

## CÔTE-D'OR INSERTION

# Ces restaurateurs qui

À Arnay-le-Duc, le *Café du Nord* confie régulièrement ses cuisines à des réfugiés, avec le soutien très actif du centre d'accueil temporaire service de l'asile (AT-SA) de Pouilly-en-Auxois. Rencontres.

« L'autre jour, Ayman parlait de la sauce pour les œufs en meurette à l'autre chef avec qui il partage nos cuisines. Il a fini par ajouter : "Cette recette, c'est celle de ma grand-mère !". Nous avons éclaté de rire ensemble. » Les mots sont de Sonia Cautain, gérante du *Café du Nord*, à Arnay-le-Duc. L'anecdote en dit long sur la patience, la ténacité, mais aussi la joie avec laquelle elle mène plusieurs initiatives d'insertion en faveur des réfugiés.

« Nous avons repris le *Café du Nord* en 2012, avec mon mari et Valérie Boudot, l'ancienne gérante, qui est toujours notre associée. À l'été 2015, nous étions en pleine réflexion sur nos difficultés à trouver un chef pour la basse saison. Nous avons, en effet, compris que la cuisine était une profession sinistrée, avec des difficultés d'horaires, mais aussi des conditions de travail parfois décourageantes. Ici, nous tenons, bien sûr, à ce que tous nos contrats soient déclarés et toutes les heures de travail payées. Avec Valérie Boudot, nous partageons aussi la même sensibilité citoyenne. Nous sommes donc partis à la rencontre du centre d'accueil temporaire service de l'asile (AT-SA) de Pouilly-en-Auxois. » Les deux équipes se rencontrent alors autour de valeurs communes : la solidarité, mais aussi l'exigence dans la démarche d'insertion.

## | De commis à chef

L'équipe de Pouilly-en-Auxois présente alors à celle du *Café du Nord* Ayman Madany, un Érythréen de 39 ans, passé par mille métiers, dont celui de cuisinier, notamment à Khartoum, au Soudan. « Il est arrivé chez nous en octobre 2015 », raconte Sonia Cautain. « Nous l'avons formé. Il a été commis de cuisine, puis second, avant de devenir chef en janvier, cette année. La barrière de la langue n'était pas négligeable, mais l'avantage de la



■ Sonia Cautain, à gauche, et Loïc Joninon (à droite), le futur gérant, encadrent Ayman Madany.

cuisine, c'est que tout est visuel. » Aujourd'hui, tout le monde s'y retrouve : le *Café du Nord* a un nouveau chef, qui lui a permis de renouveler en profondeur sa cuisine, et Ayman a, petit à petit, trouvé sa place en France. À tel point qu'il a décidé de s'engager, accompagné par Sonia Cautain, dans une longue et inédite démarche de validation des acquis de l'expérience (VAE) qui devrait lui permettre d'obtenir un CAP (certificat d'aptitude professionnelle) de cuisine.

Concernant les réactions, si la gérante a reçu de nombreux encouragements, elle a aussi entendu des horreurs et se doute bien que « les commentaires ont dû être nombreux en dehors de l'établissement. Mais, finalement, quand on prend le temps de parler avec les gens, on arrive assez facile-

ment à battre en brèche les idées reçues sur l'accueil des étrangers ». Toujours aidé par le centre AT-SA de Pouilly-en-Auxois, le *Café du Nord* poursuit sa démarche et accueille désormais aussi le Soudanais Gomaa Niazi Al Rachid. Après un stage en janvier, il est second de cuisine pour les mois de juin, juillet et août avant de rejoindre les bancs de l'université de Bourgogne, où il tentera d'obtenir un diplôme de traducteur.

## Falafels et œufs en meurette

Kamal Yah Ya, Soudanais lui aussi, est commis de cuisine depuis juillet jusqu'à fin août. Sonia Cautain a déjà décidé de solliciter ses collègues du Club hôtellerie-restauration de haute Bourgogne pour le "placer" dans un autre établissement ensuite. En attendant, Ayman Madany veille sur lui. Ayman a été formé au *Café du Nord*. C'est désormais lui qui forme ses jeunes collègues. Quand il en a fini avec les falafels qui font sa réputation à Arnay-le-Duc, il rêve aussi du jour où son épouse, toujours bloquée au Soudan, le rejoindra enfin. Peut-être que ce jour-là, pour fêter son arrivée, il la présentera à sa seconde famille du *Café du Nord*, et il lui cuisinera amoureusement des œufs en meurette, avec la sauce... de sa grand-mère.

Frédéric JOLY

frederic.joly@lebienpublic.fr

## ZOOM

### L'Umih fera des propositions cet automne

« Nous faisons face à une énorme pénurie dans notre branche : les entreprises ne trouvent personne. C'est pourquoi nous voulons favoriser l'intégration des réfugiés dans nos établissements », a affirmé dans un entretien à l'AFP Roland Héguy, président de la principale

organisation du secteur hôtelier, l'Union des métiers et des industries de l'hôtellerie (Umih). Le secteur serait « en capacité de signer 100 000 embauches tout de suite ». Les hôteliers et les restaurateurs feront des propositions au gouvernement en ce sens, cet automne.

Rédaction de Côte-d'Or  
7 boulevard Chanoine-Kir  
21000 Dijon

Téléphone  
Rédaction : 03.80.42.42.42

Mail  
redaction21@lebienpublic.fr

Web  
www.bienpublic.com

Facebook  
https://www.facebook.com/  
BienPublic21