

YVRAC

Le resto des apprentis est ouvert au public

Denis Simon, le nouveau directeur de l'Institut médico professionnel Le Vieux Moulin à Yvrac, « Le Resto des apprentis », avait décidé lorsqu'il est arrivé en octobre dernier, de redynamiser l'atelier cuisine du centre.

Pour ce faire, la cuisine qui existait devait permettre à des jeunes qui le souhaitent de préparer des plats. Pour mettre leur travail à l'honneur, Denis Simon a eu l'idée d'appeler le restaurant « Resto des apprentis » et mieux encore de proposer tous les jeudis (hormis les vacances scolaires) à des clients venus de l'extérieur de déjeuner sur les lieux.

Un menu d'Halloween

« Une dizaine de jeunes de l'impro et du centre Bel Air travaillent pour certains à la cuisine et pour les autres au service. Ce qui leur permet ensuite en quittant le centre d'aller en formation professionnelle à l'extérieur et de plus ils font régulièrement des stages dans les Esats », explique le directeur.

Jeudi dernier, au menu (thème Halloween) soupe à la citrouille dans la citrouille, hamburger pommes paillason, salade verte et muffin araignée au chocolat, le menu pour 7 euros. Les légumes arrivent tout droit du potager de l'Impro. Un groupe de 15 personnes était attendu par toute l'équipe dirigée par Muriel Ruhland aux fourneaux et Alexandre Issartier au service.

Julien a 18 ans, il aime bien la cuisine et ne le cache pas « Le jeudi c'est un moment fort que j'apprécie beaucoup », confie le garçon. Il est à signaler que la décoration est réalisée par l'atelier bois.

Un chèque pour aider

Samedi 12 octobre, le chef de chœur de la chorale gospel Voca-



Quelques-uns des apprentis cuisiniers avec Muriel Ruhland.

PHOTO C. S.

Le Vieux Moulin en détail

L'institut Le Vieux Moulin accueille actuellement 42 jeunes de 15 à 20 ans, souffrant de handicap mental ou psychique, tous les jours de la semaine sauf le week-end. L'objectif est l'insertion professionnelle et le centre propose des ateliers divers et variés. Atelier bois et vigne, blanchisserie et couture, restauration et service et enfin espaces verts. « 80 % des jeunes ont un projet professionnel qui aboutit souvent vers l'emploi soit en Esat soit en milieu ordinaire, en quittant l'institut », assure Denis Simon, le directeur. Le Vieux Moulin est particulièrement bien intégré au sein de la commune car de nombreux partenariats ont été signés. « La municipalité n'a pas hésité à intégrer les jeunes au sein des différents services de la commune, d'abord avec le club de tennis en sport adapté, ensuite avec la médiathèque et enfin avec l'école de musique. Parfois même la commune prend des jeunes en stage dans les cuisines », conclut le directeur.

ventures, Olivier Do Sacramento a remis un chèque de 1300 euros à Philippe Carnero, directeur général de l'Ensemble développons l'accompagnement (1) après un concert à Camarsac.

Cette somme est principalement dédiée au concept mis en place par Le Vieux Moulin. Pour Philippe Carnero, le chèque permettra de changer les chaises et la vaisselle afin d'offrir aux clients un en-

droit convivial. Le prochain déjeuner ouvert au public aura lieu le 7 novembre. Pour déjeuner, c'est simple comme un coup de fil au 05 56 06 68 96.

Chantal Sancho

1) Ensemble développons l'accompagnement (Edea) est une association qui gère de nombreux centres et foyers intervenant dans le champ du handicap mental et psychique.