



Florian Pilet et Francine Ardigo Forte seront les futurs gérants du restaurant bullois de SucréSalé, qui comptera une soixantaine de places. ALAIN WICHT

Un restaurant SucréSalé à Bulle

SOCIAL • Forte de son succès à Fribourg, la coopérative SucréSalé, spécialisée dans la réinsertion de personnes en difficulté, ouvrira un restaurant complet à Bulle en janvier 2017.

NICOLE RÜTTIMANN

SucréSalé ajoutera bientôt de nouvelles saveurs, bulloises, à sa carte. Active depuis 2010 à Fribourg, où elle gère une crêperie, la coopérative spécialisée dans la réinsertion de personnes souffrant de handicaps psychiques, prévoit de s'implanter à Bulle en janvier 2017. Avec, cette fois, un restaurant complet.

Sa philosophie reste cependant inchangée, partant du postulat que «le meilleur moyen de réinsérer une personne est de l'intégrer dans un modèle entrepreneurial classique, avec accompagnement socioprofessionnel», comme le relève Martine Fauché, directrice de la crêperie.

Des produits locaux

Le nouveau restaurant de Bulle sera situé près de la gare, dans l'ancien bâtiment Landi actuellement en rénovation. Il comptera une soixantaine de places, soit dix de plus qu'à Fribourg, et proposera une carte de saison variée, avec un menu du jour et divers plats, dans un décor «original», promet la directrice. Tout comme à Fribourg, les ingrédients proviendront de producteurs locaux. L'équipe sera un peu plus nombreuse (une vingtaine d'employés fixes) pour élaborer des plats plus complexes.

Pour préparer la transition vers un «vrai» restaurant tout en apportant des fonds, des soupers de soutien ont été organisés pour une trentaine de personnes à la crêperie. D'autres suivront les premiers lundis des mois de septembre à décembre. La coopérative recherche encore des fonds, auprès de la Loterie romande, de fondations privées ou d'entreprises régionales, pour donner un coup de pouce au nouvel établissement, qui sera ensuite autonome, à l'image de celui de Fribourg.

«A Bulle, la clientèle est là. Et nombre de personnes en réinsertion viennent de la région»

MARTINE FAUCHÉ

Mais pourquoi choisir Bulle? Plusieurs facteurs ont influencé ce choix, outre l'origine gruérienne de la directrice: «Nous avons convenu avec le conseil d'administration que, si la crêperie marchait, nous ouvririons un second établissement. Bulle se développe, la clientèle est là. Et nombre de personnes en réinsertion viennent de la région. Cela leur fera moins de trajets.»

La crêperie fribourgeoise se porte en effet à merveille, constate Martine Fauché, qui évoque un chiffre d'affaires en hausse et une clientèle régulière appréciant le principe.

Une recette à succès

Ce concept, elle l'a lancé il y a plus de cinq ans avec Marie-Christine Baechler et Thierry Bourquenoud, également issus du domaine social. Partis du constat que les personnes avec des problèmes psychiques ou physiques avaient peu de possibilités de travail et de formation, notamment les jeunes, les initiateurs souhaitaient faire un pont entre cette problématique et les entreprises traditionnelles. D'où la création d'une entreprise avec un plan de réinsertion et tournant sans subvention, la part du social étant couverte par les prestations de l'assurance-invalidité (AI). Redirigés vers la coopérative par l'office AI, les bénéficiaires peuvent ainsi reprendre pied dans le monde professionnel.

La crêperie compte aujourd'hui une trentaine d'employés: dix fixes (éducateurs, maître socioprofessionnel responsable en cuisine), une dizaine de per-

sonnes en réinsertion et huit étudiants engagés en extra les week-ends.

Pourtant sa plus grande réussite n'est pas sa fréquentation mais le succès de son programme de réinsertion, selon la directrice: «Une bonne partie des gens ont retrouvé un emploi ou une formation après avoir fait un stage chez nous! se réjouit-elle. Et parfois le succès sera aussi de trouver un équilibre avec une rente AI réduite et un travail à côté.» Et pour ceux qui n'ont pas pu se réinsérer – notamment parce qu'ils sont atteints dans leur santé –, ce passage par la coopérative «leur permet de mieux évaluer leurs capacités et de retrouver un rythme, un meilleur équilibre de vie et, qui sait... la possibilité d'ouvrir des possibles!» conclut-elle. l

REPÈRES

Une intégration efficace

> 20 personnes en réinsertion en 2015.

> Plus de 50% de réussite.

> De multiples domaines de réinsertion: école de polydesigner, commerce de détail, restauration, home, atelier de couture...

> 24 entreprises partenaires (la coopérative fait un suivi de ses employés après leur passage et leur propose des stages de courte à longue durée dans ces entreprises notamment). NR