

COMBS-LA-VILLE

## CUISINE. Les cuisiniers de l'ESAT Elisa Sénart se sont distingués lors du Cap'Handi Cook

Les personnes accompagnées de l'ESAT, en situation de handicap, avec un candidat de Cap Emploi, ont remporté un prix au concours culinaire Cap'Handi Cook.

Le concours culinaire Cap'Handi Cook a fait son retour pour sa troisième édition. Cet événement, organisé par le Cap emploi, France Travail, l'Agefiph (Association nationale de gestion des fonds pour l'insertion professionnelle des personnes handicapées) et le Fonds pour l'insertion des personnes handicapées dans la fonction publique, met en avant les talents des personnes en situation de handicap dans le secteur de la restauration.

Cette journée a rassemblé cinq équipes de cuisiniers et de serveurs en salle, venus de France Travail et d'Esat (Établissement de service et d'aide par le travail) à l'école Cuisine mode d'emploi(s).

A Combs-la-Ville, quatre travailleurs de l'ESAT Elisa étaient présents lors de la première étape du concours, le 12 mai dernier à Champigny-sur-Marne. Et l'équipe de l'ESAT Elisa Sénart a été récompensée dans la catégorie « meilleure entrée », avec un plat réalisé par un candidat de Cap Emploi, Sofiane, intégré à l'équipe de l'ESAT, en binôme avec le chef maître restaurateur Damien Boudier.

### Un mois de préparation

L'établissement sénartais dis-

pose d'un restaurant qui dresse jusqu'à 130 couverts. Les professionnels y proposent une cuisine traditionnelle avec des produits de saison. Tous les jours, les travailleurs de l'atelier cuisine accueillent des clients pour un service chaque midi. Un mois avant le concours, quatre personnes accompagnées se sont exercées dans leur restaurant, grâce à des jeux de rôles.

« C'était difficile de se préparer en peu de temps », admet Zara Matthieu, le pâtissier en formation qui est accompagné de l'ESAT depuis 2016. Yamina Baiod, monitrice en cuisine, rétorque : « Finalement, on s'est lancé et ça s'est très bien passé ». Les deux serveurs en salle ont, par exemple, simulé l'ouverture d'une bouteille de champagne devant les clients.

Le jour J, les deux cuisiniers de l'ESAT Elisa Sénart, Zara Matthieu et Stéphane Cacciotolo, avaient deux heures pour réaliser un plat et dessert. Au menu, les professionnels avaient confectionné du saumon avec un accompagnement au choix. Au dessert, une verrine de mousse citronnée avec un coulis de fruits rouges maison a été réalisée.

Pendant ce temps, les serveurs en salle, Marc Mevel et Olivier Campagne, devaient



Le restaurant de l'ESAT « Chez Elisa » ouvre du lundi au vendredi sauf le week-end, de midi à 14h CR/RSM77

dresser deux tables en trente minutes pour accueillir les six jurés. « C'était une très bonne expérience », se souvient l'équipe. « J'étais fière de participer au concours et fière de leur travail », avoue Yamina Baiod, monitrice en cuisine.

« Ce concours permet de favoriser l'inclusion des personnes handicapées, souligne l'adjoint de l'ESAT, Abdel Essaïdi. Les travailleurs découvrent un autre type de cuisine et ils travaillent dans un autre environnement que l'ESAT ».

Une expérience qui permet d'accompagner les personnes dans leur projet professionnel dans le secteur de la restauration. Les quatre personnes accompagnées sont motivées à se présenter de nouveau au Concours Cap'Handi Cook l'an

prochain. En attendant, la troisième étape de l'événement culinaire aura lieu à Toulouse le 23 juin prochain avec une compétition entre équipes, un job dating et des stands d'information sur le handicap.