

---

## Un concours culinaire organisé dans le cadre de la Semaine pour l'emploi des personnes handicapées

---



*Luc et Olivier, en pleine concentration pour la confection de leur chef d'oeuvre.*

**D**ans le cadre de la Semaine pour l'emploi des personnes handicapées, l'entreprise de restauration collective Elior organisait, ce mercredi 14 novembre, un concours culinaire.

L'école Sainte-Clothilde, dans le 12<sup>e</sup> arrondissement à Paris, recevait, dans ses cuisines, cinq binômes composés d'un collaborateur handicapé du groupe Elior et de son manager. Les cuistots ont réalisé tout l'après-midi, des desserts à base de chocolat et d'agrumes. Selon Christophe Jézéquel, directeur régional d'Elior en l'Île-de-France et membre du jury ce soir-là, ce concours permet de « mettre en avant nos salariés handicapés, mais aussi de provoquer quelque chose entre le chef et son équipier, de créer quelque chose en commun ».

La société Elior organise depuis quatre ans des activités particulières lors de la Semaine pour l'emploi des personnes handicapées. C'est la première fois, cette année, qu'était organisé ce concours, créé à l'initiative de Céline Girardin, responsable de la mission handicap d'Elior. « Cette année, on voulait vraiment valoriser le travail de nos collaborateurs en situation de handicap mais aussi de nos managers qui encadrent ces personnes sur toute l'année, dans leurs équipes. C'est aussi l'occasion de valoriser leurs compétences [...] et de parler du handicap chez Elior. »



## Un bon esprit et des bons desserts

Du côté des participants, Corinne Burel est malentendante ; elle travaille dans la restauration chez Elior dans le Val-d'Oise et sert les élèves à midi. « Le but, explique-t-elle, c'est de montrer que tout le monde est différent et que tout le monde est capable de faire. Ce n'est pas parce que vous êtes handicapé que vous avez moins de valeur que les autres »

Olivier Bérard, le chef gérant de l'Ecole Alsacienne, a réalisé avec son binôme, Luc Vegnaduzzo, un moelleux au chocolat et agrume en gelée, beurre mousseux d'orange. Ce chef d'œuvre culinaire a permis au binôme de remporter un concours aussi serré que les réalisations étaient alléchantes.

*Louis de Bergevin*