

Itinéraire gastronomique handi-bienveillant en région Auvergne-Rhône-Alpes



Dégustation lors
d'une balade gour-
mande organisée
par Lyon Food Tour.

© LYON FOOD TOUR

VALLÉE DE LA
GASTRONOMIE
FRANCE

Rosette, fromages, vins, tarte aux pralines, pâte en croûte, saucisson brioché, ravioles, andouillettes, quenelles, cervelle de Canut, caillette, Chartreuse, macarons, nougats de Montélimar, chocolats, gâteau de Saint-Genix... Voici un petit échantillon des nombreux ingrédients qui composent la riche palette gastronomique de la région Auvergne-Rhône-Alpes. C'est sous cet angle, associé à la culture mais aussi au bien-être et à la curiosité, que nous avons décidé cette fois-ci de vous faire entrevoir les richesses de cette région. Car au-delà des plaisirs gustatifs, la gastronomie est aussi un excellent outil pour découvrir et comprendre l'histoire de certains lieux emblématiques.

Ce qui rend également la gastronomie si particulière, c'est qu'elle est susceptible de faire appel à chacun de nos sens, et qu'en cela chacun peut y être sensible à sa manière, quelle que soit sa condition.

Qu'il s'agisse de déguster une spécialité sucrée ou salée, de humer les saveurs d'un plat de grand chef ou d'une planche de charcuterie, de contempler un dressage parfait ou une création géante en chocolat, d'entendre et de ressentir le craquement délicat d'une pâtisserie sous son palais, de toucher, sans les voir, les différents aliments d'une assiette pour en deviner le contenu... Autant d'expériences auxquelles nous vous invitons à prendre part à travers les pages de ce dossier réalisé en partenariat avec Auvergne-Rhône-Alpes Tourisme. Engagée depuis de nombreuses années dans une démarche handi-bienveillante, cette structure est, tout comme nous, convaincue que l'univers gastronomique est un domaine qui peut être accessible à tous, pourvu que l'on veuille à mettre en place, en amont, les adaptations nécessaires à sa découverte.

Ainsi, nous avons choisi de mettre en valeur ici des

La Vallée de la Gastronomie - France® : Le 1^{er} voyage gourmand à la décou- verte des richesses territoriales

La Vallée de la Gastronomie - France® est une destination unique en son genre, créée pour faire voyager les sens ! S'étendant sur 620 km tout au long des vallées de la Saône et du Rhône jusqu'à la Méditerranée, elle dévoile une diversité de terroirs au service d'un patrimoine gastronomique et viticole qui a contribué à construire la réputation de l'art de vivre à la française, reconnu par l'inscription du Repas Gastronomique des Français au patrimoine immatériel de l'UNESCO.

Elle propose aux voyageurs une immersion au cœur de 315 offres gourmandes : de l'exploration des cépages singuliers aux coulisses de l'artisanat régional, en passant par des repas d'exception. Cette destination gourmande est un savant mélange de partage, de convivialité et de générosité, la recette idéale pour faire voyager ses sens et faire des rencontres avec des hommes et des femmes animés par la passion de leur métier.

Pour en savoir plus, rendez-vous sur :

<https://www.valleedelagastronomie.com/>

acteurs locaux qui, tout en valorisant les produits régionaux, œuvrent pour l'accessibilité de tous aux plaisirs culinaires et à tout ce qui les entoure, à commencer par la vie sociale, la culture et les loisirs. Nous avons également souhaité

mettre en avant des structures qui, toujours dans le secteur de la gastronomie, agissent pour l'insertion professionnelle des personnes en situation de handicap en leur proposant un environnement de travail adapté à leurs besoins. ♦

Food Tours : Des promenades gastronomiques au cœur de Lyon

Découvrir la ville de Lyon, son histoire, sa culture, et ses recoins insolites à travers ses spécialités gastronomiques : tel est le concept alléchant proposé par les deux spécialistes des Food tours lyonnais que nous souhaitons vous présenter ici.

Praline et Rosette : Des Mères Lyonnaises aux Halles Bocuse



La charcuterie lyonnaise, un incontournable des Food tours de Praline et Rosette.

« Régaler vos papilles dans une ambiance chaleureuse et détendue avec une pétillante accompagnatrice » : C'est la promesse faite par « Praline et Rosette », structure qui propose trois types d'escapades gourmandes.

Parmi les parcours de visite disponibles : **Very gone trip** : une balade de 2h30 à 3h à la découverte des

spécialités sucrées et salées de Lyon et sa région. Tout en vous cultivant sur l'histoire de la gastronomie lyonnaise, vous pourrez compter sur les guides pour répondre à toutes vos questions et percer certains mystères locaux : « Qui sont les Mères Lyonnaises ? Qu'est-ce que la cacahuète lyonnaise ? Comment est faite la qu'nelle ? Dois-je avoir peur de la cervelle de canut ? ». Selon la formule choisie (petite faim ou grande faim), vous pourrez notamment déguster de la rosette, de la tarte aux pralines et de la cervelle de canut.

Choco'Lyon : une balade de 3h30 dédiée au chocolat sur la presqu'île lyonnaise, avec des haltes culturelles, des pauses gourmandes chez des commerçants, et des animations : dégustation à l'aveugle, visite de l'atelier de fabrication d'un chocolatier...

Tour des Halles : une visite commentée de 2h des Halles Paul Bocuse, lieu de référence de la gastronomie lyonnaise. Outre de nombreuses explications et anecdotes sur les traditions et spécialités culinaires de la région lyonnaise, les participants profiteront de découvertes et de dégustations sur les stands de huit commerçants partenaires.

Des visites sur mesure sont également proposées aux personnes qui auraient des souhaits ou des besoins particuliers.

Concernant l'accessibilité des visiteurs en situation de handicap :

- Sauf demande particulière, chaque balade se déroule en petit comité avec un maximum de 10 à 12 personnes, ce qui peut rassurer les visiteurs qui craignent la foule ou la promiscuité.
- La balade dans les Halles est totalement accessible aux personnes en situation de handicap moteur, et la balade Very Gone Trip - Grande faim peut facilement être adaptée dès lors que la situation de handicap est signalée au moment de la réservation.
- Pour tout autre type de handicap, vous pouvez contacter « Praline et Rosette » pour savoir si des adaptations sont possibles et/ou nécessaires. ♦

Contact et informations :

Site web : www.pralineetrosette.fr

Mail : contact@pralineetrosette.fr

Tél. 06.14.50.52.81

Lyon Food Tour : Rencontrez les commerçants locaux et goûtez leurs spécialités

Que vous soyez lyonnais ou non, il y a forcément des anecdotes insolites et des recoins confidentiels de la ville que vous ne connaissez pas encore ! « Lyon Food Tour » vous propose de les découvrir d'une manière originale à travers une promenade gastronomique dans deux lieux emblématiques : le Vieux Lyon et les Halles Bocuse. Accompagné d'un guide local, vous alternerez ainsi temps culturels et dégustations d'exception tout en allant à la rencontre des artisans locaux.

Parmi les formules proposées :

- **Vieux Lyon 4h et Vieux Lyon 3h** : Selon la formule choisie, vous pourrez déguster, entre autres, un plateau de fromages régionaux avec verre de vin blanc,

une ardoise de charcuteries locales avec verre de vin rouge, des Lyonnaises au sein d'un authentique bouchon lyonnais, des bières artisanales lyonnaises et chocolats grands crus, une tarte praline « fait maison » avec boisson chaude ou fraîche « maison ».

- **Halles Bocuse** : une visite guidée de 2h où votre guide vous dévoilera « toutes les facettes et secrets de ce lieu incontournable lyonnais ». Parmi les dégustations prévues : Fromages de la maison MONS, charcuterie de la maison BOBOSSE, huîtres de chez MERLE, chocolats de la maison RICHART, dégustations de vins à chaque mets.

En termes d'accessibilité :

- Les participants apprécieront les visites en petit groupe (pas plus de 12 personnes à la fois) et les temps de marche modérés - itinéraires de 2.5 km au maximum.
- Si les pavés et les traboules des visites gourmandes du Vieux Lyon rendent difficile l'accès aux personnes à mobilité réduite, en revanche, la visite gourmande des Halles de Lyon Paul Bocuse est facilement accessible à tous.
- En cas de demande spécifique liée à un handicap, il est bien sûr possible de contacter les membres de « Lyon Food Tour » pour demander si des adaptations sont possibles. ♦

Contact et informations :

Site web : <https://lyonfoodtour.com>

Tél. 06 50 98 39 49

Mail : contact@lyonfoodtour.com



Un commerçant présente ses fromages.



Palais des bonbons, du nougat et des souvenirs : Une immersion ludique au royaume du sucre

Nous avons échangé avec Guy Spacialbelli, créateur et propriétaire du Palais des bonbons, du nougat et des souvenirs, situé à Montélimar.

Le Palais du Bonbon, du Nougat et des Souvenirs, qu'est-ce que c'est ?

C'est une invitation à découvrir l'histoire, la fabrication et l'utilisation du sucre et des bonbons en parcourant différentes salles d'exposition. L'une d'elles est dédiée au chocolat et fait référence à Valrhona, célèbre marque locale. Une autre est consacrée au sirop d'érable et à ses produits dérivés. Les expositions sont composées de panneaux explicatifs, d'objets, de sculptures, et de salles de cinéma, dont une où vous pouvez suivre tout le parcours d'une canne à sucre jusqu'à sa transformation en morceau de sucre. La visite permet également de voir comment est produit le nougat et d'assister à sa fabrication en direct, sachant que Montélimar, ville où est situé le Palais, est la capitale de ce bonbon à base de blanc d'œuf, de miel et d'amande.

À ne pas manquer par ailleurs, la ruche vivante placée à l'intérieur du Palais. Celle-ci permet d'observer l'activité des abeilles sans risque et sans les déranger - elle est transparente et comprend un tube qui la relie à l'extérieur pour laisser entrer et sortir librement les insectes.

Les visiteurs pourront aussi accéder à notre restaurant, et, bien sûr, à notre magasin de 250m² où ils trouveront le nougat

de Montélimar, les bonbons anciens, de la guimauve, les gâteaux de bonbons, les sucettes, les bonbons des années 1980, le chocolat Valrhona, du miel et des produits provençaux.

Le Palais est-il accessible aux personnes en situation de handicap ?

Il y a un grand parking couvert avec des places réservées

aux personnes à mobilité réduite (PMR) près de chaque entrée. Tout au long de la visite, les passages sont larges et il n'y pas de marches. Les toilettes sont accessibles. Les parcours de visite sont fléchés et les différents éléments (panneaux explicatifs détaillés, objets, images...) permettent à chacun de faire la visite à son rythme, en passant davantage de temps sur les supports qui lui conviennent le mieux selon la nature de son handicap. Les accompagnateurs peuvent également s'appuyer sur ces supports pour adapter la visite. Nous recevons beaucoup de groupes venant de structures spécialisées (ESAT, CMPP, IME, ...).

Pratique

Palais des bonbons, du nougat et des souvenirs, 100 Rte de Valence, 26200 Montélimar.
Site web : <https://palais-bonbons.com/>
Tél. 04 75 50 62 66

Découvrir la fabrication du Beaufort à la Coopérative laitière du Beaufortain

Créée en 1961 par un groupe d'agriculteurs, la Coopérative laitière du Beaufortain est aujourd'hui le premier producteur de Beaufort avec un quart de la production nationale. Elle regroupe 184 agriculteurs, transforme près de 14 millions de litres de lait par an, et fabrique plus de 30 000 meules chaque année, stockées ensuite dans ses 41 caves d'affinage. C'est tout cet univers que vous pourrez découvrir à travers le parcours de visite mis en place par la coopérative pour expliquer le fonctionnement de la production, de A à Z, de ce célèbre fromage qui se présente sous la forme d'une meule pesant environ 40 kg !

Un circuit adapté au handicap

Le circuit de visite libre peut se faire aux horaires d'ouverture du magasin. Il comporte de nombreux outils pédagogiques pour petits et grands : film, maquette, panneau, vue sur la salle de fabrication... Objectif : rendre la visite dynamique et passionnante et permettre à tous de comprendre le fonctionnement de la filière, de l'agriculteur jusqu'au consommateur. Ces différents supports peuvent faciliter la visite des personnes en situation de handicap intellectuel. Par ailleurs, la visite est totalement accessible aux personnes en situation de handicap moteur grâce à des plans inclinés et un ascenseur pour monter à l'étage. Concernant le handicap auditif, des appareils d'aide auditive sont disponibles à l'accueil sur demande. Des fiches synthèses en braille sont également proposées aux personnes en situation de handicap visuel. Les toilettes sont accessibles. Quant au parking, il y en a un à proximité, ainsi qu'une place de stationnement réservée PMR au pied de la Coopérative.

Visites guidées, dégustations et ateliers

En complément de la visite libre, et moyennant un petit supplément, il est aussi possible de participer à une visite guidée des caves d'affinage ainsi qu'à des dégustations accompagnées de projections de films. Des ateliers pédagogiques sont proposés aux enfants de 3 à 16 ans, en groupe (scolaires, centres de loisirs...) et sur réservation préalable.

La Coopérative du Beaufortain dispose de la marque Tourisme et handicap pour les quatre familles de handicap.

Pratique

Coopérative laitière du Beaufortain, 234 Av. du Capitaine Bulle, 73270 Beaufort
Site web : www.cooperative-de-beaufort.com
Tél. 04 79 38 33 62



La Coopérative laitière du Beaufortain.



Table en braille : Manger dans le noir au comptoir de JOA

Depuis sa création en 2008, le Groupe JOA a 2 ambitions :

la première, changer le regard du public sur l'univers des casinos, et la deuxième, faire de ses établissements de véritables destinations de loisirs. Et dans son restaurant situé dans la cité internationale de Lyon 6e, le patron propose, en plus des activités de loisirs (cinéma, bowling, discothèque, restaurant, escape game) une expérience unique puisqu'il s'agit d'un dîner dans le noir, à La Table en Braille. Ce concept de dîner dans le noir est né il y a 15 ans, développé par le groupe Ethik Investment. Il est repris ici avec panache par Laurent, le chef de cuisine et créateur de la Table en Braille.

Le principe : un dîner dans le noir total servi par des personnes aveugles

Mais attention la qualité n'est pas oubliée, ici les plats sont soignés, c'est un vrai restaurant où l'accent est particulièrement porté sur le goût, et les odeurs, parties prenantes de cette expérience sensorielle. C'est une cuisine traditionnelle et raffinée autour de produits de saison, car même dans le noir, le chef veut vous faire partager son amour pour la bonne cuisine.

Toutes les précautions sont prises pour plonger dans le client dans un noir total et surtout les téléphones doivent être éteints. Généralement déstabilisés par la perte de repères, les clients s'accrochent à leurs autres sens, toucher, odorat, équilibre, ouïe et bien évidemment le goût.

Une expérience inoubliable

De l'avis de celles et ceux qui l'ont testée, cela reste une incroyable expérience. La sortie du noir est à la fois un moment de soulagement un grand moment de partage, où chacun échange librement sur ses ressentis, ses craintes et ses belles émotions. Certains sens ont pris le

dessus et l'évocation des plats fait naître d'incroyables réactions de surprises, car savoir ce que l'on mange sans le voir et sans se tâcher est particulièrement difficile (mais tout est prévu). Au niveau gustatif comme au niveau humain, c'est une expérience unique que nous vous recommandons !

LA TABLE EN BRAILLE
44 Quai Charles de Gaulle
69006 Lyon
Tél. 04 72 39 92 31
Site web : www.table-enbraille.fr



Découvrez tout le processus de fabrication du Chocolat Valrhona !

Cité du chocolat Valrhona : une expérience gour- mande unique autour des 5 sens à Tain-l'Hermitage

Crée en 2013, la Cité du Chocolat est aujourd'hui un lieu à l'architecture et au design recherchés de 2000m². Sa scénographie est basée sur une recherche d'interactivité entre les visiteurs, leurs 5 sens et les différentes animations proposées et son fil rouge est devenu naturellement le triptyque : « *Le goût, le geste et la matière* ». Le parcours de visite interactif et multi-sensoriel permet ainsi de découvrir les secrets du chocolat pour mieux le déguster. **Tous les espaces de visite sont accessibles par ascenseur.** L'ensemble du parcours et les animations ont été conçus de manière à être, le plus possible, accessibles aux personnes en situation de handicap (sensoriel, moteur ou cognitif). Des tablettes multimédias sont à la

disposition, gratuitement, des personnes malentendantes et malvoyantes (en Français) pour accéder aux contenus de la Cité du Chocolat sous format écrit ou « Voice over » (IOS). Tarif réduit pour le public en situation de handicap. En projet, l'adaptation des ateliers découverte pour les personnes en situation de handicap.

Informations pratiques :
La Cité du Chocolat Valrhona, 12 avenue du Président Roosevelt 26600 Tain-l'Hermitage.
Tél. 04 75 09 27 27
Mail : cite@valrhona.fr
Site web : www.citeduchocolat.com

Où se loger à proximité ? Poursuivez l'expérience gour- mande au cœur des vignobles de Crozes-Hermitage

La Ferme des Denis

À proximité de l'autoroute A7 (sortie 13) et de la Gare du TGV, la chambre d'hôtes la Ferme des Denis est située dans les vignobles réputés de la vallée du Rhône. Vous serez accueillis par Jacqueline et Jean-Pierre Sauvajon, la 20^e génération à vivre dans le domaine. Cette ancienne ferme du 15^e siècle à l'abri d'une cour intérieure fermée dispose de 5 chambres dont une accessible aux personnes à mobilité réduite.

La Ferme des Denis, 18 Champ du Beaume, 26600 Chanas-Curson.
Tél. 04 75 07 34 11
Mail : Site web :
ferme.des.denis@wanadoo.fr
www.lesdenis.com

Le Château de Collonges

Situé au cœur de la Vallée du Rhône et des Coteaux de l'Hermitage, le Château de Collonges accueille des séjours individuels et collectifs. 33 chambres de 1 à 4 lits pour une capacité d'hébergement de 79 lits dont 4 chambres adaptées. L'enfant ou l'adulte déficient intellectuel et/ou en situation de handicap physique profitera, au Château de Collonges, d'une infrastructure adaptée.

Château de Collonges, International Hainaut Tourisme, 2200 Route de Châteauneuf de Galaure, 26260 Saint-Donat-sur-l'Herbasse
Tél. 04 75 45 44 55
Mail : slejoly@ihtourisme.fr
Site web : www.ihtourisme.be ◆

Etic et Croq : Déguster des produits régionaux au cœur de la Cité de la Chaussure



L'entrée d'Etic et Croq avec Jean-Luc Chorier, président de l'Adapei 26 et Fabienne, responsable du snack.

Jean-Luc Chorier, président de l'Adapei 26, nous présente le snack Etic et Croq situé à l'entrée de la Cité de la Chaussure, à Romans.

Pouvez-vous vous présenter en quelques mots ?

Jean-Luc Chorier, 61 ans, je suis tombée dans le handicap quand j'étais petit parce que j'avais une tante qui était trisomique. Je suivais donc mon grand-père - qui était l'un des premiers administrateurs de l'Adapei de la Drôme - lors des différents événements. Ensuite j'ai eu 3 enfants, dont Mélanie, qui est assez lourdement handicapée, et qui est en maison d'accueil spécialisée.

Lorsque qu'elle a pu intégrer une structure que nous avons créée, je me suis engagé au sein de l'Adapei de la Drôme pour être administrateur, président de secteur et, depuis 14 ans, président de l'ensemble de l'Adapei de la Drôme qui compte aujourd'hui 900 salariés et 50 établissements et services.

Pouvez-vous nous présenter le Snack « Etic & Croq » de l'Adapei 26 ?

Etic et Croq est un concept innovant, local et solidaire implanté dans un lieu emblématique, à savoir la Cité de la chaussure. Cela permet à l'Adapei de bénéficier d'une vitrine en centre-ville et de faire une insertion professionnelle bienveillante. Depuis longtemps, nous avons une classe d'Im pro - les

jeunes des IME de St-Just et de Romans - qui est intégrée au lycée hôtelier de Tain-L'Hermitage. Les élèves y apprennent le service, la restauration, la cuisine... Il faut ensuite qu'ils trouvent un travail, et un snack comme le nôtre peut leur fournir des débouchés, pour éviter d'être brusquement livrés dans le milieu ordinaire de la restauration. C'est un tremplin vers le milieu ordinaire.

Nous fabriquons les différents plats proposés dans un ESAT situé à 3km du snack, et où nous avons une cafétéria ouverte au public. Puis c'est une voiture électrique gérée par un travailleur en situation de handicap qui livre, tous les jours, les repas qui seront vendus au snack. Il y a une continuité. D'ailleurs, l'entretien des locaux et également réalisé par une équipe de l'ESAT.

Pouvez-vous nous parler des personnes qui travaillent au sein d'Etic et Croq ?

Il y a en permanence 3 personnes qui travaillent au snack. Fabienne, professionnelle de la restauration, est responsable du snack. Lorsqu'elle a fait sa formation au sein de nos ESAT, elle a été séduite par l'accompagnement de ces personnes.

L'équipe est aussi composée de Nathalie, une jeune apprentie en situation de handicap avec qui nous avons signé une convention en lien avec le CFA d'Annonay - qui prépare les jeunes aux métiers de bouche. Cette convention prévoit qu'au lieu de faire son apprentissage en 2 ans, elle le fait en 3 ans. Cela lui permet d'apprendre le métier comme les autres, mais à son rythme, notamment pour toute la partie théorique, qui est pour elle la plus difficile. C'est une excellente manière d'adapter son apprentissage à son handicap.

Le troisième poste est occupé par un travailleur de l'ESAT. Nous tournons avec 8 personnes différentes car ces places sont très demandées. D'autre part, quand Nathalie est en formation au CFA, une deuxième personne de l'ESAT vient la remplacer.

Au total, le snack mobilise une dizaine de personnes car nous avons aussi une équipe qui prépare, au sein de l'ESAT, les différents plats.

Pourriez-vous citer quelques-uns des plats au menu ?

Tout en travaillant avec des partenaires locaux, nous axons notre offre sur les produits régionaux, auxquels nous donnés des noms

évocateurs : le Croq Romanais, le Croq Inclusif... Nous proposons également des produits régionaux typiques : la caillette - pâté de porc aux herbes ; le gratin de ravioles ; un chausson fourré à la caillette et au vin ; et bien sûr la pogne (brioche) et le gâteau de Saint-Genix. Nous faisons aussi des croustwiches : le client choisit le pain qu'il souhaite (maïs, complet, céréales, pain blanc...), ainsi qu'une réglette d'aliments pour garnir son pain. À partir de l'année prochaine, nous vendrons également des glaces fabriquées dans la Drôme par les frères Gemelli, qui créent des glaces avec des produits complètement locaux et naturels, certaines sont même sans sucre, pour les personnes diabétiques.

Nous sommes ouverts de 10h à 16h, du mardi au samedi.

Souhaitez-vous ajouter quelque chose ?

Nous avons ouvert le 25 février 2021 et pour le moment nous ne rentrons pas dans nos frais, nous devons nous pérenniser. Nous n'avons pas de financement de l'ARS pour le snack, donc nous devons nous occuper nous-mêmes de trouver des fonds et des partenaires. Nous avons d'ailleurs comme partenaires Valrhona et la Fondation Valrhona.

D'autre part, nous envisageons de créer avec des autocaristes un circuit touristique des cités qui engloberait la Cité de la Chaussure, la Cité de la Raviole, la Cité de la Pogne... et au milieu duquel les visiteurs pourraient déguster un menu régional au snack.

Nous voulons aussi mettre en place un système de crêpes suspendues sur le modèle du café suspendu - possibilité de payer un peu plus pour offrir à manger à une personne qui en a besoin.

Le restaurant est-il accessible aux personnes en situation de handicap ?

Totalement. Le snack est en rez-de-rue, il n'y a pas de marche, les trottoirs font 6 m de large et nous avons une terrasse installée dessus. Les toilettes sont accessibles tout comme celles de la Cité de la Chaussure. Le parking de la Cité est en étage mais il y a un ascenseur qui mène au niveau 0.

Nous pouvons accueillir des groupes sans problème, il faut juste nous prévenir à l'avance si c'est un très grand groupe. ♦

Plus d'infos sur :

<https://www.facebook.com/EticetCroq>

EAG Pâtisseries : Œuvrer pour l'insertion professionnelle tout en valorisant les produits gastronomiques locaux



L'un des coffrets gourmands proposés par EAG Pâtisserie.



EAG met le chocolat à l'honneur lors des fêtes de fin d'année.

Nous avons échangé avec Gilles Cochet, gérant de l'entreprise adaptée EAG Pâtisserie, située à Voiron, en Isère. Il nous présente le fonctionnement de cette entreprise mais également les différences prestations et produits qu'elle propose aux particuliers et professionnels.

Pouvez-vous nous présenter EAG Pâtisserie ?

EAG pâtisserie, c'est une entreprise de pâtisserie artisanale qui a deux spécificités : c'est une SCOP, Société Coopérative et Participative, et une entreprise adaptée (EA). Notre objectif est de permettre une meilleure insertion professionnelle des personnes en situation de handicap à travers notre structure.

Aujourd'hui nous comptons 6 salariés en situation de handicap, dont un jeune apprenti que nous venons d'intégrer. Ils ont principalement un handicap moteur ou sensoriel, sauf pour ce jeune apprenti, Gaël, qui lui est autiste Asperger, et pour qui nous avons mis en place un accompagnement supplémentaire par le biais de l'Agefiph et de Pôle Emploi. C'est une nouveauté pour nous mais cela nous permet d'apprendre à travailler sur l'adaptation de nos locaux et de nos instructions. Il y a donc des personnes extérieures qui viennent nous accompagner dans cette démarche et accompagner Gaël, qui débute un CAP de deux ans avec l'IMP de Bourgoin. Il fait partie de l'AFIPH, associa-

tion voironnaise et grenobloise où des personnes ayant une compétence viennent aider à l'encadrement de personnes en situation de handicap qui en ont besoin.

À qui s'adresse votre offre ?

Nous travaillons principalement avec de grandes entreprises : Rossignol, l'Établissement Français du Sang, Enedis, Paraboot, Arkema et Groupama par exemple. Nous avons un périmètre assez étendu : Lyon, Chambéry, Grenoble... Ceci dit, notre offre peut s'adresser aussi bien aux professionnels qu'aux particuliers, ainsi qu'aux associations et collectivités locales.

Du fait de notre statut d'entreprise adaptée, des responsables d'entreprises se tournent parfois vers nous pour réduire leur contribution Agefiph ou pour faire un geste social si leur obligation d'emploi est déjà atteinte.

Que proposez-vous ?

Nos clients peuvent commander auprès de nous des plateaux repas froids ou chauds, des buffets, des petits déjeuners, des collations, des brunchs, chauds, froids, sucrés, salés... et ce pour différents événements : inaugurations de locaux, départs en retraite, réunions, anniversaires, mariages etc. Cela peut se faire pour de petits regroupements - de 20 à 30 personnes - mais aussi intervenir pour des événements plus conséquents. Nos équipes peuvent également assurer le service. Nous nous adaptons à chaque demande.

Nous proposons des nouveautés en

permanence et nous privilégions les produits locaux, notamment la Chartreuse, qu'on ne trouve que dans notre région, et les spécialités qui s'y rattachent : cake à la Chartreuse, Larmes de moines... Par ailleurs, cette année, nous avons accentué notre démarche sur les chocolats de Noël et de Pâques, en investissant dans du matériel de plus gros volume. C'est lié aussi à la crise du Covid, qui nous a amenés à faire beaucoup plus de coffrets festifs, garnis avec des produits 100 % locaux : chocolats, pain d'épices, meringues, macarons...

Quelle zone géographique couvrez-vous ?

Nous travaillons à Lyon, à Grenoble, un petit peu en Savoie, à Chambéry, à Cognin, à Aix-les-Bains, dans le pays voironnais... Pour les commandes plus lointaines, il est possible d'organiser des livraisons, y compris avec des caisses isothermes, ce que nous avons déjà fait pour des sites basés à Paris.

Souhaitez-vous ajouter quelque chose ?

Il y a eu des moments difficiles depuis le début de la crise sanitaire, mais aujourd'hui nous pensons être sur le bon chemin car nous avons beaucoup de demandes de prestations depuis les derniers mois, et également beaucoup de contact avec des acteurs locaux et la mairie pour que l'on travaille ensemble, notamment pour le Téléthon qui doit avoir lieu début décembre. ♦

Pour en savoir plus sur EAG Pâtisserie, rendez-vous sur : <https://eag-patisserie.fr>

Capucine et Gaston, le traiteur agréé EA de l'Économie Sociale et Solidaire

« Capucine et Gaston » est le premier traiteur, restaurant boutique, qui produit et commercialise des plats bio et locaux en bocaux avec pour mission d'accompagner et former des jeunes en situation de handicap. Tout est préparé dans la cuisine laboratoire du restaurant par le Chef Christophe Guiseppin et sa seconde, Sophie. Ils sont aidés par quatre jeunes salariés en formation en cuisine et deux autres en salle, boutique et livraison.

La volonté de créer un projet intelligent

Jean-Christophe Guidollet, le fondateur, a créé « Capucine et Gaston » pour donner une dimension humaine et sociétale à sa carrière. Guidé par sa sensibilité envers les personnes défavorisées et l'humain plus généralement, il contribue aujourd'hui à l'accompagnement, à la formation et à l'insertion de jeunes publics porteurs de handicaps éloignés de l'emploi.

Le handicap au cœur de Capucine et Gaston

« Capucine et Gaston » travaille étroitement avec Sésame Autisme Aura. Tous

les encadrants ont été formés à l'AFEST* par l'Association « La Famille de Capucine et Gaston » et sont tuteurs-formateurs en situation de travail. Ils utilisent le dispositif innovant « ZERO BARRIER » pour structurer, tracer et valoriser les montées en compétence des jeunes qui se préparent, en travaillant, à l'obtention de certifications professionnelles.

Le bocal de chef au grand cœur

Crumble de légumes au bleu du Vercors, poulet façon Orloff avec ses courgettes sautées, moussaka et son riz basmati, tartelette au chocolat noir, tartes tatin salées ou sucrées... Une véritable cuisine de chef en bocal avec les saveurs des bons plats fait maison.

La gamme actuelle se compose de 14 entrées, 18 plats et 10 desserts.

Tous les produits sont issus de l'Agriculture Biologique et de saison en privilégiant les fournisseurs locaux et les structures sœurs du handicap et de l'insertion. Les bocaux sont sans colorant, sans conservateur, ni additif, ni arôme artificiel pour une cuisine de qualité, saine et responsable.

CAPUCINE & GASTON
Traiteur Bio et Social par conviction



Leur durée de conservation est de plusieurs années. Alors laissez-vous tenter, à consommer sur place ou à emporter. ◆

Capucine et Gaston

14 place des Docteurs Charles et Christophe Mérieux - 69007 Lyon

Tél. : 04 81 06 03 06 -

bonjour@capucineetgaston.fr -
www.capucineetgaston.fr

*(Action de Formation en Situation de Travail).

Ouverture d'un Café Joyeux à Lyon



« Café Joyeux » est une entreprise de restauration rapide qui emploie des personnes en situation de handicap, principalement atteintes par une trisomie 21 ou un trouble du spectre autistique. Initialement fondée à Rennes fin 2017, l'entreprise a ouvert plusieurs

cafés depuis, dans différentes villes de France.

L'objectif qui a guidé la création des Cafés Joyeux est de permettre à des personnes majoritairement trisomiques ou ayant des troubles cognitifs d'obtenir un véritable travail rémunéré, fixe, gratifiant et si possible dans un centre-ville ou au sein d'une entreprise privée classique - mais surtout hors du secteur protégé traditionnel. Les personnes en situation de handicap qui sont recrutées dans les « Cafés Joyeux » sont affectées au service, à la caisse, et aux cuisines en fonction de leur appétence et de leurs capacités.

Les Cafés Joyeux ont été imaginés par un couple, Yann

et Lydwine Bucaille Lanrezac. Tous deux affirment que l'idée leur est venue après que Yann Bucaille ait rencontré une personne autiste qui lui a demandé un travail tout en déclarant qu'il voulait « être utile ». L'un des principaux buts du projet est de changer le regard de la société sur le handicap en le rendant visible dans un milieu ordinaire, alors que les personnes handicapées sont souvent « invisibles ». D'où l'importance d'implanter les « Cafés Joyeux » dans des lieux très fréquentés, et très concurrentiels en termes d'offre de restauration. Et comme cela se fait de plus en plus, les cuisines sont ouvertes aux regards des clients, qui peuvent ainsi voir le

service de cuisine se dérouler sous leurs yeux.

Lyon est la prochaine ville sur la liste des lieux d'implantation et bien sûr cela se fera en centre-ville, dans le 2^e arrondissement. L'ouverture qui a été reportée à plusieurs reprises est prévue pour la 3^e semaine de novembre. Nous prenons le pari qu'il connaîtra le même succès que ses coreligionnaires. ◆

NB : Café Joyeux est labellisé « entreprise solidaire d'utilité sociale ». Les salariés bénéficient d'aménagements de la durée du travail, ajustée à leur niveau de fatigabilité.

Plus d'infos sur :

www.cafejoyeux.com/fr

Maison Chapoutier à Tain, Du vin et du cœur pour tous

L'un des grands crus proposés par la Maison Chapoutier.



Chapoutier est l'un de grands noms du vin de la vallée du Rhône nord. Créée en 1808, à Tain l'Hermitage, cette entreprise familiale est aujourd'hui un négociant et un producteur présent sur de nombreuses tables en France et dans le monde. En 1990, Michel Chapoutier prend les rênes de l'entreprise et met en place la culture par biodynamie, l'un des courants fondateurs de l'agriculture biologique. En 1998, la maison achète son premier vignoble en Australie. Aujourd'hui, Chapoutier exploite 483 hectares de vignes et exporte dans 115 pays.

Parmi les principales appellations de la maison : le Croze Hermitage, Cornas, Côte du Rhône... Chapoutier est connu grâce à ses sélections parcelaires, dont l'Hermitage blanc et rouge représente le haut de gamme, et ses vins se retrouvent sur les tables de grands restaurants étoilés ainsi que des Halles telles qu'à Charbonnières, Troyes, Nancy, Lyon et Avignon.

Dégustations et visites des vignes

La maison mère se trouve à Tain-l'Hermitage où l'on peut venir déguster les vins et

visiter les vignes. On y trouve aussi un pôle d'œnotourisme et l'école M. Chapoutier qui propose des ateliers de dégustation, mets et vins, et différentes prestations pour les entreprises. Concernant le handicap, la maison est déjà sensibilisée par la présence d'un collaborateur en fauteuil roulant. Le caveau est de plain-pied et un ascenseur permet de desservir toutes les salles. La maison accueille de temps à autre des groupes de personnes autistes ou touchées par la trisomie, en relation avec l'association Terre de Sienne.

Un hommage à Maurice de La Sizeranne, fondateur de l'Association Valentin-Haüy

Une particularité : toutes les étiquettes des bouteilles sont imprimées en braille. Cette pratique date de 1996, en hommage à Maurice de La Sizeranne, fondateur de l'Association Valentin-Haüy au service des aveugles et des malvoyants, qui était aussi propriétaire d'une parcelle d'Hermitage, laquelle fût rachetée

par la Maison Chapoutier au début du 19^e siècle. C'est aussi une manière de rendre le monde du vin accessible au plus grand nombre. Par ailleurs, des visites avec traducteur LSF sont organisées pour les personnes déficientes auditives. L'accueil des personnes en situation de handicap est habituel et il est même proposé aux personnes en fauteuil roulant de visiter une partie des vignes sur le fauteuil électrique « Benur » qui évite tout transfert. Un parking PMR est prévu dans la cour.

Pour bénéficier d'une visite aussi gustative qu'instructive, nous vous conseillons de prendre rendez-vous. Vous aurez un sommelier en votre compagnie durant une heure et demi.

À noter que la Maison Chapoutier organise depuis 1994 les vendanges du cœur dont le produit est destiné aux dons de moelle osseuses et à l'Établissement Français du Sang (600 K€ depuis 1994). ♦

Caveau Chapoutier
18 Avenue Dr Paul Durand,
26600 Tain-l'Hermitage.
Tél. 04 75 08 28 65

Guigal, 4 maisons, 15 appellations, accessibles à la dégustation



Le Caveau de la Maison Guigal.

Pouvez-vous nous présenter la Maison Guigal et ses particularités ?

Le Domaine Étienne Guigal fut fondé en 1946 par Étienne Guigal à Ampuis, au cœur de l'appellation Côte-Rôtie, à la suite d'une vingtaine d'années au sein des Etablissements Vidal-Fleury, la plus ancienne maison de la Vallée du Rhône Nord qui soit encore en activité aujourd'hui.

En 1961, Marcel Guigal prend la direction de la Maison aux côtés de son père, frappé brutalement de cécité totale. En 1975, naquit leur fils Philippe, aujourd'hui œnologue de la maison. Accompagné de

son épouse Ève, il représente la troisième génération et poursuit l'œuvre familiale au service des Grands Vins de la Vallée du Rhône.

Depuis 1946, travail et persévérance ont porté leurs fruits. C'est en 1995 que la famille fit l'acquisition du célèbre Château d'Ampuis, haut-lieu historique et œnologique, situé en bord de Rhône, dont la longue histoire est directement liée à l'Appellation Côte-Rôtie. Depuis l'été 2003, le Château abrite la Tonnellerie de la Maison Guigal.

Depuis 17 janvier 2020, la maison a fait du Caveau du Château un lieu d'accueil pour les particuliers, destiné à porter les vins des quatre maisons de la famille Guigal.

Que peut-on découvrir ou acheter au Caveau du Château et dans quelles conditions est-il possible de le visiter ?

Le Caveau du Château présente une cinquantaine de références sur 15 appellations en Vallée du Rhône Nord et Sud. Une large sélection de vins blancs, rosés, rouges et même un vin doux naturel. La bâtisse abrite un espace muséal, en accès libre pour les clients ayant réservé une dégustation au préalable, musée qui présente une partie de la collection privée de la Famille Guigal d'objets liés à la viticulture, à l'œnologie et à la dégustation du vin au travers notamment de pièces antiques utilisées de la symposium. Il s'agit aussi du lieu de dégustation pour les particuliers, où plusieurs forfaits de dégustation sont proposés avec des tarifs variant selon le nombre de vins dégustés et les cuvées sélectionnées.

Une visite partielle du domaine est-elle possible ?

En complément des dégustations, les clients peuvent réserver une visite du domaine E.Guigal, ainsi qu'une découverte de deux parcelles emblématiques de Côte-Rôtie.

Les caves peuvent être visitées par les personnes à mobilité réduite puisqu'elles sont équipées d'ascenseurs. Les visites de la vigne se font quant à elles en véhicule. Le Caveau du Château est lui aussi entièrement accessible aux personnes à mobilité réduite.

Dans quelle mesure pouvez-vous accueillir des personnes sourdes ou déficientes visuelles ?

Les dégustations peuvent tout à fait être dispensées aux personnes sourdes grâce à la mise à disposition des fiches techniques pour accompagner la dégustation, ou déficientes visuelles de par la présentation orale de l'animateur de dégustation.

Pratique

Le Caveau du Château est ouvert toute l'année, du lundi au dimanche matin en saison haute (avril-octobre) et du lundi après-midi au samedi en saison basse (novembre-mars). Plusieurs forfaits de dégustations sont disponibles. ◆

Le Caveau du Château

6, Route de la Roche, 69420 AMPUIS

Flocons de sel à Megève, le restaurant étoilé handiacceuillant

À Megève, en Haute-Savoie, se situe le restaurant « Flocons de Sel », dirigé par le chef triplement étoilé Emmanuel Renaut. Sur proposition de la Région Auvergne-Rhône-Alpes, il a accepté en février dernier, au moment du confinement, de réaliser une vidéo de recette en ligne avec Martin, un jeune sourd. Cette vidéo, comme celles de 6 autres chefs, est toujours en ligne sur la Chaine YouTube de la Région Auvergne-Rhône-Alpes. « J'étais ravi de pouvoir faire cette recette en visio avec Martin. J'ai trouvé que l'idée était très bonne et Martin a été super. Ce fût un réel plaisir de partager ce moment », a ainsi déclaré Emmanuel Renaut.

Parlez-nous de l'historique de votre établissement.

Flocons de Sel, au Leutaz, existe depuis 12 ans maintenant, mais j'ai commencé il y a 20 ans dans le village de Megève où se situe toujours mon restaurant, le Flocons Village. Aujourd'hui, nous proposons donc l'hôtel Relais & Châteaux, le restaurant triplement étoilé Michelin, le Spa, sur la route du Leutaz, et le Chalet Le Forestier sur les pistes. Flocons de Sel est un restaurant haut de gamme gastronomique qui met en valeur les produits de montagne au fil des saisons. Je propose donc une gastronomie qui permet d'aller à la découverte des produits locaux, et du coup des producteurs locaux.

Quelle spécialité conseillez-vous à une personne qui vient pour la première fois ?

« Il n'y a pas vraiment de spécialités... j'aime faire découvrir



Emmanuel Renaut, chef triplement étoilé du restaurant Les Flocons de Sel.

par exemple les poissons du Lac Léman de mon ami Eric Jacquier, tout autant que de faire déguster un plat avec nos légumes de saison (topinambour, chou rave...) ».

Votre établissement est-il adapté pour accueillir des personnes en situation de handicap ?

« Oui, bien sûr, il l'est et malgré la gamme du restaurant, nous accueillons régulièrement des personnes en situation de handicap, comme quoi il ne faut pas avoir d'à priori. Il est d'ailleurs possible pour une personne à mobilité réduite de stationner juste devant l'entrée ». ◆

Pratique

Flocons de Sel

1775 Rte de Leutaz

74120 Megève

Tel. 04 50 21 49 99

Site web :

www.floconsdesel.com/fr