



LA BELLE ÉTINCELLE

Un restaurant avec un truc en plus !

La Belle Étincelle, dans le XV^e arrondissement parisien, revendique une ambition culinaire qualitative, proposant à sa carte des grands classiques revisités de la cuisine française « faits maison » à partir de produits locaux et de saison.

Mais pas seulement. La Belle Étincelle c'est aussi une aventure humaine et solidaire, une équipe extraordinaire, une brigade de cuisine différente : la majorité des salariés sont porteurs de handicap mental ou cognitif. Ils travaillent aussi bien en salle qu'en cuisine, parfaitement intégrés à leur monde professionnel.

Porté par l'association *Tremplin Extraordinaire*, le restaurant emploie 12 salariés en CDI, dont 8 « équipiers » porteurs de handicap, avec différents niveaux de qualification et d'expérience. Ces handicaps sont divers : troubles du spectre de l'autisme (TSA), trisomie 21, etc.



La Belle Étincelle offre à ses salariés en situation de handicap une véritable formation au monde de la restauration, leur permettant de déployer leurs talents et leurs compétences, et ainsi gagner en confiance et en autonomie. En leur permettant d'exercer un métier dans le milieu 'ordinaire', dans un cadre porteur à la fois bienveillant et valorisant, La Belle Étincelle contribue à leur épanouissement et

propose une solution à la problématique du chômage des personnes en situation de handicap (14% en 2021, vs. 8% tout public).

Âgés de 18 à 31 ans, ils occupent des postes en salle et en cuisine, dans un établissement adapté aux spécificités de chacun, grâce à des aménagements, des outils et une organisation du travail spécialement conçus. L'équipe est accompagnée par des psychologues ou éducateurs spécialisés dans l'insertion professionnelle en milieu ordinaire. Le projet bénéficie également du soutien de l'Agefiph.



Sous la baguette du chef Jorge et de Pauline, cette singulière équipe propose une cuisine gourmande centrée sur des produits de qualité, qui évolue change chaque semaine au gré des saisons. On peut notamment trouver à la carte : un croustillant de chutney d'oignons aux pommes et au boudin et sa crème de Bailly, un pavé de lieu jaune rôti accompagnée d'une mousseline de brocolis sauce vierge, un filet de canette rôti avec des navets confits au miel et une sauce au vin d'orange, ou encore un moelleux à la crème de marrons.

La Belle Étincelle ouvre ses portes du lundi au vendredi le midi, et du mardi au jeudi le soir (il est également possible de privatiser le restaurant le soir de votre choix), avec des formules comprises entre 20 et 36 euros assorties d'une carte de vins de plus de 35 références, ainsi que d'une belle sélection de vins au verre.

la belle
ETINCELLE



Le chef Jorge, Pauline et trois de nos équipiers : Jenna, Safia et Antoine

Venir à la Belle Étincelle, c'est succomber à une expérience gourmande dans un décor lumineux et chaleureux, grâce à sa cuisine ouverte sur la salle, sa véranda et sa terrasse. Mais c'est aussi vivre des rencontres dans une mixité enrichissante, visage d'une société plus solidaire où chacun trouve sa place quelles que soient ses fragilités.

L'humoriste Paul Mirabel est le parrain de La Belle Étincelle, pour le plus grand plaisir des équipiers ainsi que des clients chanceux du restaurant qui pourraient l'y croiser.



A PROPOS DE L'ASSOCIATION

Tremplin Extraordinaire est une association créée en 2017 reconnue d'intérêt général, qui a pour but de favoriser l'insertion professionnelle et sociale des personnes handicapées. Le restaurant « La Belle Étincelle » est son premier projet. Ses membres, bénévoles, soucieux de casser les frontières entre monde ordinaire et monde adapté, portent et pilotent le projet en rassemblant les financements nécessaires, en réunissant des partenaires associatifs et institutionnels, en créant la structure et en accompagnant son recrutement.

Pour ce projet, *Tremplin Extraordinaire* est soutenue par : Fondation Bettencourt Schueller, Fondation Brageac, Fondation Sisley-d'Ornano, Chomette, Fondation PwC, Fondation Safran, Fondation Jones Day, Fondation Bernard Dumas, La Fabrique Aviva, Fondation Masalina, Fondation Olivier Triau et Fondation Obélisque.

8 équipiers porteurs de handicap - et fiers de leur CDI !

Ils vous attendent, vous accueillent et vous servent avec professionnalisme une cuisine gourmande maison de qualité, faite de produits frais

www.labelleetincelle.fr

59 boulevard Pasteur 75015 Paris

Réservation par mail à bonjour@labelleetincelle.fr ou par téléphone au 0145385393.

Contacts Presse :

Laetitia Vignau : laetitia@euxdanslapresse.com / 06 78 56 99 53

Emilie Stofft : emiliestofft@emilie-press.fr / 06 63 57 04 56