

photos ©M. Carpentier



**Investissement :**

2 000 000 euros

**Superficie :**

400 m<sup>2</sup> de cuisine + 250 m<sup>2</sup> salle

**Production moyenne par jour**

**pour la cuisine centrale :**  
300/jour (capacité 1 000/jour)

**Places assises restaurant :**

85 en salle  
et 40 places en terrasse

## Cuisine centrale, restaurant & traiteur : un 3 en 1 malin et humain

*Voilà un projet singulier et ambitieux développé par l'Association calvadosienne pour la sauvegarde de l'enfant à l'adulte (A.C.S.E.A.). Un "concept" 3 en 1 qui a ouvert ses portes en septembre 2015 à Bayeux : L'Accueil, un restaurant abritant aussi une cuisine centrale et un service traiteur. Petit tour d'horizon d'une belle aventure sociale et solidaire avec le responsable du site Julien Frin.*

**D**epuis 1932, l'A.C.S.E.A. œuvre pour la sauvegarde de l'enfance et de l'adolescence inadaptées. Ses territoires : l'action sociale, la protection de la jeunesse, le handicap, les contrats d'exclusion, les services tutélaires, l'économie sociale et solidaire... Au total, ce sont 28 établissements répartis sur l'ensemble du Calvados, 1 200 salariés, et quelque 14 000 personnes accompagnées chaque année. En 2013, constatant que les cuisines de certains de ses établissements ne sont plus aux normes, l'association décide de créer une cuisine centrale et un restaurant au même endroit - zone Bellefontaine en l'occurrence.

### Une seule ligne gastronomique

« On est parti d'une feuille blanche, il y avait tout à créer. », raconte Julien Frin. « On a donc ouvert L'Accueil, un restaurant de 120 couverts (avec la terrasse) et une cuisine centrale conçue pour fabriquer jusqu'à 1 000 repas/jour, de même qualité que ceux servis à nos clients. À quelques exceptions, la ligne gastronomique est la même. » La qualité passe ici par le fait maison et les produits frais. « On a développé des partenariats avec les producteurs locaux, privilégié les circuits courts et collaboré avec des infrastructures qui travaillent le raisonné. On essaie de faire

autant que possible une cuisine de saison. On travaille à J+3. Le menu du restaurant reprend les éléments du menu envoyé en cuisine centrale pour les plats du jour. On produit tout en même temps. Côté traiteur, c'est à la demande, sans carte. » Mention spéciale donc pour la pâte à tarte maison, mais aussi les pâtisseries, le riz au lait et la mousse au chocolat. Et l'attention portée à l'éveil du goût en général. « Il faut savoir faire plaisir à un public très varié. Il y a tous les âges. Des enfants aux personnes âgées. Et tout le monde mange pareil. Ce qui compte, c'est la culture du bien manger. » Julien Frin et son équipe ont prévu des fiches pour les retours mais ce qu'ils apprécient particulièrement ce sont les échos qui viennent de la salle de restaurant. « Ce qui est difficile en cuisine centrale, c'est qu'on ne voit pas le client. Ici, on les voit au quotidien, avec des retours directs. On peut aussi faire preuve de créativité. Chose que l'on peut perdre quand on est qu'en liaison froide. »

### Travailler bien...

Pour développer et pérenniser ce projet, Julien Frin et son équipe ont dû mettre en place une organisation bien huilée. « On a tâtonné au début. On a commencé avec 10 personnes qui n'étaient pas du métier et 4 personnes qui venaient de cuisines de 40

couverts dans des petits établissements. Il y a eu des formations. Il a fallu réapprendre des choses. » Autre aide indispensable au lancement : Aidomenu & Sara qui permettent d'avoir accès aux distributeurs nationaux, à des fiches nutritionnelles et aident aux plans de fabrication et de conditionnement. « On crée nos propres menus avec leurs fiches recettes qui sont très malléables. Tout le monde peut proposer des idées pour le buffet du restaurant. On se fixe sur quelques plats et après on improvise. »

### ... et autrement

Aux dires de tous, on ne s'ennuie jamais ici. Et Julien Frin de confirmer : « C'est un métier riche et très technique qui demande d'être un véritable couteau suisse... Nous sommes une entreprise adaptée. Je suis au service des gens qui travaillent sous ma responsabilité pour les aider dans leur mission. » Entreprise



Petit coup d'œil sur L'Accueil...

L'Accueil, c'est donc aussi un restaurant ouvert à tous les publics. La décoration y est moderne et élégante, les baies vitrées offrent un magnifique panorama sur la nature alentours et quand le soleil brille, on peut profiter d'une belle terrasse. Au menu ? Des formules entrée-plat ou plat-dessert, à volonté. Les entrées et desserts sont répartis sur deux buffet réfrigérés. Il est ouvert le midi uniquement du lundi au vendredi. Et, il n'est pas rare que s'y déroulent des animations de type concerts, dégustations d'huîtres, de fruits, de légumes avec des producteurs. Plat : 9,20 euros – Formule Entrée/Plat/Dessert : 14,90 euros.



adaptée, c'est-à-dire qui permet à des personnes ayant une reconnaissance de qualité de « travailleur handicapé » d'exercer une activité professionnelle salariée dans des conditions adaptées à leurs capacités. Quand on demande à Julien Frin ce que cela change de collaborer avec des personnes en situation de handicap, voilà ce qu'il en dit : « C'est du management qui doit prendre en compte des différences, mais on s'y fait très vite. On ne peut pas leur demander la même chose qu'aux personnes valides. On adapte le travail au potentiel de la personne. Ce serait difficile pour moi de retourner en

restauration traditionnelle car il y a ici une part d'humain qui est très importante. C'est plus gratifiant. » Ainsi, sous le toit du restaurant L'Accueil, ce sont 16 salariés qui s'affairent sur les trois activités (cuisine centrale, restaurant et traiteur). « Il y a 10 personnes en situation de handicap physique ou mental. Tout le monde a une certaine polyvalence. C'est plus intéressant quand tout le monde peut remplacer tout le monde, cela permet de faire face aux coups durs et de continuer d'être dans la qualité du fait maison. »

● Mélanie Carpentier



RENDEZ-VOUS  
STAND P50

NOS EXPERTS A VOTRE SERVICE



Spécialiste de la distribution de repas

Sur plateau - En salle à manger - Petit déjeuner - Isotherme  
Secteur Santé et Carcéral

ELECTRO CALORIQUE : Tél. : +33 (0)4 72 93 14 14 • [www.electrocalorique.com](http://www.electrocalorique.com)