

# Un restaurant aux saveurs d'intégration

**BASSINS À FLOT** À deux pas du pont Chaban, rue Lucien-Faure à Bordeaux, la brasserie du Jardin pêcheur comptera 90 % de travailleurs handicapés. Ouverture en mars des 300 couverts

YANNICK DELNESTE  
y.delneste@sudouest.fr

Arnaud Labodinière entre pour la première fois dans le Jardin pêcheur. Il a été embauché le matin même. Le gros œuvre se termine seulement mais on a déjà une belle idée des cuisines. Le Bordelais les dirigera à partir du mois de mars. « C'est un équipement enthousiasmant », siffle ce chef de 42 ans passé par la Maison du fleuve et le Bistrionome. Détail : il est pour l'instant le seul employé valide du restaurant qui se construit au début de la rue Lucien-Faure, dans le cadre du nouveau quartier des Bassins à flot.

Pierre Maly, le futur gérant du Jardin pêcheur récidive : cet ancien directeur d'institut thérapeutique, éducatif et psychologique (Itep) a initié avec son épouse le premier Jardin pêcheur à Trélassac au bord de l'Isle. « J'en avais assez de voir des jeunes qui ne trouvaient pas de solution en sortant des structures », explique-t-il. 80 % de travailleurs handicapés composent l'effectif de ce premier restaurant ouvert en 2007.

## Du monde au soutien

Cinq ans plus tard, il présente son projet bordelais à l'atelier des Bassins à flot, structure phosphorant et accompagnant la mutation du quartier. « Ex-CUB et Ville ont été séduites par le projet et l'architecte urbaniste Nicolas Michelin a dit "Mais il faut que vous soyez là !" », se souvient Pierre Maly. L'emplacement est extraordinaire, près de la Garonne, à deux pas du pont Chaban.

La teneur solidaire (et le site) du projet séduit rapidement beaucoup de monde. Le promoteur immobilier CFA-Atlantique construit le restaurant (1,8 million d'euros) dont la société Jardin Garonne, créée pour l'occasion, sera locataire. À sa charge



Pierre Maly, gérant, Arnaud Labodinière, chef cuisinier, et Amandine Tribbia, future directrice du restaurant, devant le chantier en cours aux Bassins à flot. PHOTO PHILIPPE TARIS

de l'équiper pour 750 000 euros : « Nous avons réuni 265 000 euros grâce à des mécènes privés (1) », souligne M. Maly. « L'Europe, via les fonds Feder, qui nous avait fait confiance pour le premier restaurant, nous soutient là aussi à hauteur de 200 000 euros. » La Région apporte 150 000 euros et le reste sera emprunté.

## 90 % du personnel handicapé

Sur deux niveaux, le restaurant à l'architecture audacieuse de coque de bateau (le Périgourdin Marc Eysartier) affichera sur 650 m<sup>2</sup> 300 couverts, dont 100 en terrasse avec vue sur le pont. Les vieilles pierres des quatre maisons inoccupées depuis des années ont été conservées, et l'agrandissement se fait

donc sur la rue Lucien-Faure, via cette coque de bois déjà bien visible.

Le personnel sera composé de 24 personnes à l'ouverture, annonce Pierre Maly. 90 % de travailleurs handicapés, sourds, déficients visuels, ou autres handicaps physiques mais aussi psychologiques. Ils confectionneront, serviront et géreront (lire ci-dessous) une offre de « brasserie élégante », de produits frais et locaux, avec déjà un penchant pour l'esturgeon qu'Arnaud Labodinière aime travailler.

Ouvert tous les jours de 7 h 30 à minuit, le Jardin pêcheur proposera des brunchs le dimanche midi mais aussi des diners-concerts, des expos. La première mettre à l'honneur Ppe Carasso, grand aquarelliste espagnol auquel Pierre Maly a

commandé une série sur Bordeaux et le vin.

## Formation

Pour le recrutement, Pierre Maly lève l'index, souligne (« J'ai travaillé avec des fonctionnaires qui fonctionnent bien ») et égrène : Maison de l'emploi, Pôle emploi, Cap emploi, Greta, Plan local pour l'insertion (Plie), Missions locales, Adapei... Le gérant a rencontré 75 candidats pertinents. « 10 jeunes sont actuellement en formation au lycée hôtelier de Talence, précise-t-il. Ils seront employés sur un contrat de droit commun, oui pourquoi ? » En effet.

(1) Fondation Eiffage, Caisse d'épargne.

## L'énergie d'Amandine

À l'issue de l'entretien, Pierre Maly évoque le dossier d'Amandine Tribbia avec son épouse. « Elle est vraiment compétente et dynamique », dit-il. « Eh bien banco : si nous, nous ne cassons pas les codes, qui va le faire ? », répond Sylvie. C'est ainsi que la directrice de Jardin pêcheur sera une jeune femme de 35 ans en fauteuil roulant.

Sortant d'une école hôtelière lyonnaise, où elle s'est spécialisée dans le bar management et la sommellerie, Amandine s'envolera vers la Nouvelle-Zélande pour devenir « sommelier du café » mais aussi travailler pendant cinq ans. Le retour à Paris se fait chez Starbucks, le McDo du genre. En 2010, c'est Vancouver et ses Jeux olympiques où elle renforce la direction d'un restaurant en bordure du village olympique. 2013 la voit arriver à Bordeaux pour ouvrir sa première enseigne, le Puffy coffee à la cuisine nord-américaine sans le cliché du burger à toutes les sauces. « Quelques mois plus tard, la maladie m'a obligée à vendre », raconte-t-elle.

Le Jardin pêcheur est un nouveau départ, dans une configuration et un esprit qu'elle estime « idéaux ». « J'ai de l'expérience certes, mais la confiance de Pierre Maly est déterminante. On va faire du bon boulot. »



L'architecture du futur restaurant, évoquant une coque de bateau, a été signée Marc Eysartier. REPRODUCTION AMEA