



DOSSIER DE  
PRESSE

*Les  
Gourmands*  
DISENT...

FO  
OD



# Les Gourmands DISENT...

## L'ENTREPRISE

L'ESAT de Salernes est une entreprise adaptée, ouverte depuis le 30/11/2009.

Elle accompagne vers l'emploi une trentaine de travailleurs en situation de handicap. Située à l'entrée de Salernes, elle propose des prestations Espaces verts, Lingerie industrielle et Lingerie aux particuliers.

Poussée par ses objectifs d'inclusion, la direction de l'établissement a décidé d'orienter une nouvelle activité dans la cité, au plus près de la population.

C'est pourquoi, 15 ans après, ce nouvel espace de convivialité est ouvert aujourd'hui et doit permettre d'accompagner, de former nos travailleurs vers l'emploi ordinaire.

## LE MOT DU DIRECTEUR, Henri Badell

Directeur des établissements Médico-Sociaux publics du Haut-Var, Henri Badell nous partage sa vision :

**"L'ouverture de l'ESAT, il y a bientôt 15 ans, a été pour moi une aventure humaine où une petite équipe de salariés a pu développer une culture professionnelle centrée sur l'usager. Ces agents, riches des valeurs de l'IME de Salernes, intègrent et socialisent nos travailleurs autour de la valeur travail. Soucieux aujourd'hui de tourner nos établissements publics vers l'inclusion, il a été décidé de redéployer une activité dans la cité : le restaurant "Les Gourmands Disent..."**

**Plus personnellement, cette inauguration représente un moment particulier dans la mesure où il s'agira de mon dernier projet puisque je prends ma retraite le mois prochain".**



FO  
OD

# Les Gourmands

DISENT...

## LE PROJET

Ce restaurant a été ouvert à l'initiative du directeur. Il s'appuie sur une dynamique inclusive poussée par notre société. Ces derniers mois en particulier, l'image du secteur du handicap a été particulièrement portée par les jeux paralympiques 2024 et par le succès d'un événement cinématographique "Un p'tit truc en plus".

Le projet est donc un projet inclusif, tourné par des valeurs humaines autour d'un espace de convivialité qui devra, à l'avenir, se développer pour proposer à ces employés en situation de handicap d'accéder à l'emploi ordinaire soit à l'extérieur de la structure soit comme salarié des Gourmands Disent...



## LE FONCTIONNEMENT

Ce restaurant permet aux jeunes sans expérience de découvrir les métiers de la restauration. Avec l'aide de leur monitrice d'atelier, ils apprennent les bases, de la préparation des plats, du service en salle dans un environnement bien organisé.

Le contact avec la clientèle du restaurant est déterminant et permet aux travailleurs de développer une assurance dans sa relation avec le client.

## LA SALLE

La cuisine et le service deviennent un véritable outil de la relation. L'espace est unique et permet justement de voir les qualités professionnelles de toute l'équipe. Cet espace se veut convivial, comme à la maison, autour du fourneau qui dégage de belles odeurs.





# Les Gourmands

DISSENT...

## LA PRÉPARATION

L'IME de Salernes dispose déjà d'un restaurant d'application "La Terrasse du Pin Bernard" ouvert à l'extérieur les mardis, mercredis et jeudis midi. C'est donc naturellement que son chef Alain ROCH a été sollicité et prépare les repas des Gourmands Dissent... pour 3 jours de la semaine.

Les autres jours, les repas sont confectionnés par Marie LAURET et son équipe, Eliza et Robin.



## LA CUISINE

La cuisine est basée sur des valeurs de simplicité, "comme à la maison", et doit favoriser la consommation de produits en circuit court et promouvoir autant que faire se peut les produits locaux et provençaux.

Cette cuisine doit être accessible, à la portée du plus grand nombre, et pour se faire, les menus ont été élaborés pour rester aujourd'hui en dessous des 20 €.

On retrouve aussi la simplicité mais aussi la garantie d'avoir des produits frais par l'offre quotidienne d'un plat du jour ou de planches variées.



FO  
OD

# Les Gourmands

DISSENT...

## UN PERSONNEL ENGAGÉ

Ce nouveau restaurant est le projet d'une équipe de l'ESAT de Salernes. Le personnel du restaurant est composé aujourd'hui d'un moniteur d'atelier et de deux travailleurs de l'établissement, tous motivés par cette nouvelle aventure. Ces jeunes travailleurs sont aussi portés par l'équipe pour toujours plus d'autonomie dans la cité et devront pour certains être bientôt logés dans la commune.

## DES FOURNEAUX À L'ASSIETTE



Découvrir les métiers de la restauration peut être difficile sans expérience. Ce restaurant permet aux jeunes d'appréhender d'abord le monde et les règles du travail.

Nos encadrants doivent toujours avoir ce regard bienveillant avec comme objectif principal la progression de l'équipe avec toujours le prisme vers in fine une **intégration en milieu ordinaire.**

**“Un projet, une équipe, qui relie le monde médico-social à la cité. La convivialité autour du partage, et la valorisation des capacités des travailleurs.”**

*Henri Badell*





# Les Gourmands

DISSENT...

## LES ENGAGEMENTS DE L'ÉQUIPE

Nous proposons des produits frais, de saison, et une cuisine faite maison, sans compromis sur la qualité.

En accueillant le public, nous sensibilisons aux **enjeux du handicap et changeons les perceptions.**

Notre objectif : transmettre des compétences, développer l'autonomie des travailleurs et favoriser leur insertion professionnelle.



## NOS VALEURS

Notre restaurant valorise l'inclusion des personnes en situation de handicap dans le monde du travail. Nous montrons que chacun a sa place et peut contribuer à la société. Solidarité et bienveillance sont au cœur de nos projets.

**“L'esprit d'inclusion doit être porté par nos établissements”**

*Henri Badell*

*Les  
Gourmands*

DISSENT...



[restaurant@esat-salernes.com](mailto:restaurant@esat-salernes.com)