LOIRE Semaine de l'artisanat

Le chef étoilé découvre les ingrédients de l'orthopédie

Antoine Bergeron, chef étoilé au restaurant de La Charpinière à Saint-Galmier, a pu découvrir les différentes étapes de la fabrication des orthèses et des prothèses. Une découverte qui s'est déroulée sous la houlette de Sébastien Mondon, gérant d'Orthopédie du Forez à Saint-Étienne.

Antoine Bergeron a pu participer à une étape de la fabrication d'un corset à la sortie d'un four à 75°. Photo Le Progrès/Charly JURINE

Antoine Bergeron est chef cuisinier et depuis le mois de janvier, sa cuisine lui a valu d'être distingué d'une étoile par le guide Michelin. Son restaurant La Source est installé dans le cadre de La Charpinière à Saint-Galmier. Sébastien Mondon est orthoprothésiste et gérant de la société Orthopédie du Forez qu'il a créé il y a dix ans dans la zone industrielle de Molina La Chazotte à Saint-Étienne.

6 000 appareils en 10 ans

Le premier était invité par le second, dans le cadre de l'opération organisée par la Chambre de métiers et de l'artisanat, « Artisan d'un jour ». Les deux hommes ne se connaissaient pas avant cette rencontre dans les ateliers d'Orthopédie du Forez.

Onze personnes travaillent dans cette entreprise spécialisée dans la fabrique d'orthèses et de prothèses. L'orthèse est un appareil, style corset, coudière, minerve, qui aide les membres. La prothèse remplace un membre après un accident, une amputation. En dix ans, l'entreprise a fabriqué 6 000 appareils en tous genres. Des appareils réalisés sur mesure grâce au scanner. Cet outil permet la prise de mesure des personnes, soit à l'entreprise soit à l'hôpital si le patient ne peut se déplacer.

Sébastien Mondon fait de la proximité un atout. « Nous travaillons avec les hôpitaux et les centres de rééducation de la périphérie stéphanoise. Cela nous permet d'être rapide et efficace. Parfois il arrive, après de graves accidents, que les chirurgiens nous commandent des appareils à fabriquer en 24 heures », raconte le gérant d'Orthopédie du Forez. L'entreprise fonctionne sur prescription médicale en tenant compte de la nomenclature de la Sécurité sociale.

Pour fabriquer les orthèses et prothèses différentes matières sont utilisées : plâtre, carbone, résine, cuir ou encore acier. « Nous sommes toujours à la recherche de nouveaux matériaux afin d'apporter un maximum de confort aux patients », souligne Sébastien Mondon.

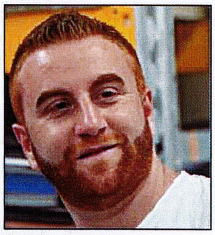
Au fil de l'après-midi, Antoine Bergeron observe les étapes de la fabrication. Devant un four il assiste au thermoformage, au moulage, au garnissage de prothèses. « De nombreux ingrédients sont nécessaires, comme en cuisine, pour fabriquer des produits de qualité », constate Antoine Bergeron. Ce chef cuisinier a porté une réelle attention pour cette activité qui apporte un certain réconfort à des personnes blessées par la vie.

Dominique GOUBATIAN

L'AVIS DE

Antoine Bergeron,
chef étoilé au restaurant La Charpinière, à Saint-Galmier

« La main-d'œuvre est prépondérante »



Antoine Bergeron. Photo Le Progrès/Charly JURINE

« Lorsque j'ai su que j'allais découvrir la fabrication orthopédique, je pensais arriver dans un laboratoire aseptisé. Or j'ai découvert une vraie entreprise où il y a du mouvement », reconnaît Antoine Bergeron. Après avoir passé trois heures au sein d'Orthopédie du Forez, le chef cuisinier de 31 ans dit avoir vécu « une très bonne expérience. J'ai été immergé dans un métier où la main-d'œuvre est prépondérante. Il y a ici un savoir-faire irremplaçable. En ce qui me concerne, lors de ma participation à certaines tâches, j'ai trouvé que s'était compliqué. Je remercie mes accompagnateurs de leur patience ». Antoine Bergeron confie qu'il se faisait « une idée de cette activité avant d'arriver. Mais lorsque l'on voit la réalité, c'est autre chose ».

Le chef étoilé fait aussi un parallèle entre les deux métiers : « Dans cette entreprise comme dans ma cuisine on travaille la matière. Ici c'est le plastique, le plâtre, le cuir et autre. Moi je travaille le chocolat, les légumes, des viandes, des poissons, etc. Mais dans les deux cas la main de l'homme est indispensable », affirme Antoine Bergeron.

REPÈRES

Photo Le Progrès/Charly JURINE

Sur le web

Retrouvez la vidéo de l'immersion d'Antoine Bergeron sur notre site internet : leprogres.fr et sur activradio.com

L'AVIS DE

Sébastien Mondon,
gérant d'Orthopédie du Forez, à Saint-Étienne

« Une rencontre improbable et enrichissante »

Sébastien Mondon. Photo Le Progrès/Charly JURINE

Sébastien Mondon, 39 ans, a été heureux de recevoir le chef cuisinier étoilé. « Au premier coup d'œil quand on voit son geste on comprend qu'Antoine est manuel. Cette rencontre improbable avec ce chef est enrichissante. Ça nous permet de sortir de notre quotidien, de se remettre en cause et d'expliquer ce que l'on fait », précise le gérant d'Orthopédie du Forez. Au cours de leur discussion, les deux hommes ont constaté des similitudes dans l'approche de leur métier respectif. « Nous travaillons avec beaucoup d'entreprises de la région stéphanoise. Nous privilégions la proximité pour une plus grande réactivité. Antoine nous a expliqué que lui aussi aimait travailler, dès qu'il le pouvait, avec des producteurs locaux. Il favorise les circuits courts », relève Sébastien Mondon. Orthoprothésiste depuis quinze ans, Sébastien Mondon a vu son métier évoluer, notamment les matières utilisées qui apportent un meilleur confort aux patients. « Nous assurons le service après-vente car le corps humain change. Nous devons adapter les appareils surtout pour les enfants. Il ne faut jamais oublier que derrière un appareil que nous fabriquons il y a une personne en souffrance. Pour faire ce métier il faut aimer les patients », insiste Sébastien Mondon.

LOI15 - V1