



LA GRAND-CROIX SOLIDARITÉ

Rêvons ensemble, bilan positif pour un an d'existence



■ Une partie des participants aux voyages avec les encadrants bénévoles.
 Photo fournie par l'association

Cette association propose des loisirs aux personnes qui présentent des handicaps.

Créée il y a un an par un collectif de bénévoles et son président, Damien Augier, l'association Rêvons ensemble, qui permet à des personnes présentant des handicaps (autistes, trisomiques) mais mobiles physiquement, de participer à des loisirs, fête sa première année d'existence. Un bilan plus que positif pour les membres du bureau avec une fréquentation rapidement en hausse ; « Le bouche-à-oreille a vraiment bien fonctionné et nous avons désormais une cinquantaine de personnes qui nous ont rejoints. »

Des loisirs et sorties haut de gamme

Si l'association a été créée, c'est parce que les bénévoles voulaient proposer des choses de qualité aux personnes handicapées. « Les loisirs et sorties sont de plus haut de gamme que ce qui est proposé habituellement. Nous avons aussi voulu nous mettre en relation avec des structures d'accueil existantes comme l'IME La

Croisée où nous sommes allés présenter l'association », explique Mme Jurine, bénévole et membre du bureau. En plus des voyages, l'association organise des rencontres au local autour du carnaval, une après-midi crêpes, une soirée pâtes bolognaises, des jeux, lotos. Si cette association a pu voir le jour, c'est parce que les membres sont dans le monde du handicap, Geneviève Jurine est taxi depuis 7 ans pour les enfants handicapés. Son époux, André, a été président de l'Adapei Loire durant de nombreuses années. Quant au président Damien Augier, il est aide médico psychologique. Après un an d'existence, le bilan est plus que positif. « Il n'y a pas d'adhésion, les gens paient pour ce qu'ils font. C'est le cas de Thomas, 16 ans, qui fréquente la semaine l'IME La Croisée et qui ne rate pas une occasion de partir avec l'association. Rêvons ensemble accueille les participants à partir de 16 ans et jusqu'à 77 ans. Le plus vieux a 61 ans et les gens viennent de toute la Vallée. »

PRATIQUE Rêvons ensemble : 2A, rue du Faubourg-de-Couzon, 42320 La Grand-Croix.
 Tél. 06.99.94.54.70 ou 06.88.24.3748 ;
 revonsensemble42@gmail.com



« Un pour tous, tous pour un » de Sodexo souffle ses 20 bougies

Le 25 juin prochain, les salons Network-Yachts de Paris accueilleront la finale nationale du concours Sodexo « Un pour tous, tous pour un », événement fédérateur qui fête cette année ses 20 ans. Retour sur deux décennies d'engagement en faveur de l'inclusion des personnes en situation de handicap et zoom sur cette édition anniversaire.



Favoriser l'inclusion des personnes en situation de handicap et leur permettre de développer leur autonomie. Tels étaient les leitmotivs de Sodexo en créant, il y a 20 ans, le concours « Un pour tous, tous pour un ». Des objectifs qui perdurent aujourd'hui encore, alors que la finale nationale de la 20^e édition doit se tenir le 25 juin prochain aux salons Network-Yachts de Paris. « Pendant plusieurs années, elle a eu lieu au siège de Sodexo à Guyancourt, puis depuis trois ans à l'école Lenôtre.



Nous avons voulu marquer le coup cette année avec un lieu prestigieux situé à Paris, au pied de la tour Eiffel », commente Anaïs Pache, responsable communication santé médico-social chez Sodexo.

Mettre en scène un gâteau d'anniversaire

Une autre nouveauté a également été réservée aux 8 équipes retenues pour la finale (voir encadré), composées d'une personne en situation de handicap, d'un éducateur et d'un chef Sodexo. « Le thème est traditionnellement dévoilé en octobre. Dès lors, les équipes se forment et s'entraînent en vue de leurs épreuves régionales. D'ordinaire, elles doivent réaliser 8 desserts identiques. Mais cette année, elles ont dû créer un gâteau d'anniversaire autour du thème Lumière sur les desserts. Comme lors des sélections régionales, elles auront 2h pour

réaliser leur recette lors de la finale. » Un gâteau autour duquel les participants devront avoir imaginé toute une mise en scène, « et pas juste avec des bougies. Ils devront jouer sur le décor et la présentation, de manière à créer une vraie fête autour de leur dessert ».

L'appui de grands chefs

Les créations seront évaluées par un jury de professionnels des univers médico-sociaux, associatifs et gastronomiques, avec notamment Prosper Peboul (Association

des paralysés de France), Bernard Monnier et Jean-Louis Garcia (Association pour adultes et jeunes handicapés), Willy Gautier (directeur général santé et médico-social chez Sodexo) et le chef Michel Bras, parrain du concours depuis 2013. « Auparavant, il y a eu Olivier Roellinger, Marc Veyrat, Jean-Michel Lorain ou encore Jacques Chibois. L'appui de ces grands chefs est important pour les équipes et contribue à professionnaliser le concours », estime Anaïs Pache.

L'accompagnement de la personne en situation de handicap est particulièrement observé

Les candidats 2018

À l'issue des finales régionales, 8 équipes ont été sélectionnées pour la finale nationale du 25 juin :

- **Nord** : Résidence Les 3 Chênes à Saint-Quentin (02) avec Joël Lor (candidat), Roselyne Brizet (encadrante) et Claire Leroy (chef Sodexo). Nom du dessert : L'or des 3 chênes
- **Est** : Foyer AAPEI SAJH à Schiltigheim (67) avec Éric Horning, Amin Lamri et Noémie Schaad. Nom du dessert : Journée ensoleillée
- **Provence-Alpes-Côte d'Azur** : MAS Un Toit pour moi à Marseille (13) avec Sarah Taïr, Nadia Orlay et Jean-Michel Fournier. Nom du dessert : Pavlova
- **Sud-Ouest** : Esat Les Trois Soleils à Bordères-sur-Echez (65) avec Jonas Parent, Alexandre Cazerolles et Aline Alexandre. Nom du dessert : Harmonie poire chocolat
- **Bourgogne-Rhône-Alpes-Auvergne** : MAPHA de Saint-Paul-en-Jarez (42) avec Christiane Diana, Céline Michalon et Julien Douste Lombré. Nom du dessert : Mojito
- **Ouest (2 équipes)** : Esat André Rideau d'Adriers (86) avec Yannis Lusson, Franck Maitre et Thomas Lagarde. Nom du dessert : Coco câline ; Le Foyer Jean Couloigner de Ploudaniel (29) avec Erwan Pilven, Aurélie Miossec et Déborah Carville. Nom du dessert : Enez Eol
- **Île-de-France** : Centre médico-social Lecourbe de la Fondation Saint Jean de Dieu à Paris avec Augustin Vetillard, Marion Faure et Yann Daniel. Nom du dessert : Cichoco



RÉTROSPECTIVE

■ 2017

Établissement : IME Les Tournesols à Douai-Dorignies (59)
Candidate : Étodie Denis
Encadrant : Michel Boulinguez
Chef Sodexo : Déborah Destombes
Thème : Mini format, maxi talent
Recette : Le Forest Cup



■ 2013

Établissement : MAS la Villa Clé des Dunes à Berck-sur-Mer (62)
Candidate : Lucienne Godeffroy
Encadrante : Béata Doliger
Chef Sodexo : Laurent Flandrin
Thème : Faites éclore votre plus beau dessert
Recette : Le Lubéa



■ 2016

Établissement : Foyer Celhaya à Cambou-les-Bains (64)
Candidat : Damien Larre
Encadrant : Damien Saldumbide
Chef Sodexo : Christelle Hirigoyen
Thème : Tout un fromage pour un dessert
Recette : Bavaroise à la brebis et sa douceur du pays

■ 2012

Établissement : APEI Les Papillons blancs d'Hazebrouck (59)
Candidate : Kathleen Lecomte
Encadrant : Laurent Damman
Chef Sodexo : Olivier Naud
Thème : Créez un dessert gourmand avec des biscuits
Recette : Le Breton Flamand

■ 2015

Établissement : CMS Lecourbe à Paris (75)
Candidat : Alkaly Gassama
Encadrante : Aurélie Verquere
Chef Sodexo : Cédric Colpin
Thème : Les desserts de votre enfance
Recette : Gourmandise d'Alkaly



■ 2011 : 2 gagnants !

Établissement : IEM d'Eysines (33)
Candidate : Marie Brasseur
Encadrante : Céline Voisin
Chef Sodexo : Laurent Hoarau
Thème : Superposez vos idées
Recette : Croustillant aux deux chocolats, mousse spéculoos et sa crème au beurre salé



■ 2014

Établissement : FAM Villa Normandie à Berck-sur-Mer (62)
Candidate : Isabelle Dubuisson
Encadrante : Mélanie Debrion
Chef Sodexo : Sophie Brebion
Thème : Dessert à base de légumes
Recette : Subtil'alliance



Établissement : La Salamandre à Romas-sur-Isère (26)

Candidate : Monique Bailion
Encadrant : Xavier Malecki
Chef Sodexo : Florence Rebêche
Thème : Superposez vos idées
Recette : Mille-feuilles praliné noir



... Et parmi les thèmes des autres années :

Pommes de reinette et pommes recettes (1999), Au clair de l'agrumes (2000), Entrez dans la danse des épices (2002), Si tous les desserts du monde voulaient se donner la main (2003), Faites sauter les crêpes (2007), Tout un mystère pour un dessert (2009), Les desserts de nos régions ont de l'imagination (2010)...



Au-delà de la mise en scène, les critères de notation porteront sur la saveur gustative bien sûr, mais aussi sur la faisabilité en restauration collective et, depuis l'an dernier, sur le respect des règles d'hygiène et de sécurité.

Un vrai projet de vie

« C'est primordial, compte tenu des nombreux accidents du travail qui peuvent se produire en cuisine. » Enfin, comme chaque

année, l'accompagnement de la personne en situation de handicap sera particulièrement observé, avec un nombre de points comptant double. « Durant les mois de préparation, les équipes s'y reprennent à plusieurs fois pour permettre au fur et à mesure d'accorder un maximum d'autonomie au candidat en situation de handicap. Certaines réalisent même des tests au sein des établissements qu'elles représentent », précise Anaïs Pache, avant d'ajouter : « Nous obser-

vons qu'au fil des années, les participants sont de mieux en mieux préparés en amont. Le nombre d'équipes en lice a également progressé. Elles étaient cette année 112. Au départ, l'idée du concours était de créer un événement fédérateur. Aujourd'hui, il s'inscrit dans un vrai projet de vie. » À l'issue de la délibération du jury, la création gagnante sera proposée dans les prochains menus Sodexo, en principe à l'automne.

● Morgane Buland



FEURS ÉDUCATION

Les écoliers redécouvrent les légumes

Mardi, les écoles Marcellin-Champagnat, du 8-Mai, Charles-Perrault, les deux crèches de Feurs, de Rozier, ainsi que les résidents de l'Adapei de Saint-Cyr et de l'IME de Montrond ont découvert les fruits et légumes à travers des ateliers ludiques lors de la Fraich'Attitude organisée par l'Adpen (association pour le développement de la prévention et l'éducation nutritionnelle de la plaine du Forez). Les enfants ont reconnu les fruits et légumes par le toucher ou par l'odorat. Ils ont aussi voyagé vers leurs pays d'origine à l'aide d'un conte et ont composé eux-mêmes leurs salades de fruits gourmandes. Une lecture de conte les a amenés à la dégustation de veloutés de carotte ou courgette. Les enseignants ont apprécié cette action prolongée en classe. Une distribution de recettes et d'un plant de basilic a fait le lien avec la maison.



■ À la dégustation de veloutés froids de légumes, les enfants, unanimes, ont préféré celui à la carotte. Photo Jacqueline COUTURIER



■ Les élèves de l'Adapei ont découvert une nouvelle manière de cuisiner les légumes. Photo Jacqueline COUTURIER

■ Les élèves de l'Adapei ont découvert une nouvelle manière de cuisiner les légumes. Photo Jacqueline COUTURIER