

DIJON

Un premier café-restaurant employant des autistes va ouvrir

D'ici quelques mois, le café-restaurant Les Délices Bleus va ouvrir au 49, rue des Godrans. Avec, pour régaler les papilles, six jeunes adultes porteurs d'un trouble du spectre autistique au sein de l'équipe. Un lieu unique, solidaire et inclusif, qui leur offrira un premier pas dans le monde professionnel.

■ Une opportunité de carrière ou un tremplin

« **D**élices, car ce qu'on va faire sera délicieux. Et Bleus, car c'est la couleur internationale de l'autisme ».

Le nom du café-restaurant qui ouvrira, d'ici la fin de l'année ou début 2022 au 49 rue des Godrans, résume tout le projet de Delphine Jeaneau. Maman d'un garçon porteur d'un trouble du spectre autistique, Baptiste, elle a créé l'association "On TED Pour l'AUTISME 21" en 2015. Et, confrontée à la difficulté des jeunes adultes en situation de handicap pour trouver un emploi, elle voulait « aller plus loin dans l'aide apportée ». Le fils de la secrétaire de l'association étant passionné de cuisine comme Baptiste, l'idée était toute trouvée.

Quatre autres jeunes ayant une appétence pour la restauration seront dans l'équipe.

Actuellement fonctionnaire, Delphine Jeaneau va se reconverter, puisqu'elle sera la gérante de l'établissement. Le premier de ce genre en Côte-d'Or. Les jeunes, âgés de 18 à 25 ans, seront aussi encadrés par un cuisinier et un responsable de salle.

« Ils tourneront sur les différences postures, car le but est qu'ils puissent prendre confiance en eux, acquérir du savoir être, travailler leurs habilités sociales. Certains y trouveront une



Les Délices Bleus ouvriront au 49, rue des Godrans, dans les locaux du bar Le Granjib, dont les gérants vont partir en retraite. Photo LBP/Cloé MAKRIDES

Un soutien du Rotary-Club de Dijon Bourgogne

Pour monter son projet de café-restaurant, Delphine Jeaneau est bien entourée. « Ma rencontre avec l'ancien chef d'entreprise Bernard Broye, en avril, a été déterminante. Il a été PDG et fondateur de Cermex à Corcelles-lès-Cîteaux et m'aide dans les démarches, m'a présenté son réseau ». Également membre du Rotary-Club de Dijon Bourgogne, il a rapidement évoqué le projet auprès des autres adhérents. « Il est nécessaire de faire du ressenti face à l'autisme, l'acceptation d'une simple différence, tout en préservant des valeurs comme le respect, l'empathie et le partage », a-t-il déclaré lors de la dernière réunion du Rotary-Club, le 29

septembre au restaurant du golf de Norges-la-Ville.

« Un projet de grande qualité »

Le plus ancien club de Dijon, qui compte 48 adhérents, a ainsi décidé, en complément de ses actions traditionnelles comme les Foulées roturiennes (pour les enfants malades) de soutenir Les Délices Bleus. « C'est un projet de grande qualité, qui nous intéresse beaucoup. Toutes les modalités de notre soutien ne sont pas encore définies, mais deux choses sont sûres : on va évidemment en parler autour de nous, et on fera partie des premiers clients », affirme Gilles Saleur, son président.

■ Du fait maison, sur place et à emporter

Avant l'ouverture du café-restaurant, les jeunes bénéficieront de quinze jours de préformation, « notamment auprès de l'ancien chef étoilé du Pré aux Clercs, Jean-Pierre Billoux,

et d'autres », savourez la future gérante. Côté cuisine, la direction est claire : « Une carte réduite qui évoluera en fonction des saisons, composée de plats faits maison avec des produits frais et locaux ». Petit-déjeuner, déjeuner, pause gourman-

400 000

En euros, le montant consacré au projet d'ouverture du café-restaurant Les Délices Bleus.

de : l'établissement sera ouvert de 8 à 18 heures du mardi au jeudi, et de 8 à 22 heures les vendredis et samedis. Des soirées privatisées ou à thèmes pourront être organisées ces deux derniers jours.

Les Délices Bleus disposent d'une trentaine de couverts en salle, et autant en terrasse. « Et on fera bien sûr aussi de la vente à emporter, entrée dans les habitudes avec la pandémie », ajoute Delphine Jeaneau. Qui souligne : « Je veux que les gens viennent chez nous pour bien manger, et le petit plus c'est le fait d'avoir participé à l'emploi de ces jeunes. C'est avant tout un café-restaurant comme un autre ».

■ Des travaux pour réaménager les locaux

Pour réaliser ce projet, cette habitante de Saint-Jean-de-Losne souhaitait trouver un local au centre-ville de Dijon. « Trouver l'emplacement idéal a pris du temps, mais j'ai fini par trouver », souffle-t-elle. C'est au 49, rue des Godrans, dans les murs du bar Le Granjib, que Les Délices Bleus ouvriront : « Les gérants vont partir à la retraite, alors ça tombait bien ». D'importants travaux vont être menés pour réaménager les locaux, les rendre accessibles, et créer une cuisine professionnelle. Le projet, d'envergure, est chiffré à 400 000 €.

Rémy DISSOUBRAY
et Daniel GUICHOT (CLP)

« C'est un pied de nez pour ceux qui ne croyaient pas en Baptiste »

Pour Delphine Jeaneau, l'ouverture prochaine du café-restaurant, dans lequel travaillera son fils Baptiste, a évidemment une saveur particulière. « Depuis qu'il est tout petit, je me suis battue pour qu'il aille à l'école, avec les adaptations nécessaires. Je n'ai jamais voulu de classe spécialisée, ni accepté d'orientation dans un établissement spécialisé. Plusieurs fois on m'a dit "votre fils ne parlera pas, il ne pourra pas aller à l'école, ne sera pas en capacité d'apprendre". Je ne l'ai jamais accepté et je n'ai jamais lâché. J'ai cherché et trouvé des bons professionnels en libéral formés à l'autisme. Alors ce projet-là, c'est l'aboutissement de toutes ces années de combat. Un pied de nez à tous les gens qui ne croyaient pas en lui, car ce gamin va réaliser son

rêve, travailler dans une entreprise ordinaire. Il sera autonome et aura un métier », pose-t-elle, fièrement.

« Ma mère m'a transmis le goût de cuisiner »

Une déclaration d'amour que Baptiste écoute silencieusement. Avant de lâcher, tout sourire : « Je suis impatient d'être au restaurant. Depuis que je suis petit, c'est ma mère qui m'a transmis le goût de cuisiner. On fait tous les repas ensemble ». Majeur dans quelques jours, le jeune homme est aujourd'hui en école de production à l'Atelier d'Anne-Marie (Chamblanc) pour préparer un CAP d'agent polyvalent en restauration. Sa préparation de prédilection ? Les desserts... « surtout au chocolat ! »



Delphine Jeaneau et son fils Baptiste cuisinent ensemble depuis toujours, ou presque. C'est ce qui a donné envie au jeune homme de se diriger vers le secteur de la restauration. Photo LBP/R. D.