

"L'Inattendu" ouvre mercredi au cœur du centre-ville

La pluie et le froid n'ont pas empêché une foule très nombreuse de venir, vendredi soir, assister à l'inauguration de "L'Inattendu", ce restaurant tenu, en partie, par des personnes souffrant de handicap mental.

Un restaurant solidaire et joyeux

Devant plusieurs centaines de personnes, très ému, Denis Morandea a remercié « tous ceux qui ont tant donné pour que ce soit possible » : ses vieux amis qui ne l'ont pas lâché tout au long de cette année un peu folle, les élus, notamment de la Mairie, qui ont fait tout leur possible à chaque étape, les particuliers qui ont fait des dons, l'IMF et ses étudiants qui ont géré toute la communication et ont créé le logo... Mais surtout, il a tenu à remercier les artisans qui ont accompli le miracle de faire les travaux en trois semaines, et bénévolement ! Vendredi soir, Denis Morandea a pu remettre symboliquement

les clés de "L'Inattendu" à son fil Paul-Gabriel, qui sera l'un des bénéficiaires de ce projet, et à cause de qui toute l'aventure est née...

"L'Inattendu" a été créé pour proposer une solution alternative aux jeunes majeurs atteints de handicap mental : ils assureront les tâches de commis de cuisine, encadrés par un vrai chef de cuisine, et le service en salle, avec des bénévoles. L'association Paul & Co, qui gère le lieu, installé dans l'ancienne pâtisserie Martichon, espère pouvoir accueillir 10 à 20 jeunes à temps partiel.

Pour de nombreuses familles, en plus de trouver une solution pour leurs enfants, c'est aussi une grande avancée humaine :

« On va être là en cœur de ville, pour aider ces jeunes que la société voudrait souvent mettre de côté, à trouver leur place au cœur des autres habitants ».

"L'Inattendu" sera ouvert à partir de ce mercredi, le midi seulement, du mardi au samedi, au 54, rue des Halles.

Lydie MALLET



Denis Morandea, très ému, a tenu à expliquer les enjeux de ce projet fou avant de remercier tous ceux qui en ont permis la réalisation.

Une cuisine saine et urbaine

C'est Agnès Cézanne qui sera aux fourneaux. Cette chef de cuisine, amie de la famille, est aussi à l'origine du projet de "L'Inattendu". Selon Denis Morandea, elle allie compétences professionnelles et « cette capacité d'être une maman indispensable à ce genre de projet ». Ce sera une cuisine simple à base de salades, soupes et tartes avec des croque-monsieur revisités : « Avec du vrai pain et on va jouer avec les ingrédients, on pourra y ajouter de la compotée d'oignon ou du foie gras pour Noël ». Il y aura aussi un plat complet, la suggestion du jour, en fonction des pro-



Agnès Cézanne, chef de cuisine au grand cœur, prévoit des recettes inventives.

duits de saison. Pour les samedis, l'association prévoit la présence de cuisiniers bénévoles avec

des thématiques, et espère bien obtenir la venue de quelques grands chefs pour des ateliers.



Un lieu magnifique pour ce petit restaurant chaleureux et solidaire en plein centre-ville.