

A Tomblaine

Tomblaine
lundi 18 mai 2020 09:39

Nous avons juste corrigé le numéro qui était erroné dans cet article.

TOMBLAINE Social

L'Escabelle aux fourneaux

L'Escabelle, le restaurant d'insertion, rouvre à compter du lundi 18 mai avec un service adapté de plats à emporter puis des plateaux repas à partir du 25 mai.

Inauguré en janvier dernier, l'Escabelle est une structure associative impulsée par Hervé Féron suite à la décision de fermeture de l'Entre 2 par ses anciens responsables. Avec pour objectif de donner une seconde chance à un dispositif qui avait pourtant fait ses preuves auprès de personnes écartées de l'emploi depuis plus d'un an, ou n'ayant jamais travaillé (du moins en France), et à qui les fourneaux du resto ont fait office de tremplin pour se (re) lancer professionnellement.

Six apprentis autour du chef

À la tête de l'Escabelle, Cassandra Royer, mise à disposition par la ville, tient le rôle de directrice. Avec la tâche essentielle d'assurer l'accompa-



L'équipe de l'Escabelle avait ouvert le 20 janvier 2020.

gnement socioprofessionnel des six membres de l'équipe, des personnes qui ont, ou non, déjà une expérience de la cuisine.

Tous sont sur le pont pour reprendre le collier autour du chef cuisinier Emmanuel Fossé, 25 ans de cuisine à son tablier, dont plus de deux ans et demi à l'Entre 2, avec pour charge de transmettre son savoir-faire aux employés qui, de fait, sont tous ses apprentis.

« Les six membres vont se relayer pour confectionner, dès ce lundi, un plat du jour à

chaque fois différent à 9 € et trois salades composées dont une vegan à 8 €, de la vente à emporter en barquettes étanches » détaille le chef. « Puis à partir du 25 mai, nous proposerons en plus quatre plateaux-repas (entrée/plat/dessert) à 12 € et 14 € avec du pain, et des boissons en sus. Ces plateaux sont à réserver par téléphone la veille ou très tôt le jour même pour un retrait entre 11 h 45 et 14 h. »

Restaurant L'Escabelle, 7 avenue de la Concorde à Tomblaine. Tél. 03 54 51 16 93