

adriers

L'Esat en finale nationale de cuisine

Organisé depuis 20 ans, le concours national "un pour tous, tous pour un" favorise l'autonomie et l'intégration des personnes en situation de handicap en leur permettant de s'engager dans un processus mobilisateur et valorisant.

Chaque équipe est composée d'une personne en situation de handicap, d'un encadrant et d'un chef cuisinier de l'entreprise de restauration Sodexo. Cette année, la centaine d'équipes participantes devait proposer une recette inventée par leurs soins sur le thème "lumière sur les desserts" qui les invite à créer un seul et unique gâteau pour huit personnes.

Yanis Lusson, salarié en situation de handicap au sein de l'Esat depuis 1991, Franck Maître éducateur et Thomas Lagarde cuisinier Sodexo com-



Franck Maître, Yanis Lusson et Tomas Lagarde lors de la sélection régionale d'Orvault.

posaient l'équipe adréarienne qui a choisi de réaliser un gâteau "coco câline", la noix de coco "symbolisant le soleil, la lumière...".

Dans un premier temps l'équipe a défini « comment travailler ensemble » pour que Yanis Lusson « très enthousiaste » soit le plus auto-

nome. Lors des dix séances de préparation à cette animation et sa participation à ce concours Yanis, qui intervient régulièrement au sein de la cuisine de l'établissement pour trier les légumes, effectuer la plonge..., a utilisé ses acquis scolaires et ses potentiels : « Il lit, suit la recette, sait mesurer et utiliser une balance et les outils de cuisine... » soulignent ces coéquipiers.

Après avoir participé aux sélections régionales de la Rochelle et d'Orvault le trio de l'Esat d'Adriers s'est qualifié pour la finale nationale du concours qui regroupera le 25 juin au salon Nework des yachts du Port de Javel à Paris, en présence du chef Michel Bras, les huit meilleures équipes. Yanis est « très fier d'être qualifié pour la finale » qui le « valorise auprès de sa famille et de ses amis ».