

L'actu du jour

À Nantes, un resto pas comme les autres !

À Nantes, Le Reffet est un restaurant extraordinaire. 6 personnes trisomiques y travaillent, en cuisine et au service en salle. C'est une première en France. 1jour1actu a poussé les portes de ce restaurant qui, depuis son ouverture, affiche complet tous les jours.



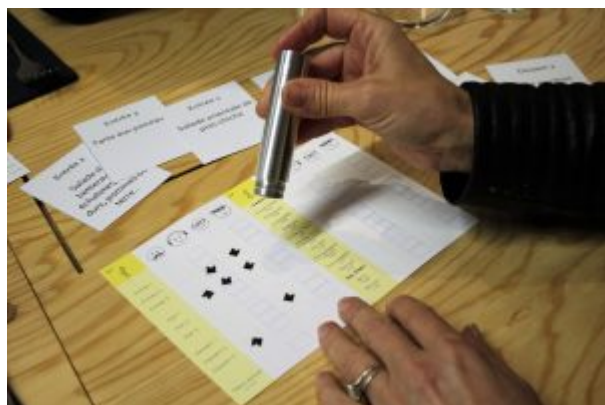
Marie-Noëllie prépare les entrées et les plats chauds. Elle est l'une des 6 personnes trisomiques employées au restaurant le Reffet, à Nantes. © Stéphanie Biju

Mercredi midi, les clients arrivent au restaurant Le Reffet. « **Bonjour** », leur dit **Pauline**, en les accueillant dans un grand sourire. En cuisine, Marie-Noëllie prépare les entrées et les plats chauds. « Deux salades de pois chiches pour la table n° 2 », annonce-t-elle à Antoine, qui apporte les assiettes. Caroline, elle, est chargée des desserts. Quant à Maxime, ce jour-là, il est de vaisselle...À Nantes, Le Reffet n'est pas un restaurant comme les autres. **Il emploie 6 personnes trisomiques**, en cuisine et au service en salle. **Une première en France !** « En cuisine, on épluche les légumes et on aide à préparer les plats. Aujourd'hui, j'ai fait une sauce au Carambar pour le dessert », explique avec fierté Marie-Noëllie. En salle, « on doit mettre en place les couverts, prendre les commandes des clients, leur apporter à manger et débarrasser les tables », indique de son

Pourquoi en parle-t-on ?
Parce que, ce mardi 21 mars, c'est la Journée mondiale de la trisomie 21.

côté la pétillante Pauline. C'est Flore Lelièvre, une jeune architecte d'intérieur, qui a eu l'idée de ce restaurant. Son grand frère est trisomique. « **C'est très difficile pour des personnes trisomiques de s'intégrer dans la société.** J'ai donc voulu créer **un lieu de rencontre entre ces personnes** que l'on dit différentes et les autres », explique Flore.

Des assiettes spéciales



Pour passer commande, les clients utilisent un système de tampons. © S. BijuMaxime, Pauline, Antoine, Marie-Noëllie, Caroline et Paul sont encadrés par Thomas, chef de salle, et Farida, chef cuisinière. Le fonctionnement du restaurant a été **adapté pour leur faciliter le travail**. Par exemple, aucune note n'est prise pour les commandes. Les clients tamponnent sur une fiche ce qu'ils veulent manger. « Ainsi, il n'y a pas de problème de mémorisation, d'écriture et de lecture », indique Thomas. **Les assiettes sont spéciales** : elles ont **des empreintes de doigts en relief pour qu'on puisse mieux les saisir**. « Car les personnes trisomiques n'ont pas la même facilité que nous à prendre des objets en main », explique Flore. Les horaires aussi sont allégés pour éviter le surmenage. Depuis son ouverture, Le Reflet affiche complet tous les jours. Selon les commentaires laissés sur le livre d'or, les clients apprécient « l'ambiance chaleureuse » et les « moments de partage ». Des mots très encourageants pour l'équipe du Reflet. « **Tous les gens sont vraiment très gentils avec nous**, c'est un super travail ! », se réjouit Maxime.

Par Stéphanie Biju

? Le quiz du jour

1. Ce restaurant extraordinaire s'appelle...

- Le Miroir
- Le Reflet
- L'Image

2. Il emploie des personnes...

- Trisomiques
- Autistes
- Paraplégiques

3. Combien de personnes trisomiques travaillent au Reflet ?

- 4
- 6
- 8

4. La trisomie 21 est provoquée par...

- Un chromosome en trop
- Pas de chromosomes
- Un chromosome en moins

Trisomie 21



Le mot du jour :

La trisomie 21, ou syndrome de Down, n'est pas une maladie. C'est une anomalie dans le nombre de chromosomes présents dans le corps humain. L'être humain possède 23 paires de 2 chromosomes. Les personnes trisomiques sont porteuses d'un chromosome en plus dans la paire 21. Cette anomalie génétique entraîne notamment une déficience intellectuelle, plus ou moins marquée selon les personnes.

[Consulter cet article sur le site 1jour1actu.com](http://www.1jour1actu.com)