

Communiqué de presse

Paris, le 3 juin 2021

**Pour l'insertion de jeunes professionnels porteurs de handicaps :
le restaurant La Belle Etincelle ouvre enfin ses portes à Paris le 9 juin 2021 !**

La Belle Etincelle emploie des salariés atteints de déficiences cognitives, de troubles du spectre de l'autisme ou porteurs de Trisomie 21

Une initiative forte et solidaire pour la réouverture des restaurants

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

Porté par l'association Tremplin Extraordinaire, le restaurant *La Belle Etincelle* a le plaisir d'ouvrir ses portes le 09 juin 2021, dans le 15^{ème} arrondissement à Paris, après le report de son inauguration en octobre dernier en raison du contexte sanitaire.

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 60 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 atteints de déficiences cognitives, de 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.

Stéphane de Carvalho, Président 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 porteuses de TSA, dont 60.000 autistes. 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. « A l'heure de la réouverture des restaurants, 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, après avoir été contraints de repousser plusieurs fois l'ouverture. Je tiens à remercier chaleureusement nos partenaires et les membres de l'association Tremplin Extraordinaire qui nous soutiennent depuis les débuts du projet », conclut Stéphane.

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, Fondation Brageac et par François-Loïc Rousselon, son fondateur.

*** 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 actuellement limitée 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

Tataki de thon rouge mariné, vinaigrette aux épices, jeunes pousses et pickles
Velouté froid de courgette et feta, crème aux herbes, crouton à l'ail
Œufs basse température, asperges, crème d'oignons rouges, crumble de parmesan

Plats

Curry massaman de légumes, riz à la coriandre et ciboule, cacahuètes grillées
Paleron de bœuf braisé, tortillas, haricots rouges, avocat snacké, salade, pickles, sauce verte
Cabillaud croûte parmesan basilic, poivron en déclinaisons, sauce au basilic

Desserts

Pêche pochée à la verveine, panacotta chocolat blanc, émulsion verveine
Tarte chocolat caramel, crème légère au fromage blanc
Soupe de fraise, chantilly à la menthe, vinaigre balsamique réduit

Fourchette de prix :

19 euros : Plat seul
27 euros : Entrée – Plat ou Plat – Dessert
33 euros : Entrée – Plat – Dessert

Informations pratiques :

Adresse : 59 boulevard Pasteur, 75015 Paris

Ouverture :

- le midi du mardi au samedi
- le soir du jeudi au samedi

Horaires disponibles sur le site internet

Réservation par téléphone au 01 45 38 53 93

Réseaux sociaux

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 : 06.26.25.51.57

pmoutin@brunswickgroup.com

Clara Meysen

Tel : 06 34 27 13 64

cmeysen@brunswickgroup.com