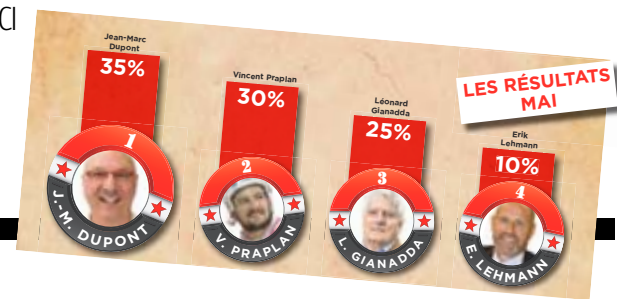


VALAISTARS

LE VOTE DU PUBLIC A ÉTÉ DÉCISIF CE MOIS-CI AVEC UN PLÉBISCITE POUR LE MARTIGNY BOUTIQUE-HÔTEL DE LA FOVAHM QUI LUI PERMET DE DEVANCER LE HOCKEYEUR VINCENT PRAPLAN.



«J'ai évoqué l'idée de cet hôtel unique en 2002 à «Zig Zag café»

JEAN-MARC DUPONT Il est ValaiStar grâce au mARTigny Boutique-Hôtel employant des personnes avec handicap mental.

TOUCHÉ C'est en grand-papa gâteau dans sa maison à Saxon que Jean-Marc Dupont, nommé ValaiStar de mai, nous reçoit. «C'est mon dernier jour de vacances, alors je voulais profiter de mon petit-fils. C'est mon premier petit-enfant; j'avoue que j'en suis gaga», sourit-il en tenant tendrement le garçon d'un an dans ses bras.

C'est un jour heureux pour le directeur de la Fondation valaisanne en faveur des personnes handicapées mentales (FOVAHM) qui, en plus, se dit ravi d'avoir été élu ValaiStar grâce au projet du mARTigny Boutique-Hôtel, récent lauréat du prix suisse de l'éthique. «C'est une belle reconnaissance cantonale de ce que la FOVAHM a réalisé avec cet hôtel-restaurant employant des personnes avec handicap mental. C'est cocasse que nous l'ayons emporté alors que Léonard Gianadda était aussi en lice, car il nous a beaucoup aidés au début.» Un regard tendre à son petit-fils et Jean-Marc Dupont est prêt pour l'interview.

Quand est née l'idée du mARTigny Boutique-Hôtel?

Le déclin date de 2002. J'étais sur le plateau de «Zig Zag Café» sur la TSR quand le journaliste Jean-Philippe Rapp m'a demandé de parler du projet un peu fou que j'imaginai pour la FOVAHM. C'est là que j'ai évoqué l'idée d'un hôtel-restaurant employant des personnes en situation de handicap mental (ndlr: la scène est à voir sur notre site internet). Je n'en avais pas beaucoup parlé avant, mais c'était dans un coin de ma tête. Jean-Philippe Rapp, enthousiaste, m'a promis de venir à l'inauguration.

Et il a tenu sa promesse?

Il avait quelque chose d'incontournable le jour de l'inauguration, mais il est venu sur place une autre fois. C'était un moment extraordinaire, car cet homme est d'une sensibilité folle et d'une grande humanité.

Avez-vous eu des réactions après l'émission?

J'ai eu des coups de fil me demandant ce qu'était exactement ce projet. Je pensais qu'on pourrait le réaliser quelque temps plus tard. Mais à l'époque, ce n'était pas encore possible de nous lancer là-dedans. L'idée est restée dans mon esprit jusqu'en 2012 où je l'ai présentée au conseil de fondation. Au début, cela n'était pas évident car il fallait trouver le financement et, surtout, nous devions être sûrs de pouvoir le rentabiliser.

Où avez-vous trouvé les 15 millions nécessaires?

Nous avions des fonds provenant de la vente de l'école de la Bruyère qui étaient placés sur un compte pour un projet extraordinaire. Les autres fonds propres sont issus de la production des ateliers, de l'argent économisé dans la fondation; nous avons reçu un million de la promo-

COMPÉTENCES MISES EN VALEUR

«Dans cet hôtel-restaurant, les employés en situation de handicap montrent qu'ils ont des ressources. Ils s'en sortent toujours, alors que nous avons parfois tendance à les surprotéger.»



Sur la terrasse de sa maison à Saxon, Jean-Marc Dupont exprime sa joie d'être ValaiStar de mai. SABINE PAPILLOU

tion économique et 600 000 francs du crédit hôtelier suisse: avec ces montants, nous avons pu aller vers un établissement bancaire pour demander un prêt.

Le projet du style du mARTigny Boutique-Hôtel existe-t-il ailleurs?

Non, pas dans cette dimension-là. Il existe certes un projet similaire à Nice employant des personnes avec handicap mental, mais c'est plus petit. Le nôtre emploie 30 personnes en situation

de handicap mental, 20 professionnels de l'hôtellerie et six maîtres socioprofessionnels. L'hôtel compte 52 chambres doubles et le restaurant peut accueillir jusqu'à 120 personnes.

Il a fallu trois ans pour concrétiser ce projet une fois la décision prise. Avez-vous vécu des moments de doute?

Pas pendant la construction, car tout nous souriait. Nous avons trouvé les fonds et eu le soutien de la commune

par rapport au terrain; Léonard Gianadda nous a aidés au niveau de la notoriété du lieu. Les doutes sont arrivés lorsque nous avons dû nous séparer du premier directeur, huit mois après l'inauguration. Avait-on vu trop grand? En même temps, je gardais confiance. Depuis l'arrivée du deuxième directeur en automne dernier, tout se passe très bien. Nous sommes quasi à l'équilibre financier après les cinq premiers mois de l'année. Le restaurant marche bien et l'hôtel a un bon taux d'occupation.

Comment se passe l'intégration des personnes avec handicap mental au travail?

Très bien. Les clients ne savent pas forcément que plusieurs postes sont assurés par des personnes handicapées. Cela ne les freine pas, au contraire. Tous nous ont dit être heureux d'avoir pu découvrir l'intégration de personnes handicapées en entreprise. J'avoue que cela me fait chaud au cœur. C'est une belle réussite.

En près de deux ans de fonctionnement, avez-vous vécu un beau moment, une anecdote?

Il y a eu quelques moments drôles dans le travail des employés en situation de handicap mental. Par exemple, parfois, ils sont tellement spontanés qu'ils peuvent répondre «Ah... encore une bouteille!» à des clients qui commandent une bouteille de vin supplémentaire. Je me souviens aussi d'un employé qui ne connaissait pas le nom de tous les aliments servis. Un soir, un convive lui a demandé comment s'appelaient des légumes. Comme le serveur l'ignorait, il a répondu du tac au tac: «C'est justement l'objet du concours. A vous de deviner.» Le client lui a alors donné un nom. L'employé est parti en cuisine pour savoir si c'était exact. Quand il est revenu, il a félicité le convive et lui a dit qu'il avait gagné! C'est une petite anecdote qui montre que les personnes handicapées mentales ont des ressources que l'on ne soupçonne pas. Nous avons tendance à les surprotéger et quand on voit ce moment-là, on se rend compte qu'ils s'en sortent toujours.

Comment se passe l'engagement de ces employés?

Nous ouvrons les candidatures à l'interne et les intéressés passent quatre à six semaines de stage avant de décider s'ils veulent rester ou pas. Pour certains, il faut aussi l'accord des familles. Cela ne pose en général pas de problème sauf pour les transports. Parfois, des parents s'inquiètent de devoir véhiculer leur proche. Les employés saisissent souvent cette occasion pour gagner en indépendance en empruntant les bus ou les trains. Pour d'autres, c'est l'occasion de partir du foyer familial pour vivre dans des appartements proches de l'hôtel, avec le soutien d'éducateurs.

Comment voyez-vous le mARTigny Boutique-Hôtel dans dix ans?

Je souhaite qu'on puisse raisonnablement avoir encore une vingtaine de personnes handicapées en plus au sein du personnel. Cela permettrait d'avoir des employés tous les jours. Aujourd'hui, il est normal qu'avec les récupérations et les vacances, il n'y a pas assez de personnes avec handicap mental pour être présentes sept jours sur sept. J'espère aussi que le projet reste viable économiquement. On pourrait aussi avoir des métiers un peu perdus comme les grooms pour porter les bagages. Mais c'est de la musique d'avenir. **CHRISTINE SAVIOZ**