

L'actu du jour

À Nantes, un resto pas comme les autres !

À Nantes, Le Reflet est un restaurant extraordinaire. 6 personnes trisomiques y travaillent, en cuisine et au service en salle. C'est une première en France. 1jour1actu a poussé les portes de ce restaurant qui, depuis son ouverture, affiche complet tous les jours.



Marie-Noëlle prépare les entrées et les plats chauds. Elle est l'une des 6 personnes trisomiques employées au restaurant le Reflet, à Nantes. (© Ste?phanie Biju)

Mercredi midi, les clients arrivent au restaurant Le Reflet. « **Bonjour** », leur dit **Pauline**, en les accueillant dans un grand sourire. En cuisine, Marie-Noëlle prépare les entrées et les plats chauds. « Deux salades de pois chiches pour la table n° 2 », annonce-t-elle à Antoine, qui apporte les assiettes. Caroline, elle, est chargée des desserts. Quant à Maxime, ce jour-là, il est de vaisselle...

À Nantes, Le Reflet n'est pas un restaurant comme les autres. **Il emploie 6 personnes trisomiques**, en cuisine et au service en salle. **Une première en France !**

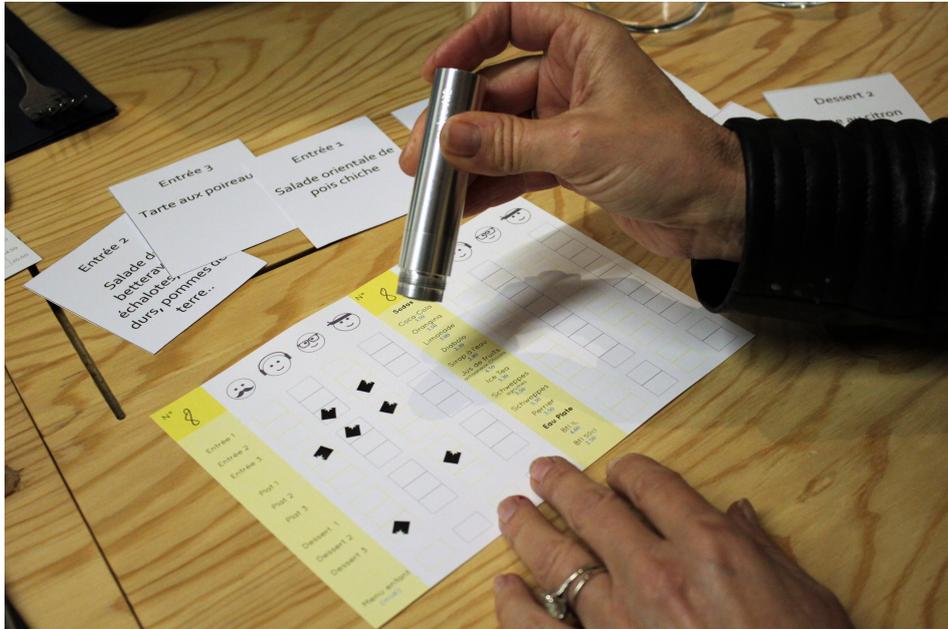
« En cuisine, on épluche les légumes et on aide à préparer les plats. Aujourd'hui, j'ai fait une sauce au Carambar pour le dessert », explique avec fierté Marie-Noëlle. En salle, « on doit mettre en place les couverts, prendre les commandes des clients, leur apporter à manger et débarrasser les tables », indique de son côté la pétillante Pauline.

Pourquoi en parle-t-on ?

Parce que, hier, le président de la République, Emmanuel Macron, a invité à l'Élysée des "héros de 2017" : des personnes qui font, dans leur vie de tous les jours, de bonnes actions pour notre société, que ce soit dans le sport, l'environnement, la sécurité, ou encore

C'est Flore Lelièvre, une jeune architecte d'intérieur, qui a eu l'idée de ce restaurant. Son grand frère est trisomique. « **C'est très difficile pour des personnes trisomiques de s'intégrer dans la société.** J'ai donc voulu créer **un lieu de rencontre entre ces personnes** que l'on dit différentes et les autres », explique Flore.

Des assiettes spéciales



Pour passer commande, les clients utilisent un système de tampon. (© S. Biju)

Maxime, Pauline, Antoine, Marie-Noëllie, Caroline et Paul sont encadrés par Thomas, chef de salle, et Farida, chef cuisinière. Le fonctionnement du restaurant a été **adapté pour leur faciliter le travail**. Par exemple, aucune note n'est prise pour les commandes. Les clients tamponnent sur une fiche ce qu'ils veulent manger. « Ainsi, il n'y a pas de problème de mémorisation, d'écriture et de lecture », indique Thomas. **Les assiettes sont spéciales** : elles ont **des empreintes de doigts en relief pour qu'on puisse mieux les saisir**. « Car les personnes trisomiques n'ont pas la même facilité que nous à prendre des objets en main », explique Flore. Les horaires aussi sont allégés pour éviter le surmenage.

Depuis son ouverture, Le Reflet affiche complet tous les jours. Selon les commentaires laissés sur le livre d'or, les clients apprécient « l'ambiance chaleureuse » et les « moments de partage ». Des mots très encourageants pour l'équipe du Reflet. « **Tous les gens sont vraiment très gentils avec nous**, c'est un super travail ! », se réjouit Maxime.

Par Stéphanie Biju

[Consulter cet article sur le site 1jour1actu.com](http://www.1jour1actu.com)

l'éducation. Parmi ces "héros" se trouvait Flore Lelièvre, la fondatrice du restaurant Le Reflet, à Nantes. Il y a quelques mois, 1jour1actu l'avait rencontrée lors d'un reportage dans ce restaurant pas comme les autres, qui emploie 6 personnes trisomiques. Une première en France ! À (re)découvrir ci-dessous !