, voient autre chose. On ne fait pas ça tous les jours. Ils sont très contents et mettent une belle cause en avant », expliquait Delphine Jeuneau, responsable des *Délices Bleus*.

« On fait la passerelle entre le monde partagé et le monde du travail. On montre qu'il est possible pour ces personnes d'avoir un métier, une carrière, d'assurer son avenir et de s'assumer. Ils ont des talents cachés », déclarait, quant à lui, Bernard Guillaudin, bénévole aidant les employés du *Chambouletous*. Élodie et Adrien, employés atteints de trisomie, semblaient d'ailleurs motivés comme jamais pour faire plaisir aux visiteurs de la Foire : « C'est très chouette, très sympa. Il y a du monde, c'est un peu comme au restaurant ».

Les badauds de la Foire ne s'y sont pas trompés, appréciant tous les mets préparés par ces gourmards. « La cuisine, c'est pour tout le monde », reprenait Guillaume Royer lors du défi à quatre mains. « On est tous exactement pareil : on aime manger. »

● Jérôme Delaby

Fadila Khattabi : « 300 millions d'euros pour la mise en accessibilité des commerces »

Fadila Khattabi, ministre déléguée chargée des Personnes handicapées, était de passage à la Foire internationale et gastronomique de Dijon jeudi, journée dédiée à l'inclusion professionnelle des personnes en situation de handicap.

Un plan sur cinq ans

Après avoir rencontré les différentes associations d'inclusion présentes et les stands "Complètement toqués !" et "Show devant", où de nombreux ateliers et animations étaient prévus sur ce thème, la ministre est revenue sur le fonds de 300 millions d'euros lancé par le gouvernement le même jour pour l'accessibilité des petits commerces.



En visite à la Foire, jeudi, Fadila Khattabi, ministre déléguée chargée des Personnes handicapées, a évoqué le fonds de 300 millions d'euros dédié à la mise en accessibilité des commerces. Photo E. B.

« C'est un plan sur cinq ans, dans lequel on mettra 50 millions d'euros chaque année, sauf en 2023-2024 où on mettra 100 millions tout de suite. C'est une enveloppe globale de 300 millions. On va accompagner les restaurateurs, les hôteliers, les commerçants à hauteur de 50 %. Si ce sont des travaux importants, de 40 000 € par exemple, l'État aidera à hauteur de 20 000 €. C'est inédit ! Il n'y a jamais eu un pareil accompagnement. En même temps, on connaît la trésorerie des commerçants et ils n'auront pas d'avance à faire, l'État pourra enclencher les travaux à hauteur de 30 % ». Ce plan pour la mise en accessibilité des commerces a démarré jeudi sur la

plateforme asp-public.fr. « On est dans l'information et l'incitation, mais les associations me disent qu'il y a urgence, donc il faut y aller. »

De retour sur ses terres côte-d'oriennes pour donner également une conférence sur l'insertion professionnelle des personnes en situation de handicap, la ministre s'est sentie comme à la maison à la Foire. « Je suis heureuse, je suis chez moi. Les ateliers d'insertion par la gastronomie sont très intéressants. Les membres des associations m'ont posé beaucoup de questions, toujours dans la bienveillance, on a pu échanger. »

(*) La limite de prise en charge des travaux à 50 % par l'État est de 20 000 €.