

Edition janvier/février 2015

Éclairage Bouches-du-Rhône

Trois sociétés, trois artisans, trois secteurs d'activité très différents... Mais un point commun. Ils sont les exemples, parmi des centaines d'autres, de ces entreprises artisanales qui tiennent les piliers d'un développement équilibré entre progrès économique, justice sociale et préservation de l'environnement.



MINA ROUBAH-ROUX, MINA KOUK Un régál de responsabilité sociale

Après un doctorat de chimie et une carrière dans le commerce international, Mina Rouabah-Roux fait naître au cœur de Marseille un concept culinaire original : une cuisine artisanale et créative qui relie les traditions gourmandes des deux rives de la Méditerranée, avec des produits frais, bio et locaux. Le restaurant Mina Kouk est lancé début 2010, bientôt complété par une activité traiteur pour les particuliers et les professionnels (plateaux-repas, repas d'affaires, cocktails, réceptions...). Pour recruter, Mina fait le choix d'accueillir des jeunes en difficultés d'insertion : « Je suis fille d'institutrice, j'ai fait beaucoup de soutien scolaire quand j'étais étudiante, beaucoup de bénévolat : le partage est une évidence pour moi. Quelque part dans mon ADN, il y a toujours eu l'envie d'aider les enfants qui n'ont pas eu la chance d'un parcours sans accrocs ». Depuis 2010, elle a contribué à la formation d'une quinzaine de jeunes garçons et filles, issus pour l'essentiel des quartiers nord de Marseille.



Arrivés via l'École de la 2^e chance² ou le Plie MPM centre³, ils commencent par un stage court de découverte du métier en immersion. Les plus motivés s'engagent ensuite dans l'apprentissage : c'est

le cas de Mehdi, aujourd'hui en CDI après un CAP cuisinier, et Frankie, actuellement apprenti en BP cuisinier. Tous deux travaillent au côté de Nabila, la chef de cuisine. « Quand une personnalité vient nous féliciter après un cocktail, il faut voir la fierté dans le regard des jeunes : c'est inestimable ». Mina Rouabah-Roux ne s'est pas contentée de leur transmettre son savoir-faire culinaire : elle les forme à l'accueil, à l'écoute et au service des clients, veille à leur savoir-être et à leur épanouissement, soutient la préparation du permis, aide aux démarches administratives... « J'ai créé plus qu'un esprit d'équipe : un esprit de famille. »

¹ L'École de la 2^e chance de Marseille permet à des jeunes de 18 à 25 ans, sortis du système scolaire sans diplôme ni qualification, de retrouver la motivation, des pistes de réussite professionnelle et des solutions d'insertion.

² Le Plan local pour l'insertion et l'emploi de Marseille Provence Métropole crée des parcours d'insertion renforcés pour favoriser l'accès à l'emploi durable des personnes qui en sont éloignées.

CONTACT

Mina Kouk - Traiteur-restaurant-pâtisserie
21 rue Fontange - 13006 Marseille
☎ 04 91 53 54 55 - 06 99 21 54 55 (demandes traiteur)
✉ contact@minakouk.com / www.minakouk.com