

CE N'EST PAS JUSTE
UNE ASSOCIATION,
C'EST UNE ASSOCIATION
JUSTE EXTRAORDINAIRE.

Rendons le handicap visible dans notre société



L'association en quelques mots

L'association Les Extraordinaires met en lumière la différence dans notre société.

Sa mission est de valoriser les talents et les compétences des personnes en situation de handicap pour favoriser l'inclusion et l'emploi en milieu ordinaire.

Les Extraordinaires sont à l'initiative du premier restaurant inclusif de France, avec la création du Reffet à Nantes en 2016, puis d'un second établissement à Paris en 2019.

Depuis, l'association a fondé un collectif, Les Brigades Extraordinaires, qui accompagne les porteurs des projets et fédère les restaurants inclusifs. Le collectif compte aujourd'hui près d'une quarantaine de membres.

Parce que l'inclusion ne se résume pas à des restaurants inclusifs, l'association mène de nombreuses actions de sensibilisation auprès du grand public et des employeurs, pour que demain chaque personne qui le souhaite puisse trouver sa place en milieu ordinaire.



Le Reffet Nantes - 4 rue des Trois Croissants / www.restaurantlereffet.fr



La genèse de l'association

Le Restaurant Le Reflet Nantes

L'association Les Extraordinaires est né en 2015, pour porter la création du premier restaurant inclusif de France, Le Reflet Nantes, qui ouvrira ses portes en décembre 2016.

Aujourd'hui, le restaurant emploie 9 salariés en CDI, dont 6 sont porteurs d'une trisomie 21.

Tout y est pensé pour que chacun, quels que soient ses talents et ses vulnérabilités, puisse s'y épanouir au quotidien. Plus qu'un restaurant, Le Reflet est un lieu de partage, où l'on crée la rencontre et où l'on fait changer le regard sur la différence.

Agrément - Entreprise Solidaire d'Utilité Sociale (ESUS) et Entreprise Adaptée (EA).



Le Reflet Nantes - 4 rue des Trois Croissants / www.restaurantlereflet.fr



La genèse de l'association

Le Restaurant Le Reflet Paris

Ouvert en 2019, à l'initiative de l'association, Le Reflet Paris embauche 10 salariés en CDI, dont 7 qui sont porteurs d'une trisomie 21.

Le restaurant parisien partage les mêmes valeurs que le restaurant nantais. Cette philosophie est adaptée aux profils et vulnérabilités de ses employés et à la clientèle parisienne.

Agrément Entreprise Solidaire d'Utilité Sociale (ESUS).

 Le Reflet Paris - 11 rue de Braque - Paris 3e / www.paris.restaurantlereflet.fr



S'adapter à l'Extraordinaire

Des salariés en situation de handicap qui travaillent aussi bien en cuisine qu'en salle avec un environnement qui s'adapte au maximum à leurs forces et à leurs difficultés.

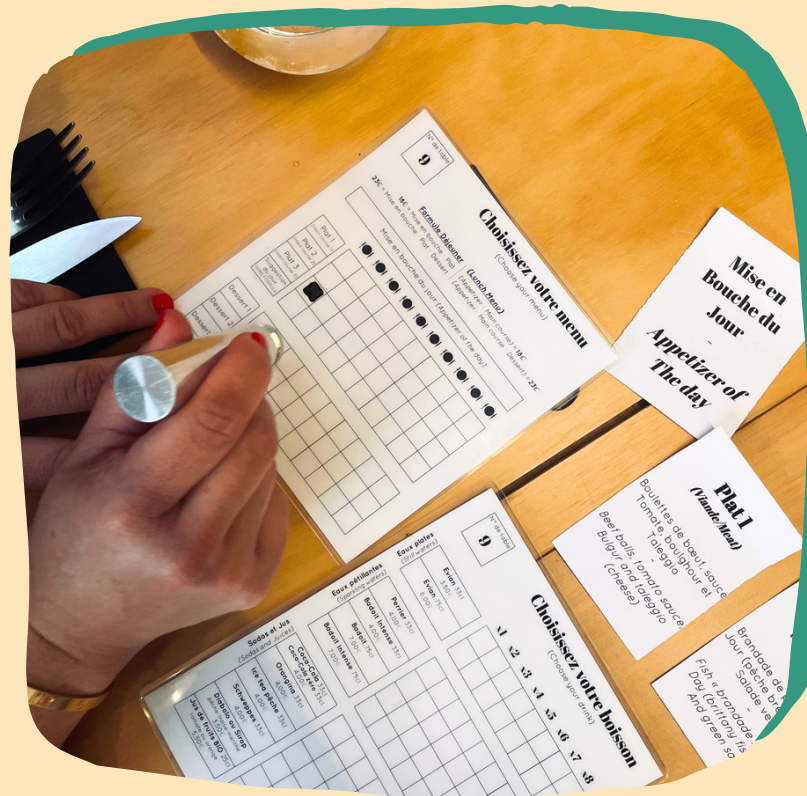
OUTILS ADAPTÉS DÉVELOPPÉS GRÂCE À L'ASSOCIATION

Les outils permettent de monter en compétences et devenir de plus en plus autonomes.

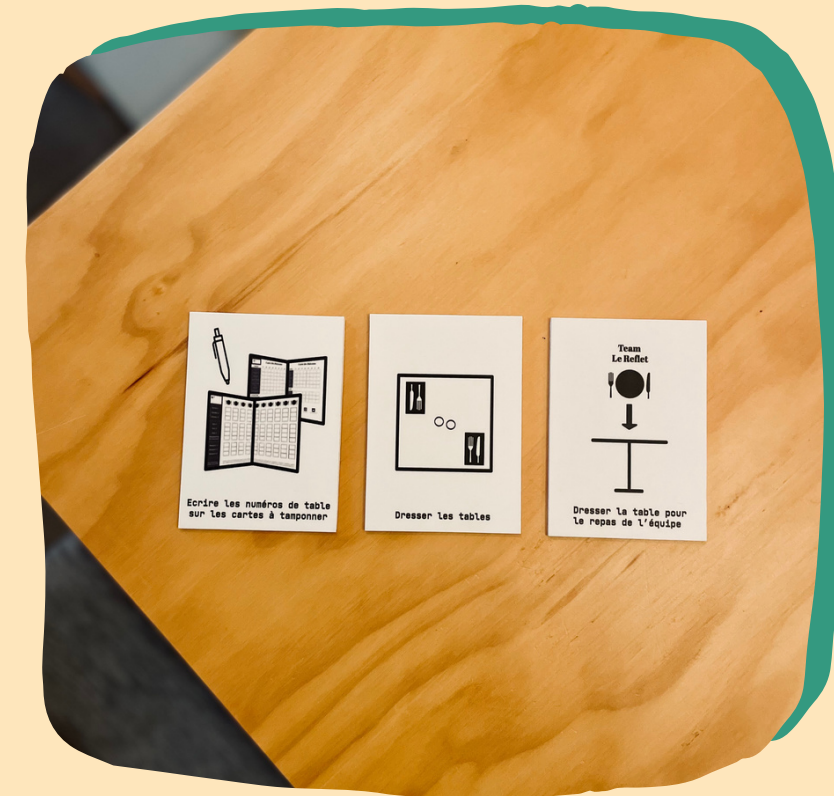
Assiette ergonomique
assurance & stabilité



Prise de commande adaptée
ludique & bonne transmission



Supports visuels pictos
les tâches & missions



La mission de l'association

Le modèle du Reflet inspire.

Nous avons été très rapidement contacté par, en moyenne, un porteur de projet par semaine.

L'association prend véritablement son envol avec pour mission de :

FAVORISER L'EMPLOI EN MILIEU ORDINAIRE

Transmettre & partager

largement notre expérience



Accompagner & fédérer

les porteurs de projet



Mettre en lumière & valoriser

les compétences



Les Brigades Extraordinaires

L'idée de franchiser le projet écartée (dupliquer tel quel ne correspondait pas à notre philosophie) nous avons à cœur de partager largement notre expérience pour que d'autres établissements se créent, sous leur propre identité, avec le propre fonctionnement qui s'adapte à leurs propres équipes.

En 2020, l'association a créé le collectif Les Brigades Extraordinaires, pour réunir tous les restaurants inclusifs qui ont ouvert ces dernières années.

Les Brigades Extraordinaires c'est quoi ?

C'est un collectif de restaurants inclusifs en activité ou en projet d'ouverture qui emploient majoritairement des personnes en situation de handicap mental ou cognitif.

Tous les membres s'inscrivent dans une volonté d'innover par un positionnement à la fois solidaire et gastronomique.



Les Brigades Extraordinaires

Cibles

Le collectif compte près de **40** adhérents en 2023.

3 profils :

15 restaurants en activité

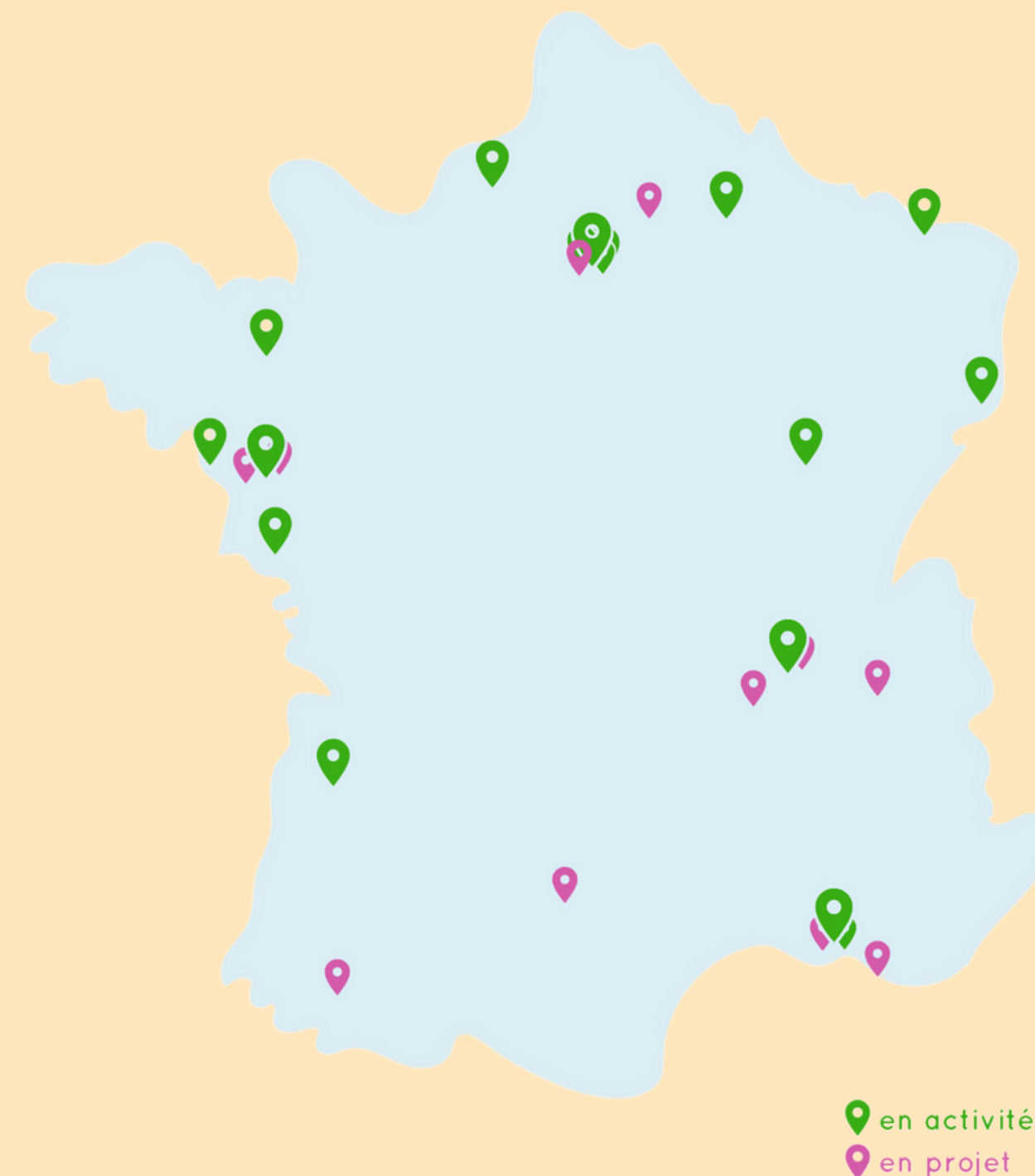
Soit un total de 75 personnes en situation de handicap mental salariées en CDI. (5 salariés par restos)

18 restaurants en projet d'ouverture

Soit un total de 65 futurs salariés porteurs d'un handicap mental.

L'association est en contact avec 50 autres porteurs de projets, en cours de réflexion pour rejoindre le collectif. (1 appel par semaine)

De plus en plus d'employeurs ordinaires de la restauration souhaitent s'engager dans l'inclusion et nous contactent afin d'être accompagnés.



Les Brigades Extraordinaires

Missions

FÉDÉRER & ACCOMPAGNER

Les restaurants inclusifs & porteurs de projets

METTRE EN LUMIÈRE

Les initiatives inclusives et les compétences

SENSIBILISER

Le grand public & les employeurs ordinaires pour leur donner envie de diversifier leurs équipes



Les Brigades Extraordinaires

Les actions



Séminaire annuel SEEPH
avec membres du collectif



Organisation de déjeuners immersifs
porteurs de projet



Organisation de webinaires
thématiques mensuel



Rédaction d'articles
Web 'LE MAG'



Visibilité sur les réseaux sociaux



Tournage de vidéos Chefs
Extraordinaires

Les Brigades Extraordinaires

Les actions 2023



Rédaction d'un livre blanc
thématique



Constitution d'un réseau d'Experts



Création d'un label
"Restaurant Extraordinaire"



Groupes de travail avec des
partenaires handicap : Agefiph,
associations pour l'emploi
accompagné, écoles de formation
etc.



Évaluation de l'impact des
restaurants inclusifs et du collectif
avec le cabinet ELLYX



Création site internet Chefs
Extraordinaires adapté et accessible
à tous

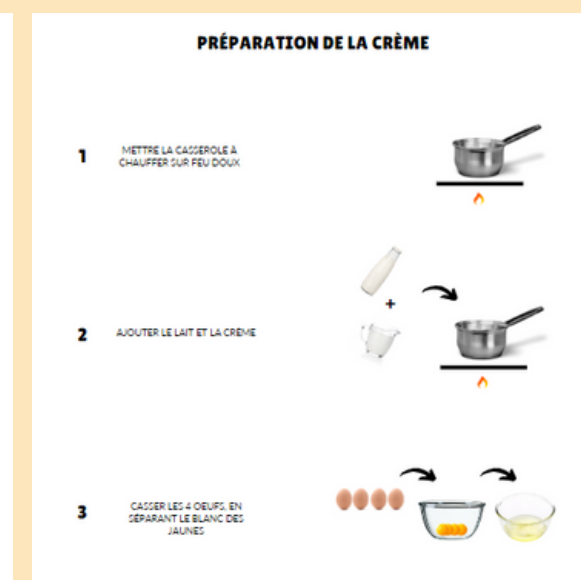
Chefs Extraordinaires

Le média



Premier média inclusif et gastronomique, pour en finir avec les préjugés et les plats préparés.

Créée en septembre 2020, ce média présente 4 formats de vidéo : des recettes et des astuces animées par des professionnels de la restauration porteurs de handicap mental, des interviews et des invités célèbres pour une animation en duos de chefs ! Chaque recette s'accompagne d'une fiche recette pas à pas détaillée pour pouvoir réaliser la recette chez soi en toute autonomie.



@Chefsextraordinaires



Le magazine web

Le Mag

Le Mag⁹⁹

Lancé en juin 2020, ce magazine web met en lumière les initiatives qui sortent de l'ordinaire. Le Mag diffuse aujourd'hui 1 à 2 articles par mois.

À travers des articles, reportages photos, et interviews, le magazine est dédié aux restaurants membres du collectif ainsi qu'aux personnes et projets qui ouvrent la voie pour l'inclusion.

Nos ambassadeurs : quand des anciens du FC Nantes courent le marathon de Nantes pour Les Extraordinaires avec enthousiasme !

par Clotilde Damerose | Juil 26, 2023 | Nos actions, Ordinaires extraordinaires, Toute l'actualité | 0 commentaires



L'opération « courir pour l'inclusion » avec le marathon de Nantes, l'association Les Extraordinaires le doit à une équipe d'ambassadeurs de renom, menée par Amandine Perraud, incroyable leader de ce

Same Same but different by Perpète x L'Extraordinaire Marcel x Les Extraordinaires

par Clotilde Damerose | Juin 9, 2023 | Ordinaires extraordinaires | 0 commentaires



Same Same but different réunit Perpète, la première marque de mode consignée, L'Extraordinaire Marcel, le compte sur les réseaux sociaux qui combat les préjugés sur la trisomie 21 et notre association, Les Extraordinaires. L'histoire de cette collab' n'est pas tout à fait le fruit du hasard, mais un peu quand même... Retour avec Carole Dechamps et Nathalie Parmentier sur cette rencontre extraordinaire.

Nos héros #2 : il traverse l'Atlantique pour Les Extraordinaires !

par Clotilde Damerose | Juil 10, 2023 | Ordinaires extraordinaires | 0 commentaires



Titouan Quiviger n'est pas un skipper comme les autres. Il aborde la traversée de l'Atlantique en solitaire sur Biscuit, son mini 6.50, avec trois années de préparation et l'envie de partager l'aventure aux couleurs de l'association Les Extraordinaires. Rendez-vous aux Sables d'Olonne le 24 septembre pour le grand départ de la Mini Transat.

Quelques actions de sensibilisation

Parce que l'inclusion ne se résume pas à des restaurants inclusifs, l'association mène de nombreuses actions de sensibilisation auprès du grand public et des employeurs, pour que demain chaque personne qui le souhaite puisse trouver sa place en milieu ordinaire.

Courir pour l'inclusion

Marathon Nantes 2023



L'opération « courir pour l'inclusion » avec le marathon de Nantes, l'association Les Extraordinaires le doit à une équipe d'ambassadeurs de renom, menée par Amandine Perraud, incroyable leader de ce défi.

Mickaël Landreau en tête, Claire Guillard, Nicolas Savinaud, Frederic Da Rocha, et bien d'autres ont mis en lumière l'association en courant sous les couleurs des extraordinaires !

Un skipper extraordinaire

Mini Transat 2023



Titouan Quiviger n'est pas un skipper comme les autres. Il aborde la traversée de l'Atlantique en solitaire sur Biscuit, son mini 6.50, avec trois années de préparation et l'envie de partager l'aventure aux couleurs de l'association Les Extraordinaires.

Une cagnotte de soutien a été ouverte pendant toute la durée de la course !

Marcher pour l'inclusion

Du Mexique au Canada - PCT



Marion Le Tanneur a parcouru le Pacific Crest Trail, un trek de plus de 4 200 kilomètres qui relie le Mexique au Canada. Une marche pour sa sœur aînée, Chloé, porteuse de handicap mental, pour Les Extraordinaires et pour mettre en lumière le travail en milieu ordinaire.

Marion a récolté plus de 1000€ grâce à la cagnotte créée.

A la rencontre des employeurs

Réseaux d'affaires



L'association intervient dans de nombreux réseaux d'affaires ou directement dans les entreprises pour sensibiliser les employeurs et les collaborateurs à l'emploi des personnes en situation de handicap.

L'équipe de l'association

Membres du bureau



Flore Lelièvre

Directrice / Fondatrice
des restaurants Le Reflet



Christopher Hamon

Président bénévole



Louis-Georges Barret

Vice-Président bénévole



Philippe Cortat

Trésorier bénévole

L'équipe terrain



Daniela Des Minières

Coordinatrice
Salariée



Ylan Da Rocha

communication et gestion de projet
Alternant



Amandine Perraud

Développement et communication
Prestataire



Clotilde Damerose

Rédactrice de contenus Le Mag
Prestataire

Pourquoi nous soutenir ?

En 2016, nous sommes **1er à ouvrir un restaurant inclusif** employant une majorité de personnes en situation de handicap.

Depuis, **une quinzaine de restaurants se sont inspirés du Reflet**, de son expérience et ont ouvert. De nombreux porteurs de projets nous contactent toutes les semaines.

Il n'existe pas aujourd'hui de structures spécialisées dans le handicap et la restauration qui puissent apporter les conseils, l'expérience, le partage, la mutualisation d'information, la visibilité et la mise en réseau que nous proposons.

Nous serons les premiers à réaliser une évaluation d'impact social des restaurants inclusifs en France.

Nous sommes persuadés que nos actions au sein du collectif ainsi que l'évaluation d'impact vont **faciliter la création de restaurants inclusifs et donc l'emploi en milieu ordinaire**.



Faire un don



Je suis un

particulier

66%

du montant de votre don est déductible de vos impôts dans la limite de 20% de vos revenus imposables.



Vous êtes une

entreprise

60%

du montant de votre don est déductible de votre impôts société dans la limite de 5 pour 1000 du chiffre d'affaires annuel hors taxe.

Nous contacter



DANIELA DES MINIERES- COORDINATRICE

www.lesextraordinaires.org / daniela@lesextraordinaires.org

06 22 69 35 43

