

C'est vraiment bien que la presse s'intéresse à l'ouverture du restaurant d'insertion l'Escabelle à Tomblaine. Car cet établissement remplace l'Entre Deux qui, en quatre ans avait permis à une quarantaine de personnes de retrouver le chemin vers l'emploi pérenne...

Je suis assez fier de dire que pour l'Entre Deux, c'est moi qui en avait eu l'idée, qui suis allé chercher les porteurs du projet et j'ai participé pour que ce soit possible. Quand j'ai senti que les anciens responsable de l'Entre Deux n'avaient plus l'intention de continuer, c'est moi qui me suis battu, qui a eu l'idée et qui, est allé chercher cette belle équipe qui reprend aujourd'hui l'Escabelle... J'ai contribué aussi à ce projet. Alors, quand dans l'article du journal, mon nom est (une fois de plus) censuré, alors que cela a été dit à la journaliste, c'est clair, on s'en fout et je m'en fous, mais je trouve cela affligeant...

Vendredi 24 janvier 2020

MÉTROPOLE GRAND NANCY 11

Cuisine  
bistronomique  
au menu !

Le chef Emmanuel Fossé, 25 ans de cuisine, a charge de transmettre son savoir-faire aux employés qui, de fait, sont tous ses apprentis. Photo L. G.

Autre cheville ouvrière du projet : le chef cuisinier Emmanuel Fossé. Qui affiche 25 ans de cuisine à son tablier, plus deux ans et demi à l'Entre-Deux il y a quelque temps, et ravi de parler à nouveau sa toque sur ce projet particulier.

« J'aime apprendre aux gens, jeunes ou non », s'en explique-t-il. « Comme je ne suis pas d'un naturel stressé, plutôt à l'écoute et pédagogue, je me sens à ma place ici. » Ici où sera servie, du lundi au vendredi, une cuisine de type bistronomique, à base de produits frais. Ainsi, jeudi 23, ont pu être dégustés feuilleté de légumes à l'estragon, coq au vin et ses tagliatelles, tarte au fromage blanc et fruits confits. Et pour vendredi sont annoncés salade de gésiers et pignons de pin, blanquette de poisson-pommes vapeur puis chou chantilly maison.

Chaque midi de 11 h 45 à 14 h (formule à 15,50 € entrée-plat-dessert, on peut se contenter du plat du jour). Possibilité de réserver le soir pour les groupes (2 avenue de la Concorde 03.54.51.16.93). L'inauguration a lieu vendredi 24 janvier, à 18 h.

TOMBLAINE Initiative

## L'Escabelle, le restaurant à double entrée

Ouvert en 2014, le restaurant d'insertion du cœur de Tomblaine avait dû fermer l'été passé faute d'une fréquentation suffisante. Une petite association n'a pas voulu renoncer. Et décide de lui donner une seconde chance sous le nom d'Escabelle. « Car socialement, c'est une réussite depuis le début ! »

Le restaurant d'insertion est mort, vive le restaurant d'insertion ! « Ça aurait quand même été dommage de le laisser mourir ! », commente Jean-Marie Morel. « Parce que tout du long de son existence, il a vraiment rempli son rôle. »

Six ans durant en effet, l'Entre 2 s'était donné pour objectif tout à la fois de régaler ses 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. « Or, sur les 40 personnes employées depuis l'ouverture en 2014, 39 sont sorties avec une solution, ou au moins une amélioration de leur situation sociale », assure Jean-Marie Morel.

Il en parle en connaissance de cause, pour avoir été à la tête du Grand Sauvoy, foyer d'hébergement de Maxéville à qui avait été confiée, à l'origine, la gestion de ce resto d'in-



Pour l'instant, quatre des emplois de réinsertion sont occupés, le recrutement pour les deux derniers est en cours. Photo L. G.

sertion ouvert au cœur de Tomblaine. Mais, depuis, le Grand Sauvoy, intégré à une plus grande structure rebaptisée Arélia, a fini par décider de la fermeture de l'établissement en août dernier.

### Six emplois

Jean-Marie Morel néanmoins, désormais retraité, ne s'est pas fait une raison pour autant. « Outre son utilité sociale totalement prouvée, et d'ailleurs reconnue par la mairie de Tomblaine (c'est elle qui a eu l'idée de ce dispositif), je crois aussi au succès économique de ce lieu. » Un lieu rebaptisé au passage Escabelle (petit escabeau).

« Notre atout cette fois, c'est que nous sommes tous de Tomblaine. » Et de désigner Denise Gundelwein et José Dumas, deux membres de l'association du même nom, porteuse du projet de réouverture du restaurant depuis le 20 janvier.

« Ça va nous permettre d'avoir une sensibilité aux besoins de la ville, une réactivité et un branchement aussi sur la vie culturelle de Tomblaine. Notre petite association aura l'avantage de son réseau et de la proximité. »

À la tête de l'établissement, Cassandra Royer, mise à disposition par la ville, y tiendra le rôle de directrice. Avec la

tâche essentielle d'assurer l'accompagnement socioprofessionnel des membres de l'équipe, au nombre de 6 une fois le recrutement achevé. « Avec des gens qui ont, ou non, déjà une expérience de la cuisine. Sans limite d'âge. »

Ainsi de Jeanmickaël Jacques, serveur de 33 ans, qui, après 15 ans dans la restauration, cherche à couronner son expérience d'un diplôme pour enfin espérer œuvrer dans un gastro. « Du coup, je compte lui faire passer son CAP », s'engage Cassandra. La preuve que passer à table ici a le pouvoir de contribuer à changer une vie.

Lysiane GANOUSSE