

Le Garage de l'Oiseau-Mouche, un restaurant comme les autres

La compagnie de théâtre L'Oiseau-Mouche, bien connue à Roubaix, a aussi son restaurant : le Garage, situé avenue des Nations-Unies. Reportage des élèves de 2APRA (agent polyvalent de restauration) du lycée professionnel Lavoisier.



Les élèves ont testé le restaurant de l'Oiseau-Mouche.

PAR LES ÉLÈVES DE LA CLASSE 2APRA
DU LYCÉE LAVOISIER DE ROUBAIX
roubaix@lavoixdunord.fr

ROUBAIX. Le restaurant Le Garage situé 28, avenue des Nations-Unies à Roubaix, a été créé en novembre 2001. Il est rattaché à la Compagnie de l'Oiseau-Mouche, qui gère également un deuxième restaurant l'Alimentation à la Condition publique à Roubaix.

Sa particularité est d'être un ESAT (Établissement et service d'aide par le travail) dans lequel trois serveurs et cinq cuisiniers en situation de handicap, accompagnés par une éducatrice spécialisée et le chef de cuisine, Elie Val-

lez, élaborent une cuisine maison de qualité, à partir de produits frais et de saison. Vous pourrez y déguster, par exemple, un pavé de lieu noir au thé Darjeeling, gingembre et citronnelle, ou encore une cuisse de canard confite. La carte change toutes les semaines. Le chef ayant connu les plus grandes maisons avant son arrivée en 2011, il est très attaché à la qualité des mets proposés. Mais pas seulement : il accorde une grande importance à la transmission de son savoir.

UN « RESTO » CHALEUREUX, OU CHACUN A SA PLACE

Ce qui fait encore plus l'originalité de cet établissement, sa force même, c'est justement qu'on n'a pas l'impression d'être dans un

ESAT, mais bel et bien dans un restaurant « comme les autres ». Ici, tout est pensé pour que les difficultés du personnel restent invisibles aux yeux des clients. Les handicaps et parcours sont variés et les outils adaptés à chacun. Un serveur utilisera la méthode des bâtons et des couleurs pour gérer la prise de commande. Quant aux cuisiniers, ils développent des astuces dans les proportions des recettes.

Accueillant et chaleureux, le Garage est l'une des adresses à découvrir dans le centre de Roubaix. Allez donc vous y régaler du mardi au vendredi de 12 h à 14 h. ■

Formule plat à 10,90 euros, plat-dessert à 14,90 euros ou formule entrée-plat-dessert à 18,90 euros.

Journalistes en herbe, c'est quoi ?

L'opération « Journalistes en herbe », également appelée « entrer dans l'écrit », a été reconduite pour la huitième année consécutive dans le cadre d'un partenariat entre l'association Les Voies du Nord, la fondation d'entreprise Caisse d'Épargne Hauts-de-France, la fondation SNCF, le rectorat et notre journal. Elle vise à impliquer les élèves dans un projet journalistique, avec publication dans nos colonnes d'un article sur une thématique relative aux valeurs de la République.

Ces parutions ont débuté en mars, mais ont été interrompues par la crise sanitaire et le confinement. En ce mois de juin, nous reprenons donc les publications. Participent cette année des écoliers et collégiens du Ternois, du Lensois, du Dunkerquois et de la Sambre, ainsi que des lycées professionnels de Denain, Calais, Roubaix et du Douaisis. ■

LES APPRENTIS JOURNALISTES DU LYCÉE LAVOISIER

Voici la liste des élèves de la classe de seconde APRA (agent polyvalent de restauration) du lycée professionnel Lavoisier qui ont participé à la rédaction de cet article :



Berto Afoedini, Sabri Ben Yaagoub, Ymmen Bouluade, Mohamed Boutraa, Enzo Codevelle, Sandy D'Hondt, Bruno Decraene, Ryan Demuyndck, Amine Filali-Eminti, Shechainial Gozah, Esteban Gref, Yaya Gueye, Zidane Hadj-Doudou, Dylan Hamard, Maxime Lassalle, Brian Le

Mener, Samuel Martin, Narcissa Oprea, Mukusa Pado, Mike Seys, Anna-Maria Spiridon, Frédéric Splete, Oana Vicovan, Chahina Zoubiri.

Le professeur : M. Cornolle.

Portée par l'Association Les Voies du Nord et votre journal,
l'opération « Journalistes en herbe » bénéficie du soutien
de l'Académie de Lille, de la Fondation d'entreprise Caisse d'Épargne
Hauts de France et de la Fondation SNCF.

