

L'ECONOMIE SOLIDAIRE VUE PAR L'ATELIER PRESSE ADLC

On en a « l'eau à la bouche »

Un restaurant, une association d'insertion, des expos, des concerts, le tout sur une péniche : « L'eau à la bouche » ou comment développer une économie solidaire

Chaque mois, les membres de l'atelier presse des Ateliers de la Citoyenneté (ADLC) publient dans nos colonnes une page. A travers les articles, sont mis en avant les initiatives, les associations qui participent de l'économie solidaire et à l'insertion.

« Un délice du palais et des yeux. Un décor sublime et original pour une cuisine admirable, une équipe chaleureuse. Un endroit d'exception » : telles sont les éloges dont regorge le livre d'or.

Le fonctionnement de ce restaurant pas comme les autres s'inscrit dans le cadre de l'Economie Sociale et Solidaire en associant la perspective de l'insertion sociale et professionnelle au développement local. La création de ce restaurant a été favorisée par des subventions publiques et privées.

A chaque événement son menu

Serge Vandienste est le grand chef. Au-delà des fourneaux, il encadre le travail d'André Sayah en salle et Sébastien Vêret en cuisine.

« Je suis devenu cuisinier par plaisir » confie Serge Vandienste, encadrant de cuisine. Auparavant il était animateur en gestion, et formateur des juges assesseurs aux tribunaux de Paris. Après avoir créé son propre restaurant et travaillé dans différents hôtels en tant que chef cuisinier, il a fini par embarquer sur la péniche « L'eau à la Bouche ». « Ce qui m'a amené ici, c'est le projet social, le souci premier d'aider les autres. J'ai



L'équipe de la péniche prépare un savoureux réveillon, pour le nouvel an

toujours été intéressé par la fibre sociale » ajoute t-il. « Nous nous employons à proposer une cuisine dite bourgeoise, une cuisine de terroir qui utilise des produits de qualité » explique t-il. C'est aussi cela qui fait l'originalité de « l'eau à la bouche ».

« Nous avons de très bons retours de la clientèle que l'on a réussi à fidéliser tant au niveau culinaire qu'au niveau de la qualité de service » informe Serge Vandienste.

André Sayah, lui est du côté de la salle, au service : « J'ai déjà tra-

vaille avec Serge il y a vingt ans, on s'entend très bien, je n'ai pas hésité à le rejoindre ». Il a toujours travaillé dans la restauration particulièrement sur Calais ainsi qu'en Angleterre pendant deux ans.

A chaque événement son menu Le réveillon à bord de la Péniche ? Des menus spéciaux ont été élaborés pour les fêtes de fin d'année. De nouvelles soirées à thèmes sont prévues, notamment une soirée grecque le vendredi 14 janvier 2005 avec un menu à 15 Euros.

Quand s'allient culture et culinaire

Véritable lieu de vie, de culture, La Péniche organise régulièrement des concerts et des expositions. Après deux expositions très remarquées de Laurence LESSUISSE et Françoise CROISGNY, la péniche a mis le cap vers l'Irlande avec une décoration proposée par l'atelier décoration des Ateliers de la Citoyenneté. (Voir ci-dessous).

Ensuite, du 21 janvier au 6 février, c'est une nouvelle artiste locale en la personne d'Isabelle Hochart qui

Le réveillon de Nouvel An

- ☐ Sangre del Capitan (coulis fruits rouges ananas rhum ambré) et minis sandwiches au lard rillettes d'oie
- ☐ Chartreuse d'écrevisses florentine sauce homardine
- ☐ Tulipe de limande à la crème de poivrons verts et sa julienne de légumes
- ☐ Trou catalan (sorbet abricot muscat)
- ☐ Magret de canard aux aïrelles
- ☐ Flan de haricots verts carottes vichy pomme paillason
- ☐ Brie sur salade aux amandes grillées
- ☐ Soufflé glacé au grand marnier et son coulis menthe
- ☐ Café: 1 Btlle Muscadet sur lie /5; 1 Btlle Château les combes /4
- ☐ Ce menu est à 45 euros. Un menu enfant est prévu, à 15 euros.

investira le lieu. La péniche trouve aujourd'hui son rythme de croisière, au coeur de la Communauté de Communes des Trois Pays. Caroline HARINCK et Véronique GAVELLE

« Le restaurant « l'eau à la bouche » est situé route de calais à Guines. Il est ouvert midi et soir du mercredi au dimanche midi. Pour toutes réservations vous pouvez les contacter par téléphone au 03 21 34 06 57 et sur le site www.restaurant-peniche-guines.com.

UN ATELIER DECORATION AUX ADLC

La déco pour se remettre au boulot

Imagination, création et innovation sont les maîtres mots de la réussite à l'atelier décoration des ADLC. Depuis juin 2004, Dominique PERRIN encadrant technique s'occupe de 6 personnes bénéficiaires du PLIE et employées en



Une partie du décor de « Chicago Blues ».

Contrat Emploi Solidarité. « Les bénéficiaires apprennent les techniques de base de la décoration, l'activité est un support afin de reprendre goût au travail » explique t-il.

Bruno Dupont qui travaille depuis le 1er juin à l'atelier a pu reprendre une vie professionnelle qui lui plaît malgré un parcours chaotique. « Avant je sortais beaucoup, depuis que je travaille ça va mieux j'ai repris goût à la vie active » confie t-il. « Ce que j'aime à l'atelier c'est la diversité des travaux manuels ». Un point important pour son avenir professionnel.

Des décors surprenants

« L'atelier est axé sur la création de décors pour l'évènementiel » informe Dominique Perrin.

Tous les matériaux utilisés sont récupérés afin d'être réutilisés pour d'autres événements à venir. Ainsi, pour le festival « Chicago Blues » du 27 novembre au centre culturel Gérard Philipe, le décor

réalisé était accentué sur le côté urbain avec des panneaux représentant des silhouettes de buildings de Chicago.

Une fresque impressionnante de 6m sur 2.5 m composé de 5 panneaux a été confectionnée à la demande de l'OPHLM, pour le groupe Voltaire rue Roger Martin. Cette fresque a d'abord été dessinée sur ordinateur, puis sur transparents. Grâce au rétro projecteur, elle a pu être réalisée grandeur nature. Ce projet a nécessité 4 semaines de travail. Bientôt les habitants du quartier pourront saluer Voltaire ! L'atelier a également fabriqué des cimaises pour le centre culturel : il s'agissait de panneaux conçus pour recevoir l'exposition photos de Patrick Devresse. Le décor sur le thème de l'amour lors du Concert de Julos Beaucarne au restaurant-péniche « L'eau à la bouche » de Guines fut aussi une de leurs œuvres. C'est aussi à eux que l'on doit l'ambiance irlandaise de ce restau-



A l'atelier décoration, la diversité rend le travail agréable.

rant durant décembre. D'autres projets sont en cours, notamment avec le Centre Culturel Gérard Philipe dans le cadre du Contrat de Ville 2005. L'idée étant

de mieux symboliser l'ensemble de activités proposées par ce lieu, et notamment la programmation des musiques actuelles.

C.H et V.G.

VENREDI 10 décembre 2005