



MINISTÈRE
DE LA JUSTICE

*Liberté
Égalité
Fraternité*

GUIDE DES RESTAURANTS

DE LA PROTECTION JUDICIAIRE
DE LA JEUNESSE

28 structures pédagogiques au service
de l'insertion des jeunes suivis par la justice



édition
2026
2027

Édito

Saviez-vous qu'il existe des restaurants où chaque plat servi, chaque sourire échangé, chaque service réussi, est une étape importante dans le parcours de jeunes en difficulté ?

Bienvenue dans les restaurants d'application de la protection judiciaire de la jeunesse (PJJ) ! Ces lieux uniques ne sont pas seulement de bonnes adresses, mais de véritables espaces pédagogiques. Dans ces lieux d'apprentissages et de transformation, les jeunes ayant commis des infractions, souvent en risque de décrochage, d'exclusion ou en rupture dans leur parcours scolaire et professionnel, découvrent et apprennent les métiers de la restauration. Encadrés par des professionnels passionnés, ils y apprennent les ficelles de la cuisine, du service, et bien plus encore : la rigueur, le travail en équipe, la gestion du stress, et surtout, la fierté de bien faire.

La PJJ a pour missions de donner à chaque jeune la possibilité d'intégrer durablement un dispositif d'insertion scolaire ou professionnelle, quels que soient son parcours ou ses difficultés. Les métiers de la restauration, exigeants et valorisants, sont des outils puissants pour les aider à se mobiliser, à retrouver confiance en eux. Dans ces restaurants, la cuisine devient un terrain d'apprentissage où la maîtrise du geste, la créativité et la persévérance se transforment en atouts pour leur vie professionnelle. Dans un monde où les parcours ne sont plus linéaires, ces lieux leur offrent une seconde chance : celle de se former, de rebondir et de s'ouvrir à de nouveaux horizons.

En choisissant de réserver dans l'un de nos 28 restaurants d'application, vous ne goûterez pas seulement une cuisine préparée avec cœur. Vous participerez activement à un nouveau projet de vie : celui de donner à ces jeunes les clés pour s'insérer, se stabiliser et s'épanouir. Chaque repas partagé, chaque compliment adressé à l'équipe, chaque réservation est un encouragement pour eux, une preuve que leurs efforts sont reconnus et valorisés.

Réservez, dégustez, soutenez : aidez-nous à faire de chaque repas un pas de plus vers la réussite de ces jeunes !

Thomas Lesueur
Directeur de la protection
judiciaire de la jeunesse



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

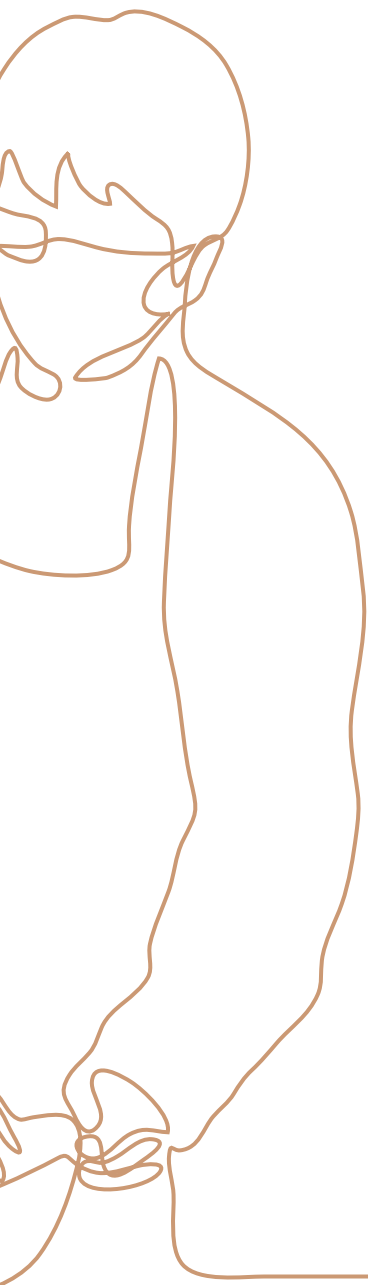
Les unités éducatives d'activités de jour (UEAJ) de la protection judiciaire de la jeunesse accompagnent au quotidien des jeunes, principalement suivis par la PJJ, en grande difficulté d'insertion sociale et professionnelle.

Ces unités peuvent comprendre des restaurants d'application, qui offrent à des jeunes âgés de 16 à 18 ans une expérience immersive dans un environnement quasi professionnel.

Leur objectif ? Les initier aux métiers de la restauration via un espace éducatif et pédagogique privilégié dans lesquels les jeunes peuvent expérimenter, apprendre, échouer, recommencer et... réussir. Il s'agit de leur permettre de reprendre une activité, un rythme, de recouvrer confiance en eux, de travailler sur l'estime de soi, leur motivation, et de leur donner des repères structurants.

Dans ce cadre, les jeunes peuvent ainsi être évalués sur leurs savoir-être et leurs savoir-faire (respect des règles d'hygiène et de sécurité, organisation de la production en cuisine...).





Ce dispositif adapté à leurs besoins favorise l'acquisition de compétences techniques en lien avec les référentiels métier (techniques et préparations de base, modes de cuisson, réalisation de sauces...) mais aussi des compétences psychosociales (gestion des émotions, du stress, résolution des problèmes, esprit critique, créativité...), ainsi que des compétences transversales (savoir lire une fiche technique, communiquer à l'oral, effectuer des pesées et les conversions, intégrer les codes sociaux...).

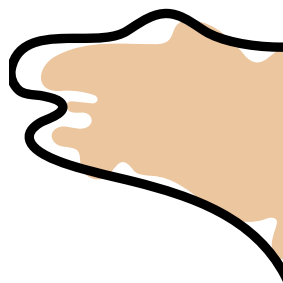
La cuisine est un levier motivationnel et formatif qui permet d'aborder de nombreux aspects du quotidien d'un adolescent (santé physique et mentale, alimentation, sport, culture, histoire, environnement, citoyenneté, famille...) et propose d'être en lien avec la société dans le cadre d'une relation positive.

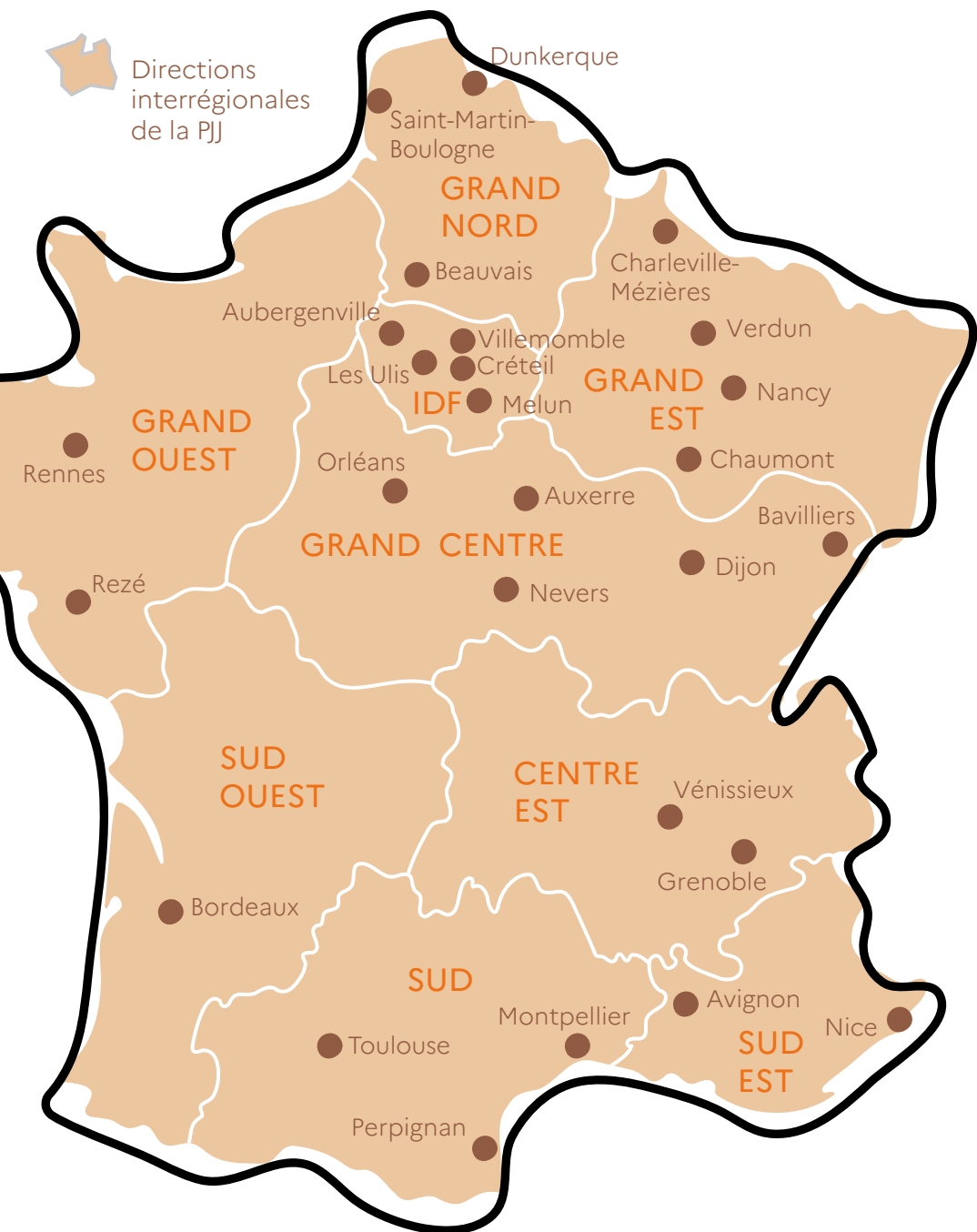
Accueillis au sein des UEAJ par des équipes pluridisciplinaires de la PJJ (professeurs techniques, éducateurs, adjoints techniques, psychologue...), les jeunes sont accompagnés progressivement dans la construction d'un projet d'insertion sociale et professionnelle individuel. Ils peuvent à ce titre bénéficier du statut de stagiaire de la formation professionnelle, rémunéré ou non.

Certains restaurants peuvent être certifiants ou pré-qualifiants pour celles et ceux qui souhaiteraient s'orienter plus particulièrement vers les métiers de la restauration.

Sommaire

Grand-Nord	10	La Malo's épices, Dunkerque (59)
	12	L'Escale gourmande, Beauvais (60)
	14	Opale Truck, Saint-Martin-Boulogne (62)
Grand-Ouest	18	Les Col'Marmitons, Rennes (35)
	20	L'Ateliers des saveurs, Rezé (44)
Ile-de-France	24	Le Duguesclin, Melun (77)
	26	Le Giboin, Aubergenville (78)
	28	Les 3 Fourneaux, Les Ulis (91)
	30	Un P'tit truck en plus, Villemomble (93)
	32	Du Soleil plein l'assiette, Créteil (94)
Grand-Centre	36	L'Atelier resto, Dijon (21)
	38	L'Alternative, Orléans (45)
	40	Le Kiosque, Nevers (58)
	42	Un ptit truck à grignoter, Auxerre (89)
	44	Saveurs et savoirs, Bavilliers (90)
Grand-Est	48	Le Damier, Charleville-Mézières (08)
	50	L'Atelier du goût, Chaumont (52)
	52	Le Bistrot Majorelle, Nancy (54)
	54	Foodtruck O'Taff, Nancy (54)
	56	Le Poste de Garde, Verdun (55)
Sud-Ouest	60	Le P'tit creux, Bordeaux (33)
Centre-Est	64	La Petite fourchette, Grenoble (38)
	66	La table de Vénissieux, Vénissieux (69)
Sud-Est	70	La Table de Jorge, Nice (06)
	72	Grains de piment, Avignon (84)
Sud	76	D'jeune puce, Toulouse (31)
	78	La brigade du château, Montpellier (34)
	80	L'atelier des oliviers, Perpignan (66)
Les produits	84	Jus de fruits, Bouguenais (44)
	84	Champagne, Épernay (51)







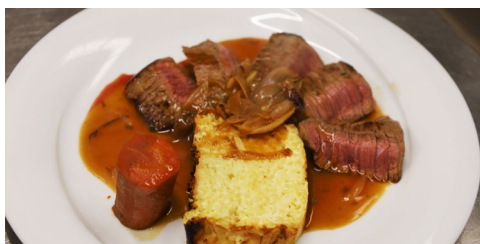
GRAND NORD

LA MALO'S ÉPICES « BY LE VICTORIA »

19 avenue du casino 59 240 Dunkerque
06 27 89 71 65
ueaj-dunkerque@justice.fr



les jeudi et vendredi de 12h15 à 14h
hors vacances scolaires



INFOS PRATIQUES



accessible aux personnes
à mobilité réduite



accueil de groupes / possibilité de
privatiser la salle à partir de
15 personnes



tarif : 14,50 € (menu avec plat,
dessert, café ou thé)



réservation par téléphone
uniquement

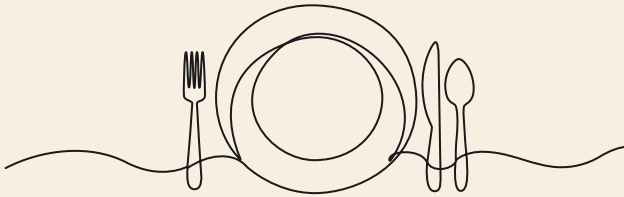


espèces, chèques

EN SAVOIR PLUS

Le restaurant pédagogique offre la possibilité à des mineurs en insertion sociale et professionnelle de s'initier aux métiers de la restauration dans un cadre sécurisant et bienveillant.

Il vous est proposé chaque semaine un nouveau menu élaboré avec des produits frais et mettant en valeur la découverte des épices.



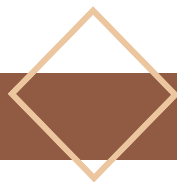
Reponsables du restaurant :
Fabrice ANSELIN (cuisine),
Fanny GAREGNEAUX (service en salle)



“ Chaque semaine, nous élaborons un menu avec des produits frais mettant en valeur la découverte des épices. Nous sommes attentifs à la qualité des produits proposés et nous nous engageons en faveur de l'environnement : choix de circuits courts, utilisation des produits issus de l'agriculture biologique...

Fabrice Anselin, chef du restaurant

L'ESCALE GOURMANDE



39 bis rue des déportés 60 000 Beauvais
06 22 49 16 39
escale-gourmande.ueaj-beauvais@justice.fr



les mardi, mercredi et jeudi de 12h
à 14h sur réservation

*mercredi : uniquement vente à
emporter*



INFOS PRATIQUES



proche du centre de Beauvais,
parking à proximité du restaurant



accessible aux personnes à
mobilité réduite



tarifs : 15 € (entrée, plat, dessert,
café) et 13 € (entrée, plat, café /
plat, dessert, café)



espèces, chèques, CB, chèques
vacances, chèques déjeuner,
tickets restaurant



accueil de groupes, possibilité
de privatiser la salle, jusqu'à 16
personnes



sur réservation uniquement

EN SAVOIR PLUS

A l'Escale gourmande, nous proposons une cuisine traditionnelle qui s'inspire à la fois des classiques de la gastronomie française et de la diversité d'une cuisine internationale et régionale.

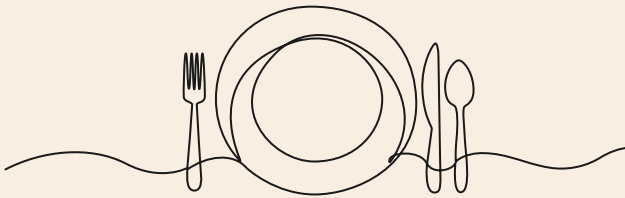
Vous pourrez y déguster une cuisine confectionnée à partir de produits frais et de saison et servie dans l'esprit des restaurants gastronomiques.

En cuisine, les jeunes confectionnent les plats sous l'attention de notre chef de cuisine et en véritables apprentis, ils assurent le service en salle.

L'Escale gourmande vous propose également un service traiteur au travers de nos ventes à emporter et de la réalisation de prestations extérieures.

Nous mettons en valeur la cuisine à emporter en proposant un large éventail d'une cuisine savoureuse et traditionnelle.

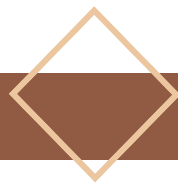
Nous proposons également aux jeunes stagiaires de découvrir l'art du buffet traiteur, en proposant une cuisine soignée et une disposition réfléchie du buffet.



“ À l'Escale gourmande, nous célébrons les saveurs d'ici et d'ailleurs avec des produits frais et de saison, issus de circuits courts, dans le respect de la tradition gastronomique !

Nicolas Courbe,
professeur technique service en salle

FOODTRUCK OPALE TRUCK



87 route de Calais 62 280 Saint-Martin-Boulogne
03 61 31 13 54
ueaj-littoral@justice.fr
helene.mkadmi@justice.fr



ouvert toute l'année
sur demande et en fonction
des disponibilités



INFOS PRATIQUES



possibilité de mettre des
mange-debout devant le
foodtruck



paiement uniquement par bon
de commande



tarif : 8 € le menu



réservation auprès d'Hélène
Mkadmi, gestionnaire du
foodtruck, ou de la direction de
l'EPEI

EN SAVOIR PLUS

Le foodtruck pédagogique Opale Truck est une initiative innovante de l'établissement de placement éducatif et d'insertion (EPEI) Saint-Martin visant à offrir aux jeunes pris en charge une expérience éducative unique à travers la cuisine. Ce projet combine apprentissage, développement de compétences et sensibilisation à une alimentation saine, tout en favorisant la cohésion sociale et le travail en équipe.

Objectifs du foodtruck :

- Éducation alimentaire : sensibiliser les jeunes à l'importance d'une alimentation équilibrée et saine
- Acquisition de compétences : préparation des aliments, l'hygiène en cuisine et le service, gestion logistique
- Développement personnel : renforcer la confiance en soi et le sens des responsabilités à travers le travail en équipe
- Insertion professionnelle : préparer les jeunes à une éventuelle insertion professionnelle dans le secteur de la restauration

Fonctionnement du foodtruck

- Ateliers pratiques : les jeunes participent à des ateliers de cuisine où ils apprennent à préparer des plats simples et sains. Ces ateliers sont animés par des éducateurs.
- Gestion du foodtruck : les jeunes sont impliqués dans la gestion quotidienne du foodtruck, y compris la prise de commandes, l'entretien du matériel, le service à la clientèle et la gestion des stocks.
- Événements et marchés : le foodtruck est présent lors d'événements locaux permettant aux jeunes de se confronter à un public et de mettre en pratique leurs compétences.



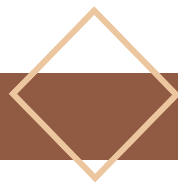
*Vous êtes professionnels ou partenaires de la PJJ ?
Faites appel à nos services à l'occasion d'un événement sportif, culturel, d'un séminaire professionnel...
Nous proposons des prestations personnalisées (plat, dessert, petit-déjeuner, goûter), tout en privilégiant les produits locaux et bio !*

Hélène Mkadmi,
encadrante du foodtruck



GRAND OUEST

LES COL'MARMITONS



27 rue Jules Lallemant 35 000 Rennes
02 99 35 84 12
restaurantlescolmarmitons@gmail.com



mardi, mercredi et jeudi,
de 12h15 à 14h



partenaire : association PRISME



INFOS PRATIQUES



métro Cleunay (ligne B)



accessible aux personnes
à mobilité réduite



Tarifs : formule duo (entrée plat
ou plat dessert) à 10 € et trio
(entrée plat dessert) à 12 €



espèces, CB



accueil de groupes / possibilité de
privatiser la salle dans la limite de
25 couverts



réservation recommandée,
par téléphone uniquement

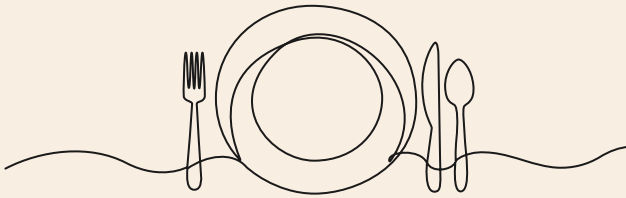
EN SAVOIR PLUS

Aux Col'marmitons, tout est fait maison. Les menus sont variés et équilibrés, et les plats sont pensés avec des produits de saison. Nous travaillons autant que possible avec des partenaires locaux, pour vous proposer des mets et un service de qualité. Le restaurant peut accueillir jusqu'à 25 personnes dans une ambiance calme et chaleureuse, pour les déjeuners du mardi au jeudi, au pied du métro Cleunay à Rennes.

Nous réalisons ponctuellement des prestations traiteur pour nos partenaires. Elles peuvent prendre la forme de repas chauds, de repas froids, ou de plateaux de pièces salées ou sucrées à choisir sur notre carte.

En principe, nous proposons de la viande le mardi, du poisson le mercredi et des plats végétariens le jeudi. Des adaptations sont parfois possibles sur demande au moment de la réservation.

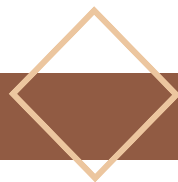
La plupart des produits sont issus de productions locales, bio ou sans pesticides. Nous favorisons les produits français, en respectant la saisonnalité et en circuit court.



“ Je prends plaisir à transmettre ma passion pour la cuisine aux jeunes, en leur apprenant à sublimer la simplicité.

Audrey Panarioux,
responsable du restaurant

L'ATELIER DES SAVEURS



10 rue Aristide Briand 44 400 Rezé
02 40 56 47 23
saveurs.stei-reze@justice.fr



mardi, mercredi et jeudi
de 12 h à 14 h



INFOS PRATIQUES



réseau Naolib, arrêt Saint Paul
Salengro



accessible aux personnes
à mobilité réduite



Tarif : menu à 12 € (entrée, plat
ou plat, dessert) et menu à 14 €
(entrée, plat , dessert)



espèces, chèques, CB



possibilité de privatiser la salle
dans la limite de 30 couverts

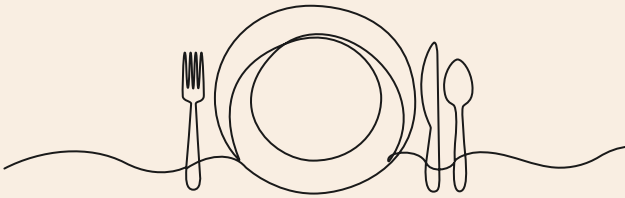


réservation recommandée

EN SAVOIR PLUS

Dans une salle accueillante d'une capacité d'une trentaine de couverts, vous pourrez déguster une cuisine confectionnée par les jeunes à partir de produits frais et de saison. La carte est renouvelée chaque jour d'ouverture. Nous vous invitons à venir découvrir les plaisirs d'une table où les jeunes, encadrés par des professionnels de la restauration, sauront vous offrir un moment de détente et de convivialité.

Le restaurant d'application propose des prestations extérieures aux institutionnels, partenaires et particuliers. La prestation (plusieurs dizaines de convives) peut se tenir au lieu choisi par le demandeur (livrée ou servie sur place).



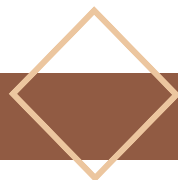
“ Nous accompagnons et encadrons des jeunes (mineurs et jeunes majeurs) dans une première découverte des métiers de la restauration. L'équipe est composée de trois professionnels, qui assurent l'approvisionnement et la confection des menus, le service en salle, veillent au respect des normes sanitaires et accompagnent les jeunes dans leur parcours d'insertion. Les jeunes sont ainsi plongés dans un environnement de travail à la fois concret et souple, ce qui leur permet de découvrir les exigences des métiers de bouche et de vivre une expérience positive !

José Guillon,
responsable de l'unité éducative



ÎLE-DE-FRANCE

LE DUGUESCLIN



3 rue Duguesclin 77 000 Melun
01 64 79 77 30
ueaj-melun@justice.fr



mardi, jeudi et vendredi
de 12h à 14h30



INFOS PRATIQUES



gare de Melun, bus



accessible aux personnes
à mobilité réduite



Tarifs : sur place, entrée, plat,
dessert 13 € / entrée-plat, ou
plat-dessert 11 € • à emporter :
formule à 9 €



espèces, chèques, CB



accueil de groupes, possibilité de
privatiser la salle (35 personnes
assises / 50 debout)



sur réservation uniquement

EN SAVOIR PLUS

Le restaurant d'application Le Duguesclin est situé en plein centre-ville de Melun. Chaleureux et lumineux, vous y dégusterez une cuisine traditionnelle à la fois raffinée et éclectique, comme la ballotine de poulet aux légumes et au chèvre et la pavlova aux fruits rouges.

Les menus sont diversifiés, ainsi que les cocktails proposés, tout cela dans le but de préparer les jeunes au mieux pour leurs examens de cuisinier et serveur, et pour la vie professionnelle.

Nous offrons un service traiteur avec des formules de repas complets (entrées, plats, desserts) ou cocktail (mignardises salées et sucrées), ainsi qu'une formule à emporter (plat et dessert) une à deux fois par semaine.

Créativité et saveurs sont au rendez-vous.

Une offre de plats végétariens sur le restaurant ou en service traiteur est proposée.

Enfin, un engagement fort en faveur de l'environnement est respecté en utilisant le plus possible des produits locaux (fruits et légumes, fromages, partenariat avec une ferme biologique pour de la viande, du lait, de la confiture de lait...)



DISTINCTIONS

1^{er} prix du stand aux Parcours du Goût 2022

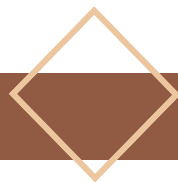
1^{er} prix concours Rugby Gourmand 2023



“ La Seine-et-Marne est un territoire rural marqué par son agriculture et son terroir. La cuisine est réalisée avec des produits frais et de saison ainsi que des produits locaux et biologiques chaque fois que cela est possible.

Philippe Kiefer, professeur technique cuisine
et Tania Dargere, éducatrice service en salle

LE GIBOIN



5 boulevard de la Plage 78 410 Aubergenville
01 30 95 42 62
ueaj-aubergenville@justice.fr

 jeudi et vendredi
de 12h à 14h



INFOS PRATIQUES



pas de parking / accès facile par la gare (station Aubergenville)



accueil de groupes, possibilité de privatiser la salle (30 couverts maximum)



Tarif : 15 € (formule avec entrée / plat / dessert / cocktail)



réservation recommandée



espèces, chèques

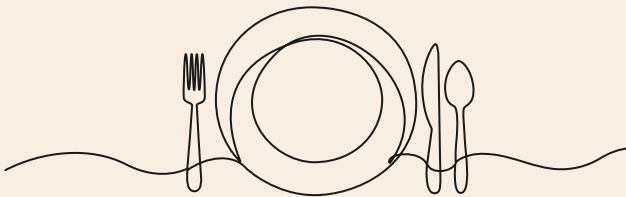
EN SAVOIR PLUS

Situé à Aubergenville, le long de la Seine à 41 kilomètres à l'ouest de Paris, Le Giboin est une ancienne auberge basque qui a connu ses heures de gloire lors des années folles, avec la création de la gare Aubergenville-Elisabethville. Chaque semaine, le restaurant vous propose des menus savoureux, en cohérence avec la saisonnalité des produits. Le chef et sa brigade composent des mets en accord avec les techniques culinaires à développer auprès des jeunes.

Notre prestation extérieure repose sur la réalisation de pièces pour des cocktails pour une jauge maximale de 100 personnes. Deux journées sont nécessaires : une journée de préparation et une journée de service. Cette prestation, interne ou externe, implique une logistique précise et offre aux jeunes une expérience professionnelle réelle en termes de temps, production, qualité et service.

A noter qu'il est possible d'adapter les plats aux régimes alimentaires.

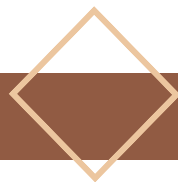
Enfin, au Giboin, nous nous engageons en faveur de l'environnement : choix de circuits courts, utilisation des produits issus de l'agriculture biologique, dépôt de paniers de légumes bio...



“ A travers notre cuisine de saison, faite maison, nous formons les jeunes à la restauration en les plongeant dans un milieu semi-professionnel. Ils apprennent à respecter les règles d'hygiène, organiser leur travail, maîtriser les techniques et utiliser les produits et l'énergie de manière rationnelle.

Stive Da-Costa et Sylvain Havet,
professeurs techniques

LES 3 FOURNEAUX



Centre commercial de la Treille
avenue de Champagne 91 940 Les Ulis
01 69 07 42 24
ueaj-les-ulis@justice.fr



du lundi au vendredi midi,
le mardi soir 19h sur réservation



partenaires : Education nationale,
mairie des Ulis



INFOS PRATIQUES



stationnement gratuit
et zone bleue à proximité



espèces, chèques, CB, bons de
commande



accessible aux personnes
à mobilité réduite



accueil de groupes, possibilité
de privatiser la salle (30 couverts
maximum)



Tarif : 16 € pour la formule
entrée / plat / dessert avec deux
choix possibles



sur réservation uniquement

EN SAVOIR PLUS

Le restaurant d'application Les 3 fourneaux, situé au cœur de la zone commerciale « La Treille » aux Ulis est le fruit d'un partenariat entre trois administrations : la protection judiciaire de la jeunesse, l'Education nationale et la mairie des Ulis. Les élèves vous accueillent dans un cadre agréable et lumineux, avec une terrasse l'été, pour déguster des menus variés et raffinés.

Le restaurant d'application fait des prestations traiteur sur demande à raison d'une dizaine par an.

Un menu végétarien est présenté chaque mois et le restaurant valorise les déchets organiques par la réalisation d'un compost en lien avec une UEAJ du secteur.



DISTINCTIONS

1^{er} prix concours Rugby Gourmand 2024

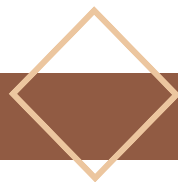
Plusieurs fois lauréat des Parcours du goût



La particularité des 3 Fourneaux réside dans sa volonté de faire découvrir aux jeunes les produits franciliens et les circuits courts. Nous travaillons autour de la cuisine traditionnelle française et régionale. Soirées à thèmes, cuisine du monde, soirées œnologiques et menus festifs complètent le panel des activités. Service en salle raffiné : découpes, flambages, création de cocktails chaque semaine.

Muriel Delecourt, responsable d'unité éducative,
Eric Legrain et Stéphane Simon, chefs cuisiniers

UN PTIT TRUCK EN PLUS



68 rue Bernard Gante 93 250 Villemomble
01 48 54 59 65 / 06 29 91 55 57
ueaj-villemomble@justice.fr
nicolas.mermet@justice.fr



service le midi entre 11h45 et 14h
ou en journée (goûter), possibilité
en soirée (de manière exception-
nelle)



INFOS PRATIQUES



stationnement du foodtruck sur la
voie publique, sans terrasse



tarif : 8 € le menu
(entrée, plat, dessert)



espèces, chèques



réservation obligatoire pour une priva-
tisation ou un évènement

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

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

EN SAVOIR PLUS

L'UEAJ de Villemomble est dotée d'un foodtruck depuis 2019 et sillonne les routes à travers toute l'Île-de-France afin de régaler différents services et administrations du ministère de la Justice.

A travers ce média novateur et mobile, les jeunes pris en charge au sein de l'UEAJ peuvent affiner un projet professionnel dans les métiers de bouche ou de la vente. Notre foodtruck permet également à certains de découvrir de façon ludique et originale les bases de la cuisine professionnelle.

Saisonnalité, bons produits, « fait maison » et écoresponsabilité sont les moteurs de notre activité foodtruck.

Nous proposons également un service de traiteur pour répondre à différentes sollicitations institutionnelles et partenariales (administration centrale, Cour d'appel de Paris et de Versailles, La Sauvegarde, Conseil départemental, manifestations nationales PJJ...).

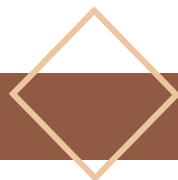
Une option végétarienne est proposée à chaque menu, certains fruits et légumes sont issus de cueillettes locales et notre foodtruck propose des contenants écoresponsables.



“ Consommer des fruits et légumes de saison n'est pas juste un pari écologique mais bien un acte citoyen. Forts de cette conviction, ma collaboratrice Déborah Herreman et moi-même nous sommes donnés pour mission de promouvoir la saisonnalité et l'écoresponsabilité, tout en misant sur la proximité, le partage et les échanges permis par le format « foodtruck ». Notre approche ludique et atypique, ainsi que notre polyvalence (sillonner l'Île de France pour aller à la rencontre de nos concitoyens, proposer un service de traiteurs aux différentes administrations...) permettent aux jeunes de développer des compétences variées dans le domaine de la restauration.

Nicolas Mermet, professeur technique production et organisation culinaire, et Afif Belkediem, cadre

DU SOLEIL PLEIN L'ASSIETTE



132 rue du Général Leclerc 94 000 Créteil
01 56 72 11 35
ueaj.restaurant-application-creteil@justice.fr

 mardi, jeudi et vendredi de 12h à 14h



INFOS PRATIQUES



métro ligne 8 arrêt Maisons-Alfort les Julliottes puis bus 104 arrêt Rue du barrage / ou RER A Saint Maur Créteil, TVM arrêt Eglise de Créteil, puis 104 Arrêt du Barrage / ou RER D arrêt Créteil Pompadour, TVM arrêt Eglise de Créteil, puis 104 arrêt du Barrage
places gratuites à proximité



espèces, chèques



accueil de groupes, possibilité de privatiser la salle (30 couverts maximum)



sur réservation uniquement

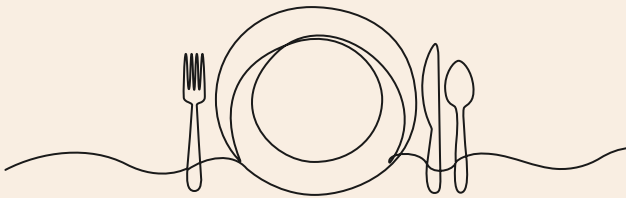


tarif : 14 € le menu (entrée, plat, dessert)

EN SAVOIR PLUS

Le restaurant d'application Du soleil plein l'assiette, situé à proximité du village de Créteil, vous ouvre ses portes les mardis, jeudis et vendredis. Notre chef et sa brigade vous invitent à savourer une cuisine traditionnelle, diversifiée et préparée avec soin, dans un cadre chaleureux et convivial. Les plats, riches en couleurs et en saveurs, sont conçus pour émerveiller tant vos papilles que vos yeux, alliant finesse, légèreté et plaisir gourmand.

Il est également possible d'organiser des cocktails et buffets sur mesure pour vos événements spéciaux, que ce soit au sein de l'unité éducative d'activités de jour ou en extérieur, selon vos besoins.



DISTINCTIONS

2^e prix concours Rugby Gourmand 2024



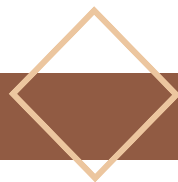
“ Nous vous proposons une cuisine traditionnelle raffinée avec des produits frais et de saison avec une touche d'exotisme. Respectueux de la saisonnalité et engagés contre le gaspillage, nous élaborons des menus créatifs à base de viandes, poissons et desserts faits maison.

Laurent Succab, chef cuisinier
et Jean-Sébastien Guiguet, responsable d'unité



GRAND CENTRE

L'ATELIER RESTO



9 rue de l'île 21 000 Dijon
07 76 19 79 25
ueaj-dijon@justice.fr



mardi et jeudi à partir de 12h



INFOS PRATIQUES



tram T2 direction Chenôve arrêt
1^{er} mai et parking gratuit devant le
restaurant



accessible aux personnes
à mobilité réduite



tarif : 14 € le menu (entrée, plat,
dessert)



espèces, chèques



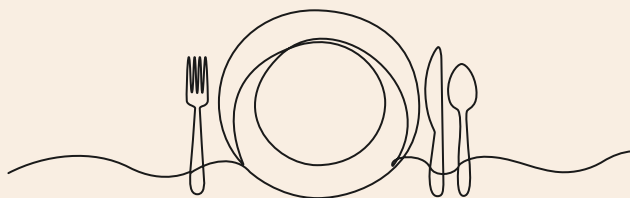
accueil de groupes, possibilité
de privatiser la salle (20 couverts
maximum)



sur réservation uniquement

EN SAVOIR PLUS

Ouvert en 1997, l'Atelier resto est une adresse dijonnaise reconnue tant pour son restaurant que pour ses prestations extérieures. Chez nous, les mots invitent aux mets ! Prenez le temps de déguster nos spécialités : saltimbocca au jambon fumé et polenta, velouté de lentilles au romarin, cuisse de canard aux topinambours, volaille au pot à la franc-comtoise, verrines de figues et de mascarpone ou encore crème brûlée, noix de coco, citronnelle et gingembre ! Nous proposons également des prestations extérieures sous forme de buffets (sucré/salé) dans la limite de 150 personnes et nous assurons le service avec les jeunes.

**DISTINCTIONS**

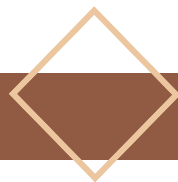
2^e prix concours culinaire Parcours du Goût 2022



“ Nous sommes soucieux de proposer des plats sains favorisant la préservation des nutriments des aliments tant dans l'assaisonnement que dans la cuisson (plats allégés en sel et desserts allégés en sucre). Les repas proposés demeurent savoureux et goûteux. Nous nous inscrivons également dans une démarche écologique (alternative végétarienne et végétalienne possible à la demande, cuisine anti gaspillage, produits de saison, frais et locaux).

Mourad Haddouche,
professeur technique cuisine

L'ALTERNATIVE



642 rue Paul Héroult 45 650 Saint-Jean-le-Blanc
02 38 56 99 90
ueaj-st-jean-le-blanc@justice.fr



jeudi et vendredi de 12h à 14h



partenaires : tribunal, centre pénitentiaire, producteur bio



INFOS PRATIQUES



parking sur place



accessible aux personnes à mobilité réduite



tarif : menu à 13 € avec cocktail sans alcool, amuse-bouche, entrée, plat, dessert et café / thé ou prestation : café d'accueil, cocktail, buffets



espèces, chèques



accueil de groupes, possibilité de privatiser la salle (20 personnes maximum pour un repas à table et 40 personnes pour un repas sous format cocktail)



réservation par mail

EN SAVOIR PLUS

Le restaurant d'application L'Alternative, géré par l'UEAJ de Saint-Jean-le-Blanc, est un véritable lieu d'apprentissage et de mise en pratique pour les jeunes accompagnés par l'unité. À travers ce projet, ils découvrent les métiers de la restauration et développent leurs compétences dans un cadre concret et valorisant.

Lors des ouvertures du restaurant au public, les jeunes participent activement à toutes les étapes du service :

- en cuisine, ils préparent les plats du jour, apprennent les techniques culinaires, la gestion des denrées et les règles d'hygiène ;
- en salle, ils assurent l'accueil, le service et le contact avec les clients, développant ainsi leur sens de la rigueur, de la présentation et de la communication.

En parallèle, nous réalisons également des prestations extérieures : accueils café, cocktails déjeunatoires, buffets ou événements partenaires. Ces expériences leur permettent de se confronter à des contextes variés, d'affiner leur sens de l'organisation et de renforcer leur professionnalisme.

Notre restaurant d'application est avant tout un outil pédagogique et social, favorisant l'apprentissage par la pratique, la confiance en soi et l'insertion professionnelle.

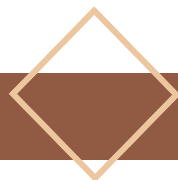
À L'Alternative, chaque service est une nouvelle occasion d'apprendre, de progresser et de valoriser le savoir-faire des jeunes.



“ Bienvenue à L'Alternative, un lieu où la cuisine devient bien plus qu'un simple métier, c'est un moyen de se révéler, de se dépasser. Ici, on aide des jeunes à reprendre confiance en eux à travers l'art culinaire. Les jeunes vont apprendre à travailler en équipe, à surmonter les obstacles et à voir le résultat de leur efforts dans le regard des clients. J'encourage les jeunes à engager une réflexion autour de l'intérêt d'avoir une alimentation équilibrée avec des aliments de qualité issus d'une production locale.

Frédéric Boulay, professeur technique cuisine

LE KIOSQUE



9 rue du Petit Mouesse 58 000 Nevers
03 86 61 80 45
restaurant.ueaj-nevers@justice.fr



le mardi et jeudi de 12h à 13h30,
en fonction des menus trimestriels



INFOS PRATIQUES



impossibilité de stationner au sein de la cour de l'UEHD-R, sauf pour les personnes en situation de handicap



accessible aux personnes à mobilité réduite



tarif : menu du jour à 14 €



espèces, chèques



accueil de groupes (20 personnes maximum) et possibilité de privatiser la salle



sur réservation uniquement par mail ou téléphone

EN SAVOIR PLUS

A quelques pas du centre historique, le restaurant Le Kiosque vous accueillera dans une demeure bourgeoise. En cuisine, les produits frais sont à l'honneur tels 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... 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.

Le restaurant utilise les circuits courts et des produits frais.

**DISTINCTIONS**

Prix de l'espace de travail le plus propre aux Parcours du Goût



“ Ici à Nevers, notre cuisine raconte le terroir. Nous travaillons des produits simples, locaux, avec le respect des saisons et des producteurs du coin. Ce restaurant d'application est un lieu d'apprentissage mais aussi d'échanges. Nous partageons avec les jeunes et la clientèle des valeurs communes : le goût du travail bien fait, la transmission et la réinsertion dans une ambiance de convivialité !

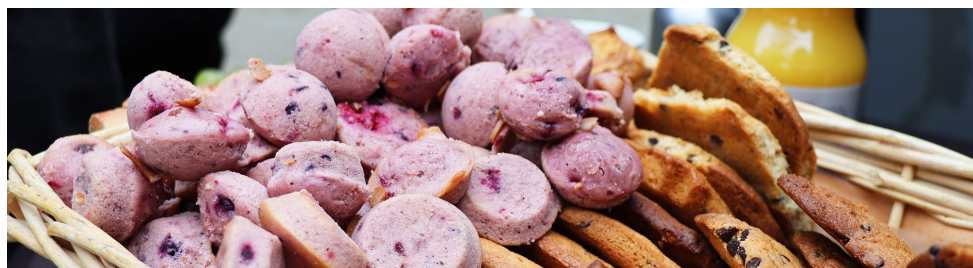
Frédéric Zammit, professeur technique de l'UEAJ et chef de cuisine

UN PTIT TRUCK À GRIGNOTER

20 rue de Preuilly 89 000 Auxerre
03 86 72 16 24
dtpjj-auxerre@justice.fr

 du lundi au vendredi
de 8h30 à 16h30

 partenaire : ALEFPA



INFOS PRATIQUES



tarif : en moyenne, menu à 12 €



sur réservation uniquement



virement ou règlement
administratif via Chorus

EN SAVOIR PLUS

Le foodtruck de la direction territoriale Yonne/Nièvre de la protection judiciaire de la jeunesse est un outil pédagogique visant à accompagner des adolescents en difficulté. Notre foodtruck a été inauguré en juin 2022.

Les jeunes, accompagnés par un éducateur et un professeur technique de cuisine, effectuent l'élaboration des recettes, les courses, la confection et le service des plats préparés. L'objectif est de travailler autour de l'insertion sociale et professionnelle des jeunes, au sein de la Mission d'insertion Socio-professionnelle (MISP) de l'UEHC d'Auxerre : développer des savoir-faire et savoir-être propices au domaine de la restauration. En parallèle, les professionnels travaillent d'autres compétences psycho-sociales comme la socialisation, l'hygiène, l'estime de soi et les apprentissages techniques.

Notre foodtruck propose deux modes de fonctionnement :

- La livraison de cocktails ou de plateaux repas
- Le service avec le camion foodtruck comprenant cocktails, menus box, crêpes, burgers...

Cette action de service public a pour objectif l'aide au retour à l'emploi des jeunes et leur réinsertion socioprofessionnelle.



DISTINCTIONS

3^e prix concours culinaire Parcours du Goût 2022 (cat. professionnelle)

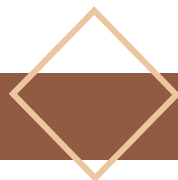


“ Nous avons fait le choix de nous adapter aux besoins de chaque demande, qui s'apparentent régulièrement à de la restauration rapide. Pour ces prestations, nous n'utilisons pas que des produits régionaux, afin de pouvoir créer tout type de plat et rester dans un budget adapté. Cependant, nous sommes en capacité

de nous ajuster face aux différentes demandes particulières. Cette diversité dans les préparations et les prestations nous permet d'accompagner les jeunes dans la découverte variée de techniques culinaires et d'une gastronomie du monde.

L'équipe du foodtruck

SAVEURS ET SAVOIRS



27a Gd rue François Mitterrand 90 800 Bavilliers
03 84 55 94 49
bonjour@aseanfc.com



du mardi au vendredi de 12h à 14h30 (hors vacances scolaires)



partenaire : ASEA NFC



INFOS PRATIQUES



parking sur place



accessible aux personnes à mobilité réduite



tarif : menu du jour à 18 € (hors boissons)



espèces, CB



accueil de groupes (40 personnes maximum) et possibilité de privatiser la salle

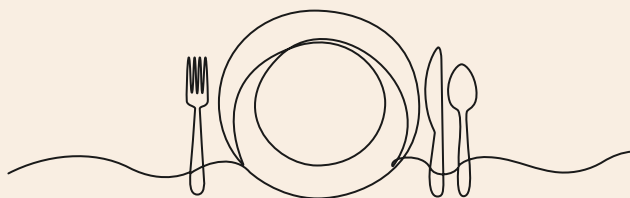


réservation obligatoire

EN SAVOIR PLUS

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.



DISTINCTIONS

3^e prix concours culinaire Parcours du Goût 2023



“ Notre restaurant d'application vous ouvre ses portes pour une expérience culinaire où passion et savoir-faire se rencontrent. Ici, nous formons les talents de demain : cuisiniers et serveurs. Laissez-vous séduire par des plats élaborés avec des produits frais, sélectionnés avec soin, et savourez l'aboutissement du travail de nos jeunes en formation. Une occasion de soutenir leur apprentissage tout en vous régaland !

Julien Deloy, éducateur technique cuisine,
et Christelle Declercq, responsable du service formation restauration



GRAND
EST

LE DAMIER

7 rue Bayard 08 000 Charleville Mézières
03 24 37 76 89



du mercredi au vendredi
de 12h à 13h15



INFOS PRATIQUES



places de stationnement
disponibles à proximité



accessible aux personnes
à mobilité réduite



tarif : menu à 15 €
(entrée, plat, dessert)



espèces, chèques, CB



accueil de groupes (28 personnes
maximum) et possibilité de priva-
tiser la salle



réservation recommandée

EN SAVOIR PLUS

Depuis 1987, le Damier est un restaurant d'application de la protection judiciaire de la jeunesse. Un restaurant où les clients participent au projet d'insertion des jeunes par leur présence et leur bienveillance.

Les jeunes sont de véritables pivots de notre restaurant, pilotes de leur parcours professionnel, bâtisseurs de leur avenir.

Notre équipe est composée de professionnels de l'éducatif et de la restauration, engagée auprès des jeunes, mobilisatrice de leur réussite. Elle se mobilise également pour réaliser diverses prestations traiteur au profit des partenaires de la PJJ.

Notre restaurant est un lieu de transmission des savoirs, un lieu d'acquisition des savoir-faire, un lieu d'évolution des savoir-être.



DISTINCTIONS

2^e prix concours culinaire Parcours du Goût 2023 (cat. professionnelle)

3^e prix concours culinaire Parcours du Goût 2022 (cat. professionnelle)

Prix du jury concours stand Parcours du Goût 2023

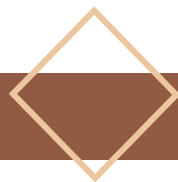
Inscrit dans *Le guide du routard*



“ Au Damier, nous proposons une cuisine moderne et adaptée aux compétences des jeunes accueillis, qui mise sur les circuits courts, les produits frais et de saison. Notre restaurant favorise l'achat des matières premières auprès des partenaires locaux. A l'écoute de notre clientèle, notre équipe est en mesure d'adapter ses propositions répondant au plus près de certains régimes alimentaires (végétarien, sans gluten...). Soucieuse de l'environnement et de la transmission auprès des jeunes, notre équipe propose également ses invendus sous forme d'anti-gaspi à emporter.

L'équipe du restaurant

L'ATELIER DU GOÛT



2 rue du Cdt Hugueny 52 000 Chaumont
06 73 62 22 79 ou 06 75 28 66 91
atelierdugout@justice.fr



du mardi au jeudi
de 12h à 14h



INFOS PRATIQUES



parking extérieur



accessible aux personnes
à mobilité réduite



tarif : menu à 15 €
(entrée, plat, dessert)



espèces, chèques



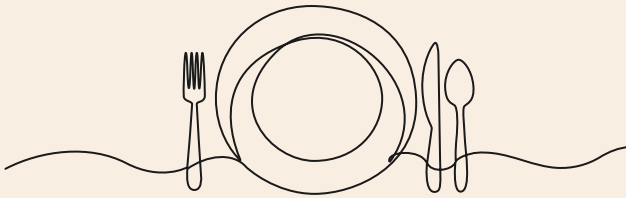
accueil de groupes (18 personnes
maximum) et possibilité de priva-
tiser la salle



réservation obligatoire par mail

EN SAVOIR PLUS

Notre restaurant vous accueille pour un repas gustatif et de grande qualité. Chez nous, tous les plats sont cuisinés chaque jour ! On épluche, on coupe, on cuit sur place. La préparation et le service sont assurés par nos jeunes sous la houlette vigilante et bienveillante de notre équipe d'insertion.

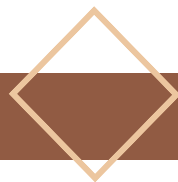


“ Ici, nous confectionnons des menus originaux, où simplicité et rigueur sont les maîtres mots pour un résultat final qui teinte les papilles !

L'alternance terre/mer est proposée chaque semaine et, si besoin, nous adaptons nos propositions pour un menu végétarien. Quand les circonstances le permettent, une note bio et/ou locale vient s'ajouter au menu.

Olivier Delsaut, éducateur technique

LE BISTROT MAJORELLE



15 rue du général Hulot 54 000 NANCY
03 54 59 16 30
bistrot-majorelle.ueaj-nancy@justice.fr



du mardi au vendredi
de 12h à 13h30



INFOS PRATIQUES



places de stationnement
disponibles / accès au restaurant
au niveau du rez-de-jardin du
bâtiment DT Lorraine Sud



accessible aux personnes
à mobilité réduite



tarifs : plat à 12 €, menu à 15 €
(entrée + plat ou plat + dessert),
menu à 18 € (entrée, plat, dessert)



espèces, chèques, CB



accueil de groupes et possibilité
de privatiser la salle (34 per-
sonnes assises, 51 debout et plus
si terrasse ouverte)



réservation recommandée

EN SAVOIR PLUS

Dans le cadre de leur parcours d'apprentissage et d'insertion, les jeunes suivis par la protection judiciaire de la jeunesse et leurs professeurs seront heureux de vous accueillir au sein de leur restaurant d'application, le Bistrot Majorelle.

Venez partager un moment de gourmandise et participer à leur savoir-faire ! Votre venue permet de mettre les jeunes que nous accompagnons en situation réelle et d'accentuer leur motivation.

Grâce à votre soutien nous pouvons maintenir une formation de qualité. Au plaisir de vous accueillir pour un agréable moment de partage et de convivialité !

Par ailleurs, le Bistrot Majorelle pourra répondre à vos besoins de service traiteur par une gamme variée de diminutions salées et sucrées, verrines, salades et charcuteries, boissons alcoolisées ou non, thé glacé maison avec service et nappage compris.



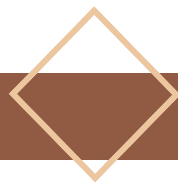
“ Ce restaurant d'application est un lieu d'apprentissage, de partage et de gourmandise, il permet à des jeunes accompagnées par la PJJ de se former aux métiers de la restauration dans un cadre bienveillant et professionnel. En choisissant de déjeuner ici, vous soutenez leur parcours, leurs efforts et leur avenir. Merci pour votre confiance et votre regard positif !

Les menus sont élaborés selon le principe du retour du marché, comprenant un choix possible pour chaque élément du menu ainsi qu'une option végétarienne, du poisson et de la viande.

Nous travaillons avec un réseau de partenaires en circuit court (bœuf, volaille, bières...), agriculture raisonnée ou biologique, autant que faire se peut.

Yannick Viard, responsable d'unité éducative

FOODTRUCK O'TAF



34 rue Emile Coué 54 000 Nancy
03 83 53 20 95
ueaj-nancy@justice.fr



du mardi au vendredi



partenaire : Gip prévention 54



INFOS PRATIQUES



stationnement du foodtruck
sur parking administratif ou privé



CB



accessible aux personnes
à mobilité réduite



accueil de groupes et possibilité
de privatiser le foodtruck



tarif : menu à 12 € (burger-frites,
boisson et dessert)



réservation obligatoire

EN SAVOIR PLUS

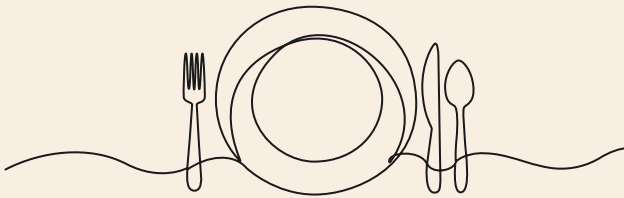
Le foodtruck O'TAF est en service depuis juillet 2023. Cet outil pédagogique permet à un large public de découvrir le domaine professionnel de la cuisine et de la vente, tout seul, à deux ou jusqu'à trois jeunes dans le camion.

Nous nous déplaçons autour de la métropole du grand Nancy pour régaler nos partenaires et ceux du GLP prévention 54, association qui met à disposition de la PJJ ce foodtruck et qui assure la gestion de sa trésorerie.

Nous vous proposons de délicieux burger-frites maison : pain boulanger, bœuf bio en circuit court, pommes de terres bio et ou locales, accompagnés d'une boisson sans alcool et d'un dessert maison.

Nous cuisinons aussi des salades composées ou des box en fonction de la météo.

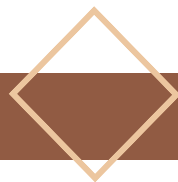
Nous proposons également des goûters : crêpes et gaufres accompagnées de boissons chaudes.



“ Si Tu As Faim, va O'TAF ! Le foodtruck met en avant une cuisine maison, de qualité, autours de produits de saison, en circuits courts, bio, locaux et valorisant les partenaires du monde de l'insertion sociale et professionnelle.

Stéphane Violette, responsable du foodtruck

LE POSTE DE GARDE



47 rue Saint-Victor 55 100 Verdun
03 29 86 38 49
postedegarde.uemo-verdun@justice.fr



du mardi au vendredi
de 12h à 14h



INFOS PRATIQUES



parking à proximité



accessible aux personnes
à mobilité réduite



tarifs : 9,50 € le plat, 12,50 € la
formule, 14,50 € le menu



espèces, chèques, CB



accueil de groupes (28 personnes
maximum) et possibilité de priva-
tiser la salle

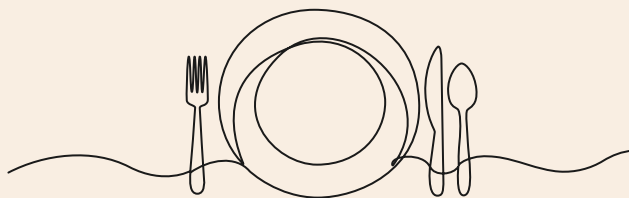


réservation recommandée

EN SAVOIR PLUS

Le restaurant Le Poste de garde vous accueille en semaine, dans un cadre chaleureux, du mardi au vendredi. Encadrés par deux professionnels de la restauration, les jeunes vous proposent une cuisine traditionnelle maison, qui privilégie les produits frais. Ils confectionnent entre autres des plats du jour, des salades fraîches, des tartes aux fruits de saison et des desserts à base de mirabelles.

Une prestation traiteur, confectionnée dans les locaux du restaurant, livrée et servie sur votre lieu de réception, est possible sur demande pour tous les acteurs administratifs et associatifs du territoire.



DISTINCTIONS

Participation active à la manifestation nationale des Parcours du Goût avec multiples prix (cuisine et stand)



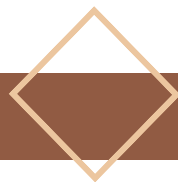
“ Au Poste de garde, nous mettons à l'honneur des produits locaux et de saison, travaillés avec respect pour vous offrir une expérience gourmande et responsable. Nous croyons en une cuisine généreuse, sincère et engagée, qui célèbre le terroir tout en ouvrant les horizons.

L'équipe du restaurant

A close-up photograph of a person's hands grating a piece of white cheese onto a dark, rectangular food item on a white plate. The person is wearing a white shirt with blue stripes on the sleeve. The background is dark. A large, light brown geometric shape, resembling a stylized 'A' or a large triangle, is overlaid on the image. The text 'SUD OUEST' is written in white capital letters on a dark brown rectangular background, which is part of the geometric overlay.

SUD OUEST

LE P'TIT CREUX



55 bis rue François de Sourdis 33 000 Bordeaux
05 57 57 00 82
restaurant-ptitcreux.ueaj-bordeaux@justice.fr



mardi, mercredi, jeudi et
vendredi, de 12h15 à 14h



INFOS PRATIQUES



bus (lignes 4 et 26) et tram (ligne A), arrêt « Hôtel de Police », à 3 minutes à pied du restaurant. Stationnement payant dans la rue.



accessible aux personnes à mobilité réduite



tarifs : menu à 10 € (entrée/plat/dessert) et menu à 8,50 € (entrée/plat ou plat/dessert)



espèces, chèques, CB



accueil sur site de 50 personnes maximum et prestations extérieures de type buffet jusqu'à 100 personnes



réservation obligatoire

EN SAVOIR PLUS

Au cœur de Bordeaux, notre restaurant Le P'tit Creux vous reçoit quatre midis par semaine et assure également occasionnellement des prestations extérieures (buffets), ce qui permet aux jeunes une réelle découverte du métier par des mises en situations concrètes. Les menus proposés sont équilibrés et variés. L'accent est par ailleurs mis sur la qualité des produits et leur origine locale afin de sensibiliser les adolescents au développement durable. Dans un cadre spacieux et chaleureux, vous pouvez également profiter de l'exposition d'œuvres artistiques réalisées par des jeunes pris en charge par la protection judiciaire de la jeunesse.

Au P'tit Creux, nous vous proposons plusieurs formules traiteur (jusqu'à une capacité de 100 personnes) telles que : petit-déjeuner, repas à emporter, buffet et cocktail déjeunatoire ou dinatoire, canapés traiteur... Ces formules s'adaptent à tous types d'évènements : départ à la retraite, séminaires, etc. La diversité des formules proposées permet aux jeunes accueillis de découvrir d'autres modalités de restauration et d'organisation.

Tout comme pour les mets proposés au sein du restaurant, une attention particulière est portée sur le choix de produits locaux et de saison dans la confection de l'offre traiteur.

**DISTINCTIONS**

Prix aux Parcours du Goût 2021

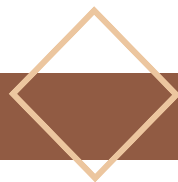


Au P'tit Creux, nous nous attachons à une cuisine traditionnelle avec des ouvertures sur la cuisine du monde. Nos menus sont également basés sur le référentiel métier, tout en essayant néanmoins de les adapter aux tendances actuelles. Nous proposons par ailleurs un menu végétarien une fois par semaine. L'accent est mis sur l'optimisation des produits, sur la base d'une gestion efficace et créative des menus, et ce afin d'éviter tout gaspillage alimentaire.

Rémi Ledoux, professeur technique cuisine

CENTRE
EST

LA PETITE FOURCHETTE



38 chemin de la Poterne 38 100 Grenoble
04 76 62 44 00
la-petite-fourchette.ueaj-grenoble@justice.fr

 jeudi et vendredi
de 12h à 13h30



INFOS PRATIQUES



ligne C5 (arrêt Paul Cocat) /
parking de l'UEAJ ou stationne-
ment gratuit dans la rue



accessible aux personnes
à mobilité réduite



tarifs : menu à 12 € (entrée, plat,
fromage ou dessert), formule à
10 € (entrée et plat ou plat et
dessert). Eau, cocktail apéritif et
café inclus.



espèces, CB, chèques



accueil de groupes et possibilité
de privatiser le restaurant (22
couverts maximum assis / 40 per-
sonnes debout en mode cocktail)



réservation obligatoire

EN SAVOIR PLUS

Notre restaurant d'application La petite fourchette, situé à l'UEAJ de Grenoble, est ouvert tous les jeudis et les vendredis à partir de 12h, sur réservation. Il permet de faire découvrir aux mineurs pris en charge le métier de cuisinier et celui de serveur, à travers un fonctionnement adapté et en étant encadrés par les professeurs techniques de cuisine et de service en salle.

Nous vous proposons également différentes prestations extérieures : buffet, service à table ou livraison de paniers repas, pouvant inclure le service ou non.

Si cela est précisé à la réservation, nos professionnels prennent en compte des régimes alimentaires spécifiques (végétariens, allergies alimentaires) et font en sorte d'y répondre de la meilleure manière possible.

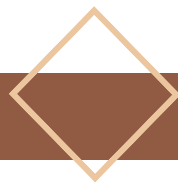
A La petite fourchette, nous avons à cœur de proposer des menus élaborés avec des produits frais et de saison. Un plateau de fromages régionaux vous est d'ailleurs proposé afin de soutenir les producteurs locaux et une attention particulière est mise sur la gestion des invendus afin de réduire le gaspillage alimentaire.



“ Notre restaurant d'application a à cœur de vous faire découvrir des plats et des recettes emblématiques de la cuisine française, mais pas seulement, en partant des connaissances et des inspirations des jeunes accueillis. Nos plats proposés sont donc variés et visent à initier les jeunes aux différentes techniques de cuisine et de service en salle.

Maud Curto et Jérémie Thiebaut,
professeurs techniques

LA TABLE DE VÉNISSIEUX



174 avenue de Pressensé 69 200 Vénissieux
06 25 95 30 30
cedric.dominguez@justice.fr



une fois par mois



INFOS PRATIQUES



parking sur place et bus 35



accessible aux personnes
à mobilité réduite



tarif : menu à 14 € (entrée / plat /
dessert / café)



espèces

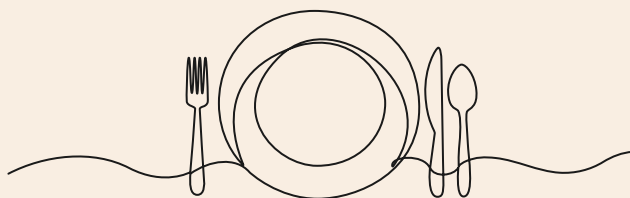


réservation obligatoire

EN SAVOIR PLUS

Avec un nombre de places limité à 20 pour préserver une qualité de service, notre restaurant fonctionne comme une table d'hôte, sur réservation une fois par mois. La préparation se fait sur deux jours pour mettre les jeunes dans des conditions idéales de réussite et de gestion du stress.

Nous proposons également des prestations de buffets et des ventes ponctuelles de pâtisseries pour les périodes de fêtes.



DISTINCTIONS

Gagnant 2024 du concours Déjeunes à la PJJ



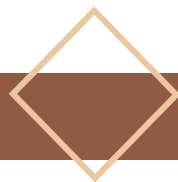
“ On observe chez les jeunes une progression pendant le mois sur des techniques qui permettront de confectionner la table d'hôte entièrement fabriquée maison, avec une exigence de qualité de restaurant commercial. Nos plus : une cuisine de marché, d'auteur, dans l'esprit bistrannique, avec un ancrage régional fort et une volonté de circuits courts !

Cédric Dominguez, professeur technique



SUD
EST

LA TABLE DE JORGE



9 rue Cronstadt 06 000 Nice
04 93 04 34 60
contact@forumjorgefrancois.fr



du lundi au vendredi
de 9h à 16h30



INFOS PRATIQUES



tram ligne 2 / bus ligne 8 (arrêt Alsace lorraine) et parking Masséna



accessible aux personnes à mobilité réduite



tarifs : selon formule, de 10 à 16 €



espèces, chèques



accueil de groupes et possibilité de privatiser le restaurant (120 personnes)



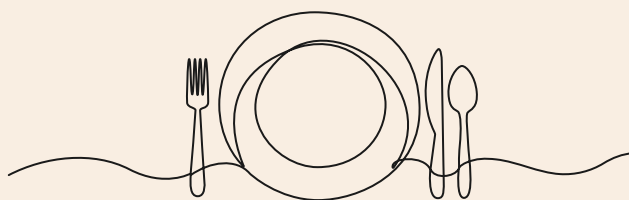
réservation recommandée

EN SAVOIR PLUS

Depuis 13 ans, la Table de Jorge est un restaurant social et solidaire qui permet à des personnes de s'insérer durablement dans l'emploi avec un accompagnement socioprofessionnel et une formation certifiante.

Depuis quelques années, l'activité de notre restaurant a été complétée par un chantier d'insertion en boulangerie-pâtisserie, où sont formées des personnes et accompagnées vers un retour en emploi durable.

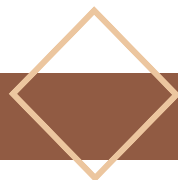
Pour ces projets, à la Table de Jorge et au Fournil Saint Honoré, nous nous appuyons sur un réseau partenarial et professionnel fort afin d'individualiser le retour en emploi.



“ Grâce à nos activités, ce sont en moyenne 35 personnes formées par an, une dizaine de qualifications et 70 % de retour en emploi !

Philippe Bouchet, chef

GRAINS DE PIMENT



4 place de la principale 84 000 Avignon
04 90 86 06 82 / 06 01 49 07 61
projets@associationlevillage.fr



du lundi au vendredi, uniquement le midi



partenaires : association Le Village, CDEF84, Mission locale Grand Avignon



INFOS PRATIQUES



parking des Halles à proximité, ligne de bus ou de tramway arrêt Gare centre



espèces, CB, chèques, chèques déjeuner, tickets restaurant



accessible aux personnes à mobilité réduite



accueil de groupes et possibilité de privatiser le restaurant (40 personnes)



tarifs : plat du jour à 11 €, plat du jour et café 12 €, entrée et plat ou plat et dessert 15 €, menu complet 18 €



réservation recommandée

EN SAVOIR PLUS

De nombreux jeunes du Vaucluse ne peuvent pas aujourd'hui évoluer dans les dispositifs de droit commun existant sur le territoire vauclusien. S'insérer sur le marché du travail ou intégrer des formations engageantes sont des options qui ne correspondent pas encore à leur situation. Sur le territoire du Grand Avignon, les acteurs institutionnels de la jeunesse collaborent et travaillent ensemble en partenariat depuis de nombreuses années : la protection judiciaire de la jeunesse, le Centre Départemental Enfance et Famille et la Mission locale ont partagé le constat de l'absence de support d'accroche et d'activité innovant, adapté et concret pour les jeunes fragilisés.

La situation de ces jeunes amène des besoins qui ne sont pas actuellement couverts : besoin de supports attractifs (les métiers de la restauration permettent une activité concrète, valorisante, valorisée, accessible et porteuse d'opportunités professionnelles) ; besoin d'une inscription dans une vie sociale autre, notamment avec de la mixité ; besoin de réactivité et flexibilité : une activité qui offre la possibilité de progresser maintenant, à son rythme ; besoin d'accroches concrètes : une activité à la fois productive et de service qui met les jeunes en situation de contribution et les intègre au tissu économique local ; besoin d'un lieu de vie repère, accessible et que les jeunes peuvent s'approprier.

Il s'agit d'imaginer des moyens d'accroche des jeunes fragilisés et expérimenter un dispositif innovant de remobilisation, d'accueil, de travail, de stimulation des envies et de valorisation des savoirs. La découverte des métiers de la restauration et d'un nouvel environnement (sensible et productif) y est central. Notre restaurant est également un lieu de création artistique et de nourriture culturelle, avec des expositions régulières dans la salle, des résidences d'artistes, des projets impliquant les jeunes, l'accompagnement des jeunes à des spectacles...



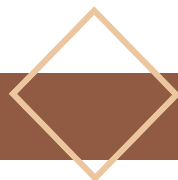
“ Ici nous travaillons des produits frais, de saison, en circuits courts principalement, dans un esprit provençal. Nous travaillons à l'ardoise, deux entrées, deux plats dont un poisson et deux desserts. L'objectif étant de faire « du beau et du bon » avec des produits simples. Ici, les jeunes font et les adultes les encadrent. La cuisine ouverte amène une relation directe avec la salle et la qualité de l'investissement de notre équipe de jeunes nous permet de tenir nos engagements.

Hervé Sapaly, chef de cuisine à la PJJ



SUD

FOODTRUCK D'JEUNE POUCE



1 rue Bessieres 31 500 Toulouse
05 36 25 52 00
stei-toulouse@justice.fr

 en fonction de la demande des clients sur des jours ouvrables



INFOS PRATIQUES



tarifs : menus à 9 € et 10 €



espèces, CB, virement



accueil de groupes et possibilité de privatiser (35 à 50 personnes maximum)



sur réservation uniquement

EN SAVOIR PLUS

Le foodtruck D'jeune pousse accompagne les mineurs inscrits dans un service d'insertion de la PJJ de Toulouse à la découverte des métiers de bouche. Cette restauration dite de rue est une plus-value dans leur parcours d'insertion.

Nous proposons une grande variété de menus à destination des différents partenaires et services administratifs de la région toulousaine. Nous nous déplaçons sur site et le camion peut aussi être utilisé dans le cadre d'un service traiteur.

Nous proposons une cuisine dite rapide, entièrement réalisée par nos soins et à base de produits de qualité. Nos menus s'adaptent aux saisons, allant du burger au rougail en passant par des poke bowls équilibrés et rafraîchissants en été.

Nous pouvons adapter nos menus en fonction des régimes de nos clients avec la présence systématique de plats végétariens.

Afin de sensibiliser les jeunes au recyclage, nos préparations sont servies dans des récipients faits à base de végétaux type bambou.



DISTINCTIONS

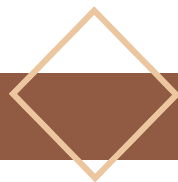
Participation à la manifestation Rêves de Gosse avec remise d'un diplôme



“ De la tête à l'assiette, les jeunes sont mobilisés sur toutes les étapes nécessaires à une bonne production. Ils participent à la réflexion sur les menus, aux coûts, jusqu'à la confection et au dressage final. Le choix des menus est dicté par notre projet d'insertion.

Cédrick Doré, responsable du foodtruck

LA BRIGADE DU CHÂTEAU



Foodtruck / UEAJ Château d'Ô
 2087 avenue du Père Soulas 34 000 Montpellier
 04 34 22 26 30
 brigade.ueaj-chateau-d-o@justice.fr



jours ouvrables de 9h à 17h



partenaires : le Secours populaire,
 H&C Conseil, restaurateurs partenaires dans le cadre des stages



INFOS PRATIQUES



tram ligne 1 direction Mosson
 (arrêt Château d'Ô) et parking



accessible aux personnes
 à mobilité réduite



tarif : formule à 9,50 €



espèces, chèques, CB



livraison traiteur jusqu'à 50
 personnes

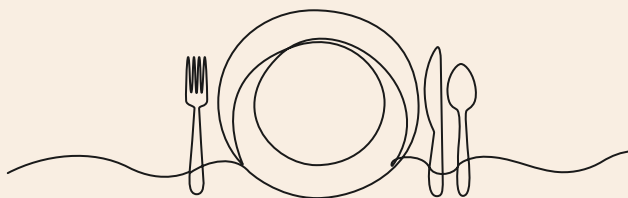


sur réservation uniquement pour
 les prestations / réservation
 recommandée pour les ventes
 sur le parking du STEM O

EN SAVOIR PLUS

Notre foodtruck a avant tout une visée pédagogique. L'atelier cuisine de l'UEAJ Château d'O est constitué d'une brigade de dix jeunes accueillis en file active. Leur implication au sein de cette activité leur offre une préprofessionnalisation dans les métiers de la restauration. Notre camion est installé dans l'enceinte de locaux administratifs ou d'entreprises privées, par exemple au Carré Montmorency à Montpellier. Il a une vocation solidaire en proposant des repas à moindre coût.

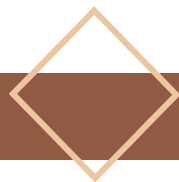
Le foodtruck du STEI de Montpellier, concept de restauration nomade, offre un service à emporter de qualité. Nous proposons chaque midi des menus équilibrés à des prix accessibles à tous les publics.



“ Du bon, du beau, du château ! Telle est notre devise. Prestations confectionnées par nos jeunes, circuits courts quand c'est possible, fruits et légumes de saison : satisfaction des yeux et des papilles garantie !

Cécile Reus, responsable d'unité,
Karima Dernour, cheffe cuisine,
et François Pelaz, chef pâtissier

L'ATELIER DES OLIVIERS



183 chemin de l'Étang Long 66 000 Perpignan
04 34 22 27 30
ueaj-perpignan@justice.fr



mercredi et vendredi
de 12h à 14h



INFOS PRATIQUES



parking privé au sein de l'UEAJ



espèces, chèques, CB



accessible aux personnes
à mobilité réduite



accueil de groupes et possibi-
lité de privatiser (30 personnes
maximum)



tarif : menu à 15 € (hors boissons,
café inclus)



sur réservation uniquement

EN SAVOIR PLUS

L'UEAJ de Perpignan a ouvert en novembre 2023 un restaurant d'application, L'Atelier des oliviers, avec une salle claire et spacieuse pouvant accueillir une trentaine de couverts, décorée des objets fabriqués par les mineurs qui viennent à l'UEAJ. Outil pédagogique, il permet aux mineurs suivis par la PJJ d'apprendre un métier lié à la restauration.

Ouvert les mercredi et vendredi midi, de 12h à 14h, uniquement sur réservation, notre restaurant propose des menus de saison, privilégiant les produits frais et locaux.

Nous proposons également des prestations extérieures, pouvant aller de 50 couverts si le service se fait à l'assiette et jusqu'à 100 convives lorsque la prestation est réalisée sous forme de cocktail dînatoire et déjeunatoire.

Nos prix varient de 15 à 30 euros selon les formules choisies.



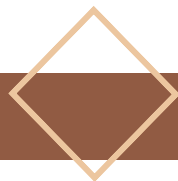
“ L'Atelier des oliviers, restaurant pédagogique, a pour objectif de sociabiliser et mobiliser les jeunes suivis par la PJJ, au travers de la découverte et l'apprentissage des métiers de bouche. Les jeunes y apprennent à préparer et servir des repas dans des conditions proches d'un vrai restaurant, à respecter les règles d'hygiène, de sécurité et de service. Notre restaurant d'application permet d'acquérir le travail en équipe, d'être ponctuel et responsable. Il tend à faire naître une vocation inattendue ou tout simplement leur apprendre les bases de la cuisine pour leur quotidien. Les jeunes qui travaillent au restaurant pédagogique prennent conscience de la dureté d'un travail d'artisan et des retours valorisants de la clientèle.

Christophe Dabert, chef cuisinier



LES PRODUITS

JUS DE FRUITS



82 rue de la Pierre Anne 44 340 Bouguenais
02 56 54 04 60
jusdefruit.stei-reze@justice.fr



Du lundi au vendredi de 8h à 17h

Fermé en partie pendant les
vacances scolaires - Sur RDV pour
des prestations

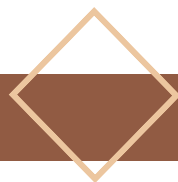


L'équipe éducative et les jeunes de l'atelier jus de fruits du service territorial éducatif et d'insertion de Rezé vous recevront et vous guideront pour la réalisation de votre jus de fruits. En vente également, divers jus : jus de pomme, pomme/citron, pomme/framboise, pomme/poire, jus de raisin et 3 jus bio (pomme, pomme/vanille, pomme/cannelle).



Tarifs : fabrication de 0,72 à 2,50 € le litre selon
les prestations et vente directe de 2,90 à 3,35 € la
bouteille selon les parfums

CHAMPAGNE CUVÉE DE LA PJJ



UEAJ Épernay
03 26 54 97 59
ueaj-epernay@justice.fr



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 deux parcelles de 34 ares de vignes, mise à disposition par la Ville d'Épernay dans le cadre d'un partenariat avec la PJJ.



Tarif : 14,25 € la bouteille

Vente interdite aux mineurs. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

Ministère de la Justice
Direction de la protection judiciaire de la jeunesse
Avril 2026

© Photos : J. Bertrand/MJ, Getty Images,
p.76 : Jean-Marc Haedrich



DIRECTION DE LA PROTECTION
JUDICIAIRE DE LA JEUNESSE

