

Des personnes handicapées en atelier au lycée hôtelier



Enora et Bastien, élèves en CAP2, sont venus donner un coup de main à leur professeur Jean-François Baux et aux participants à l'atelier.

Un nouvel atelier cuisine s'est mis en place, depuis la rentrée, au lycée hôtelier, dans le cadre d'un partenariat avec le foyer du Bois-Macé de Retiers, accueillant des adultes handicapés. Un petit groupe de résidents volontaires s'est engagé dans la démarche.

L'objectif : préparer deux plats pour le repas des résidents du foyer. « **Je propose deux recettes, réalisables en deux heures**, précise Jean-François Baux, professeur de cuisine au lycée hôtelier, qui encadre l'atelier. **Le principe est valorisant pour ces personnes, puisque ce repas est ensuite rapporté au foyer et partagé avec d'autres résidents. Pour m'assister, je peux faire appel à des élèves volontaires. C'est l'occasion pour eux de se former et d'apprendre aussi de nouvelles recettes.** »

Pour leur premier atelier, les rési-

dents et leurs accompagnateurs ont appris à préparer du saumon en papillote avec une fondue de poireaux parfumée à l'orange et un crumble aux fruits rouges. Le tout pour 25 personnes.

Pour le foyer du Bois-Macé, ce projet vise à « **permettre l'intégration des personnes handicapées dans le tissu social local**, souligne pour sa part, Sébastien Nicolas, moniteur éducateur, accompagnant, ce jour-là, le groupe de résidents. **Au travers de ces rencontres, l'idée est aussi d'apprendre ensemble, en l'occurrence la cuisine, et d'échanger des compétences.** » Cinq séances sont programmées durant l'année.