



Urbanisme

Quartier Nation,
le sort de l'ancien
Speedy est scellé

Page 6

Panne

Le chauffage
revient enfin
au Beau Marais

Page 7



Animaux

Opération
stérilisation
de chats errants

Page 9

Marck

Jean-Claude Morel,
un autre champion
du monde disparaît

Page 17



INSPIRANT

DES PIZZAÏOLOS AVEC UN PETIT TRUC EN PLUS

Patrick Caux a prêté les clés de sa pizzeria à des travailleurs handicapés
des Tilleuls. Aux fourneaux et au service, ils assurent. Pages 2 et 3





Jean-Michel s'applique à étaler la sauce tomate.

HANDICAP

Ces apprentis pizzaiolos prouvent que tout est possible

À La Pelle à Pizza, à Ardres, Jean-Michel, Sébastien et Sonia, trois résidents en situation de handicap du foyer Les Tilleuls, jouent les pizzaiolos. Une opération confiance en soi qui vire à l'opération séduction. De l'avis des pros et des clients, ils assurent.

LES FAITS

- **Inclusion** Trois résidents du foyer Les Tilleuls participent à des ateliers pizza inclusifs chez La Pelle à Pizza, une initiative valorisante pour eux.
- **Succès** Ils réalisent des pizzas originales avec des produits locaux, attirant une clientèle solidaire et générant des fonds pour des sorties.
- **Collaboration** Le projet, initié par Patrick Caux, favorise l'autonomie des participants et change les perceptions sur les capacités des personnes en situation de handicap.

THOMAS DELEGLISE

O nze heures tapantes, les portes de la pizzeria « La Pelle à Pizza » s'ouvrent pour accueillir Jean-Michel, Sébastien et Sonia, trois résidents du foyer Les Tilleuls, géré par l'AFapei. Le trio est attendu de pied ferme par Patrick et Laetitia Caux, les gérants. « Je n'arrivais plus à les tenir dans la voiture, ils n'en pouvaient plus », confie Véronique Thorez, AMP à l'AFapei. Habités à l'exercice, Jean-Mi, Seb et Soso - de leurs petits surnoms - se préparent rapidement : tablier noué, toque ajustée, gants en plastique enfilés. « Ils sont rodés maintenant », souligne Véronique avec un sourire. Le programme du jour : concevoir et réaliser deux pizzas aux saveurs locales et originales.

DES PIZZAS DU TERROR

Les recettes du jour, imaginées par la petite équipe, mettent à l'honneur les produits du coin. La première, baptisée *De la ferme à la bouche*, associe une base tomate, une fondue d'endives, du jambon cru, du fromage ail et fines herbes de la ferme de la Grande Porte, de la mozzarella et une touche d'origan. La seconde, *La Terroir*, ose une base crème, une compotée d'oignons au miel du rucher de la Hem, des pommes façon tatin, du boudin blanc, des pommes de terre aux épices et de la mozzarella.

En cuisine, chacun sa pizza. Jean-Mi et Seb s'attaquent à la pâte, s'appliquent à bien étaler la sauce tomate ou la crème fraîche, à disposer les garnitures. Patrick, lui, veille à la cuisson. « Tout est parti de mon fils, Benjamin, 27 ans, atteint de trisomie 21, raconte Patrick. Il a essayé de faire une pizza, et ça m'a fait tilt. J'ai contacté l'AFapei au culot, et on a expérimenté. Au début, il fallait apprendre à faire une boule avec la pâte ou à couper les carottes. Ça demande de la patience, mais quand on voit comment ils sont au taquet, ça donne la banane ! »

« **ILS FONT PRESQUE TOUT** » Patrick ne cache pas sa fierté : « Quand ils franchissent ma porte, ils oublient le quotidien de la résidence. Ici, c'est vraiment valorisant pour eux. Ils font presque tout. Moi je suis là pour les encadrer, les rassurer ou les canaliser. C'est vrai qu'ils ont la main



Ci-dessus : Sébastien et Véronique, l'éducatrice. Ci-dessous : Sonia est à la caisse et offre son plus beau sourire aux clients.



QUESTIONS À...



VÉRONIQUE THOREZ, ÉDUCATRICE À L'AFAPEI

« Pour eux, c'est une grande marque de reconnaissance »

Quel bénéfice les résidents tirent-ils de cette expérience ? Pour eux, c'est d'abord une grande marque de reconnaissance. Et puis le fait de sortir, d'être à l'extérieur de la résidence des Tilleuls, ça a aussi été un plus, ce n'est pas pareil. C'est la première fois en 31 ans (la résidence a été créée en 1993, ndr) qu'on est sorti pour exercer. On fait souvent des ateliers cuisine au sein de l'établissement, et ils adorent les faire, ils sont toujours à l'heure. Mais avec la Pelle à Pizza, je les vois sous un autre angle, ils ont encore plus envie de travailler.

Qu'est-ce qu'ils en pensent ? Ils sont vraiment heureux de le faire. Ce sont eux qui vont chercher les recettes sur Internet ou sur Youtube pour essayer de

cuisiner des choses qu'ils ne mangent pas au quotidien. Ils ont une réelle satisfaction de se rendre utile, ils ont envie de bien faire. Au début du projet, on a simplement demandé qui était volontaire. Jean-Michel, Sébastien et Sonia ont levé la main tout de suite. Depuis, on a gardé la même équipe parce qu'aujourd'hui, ils sont formés et ils continuent d'apprendre.

Est-ce possible de prôner l'inclusion dans d'autres secteurs professionnels ? Bien sûr ! D'habitude, ce sont les personnes beaucoup plus autonomes qui profitent de l'inclusion. Pour nous, aux Tilleuls, ça ne s'est jamais fait. On peut évidemment reproduire ce type d'initiative dans d'autres métiers parce qu'on fait souvent des ateliers jardinage, couture, tricot ou d'autres métiers manuels.

Et pour vous, en tant qu'éducatrice ? Ça me fait du bien, et c'est une vraie fierté de les accompagner, qu'ils puissent montrer leur valeur et leurs capacités. Aujourd'hui, à 61 ans, j'ai toujours de l'enthousiasme !

lourde, ça fait des pizzas bien garnies !

Pendant ce temps, Sonia brille à la caisse, où un pot marqué à son nom trône fièrement. « Maintenant, elle sait y faire, sourit Patrick. Elle fait des clin d'œil pour obtenir des pourboires. » Et ça marche : en 2024, entre la vente et les pourboires, près de 800 euros ont été récoltés lors de trois journées spéciales. Une somme entièrement reversée à l'AFapei. « Avec cet argent, on organise des sorties à l'extérieur. On a pu aller au Cabaret de Licques en décembre, ça leur a vraiment plu. », indique Véronique.

UN RENDEZ-VOUS ATTENDU

Si Patrick n'ouvre d'ordinaire qu'en soirée, il fait une exception pour ses apprentis pizzaiolos en leur réserv-

ant un créneau à midi. Et les clients



« Ça demande de la patience, mais quand on voit comment ils sont au taquet, ça donne la banane ! » Patrick Caux, gérant de La Pelle à Pizza

répondent présent. « Les gens jouent le jeu. C'est vrai que quand il y a

quelques minutes de retard, ça ne rôle pas », remarque-t-il. Forts de ce succès, Jean-Mi, Seb et Soso reprendront du service le 22 mars et le 21 juin prochains, avec une petite surprise prévue lors de la Fête de la Musique : un rassemblement de motards devant l'établissement. Pour Patrick, cette initiative est bien plus qu'un simple projet culinaire : « J'étais chef de cuisine au Café de Paris ou chez Jules avant. Les cuisiniers s'adaptent à moi. Là, c'est moi qui dois m'adapter à eux ! Quand je vois que parfois, les personnes en situation de handicap sont employées à ramasser les déchets... Ils peuvent faire beaucoup plus que ça. » Et à La Pelle à Pizza, ils le prouvent avec générosité et talent, une pizza à la fois. ■

Retrouvez notre reportage vidéo sur nordlittoral.fr

Les résidents de l'AFapei du foyer Les Tilleuls à Ardres se sont pris au jeu de la vidéo pour notre reportage à La Pelle à Pizza. Retrouvez nos images en vidéo sur notre site nordlittoral.fr. Patrick Caux, le gérant, évoque son projet et ses ressentis, Véronique Thorez, éducatrice à l'AFapei depuis près de 31 ans, présente sa dream team : Jean-Mi, Soso et Seb.



L'ACTUALITÉ DE CALAIS ET DU CALAISIS VOUS INTÉRESSE ?

Rejoignez le pôle correspondants de

NordLittoral
MÉDIAS Contenus • Print • Digital • Event



Envoyez CV et lettre de motivation à courrier@nordlittoral.fr pour Calais et à thomas.deleglise@nordlittoral.fr francois.delencre@nordlittoral.fr pour le Calaisis