

07.10.2019 - 13:00 Uhr

Le restaurant d'intégration de la Croix-Rouge décroche douze points Gault&Millau



Bern (ots) -

Le restaurant Schützenmatt, à Altdorf, fait son entrée dans l'édition suisse du Gault&Millau avec un score de douze points. Il devient ainsi le premier programme d'intégration dans le domaine de la gastronomie en Suisse à figurer dans le prestigieux guide. L'établissement géré par la CRS offre sept places de travail à des réfugiés reconnus ou admis à titre provisoire, le but étant de faciliter leur insertion professionnelle et sociale.

Dans le canton d'Uri, la Croix-Rouge suisse (CRS) a pour mandat de favoriser l'entrée dans la vie professionnelle de réfugiés reconnus ou provisoirement admis. L'hôtellerie-restauration fait partie, aux côtés des soins, des principaux secteurs permettant d'insérer facilement des adultes.

Robel Daniel est originaire d'Erythrée. A 31 ans, il compte parmi les bénéficiaires du programme d'intégration de la CRS grâce auquel il a pu achever une formation d'employé de restauration en juillet 2018. Il travaille à présent au Schützenmatt et, interrogé sur les honneurs du Gault&Millau, il ne boude pas son plaisir: «Je suis fier de ce que notre équipe a accompli. Pour moi, cette mention dans le guide est une qualification professionnelle supplémentaire.»

Des programmes alliant haute gastronomie et insertion professionnelle

Le Schützenmatt n'est pas la seule structure gérée par la CRS. Il y a également le restaurant de formation Fomaz, lui aussi à Altdorf. L'établissement propose un programme permettant à des réfugiés reconnus ou admis à titre provisoire de faire leurs armes: ceux-ci bénéficient de conditions adaptées et d'un encadrement solide assuré par quatre employés fixes, qui les préparent au marché du travail. Gérés par Sören Wirth, qui y officie en tant que chef de cuisine, les deux restaurants sont indissociables l'un de l'autre: «Une fois que les participants au programme ont gagné leurs galons au Fomaz, ils peuvent approfondir leurs acquis au Schützenmatt dans le cadre d'un contrat de travail à durée déterminée en bonne et due forme.»

La distinction du Gault&Millau est une nouvelle preuve du bon fonctionnement des programmes d'intégration. En effet, c'est un véritable défi que d'arriver à cuisiner et à servir la clientèle à ce niveau - et cela représente un travail considérable au quotidien. Et ce d'autant plus quand il s'agit en sus d'oeuvrer à l'insertion professionnelle de personnes.

En moyenne, deux tiers des participants au programme trouvent un emploi dans un des deux restaurants ou se lancent dans une formation. Ils étaient huit en 2018. Cette année, trois ont trouvé un emploi sur le premier marché du travail et deux ont entamé en août dernier une formation dans le service.

La recette du succès

Le chef de cuisine et gérant de 27 ans Sören Wirth dévoile la recette du succès: «Chaque membre de l'équipe a, de par sa culture, des qualités spécifiques dont nous nous inspirons pour notre travail quotidien. Si l'on veut réussir l'intégration, il faut la promouvoir au niveau d'un besoin aussi essentiel que l'alimentation. Et c'est justement ce que nous faisons ici au Schützenmatt.»

www.restaurant-schuetzenmatt.ch

www.fomaz.ch

Contact:

Ursula Luder, responsable Communication Santé et intégration,
ursula.luder@redcross.ch, +41 58 400 45 44

Medieninhalte



Le chef de cuisine Sören Wirth (à gauche) et ses collaborateurs Thevarajah Sajeeban et Tarigh Mohammed Husseini apportent la touche finale à leur ragoût d'agneau. Texte complémentaire par ots et sur www.presseportal.ch/fr/nr/100002289 / L'utilisation de cette image est pour des buts rédactionnels gratuite. Publication sous indication de source: "obs/Schweizerisches Rotes Kreuz/Croix-Rouge Suisse/REMO NAEGLI"

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/fr/pm/100002289/100833503> abgerufen werden.