

**TOMBLAINE** Fêtes

## Menus de fêtes à emporter à L'Escabelle

Le restaurant d'insertion L'Escabelle propose deux menus pour les fêtes de Noël et de Nouvel An à emporter.

L'occasion pour la structure associative lourdement impactée par la crise sanitaire de réunir son équipe autour d'un travail porteur de sens, gage d'une quête de qualité.

À L'Escabelle, l'objectif est à la fois de régaler les clients et de remettre le pied à l'étrier (et surtout la main aux marmites) de ses employés.

Des personnes écartées de l'emploi depuis plus d'un an, ou n'ayant jamais travaillé, du moins en France, à qui les fourneaux de ce resto font office de tremplin pour se (re) lancer professionnellement. « Deux confinements, deux fermetures, des pertes sèches, aucune annulation de charges, aucun soutien de notre banque » déplore la directrice, Cassandra Royer.

### Contrats d'un an

« Heureusement, nous avons bénéficié d'une subvention exceptionnelle de la Ville, d'une aide en cours du CD 54, et nous jouissons des aides de la Direccte liées à notre statut d'atelier d'insertion, sachant que tous les salaires ont été maintenus. Nous étions pourtant bien repartis avec une bonne fréquentation en septembre et octobre. Nous avons alors engagé, lors de ce 2<sup>e</sup> confinement, des actions de formation et de l'accompagnement socioprofessionnel pour les six membres de l'équipe, à qui nous renouvelons les contrats pour un an. »

Des salariés qui ont hâte de revenir à leur poste. Alors pour ne pas passer à travers les fêtes de fin d'année, et sortir des sentiers battus, ils vont reprendre le collier autour de leur chef



**Cassandra Royer : « Nous proposons deux menus pour Noël et Nouvel An. »**

Emmanuel Fossé, 25 ans de cuisine à son tablier.

### Menus d'exception

Mais, cette fois, en confectionnant des menus d'exception à emporter pour Noël et Nouvel An. « L'activité est certes ponctuelle, mais elle va permettre de rassembler l'équipe, de maintenir l'esprit de cohésion, et d'élaborer des plats inhabituels, festifs, en travaillant des produits nobles, comme le foie gras ou le homard, un plus sur un CV. »

Et tout cela n'a rien d'une opération financière pour L'Escabelle.

Il suffit de lire la carte des deux menus à 35 € et 38 € pour le comprendre et passer de savoureux réveillons.

Des délices en toute solidarité !

➤ **Menu de Noël.** Réservations jusqu'au 23 décembre à 12 h, retrait des commandes le 24 décembre, de 12 h à 18 h.

➤ **Menu de Nouvel An.** Réservations jusqu'au 30 décembre à 12 h, retrait des commandes le 31 décembre, de 12 h à 18 h.

Tél. 03.54.51.16.93.