

Trisomiques, autistes ou schizophrènes, ce restaurant offre un petit truc en plus à ses employés qui sortent un livre de recettes



Des histoires de vie et des recettes. • © Nicolas Jamain / Editions du Bastberg

Écrit par [Xavier Collombier](#)

Publié le 29/10/2025 à 06h00

Article rédigé par les services programmes.

C'est un établissement de service et d'aide par le travail (ESAT), "L'initiative" à Haguenau est avant tout une table réputée dans la région qui affiche souvent complet. Les cordons bleus viennent de sortir leur livre de recettes, histoire de raconter leur vie.

C'est un beau livre. Des recettes et des histoires de vie, celles de Kyara, la joie de vivre en cuisine, de Martin, la force tranquille du poste chaud, d'Anaïs, la douceur en héritage, de David, l'expérience en action, de Julianne, l'équilibre entre responsabilité et sérénité.

Ce livre de cuisine, c'est pour son auteur le chef Nicolas Jamain une occasion en or de rendre hommage au travail de ses apprentis, commis, serveuses. Oui, les employés de cet établissement, ouvert il y a presque cinq ans, sont tous handicapés.

La structure, gérée par l'association Adapei Papillons Blancs, compte environ 140 travailleurs de la cuisine, la menuiserie, les espaces verts ou le conditionnement agro-alimentaire. Le restaurant "*L'initiative*", reste la vitrine et la grande réussite de l'établissement de service et d'aide par le travail (ESAT) de Haguenau. Ils sont une vingtaine de personnes à travailler ici.

"Ici, il faut faire preuve de patience. Chacun avance à son propre rythme" explique Nicolas Jamain. Personne ne connaît le handicap de l'autre. Même pas les six moniteurs qui encadrent les salariés. Pas question de discrimination, *"chacun doit avoir les mêmes chances"*.

Le livre de recettes est d'abord un outil pédagogique pour montrer le travail au quotidien des salariés du restaurant. *"Il n'y a pas que les grand chefs qui peuvent faire leur livres, eux aussi ont ce droit. Le handicap ne doit plus être un frein, il est temps de faire tomber nos préjugés"* conclut Nicolas Jamain.

80 couverts en salle, 30 en terrasse, le restaurant affiche souvent complet. Installé dans une zone industrielle il est vite devenu le rendez-vous des salariés des alentours. *"C'est bon et pas cher"*, nous expliquent les habitués. Dans la région d'Haguenau, l'établissement fait vraiment partie du paysage. Ainsi le restaurant s'est diversifié en faisant traiteur. 400 repas sont livrés chaque jour, comme par exemple à l'école d'Uberach, à une quinzaine de kilomètres. Les repas sont un peu plus chers que les géants de la

restauration de collectivité, mais travailler avec l'ESAT a été un choix et un gage de qualité pour la collectivité.

L'association Adapei Papillons Blancs accompagne aujourd'hui 2 500 personnes en situation de handicap sur les deux départements d'Alsace.

→Retrouvez dans la vidéo ci-dessous, l'entretien de Claude Mathis, le vice-président de l'association. Il revient sur les missions et le travail des Papillons Blancs Alsace.

→"*L'initiative, recette et histoires de vie*" par Nicolas Jamain (éditions du Basberg, 20 euros).

Voir l'émission : [Un petit truc en plus en replay - Enquêtes de région - Grand Est | France TV](#)