Le resto de la Plaine Lune métamorphose ses employés

Victimes de troubles psychiques, le travail leur permet de reprendre le pouvoir sur leur vie.

Au service, Sofia, 24 ans. «Je travaille ici depuis huit mois. Physiquement, c'est difficile, car j'ai subi de nombreuses opérations. Mais cette activité m'a permis de reprendre confiance en moi. Je souhaite poursuivre dans cette voie.» (PHOTOS: PATRICK GILLIÉRON LOPRENO)

Aline, 30 ans. «Pour moi, ici, c'est un tremplin. Je découvre un nouveau métier, en même temps que je me remets d'aplomb.»

Laurent, 40 ans. «J'ai une histoire lourde. Il m'a fallu lutter tous les jours pour en arriver là où je suis. Mais j'en suis fier.»

CHRISTIANE PASTEUR

«Elle est très bonne la soupe, ils ont dit», lance Pierre-Alain, de retour en cuisine. «C'est Betty Bossi», rigole Aline, tout en préparant des cassolettes de moules marinières. «Tu me refais une salade verte vite fait», coupe Aldo. Oui, chef! Le boulot avant tout.

Midi passé. Un jour en semaine. Nous sommes à la Plaine Lune, à Plainpalais. Un bistrot comme tant d'autres dans le quartier. Avec ses salades mêlées, ses raviolis, ses steaks hachés qui cartonnent auprès des clients — «Ça doit leur rappeler leur enfance», glisse Aldo avec l'accent chantant de Marseille — et ses tartes tatin. Enfin presque. Le budget casse est ici peut-être un peu plus élevé qu'ailleurs. Là où traditionnellement deux serveurs suffiraient pour les deux salles que compte l'établissement, ils sont cinq employés auxiliaires, encadrés par deux professionnels. Pareil en cuisine.

Un job qui change la vie

La spécificité du restaurant? Géré par la Fondation Trajets, il embauche des personnes à l'AI, victimes de troubles psychiques. Tous ont vécu un traumatisme, une maladie ou souffrent d'une psychose. Tous connaissent des hospitalisations récurrentes. Tous rêvent d'une vie ordinaire. Avec un appart, des relations sociales et un job. Surtout un job. «Dire qu'on est serveur à la Plaine Lune, c'est autre chose que de travailler en atelier protégé», explique Michel Pluss, le big boss de la fondation.

Ce mélange d'humanité et de rigueur, c'est ce que cherchait Laurent, lorsqu'il a débarqué derrière les fourneaux. Alcoolique abstinent, ancien aide-ambulancier, il rêve, à 40 ans, d'obtenir un CFC de cuisinier. «J'ai une histoire lourde, un vrai parcours du combattant. Il a fallu lutter tous les jours pour reprendre confiance en moi, pour en arriver là aujourd'hui. Mais j'en suis fier.»

Déstigmatiser, valoriser, socialiser constituent ici les maîtres-mots. «On les met en situation réelle, tout en adaptant la pression et le stress», explique François Gency, responsable des entreprises Trajets. «Pour des gens qui restaient parfois cloîtrés chez eux, le fait de sortir, de prendre le bus, d'aller travailler comme tout le monde, c'est juste une autre vie.»

Voler de ses propres ailes

La salle se remplit doucement. Pas plus de quarante couverts aujourd'hui. «Avec ce temps, même les puciers ne vont pas rester», conjecturent les employés derrière le comptoir. Alexandre s'en va prendre les commandes, sous l'œil attentif des deux professionnelles du service, Dusanka et Nathalie.

Alexandre, justement, a 21 ans, un traumatisme et six tables à gérer. Ce qu'il aime? «Le contact avec la clientèle. Evidemment, il y a toujours deux ou trois casse-pieds. Mais c'est partout pareil», répond-il dans un grand sourire. «Ici, je reprends confiance en moi, j'apprends à me calmer, à réfléchir. Avant, j'étais trop impulsif.» A terme, il espère suivre une formation de serveur et voler de ses propres ailes. «D'ici cinq ans maximum. Si j'y arrive.»

Un pari difficile. Seuls 3% d'entre eux sortent chaque année de l'AI. Mais la volonté est palpable. «Si on est à l'AI, c'est pour de bonnes raisons, on n'y arrive pas par hasard», explique Aline. «Ce n'est pas une tare, je ne me considère pas comme une assistée, ce que je reçois aujourd'hui, c'est ce que j'ai cotisé quand je travaillais. Les gens pensent souvent qu'on gagne plein d'argent pour passer la journée à regarder la télé. Mon but? C'est d'en sortir. Evidemment.»

Des supposés abus

Les campagnes menées contre les supposés abuseurs des assurances sociales semblent avoir porté leurs fruits. Comme s'il fallait, en plus de lutter contre la maladie, vaincre la suspicion de tire-au-flanc qui colle à la peau de ces blessés de la vie et du cœur. Justifier encore et toujours de son handicap.

«Une infirmité physique, c'est patent, on la voit», confirme Michel Pluss. «Au niveau psychique, beaucoup de gens donnent le change au quotidien. Pourtant, les bouffées d'angoisse et les graves dépressions n'en sont pas moins irrépressibles. Ça peut arriver à tout le monde. C'est cette proximité avec la normalité qui est troublante.»

Des élèves doués

La bonne nouvelle? La situation n'est pas irréversible. D'ailleurs Aldo ne tarit pas d'éloge sur sa jeune recrue. «Je n'ai jamais vu personne progresser aussi vite. Salades, viandes, pâtisseries: Aline gère tout. Elle est douée. Très douée, même.» C'est qu'il a l'œil, le chef. «Quand ils arrivent ici, la plupart n'ont jamais tenu un couteau. On commence en bas de l'échelle: nettoyer une casserole, préparer, cuire, goûter. Ils se prennent au jeu, réalisent qu'ils sont capables de créer et, surtout, que j'ai besoin d'eux!»

Pratique

La Plaine Lune, 14b, avenue du Mail. Tél. 022 329 53 09. Ouverture du lundi au vendredi de 6 h à 18 h. Banquets, mariages et soirées privées sur demande, dès quinze personnes.