

Restaurant Le Seize



Depuis septembre 2016, le restaurant Le Seize, situé à la Rue des Etangs 16 à Martigny, est un atelier à part entière au sein de l'Association Régionale Professionnelle pour l'Insertion (ARPI). L'ARPI est née de l'union de deux institutions de la ville de Martigny, le SEMO (fondé en 1995) et Trempl'Interim (fondé en 1998).

PROPOS RECUEILLIS PAR PASCAL TORNAY
PHOTOS: DR

L'ARPI, association à but non lucratif, accueille des demandeurs d'emplois du district de Martigny. Elle est séparée en deux secteurs bien distincts: le secteur adulte et le secteur jeunes (semestre de motivation). Les mesures mises en place doivent permettre aux participants d'intégrer le premier marché du travail, qu'il s'agisse d'insertion ou de réinsertion professionnelle. Les mesures offertes couvrent une durée de 6 mois pour les jeunes et de 3 mois pour les adultes. Elles peuvent être prolongées de gré en gré. Durant ce temps, les participants sont soutenus dans leurs démarches administratives, dans leurs recherches d'emploi et bénéficient de formations dans le domaine choisi. Dans un environnement de travail proche de celui de l'entreprise, les différents ateliers, équipés d'outillages modernes, assurent à chacun le développement des compétences nécessaires au rapprochement d'un futur emploi. Reliée à la section Logistique des Mesures du Mar-

ché du Travail (LMMT), l'ARPI constitue, avec l'Office Régional de Placement (ORP), un prestataire de l'Etat du Valais. L'ARPI collabore aussi avec l'Assurance Invalidité (AI) dans le cadre de l'organisation des différentes mesures d'orientation et de réadaptation professionnelle. Ces mesures dites d'observation ont pour but d'accompagner les participants dans le processus de reprise d'activité après une longue interruption de travail.

Les ateliers recouvrent les domaines d'activité suivants: le bois et la menuiserie; l'hôtellerie et la restauration avec notre restaurant «Le Seize»; la permaculture, l'intendance et logistique (PIL); les travaux extérieurs pour les communes (appelé TEC); les travaux en atelier pour les communes (TEC2); le fer; l'administration, l'accueil et secrétariat; l'intendance; la céramique; la couture; la sérigraphie; la décoration; enfin l'atelier «projet» qui permet l'accompagnement personnalisé des participants dans leurs recherches ainsi que les postes extérieurs en réseau.



Le restaurant bio Le Seize propose aux participants toute la palette des métiers en lien avec le secteur de l'hôtellerie et de la restauration. C'est un établissement qui n'est accessible qu'aux membres de l'association. Il suit un concept 100% bio, n'utilise que des produits de la région et vise zéro déchet. L'offre qui est faite chaque jour à notre clientèle comprend trois menus: un menu du jour, un menu végétarien et un menu sans gluten et sans lactose. Nous nous réjouissons de vous y rencontrer!

Corentin Decoppet, 17 ans, est au service des clients. Il raconte: «J'ai récemment arrêté l'apprentissage d'automaticien que j'avais débuté, parce que ça ne me plaisait plus. Ça a été une déception, mais je ne le prends pas comme un échec. Finalement, c'est un plus pour ce que je ferai après. Le Seize est un bon endroit pour se retrouver professionnellement. J'espère que ça me permettra de savoir ce que j'ai vraiment envie de faire. Arrivé ici, j'ai d'abord passé une semaine à l'atelier céramique, mais je m'y ennuyais. On m'a

proposé de venir au restaurant. J'y prends beaucoup de plaisir. Bouger, rencontrer, être en contact avec les gens, c'est ça qui me plaît. Ça me permet d'envisager de nouveaux stages ailleurs. En plus, j'ai un bon contact avec les patrons et avec mon référent. Je sens que je vais pouvoir avancer! Mon souhait: finir un CFC, avoir un métier que j'aime. Etre heureux de me lever le matin pour aller travailler...»

Esther Malcotti est la responsable du Secteur hôtellerie & restauration. Cuisinière de formation, elle a dû «remettre en chemin sa vie professionnelle après un divorce difficile». Avec un Brevet fédéral en restauration en poche, elle a accepté de relever le défi, à 48 ans, de créer le restaurant bio qu'est aujourd'hui «Le Seize» avec ses 130 couverts quotidiens. «Je voulais absolument suivre certaines valeurs: favoriser la créativité, montrer la passion du métier et utiliser les produits locaux *bio*. J'ai mis le temps, mais aujourd'hui le résultat est là. Actuellement, nous gérons aussi le restaurant et la cuisine du Centre professionnel de Martigny. Vraiment, je m'épanouis avec ces jeunes. Je suis témoin de tant de guérisons. Il y a bien le défi professionnel, mais je vois bien que ce dont ces jeunes ont le plus besoin, c'est de sentir et d'entendre qu'on les aime. Je le leur dit tel quel: "Toi, je t'aime!" Ils n'ont parfois jamais entendu ça de leur vie! Seul l'amour guérit, car c'est avant tout dans l'être que le projet professionnel se joue... J'en suis persuadée! Ici, on est une famille... On tire tous à la même corde.»

