



# MINISTÈRE DE LA JUSTICE

Liberté  
Égalité  
Fraternité

## COMMUNIQUE DE PRESSE

Paris, le 7 novembre 2022

### OUVERTURE DU RESTAURANT BISTRONOMIQUE LES BEAUX-METS AU SEIN DU CENTRE PENITENTIAIRE DE MARSEILLE

**Le restaurant bistronomique et chantier d'insertion « Les Beaux Mets » ouvrira ses portes au public le mardi 15 novembre. Implanté au cœur du centre pénitentiaire des Baumettes à Marseille, ce projet d'insertion socioprofessionnelle innovant et inédit en France est porté par l'association Festin en partenariat avec le Ministère de la justice.**

#### **Un projet bistronomique ambitieux au service de la réinsertion**

Convaincus que l'acquisition de compétences en détention est une des clés pour une réinsertion sociale durable, l'administration pénitentiaire et l'association Festin lancent un projet unique en France : un restaurant semi-gastronomique, ouvert au public, au cœur de la prison marseillaise des Baumettes.

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.

*« Je me félicite de l'ouverture du restaurant les Beaux-Mets. Il n'est pas possible de concevoir la prison sans un volet consacré à la réinsertion. Celui-ci est absolument indissociable du volet répressif. Le programme immobilier le plus ambitieux depuis 30 ans se caractérise par la création de 2 000 places au sein de structures d'accompagnement vers la sortie (SAS). Les sorties sèches suscitent davantage de récidives que les sorties accompagnées. », a déclaré Eric Dupond-Moretti, garde des Sceaux et ministre de la Justice.*

Dès le 15 novembre 2022, les Marseillais pourront venir déguster une cuisine de choix préparée avec des produits frais, de saison et locaux.

La Cheffe Sandrine Sollier, qui a notamment travaillé avec le Chef Gérald Passedat 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.

La Cheffe des Beaux Mets invitera, pour chaque nouvelle saison, un.e chef.fe à préparer un plat signature pour la carte et à dispenser une masterclass auprès des personnes détenues.

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

D'une durée de 4 mois, le programme de ce chantier d'insertion prévoit un accompagnement complet du recrutement jusqu'après la sortie des personnes détenues, pour construire un véritable projet

#### **Contacts presse**

Cabinet du garde des Sceaux : Tél : 01 44 77 63 15 - [secretariat-presse.cab@justice.gouv.fr](mailto:secretariat-presse.cab@justice.gouv.fr)  
Bureau de presse : [presse-justice@justice.gouv.fr](mailto:presse-justice@justice.gouv.fr)

Tous les communiqués :  
[www.justice.gouv.fr/presse](http://www.justice.gouv.fr/presse)

professionnel et leur apporter des compétences nécessaires à leur réadaptation dans la société.

Aux « Beaux Mets », les personnes détenues vont acquérir des connaissances professionnelles et sont mises en situation réelle de travail. Ils adoptent ainsi les postures nécessaires aux métiers de la cuisine et du service en salle.

Ce sont ainsi treize personnes détenues qui assureront la préparation et le service en salle. Sept commis de cuisine constitueront deux brigades et six commis travailleront en salle.

En plus du travail au restaurant, le programme prévoit un accompagnement professionnel : des phases d'entretien individuel, de découverte du monde de la gastronomie ou encore de cohésion de groupe sont prévues. Chaque semaine, six heures sur les vingt-six heures prévues dans le contrat de travail des personnes détenues sont dédiées à cet accompagnement.

L'objectif est d'accompagner quarante personnes détenues la première année de mise en service.

« *En 2021, une hausse de 3 points du travail pénitentiaire a été enregistrée par rapport à 2018 ; 31 % de la population détenue aura travaillé en détention. Le contrat d'emploi pénitentiaire (CEP) est un formidable outil pour la réinsertion dans la société par le travail.* », ajoute Eric Dupond-Moretti, garde des Sceaux, ministre de la Justice.

### **Changer son regard sur le milieu carcéral en venant déjeuner au Beaux Mets**

Un restaurant en milieu pénitentiaire a ses particularités : il sera ouvert exclusivement le midi du lundi au vendredi et proposera deux services, un à 12h30 et le second à 13h15.

L'accès aux Beaux Mets est réglementé, suivant le cadre mis en place par l'Administration pénitentiaire pour tous les visiteurs.

Pour réserver (en ligne sur le site [www.lesbeauxmets-marseille.fr](http://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.

En effet, comme pour tout visiteurs, 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.

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

Pour des raisons de sécurité, les téléphones portables ou tout autre appareil électronique connecté devra rester à l'accueil. L'alcool est proscrit et les mineurs ne sont pas autorisés.

Les spécificités de réservation ou d'accueil avant d'accéder au restaurant ont été pensées pour respecter les règles du milieu pénitentiaire tout en facilitant le parcours des convives.