Restau-Verso : un restaurant qui a la fibre

Autor(en): **Houlmann-Schaffter, Françoise**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Défis / proJURA**

Band (Jahr): **7 (2009)**

Heft 21: **Les innovations**

PDF erstellt am: **27.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-824008

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

Restau-Verso
un restaurant qui a la fibre

Novateur, enthousiaste, réaliste et à la limite du raisonnable: le Restau-Verso, c'est tout cela.

Mais aussi, tout simplement, un endroit où se restaurer avec des produits frais et bons en zone industrielle à Delémont.

Chronique d'un projet complètement fou.

Par Françoise Houlmann-Schaffter

Le Restau-Verso est un projet initié grâce à l'audace de Caritas Jura, qui souhaitait ainsi rapprocher les logiques économiques et sociales. Dans un contexte de crise économique où les positions se durcissent, l'institution s'investit dans le domaine des entreprises sociales, histoire de garder son rôle précurseur.

A cette volonté s'ajoutaient deux constats: Caritas comptait un secteur cuisine performant, mais limité au personnel, et l'offre de restauration était peu développée dans cette zone de la capitale.

Ce n'est certes pas la vocation de Caritas d'ouvrir des restaurants, mais se rapprocher des milieux économiques et du grand public fait partie de ses objectifs stratégiques. L'idée un peu folle d'une vraie démarche entrepreneuriale, de faire tourner un restaurant avec des personnes au bénéfice d'une rente invalidité a donc fait son chemin pour aboutir à l'ouverture du Restau-Verso à la rue St-Henri.

Voler de ses propres ailes

Le Restau-Verso a depuis lors coupé le cordon avec Caritas, et doit faire sa place, sans subvention. Le restaurant est donc locataire d'une institution caritative, point final. Pour le reste, il a les mêmes obligations qu'un restaurant normal, avec des valeurs qui placent la solidarité avant le profit. Gérant de l'établissement, Laurent Heizmann s'explique: «On permet à des rentiers AI d'exercer une activité professionnelle à temps partiel tout en respectant leur handicap. Mais on ne met pas en avant cet argument pour attirer les clients. Et aux confrères qui nous reprochent de payer notre personnel au lance-pierres, nous rétorquons: pourquoi n'engagez-vous pas vous-mêmes des personnes au bénéfice d'une rente invalidité?» Car le recrutement de collaborateurs atteints dans leur intégrité physique ou dans leur psychisme exige d'adapter l'organisation du travail. Laurent Heizmann confirme «Il faut respecter leur rythme en évitant de les soumettre à un stress qui peut se révéler déstabilisant».

Une société à responsabilité limitée (Sàrl Restau-Verso) a repris l'exploitation du restaurant, et elle doit maintenant trouver le chemin des chiffres noirs. Elle est condamnée à réussir, car aucun organisme ne viendra à son secours.

A sa tête, Francis-Michel Meyrat, un homme passionné qui s'investit dans ce projet depuis quelques mois, parce qu'il y croit. Homme du terrain, Francis Meyrat soutient que «cette entreprise est une nécessité sociale, culturelle et environnementale. Ce projet était nécessaire pour la réintégration de bénéficiaires de l'assurance invalidité dans le circuit économique».

L'équipe de cuisine avec son chef Laurent Heizmann et le président de la sàrl, Francis-Michel Meyrat

Beaucoup de monde lors de la fête du Restau-Verso le 19 septembre

Convaincu par la philosophie de développement durable, cet épicurien souhaiterait par la même occasion partager sa passion de «redécouvrir le goût des aliments authentiques».

«Bon sens et bon goût»

Sous le slogan «Bon sens & bon goût», le Restau-Verso propose un lieu où réconcilier deux mondes: les travailleurs intégrés dans le circuit économique, et ceux qui en sont sortis. Mais aussi concilier la bonne cuisine et la rapidité du service.
Le restaurant utilise en grande partie des produits bios et respecte autant que possible les saisons. Les démarches sont en cours pour obtenir le label Fourchette Verte, à savoir un label santé décerné aux restaurants qui proposent un plat du jour équilibré en appliquant les critères de la pyramide alimentaire.

Offrir en self-service ou à l'emporter de la nourriture de qualité et en quantité, tout en respectant le critère temps des travailleurs de la zone, c'est un immense défi à relever.

Le fait de promouvoir une cuisine régionale savoureuse a aussi un impact positif sur les habitudes de vie. Les responsables du Restau-Verso n'auraient pas d'objection à influencer plus largement les comportements. Et pourquoi pas ainsi encourager l'utilisation de produits comme le café torréfié dans le Jura ou les légumes oubliés, ce qui a pour effet de limiter les déplacements et donc de mieux respecter l'environnement.

Mais même si des principes de respect des saisons, de recyclage des produits (les tables sont neuves, mais les pieds des tables sont récupérés) sont appliqués, cela ne diminue pas le confort de l'endroit. C'est beau, c'est confortable et c'est bon!

Quant aux prix, ils sont légèrement en dessous de la norme. Le menu du jour revient à Fr. 14.50, l'assiette à 12.50. A l'emporter, le menu en barquette est à 10.-. Le restaurant compte 75 places et 40 en terrasse. Il est ouvert du lundi au vendredi, en journée.

Une équipe de choc

Les trois cuisiniers professionnels sont emmenés par Laurent Heizmann, un chef de la région, qui a notamment travaillé pour le restaurant du Midi, établissement réputé de Delémont. Formé à l'encadrement de personnes en difficulté, il est entouré par Adrienne Jecker, également formée à l'encadrement et par Christophe Schaer. Cette équipe dynamique a de nombreuses idées en tête pour étoffer son offre dans les prochains mois. Pour l'heure, les 19 employés assurent aussi la livraison de repas au sein de crèches.

Restau-Vélo

Inventif dans la composition de son personnel et dans ses propositions de cuisine, le Restau-Verso l'est aussi dans son accessibilité. Des vélos estampillés «Restau-Verso» permettent aux clients de se déplacer en répondant aux principes de la mobilité douce. Le Restau-Verso souhaite ainsi réellement appliquer les principes de promotion de la santé, en favorisant l'exercice et une alimentation saine. Pratiquer une activité physique durant la pause de midi est de plus en plus encouragé, mais parfois difficile à intégrer dans des agendas surchargés. Les vélos mis à disposition gratuitement devant le Restau-Verso facilitent la démarche.

Le Restau-Verso a également développé un site internet actualisé en permanence: **www.restau-verso.ch**
On peut notamment y consulter les menus de la semaine, faire ses commandes et donner son avis.

Un parc à vélos impressionnant devant le Restau-Verso