

Un restaurant grand public vient d'ouvrir dans l'EHPAD Les Lys à Montigny-en-Gohelle

Ce mercredi, Suzy Dupas, cheffe cuisinière à l'EHPAD⁽¹⁾ Les Lys de Montigny-en-Gohelle (ex-Orpea devenu emeis), affiche un grand sourire. Cinq mois après avoir lancé l'idée, elle se tient à l'entrée du restaurant Les Délices des Brigadiers qui vient d'ouvrir au deuxième étage de la résidence pour personnes âgées.

Il ne reste rien de l'ancienne salle de réunion. Dans cette pièce aux murs blanc et bleu canard, dix-huit couverts peuvent être dressés deux fois par semaine, les mercredis et vendredis midi. On y sert une cuisine « *fait maison, simple, bien cuisinée* », vante la cheffe. Un menu unique pour 12,90€ et des planches de charcuterie et de fromage (5 à 8€). L'établissement ne disposant que d'une cuisine, « *c'est quasiment le même repas que les résidents mais en version restaurant* », précise-t-elle, avec une pâtisserie plutôt qu'une salade de fruits par exemple.

« Aider des jeunes »

En salle et en cuisine (en plus d'une cuisinière et d'un second de cuisine), une brigade de cinq alternants assure le travail. Suzy Dupas s'est inspirée de la volonté du groupe emeis « *d'accueillir des alternants* », dixit la directrice Noémie Peru. La cheffe cuisinière s'est rapprochée de France Terre d'Asile et d'Emploi accompagné pour « *aider des jeunes à qui on ferme la porte très souvent* ».

À 27 ans, Myriam Stekelorum, autiste Asperger, confirme très émue : « *Ça me laisse ma chance* ». Cette élève du lycée Senez d'Hénin-Beaumont avait déjà un CAP cuisine en poche mais rencontrait « *des difficultés pour trouver du travail* ». Depuis septembre, elle s'épanouit. « *On a appris à travailler avec son handicap, explique Suzy Dupas, il ne faut pas trop de changements et d'imprévus alors on met en place des rituels et on y ajoute peu à peu des activités* ». La jeune femme très réservée des débuts « *évoque aujourd'hui avec aisance parmi les résidents* ». Otelya Hanot, du même lycée, a débuté en février. En ce premier jour du restaurant, l'apprenti-serveuse est « *un peu stressée* », mais elle apprécie la double expérience avec les résidents et le grand public.

Un restaurant pour que des personnes extérieures entrent dans l'EHPAD, nous voient tel qu'on est et comment sont les résidents. » Pour Suzy Dupas, ce restaurant répond aussi au désir de changer l'image de l'EHPAD. « *Ce n'est pas un mouvoir !* », insiste-t-elle. « *On a entendu tellement de choses sur les maisons de retraite ! On n'a pas envie d'être associé à des choses qui ne reflètent pas notre*

réalité. (...) Avec la refondation après le scandale, il y a eu beaucoup de changements, j'ai proposé de créer un restaurant pour que des personnes extérieures entrent dans l'EHPAD, nous voient tel qu'on est et comment sont les résidents qu'ils croiseront forcément », raconte Suzy Dupas. La directrice Noémie Peru a tout de suite été partante : « J'ai soutenu son projet d'évolution professionnelle et de montée en compétences notamment sur les missions de transmissions de savoirs ». Suzy considère que ce restaurant offre aussi l'opportunité de montrer qu'« on peut faire de belles choses en EHPAD ». Et si bénéfiques il y a, ils serviront à financer des animations dans la résidence.

par Barbara Fircowicz

