

# Saint-Jean-de-Luz/Ciboure

## Un restaurant sort de sa Chrysalide

**HANDICAP** L'association Chrysalide a ouvert un café-restaurant, dans la zone Jalday, pour permettre à des personnes en situation de handicap d'intégrer un milieu ordinaire

MAGALIE LÉPINOUX  
saintjeandeluz@sudouest.fr

Le café-restaurant Bodega Chrysalide est installé au rez-de-chaussée du centre d'affaires Olano, dans la zone de Jalday, depuis le 20 mars, et géré par l'association éponyme. « L'établissement a pour objectif de permettre à des déficients mentaux, encadrés par un moniteur, une responsable de salle et un cuisinier, de s'insérer en milieu ordinaire, indique son président Olivier Chevrat. Il est une passerelle pour sortir du monde du handicap. »

Derrière le comptoir, Danièle Noailles, la responsable de salle, et Marina, 19 ans, accueillent les clients, échangent quelques mots avec eux tout en leur servant leur consommation. Les petites cuillères mélangent café, sucre et bonne humeur.

Dans la cuisine, Daniel Etchegaray, « le chef », montre à sa brigade comment dresser l'assiette de dessert, une tarte tatin. Cyril, 35 ans, Brian, 19 ans, et Ramona, 21 ans, sont concentrés. Ils appliquent les conseils du cuisinier. « Je n'avais jamais travaillé avec des personnes en situation de handicap, explique ce dernier. Je suis heureux de le faire. Toutes ces personnes ont une réelle envie d'apprendre, se montrent attentives et respectueuses. C'est une expérience enrichissante. »

### « Une chance »

Cyril coupe la tarte, la place dans les assiettes. Brian ajoute du sucre glace et de la poudre de cacao pour agrémente la présentation. « La Bodega Chrysalide est une chance dans mon parcours, souligne le jeune homme. Je souhaite devenir chef et en milieu ordinaire. Je suis différent, mais je ne résume pas à mon handicap. J'ai des compétences et dans le travail, plus rien ne me distingue des autres. » Il est résolu à atteindre ses objectifs. Légèrement en retrait, Jean-Claude et Johanna observent. Ils ont quitté l'éta-



Daniel Etchegaray, cuisinier, sa brigade et le moniteur spécialisé Henri Dumas. PHOTO ML

### L'HISTOIRE DE L'ASSOCIATION

C'est en 1989 que Patrice Lagisquet fonde l'association Chrysalide, à Bayonne, pour aider les personnes en situation de handicap et leur famille. La structure souhaitait depuis longtemps ouvrir un restaurant d'application. « Il a été difficile de trouver un lieu », explique Olivier Chevrat. Le projet a trouvé une réalité dans la cité des corsaires. « Une nouvelle structure associative, Bodega Chrysalide, a été créée pour assurer la gestion de l'établissement », précise Olivier

blissement et service d'aide par le travail (Esat) Recur, de Bayonne, le temps d'un stage découverte à la Bodega Chrysalide. « Le rythme est beaucoup plus soutenu ici », remarque Johanna. L'heure du service approche. Ramona et Cyril vont enfilier leur tenue.

Chevrat qui la préside. « Les personnes en situation de handicap qui travaillent à la Bodega sont salariées de l'Esat Recur, à Bayonne, commente le président. Elles sont détachées par l'association PEP64 qui gère cet Esat. Un moniteur spécialisé est également détaché pour les encadrer. Nous versons une prestation chaque mois à notre partenaire. » L'ambition est de favoriser l'insertion en milieu ordinaire des personnes travaillant à la Bodega Chrysalide.

Ils réapparaissent tout de noir vêtus. Danièle Noailles les briefe : « N'oubliez pas d'inscrire le numéro de la table sur la commande. » En fin de carrière, la responsable de salle est enthousiaste. « Il est facile de travailler avec eux, même s'ils sont en situation de

handicap, explique-t-elle. Ils sont sans filtre, entiers, ils disent ce qu'ils pensent et cela facilite le travail d'équipe. Il n'y a jamais de disputes. Ils progressent vite. Et j'apprends d'eux autant que je leur apprend. » Elle lance un message aux restaurateurs : « Ouvrez vos établissements aux personnes en situation de handicap. Donnez leur une chance. Elles sont aussi créatives et productives que les autres. »

### Aller au-delà des différences

Cyril sourit en coupant le pain. « J'aime le contact avec les clients, assure-t-il. Ils sont agréables. En situation de travail, ils me voient au-delà de mon handicap. » Le premier client arrive. Cyril l'accueille, lui présente la formule, la carte et prend sa commande. « C'est la première fois que je viens manger ici, souligne Pampi, j'ai été surpris d'être accueilli par une personne en situation de handicap, mais c'est bien. Cela permet de rencontrer quelqu'un au-delà de sa différence. »

Didier et Dominique sont devenus des habitués. « Nous trouvons ici la même qualité que dans n'importe quel autre restaurant, remarque Dominique. Et l'accueil est particulièrement chaleureux. »

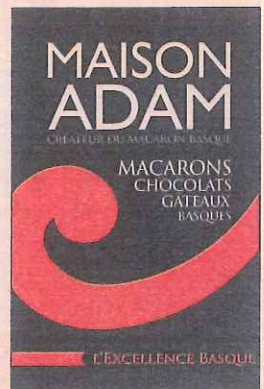
La porte de l'établissement s'ouvre encore et encore. Le rythme s'accélère. Brian et Marina, avec Daniel en cuisine, travaillent avec rythme. Cyril et Ramona, en salle, gardent le sourire. « Ici, nous sommes au cœur des réalités », lance Cyril.

La Bodega Chrysalide, 137, avenue de Jalday, à Saint-Jean-de-Luz. Le café-restaurant est ouvert de 7 h 30 à 15 heures du lundi au vendredi. Il propose une formule à 12,50 € et une carte. Buffets, repas d'affaires, cocktails d'anniversaires sont également possibles.



### LE PIÉTON

Remarque que le pont Charles-de-Gaulle est souvent saturé aux heures de pointe. Encore plus depuis la création de la nouvelle piste cyclable, sur le trottoir, côté Ciboure. La construction de ce nouveau tronçon a eu pour conséquence de déplacer l'arrêt de bus. Et pour déposer et récupérer les passagers, l'automobiliste doit s'arrêter sur la chaussée. Ce qui provoque de gros embouteillages en fin de journée. Entre la Véloodyssée et la voirie réservée aux bus, la mairie et le Département ont tranché. Pas certain que tous les conducteurs approuvent cette décision...



### AGENDA

#### AUJOURD'HUI

**Port d'hier et d'aujourd'hui.** Rétrospective de l'activité portuaire de Saint-Jean-de-Luz et de Ciboure, depuis la chasse à la baleine jusqu'à nos jours, avec présentation de la crêpe, à 10 h. Réservations : 05 59 26 03 16 ou 05 59 47 64 56.

**Assemblée générale de Zurekin.** À 18 h 30, au premier étage de la villa Duconténa.

**France Bénévolat Pays basque.** Permanence tous les vendredis, de 14 h à 16 h, au CCAS, 13, rue François Turmaco, à Ciboure. Tél. 05 59 23 99 46, 06 64 47 81 30.

**Luzean.** Écoles de pelote (main nue, joko garbi, cesta punta, paleta gomme filles et garçons, au fronton municipal. Tél. 05 59 26 13 93 (répondeur).

**AEK.** Cours de basque pour adultes, tous niveaux, impasse des Écoles. Tél. 05 59 26 46 02.

**Denen-Etxea.** Collecte d'équipements de la maison et distribution sur évaluation des assistantes sociales. Permanence, de 9 h à 12 h, les mardis et vendredis, au local 16, avenue Larreguy. Tél. 05 59 26 47 28.

SURPLOMBANT MAJESTUEUSEMENT L'ATLANTIQUE,  
L'HÔTEL 4 ÉTOILES OFFRE UNE VUE EXCEPTIONNELLE SUR L'Océan

LA RÉSERVE  
Saint-Jean-de-Luz

HÔTEL  
BASTIENNE BÉRA  
RÉSIDENCE 1  
16500 - 4100

Pointe Sainte Barbe  
Avenue Gaston Berruola  
64500 Saint-Jean-de-Luz

+33 (0)5 59 91 32 00  
www.hotel-lareserve.com

Reservations : 05 59 91 32 00

f t i