



MINISTÈRE DE LA JUSTICE

Liberté
Égalité
Fraternité

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Paris, le 20 novembre 2023

PREMIER ANNIVERSAIRE DU RESTAURANT BISTRONOMIQUE LES BEAUX-METS AU SEIN DU CENTRE PÉNITENTIAIRE DE MARSEILLE

Éric Dupond-Moretti, garde des Sceaux, ministre de la Justice s'est rendu ce jour au restaurant bistronomique et chantier d'insertion Les Beaux Mets à l'occasion de son premier anniversaire. Implanté au cœur du centre pénitentiaire des Baumettes à Marseille, ce projet d'insertion socioprofessionnelle innovant et inédit en France dévoile un premier bilan positif.

Un projet bistronomique ambitieux au service de la réinsertion

Installé au sein de la Structure d'Accompagnement vers la Sortie (SAS) du centre pénitentiaire de Marseille, « Les Beaux Mets » vise à mettre l'excellence de la gastronomie au service de l'insertion socioprofessionnelle des personnes en fin de détention. L'administration pénitentiaire et l'association Festin ont lancé ce projet unique en France de restaurant semi-gastronomique, ouvert au public, au cœur de la prison marseillaise des Baumettes en novembre 2022.

Depuis son ouverture le 15 novembre 2022, plus de 3 500 gastronomes sont venus en nombre déguster une cuisine de choix préparée avec des produits frais, de saison et locaux. Éric Dupond-Moretti, garde des Sceaux et ministre de la Justice a d'ailleurs célébré ce premier anniversaire à la table des Beaux-Mets, en savourant un menu préparé par l'équipe du restaurant.

Accompagner les personnes placées sous-main de justice (PPSJM) en fin de peine vers un projet professionnel

Le programme du chantier d'insertion des Beaux-Mets qui dure 4 mois, prévoit un accompagnement complet des personnes détenues, du recrutement jusqu'après la sortie, afin de construire un véritable projet professionnel. Cela permet aux personnes détenues d'acquérir des connaissances professionnelles et des compétences nécessaires à leur réadaptation dans la société. En étant mises en situation réelle de travail, elles adoptent ainsi les postures nécessaires aux métiers de la cuisine et du service en salle.

Le ministre a déclaré « *Le restaurant Les Beaux-Mets offre aux détenus l'opportunité d'intégrer un environnement professionnel rigoureux et exigeant. Le savoir-faire et le savoir-être qu'ils retirent de ce travail en détention sont autant de clés pour leur avenir professionnel et leur évolution personnelle. Les sorties préparées et accompagnées diminuent sensiblement le risque de récidive, à l'inverse des sorties dites « sèches ». C'est aussi pourquoi nous avons le programme immobilier le plus ambitieux depuis 30 ans, avec la création de 2 000 places au sein de structures d'accompagnement vers la sortie (SAS) ».*

L'équipe du restaurant

2 brigades de 13 personnes détenues assurent la préparation et le service en salle, incluant 7 commis de

Contacts presse

Cabinet du garde des Sceaux : Tél : 01 44 77 63 15 - secretariat-presse.cab@justice.gouv.fr
Bureau de presse : Tél : 01 44 77 65 54 - presse-justice@justice.gouv.fr

Tous les communiqués :
www.justice.gouv.fr/presse

cuisine et 6 commis en salle.

Sandrine Sollier, cheffe des Beaux-Mets qui a notamment travaillé avec le Chef Gérald Passadat dans son restaurant aux 3 étoiles Michelin Le Petit Nice à Marseille, a pu collaborer avec Michel Portos pour élaborer un menu aux saveurs méditerranéennes. Le grand Chef doublement étoilé et impliqué dans l'insertion sociale, notamment dans l'univers carcéral, a en effet accompagné Sandrine Sollier sur l'élaboration de la toute première carte du restaurant.

Durant cette première année de mise en service, 47 personnes détenues ont été accompagnées dans le cadre du chantier de réinsertion des Beaux-Mets, et 75% des sortants ont trouvé un emploi ou une formation.

Un accès réglementé mais une expérience gustative intacte

Un restaurant en milieu pénitentiaire a ses particularités. **L'accès aux Beaux Mets est réglementé**, suivant le cadre mis en place par l'Administration pénitentiaire pour tous les visiteurs. En effet, comme pour tout visiteur, les **casiers judiciaires** doivent être contrôlés en amont par l'administration pénitentiaire, ainsi, les réservations se font à minima à J-4, (72 heures à l'avance) jours ouvrés. L'accès du restaurant n'est **pas autorisé aux mineurs**.

Pour réserver (en ligne sur le site www.lesbeauxmets-marseille.fr), le public doit prendre soin de bien renseigner ces informations : nom, prénom, date de naissance et département de naissance).

Ensuite, arrivés sur place, les clients doivent présenter leur carte nationale d'identité.

Les spécificités de réservation ou d'accès au restaurant ont été pensées pour respecter les règles du milieu pénitentiaire tout en facilitant au maximum l'accueil des convives.

Informations pratiques

Le restaurant est ouvert **exclusivement le midi**, du **lundi au vendredi** et propose **deux services**, un à 12h30 et le second à 13h15. L'alcool y est avantageusement remplacé par des sirops, jus frais, infusions ou « mocktails ».

Le règlement s'effectue uniquement par **carte bancaire**, les espèces ne sont pas autorisées.

Pour des raisons de sécurité, les téléphones portables ou autres appareils électroniques connectés devront rester à l'accueil.