

Le Voisin a fait peau neuve

A Fribourg, le restaurant du Centre d'intégration socioprofessionnelle s'est ouvert au public en 2010

PHOTOS ALAIN WICHT TEXTE TIFFANY TERREAUX

Social «Au début c'était dur physiquement, mais maintenant je suis vraiment épanouie ici. J'ai retrouvé mon dynamisme et le matin quand je me lève, je n'ai qu'une idée, c'est de retourner au boulot.» C'est ainsi que Rose-Line Rohrbach décrit son emploi au restaurant Le Voisin, situé à la route des Daillettes. Cette structure, gérée par le Centre d'intégration socioprofessionnelle (CIS), est composée de douze personnes au bénéfice d'une rente assurance-invalidité (AI) et de quatre maîtres sociaux professionnels. A l'origine uniquement accessible aux collaborateurs du CIS, la structure s'est ouverte au public en 2010.

Une décennie plus tard, le désir d'innover et de se tourner vers de nouveaux objectifs se fait sentir. C'est du moins la vision de Laure Gotti, responsable de l'unité d'affaires Le Voisin. «Cette année anniversaire tombe bien. C'était l'occasion pour nous d'entamer une transformation conséquente, un projet qui allie l'inclusion et la durabilité», explique-t-elle. La première phase, qui vient de s'achever, consistait à créer une nouvelle identité visuelle et à réaménager le restaurant. Le tout dans le respect de l'écologie. «Nous avons notamment, dans la mesure du possible, gardé le mobilier existant et nous l'avons retapé», poursuit Laure Gotti. La deuxième phase, quant à elle, prendra plus de temps. «Nous allons revoir toute l'offre de restauration dans un axe de durabilité également, en privilégiant les circuits courts et les produits de saison», se réjouit-elle.

L'humain avant tout

Elisabeth Mauron-Hemmer, directrice du CIS, revient sur les buts poursuivis par la fondation. «Nous avons la volonté d'offrir à chacun la possibilité d'avoir une place au sein de la société, de valoriser et développer ses compétences sociales et professionnelles», expose la directrice. Selon elle, Le Voisin, en tant que restaurant d'entreprise également ouvert au public, offre une opportunité unique au personnel du CIS: celle de rencontrer au quotidien des personnes issues de tous les horizons, voisins ou clients, familles ou travailleurs, dans un espace convivial partagé et ouvert sur la société.

Rose-Line Rohrbach, qui se plaît dans cette structure, y travaille depuis deux ans et demi. Cette femme de 58 ans est atteinte d'arthrite et d'arthrose. Sa maladie lui cause de fortes douleurs aux articulations. Ancienne restauratrice, elle a dû renoncer à toute activité professionnelle entre 2014 et 2018. Elle décrit son retour à la vie active comme une bénédiction: «Au Voisin, nous sommes bien encadrés et nous avons une bonne ambiance dans l'équipe.»

L'une de ses collègues, Sunitha Bergem, 29 ans, a débuté au Voisin il y a un an et demi, à 80%. A peine sortie d'une première expérience mitigée dans un autre restaurant durant six mois, la jeune femme a finalement trouvé sa place au sein de l'équipe du Voisin: «Dans l'autre restaurant, il y avait plus d'hommes que de femmes dans la cuisine. Ils étaient très carrés dans leur job, et je suis une personne qui aime bien parler et rigoler même si je reste sérieuse. Au niveau du stress aussi, il y avait vraiment un gros boum de midi à 14 h. On n'avait pas le temps de s'arrêter, et c'était difficile pour moi à gérer. Je suis quand même allée au bout de mon stage, mais je réalise qu'une structure comme Le Voisin me convient beaucoup plus.»

Chacun à son rythme

Selon la responsable Laure Gotti, l'équipe du Voisin est relativement stable: «Nous avons peu de départs. Parfois, des personnes peuvent retourner sur le premier marché du travail mais généralement elles se sentent bien chez nous. Nous les accompagnons, les aidons à développer leurs compétences et faisons vraiment un maximum de travail en interne. Après, nous ne les retenons pas, mais nous voulons nous assurer qu'elles partent dans de bonnes conditions.»

Car des objectifs, ces deux employées en ont. Rose-Line Rohrbach espère travailler au Voisin jusqu'à la retraite, en continuant de s'améliorer dans diverses tâches. «J'aimerais progresser dans le côté visuel des plats, mieux les présenter. Ce qui est bien ici, c'est qu'ils nous laissent la possibilité d'aller plus loin dans nos ambitions et nous écoutent», sourit-elle. Sunitha Bergem, en revanche, a d'autres projets: «Je ne sais pas encore quand je le ferai, mais j'aimerais travailler dans l'esthétisme, en devenant par exemple maquilleuse ou prothésiste ongulair.

Pour célébrer cet anniversaire, toute l'équipe du Voisin a réalisé un apéritif en direct, jeudi dernier lors de l'inauguration officielle. Une petite quarantaine de personnes étaient présentes. Pour Laure Gotti, il s'agissait d'une occasion idéale pour dévoiler tout le savoir-faire des collaborateurs: «Nous avons vraiment une large palette. Nous faisons des banquets, des apéritifs, des services traiteur. Nous touchons vraiment à tous les aspects de la restauration.»