

Un nouveau réfectoire au complexe des Heures-Claires

Pour l'association la Chrysalide, les travaux menés s'inscrivent dans un projet plus large

Une lumière adoucie, quelques touches de vert, des plantes, un sol souple qui participe à la lutte contre le bruit, la nouvelle salle de restaurant de l'IME du complexe les Heures-Claires a été totalement pensée pour les pensionnaires. Dans le même temps, la cuisine attenante a également été totalement rénovée. Inaugurées la semaine dernière en présence des entreprises partenaires, la salle de restauration et la cuisine s'inscrivent dans un projet plus vaste de l'association.

"C'est un projet qui date de plusieurs années dans l'évolution qu'on voulait de la restauration sur notre IME, confirme Jean Blondeau, directeur général de la Chrysalide. On tenait à apporter de la qualité pour nos jeunes et usagers et travailler sur un projet de formation professionnelle. Il s'agit d'une réhabilitation complète et d'une mise aux normes de la cuisine pour permettre un travail plus facile au niveau de l'ergonomie". "Nous avons des jeunes sensibles au bruit, poursuit de son côté Bernard Cathalot, premier vice-président de la Chrysalide. Ils ont tous des troubles du spectre autistique, de façon plus ou moins importante, avec de prises en charge différentes, il fallait donc travailler sur



Après la rénovation de la salle de restauration et de la cuisine aux Heures-Claires, un restaurant d'application va être créé à l'Esat des Etangs. /PHOTOS AT

l'acoustique, le choix des couleurs, les volumes et l'ambiance de façon générale".

Un restaurant d'application à l'Esat

Pour réaliser les travaux, l'association travaille toujours avec "des entreprises partenaires locales, un cabinet d'architecture, un bureau d'études et des architectes d'intérieur". Les travaux ont ainsi pu être effectués en un temps record, puisque les entreprises ont travaillé cet été, durant la fermeture du centre, afin de ne pas gêner son fonctionnement. "Les entreprises ont tenu les délais, c'était un défi mais ce sont des partenaires fidèles et à

l'écoute". Le coût total de cette opération s'élève ainsi à 350 000 €. "Cette rénovation, c'est la première pierre d'un projet qui va se développer avec l'Esat des Etangs de Port-de-Bouc sur lequel on va créer un restaurant d'application ouvert à une clientèle extérieure. Ici, aux Heures-Claires, on va axer le lieu sur un centre d'apprentissage pour les jeunes de l'IME pour les former aux métiers de la bouche, du service de salle et de la cuisine, de façon à avoir des certifications. L'objectif est d'avoir une intégration des jeunes en milieu ordinaire par la suite ou dans notre Esat", reprend le directeur général.

L'association poursuit ainsi

sa politique d'amélioration de ses bâtiments et de rénovation de son patrimoine. "Cette cuisine sera notre endroit de fourniture de restauration lorsqu'on attaquera les travaux sur l'Esat des Etangs", reprend le vice-président. À Port-de-Bouc, le chantier devrait démarrer en juillet 2022 pour une ouverture du restaurant brasserie à la fin 2023. Le site des Heures-Claires restera le lieu de fabrication de plateaux-repas en livraison. "C'est un projet ambitieux, osé car nous lançons notre restaurant d'application alors que certains ferment en raison de la crise, mais nous en avons besoin et on y croit pour l'intérêt pour nos

jeunes pour les former et les faire évoluer vers un milieu professionnel". Une enveloppe de 2,6 millions d'euros est d'ores et déjà budgétée.

L'association qui ne manque pas d'idées et de projets doit aussi prochainement poser la première pierre de son futur siège social à Rassuen. Autant de projets financés en partie grâce aux dons. L'opération brioche qui n'avait pu avoir lieu l'an dernier est donc reconduite cette année. Elle aura lieu du 11 au 17 octobre. "Ces travaux sont aussi l'occasion de montrer que ces fonds récoltés servent dans l'intérêt des jeunes et l'évolution de leur bien-être".

A.T.