

## COMMUNIQUÉ DE PRESSE

### **Inauguration du restaurant du premier hôtel-entreprise d'insertion à Epalinges**

**Dans le cadre de la politique d'insertion et de développement de logements temporaires d'urgence du Département de la santé et de l'action sociale (DSAS), l'hôtel-entreprise d'insertion de l'Union à Epalinges a ouvert ses portes au printemps 2018. Il comprend désormais également un restaurant inauguré ce jour en présence de la cheffe du DSAS. Le projet est porté par Démarche société coopérative - entreprise à but non lucratif reconnue d'utilité publique, active depuis plus de 20 ans dans le domaine de l'insertion socioprofessionnelle.**

Mandatée par la Direction générale de la cohésion sociale, la société coopérative Démarche, reconnue d'utilité publique et à but non lucratif, a développé le projet et elle est en charge de l'exploitation de l'établissement depuis le 1<sup>er</sup> mars 2018. Retraites Populaires, spécialiste de la prévoyance individuelle et professionnelle, a acquis le bâtiment en 2018 et permis la réalisation des transformations nécessaires. Cette acquisition s'inscrit dans sa politique de placement, où à rendement risque-égal, les investissements dans l'économie locale sont privilégiés.

L'hôtel de l'Union à Epalinges dispose de 41 chambres. Il permet d'offrir un logement temporaire et un accompagnement à des familles ou des personnes seules bénéficiaires de l'aide sociale. Il est géré par une entreprise d'insertion de 36 places, encadrées par des professionnels de la branche. Il permet de reformer et de qualifier des personnes sans emploi dans des domaines offrant de bonnes perspectives de travail, dans le contexte suisse que sont l'hôtellerie et la restauration.

Après cinq mois de travaux, le restaurant, les quatre salles de séminaire, le bar lounge et la terrasse de l'Hôtel de l'Union sont inaugurés ce jour en présence de la conseillère d'Etat Rebecca Ruiz. Le restaurant dispose de 70 couverts et propose un service le midi (lundi au samedi) et le soir (mercredi au samedi). Les salles de séminaire ont une capacité d'accueil allant de 16 à 80 personnes et sont bien équipées. Côté cuisine, le chef, Laurent Gauthier, met à l'honneur la « bistronomie » en suggérant des plats de bistrot, revus avec modernité. La carte est élaborée avec des produits frais, de saison et majoritairement locaux. De tendance « jungle », au mobilier vintage et cosy, la décoration des lieux mêle exotisme et charme rétro.

Ce projet bénéficie du soutien des associations professionnelles, de la commune d'Epalinges ainsi que de l'École hôtelière de Lausanne. Il a pu voir le jour grâce à la volonté partagée par des acteurs publics et privés de construire un dispositif répondant aux exigences de chacun, mais poursuivant un but collectif : offrir des conditions d'hébergements temporaires avec un encadrement de qualité et favoriser la reprise d'emploi de personnes en situation de vulnérabilité.

Informations pratiques :

Horaires d'ouverture : lundi et mardi de 7h à 15h ; mercredi au samedi de 7h à 23h ; dimanche : fermé.

Bureau d'information et de communication de l'Etat de Vaud

Lausanne, le 22 mai 2019

**RENSEIGNEMENTS POUR LA PRESSE UNIQUEMENT**

DSAS, Antonello Spagnolo, Directeur insertion et solidarités, Direction générale de la cohésion sociale

Emmanuelle Rossier, responsable Prestations, Démarche