



Reportage

Interview au Foyer de Vie Terre Neuve de Chauvé (44)

Le Foyer de vie de Terre Neuve de Chauvé (44) accueille une cinquantaine de résidents déficients visuels présentant des troubles ou handicaps associés (« handicap rare », troubles du spectre de l'autisme...). Chaque jour, Fabrice, Jean-Yves et Sylvain cuisinent un maximum de plats fait-maison pour le plus grand bonheur des convives.

Le Foyer de vie Terre Neuve de Chauvé (44) est un Foyer d'Accueil Médicalisé (FAM), qui accueille des adultes handicapés dépendants qui n'arrivent pas à réaliser seuls des actes de la vie courante (se nourrir, s'habiller...).

Géré par l'association Voir Ensemble, le foyer accueille une cinquantaine de résidents répartis en 5 unités, déficients visuels présentant des troubles ou handicaps associés (« handicap rare », troubles du spectre de l'autisme...).



Le Foyer de vie Terre Neuve de Chauvé (44).



L'équipe

L'équipe du Foyer de vie Terre Neuve est un trio 100% masculin :

- Fabrice **CHAPART**, Chef Gérant
- Jean-Yves **AVERTY**, Second de Cuisine,
- Sylvain **MASSICOT**, Cuisinier.

Chaque jour, ils s'attachent à proposer une cuisine à 90% fait-maison avec une majorité de produits frais. Les chariots sont mis à disposition du personnel soignant qui se charge du service. Compte tenu des pathologies des résidents, l'équipe **RESTORIA** doit réaliser des textures modifiées et a un contact limité avec les convives.

Le parcours de Fabrice

Je travaille chez **RESTORIA** depuis 2 ans. Je suis titulaire CAP Pâtissier et j'ai exercé ce métier pendant une dizaine d'années. Par la suite, j'ai rejoint la restauration et tant que Chef de Partie Pâtisserie ; au fil des années, je me suis rendu compte qu'on me sollicitait de plus en plus en cuisine et j'ai donc décidé de passer mon diplôme de Cuisinier.

J'ai effectué pas mal de saisons puis je me suis installé à mon compte en Bretagne. Avec ma femme, j'ai tenu mon affaire pendant 12 ans puis nous avons eu envie de changement. J'ai commencé par un remplacement estival chez Sodexo puis j'ai connu plusieurs sociétés de restauration collective avant d'intégrer **RESTORIA**.

Ce que j'apprécie chez **RESTORIA**, c'est la liberté d'exécution que j'ai par rapport aux menus ; j'apprécie de pouvoir proposer aux convives des plats qui viennent de nous. Un autre atout, c'est le côté humain ; on sent qu'on nous fait confiance, il y a un bon relationnel avec la hiérarchie.

Pour moi, le relationnel humain est essentiel ; c'est important de se sentir proche de l'entreprise. On se sent suivi et soutenu tout en ayant de la liberté. Tout est mis en œuvre pour que nous puissions facilement nous organiser. On nous pousse à faire le maximum de fait maison et c'est un réel plaisir de vraiment Cuisiner. Pour une fois, je trouve que le slogan est respecté, cela n'a pas toujours été le cas au cours de ma carrière. Avec **RESTORIA**, on tient nos paroles et nos engagements. C'est vrai aussi



De gauche à droite : Fabrice **CHAPART**, Chef Gérant, Sylvain **MASSICOT**, Cuisinier et Jean-Yves **AVERTY**, Second de Cuisine.

que j'ai une super équipe qui permet d'assumer la charge de travail.

Pendant le confinement, j'ai beaucoup apprécié **#Partager+** qui m'a permis de partager la vie de mon site et de me tenir informé de l'actualité de l'entreprise. C'était très encourageant de recevoir un petit mot de la direction sur mes publications.

Le parcours de Jean-Yves

J'ai intégré **RESTORIA** en septembre 2018. J'ai commencé ma carrière en restauration traditionnelle et je faisais les saisons. Je suis ensuite parti faire mon service militaire où j'étais Cuisinier au self des soldats. A mon retour, je me suis marié et je suis resté en restauration collective pour avoir une bonne qualité de vie privée. Au fil des années, je me suis « spécialisé » sur les sites santé, avec la maîtrise des textures modifiées et des régimes spéciaux.

Pour moi, l'avantage chez **RESTORIA** c'est de pouvoir cuisiner à notre goût ; on peut modifier les menus pour mieux satisfaire les convives. On nous

fait confiance, que se soit la direction de l'établissement, notre Responsable des Engagements ou même entre nous dans l'équipe ; on va dans le même sens et on sait ce que l'on a à faire.

Pour moi, l'ambiance de travail est importante ainsi que la communication. Je suis fier de faire de la vraie Cuisine et apprendre à faire de nouvelles recettes ; même à 55 ans, on apprend de nouvelles choses !

Le parcours de Sylvain

J'ai intégré **RESTORIA** en mars 2017, au poste de Chef Gérant de l'EHPAD de St Macaire en Mauges (49). J'ai exercé pendant 17 ans au sein de cet établissement qui était auparavant en autogestion. Au début de ma carrière, j'avais fait quelques saisons mais je me suis très vite orienté vers la collectivité.

J'ai voulu me rapprocher de la Loire Atlantique et j'ai donc intégré l'équipe du Foyer Terre Neuve.

Chez **RESTORIA**, j'ai trouvé une famille. Le fait d'être dans une entreprise structurée permet

d'évoluer plus rapidement ; on peut aussi échanger avec plus de personnes et on est moins isolé. On se motive mutuellement pour satisfaire le client et les convives.

J'apprécie la qualité des produits qui nous permettent de mettre en œuvre une vraie Cuisine. Ici je cuisine beaucoup plus maison.

Au quotidien, je suis fier de voir le sourire des convives ; je me sens bien.

Un petit mot sur le confinement

Les 2 premières semaines ont été pénibles car les règles à mettre en place étaient strictes (réception de marchandise, distanciation...).

En plus, il a fallu s'organiser pour gérer le côté vie privée alors forcément la charge mentale a été beaucoup plus importante.

Face à l'inconnue de ce virus, nous avons dû faire face à nos propres angoisses. Il a fallu prendre du recul.

Après 2 semaines, on a pris une certaine routine de travail et ça allait mieux. Mais il faut avouer que nous avons ressenti un changement radical dans l'ambiance de gestion.

Il faut dire aussi que la charge de travail a été moins importante car près de la moitié des résidents sont partis en confinement dans leur famille. Nous avons pu chouchouter ceux qui sont restés ! ■