



Mikaël Souid et, derrière le bar, Frédéric Houray, manager du restaurant.

HANDICAP

LE GOÛT DES AUTRES

AU RESTAURANT INCLUSIF LE REFLET, QUI VIENT D'OUVRIR À PARIS, LA PLUPART DES EMPLOYÉS SONT PORTEURS DE TRISOMIE 21. UN PROJET INITIÉ PAR L'ÉNERGIQUE FLORE LELIÈVRE, QUI ENTEND RÉCONCILIER GASTRONOMIE ET VIVRE ENSEMBLE.

PAR LAURE MARCHAND PHOTOGRAPHE YANN DERET

La cliente a à peine poussé la porte que Mikaël Souid, 21 ans, s'avance avec un immense sourire pour lui serrer la main :

« Bonjour madame, bienvenue, comment allez-vous ? Souhaitez-vous un apéritif ? » L'ambiance met en appétit. « Ah, voilà un accueil qui fait plaisir ! Ça change des serveurs grincheux ! » Trisomique, le jeune homme de 21 ans est « très heureux de travailler ». Il apprécie particulièrement « le contact avec les gens en salle ». Lorsqu'on lui demande s'il n'est tout de même pas un peu stressé par ce premier service au restaurant Le Reflet, la réponse fuse : « Pas du tout. » Il faut dire que Mikaël ne débute pas tout à fait et peut déjà se targuer d'une expérience prestigieuse. En formation dans la restauration, il a effectué un stage dans les cuisines de Matignon et a « même servi le Premier ministre, Monsieur Philippe ».

Il est 13 heures, ce mercredi 9 octobre, jour d'ouverture du Reflet. Le lieu, installé à Paris, en plein cœur du Marais, où les tables branchées se bousculent, présente une particularité : sur les onze employés, sept

Mikael assure le service en salle.



Le chef avec Cyril Adida et Rédouane Sellami.



○ ○ ○ de 70 000 euros supplémentaires ont été engrangés. Enfin, le restaurant bénéficie d'un loyer modéré. La propriétaire des murs, mère d'un enfant handicapé, est une amie. Matériaux bruts, bois clair, couleurs douces, gris et bleu clair... la déco est soignée. Il fallait bien que ses études servent à quelque chose, glisse Flore Lelièvre, espiègle : « Les handicapés sont généralement relégués dans des lieux froids, aseptisés. Eux aussi ont le droit d'être mis en valeur dans un bel endroit. » Dans la salle, de grands miroirs permettent en abyme la relation qui se noue entre clients et serveurs. « Ils nous renvoient une image de nous-mêmes, en toute spontanéité, sans filtre », poursuit l'entrepreneuse. Un reflet authentique.

Au bar, Frédéric Hauray, vingt ans d'expérience dans le management de restaurants, s'assure qu'Ulysse, 20 ans, tient bien en main un plateau rempli de verres. Après une incursion dans la logistique automobile, ce quadragénaire revient à « sa première passion, avec un projet porteur de sens » : « Le Reflet représente un sacré challenge. Je dois tout réapprendre. Le milieu de la restauration peut être très rude, on n'a pas le temps de prendre des pincettes. Ici, je suis obligé d'en prendre, d'être attentif aux émotions avant qu'elles ne débordent. Impossible de monter dans les tours pour une erreur. » Un exercice pratique se présente. Ulysse, le geste encore un peu hésitant, vient de desservir deux couverts. « Regarde, tu as oublié la petite cuillère, tu dois également l'enlever », explique patiemment Frédéric. Ce grand gars avenant confie être « très ému de faire partie de cette aventure humaine incroyable ». Sa petite sœur est atteinte du syndrome de Turner : « Je sais qu'en embauchant une personne handicapée on embarque toute une famille dont l'angoisse, depuis la naissance de cet enfant, est : "Que va-t-il devenir ?" »

Ce n'est pas le père d'Ulysse qui dira l'inverse. Depuis un an, son fils vit seul dans un studio, à deux pas de chez son grand frère, près du canal Saint-Martin. Il était quasiment autonome, mais désœuvré. « Dès le départ, sa mère et moi avons choisi l'autonomie car, dans son cas, elle était envisageable », explique Eric Saint-Germain, collègue général en classe adaptée, lycée professionnel... « À chaque

Inès de Procomtal.



Ibrahim Farchoukh



l'on douterait de ses capacités. Et si j'enfonce un bouchon, je repère qu'il voulait : « J'aime bien le service en soirée et le bar. » Envie d'ambiance festive comme n'importe quel jeune de son âge. La fin du déjeuner approche. Les tartes poire-chocolat et les fromages blancs battus à la chantilly ont vite été engloutis. « Je me suis régalée ! Je vais prendre un rond de serviette ici », s'enthousiasme une dame. Au Reflet, le commentaire prend une saveur particulière. Si la première fois, les clients poussent la porte par solidarité, l'objectif est qu'ils reviennent parce qu'ils ont aimé ce qu'il y avait dans l'assiette. ■

fois, nous avons peur de faire une erreur. Le système collectif des IME [Instituts médico-éducatifs, ndlr] et des Esat [Établissements et services d'aide par le travail] est évidemment plus rassurant. » Mais, revers de la médaille, le secteur protégé met les handicapés en marge de la société. « Les enfants comme Ulysse ont une grande soif d'intégration mais la société va trop vite pour eux. » En France, l'accès à l'emploi des handicapés reste un point noir : 514 000 sont enregistrés à Pôle emploi, soit environ 18 % de la population concernée. Ce taux est plus de deux fois plus élevé que celui de l'ensemble des actifs (8,5 % au deuxième trimestre 2019, selon l'Insee). « Ce boulot de serveur est très valorisant, c'est une chance extraordinaire », conclut le père du jeune homme.

Comme Ulysse, Ibrahim Farchoukh commence au Reflet son premier « vrai » travail. Ce garçon de 21 ans, moustache noire coquettement lissée, a « encore un peu de mal avec la prise des commandes ». Mais il est ravi : « Je sais porter dix verres à pied d'une seule main, ouvrir les bouteilles de champagne et de vin, souligne-t-il, au cas où

Flore
Lelièvre,
fondatrice
du Reflet.Le chef Ibrahim
Sylla en cuisine.

sont porteurs de trisomie 21. Une excellente réputation le précède, car c'est le petit frère du restaurant du même nom, ouvert à Nantes il y a trois ans. Un établissement dont le staff est aussi majoritairement handicapé et qui affiche toujours complet. Flore Lelièvre, à l'origine du projet, compte bien répéter ce succès à Paris.

Yeux pétillants sous une épaisse frange noire, la jeune femme de 29 ans explique que sa « première motivation était que les personnes avec une trisomie puissent trouver un vrai emploi en milieu ordinaire ». Flore Lelièvre connaît bien leurs difficultés d'insertion sur le marché du travail classique car son frère aîné est concerné. Sa seconde préoccupation visait le regard porté sur le handicap : « Il y a beaucoup de méconnaissance, de préjugés. Cela s'explique. Longtemps, les handicapés ont été mis de côté. Comme on ne les voit pas, la rencontre ne peut pas se produire. » Dès lors, quoi de mieux qu'un bon plat pour la susciter ?

Mikael apporte les mets à la table numéro 12. Tout à sa tâche, il pose avec précaution les assiettes de boulettes de kefta de bœuf accompagnées de quinoa sur les sets. Ici, un supplément d'attention naît spontanément. Le client sort de sa bulle, détache les yeux de son téléphone, se surprend à s'intéresser aux gestes, regarde vraiment le serveur. Dans ce lieu atypique, l'organisation a été pensée pour faciliter les conditions de travail. La carte a été volontairement réduite. « Tout est fait maison, à base de produits frais, et nous privilégions les plats mijotés, comme le poulet basquaise ou la brandade de morue,

Les clients tamponnent
eux-mêmes les feuilles
de commande.

explique Ibrahim Sylla, le cuisinier, passé par le Fouquet's. Envoyer des entrecôtes saignantes ou à point à la dernière minute serait trop compliqué. » Pour commander, les clients tamponnent eux-mêmes leur choix sur une carte, certains employés ayant des lacunes en lecture et en écriture. Pour le service, les difficultés de motricité ont été prises en compte : le marquage des empreintes des doigts sous l'assiette facilite la prise en main. Hormis les deux cuisiniers et le manager du restaurant, qui ne sont pas handicapés et travaillent à temps plein, les employés, payés au Smic horaire, font vingt-deux heures par semaine – « leur fatigabilité est plus importante », précise l'entrepreneuse – et bénéficient de huit semaines de vacances par an. « Sinon, Le Reflet est une

entreprise classique, soumise aux mêmes charges que n'importe quelle entreprise. » Conclusion : « Il faut que ça tourne. »

Au départ, Le Reflet n'avait pourtant pas vocation à exister. Il s'agissait du projet de fin d'études en architecture d'intérieur de Flore Lelièvre. Mais, face à l'enthousiasme suscité par son idée et grâce à son énergie hors norme, une société par actions simplifiée (SAS) est créée. Pour Le Reflet parisien, une levée de fonds a permis de réunir 400 000 euros. « Les actionnaires ne viennent pas pour les dividendes, rigole la jeune femme, mais dans une démarche pour les mécènes, sensibilisés à la question. » Grâce à une collecte sur une plateforme de financement collaboratif, plus ○ ○ ○