



Un serveur parmi les autres

Intégration

Être en situation de handicap ne signifie pas forcément être incapable de travailler, au contraire. Polyval s'est donné pour mission d'offrir des perspectives aux personnes concernées (voir encadré). C'est notamment le cas à Vevey où l'entreprise tient un restaurant. Nous avons suivi l'un de ses employés.

Texte: Hélène Jost
Photos: Sophie Brasey

«Tout le monde est prêt pour le briefing?» L'appel du chef résonne à 10h45. Droit comme un i, Florian Rossi attend son tour, avant de décliner les éléments qui composent le plat principal. En l'occurrence: côtelette de porc avec sauce charcutière, fricassee d'asperges et gratin de pâtes. Très concentré, le jeune homme cherche un peu ses mots, se balance légèrement d'un pied sur l'autre. L'ambiance imite sans re-

produire parfaitement la rigidité qui règne dans certaines cuisines. Et pour cause: au restaurant Le N°6, douze employés sont en situation de handicap. Derrière les fourneaux ou auprès des clients, ils font tourner l'établissement de la Fondation Polyval, sous l'œil attentif de leurs responsables.

Florian, 20 ans, est l'un d'entre eux. Il a rejoint l'aventure fin août 2018, juste après l'ouverture du restaurant. «Au début, ce que je voulais, c'était être dans la cuisine, raconte-t-il avec un sourire. Puis j'ai vu que ça n'allait pas trop, il fallait aller vite, couper les légumes d'une certaine façon... c'était épuisant! On m'a alors proposé d'aller au service.» A-t-il eu peur de cette nouvelle fonction? «Pas tellement, non. J'avais encore un statut de stagiaire et pas de collaborateur... La première fois, cela n'a pas été facile, mais c'est allé mieux deux ou trois semaines après.»

Anticiper la pression

La clef du succès? Identifier les problèmes et trouver des solutions adaptées. Pour ce faire, le jeune homme est encadré par Dyane Sandoz. Ensemble, ils ont établi un système pour retenir plus facilement les subtilités de la carte qui évolue quotidiennement. À l'issue du briefing, Florian ouvre ainsi un petit calepin rouge à l'effigie du groupe Kids

United. En haut de la page de gauche est inscrit le nom du jour. Viennent ensuite les rubriques à compléter, de l'amuse-bouche au thé froid maison en passant par le potage. L'objectif consiste à mieux mémoriser ces informations et à avoir un filet de sécurité en cas d'oubli face aux clients.

Il est 11 heures. Florian et ses collègues s'installent dans la cafétéria pour déguster en primeur le plat du jour. Trente minutes de répit avant de finir la mise en place. Après un tour des tables en terrasse et à l'intérieur, notre guide prend place derrière le bar qui trône au milieu de la salle. Muni d'un couteau, il coupe des tranches de pain pour garnir des corbeilles. Il remplit aussi quelques carafes d'eau. «Il vaut mieux prendre un peu d'avance», prédit-il. Ce jour-là, vingt réservations ont été enregistrées, alors que le restaurant table en général sur une cinquantaine de couverts.

Premières arrivées

Situé derrière la gare, à l'écart des rues passantes et des commerces, Le N°6 peut tout de même compter sur un noyau d'habités. Mauricette, l'une des premières arrivées ce midi, en fait partie. «Je viens depuis l'ouverture, il y a trois ans. J'habite à Lausanne, mais je suis bénévole au club de bridge qui est dans la rue juste derrière, je mange donc ici assez régulièrement.» Comme les autres fidèles, elle voit d'un bon œil la présence de personnes en situation de handicap. «C'est très important pour favoriser l'intégration sociale. Pour moi, c'est clairement un plus. Avec les encadrants, il y a aussi davantage de personnes qui s'occupent des clients... tout le personnel est charmant! Et puis, c'est très bon.»

Les fumets de viande et de fromage gratiné qui s'échappent de la cuisine semblent lui donner raison, mais pas le temps de s'y attarder. Pour Florian, les choses sérieuses commencent. Une première commande de boissons lui parvient. Il faut préparer une tournée de bières et panachées pour quatre personnes installées en terrasse, puis ce sera un café pour l'équipe de la cuisine. Avec des gestes méticuleux, le barman décapule, débouche, verse et veille au bon alignement de la tasse sur la soucoupe.

Dyane, elle, s'occupe des tables avec deux autres personnes. Elle vient régulièrement chercher des commandes et en profite pour vérifier que son collaborateur ne perd pas pied. Tous deux admettent que cela peut arriver parfois. Contrairement à d'autres activités proposées par Polyval, le travail au N°6 est tout sauf routinier. La pandémie a également brisé les habitudes des collaborateurs. «La fermeture de quatre mois, cela n'a pas été évident. Avant Covid, on faisait jusqu'à 60 couverts. À la réouverture, on est passés à environ 35, voire moins, glisse Florian. Il faut aussi dire que ce n'est pas évident de travailler avec un masque, c'est aussi un stress.»

Coup de feu et coup de main

12h30: les commandes s'enchaînent et Florian lutte pour garder le rythme. Il arrange soigneusement verres, bouteilles et carafes d'un côté du bar. De l'autre, les récipients vides en provenance de la salle s'accumulent. Il faut vite enclencher le lave-vaisselle, en gardant un œil sur les requêtes en provenance des tables. Pas de chance, des coupelles se sont retournées dans la machine. Le jeune homme doit se hâter de les vider et de les essuyer avant de les ranger.

Entre les conversations et les bruits de la cuisine, l'ambiance «coup de feu» a de quoi déstabiliser même les serveurs les plus aguerris. Dyane ne s'y trompe pas. Elle vient s'assurer encore une fois de la bonne marche des choses. Après avoir légèrement réorganisé l'espace de travail, avec l'accord de Florian, elle l'épaula le temps de lancer une nouvelle vaisselle, puis retourne à ses occupations.

Le pic d'activité retombe petit à petit. À 13h10, après les tournées de café et les éventuels desserts, la clientèle se résigne à retourner au travail. L'heure de laisser Florian et ses collègues clore tranquillement ce service. Sur le chemin de la sortie, on remarque une citation de l'écrivain britannique Daniel Tammet, placardée dans le couloir comme un slogan pour Le N°6: «L'important, ce n'est pas de vivre comme les autres, mais parmi les autres.»

Polyval célèbre cette année ses 50 ans

Texte et photo: Sophie Es-Borrat

L'entreprise sociale à vocation industrielle Polyval est née en 1971, de la fusion de l'organisme lausannois «L'Entraide professionnelle» et de l'association leysenoise «Le Lien». Sa mission: fournir des activités adaptées aux personnes en situation de handicap. «Notre but n'est pas de procurer de l'occupation, mais un travail valorisant, explique Hervé Corger, directeur de la fondation basée à Lausanne. Pour ce faire, nos différents ateliers doivent correspondre aux besoins de l'économie et du marché.»

Développement des activités

En plus de la mécanique industrielle, du conditionnement et des emballages, la palette des métiers proposés par Polyval englobe désormais aussi des services. Une blanchisserie professionnelle et un restaurant ouvert au public (voir ci-contre) offrent d'autres possibilités de placement, qu'il s'agisse de stages, d'emplois longue durée ou de mesures de réinsertion. «Le service hôtelier est une nouveauté qui permet d'avoir plus de contact avec la clientèle. Mais l'environnement et les places de travail doivent être adaptés pour accueillir toutes sortes de handicaps, qu'ils soient physiques ou psychiques», développe Hervé Corger. Ces derniers représentent d'ailleurs une part de plus en plus importante des troubles rencontrés dans l'institution. Elle dépasse aujourd'hui les 30%.

Plus de 550 collaborateurs

Avec l'intégration des ateliers de «La Manufacture» d'Aigle et Leysin en 2019, Polyval est actuellement présente à neuf endroits dans le canton de Vaud. Fin juillet dernier, 150 personnes faisaient partie de ses effectifs dans l'administration et l'encadrement, aux côtés de 556 collaborateurs. «Ce ne sont pas des bénéficiaires, précise le directeur, parce que celles et ceux qui travaillent sur nos différents sites apportent leur contribution à l'entreprise.»

Grâce à un subventionnement étatique, l'encadrement est assuré par des maîtres socioprofessionnels. Mais cet accompagnement spécifique ne empêche pas la compétitivité, selon Hervé Corger. «Allier la productivité à la mission sociale est un double challenge, mais les prix ne sont pas bradés pour remplir nos carnets de commande.»

Des festivités marqueront le demi-siècle de la Fondation Polyval le 22 octobre. Sur le site de Cheseaux-sur-Lausanne, la partie officielle donnera notamment la parole au président de la Confédération Guy Parmelin, ainsi qu'aux conseillers d'Etat Rebecca Ruiz et Philippe Leuba.

Hervé Corger, directeur général de la fondation Polyval depuis 2018.



Florian est aussi à l'aise derrière le bar qu'auprès de la clientèle.