



LA TABLE DE CANA RESTAURANT & TRAITEUR

RESERVATION RESTAURANT 04 68 73 40 85



La musique adoucit les mœurs et la cuisine réchauffe les cœurs. Les bienfaits d'un bon petit plat sont connus de tous. Plaisir de bouche, partage et convivialité sont les piliers des tables françaises. À Perpignan, la Table de Cana magnifie ces exigences de tradition en y insufflant un appui supplémentaire : l'insertion par l'activité professionnelle. Jean-Michel HENRIOT, directeur de la restauration et du service traiteur et Jean-François GARCIA, directeur financier, présentent les fondements de cette institution cogérée par l'UNAPEI 66 et Solidarité Pyrénées.

Si vous deviez expliquer en quelques mots le principe de la Table de Cana, comment le feriez-vous ?

Ce restaurant est une entreprise d'insertion agréée par l'ETAT co-financée par le Département des Pyrénées-Orientales. Nous associons notre caractère d'entreprise économiquement viable et notre volet social. Chaque jour est un défi, car nous nous devons de ravir notre clientèle tout en proposant un accompagnement de qualité à notre personnel en insertion afin de les préparer au mieux professionnellement. Nous accueillons 4 salariés en CDDI (Contrat à Durée Déterminée d'Insertion), 1 en salle et 3 en cuisine.

De quelle manière ?

En les recrutant dans notre équipe, nous exerçons avec eux deux sortes de soutien. Un technique qui passe par l'apprentissage des gestes professionnels. D'ailleurs, au fil du temps, nous voyons chez ces apprentis se dessiner



des préférences pour la pâtisserie, le service traiteur ou encore la confection de plats chauds, ou le service ... Cela prouve leurs engagements et leurs motivations pour s'inscrire dans leur futur projet. Un autre socio-professionnel consiste à lever des freins à leur employabilité en travaillant les compétences clés, l'accès au permis de conduire ou encore à les préparer à entrer en formation, ou à accéder à l'emploi pérenne.

Combien de temps restent-ils parmi vous et, surtout, comment évoluent-ils par la suite ?

C'est un parcours de 24 mois maximum mais beaucoup ne restent pas autant de temps. Une fois que leurs problèmes urgents sont réglés, comme des soucis de logement, on

peut affiner leur projet professionnel. L'objectif est qu'ils partent de chez nous, pour intégrer une formation qualifiante ou un emploi stable.

Quel est le type de profil de ces nouveaux travailleurs ?

Il s'agit souvent de personnes peu, voire pas qualifiées. Ce sont généralement des demandeurs d'emploi que l'on peut qualifier de « chômeurs de longue durée ». Souvent, ils connaissent malheureusement une vraie détresse sociale car une difficulté en entraîne souvent une autre.

Comment ces personnes sont-elles orientées vers la Table de Cana ?

Nous travaillons en étroite collaboration avec Pôle emploi, le Département ainsi que Cap emploi quand il s'agit de travailleurs handicapés.

Et côté cuisine alors, comment cela se passe-t-il Jean-Michel ?

Je suis moniteur et président d'un club de plongée, je mers de ces compétences pour faire un parallèle avec la formation en cuisine : pédagogie, partage, entraide, découverte... En salle, nos clients ne doivent pas se rendre compte que ce ne sont pas des professionnels qui travaillent en cuisine. Nous sommes très exigeants sur ce point. Nous essayons d'allier rapidité dans le service avec des produits frais et locaux dans les assiettes. Nous nous orientons également vers le bio grâce à plusieurs partenaires.

Quelle est votre clientèle ?

Nous recevons essentiellement une clientèle d'entreprise de la zone du Polygone Nord mais nous constatons que de plus en plus de personnes viennent pour soutenir

cette action jusqu'à présent pas assez valorisée. Nous tenons particulièrement à allier qualité, rapidité et convivialité. Notre carte change au rythme des saisons et le Chef fait quotidiennement des suggestions sur la base d'une cuisine traditionnelle française mais aussi catalane. Le restaurant est ouvert tous les midis du lundi au vendredi, et nous ouvrons le soir et le week-end aux groupes sur réservation.

Vous avez d'autres spécificités : le service traiteur et les plateaux repas. Comment vous démarquez-vous ?

Nous sommes à l'écoute de notre clientèle, notre point fort est de proposer des solutions personnalisées à nos clients en fonction de leurs souhaits et de leur budget. Nous n'avons pas une offre figée et standardisée, l'adaptabilité, au service de nos clients, est notre crédo. Sur notre site internet (<http://traiteur-restaurant-perpignan.com/>) nous proposons des types de prestations en indiquant bien que nous sommes à l'écoute de toutes demandes spécifiques.



Le mot de José : « Grâce à la Table de Cana, j'ai regagné confiance »

Plus que de grandes explications ou des chiffres, le témoignage d'un des salariés en insertion de la Table de Cana reflète l'importance de ce restaurant solidaire.

Quand la vie n'est pas toujours facile et que les coups durs s'accablent inlassablement, une main tendue qui emboîte enfin le pied à l'étrier apparaît souvent comme un cadeau inespéré. José peut en témoigner.

Après des années de galère, l'homme arrive à Perpignan en octobre 2014. Les mauvais coups n'en ont pas fini avec lui. Il passe de nombreuses nuits dans sa voiture avant de trouver un peu de répit dans la boutique solidaire, un accueil de jour. Mais seulement de jour. Des

semaines durant, il contacte le 115 afin d'obtenir une place en centre d'hébergement d'urgence. Le reste du temps, il accumule les petits boulots pour survivre. À force de se battre, le combattant est récompensé. Il participe au projet vignes de la boutique Solidarité Pyrénées. Sa volonté et son sérieux conquièrent les professionnels qui l'accompagnent. Il est donc finalement embauché à La Table de Cana. Aujourd'hui, José confie que « mon emploi m'a permis de regagner confiance. J'ai enfin trouvé un logement à moi ». Et l'homme se prend même à rêver de projets « mon souhait est de devenir commis de cuisine. Grâce aux personnes rencontrées je sais que j'arriverai à atteindre mon objectif : être autonome.