

# Notre café, cafétéria inclusive, fait partager à de jeunes autistes une expérience unique

Publié le 17/08/22 - 12h04

---

**Embarquer de jeunes autistes avec un retard de développement cognitif modéré à sévère dans l'aventure de la restauration était une gageure. Notre café a réussi son pari. En plein cœur du quartier du marais à Paris, ce bar-restaurant, où tout a été pensé pour s'adapter aux particularités des jeunes, s'avère un outil éducatif extrêmement pertinent.**



Comprendre les demandes des clients et y répondre permet de travailler la socialisation. (Emmanuelle Deleplace/Hospimedia)

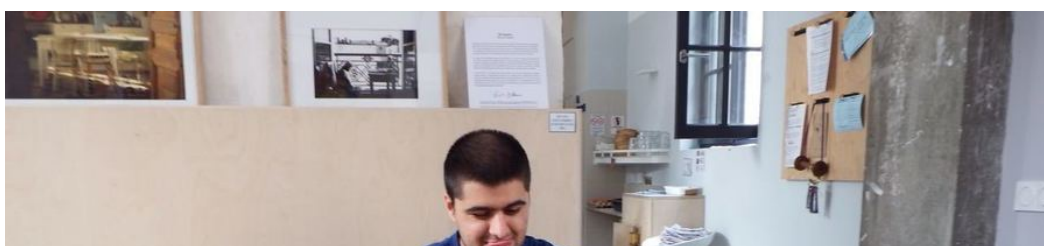
À deux pas de la place des Vosges à Paris, en plein cœur du quartier du Marais et de ses galeries d'art, la cour des Minimes accueille un café-restaurant pas comme les autres où le personnel est composé en partie de jeunes en situation d'autisme. Ni restaurant d'application ni atelier professionnel ni entreprise-école ni établissement et service d'aide par le travail (Esat), Notre café est une activité de l'institut

médico-éducatif (IME) voisin Cour-de-Venise géré par l'association Autisme en Île-de-France. Du mardi au vendredi, de 8h30 à 15h30, cette cafétéria et sa grande terrasse accueillent les touristes et les habitués du quartier.



Quand la commande est prête, les jeunes apportent le plateau au client, toujours accompagnés d'un éducateur. (Emmanuelle Deleplace/Hospimedia)

*"Un menu complet, est-ce qu'il vous faut autre chose? Allez-vous installer je vais vous l'apporter... Bon appétit Madame"*. Ces deux phrases d'apparence banale au comptoir d'un restaurant relèvent de l'exploit pour Gora qui aurait été incapable d'entamer la moindre conversation avec quelqu'un il y a encore une année. Gora, comme les seize autres jeunes qui travaillent quotidiennement ou plus sporadiquement dans Notre café à la mise en place, en caisse, au service ou en cuisine, est en situation d'autisme et souffre d'un retard de développement cognitif modéré à sévère. Il est ici en permanence coaché et encadré par des professionnels éducatifs et une chef de cuisine. Gora parle, d'autres non, la plupart ne savent pas lire. Dans le restaurant, tout a été pensé inclusif afin que l'environnement de travail s'adapte à leurs particularités. Si après cette expérience certains jeunes réussissent à rejoindre un Esat, plutôt qu'un foyer d'accueil médicalisé (Fam), l'équipe sera ravie. Mais ici ce n'est pas l'employabilité qui est visée en premier lieu mais la potentialité d'apprentissage, de travail sur les habiletés et les rôles sociaux de cet établissement à la fois très ouvert et protégé.





Certains peuvent assurer le service client ou la cuisine, d'autres se contentent d'activités plus simples mais tous y trouvent un intérêt réel. (Emmanuelle Deleplace/Hospimedia)

Cette aventure qu'elle a contribué à créer en 2008, Laurence Melloul-Piou, directrice de l'IME Cour-de-Venise, la porte à bout de bras depuis six ans. En 2016, quand la mairie de Paris lance une consultation publique sur le devenir de la cour et de ses bâtiments, anciennement couvent des Minimes, puis caserne de gendarmerie, elle y participe en voisine avec le secret espoir de récupérer dans l'opération immobilière quelques mètres carrés pour une salle d'activité car elle commence à être à l'étroit dans les locaux de la Cour-de-Venise. Le projet prévoit de réhabiliter l'ensemble des anciens bureaux et logements pour y créer soixante-dix logements sociaux, onze locaux d'activité et une crèche. De la concertation naît le projet d'un restaurant associatif. *"Et ce sont les élus municipaux qui m'ont incitée à répondre à l'appel à projets"*, reconnaît la directrice. *Alors, avec l'équipe nous avons pensé le projet non pas comme un lieu d'apprentissage au sens d'un métier sur lequel nous n'avions pas la moindre compétence mais comme un lieu qui pourrait servir de support à la valorisation des rôles sociaux de nos jeunes et les aider à définir leur projet de vie."*

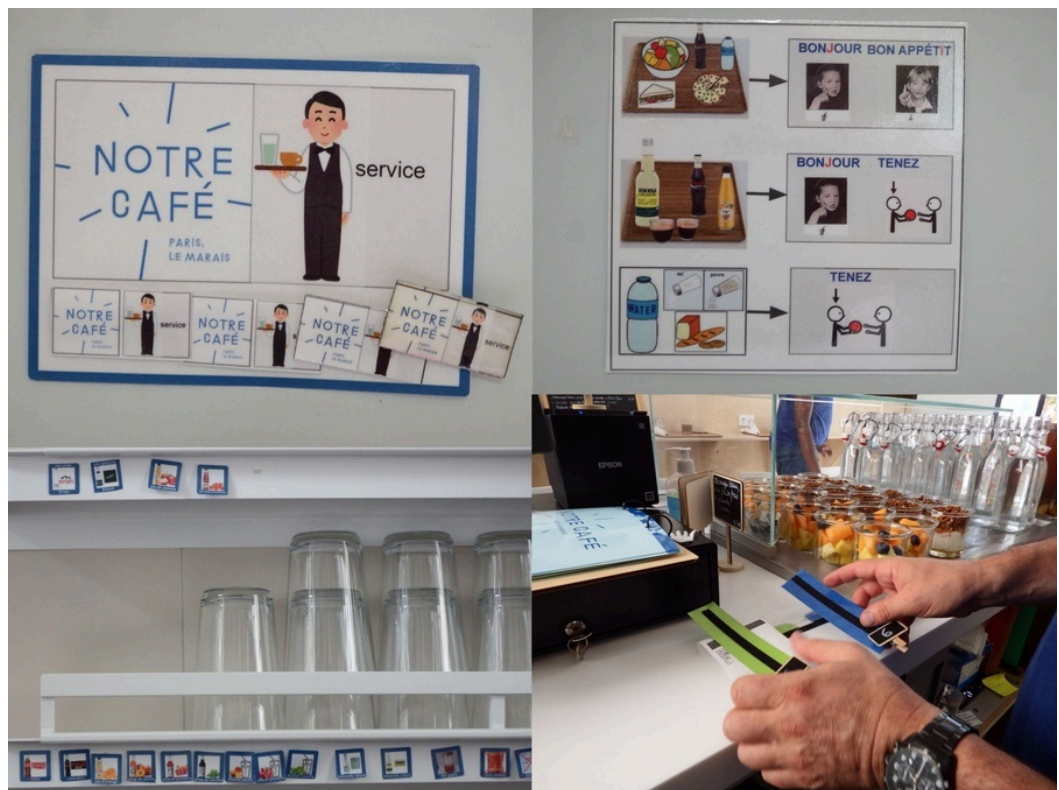
## **Un environnement vraiment inclusif**



En cuisine comme en salle, jeunes et éducateurs se partagent les tâches.

(Emmanuelle Deleplace/Hospimedia)

Éducateur spécialisé de formation, Manuel Evrard est coordinateur du café. Il gère la logistique, les plannings des professionnels et des jeunes et a coconstruit le projet pendant deux ans. Un projet qui laisse un minimum de place à l'improvisation. *"Notre organisation est complètement dépendante des compétences de nos jeunes, c'est pourquoi nous avons opté pour la prise de commande au bar et le service en plateau. Nous nous sommes également beaucoup appuyé sur leurs compétences visuelles et, d'un bout à l'autre de la chaîne, tout le monde travaille avec les pictogrammes, afin que chacun puisse être au maximum d'autonomie sur son poste"*, explique-t-il. Retardé de près d'une année par le Covid, le projet de Notre café est devenu réalité le 22 juin 2021. *"Le Covid a presque été une chance, nous avons pu nous entraîner à blanc pendant plus longtemps. Mais il faut bien reconnaître que lorsque nous sommes passés dans le monde réel c'était plus complexe. Nous avons fermé pour les congés d'été un mois après l'ouverture et nous étions tous lessivés"*, se souvient le coordinateur.



Tout le process a été traduit en pictogramme pour que chacun puisse se l'approprier. (Emmanuelle Deleplace/Hospimedia)

Mais il ne regrette à aucun moment cette nouvelle aventure. *"Notre café est un lieu d'activité extraordinaire dont nous n'avons probablement pas encore exploité toutes les potentialités. On peut tout apprendre ici la motricité, l'hygiène, la communication... Pour les plus aguerris, c'est une véritable expérience professionnelle qui pourra être valorisée alors que nous avons beaucoup de difficulté à*

*leur trouver des lieux de stage. Mais tous ont développé ici de nouvelles compétences".* Eric Assadi-Pour, chauffeur de taxi, vient boire un café entre deux courses. Il est voisin mais aussi papa de Nima qui va quitter l'établissement en septembre pour rejoindre une maison d'accueil spécialisée (Mas). *"Ce café c'est une expérience humaine exceptionnelle qui m'a enrichi en tant que parent"*, explique-t-il. Son fils ne parle pas mais la concentration dont il est capable de faire preuve pour préparer les couverts en dit long sur le sens qu'il a trouvé à cette activité.

Le matin c'est Nadège Munoz, éducatrice spécialisée qui accompagne le groupe des "permanents" au café depuis l'IME situé deux rues plus loin. *"Ici c'est vraiment un milieu inclusif par excellence où nous passons notre temps à parler le double-langage d'une part avec les jeunes pour leur expliquer les codes sociaux et d'autre part avec les clients pour leur expliquer les particularités du syndrome sans stigmatiser. C'est fatiguant pour les jeunes comme pour nous mais nous voyons vraiment les progrès en matière d'habiletés sociales"*, explique-t-elle. Des habiletés sociales qui peuvent être travaillées même avec les plus jeunes — il faut avoir au moins 16 ans pour intégrer le café —, ou les plus empêchés dans le cadre de l'"expérience client". Il est 11 heures, un petit groupe débarque de l'IME. Apprendre à passer une commande, avec une aide à la communication si on ne parle pas, à patienter, à se tenir à table en société... Notre café sert aussi à ça.

## Une aventure hors-normes



La chef Nadine Kowal (au fond) est en position permanente de formatrice. (Emmanuelle Deleplace/Hospimedia)

Directrice logistique dans le secteur du e-commerce il v a encore huit

ans, Nadine Kowal n'imaginait pas quand elle s'est reconvertie dans la cuisine et la pâtisserie qu'elle dirigerait une brigade de jeunes autistes. Mais la chef qui cherchait à donner du sens à sa reconversion est aujourd'hui comblée. *"Avant j'ai travaillé dans des restaurants classiques, j'avais eu des apprentis mais jamais en situation de handicap. J'apprends à travailler différemment, à réexpliquer souvent et à insister beaucoup sur l'hygiène. C'est un challenge vraiment intéressant d'autant que nous travaillons avec l'Agence nationale pour la formation professionnelle des adultes (Afp) pour certifier les compétences professionnelles de ceux qui le peuvent", se réjouit la chef. "Qu'ils aient envie ou non de prolonger l'aventure dans la restauration, le café aide nos jeunes, même les plus en difficultés à construire leur projet de vie. On y a découvert pour certains des appétences que nous n'avions pas identifiées dans le cadre de l'IME"*, ajoute Laurence Melloul-Piou.

Notre café est aussi un bel espace conçu avec une psychologue et une autiste de haut niveau pour respecter les particularités du syndrome. Le photographe Sebastião Salgado en est le parrain. Pour les expositions photos, l'IME a noué un partenariat avec le magazine *Polka*, son voisin au sein de la Cour-de-Venise qui y expose actuellement des photographies réalisées par le chanteur Vincent Delerm. L'association a financé les travaux sur ses fonds propres et loue le local au bailleur social Elogie-Siemp. Le fonctionnement est financé par l'ARS Île-de-France dans le cadre d'une extension de trois places, l'IME accueillant désormais vingt-cinq jeunes. *"Nous pratiquons des prix volontairement peu élevés pour le quartier en utilisant des produits locaux et équitables. Nous ne voulons pas que le prix soit dissuasif pour les familles des jeunes et les habitants des logements sociaux de la cour"*, précise Laurence Melloul-Piou. Les recettes des ventes permettent l'autofinancement de l'achat de denrées et de matériel.

### **Un accompagnement centré sur les objectifs éducatifs individualisés**

Petit établissement accueillant vingt-cinq jeunes autistes de 12 à 20 ans, l'IME Cour-de-Venise a construit tout son projet autour d'objectifs éducatifs les plus individualisés possibles. *"Nous travaillons avec six groupes, les plus homogènes possibles mais pour autant ils ne font pas tout en commun. Par exemple, ils ne vont pas forcément déjeuner ensemble puisque nous essayons de faire des tables avec des objectifs communs par rapport aux habiletés à développer à l'occasion du repas, identifiés par les protocoles individuels. De même notre internat de cinq places n'a pas été conçu pour héberger des jeunes venant de loin mais pour travailler l'autonomie. Tous nos jeunes y dorment mais de*

*pour travailler l'autonomie. Tous nos jeunes y dorment mais de manière séquentielle, avec plus ou moins d'intensité selon les objectifs travaillés",* explique Nelly Arenate, chef de service. Outre les personnels médicaux et éducatifs communs à tous les IME, cet établissement dispose d'une enseignante détachée et salarie un ostéopathe, deux orthophonistes (1,5 équivalent temps plein) — qui ont beaucoup travaillé à la mise en place des outils déployés au café —, et depuis 2021, une chef de cuisine.

---

**Emmanuelle Deleplace, à Paris**

---