

NOURRIR LA FIERTÉ

LeMoyne, le 15 septembre 2011 — Une fois par mois, un groupe de personnes déficientes intellectuelles s'affairent aux fourneaux de la cuisine collective de La Mosaïque, centre d'action bénévole et communautaire situé à LeMoyne. Un partenariat établi depuis plusieurs années entre l'organisme et le Centre de réadaptation intellectuelle de la Montérégie-Est est à la source de cette activité où plaisir et fierté se conjuguent pour le bonheur de tous les participants.

Mis sur pied il y a plusieurs années, le groupe constitue une unité bien soudée. Peu importe la diversité des handicaps qui s'ajoutent au handicap intellectuel – cécité, autisme, paralysie partielle, spasticité musculaire –, l'esprit d'équipe est au rendez-vous.

Les objectifs du chef cuisinier Michaël Garellis, responsable de l'activité, sont d'ailleurs les mêmes pour tous les participants, que ceux-ci vivent en établissement, en appartement ou dans leur milieu familial : donner l'envie de cuisiner soi-même, découvrir de nouvelles saveurs et, surtout, développer l'autonomie et les habiletés qui permettent d'offrir aux autres le produit de son travail. « Il ne faut pas oublier que la plupart des participants ont été nourris par les autres toute leur vie. Quelle joie de pouvoir faire goûter un plat que l'on a cuisiné soi-même, de s'attabler avec les autres, de susciter compliments et remerciements et d'en tirer une grande fierté! » de dire Michaël Garellis. Danielle Lavigne, directrice générale de La Mosaïque, souligne que la cuisine collective s'inscrit parfaitement dans la mission de l'organisme : offrir des services visant l'autonomie et l'intégration sociale des personnes.

La formule fonctionne à merveille puisque M. Garellis estime que malgré leurs handicaps, les participants effectuent environ 80 % du travail. Accompagnés de l'intervenant sociocommunautaire et de bénévoles, les participants achètent, préparent et cuisent les aliments. Une soupe, trois plats (dont un plat traditionnel québécois) et un dessert sont ainsi confectionnés. Les menus sont choisis en fonction des qualités nutritives et gustatives des aliments. Rapporté à la maison, l'excédent permet ainsi de bien manger une grande partie de la semaine.

— 30 —

Source : Christine Gariépy, secrétaire et agente aux communications
La Mosaïque, centre d'action bénévole et communautaire
1650, avenue de l'Église
LeMoyne (Québec) J4P 2C8
450 465-1803
info@lamosaïque.qc.ca