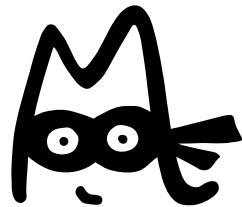




LES RESTAURANT INCLUSIF OÙ
LE HANDICAP N'EST PAS MASQUÉ

DEPUIS LE 1^{ER} OCTOBRE, NICHÉ AU COEUR DU 11^{ÈME}
LES PETITS PLATS DE MAURICE,
LE RESTAURANT INCLUSIF DE L'ANRH* ENTIÈREMENT TENU
PAR DES TRAVAILLEURS HANDICAPÉS,
MET LES PETITS PLATS DANS LES GRANDS, ET LES GRANDS ET
LES PETITS D'ACCORD
SUR LA VISION D'UNE DIFFÉRENCE ORDINAIRE.



* Association pour l'insertion et la Réinsertion professionnelle et humaine des Handicapés

Lieu de valeurs et de saveurs, ce restaurant d'exception met tout le monde d'accord : on aime y manger et y flâner.

Non seulement parce que c'est bon, très bon, mais parce qu'on avait presque oublié que le service à la française conjugait professionnalisme et plaisir de partager.

Une réussite de mixité sociale qui contribue à changer notre regard sur le milieu du handicap.

UN ESPACE DE RENCONTRES EXTRA-ORDINAIRE

Dans le quartier de St Ambroise, ouvert sur le beau jardin Truillot, l'équipe des Petits Plats de Maurice vous accueille à bras ouverts et sourire déployé pour le déjeuner ou une pause-café prolongée dans un cadre moderne et chaleureux propice aux rencontres.

On se surprend à oublier la différence au contact de cette équipe qui ne force jamais son bonheur mais définitivement notre respect.

DES PETITS PLATS DANS LES GRANDS

Au-delà de l'initiative d'intégration, le concept est de travailler sur place des produits frais bruts, locaux, de saison, principalement bio avec chaque jour une entrée, un plat et un dessert différents. Pokebowl, jus de fruits fraîchement pressés, café torréfié ou plat du jour coloré, le choix est cornélien. De la sélection des producteurs à la présentation des assiettes, Les Petits Plats de Maurice concocte avec soin ses bons petits plats.

Poussons les portes de ce restaurant singulier qui met du baume au cœur et du goût dans l'assiette.

PLUS QU'UN RESTAURANT

UN LIEU DE RENCONTRES ET DE CHALEUR HUMAINE

Depuis le 1^{er} octobre, **Les Petits Plats de Maurice** sert du lundi au vendredi midi **plus de 120 couverts** ; des travailleurs de l'Association, aux riverains et entreprises locales dans un cadre moderne et chaleureux.

En plein cœur du 11^{ème}, dans une impasse à l'abri du tumulte parisien, le restaurant épouse les codes tendances pour un déjeuner healthy sur place ou à emporter, une pause goûter prolongée, une séance de travail ou un moment de détente.

En ouvrant son établissement au grand public, l'ANRH fait non seulement des **Petits Plats de Maurice** un restaurant pleinement comparable aux autres, mais également **un espace unique de mixité sociale**.

De la cuisine grande ouverte, l'accès direct au nouveau Jardin Truillot, jusqu'à l'ergonomie de l'espace ; **tout a été pensé pour faciliter l'échange, multiplier les contacts et effacer le cloisonnement**.

« *Bravo ! Le cadre, l'accueil et la qualité du déjeuner sont très agréables et le service attentionné comme il faut. Je vous souhaite grand succès et je reviendrai !* » Anne, cliente, le 18 octobre 2018

UN RESTAURANT

- * Ouvert du lundi au vendredi, de 12 h à 17 h
- * Pour le déjeuner ou une pause gourmande
- * 78 places assises - 120 couverts
- * Option de ventes à emporter

UN COIN DE JEUX, LECTURE ET TRAVAIL

- * Cible : les riverains, les collaborateurs de l'ANRH, les amoureux du bien manger
- * Une cuisine en transparence ouverte sur la salle
- * Une fresque réalisée par les travailleurs en situation de handicap

LES PETITS PLATS FRAIS & VRAIS

Les Petits Plats de Maurice ne servent **que des produits frais locaux, de saison, travaillés sur place et une belle gamme de produits bio**, notamment sur les boissons. Ici, pas de Coca mais du *Meuh Cola*, des jus frais bio respectant les saisons, des vins et bière bio

Le menu varie tous les jours et propose une entrée, un **plat et un dessert différents à chaque déjeuner**.

Un poke bowl coloré, une soupe épicée, une quiche parfumée, des fromages affinés, un café équitable torréfié ou un jus fraîchement pressé ; on ne peut que remercier Maurice pour saluer nos papilles comme nos pupilles.

ON ADORE LE LOCAVORE...

Soucieux de la **qualité de ses matières premières**, **Les Petits Plats de Maurice** garantissent une sélection de produits de producteurs répondant à un cahier des charges pointu.

La **composition des menus** passe mensuellement par une commission de l'association et le filtre d'une **diététicienne**.

De la sélection des produits, à la composition des menus, jusqu'à la réalisation de ses bons petits plats, Maurice nous assure du bon et du beau dans l'assiette.

« *TOUT est bon, frais, coloré, équilibré... Ce nouveau resto est devenu ma nouvelle cantine !* » Marc, client, le 23 octobre 2018



LES PETITS CAFES GOURMANDS

- * Café vert torréfié, thé sélectionné, boissons bio
- * Des pâtisseries maison
- * Le gâteau de Maurice : le fondant chocolat noir
- * Smoothies et jus de fruits du marché fraîchement pressés

LES PETITS PLATS DU JOUR, FAITS MAISON

- * Des repas préparés le jour même avec des produits locaux, de saison, certains issus de l'agriculture biologique
- * Formules de plat du jour ou bol à moins de 9 €
- * Option à emporter pour profiter du jardin



LA BANDE À MAURICE

DES EXPERTS AUX LARGES SOURIRES

En poussant les portes des **Petits Plats de Maurice**, on est frappé par la **chaleur humaine et une communication bienveillante et sans filtre**.

La constitution de l'équipe s'est avant tout basée sur une **envie inconditionnelle de travailler et une formation pointue et continue**.

Si le handicap bouleverse positivement les codes, l'enjeu repose également sur le professionnalisme des équipes en salle comme en cuisine.

Nul besoin de quémander une corbeille de pain ou du sel, Evelyne a les yeux partout. Une fois votre plat sélectionné sous les bons conseils d'Aymane, on est guidé à notre table par Pascal. « Avez-vous tout ce qu'il vous faut » glisse discrètement Shirelle au cours de notre dégustation. **Attentive et attentionnée, cette bande là nous régale.**

SAVIEZ-VOUS
QUE 80 % DES
HANDICAPS SONT
INVISIBLES ?

UNE FORMATION ET UN ENCADREMENT ADAPTÉS

- * 20 h de formation par personne et par an
- * Une formation pointue d'« agent polyvalent de restauration » (Cuisine, HACCP et service) auprès de l'Institut Culinaire de Paris
- * Un encadrement quotidien

« L'équipe doit doublement faire ses preuves pour que le restaurant ne soit pas uniquement associé au handicap. Il s'agit d'un lieu de valeurs et de saveurs avant tout. »

Isabelle POLLET-ROUYER - Directrice de l'établissement.



UNE BANDE HEUREUSE

- * 10 travailleurs aux handicaps divers
- * Un désir immuable de travailler
- * Une joie de vivre extrêmement communicative
- * Une absence de filtre réjouissante

LES AUTRES SUCCÈS DE MAURICE

Ses Petits Vélos

Maurice a plus d'un service dans son sac ; avant les petits plats, ses petits vélos.

A quelques coups de pédale du restaurant nous découvrons sur un **magasin de vente de vélos neufs ou d'occasion et de pièces détachées** ainsi qu'un **service de réparation sur mesure de tous types de vélos**.

Formés au métier reconnu de réparateur vélo et de conseiller technique cycle, les travailleurs handicapés des **Petits Vélos de Maurice** sont des passionnés passionnants qui trouvent sur les chapeaux de roues une solution à chaque problème. En 15 ans, **Les Petits Vélos de Maurice** sont devenus une **référence pour les rois de la petite reine**.

LE SAVIEZ-VOUS?

- * Qui s'est occupé du câblage du scintillement de la tour Eiffel ?
- * Qui assure pour votre confort le blanchissage des couvertures de la compagnie Air France ?
- * Qui répare et reconditionne en un tour de main les anciennes machines Nespresso ?
- * Qui numérise les supports vidéo et audio du mémorial de la Shoah ?



Roulez vers les pages suivantes pour les réponses...



ROULEZ PETITS BOLIDES

- * Vente de vélos neufs ou d'occasion et pièces détachées
- * Service de réparation sur mesure de tous types de vélos
- * Ouvert depuis juillet 2004
- * 81 bd Richard Lenoir - Paris 11^{ème}

« Les amateurs parisiens de beaux et vieux vélos connaissent l'adresse et les grandes enseignes de sport nous envoient leurs clients lorsque les réparations sont trop complexes. »

Mr David BOURGANEL - Directeur Général d'ANRH



L'ANRH : 65 ANS POUR L'EMPLOI DES TRAVAILLEURS HANDICAPÉS

UNE ASSOCIATION HISTORIQUE

Post seconde guerre mondiale, dans une France en pleine reconstruction, les malades, handicapés, victimes de guerre, tous sans emploi, augmentent et ne parviennent pas à s'insérer dans le circuit économique. En 1953, Mr Alfred ROSIER, alors Directeur de la Main-d'Oeuvre au Ministère du travail décide de créer l'A.N.R.T.P. (Association Nationale pour la Réhabilitation professionnelle par le Travail Protégé). 65 plus tard l'association, devenue ANRH, a été reconnue d'autorité publique, obtenant l'agrément de Centre de Formation Continue et s'est concentrée dans les créations et reprises d'Entreprises Adaptées (EA) et d'Etablissements ou Services d'Aide par le Travail (ESAT).

« Notre association a pour particularité d'avoir toujours placé l'emploi des personnes en situation de handicap au coeur de son activité, qu'il soit question de le créer, de le maintenir ou de développer les compétences de ses employés par la formation. » Mme Annie PEREZ VIEU - Présidente de l'ANRH

LES MISSIONS :

- * Contribuer à l'épanouissement des personnes en situation de handicap, dans tous les domaines.
- * Favoriser leur intégration sociale et professionnelle, dans une dimension la plus proche possible de celle des personnes non handicapées, dans leurs droits comme dans leurs devoirs, afin qu'elles soient considérées comme des citoyens à part entière.

LES VALEURS :

- * Un cadre éthique fondé sur le respect et la dignité de la personne.
- * Des méthodologies pragmatiques et innovantes.
- * Un esprit de développement durable.

ANRH EN QUELQUES MOTS :

- * 2^{ème} association employant des travailleurs en situation de handicap en France
- * Un effectif de 1 850 personnes, dont 80 % de travailleurs en situation de handicap
- * 44 millions d'euros de chiffre d'affaires en 2017
- * Un réseau de 25 établissements implantés sur tout le territoire



17 impasse Truillot - 75011 PARIS



01 40 40 23 45



Richard Lenoir - Saint Ambroise



lespetitsplatsdemaurence.fr

Contacts presse :

Victor VIEU
v.vieu@anrh.fr
07 87 76 59 62

Béatrice SAPORTA
saportabeatrice@gmail.com
06 45 91 43 46