

Communiqué de presse

Paris, le 16 octobre 2020

**Pour l'insertion de jeunes professionnels porteurs de handicaps :**  
**le restaurant La Belle Etincelle ouvre ses portes à Paris le 29 octobre 2020**

*Une initiative forte et solidaire malgré le contexte actuel*

*Une cuisine de qualité et le goût d'un savoir-faire maison*

Porté par l'association Tremplin Extraordinaire, le restaurant *La Belle Etincelle* ouvre ses portes le 29 octobre 2020, dans le 15<sup>ème</sup> arrondissement à Paris.

Ce nouveau restaurant de quartier porte une ambition qualitative, de savoir-faire maison, proposant à la carte des grands classiques de la cuisine française « faits maison » à partir de produits locaux et de saison. Situé à l'angle du Boulevard Pasteur et de la rue Falguière, le restaurant peut accueillir jusqu'à 36 convives\* dans un décor lumineux et chaleureux, grâce à sa cuisine ouverte sur la salle, sa belle véranda et sa terrasse. La couleur bordeaux qui caractérise *La Belle Etincelle* est une invitation à découvrir la carte de ses vins qui compte plus de 35 références de bouteilles et une sélection de vins au verre.

Cette initiative vise à favoriser l'insertion professionnelle et sociale des personnes en situation de handicap et à changer le regard porté sur celui-ci. Dans un contexte de difficultés accrues liées à la crise du COVID-19, toutes les mesures ont été mises en place afin de garantir les meilleures conditions sanitaires, pour les salariés comme pour les clients\*.

*La Belle Etincelle* emploie en majorité des salariés avec des troubles du spectre de l'autisme (TSA) ou porteurs de Trisomie 21. Le restaurant a en effet formé et emploie actuellement 13 personnes en CDI, dont 8 porteuses de handicap, avec différents niveaux de qualification et d'expérience. Ces salariés sont âgés de 18 à 31 ans et occupent des postes en salle et en cuisine, dans un établissement adapté aux spécificités de chacun, grâce à des aménagements, des outils et une organisation du travail spécialement conçus. L'équipe est accompagnée par les psychologues et éducateurs de l'association ACCES spécialisée dans l'insertion professionnelle en milieu ordinaire.

**François-Loïc Rousselon**, Fondateur de l'association Tremplin Extraordinaire, explique :

« A La Belle Etincelle nous proposerons un accueil chaleureux et une cuisine de qualité, renouvelée au fil des saisons grâce au savoir-faire d'une équipe extraordinaire. Nous sommes engagés pour contribuer à offrir un métier, une formation, la fierté d'avoir un salaire et une reconnaissance aux personnes en situation de handicap. En France, 70.000 personnes sont porteuses de Trisomie 21 et 700.000 personnes porteuses de troubles du spectre autistique.

Mais trop peu d'entre elles travaillent en milieu ordinaire faute d'opportunités professionnelles et d'environnements adaptés ».

« Au sein de l'association Tremplin Extraordinaire, nous sommes convaincus des bienfaits de cette mixité pour les employés en situation de handicap, pour les personnes qui les accompagnent et pour les clients du restaurant qui les rencontrent. C'est le visage d'une société plus solidaire où chacun a sa place, quelle que soit sa fragilité », complètent Pia et Arnaud, bénévoles de l'association.

La crise sanitaire et le confinement ont eu un impact particulièrement difficile pour les personnes porteuses de handicap ainsi que pour le secteur de la restauration. « En dépit de l'instauration du couvre-feu, il nous tient à cœur de nous adapter à ce contexte particulier et de maintenir la dynamique. Par ailleurs, le lancement de *La Belle Etincelle* est porteur d'un message optimiste et positif dont nous avons tous besoin. Il s'agit d'un pari un peu fou dans cette période que nous sommes déterminés à relever ensemble avec notre équipe. Je tiens à remercier chaleureusement nos partenaires et les membres de l'association Tremplin Extraordinaire qui nous soutiennent depuis la genèse du projet. » conclut François-Loïc Rousselon.

### **Tremplin Extraordinaire**

Créée en 2017, Tremplin Extraordinaire est une association loi 1901 reconnue d'intérêt général qui a pour but de favoriser l'insertion professionnelle et sociale des personnes handicapées. Son premier projet est la création à Paris du restaurant La Belle Etincelle, employant une majorité de salariés porteurs de handicaps.

L'association rassemble des membres bénévoles soucieux de casser les frontières entre monde ordinaire et monde adapté. Elle porte et pilote le projet en rassemblant les financements nécessaires ; en réunissant des partenaires associatifs et institutionnels ; en créant la structure et en accompagnant son recrutement ; en assurant la communication du projet.

Pour ce projet, l'association Tremplin Extraordinaire est soutenue par : La Fondation Bettencourt Schueller, Fondation PwC, Fondation Safran, Fondation Jones Day, Fondation Bernard Dumas, La Fabrique Aviva, Fondation Masalina, Fondation Olivier Triau, Fondation Obélisque et Fondation Brageac.

### **\* Dispositif spécial mis en place dans le cadre des mesures de protection sanitaire liées à la crise de la COVID-19**

Le restaurant *La Belle Etincelle* et ses équipes ont mis en place un protocole sanitaire stricte, dans le respect des recommandations des autorités sanitaires et gouvernementales, afin de garantir les meilleures conditions d'accueil pour le public et de travail pour ses salariés :

- La capacité du restaurant est limitée à 36 couverts (contre 50 en temps normal) afin de respecter la distanciation entre les tables qui peuvent accueillir jusqu'à 6 personnes maximum
- Un "cahier de rappels" est prévu afin de recenser les coordonnées des visiteurs du restaurant et faciliter l'identification d'éventuels cas contacts

- Du gel hydroalcoolique est à disposition sur toutes les tables
- Le port du masque est strictement appliqué aussi bien par les salariés du restaurant que par les clients sauf lors de la consommation des plats
- La réservation en amont par téléphone est préconisée
- Des horaires d'ouverture aménagés

## **Menu**

(à titre indicatif)

### *Entrées*

Croustillant de chèvre miel et cumin, salade de jeunes pousses et pickles  
Velouté de courgettes, feta, crème à la noisette  
Saumon Gravlax, vinaigrette aux agrumes et mangue

### *Plats*

Tataki de thon, cacahuètes et coriandre, vinaigrette japonaise et salade  
Magret de canard, purée de carotte, petits légumes et sauce à la mûre  
Ballotine de volaille aux champignon, suprême à la ciboulette  
Lasagnes de légumes, sauce tomate safranée

### *Desserts*

Financier, ganache au chocolat, coulis passion  
Cheesecake aux fruits rouges et spéculos  
Tarte au citron déstructurée

\*\*\*

### *Fourchette de prix :*

26 euros : Entrée – Plat ou Plat – Dessert  
32 euros : Entrée – Plat – Dessert  
18 euros : Plat seul

## **Informations pratiques :**

Adresse : 59 boulevard Pasteur, 75015 Paris

Ouverture 7 jours sur 7, horaires disponibles sur le site internet

Réservation par téléphone au 01 45 38 53 93

## **Réseaux sociaux**

[www.labelleetincelle.fr](http://www.labelleetincelle.fr)

Facebook : [@Restaurant.La.Belle.Etincelle](https://www.facebook.com/Restaurant.La.Belle.Etincelle)

Instagram : [@La\\_belle\\_etincelle](https://www.instagram.com/La_belle_etincelle)

## **Contacts presse - Brunswick**

Pierre-Edouard Moutin

Tel: 06.26.25.51.27

[pmoutin@brunswickgroup.com](mailto:pmoutin@brunswickgroup.com)

Clara Meysen

Tel : 06 34 27 13 64

[cmeysen@brunswickgroup.com](mailto:cmeysen@brunswickgroup.com)