

# REGARDS PARTAGÉS

HANDICAP

\*

PARTAGE

\*

INCLUSION

## LA RENCONTRE AVEC LOUIS EST UNE LEÇON DE VIE ET DE BIENVEILLANCE

**D**ans le cadre du projet « Regards Partagés », un groupe d'étudiants de première année est allé à la rencontre de Louis, sur son lieu de travail, le restaurant Le *Chambouletous* à Dijon.

Louis est un jeune homme de 22 ans qui défie tout les préjugés sur son handicap. Lorsqu'on échange avec lui, ce qui marque avant tout, c'est son énergie, sa bonne humeur et sa passion pour la restauration.



Louis durant l'interview

### UN QUOTIDIEN RYTHMÉ PAR LA PASSION ET LE CONTACT HUMAIN

Depuis quatre ans, il travaille dans le restaurant familial « *Chambouletous* » à Dijon avec son père Christophe, avec qui il partage une relation très forte. Avant cela, il vivait à Paris. Très entouré par sa famille, Louis accorde beaucoup d'importance aux liens avec ses proches.

Après la perte de son grand-père en 2013, il a toujours pu compter sur le soutien de ses parents, de son frère Lucas et de son entourage. Cette stabilité familiale semble aujourd'hui être une véritable force dans son parcours.

Actuellement en CAP serveur à l'École des Métiers de Longvic, Louis alterne entre les cours et le travail au restaurant. Il prend les commandes, sert les plats et échange facilement avec les clients.

Dans son métier, il apprécie particulièrement le contact humain. Avec le temps, il a gagné en confiance et en autonomie.

\*

*“Le contact avec les gens, c'est ce que je préfère.”*

Ce qu'il préfère avant tout dans son métier, c'est le contact avec les gens. Selon lui, il n'a jamais eu de problème avec la clientèle et apprécie particulièrement le fait d'échanger avec les clients au quotidien. Au fil des années, il communique beaucoup plus facilement avec les personnes qu'il rencontre.

### Une scolarité sur mesure

L'intégration de Louis dans le monde professionnel s'est construite sur l'adaptation et la persévérance.

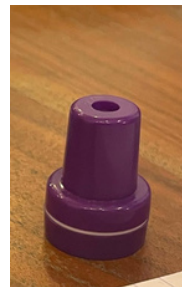
Malgré un niveau de 3ème, les cours théoriques classiques étaient difficiles au centre de formations. Grâce à des aménagements spécifiques, il a pu surmonter ses lacunes et obtenir son CAP Serveur.

La formation a demandé une patience particulière. Là où un employé classique maîtrise une tâche en 3 semaines, Louis a eu besoin de 4 mois. Ce rythme différent est la clé de son apprentissage.

Entré à l'École des Métiers de Longvic à 18 ans, Louis a su s'adapter à un nouveau cadre et prouver sa capacité à exercer un métier à plein temps, malgré un léger nystagmus, un léger mouvement involontaire des yeux qui provoque des troubles de l'équilibre.

### L'adaptation sans faille

Louis nous a parlé des fameux « tampons » disposés sur les tables. Ils servent à mieux suivre les commandes selon les envies des clients. À chaque prise de commande, les plats choisis sont tamponnés, ce qui apporte une petite touche d'organisation tout en gardant une ambiance simple et conviviale avec les clients.



Un des tampons avec lesquels les clients du restaurant passent leur commande

***Cette interview nous a beaucoup touchés. Nous avons découvert une personne sincère, souriante et pleine de bienveillance. Sa manière d'être, sa simplicité et sa joie de vivre nous ont permis de passer un très beau moment, enrichissant autant humainement que personnellement.***