

GRENOBLE Le restaurant a été vendu à l'association Arist, qui accompagne des personnes handicapées

L'Auberge Napoléon rouvre ses portes... mais différemment !

L'enseigne est connue des gourmets. Après le départ des patrons, un nouveau projet y voit le jour. L'Auberge Napoléon devient "restaurant d'application" de l'association Arist. Ouverture des portes au public le 3 mars !

Il est 13 h 40, le service est quasiment terminé. « Ça s'est bien passé ! » confirme Laurène, aussi soulagée qu'elle était stressée deux heures plus tôt. Les assiettes sont vides, le repas a visiblement beaucoup plu. Normal : « C'est tout du frais et on fait tout nous-mêmes », se vante-t-elle, avec le sourire de celles qui ont réussi un examen de passage. Et c'est vrai que la semaine qui vient de s'écouler avait tout d'un test grandeur nature. Les cuisiniers et serveurs de l'Auberge Napoléon, tous porteurs d'un handicap intellectuel, ont accueilli leurs tout premiers clients. Un public bienveillant, constitué d'amis, relations et partenaires des membres de l'Arist. « Il fallait faire cette semaine "à blanc" », estime la présidente de l'association, Françoise Mirabel. « Cela permet à l'équipe une intégration plus progressive. Nous allons envoyer un questionnaire aux gens qui sont venus, pour avoir leur avis. On a besoin de cela, de faire le point pour savoir ce qui va et ce qui ne va pas ».

Car cette nouvelle Auberge Napoléon n'a plus rien à voir avec la précédente. Peintures, moquette, tables et chaises ont été changées, pour un coup de frais qui surprendra les habitués. Mais « nous avons gardé le bar, le lustre, les inscriptions en latin... et l'esprit est toujours là ! D'ailleurs, les gens qui viennent nous disent tous qu'on s'y sent bien », se réjouit Sophie Lafont, directrice de l'Arist. L'association est désormais propriétaire des lieux. Elle se lance le sacré défi de faire tourner l'établis-



ment, avec un personnel qui n'a rien d'une brigade classique...

« Très bon, très copieux »

« Le projet interpelle beaucoup de monde », constate Thomas Provent, chef de service à l'Arist. Logique, puisqu'il débute. Mais à l'association, on ne cache pas l'ambition de parvenir, à terme, à faire oublier la spécificité de ce restaurant. Et pour y arriver, tout commence dans l'assiette. Ce jour-là, au menu, c'était soupe carotte/cumin en entrée, filet mignon sauce miel, polenta et courgettes en plat, tart au chocolat ou tiramisu en dessert. « On propose aussi une viande grillée et un poisson ». Le tout « très bon et très copieux » selon Brice, client privilégié. « Le personnel était très professionnel », apprécie-t-il. Vincent, qui l'accompagne, souligne surtout cette impression de « faire quelque chose de bien » en venant. On devine qu'il reviendra, tout simplement pour le plaisir du moment.

L'auberge Napoléon rouvrira ses portes le 3 mars 2020, avec une nouvelle décoration... et une nouvelle équipe ! Ici, Morgane et dessous, l'équipe de cuisine avec Léa, Anne-Ada, Jean-Sébastien, Franck, Christophe et leur encadrant Benoît. Photos Le DL/Anaïs MARIOTTI



Au bar, Morgane apprend à maîtriser la machine à café, en suivant les conseils d'Eva. Les huit travailleurs avec handicap sont en effet assistés de deux encadrants, qui supervisent cuisine et service... et rassurent les plus anxieux. « Nous avons prévu d'aller jusqu'en septembre

avec cette équipe : on ajustera selon les envies de chacun. Il faut aller selon leur rythme ». 8h/15h en cuisine, 9h/16h en salle : les journées seront bien remplies. « Mais ils sont formés, tous ont participé aux ateliers "restauration" de l'Arist. Et surtout, il y a cette envie : il était

temps qu'on commence, ils tendaient que ça ! ». Alors sûr, Thomas Parent le connaît : « On n'est pas sur la cuisine que le Napoléon d'avant ». Mais après tout, n'est pas ce qu'on leur demande...

Isabelle CAL