

À Vannes, le restaurant collectif de l'Esat « Les Ateliers du Prat » ouvrira fin août



Publié par Anne Paulou le 21 juin 2022 à 20h00



Armand Eichler, président de l'Adapei 56 (deuxième assis en partant de la gauche), et Vincent Bonnel, directeur du Silgom (troisième assis en partant de la gauche), ont signé une convention dans la prévision de l'ouverture du restaurant collectif de l'Esat « Les Ateliers du Prat ». (Le Télégramme/Anne Paulou)

Le Silgom et l'Adapei 56 ont signé une convention, ce mardi 21 juin, pour le futur restaurant collectif de l'Esat « Les Ateliers du Prat » qui ouvrira ses portes fin août dans les murs de l'Esat à Vannes.

C'est dans l'ancien atelier menuiserie de l'Esat « Les Ateliers du Prat » à Vannes que prendra place le futur restaurant collectif, dans un espace de 300 m², entièrement refait. Dans un premier temps, il accueillera les salariés de l'Esat (Établissement et service d'accompagnement par le travail), la deuxième quinzaine d'août, et dans un deuxième

temps ceux de l'entreprise voisine Michelin, vers la mi-septembre. « On pourra l'ouvrir à d'autres entreprises, sous forme de convention », précise Elen Bihannic, adjointe technique de l'Esat « Les Ateliers du Prat ».

Bio et produits locaux

Ce mardi 21 juin, le Silgom, groupement d'intérêt public social services en logistique du Golfe du Morbihan, et l'Adapei du Morbihan ont signé une convention pour ce restaurant collectif. Ce partenariat territorial s'inscrit dans la mise à disposition d'un chef gérant, David Le Palud, pour mettre en route le restaurant et accompagner la monitrice d'atelier et les ouvriers de l'Esat pour la réception des produits, la réalisation des plats servis au déjeuner (jusqu'à 200 couverts) et le nettoyage des locaux. Autant dire que tous ont hâte d'accueillir leurs premiers visiteurs !

« Depuis plusieurs mois, je viens tous les mardis pour l'apprentissage avec l'équipe. J'ai élaboré six semaines de menu. De l'entrée au dessert, un maximum sera fait maison, avec des produits locaux et 20 % de bio pour commencer », détaille le chef. Il y aura une équipe en restauration (huit personnes) et une en nettoyage (cinq personnes). Les menus sont pensés avec l'équipe de l'Esat et la diététicienne du Silgom pour le respect des préconisations en matière d'équilibre alimentaire. Jean-Pierre Labourdique, le directeur de cet Esat, et tous les acteurs de ce projet sont convaincus des enjeux de cette coopération et de ces échanges de savoir-faire.