



1



2



3

# Le Reflet : l'insertion à la carte

*Handicapés & salariés : un restaurant de Nantes met, avec bonheur, l'insertion au menu.*

par **Estelle Couvercelle** \* photos **Martial Ruaud/Andia**



QUELQUES HEURES du coup de feu, ce vendredi 6 janvier, l'ambiance vire à la fête au Reflet. À 18 heures, toute l'équipe de ce restaurant du centre-ville de Nantes (Loire-Atlantique) s'offre une pause détente en dansant sur une musique du groupe Black Eyed Peas. Avec ses trente-six couverts, l'enseigne affichera encore complet ce soir. Ouvert depuis le 20 décembre, l'établissement emploie des personnes trisomiques. À l'origine de cette initiative : Flore Lelièvre, première à s'étonner de ce succès et dont le grand frère, Cédric, présente lui-même cette anomalie chromosomique. Cette architecte d'intérieur de 26 ans voulait changer le regard sur le handicap. « Et pourquoi pas à travers un lieu convivial comme un restaurant ? » s'est-

**1| En arrière-plan (de g. à d.) : Antoine, Flore, Marie-Noëllie et Farida.**

**Au premier plan, Thomas Boulissière et Sarah.**

**2| En cuisine, Marie-Noëllie assiste la cheffe, Farida.**

**3| Antoine, très concentré durant le service.**

elle dit. Son intuition se révélera excellente !

Aujourd'hui, six personnes trisomiques, âgées de 20 à 31 ans, travaillent au Reflet avec des horaires aménagés : elles œuvrent en cuisine et en salle, entre vingt et vingt-cinq heures par semaine. « Mais elles sont rémunérées comme tout le monde », insiste Flore. Et la magie opère ! « Leur naturel désarmant et leurs grands sourires séduisent les clients. Humainement, l'expérience s'avère super riche », confie-t-elle. Quant à Cédric, il ne fait pas partie de l'équipe. « Ça ne l'intéresse pas. Ici, il préfère manger ! » Cette réussite, la jeune femme la partage avec Thomas Boulissière, le gérant du Reflet, et la cheffe de cuisine Farida El Hadek, également éducatrice spécialisée. D'ailleurs, cette dernière nous donne la primier de la recette ci-contre ! ●

Pour en savoir plus : <http://projet-lereflet.fr>  
Pour réserver : 02 40 20 33 86.


**POUR  
8 PERSONNES :**

- 1,5 kg de poulet
- 1 bouquet de persil plat haché
- 6 oignons hachés
- 1 cuil. à soupe de sucre semoule
- 2 cuil. à café de gingembre moulu
- 2 cuil. à café de cannelle
- 1 cuil. à café de ras-el-hanout
- 1 cuil. à soupe de miel
- 80 g de beurre
- 8 feuilles de brick
- 50 g d'amandes grillées et concassées
- ½ cuil. à soupe d'eau de fleur d'oranger
- Poivre et sel

## LA PASTILLA DU REFLET

 **PRÉPARATION :**  
**1 HEURE 20**

 **CUISSON :**  
**20 MINUTES**

**1** Faites fondre le beurre dans une cocotte, mettez-y à revenir les oignons jusqu'à légère coloration. Salez et poivrez. Ajoutez le poulet en morceaux ainsi que le persil, le sucre et les épices. Laissez mijoter 40 min à feu très doux en mélangeant régulièrement.

**2** Une fois cuits, retirez et réservez les morceaux de poulet. Incorporez le miel au jus de cuisson,

faites réduire en remuant et réservez. Désossez le poulet, coupez-le en tout petits morceaux.

**3** Mixez grossièrement les amandes avec l'eau de fleur d'oranger. Mélangez le poulet aux oignons confits et rajoutez les amandes concassées. Mélangez le tout jusqu'à obtenir une belle farce. Préchauffez le four à 180°C (th. 6).

**4** Pliez les deux extrémités d'une feuille de brick, puis garnissez-la de farce. Repliez-la en triangle avant de la déposer sur une plaque beurrée. Confectionnez ainsi les 8 pastillas. Enfourez-les pour 20 min de cuisson. Elles doivent être bien dorées. Servez aussitôt, accompagné d'une salade assaisonnée d'une vinaigrette à l'orange.

### NOTRE CONSEIL

Décorez les pastillas en les saupoudrant d'un mélange de sucre glace et de cannelle en poudre.