



**MINISTÈRE
DE LA JUSTICE**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

27 restaurants d'application
vous accueillent
dans toute la France



Guide des restaurants

DE LA PROTECTION JUDICIAIRE
DE LA JEUNESSE

Édito

Lorsque que l'on m'a invité à découvrir les restaurants d'application de la protection judiciaire de la jeunesse (PJJ) je n'ai pas hésité une seconde, étant moi-même professeur de cuisine dans un lycée hôtelier public.

Il m'a fallu parcourir un petit bout de France en partant vers l'est pour découvrir, dans ces restaurants de la PJJ, des élèves aussi sérieux et impliqués que les miens. J'ai vu en eux la volonté de donner le meilleur d'eux-mêmes pour satisfaire les clients. J'ai aussi vu des clients ravis de venir déjeuner dans un vrai restaurant où les chefs et les serveurs sont des jeunes dont l'objectif est de trouver une place dans un métier exigeant mais ô combien gratifiant.

Devenir chef ou serveur professionnel nécessite des aptitudes telles que la rigueur, la volonté de bien faire, l'acceptation des règles d'une hiérarchie, certes bienveillante, mais exigeante. La maîtrise de la main et du geste exige de la posture corporelle mais aussi de la réflexion, de la maîtrise de soi et du sang froid.

Je tiens à féliciter tous ces jeunes pour ce choix qu'ils ont fait d'entrer dans ce bel univers de la restauration. Un monde qui n'a pas fini de leur procurer de la joie. Voir un client heureux d'un moment passé à table est gratifiant pour le cœur. Je crois que c'est ce qui compte...



Chef Damien

750g la table et le site

Qu'est-ce qu'un restaurant d'application ?

Les restaurants d'application sont rattachés aux unités éducatives d'activités de jour (UEAJ). Ces services de la protection judiciaire de la jeunesse (PJJ) organisent des activités éducatives en vue de l'insertion des mineurs en conflit avec la loi.

Ces restaurants proposent, à des jeunes âgés de 16 à 18 ans, une sensibilisation aux métiers de la restauration. Encadrés par des professeurs techniques et des éducateurs de la PJJ, ils y acquièrent des connaissances professionnelles et sont mis en situation réelle de travail (apprendre à respecter des consignes, des horaires, etc.). Ainsi ils adoptent les postures nécessaires aux métiers de la cuisine et du service en salle. À la suite de cette expérience, certains peuvent décider de se diriger vers un bac professionnel ou un CAP des métiers de la restauration.

Qu'est-ce que la protection judiciaire de la jeunesse ?

Accompagner, éduquer et insérer les mineurs en conflit avec la loi : telles sont les missions de la direction de la protection judiciaire de la jeunesse. La PJJ assure la prise en charge de mineurs qui lui sont confiés dans ses établissements publics et ceux du secteur associatif habilité, dont elle contrôle la qualité. Elle conçoit les normes et les cadres d'organisation de la justice des mineurs, y compris en protection de l'enfance, en liaison avec les services compétents.

Légende

Paiement



Espèces



Carte
bancaire



Chèque
vacances



Chèque



Ticket
restaurant



Chèque
déjeuner

Accès



Personne
à mobilité
réduite

Autorisation



Animaux
acceptés

Stationnement



Parking



Parking
couvert



Parking
public/privé

Extérieur



Terrasse



Wifi gratuit



Directions inter-régionales de la PJJ

- Sièges administratifs des directions interrégionales de la protection judiciaire de la jeunesse



Sommaire

Grand-Nord	8	Le Victoria, Dunkerque (59)
	9	L'Escale gourmande, Beauvais (60)
	10	La Galette de Moulins, Lille (59)
Grand-Ouest	11	Les Col'Marmitons, Rennes (35)
	12	L'Ateliers des saveurs, Rezé (44)
Ile-de-France	13	Du Soleil plein l'assiette, Créteil (94)
	14	Les 3 Fourneaux, Les Ulis (91)
	15	Le Dugesclin, Melun (77)
	16	Le Giboin, Aubergenville (78)
	17	La K'Fête 95, Pontoise (95)
	18	Un P'tit truck en plus, Villemomble (93)
Grand-Centre	19	Saveurs et savoirs, Bavilliers (90)
	20	L'Alternative, Orléans (45)
	21	L'Atelier resto, Dijon (21)
	22	Le Kiosque, Nevers (58)
Grand-Est	23	Le Poste de garde, Verdun (55)
	24	Le Damier, Charleville (08)
	25	L'Atelier du goût, Chaumont (52)
Sud-Ouest	26	Le P'tit creux, Bordeaux (33)
Centre-Est	27	Le Kiosque des saveurs, Valence (26)
	28	La Table de Vénissieux, Vénissieux (69)
	29	La Petite fourchette, Grenoble (38)
Sud-Est	30	Mistral gagnant, Toulon (83)
	31	Graines de piment, Avignon (84)
	32	Châteauvert, Antibes (06)
Les produits	33	Jus de fruits, Bouquenais (44)
	33	Champagne, Épernay (51)



Le Victoria

DUNKERQUE (59) / cuisine gastronomique

Implanté dans les locaux du service territorial éducatif, de milieu ouvert, sur le quai du port de plaisance de Dunkerque, Le Victoria offre des plats très élaborés et servis dans l'esprit des restaurants gastronomiques. Les menus sont variés et parfois à thème. En cuisine, les jeunes confectionnent les mets sous l'attention d'un professeur technique. En véritables apprentis, ils assurent également le service en salle des vingt-quatre tables avec l'aide d'un éducateur.

Venez vous régaler à partir de 9,50€ !

Horaires

Jeu et vendredi midi.
Fermé en périodes
de vacances scolaires.
Sur réservation.

Tarifs

À partir de 9,50€



7, quai du Risban - 59140 Dunkerque | 06 27 89 68 97



L'Escale gourmande

Horaires

Mardi et jeudi pour le service du déjeuner et mercredi pour la vente à emporter.

Sur réservation.

Paniers de légumes bio en partenariat avec la Ferme de Saint-Jean (Beauvais) disponibles sur réservation le mercredi.

Tarifs

- Menu à partir de 14€ : Entrée, plat, dessert, café
- Menu à partir de 12€ : Entrée, plat, café ou plat, dessert, café
- Paniers de légumes bio : formules à 8, 15 ou 25€



BEAUVAIS (60) / *cuisine traditionnelle*

L'Escale gourmande propose une cuisine traditionnelle de qualité qui s'inspire à la fois des classiques de la gastronomie française et de la diversité d'une cuisine internationale. Les jeunes peuvent réaliser des repas à thèmes pour une clientèle d'habitueés ainsi que des buffets (devis, service traiteur) pour différents partenaires. La salle de restaurant accueille également des expositions d'artistes locaux et de mineurs pris en charge par les services de la protection judiciaire de la jeunesse.



39, bis rue des Déportés - 60000 Beauvais | 03 44 14 32 59
 escale-gourmande.ueaj-beauvais@justice.fr





La Galette de Moulins

LILLE MOULINS (59) / cuisine française

Installé dans les bâtiments d'une ancienne filature de lin et de jute, le restaurant y côtoie une médiathèque, une résidence d'habitation et la faculté de Droit. Juste au pied d'une cheminée haute de 30 mètres, cette construction typique du Nord en briques rouges peut accueillir jusqu'à 26 convives.

Horaires

Judi et vendredi
de 12 h à 14 h.

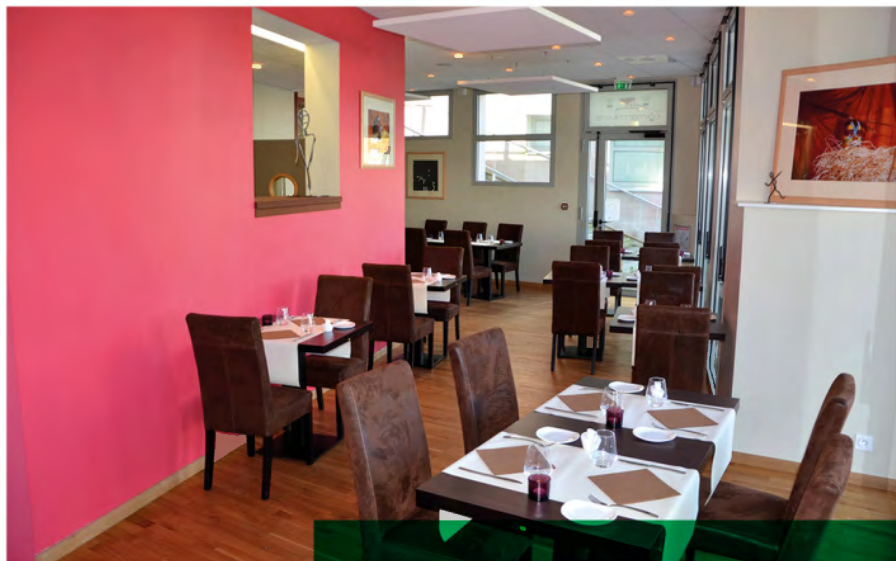
Sur réservation.

Tarifs

- Menu à 12 € :
Plat, boisson soft,
dessert, café ou thé
- Menu à 14 € :
Plat, boisson alcoolisée,
dessert, thé ou café



1, bis rue de Mulhouse - 59160 Lille Moulins | 06 27 89 19 29



Les Col'Marmitons

RENNES (35) / *cuisine de bistrot*

Horaires

Mardi, mercredi et jeudi
midi de 12h15 à 14h30.

Fermé la moitié
des vacances scolaires.

*Sur réservation
uniquement.*

Tarifs

- Menu à 8€ :
Entrée, plat ou plat ,
dessert
- Menu à 10€ :
Entrée, plat, dessert



Au restaurant *Les Col'Marmitons*, nous vous proposons une délicieuse cuisine de bistrot, à savourer dans un cadre lumineux et contemporain, situé à deux pas de la place du marché, en plein cœur du quartier animé de Cleunay. Le temps d'un menu duo ou trio, nos jeunes marmitons mettent leur talent au service de vos papilles.

Accueil de groupes et prestations extérieures possibles.



27, rue Jules Lallemand - 35000 Rennes | 02 99 35 84 12





L'Atelier des saveurs

REZÉ (44) / cuisine traditionnelle

Dans une salle accueillante d'une capacité d'une trentaine de couverts, vous pourrez déguster une cuisine confectionnée à partir de produits frais et principalement de saison. Nous vous invitons à venir découvrir les plaisirs d'une table où la valorisation des saveurs est la seule finalité. Les jeunes, encadrés par des professionnels de la restauration, sauront vous offrir un moment de détente et de convivialité.

Horaires

Mardi, mercredi et jeudi de 12 h à 14 h (service assuré jusqu'à 13 h 15).

Réservation recommandée.

Tarifs

- Menu à 12 € :
Entrée, plat, dessert
- Menu à 10 € :
Entrée, plat
ou plat, dessert





Du Soleil plein l'assiette

CRÉTEIL (94) / cuisine traditionnelle

Horaires

Mardi, jeudi et vendredi de 12 h à 14 h 30.

Le restaurant est ouvert en soirée tous les premiers lundis du mois. Des menus thématiques peuvent être proposés le vendredi midi et de manière exceptionnelle en soirée.

Prestations extérieures à la demande (cocktail et buffet).

Vente à emporter.

Tarifs

Menu complet à 13€.



Le restaurant d'application *Du soleil plein l'assiette*, situé à proximité de Créteil-Village, vous propose des plats hauts en couleur qui vous raviront les yeux et le palais.

Les menus redoublent de créativité chaque jour et associent des saveurs raffinées comme les délicieuses asperges rôties à l'émulsion d'huile d'olive. Les desserts traditionnels sont revisités comme les cannellonis au mascarpone et vous séduiront par leur finesse et leur légèreté !



132, rue du général Leclerc - 94000 Créteil | 01 56 72 11 35





Les 3 Fourneaux

LES ULIS (91) / cuisine française

Le restaurant d'application *Les 3 fourneaux* est situé au cœur de la galerie commerciale de « la Treille » de la ville des Ulis. Il vous accueille du mardi au vendredi pour vous servir chaque jour de nouveaux menus dignes d'un grand restaurant traditionnel. Vous aurez le plaisir d'y déguster la finesse des œufs florentine ou la saveur du magret de canard au miel. Sa tarte fine aux pommes ou ses délicieux choux clôtureront votre pause gourmande.

Les 3 Fourneaux est le fruit d'un partenariat de la Protection judiciaire de la jeunesse avec la mairie des Ulis et l'Éducation nationale.

Horaires

Du lundi au vendredi à partir de 12 h et le mardi soir à partir de 19 h.

Sur réservation uniquement.

Tarifs

- Déjeuner : Entrée, plat, dessert 14€
- Dîners et repas à thème : 16€
- Dîners découverte œnologique : 35€



Commerces de La Treille, avenue de Champagne - 91940 Les Ulis | 01 69 07 42 24



Le Duguesclin

MELUN (77) | cuisine du monde

Horaires

Mardi, jeudi
et vendredi à partir
de 12 h 15.

*Sur réservation
la veille et le jour même
jusqu'à 10 h.*

Tarifs

- Menu à emporter à 7 € :
Plat, dessert.
- Menu sur place à 9 € :
Entrée, plat
ou plat, dessert
- Menu à 12 € :
Entrée, plat, dessert



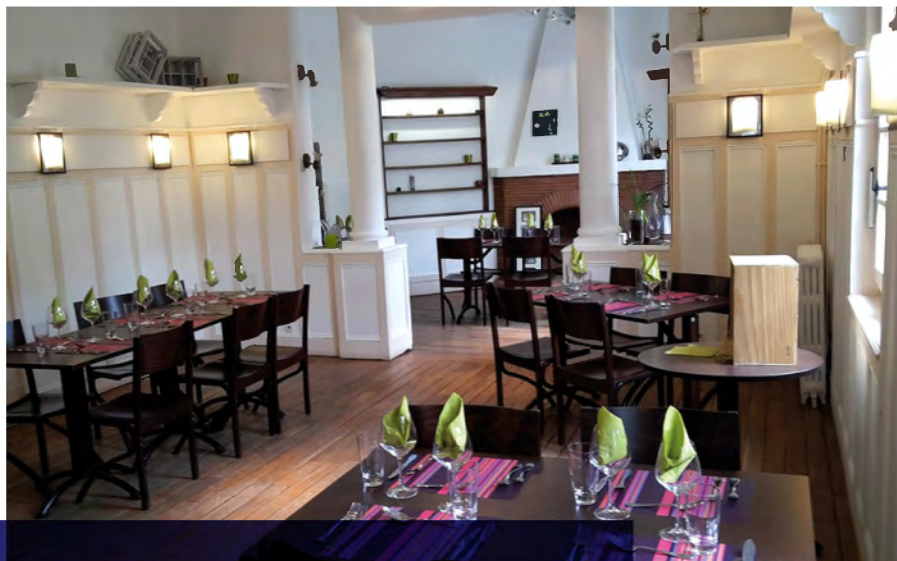
Le Duguesclin est un restaurant lumineux, situé en plein centre-ville de Melun. Il propose des repas sur place et à emporter, ainsi que des buffets sur commande. Le restaurant fait le bonheur de ses voisins, comme des travailleurs qui aiment s'y retrouver pour passer un bon moment ou prendre des plats à déguster ultérieurement.

La cuisine du *Duguesclin* est créative et faite à partir de produits frais et de saison. Selon les enseignements de leurs professeurs techniques, les jeunes confectionnent des plats variés et sans cesse renouvelés : poisson froid accompagné de sa mayonnaise à la mangue, burger des Alpes, fricassée de pintade, et autres macarons revisités et entremets maison.



Le Duguesclin, 3 rue Duguesclin - 77000 Melun | 01 64 79 77 30





Le Giboin

AUBERGENVILLE (78) / cuisine française

Le restaurant *Le Giboin* vous accueille dans un cadre calme et authentique à proximité de la communauté d'agglomération du Val-de-Seine dans les Yvelines. Un endroit idéal pour des déjeuners détente ou repas d'affaires. Ancienne auberge basque construite en 1920, le bâtiment revêt un caractère historique. Sur les routes de la Normandie et au bord de la Seine, les vacanciers aiment y faire une étape Réputé pour ses cocktails et sa cuisine raffinée, *Le Giboin* vous invite à une pause gourmande. Tous les plats ainsi que le service au bar et en salle sont réalisés par et avec les jeunes de l'unité éducative d'activités de jour des Yvelines.

Horaires

Judi et vendredi
de 12 h à 15 h.

Sur réservation.

Possibilité
de privatiser la salle.

Prestations extérieures
à la demande pour
cocktails (jusqu'à 100 pers).

Tarifs

Menu unique à 13€ :

Cocktail de bienvenue,
entrée, plat, dessert, café.



5, boulevard de la Plage - 78410 Aubergenville | 01 30 95 42 62



La k'Fête 95

PONTOISE (95) / *cuisine traditionnelle*

Horaires

Mardi, mercredi
et jeudi de 12h à 14h.

Sur réservation.

Possibilité de réaliser des
prestations sur demande.

Tarifs

- Menu à 10€ :
Entrée, plat, dessert
- Entrée à 2,5€
- Plat à 6,5€
- Dessert à 2,5€



Située dans le quartier des Louvrais, à côté du théâtre de Pontoise, le restaurant d'application de l'unité éducative d'activités de jour de Courdimanche, *la K'Fête 95*, vous propose des plats raffinés, sur place ou à emporter, élaborés avec des produits de saison. Vous aurez la possibilité de déguster un menu réalisé et servi avec soin par les jeunes. Ce menu est composé de 2 entrées, 2 plats et 2 desserts au choix. Chaque semaine, une nouvelle carte vous est présentée dans un cadre convivial et chaleureux. Laissez donc vos papilles s'enthousiasmer de saveurs à découvrir ou à redécouvrir à *la K'Fête 95*.

La K'Fête 95 est le fruit d'un partenariat de la Protection judiciaire de la jeunesse avec la municipalité de Pontoise et l'association la K'Fête.



1, place de la Fraternité - 95300 Pontoise | 06 99 05 60 31





Un p'tit truck en plus

VILLEMOMBLE (93)

Tous les repas du *P'tit truck en plus* sont confectionnés par les jeunes dans les cuisines de l'unité éducative d'activités de jour de Villemomble. À chaque prestation, deux menus « entrée, plat, dessert » accompagnés d'un jus de fruit frais fait maison vous seront proposés. Les recettes sont élaborées à base de produits frais et sélectionnés en fonction de la saison. Une fois votre commande délivrée, vous pourrez savourer des plats au saveurs diverses dans des contenants 100% recyclables. Ce média novateur participe à travailler avec le jeune tous les maillons de la chaîne en cuisine : de l'achat des matières premières à la vente du produit fini où l'approche avec la clientèle est une réelle plus-value.

Périmètre d'activité sur lequel le food-truck peut se déplacer : toute l'Île-de-France, et, le cas échéant, sur le territoire national à l'occasion d'évènements spécifiques (manifestations nationales PJJ, festivals culturels, regroupements institutionnels, etc.).

Modalités de réservation : pour toute demande de réservation envoyer un mail à l'attention de la direction : ueaj-villemomble@justice.fr. Prévoir un délai minimal de 15 jours en Île-de-France et un mois et demi si hors IDF.

Horaires

Service le midi entre 11h45 et 14h.

Vente mobile à emporter uniquement lors des prestations du Food truck. Possibilité de réalisation de plateaux repas sur commande.

Tarifs

8€ le menu « entrée, plat, dessert » + jus fait maison



Adresse postale : STEI de Villemomble – UEAJ de Villemomble
Atelier cuisine 68, rue Bernard Gante - 93250 VILLEMOMBLE | 01 48 54 59 65



Saveurs et Savoirs

BAVILLIERS (90) / *cuisine traditionnelle*

Horaires

Du mardi au vendredi
midi de 12 h à 12 h 30
(hors vacances scolaires).

Tarifs

Menus à 12,5€ et 17,5€,
hors boissons.

Possibilité de banquets
(jusqu'à 50 personnes).



Allez découvrir le lion de Belfort et accordez-vous une pause gourmande dans notre restaurant d'application à Bavilliers, au sein d'un centre éducatif et professionnel assurant la formation de cuisiniers et de serveurs. Sur place, vous pourrez déguster des plats régionaux réalisés avec des produits frais ou opter pour des plats à emporter.

Venez vous faire surprendre par les saveurs d'ici et d'ailleurs et les savoirs déjà acquis par les jeunes en formation : croustillant Franc-comtois, fleischnacka, toutché, mais aussi des mets plus délicats comme le foie gras aux épices du Maghreb ou des Saint-Jacques sur une purée d'igname au fuseau lorrain.





L'Alternative

ORLÉANS (45) / cuisine française

Nous sommes un restaurant d'application, *Alternative* à un restaurant traditionnel... Nous sommes une structure d'insertion professionnelle, *Alternative* aux dispositifs de formation de droit commun... Nous vous proposons en *Alternative* à la dégustation, de la viande ou du poisson, dans notre restaurant selon les jours d'ouverture... Pour certains jeunes qui ont un parcours compliqué, nous devenons parfois une *Alternative* à l'incarcération, proposant un nouveau choix de vie, autour de l'insertion. Enfin dans ce terme l'Alter-native, existe cette notion d'altérité, cette place de l'Autre, qui nous est chère et qui fonde le sens de notre action éducative d'accueil et d'insertion.

Horaires

Mercredi, jeudi
et vendredi de 12h à 14h.

*Réservation au plus
tard 12h avant.*

Tarifs

Menu à 9,50€
(sauf menus spéciaux) :
Entrée, plat, dessert,
une boisson, un café

Prestations :
Buffets, cocktails, pots
de départ, etc



Partenaires : tribunal, centre pénitentiaire, producteur Bio Solembio



642, rue Paul Héroult 45650 Saint-Jean-le-Blanc
02 38 56 99 90 | ueaj-st-jean-le-blanc@justice.fr





L'Atelier resto

DIJON (21) / cuisine traditionnelle

Horaires

Mardi et jeudi
à partir de 12h.

Fermé pendant
les vacances scolaires.

Sur réservation.

Tarifs

- Menu unique à 10€ :
Entrée, plat, dessert
- Prestations :
Buffets, cocktails, etc



Suivez le circuit de la chouette à travers la noble ville de Dijon et faites un détour par L'Atelier resto, ouvert en 1997. Adresse reconnue tant pour son restaurant que pour ses prestations extérieures, elle ravira vos papilles par la qualité et l'originalité de sa cuisine : saltimbocca au jambon fumé polenta, velouté de lentilles au romarin, cuisse de canard aux topinambours, volaille au pot à la franc-comtoise, etc. Les mots invitent aux mets ! Prenez le temps de déguster le tiramisu, les verrines de figues et de mescalpone ou la crème brûlée, noix de coco, citronnelle et gingembre.





Le Kiosque

NEVERS (58) / cuisine traditionnelle

À quelques pas du centre historique, le restaurant « Le Kiosque » vous accueillera dans une demeure bourgeoise. En cuisine, les produits frais sont à l'honneur tel que la tête de veau sauce gribiche, le coq au vin, les moules frites, le bourguignon à la joue de bœuf...

Le lieu est surtout réputé pour vous faire voyager autour des différentes spécialités françaises comme la choucroute, le cassoulet, la carbonnade flamande, la tartiflette, etc... Sans oublier de passer les frontières et vous proposer des spécialités du Maroc, de l'Italie, de l'Espagne...

En décembre des repas de Noël vous sont proposés pour égayer vos papilles.



Horaires

Les mardi et jeudi de 12 h à 13 h 30, en fonction des menus trimestriels.

Sur réservation par mail ou par téléphone.

Tarifs

- Menu à 13€ :
Apéritif, mise en bouche, plat, dessert, café
- Menu de Noël à 18€.
- Prestations :
Cocktails, buffets, réservation de la salle pour les groupes.



9, rue du Petit Mouësse - 58000 Nevers | 03 86 61 80 45 | ueaj-nevers@justice.fr



Le Poste de garde

VERDUN (55) / cuisine traditionnelle

Horaires

Du lundi au vendredi
de 12 h à 13 h 45.

*Réservation
recommandée.*

Tarifs

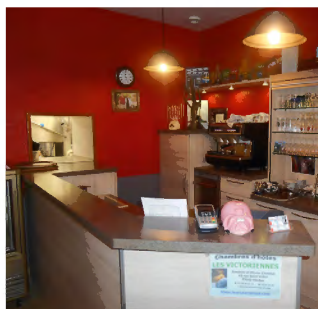
- Menu à 11,50€ :
Entrée, plat du jour,
café ou plat du jour,
dessert, café
- Menu à 14,50€ :
Entrée, plat du jour,
dessert, café



Le restaurant *Le Poste de garde* vous accueille en semaine, dans un cadre chaleureux, tous les midis.

Encadrés par deux professionnels de la restauration, les jeunes vous proposent :

- une cuisine traditionnelle maison, qui privilégie les produits frais. Outre les plats du jour, l'équipe de restauration confectionne des salades fraîches, des tartes du jour et des desserts à base de mirabelles.
- une prestation traiteur, confectionnée dans les locaux du restaurant, livrée et servie sur votre lieu de réception.



47, rue Saint-Victor - 55100 Verdun | 03 29 86 38 49





Le Damier

CHARLEVILLE-MÉZIÈRES (08) / cuisine traditionnelle

Recommandé par le *Guide du Routard* depuis plus de 20 ans, cet établissement est une véritable institution. Vous prendrez plaisir à vous restaurer de plats faits maison. Encadrés par trois professionnels de la restauration, les jeunes vous proposent de découvrir une cuisine à la fois traditionnelle et moderne au rythme des saisons, issue majoritairement de produits frais et locaux. Le champagne « Cuvée PJJ » accompagnera à merveille vos plats.

Horaires

Mercredi, jeudi, vendredi
de 12 h à 14 h 30.

Fermetures annuelles
en août et pendant
les vacances de Noël.

Sur réservation.

Tarifs

- 2 menus du jour
au choix à 13€ :
entrée, plat, dessert
- La suggestion
du chef à 12€



7, rue Bayard - 08000 Charleville-Mézières | 03 24 37 76 89
restaurant.ledamier08@gmail.com



L'Atelier du goût

Horaires

Mardi et jeudi : de 12h à 14h
 Mercredi : vente
 à emporter de 12h à 14h
 Vendredi de 12h à 14h
 sur réservation de groupe
 Fermeture partielle pendant
 les congés scolaires.
*Réservation par mail
 ou téléphone du lundi
 au vendredi de 9h à 16h.*

Tarifs

- Menu du jour hors
boisson à 12€.
- Prestations :
Cocktails, buffets de
départ en retraite, etc.



CHAUMONT (52) / cuisine de saison

Dans le cadre d'une belle demeure bourgeoise, les marmions vous concocteront de délicieux plats de saison : verrine de mousse de betteraves rouges et Granny Smith, cuisse de canard au poivre vert, goulasch ou encore flamiche aux poireaux. Une belle carte des vins vous laissera le choix d'agrémenter ces plats avant de déguster une tartelette chocolat-café, une crème renversée à la vanille ou un vacherin. Une belle étape gourmande, avant de partir à la découverte des tourelles de Chaumont, de leurs encorbellements et de leurs blasons sculptés.



Partenaires : préfecture, conseil départemental, association ADPJ, mission locale de Chaumont.

2, rue du commandant Hugué - 52000 Chaumont
 06 73 62 22 79 | atelierdugout@justice.fr





Le P'tit creux

BORDEAUX (33) / cuisine française

Au cœur de Bordeaux, le restaurant *Le P'tit creux* reçoit ses clients trois midis par semaine et assure occasionnellement des prestations extérieures (buffets) pour mettre les jeunes en situation réelle de découverte du métier. Les menus sont variés.

L'accent est mis sur la qualité des produits locaux pour sensibiliser les jeunes au développement durable. Dans un cadre spacieux et chaleureux, les convives peuvent également profiter des expositions d'œuvres des jeunes pris en charge par la protection judiciaire de la jeunesse.



Horaires

Mercredi, jeudi
et vendredi de 12 h à 14 h.
Réservation conseillée.

Tarifs

- Menu à 9€ :
Entrée, plat, dessert
- Menu à 7,50€ :
Entrée, plat
ou plat, dessert
- Prestations jusqu'à
50 personnes :
Cocktails, buffets,
traiteur, repas à thèmes...



55, bis rue François de Sourdis - 33000 Bordeaux | 05 57 57 00 82 | pttitcreux@hotmail.fr



Le Kiosque des saveurs

VALENCE (26) / cuisine française

Horaires

Ouvert mercredi
et vendredi de 12h à 14h.
Fermé pendant
les vacances scolaires.

Tarifs

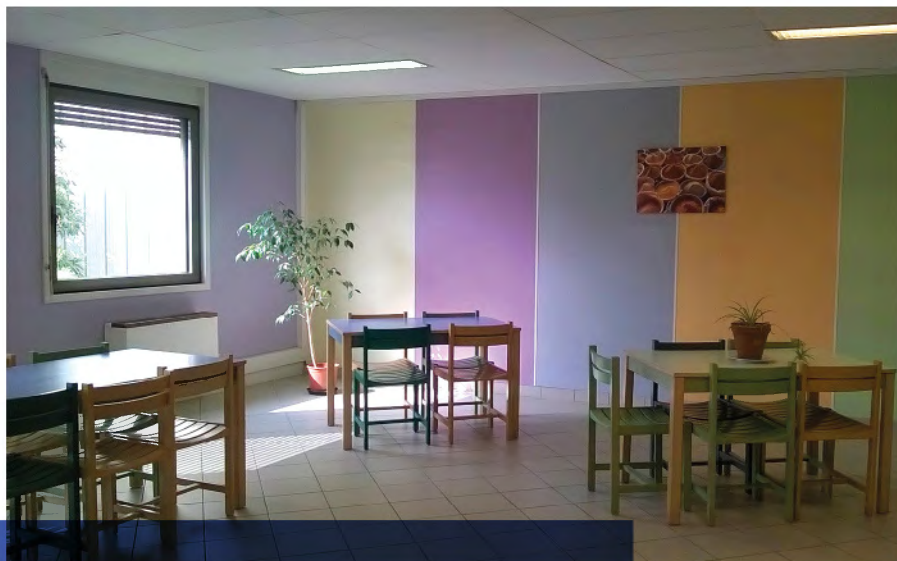
Menu à 12€ :
Entrée, plat, dessert
et café



Au cœur du centre-ville de Valence, le restaurant pédagogique de l'UEAJ vous accueille dans une salle entièrement rénovée, d'une capacité d'une vingtaine de couverts. Dans l'esprit des restaurants gastronomiques, vous pourrez déguster des plats élaborés et servis par les jeunes.

Encadrés par des professionnels de la restauration, ils sauront vous offrir un moment de détente et de convivialité. Le restaurant peut également s'occuper de vos cocktails, buffets ou réceptions.





La Table de Vénissieux

VÉNISSIEUX (69) / cuisine française

La table d'hôte de l'unité éducative d'activités de jour de Vénissieux poursuit un objectif pédagogique : mettre des adolescents en situation professionnelle, en équipe, que ce soit en cuisine ou au service.

La salle spacieuse et lumineuse ainsi que la cuisine semi-professionnelle permettent de proposer des temps de déjeuners conviviaux avec des produits de qualité et un grand niveau d'exigence.

Horaires

Jeudi de 11 h 45 à 14 h 30.
(sauf vacances scolaires).

Sur réservation.

Tarifs

- Menu du jour à 7€ :
Entrée, plat
ou plat, dessert
- Menu du jour à 10€ :
Entrée, plat, dessert



174, avenue Francis de Pressensé - 69200 Vénissieux | 04 72 62 99 25 | 06 29 46 08 68



La Petite fourchette

GRENOBLE (38) / *cuisine traditionnelle*

Horaires

Jeudi,
hors vacances scolaires,
à partir de 12 h 15.

Sur demande
(réservations, buffets
extérieurs), il peut être
ouvert un autre jour,
vacances scolaires
incluses.

Tarifs

Menu à 10 € :
Entrée, plat et dessert



La Petite Fourchette est un restaurant d'application permettant aux jeunes de découvrir l'investissement nécessaire dans le monde du travail. Ils y apprennent à respecter des horaires, s'initient au service en salle, sont à la disposition des clients et travaillent les techniques culinaires ainsi que les savoirs de base autour des recettes et des menus.

C'est aussi l'occasion de répondre à des commandes de buffet extérieur pour faire découvrir, à ces jeunes, l'implication et la charge de travail d'un professionnel.





Mistral gagnant

TOULON (83) / cuisine française

Créé en 2003, le *Mistral gagnant* se situe entre la mairie de Toulon et l'Opéra, à quelques minutes à pied du port de plaisance. Le chef propose une cuisine traditionnelle, inspirée de la gastronomie, à base de produits frais et de saison. Les productions artistiques des jeunes suivies par l'unité éducative d'activités de jour de Toulon composent la décoration intérieure. L'équipe du *Mistral Gagnant* réalise aussi des buffets pour une trentaine de personnes (compter entre 10 et 15€ par personne en fonction des prestations).

Horaires

Mardi, mercredi, jeudi, vendredi de 12 h à 13 h 30.

Fermé la moitié des vacances scolaires.

Réservation conseillée.

Tarifs

- 1 plat à 9,50€
- Menu à 13€ :
Entrée, plat, dessert
- Menu à 15€ :
Entrée, plat, dessert



9, rue Richard Andrieu - 83000 Toulon | 04 94 62 96 18 | ueaj-toulon@justice.fr



Graines de Piment

AVIGNON (84) / cuisine contemporaine

Horaires

Tous les midis de la semaine et une ouverture en soirée.

Restaurant équipé d'une terrasse.

Tarifs

Plat du jour : 10€
(+ café à 1€ avec cette formule)

Entrée + plat : 14€

Plat + dessert : 14€

Entrée + plat + dessert : 17€



Parking payant à proximité



4, place de la principale, - 84000 Avignon
04 90 76 27 40 | grainesdepiment@associationlevillage.fr





Châteauvert

ouverture octobre 2022

ANTIBES (06) / cuisine méditerranéenne

À la croisée des vignobles de Georges Lucas et de Brad Pitt, se pose le restaurant pédagogique de la protection judiciaire de la jeunesse du Var, co-porté par le pôle insertion de l'association des Apprentis d'Auteuil 83 niché au sein du musée d'art contemporain de Chateauvert.

Les jeunes de la protection judiciaire de la jeunesse du Var vont pouvoir travailler en circuit court avec les producteurs locaux en parfait respect de la terre et du calendrier des saisons.

En accord avec leur chef, ils sortiront une cuisine du jour avec un plat unique !

Horaires

2-3 midis/semaine

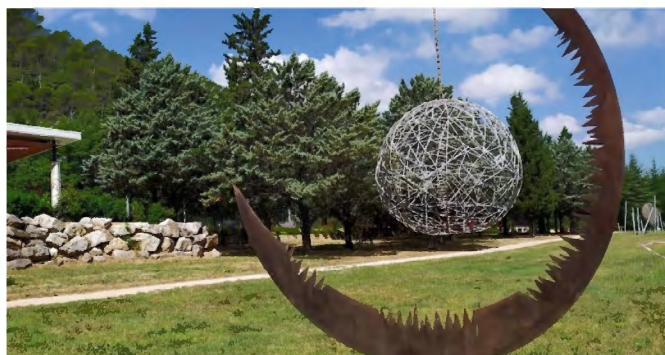
Tarifs

De 9 à 12€ le plat

Formules entrée + plat
ou plat + dessert à 14€



Parking gratuit
(du 01/10 au 30/05)
à proximité



460 Réparade - 83670 Chateauvert
04 94 69 55 58 | cfc.brignoles@apprentis-auteuil.org

Produits par la PJJ



/// Jus de fruits

02 40 05 40 43
82, rue de la Pierre Anne
44340 Bouguenais

Les jeunes de l'atelier jus de fruits du service territorial éducatif et d'insertion de Rezé vous recevront et vous guideront pour la réalisation de votre jus de fruits. En vente également des jus de pomme, poire, ou framboise produits sur place.

Horaires

Du lundi au vendredi, de 8 h à 17 h (public). Fermé en partie pendant les vacances scolaires.

Sur rendez-vous pour des prestations

Tarifs

Fabrication : de 0,74 à 2,22€ le litre selon les prestations.

Vente directe : de 2,50 à 3,20€ la bouteille selon les parfums.



/// Champagne «Cuvée de la PJJ»

03 26 54 97 59
UEAJ Épernay

Le champagne «Cuvée de la PJJ» est réalisé par un viticulteur professionnel à partir du raisin produit par des mineurs et leur formateur dans l'atelier Viti Vini de l'UEAJ Marne Ardennes.

Ils exploitent une parcelle de 24 ares de vignes, mises à disposition par la Ville d'Épernay dans le cadre d'un partenariat avec la PJJ.

Tarifs

Prix de la bouteille : **14,40€ hors livraison.**

Vente interdite aux mineurs.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

À consommer avec modération.

Socialisation et insertion

La direction de la protection judiciaire de la jeunesse (DPJJ) offre aux jeunes qui lui sont confiés la possibilité de s'initier aux métiers de la restauration, grâce à ses 27 restaurants d'application.

Structures éducatives, ceux-ci sont également ouverts au public à l'heure du déjeuner. Des cuisines au service en salle, en passant par la confection de buffets, les jeunes en conflit avec la loi y acquièrent des compétences techniques et sociales, en vue notamment d'une insertion professionnelle dans le secteur de la restauration.

Ce guide présente les 27 restaurants d'application ainsi que les deux ateliers de production. N'hésitez pas à le feuilleter et à réserver un ou plusieurs couverts dans le restaurant le plus proche de votre domicile ou de votre lieu de travail.

Bon appétit !

**Direction de la protection
judiciaire de la jeunesse**