

**BUSSY-SAINT-GEORGES**

## INCLUSION. Un lieu inédit pour aider les jeunes autistes et les jeunes en rupture à s'insérer dans la société

C'est un projet d'une ampleur inédite. D'ici 2027, un pôle médico-social de plus de 6200 m<sup>2</sup> consacré à l'autisme et aux troubles TSA (Troubles du spectre autistique) verra le jour à Bussy-Saint-Georges. « C'est un projet qui me tient à cœur et qui aura mis 10 ans à aboutir », souffle Yann Dubosc, le maire de la commune. À l'occasion de la journée mondiale de sensibilisation à l'autisme, ce mercredi 2 avril, présentation de ce que les protagonistes du projet appellent un Incubateur Innovant de Parcours Inclusifs (IIPi).

### « Il n'y a aucune fatalité »

« On appelle ça un incubateur parce que c'est un projet novateur et qu'il sera un peu comme une pépinière où l'on développe de jeunes plants avant de les intégrer dans le milieu naturel », explique Ismail Mesloub, directeur général de l'AAPISE (Association d'appui à la participation, à l'inclusion sociale et environnementale). « Si vous mettez un jeune autiste dans un environnement ordinaire sans qu'il y ait été préparé, vous avez très vite 15 lettres, voire une manifestation... », poursuit-il.

Pour autant, poursuit Jean-Marc Monguillet, président d'Autisme en Île-de-France (AIDF) : « Il n'y a aucune fatalité. Un jeune adulte autiste ou atteint de troubles TSA peut tout à fait être indépendant ». Au contraire, ces jeunes ne doivent pas rester enfermés dans le « bocal » des structures spécialisées, expliquent les deux professionnels. En revanche, il faut simplement qu'ils soient correctement accompagnés.

### Répondre aux besoins

C'est le but que vont poursuivre de concert ces deux associations dans ce futur incubateur. Aujourd'hui, l'AIDF gère déjà la plateforme Éclair à Bussy-Saint-Georges, un IME qui prend en charge les enfants autistes. De son côté, l'AAPISE est historiquement dédiée à l'accueil des enfants et



Jean-Marc Monguillet, Président d'Autisme en Ile de France, Yann Dubosc, maire de Bussy, Laurent Girometti, directeur général d'EpaMarne et Ismail Mesloub, Directeur Général de l'AAPISE ont signé ensemble l'acte de naissance de l'IIPi en décembre 2024. AIDF

adultes en situation de handicap mental et aux publics en situation de fragilité exposés à une rupture de parcours, notamment issus de l'Aide sociale à l'enfance (ASE).

Or, d'un côté comme de l'autre, à l'âge adulte, les structures d'insertion vers l'autonomie manquent. « Il n'y a pas assez de places disponibles pour les adultes en Île-de-France. Nous étions en discussion avec le Conseil départemental et l'ARS pour créer une extension à notre plateforme quand on a rencontré Ismail », raconte Jean-Marc Monguillet. De son côté, le directeur général de l'AAPISE rappelle : « Aujourd'hui, en France, un tiers des SDF sont d'anciens enfants de l'ASE, faute d'accéder au logement ou au travail ».

### Un lieu mixte, unique en son genre

C'est de ces constats communs qu'est né le projet d'incubateur. Il sera ainsi constitué de deux structures complémentaires qui doivent permettre d'amener ces jeunes à s'insérer dans la société. D'une part, un programme médico-social porté

par Autisme Île-de-France de 2430 m<sup>2</sup> incluant un Établissement d'Accueil Médicalisé (EAM), la Maison de l'Autisme (actuelle plateforme Éclair) qui s'y installera ainsi que des habitats inclusifs et d'autre part, un programme social porté par l'AAPISE de 3828 m<sup>2</sup> comprenant différents types de logements, des espaces de co-living et groupes d'entraide.

« Nous pourrions si besoin bénéficier de la résidence sociale pour les jeunes adultes et ils pourront bénéficier de notre plateau technique médical. Il peut y avoir des jeunes non diagnostiqués », poursuit le président d'AIDF. Les deux associations misent ainsi sur la mixité pour créer de nouveaux liens et être source de motivation pour tous, l'IIPi devant être un lieu de transition. « Si l'intégration ne fonctionne pas, les jeunes pourront toujours revenir », précise Ismail Mesloub.

### Faire converger les financements

Cette réunion d'acteurs a également l'avant-

age de faire converger les financements. « J'allais abandonner le projet quand j'ai rencontré le président de l'AAPISE qui m'a conseillé d'élargir le projet », se souvient Yann Dubosc qui s'est donné pour mission de créer ce lieu depuis qu'il a assisté à un salon international sur l'autisme à Disneyland Paris ; un moment qui lui a fait prendre conscience des difficultés et de la souffrance dans laquelle pouvaient se retrouver les familles. « Le Conseil départemental finance l'ASE mais pas le handicap, inversement pour l'ARS alors que les publics sont parfois les mêmes. Ce projet porte un maillage vertueux », précise Ismail Mesloub.

### Au cœur de la ville

Résultat : un projet d'une ampleur inédite. « Cette ampleur a tout de suite parlé à l'aménageur public EpaMarne qui a saisi toute l'utilité et qui fournit un lieu stratégique », poursuit le maire. L'IIPi sera ainsi connecté au parc du Genitoy à quelques minutes des commerces, du futur centre nautique, explique Jean-Baptiste Rey, directeur général adjoint d'EpaMarne. « Nous partageons cette problématique et défendons l'idée que la ville doit faire cohabiter tous les publics, fragiles ou pas, porteurs de handicap ou pas. C'est pour cela que ce projet se situe au cœur de la ville pour favoriser l'insertion sociale. » Il y a trois volets dans l'inclusion : compenser le handicap - avec un fauteuil roulant ou un accompagnant, rendre les lieux accessibles - avec des rampes ou des temps silencieux dans les supermarchés, et surtout, faire accepter la différence. « On oublie trop souvent le troisième volet », déplore Jean-Marc Monguillet.

Le projet doit encore valider le montage financier, trouver un bailleur qui achètera les locaux en VEFA, puis les travaux commenceront. Objectif : une livraison en 2027.

Julia GUALTIERI

**DAMP MART**

## RESTAURATION Après l'étoile, la nouvelle vie bistronomique du Quincangrogne

Une page s'est tournée au restaurant Le Quincangrogne, à Dampmart avec le départ du chef étoilé Franck Charpentier en décembre. « On se lance dans un nouveau challenge », confie Pierre-Antoine Lachaux, à l'origine du projet. Fini la course à l'étoile : désormais, le propriétaire mise sur la bistronomie. « Ça veut dire travailler des produits type bistro avec un savoir-faire gastronomique », explique-t-il.

### Un tout jeune chef en cuisine

C'est Maxime Ferré, déjà membre de l'équipe sous l'égide de Franck Charpentier depuis deux ans, qui doit relever le défi d'amener le restaurant dans ce nouvel univers. À tout juste 24 ans, le jeune homme, qui était il y a quelques mois encore, cantonné aux cuissons de la viande et du poisson, a donc endossé le tablier de chef

et commencé à imaginer la nouvelle carte.

Pour l'accompagner, il peut compter sur une équipe qui a été conservée, malgré quelques départs. « Certains veulent vraiment faire de l'étoile, ce que je comprends. Quinze sont restés », explique Pierre-Antoine Lachaux. Pour lui, cette réorientation se fait sans regrets : « C'est beaucoup de contraintes. On était trop chers et en même temps, l'équilibre financier était trop juste ».

### Des classiques revisités

Alors que va-t-on manger dans ce Quincangrogne nouvelle formule ? « Je me suis inspiré de mes expériences et de mes origines pour concevoir la carte », confie Maxime Ferré, qui se découvre aussi, au fil de ses créations. De ses racines Sarthoises, il a



Maxime Ferré, le nouveau chef du Quincangrogne, Pierre-Antoine Lachaux, le propriétaire, et Isabelle Pourquoi, manageuse, forment la nouvelle équipe. Julia GUALTIERI

tiré sa spécialité : les rillettes de porc allégées avec des légumes pickles. L'idée est de miser sur des plats emblématiques de la bistronomie française : un carré d'agneau justement cuit, un

paris-brest aux noisettes caramélisées. « On a pu tester et ça plaît. On a cartonné avec un bœuf bourguignon et la tarte au citron », note Pierre-Antoine Lachaux.

Après une période d'essai, la nouvelle équipe a donc lancé sa nouvelle carte lundi 24 mars, pour le printemps. Cette volonté d'aller vers des grands classiques revisités n'empêche pas, parfois, des plats avec une « touche de folie » : un crumble de raifort ou encore une asperge, fraise et basilic en dessert. D'ailleurs, le jeune chef n'est fermé à aucune proposition et même l'équipe en salle pourra lui suggérer des idées. Côté tarif, comptez entre 30 et 65 € pour les menus, avec des formules assez variées.

### Ouvrir la terrasse

« On reste sur du produit frais, local de préférence, fait maison et travaillé avec soin », rassure le propriétaire qui a supervisé toute cette transition. « On sait qu'on risque de perdre les clients qui venaient pour l'étoile, mais on va garder ceux qui venaient pour le lieu », résume-t-il. Ce

changement est aussi source d'opportunité : alors que la terrasse était réservée aux clients du restaurant, il compte ainsi l'ouvrir au public et proposer une formule plus snacking. « Concrètement, vous vous baladez en bord de Marne et vous voulez boire un coup et grignoter, vous passez le portillon et vous vous installez », se réjouit Pierre-Antoine Lachaux.

Le jardin et la terrasse, donnant vue sur la rivière, sont sans nul doute les atouts du lieu et cette nouvelle formule plaira certainement. Avec l'arrivée des beaux jours, le Quincangrogne se tient prêt à ouvrir la terrasse à tout moment pour les clients qui le souhaitent. « On a passé le karcher, on est prêts ! », sourit le propriétaire.

Julia GUALTIERI

■ Adresse : 7 Rue de l'Abreuvoir. Contact : 0164444480.