



Handicap

Samantha, de l'Esat au CAP cuisine : « Je voulais montrer que je pouvais y arriver malgré mes difficultés »

Après un parcours en IME puis Esat, Samantha Barrois veut travailler dans le milieu ordinaire dans l'espoir d'avoir une vie « normale ». La trentenaire prépare un CAP cuisine qu'elle achèvera en juin.

Retirée à ses parents très jeunes, Samantha Barrois, 29 ans, a grandi sous le giron de l'aide sociale à l'enfance. Elle passe de familles d'accueil en foyers, jusqu'à être en âge de devenir autonome. « **Cela a toujours été difficile**, exprime-t-elle, sans s'embarasser de détails inutiles. **J'ai eu une vie personnelle très compliquée. J'avais besoin d'une stabilité que je ne trouvais pas en famille d'accueil. Les meilleurs endroits que j'ai pu vivre sont les foyers.** » Depuis sa plus tendre jeunesse, cette Euroise dont les racines sont à Louviers éprouve des difficultés à se socialiser. « **Le relationnel est difficile**, concède-t-elle. **Mon parcours m'a rendue sensible. Il y a des choses qui sont dites parfois de façon blessante et c'est dur de rebondir. Mes émotions sont souvent chamboulées.** »

Un parcours en IME puis Esat

À l'âge où d'autres font leur entrée au collège, la fillette introvertie est envoyée en Institut médicoéducatif (IME). « **Je suis allée brièvement au collège, c'était des sortes d'immersion pour voir si j'arrivais à suivre un parcours classique et cela n'a pas été**, se souvient-elle. **Pour moi, c'était compliqué.** » Elle a été diagnostiquée d'une déficience intellectuelle, reconnue comme un handicap. Elle reste ainsi 11 ans à l'IME puis est orientée à l'Esat de l'Adapei 27, à Bernay, sans rompre le fil d'un itinéraire jusque-là tout tracé pour les sortants d'institut comme elle. Un parcours finalement similaire à ses quatre frères dont elle a pourtant grandi séparée.

« **J'ai commencé à l'Esat par du conditionnement et ensuite j'ai fait des périodes courtes dans la cuisine centrale** », raconte-t-elle. Elle passe ainsi sept ans de sa vie à exercer au sein des ateliers, un environnement souvent qualifié de « **milieu protégé** ».

Samantha Barrois obtient ainsi une sécurité qui lui ouvre les portes de l'indépendance tant rêvée. À 21 ans, elle loue son premier appartement seule en plein centre-ville rejoint très vite par son chat, l'amour de sa vie. **« Depuis qu'elle est là, cela va mieux »**, sourit-elle.

Pourtant, la situation est loin de la satisfaire totalement. **« Je voulais un vrai métier »**, formule-t-elle avec candeur.

Ce petit brin de femme courageuse commence à élaborer des projets de formation dans un environnement ordinaire, hors des murs institutionnels. **« J'ai du soutien de mes amis et d'une partie de ma famille, cela m'aide vraiment »**, positive celle qui a également été bénévole dans un bar associatif. Si son entourage l'encourage, elle est consciente que cela n'est pas facile pour elle. **« Je voulais essayer, montrer que je pouvais y arriver malgré mes difficultés, malgré ce que les gens peuvent penser, considère-t-elle. Je sais que j'ai beaucoup de choses à apprendre. »** Pour elle, ce n'est pas qu'un simple désir de liberté, mais une envie d'atteindre cet idéal de stabilité qui est longtemps apparu inaccessible.

J'ai envie de pouvoir me considérer comme une personne normale, de poursuivre l'autonomie dans laquelle je suis.

Samantha Barrois

Son âge l'empêche de reprendre une formation pour devenir palefrenier soigneur, un métier que cette passionnée des animaux, et des chevaux en particulier, a longtemps envisagé. Elle est finalement orientée vers le Greta Portes normandes où elle suit depuis septembre dernier une formation accélérée la préparant au CAP cuisine hôtellerie restauration. **« La cuisine, c'est d'abord une difficulté, cela va finir par devenir une passion à force de le pratiquer »**, livre-t-elle. La préparation au diplôme s'achève en juin prochain. **« Je saurai si je suis prise au mois de juillet**, indique cette dernière. **Au niveau scolaire, j'ai un peu de mal. Il y a des lacunes à combler. Mais en cuisine, j'essaie vraiment de me débrouiller. Il y a beaucoup de choses à retenir, c'est très condensé. Les termes de cuisine sont tous associés à des techniques. Je n'arrive pas à faire du "par cœur", à cause de ma mémoire, je dois tout noter pour m'en rappeler. »** Au cours de celle-ci, elle a aussi dû réaliser trois stages pratiques d'un mois chacun, dans différents restaurants. Elle termine actuellement le dernier. **« J'aime beaucoup observer, regarder, confie-t-elle. J'ai un peu de mal avec mes mains. J'ai des problèmes de dextérité. Ce qui plaît peu aux restaurateurs... C'est parfois un peu difficile, mais j'essaie de suivre le mouvement. »**

Ne pas revenir en arrière

Elle est loin de se laisser abattre et, la tête sur les épaules, envisage l'échec. **« Si je n'ai pas mon diplôme, j'ai déjà des CV prêts à imprimer et je vais porter des candidatures n'importe où dans des commerces, avance-t-elle. Si j'ai mon CAP, je pourrais postuler en cuisine. L'idéal serait de trouver un boulot dans la restauration collective. Il y a moins la pression d'aller vite, de percuter, d'être réactif, que dans une restauration classique. C'est le mieux qui pourrait me convenir. »** Tout ce qu'elle souhaite c'est ne pas revenir en arrière. **« J'apprends de jour en jour à devenir plus forte et à ne pas me laisser marcher dessus, estime-t-elle. Je ne veux pas retourner en conditionnement et recommencer à empiler des boîtes dans des cartons. Faire des boîtes de conserve sur une chaîne ce n'est pas ce à quoi j'aspire à consacrer ma vie. »**

Marie Lemaistre



Samantha prépare un CAP cuisine au Greta dans l'espoir de trouver du travail en collectivité.