

DOSSIER DE PRESSE

Le Réal DES SAVEURS

1^{ère} édition

par Reine Sammut et l'Auberge du Grand Réal

28, 29 et 30 mai 2015

Vos contacts presse :

René Carret : 06.22.02.48.77 - Mail : rene.carret@labourquette.org

Marie-France Gabriel : 04.90.07.07.87 - Mail : marie-france.gabriel@labourquette.org



ASSOCIATION DE LA BOURGETTE
plus de 40 ans d'expérience au service de l'autisme
9 établissements • plus de 170 résidents • 220 salariés
*L'auberge du Grand Réal fait partie de l'ESAT du Grand Réal de
l'Association La Bourguette*

Le "Réal des Saveurs" **par Reine Sammut et l'auberge de l'association La Bourguette**

Reine Sammut, l'une des signatures incontournables de la gastronomie provençale, a décidé de rendre hommage, au talent des cuisiniers autistes de l'auberge du Grand Réal à La Bastidonne (84120) en participant, avec l'association La Bourguette, au premier "Réal des Saveurs".

Femme de grand cœur, celle-ci fait partie des quelques 8 000 gourmets conquis, chaque année, par la cuisine de terroir que l'auberge du Grand Réal dispense, depuis sa création à l'automne 1981.

Les 28, 29 et 30 mai prochains, pendant les trois jours du "Réal des Saveurs", l'auberge du Grand Réal proposera, pour le déjeuner, un menu d'exception, concocté par Reine Sammut, les travailleurs handicapés de l'auberge et leur encadrement. Trois journées durant lesquelles Reine Sammut quittera ses cuisines pour rejoindre celle de l'Auberge du Grand Réal.

Ce repas sera élaboré et réalisé, avec des produits uniquement cultivés sur l'exploitation du Grand Réal, tous issus de l'agriculture biologique, par les cuisiniers autistes de l'auberge sous la direction de cette grande professionnelle.

Pour préparer cette "première", que constitue la collaboration entre un grand chef étoilé et l'auberge de l'ESAT (Etablissement et Service d'Aide par le Travail) de l'association La Bourguette, l'équipe de l'auberge s'est rendue dans les cuisines de La Fenière, à Lourmarin. Cela les a amenés à découvrir un autre environnement de travail et à apprendre, grâce à l'aide des grands professionnels de cette institution culinaire, des techniques appartenant à la haute cuisine.

Avec ce projet sont nées d'autres actions de partenariat avec Reine Sammut, notamment l'intervention régulière d'une équipe du Grand Réal dans les jardins potagers de la Fenièrre. Une autre histoire à suivre.....

Le "Réal des Saveurs" s'inscrit dans la continuité d'un projet professionnel ambitieux et permet aux adultes autistes de l'auberge de faire évoluer leur savoir faire, de se sentir pleinement acteurs d'une communauté de travail créative et en lien avec l'environnement.

L'association La Bourguette exprime sa reconnaissance à Reine Sammut et à toute son équipe de La Fenièrre pour leur démarche généreuse.

www.bourguette-autisme.org

Menu Real des Saveurs

Mise en Bouche de bienvenue avec kir à la mûre

Entrée

*La célèbre Bouillabaisse borque de Reine
à base de légumes de notre potager*

Plat

*Carré de porc du Réal confit, gnocchis de pommes de terre
et légumes printaniers*

Fromage

Assortiment de nos fromages de chèvres, mesclun et confiture d'oignons

Dessert

*Tartelette aux fraises façon palet breton et crème citron
(dessert sans lactose, ni gluten)*

Vin bio du domaine, café et mignardises

Tarif : 45 euros ttc par personne

Le Réal

DES SAVEURS

1^{ère} édition

Reine Sammut
Marraine de l'évènement

Menu saveurs

28 - 29 - 30 mai 2015

Service du midi
Auberge du Grand Réal



Venez déguster un menu préparé par les résidents autistes, avec les produits issus de l'exploitation du Grand Réal, et les conseils d'un grand chef.

Sur réservation 04 90 07 55 44
www.bourguette-autisme.org

45€/menu

ESAT du Grand Réal, Chemin de Galance, 84120 Bastidonne


Association
La Bourguette
Autisme

Le "Réal des Saveurs"

par Reine Sammut et l'auberge du Grand Réal



Le "Réal des Saveurs"

par Reine Sammut et l'auberge du Grand Réal



Le "Réal des Saveurs"

par Reine Sammut et l'auberge du Grand Réal



Reine Sammut

Reine est née dans les Vosges le 10 Avril 1953 et a vécu en Lorraine jusqu'en 1967.

1967 : arrivée à Avignon, études secondaires.

1972 - 1975 : études de médecine à la faculté de Médecine de Marseille.

En 1975, elle abandonne ses études pour aller vivre à Lourmarin avec Guy Sammut.

19 Mars 1975 : ouverture du restaurant « La Fenière » dans un ancien grenier à foin, dans une petite rue de Lourmarin. Reine et Guy sont à l'accueil et au service (Reine n'a jamais fait de cuisine) et la maman de Guy tient les fourneaux.

Reine épouse Guy le 10 janvier 1976.

28 novembre 1977, naissance de Julia

Petit à petit, à partir de 1978, Reine commence à s'intéresser à la cuisine et apprend avec sa belle-mère tous les secrets de la cuisine familiale.

7 décembre 1980, naissance de Nadia.

En 1980, Reine reprend totalement les fourneaux et à la naissance de sa deuxième fille, de santé fragile, se lance avec beaucoup d'imagination dans la création de plats qui devaient être agréables à l'oeil et au goût pour redonner de l'appétit à cette enfant. C'est la cuisine de l'amour.

Dès lors et après quelques voyages gastronomiques dans toute la France, elle décide de faire une authentique cuisine provençale à l'intérieur d'un monde méditerranéen chargé de toutes ses différences : Reine en cuisinière tolérante et nuancée nous en fait découvrir tous ses secrets.

En 1993, elle participe au mois de la cuisine provençale à New-York à l'ONU

Ensemble, Reine et Guy avancent et progressent dans le métier avec toujours autant de passion.

Les guides en parlent, le Michelin leur donne un macaron en mars 1995.

Le 29 avril 1997, ils quittent la Fenière du village pour s'installer dans une Auberge à la campagne entre Lourmarin et Cadenet

Juin 1997 sortie du livre « la cuisine de Reine, Heures et saveurs Méditerranéennes » où Reine nous fait découvrir ses plus savoureuses recettes au rythme d'une inoubliable journée en Provence.

Le 11 juin 1999, Elisabeth GUIGOU , Garde des Sceaux, lui remet la Médaille de l'Ordre National du Mérite.

Aujourd'hui Reine fête ses 38 ans de cuisine, la propriété « Bellevue » est magnifique elle se compose ainsi :

- Une propriété en coteaux de 7 hectares exposée plein sud, donnant à la fois sur le LUBERON et sur la vallée de Durance,
- Un restaurant gastronomique pouvant accueillir 60 couverts,
- Un bistrot à vins « La Cour de Ferme » pouvant recevoir 120 couverts,
- Un hôtel de 16 chambres,
- Une bastide de 250 mètres carrés dans laquelle ont été réalisées 4 chambres et suites
- 5 suites aménagées dans les anciennes écuries

Reine est désormais entourée d'une équipe de 12 personnes en cuisine. La communication, c'est le domaine de Guy, un mari très admiratif des talents de sa femme, amoureux et connaisseur du vin.

Reine et Guy sont aujourd'hui reconnus et récompensés par les guides : 1 macaron au Michelin, 17 au Gault-Millau, 4 points au guide Champérard.

Sa cuisine est très imprégnée de la culture méditerranéenne car elle a été très influencée par les origines Tunisiennes, Siciliennes et Maltaises de sa belle-famille.

Sa cuisine est essentiellement basée sur le produit, dans la mesure du possible, ses fournisseurs sont des agriculteurs et des éleveurs des alentours.

Elle utilise également une grande variété d'huiles d'olive de tout le bassin méditerranéen.

Décorations :

Chevalier de l'Ordre National du Mérite décoration remise par Madame Elisabeth Guigou en 1998

Chevalier des Arts et des Lettres 17/12/2004

Chevalier de l'Ordre National de la Légion d'Honneur (promotion du 1er janvier 2007) décoration remise le 16 septembre 2007 par Jean-Claude Gaudin

Officier de l'ordre des Arts et des Lettres 23/09/11, décoration remise par le ministre de la Culture Frédéric Mitterrand

Ouvrage publié en 1997 :



La cuisine de Reine « Heures et saveurs méditerranéennes » chez Hachette

Ouvrage publié en 2011 :

Mes cours de cuisine

Reine Sammut à La Fenière de Lourmarin aux éditions du Chêne

Promotions de la Cuisine du Sud à l'étranger

Etats-Unis : New-York, Chicago, San Francisco

Japon: Tokyo, Kyoto, Nagoya, Osaka, Hiroshima, Miyazaki,

Singapour

Bali

Grèce

Brésil : Tiradentes

Suède

Luxembourg

Australie : Sydney

Russie : Moscou

Thaïlande : Bangkok



ASSOCIATION LA BOURGUETTE

*plus de 40 ans d'expérience au service de l'autisme
9 établissements • plus de 170 résidents • 220 salariés*

L'association de bienfaisance La Bourguette, a créé, en 1973, les premières institutions médico-sociales spécifiques à l'autisme.

Reconnaissant les particularités et les potentialités des personnes autistes et des enfants polyhandicapés, l'association propose des « parcours de vie », sans rupture, de l'intervention précoce jusqu'aux personnes vieillissantes. Elle a, peu à peu, élaboré une approche originale d'accompagnement, fondée sur l'éducation, le travail, l'ouverture au monde, la socialisation par une vie partagée dans les villages, le sport et la culture.






Elle permet, aujourd'hui, à plus de 170 résidents accueillis dans ses 9 établissements situés dans les Bouches-du- Rhône, le Var et le Vaucluse, de vivre « leur vie » dans le respect et la dignité. 220 professionnels permettent à ces personnes de faire émerger leurs potentialités.

Encadrés par des équipes pluridisciplinaires, certains de ses adultes, aujourd'hui devenus travailleurs, tiennent une auberge, une épicerie, produisent de l'huile et du vin, exercent une activité de création artistique; d'autres s'investissent au quotidien pour construire leur parcours.

L'association favorise aussi l'expression artistique des résidents qui le désirent. C'est ainsi que les artistes de l'atelier de céramique et de ferronnerie exposent régulièrement au Sm'Art (Salon Méditerranéen d'Art Contemporain) d'Aix-en-Provence, et ont été conviés à exposer leurs œuvres, du 14 juin au 12 octobre, au musée d'Histoire et de Céramique de Biot.

L'association La Bourguette ne cesse également de développer de nouvelles initiatives et d'améliorer les projets existants.

Etablissements gérés par l'association La Bourguette :

-  **IME (Institut Medico-Educatif) La Bourguette à la Tour d'Aigues (84) ;**
-  **ESAT (Etablissement de Service d'Aide par le Travail), FH (Foyer d'Habitation), FAM (Foyer d'Accueil Médicalisé) Le Grand Réal à La Bastidonne (84) ;**
-  **FAM (Foyer d'Accueil Médicalisé), ESAT (Etablissement de Service d'Aide par le Travail), FH (Foyer d'Habitation) de Valbonne à Cabasse (83) ;**
-  **FAM (Foyer d'Accueil Médicalisé) Les Capelières à St-Estève-Janson (13) ;**
-  **Pôle Ressource Petite Enfance Le Petit Jardin à Avignon (84).**

L'ARS (Agence Régionale de Santé) a choisi le projet novateur présenté par La Bourguette, en partenariat avec l'ARI et le CHS de Montfavet, pour sa nouvelle plateforme autisme en cours d'ouverture progressive depuis mi-2014, dans le Vaucluse, à Carpentras.

www.bourguette-autisme.org

L'ESAT du Grand Réal, géré par l'association La Bourguette, est agréé pour accueillir 39 personnes avec autismes et troubles envahissants du développement. Il est ouvert depuis le 1^{er} juin 1977.

L'ESAT propose à ces personnes de constituer un lieu de travail et de vie, mais aussi un lieu d'intégration sociale et de développement de l'autonomie.

Situé dans le Vaucluse, en plein cœur du Parc Régional du Lubéron, sur la commune de La Bastidonne, l'ESAT du Grand Real est une Ferme Auberge d'environ 120 hectares dont plus de 30 hectares cultivables. L'ESAT s'articule autour d'ateliers agricoles (maraichage, élevage de cochons, production de fromages de chèvre, production viticole, moulin à huile), d'ateliers artisanaux (céramique et ferronnerie) et de l'auberge du Grand Real qui transforme ainsi les productions de l'ESAT et les met en avant.

Les productions de l'ESAT sont organisées en divers ateliers, parfois saisonniers, sous la responsabilité de moniteurs d'atelier qui organisent, accompagnent et garantissent la place au travail de chacune des personnes accueillies. Les projets de productions sont complémentaires et variés, et permettent d'assurer un parcours professionnel diversifié en exerçant différents métiers tout au long de l'accompagnement des personnes accueillies à l'ESAT.

Pour favoriser un rapport à la terre respectueux de l'environnement, le principe de l'agriculture biologique a été retenu pour le maraichage, le vin, les fromages de chèvre et l'huile d'olive.



Autisme Une aventure humaine

Madame, Monsieur,

Notre association loi 1901 de bienfaisance, La Bourguette, a créé, en 1973, les premières institutions médico-sociales spécifiques à l'autisme. Elle permet à plus de 170 résidents, accueillis dans nos neuf établissements et services des Bouches du Rhône, du Vaucluse et du Var, de vivre « leur vie » dans le respect et la dignité.

Accompagnés par leurs éducateurs, certains de nos résidents adultes sont aujourd'hui capables

de tenir une auberge, une épicerie, de produire de l'huile et du vin, ou d'exercer une activité de création artistique ; d'autres s'investissent au quotidien pour construire leurs parcours.

Nous avons ouvert en 2008 le Pôle Ressources Petite Enfance, un établissement novateur, situé en Avignon et dédié à l'accueil des tout-petits autistes et polyhandicapés.

Nous avons inauguré, fin 2013, un nouveau Foyer d'Accueil Médicalisé de 24 places à St Estève de Janson dans les Bouches du Rhône et avons ouvert, début 2014, le premier Foyer d'Accueil Médicalisé en Vaucluse dédié aux adultes autistes arrivant à l'âge de la retraite.

Nous avons été choisis par l'ARS (Agence Régionale de Santé) pour ouvrir, en partenariat avec l'ARI (Association Régionale d'Insertion) et le CHS (Centre Hospitalier Spécialisé) de Montfavet, une plateforme novatrice IME-

SESSAD (Service d'Education Spécialisée et de Soins à Domicile), destinée aux enfants et adolescents, qui entre progressivement en service depuis 2014 à Carpentras (84).

En outre, fidèle à son éthique, La Bourguette s'attache en permanence à améliorer l'accès aux soins, à l'éducation, à l'habitat, au travail et au bien-être de ses résidents.

Vos dons nous sont indispensables pour parfaire l'accompagnement de chaque enfant ou adulte autiste ou enfant polyhandicapé et assurer la pérennité du projet de l'association.

**Le président,
Dr Jean-Pierre Battilana**

Un projet ouvert sur le monde, novateur, centré sur le travail

● 2 auberges

L'association La Bourguette gère 2 auberges :

> L'auberge du **Grand Réal** à la Bastidonne (84120).

> L'auberge de **Valbonne** à Cabasse (83340).

Toutes deux sont animées par les résidents des établissements du Grand Réal et de Valbonne. Elles exploitent les produits du terroir provenant des ateliers de ces établissements.

● Des boutiques

Les établissements du Grand Réal et de Valbonne vendent directement les produits de leurs ateliers dans leurs boutiques ou sur les marchés de Provence.

● Des prestations

Le Moulin de l'ESAT du Grand Réal (La Bastidonne, 84) produit une huile d'olive labellisée d'appellation d'origine contrôlée, A.O.C., certifiée agriculture biologique.



CRÉATIONS
DE L'ATELIER
SÉRIGRAPHIE



AGRICULTURE
ÉLEVAGE
VIGNES



TRAITEUR
RECEPTIONS
REPAS DE
GROUPE



CRÉATIONS
DES ATELIERS
CÉRAMIQUE
ET
FERRONNERIE

HUILE D'OLIVE
FROMAGES
VIN



Plus de 40 années d'expérience au service de l'autisme

● Un projet de vie

Le projet de l'association La Bourguette favorise et développe la construction personnelle et sociale de chacun par des activités de production qui s'inscrivent dans le champ économique et social.

● En 2014 : 9 établissements gérés par l'association en France région PACA

> Un Pôle Ressources Petite Enfance pour les tout petits autistes et polyhandicapés à Avignon (84),
> L'IME La Bourguette, à La Tour d'Aigues (84), pour les enfants et les adolescents,
> L'ESAT et le FH Le Grand Réal à la Bastidonne (84), le FAM, l'ESAT et FH de Valbonne à Cabasse (83), le FAM Les Capelières à Saint-Estève-Janson (13) pour les adultes.

> Le FAM Le Grand Réal, qui a ouvert début 2014, pour les adultes vieillissants.

La Bourguette participe, en partenariat avec l'ARI et CHS de Montfavet, à la plateforme novatrice IME-SESSAD, qui entrera en service courant 2014 à Carpentras (84) pour les enfants et adolescents.