



Dignity Kitchen : un food court pas comme les autres

Les deux gourmandes de la rédaction de Singapour Live ont testé pour vous Dignity Kitchen, un hawker center qui a pour but de favoriser l'inclusion des personnes handicapées. Et c'était top ! On vous raconte.

Un bon déjeuner pour une bonne cause

Dès l'entrée, on est chaleureusement **accueilli**. Personnes en situation de **handicap** et encadrants se relaient pour vous **présenter** les lieux. Il y a **sept stands**, de nourriture chinoise, indienne, malaise, et même western. Et un rayon de **pâtisseries** qui ont l'air... yummy !



Les pâtisseries auxquelles vous ne résisterez pas

Pas étonnant, derrière la conception des **gâteaux** se cache **chef Nik Heng**, ancien pâtissier de l'**hôtel Raffles**. Il n'est pas le seul ex-chef aux états de service prestigieux qui ait accepté de mettre son savoir-faire au service de cette belle cause.

M-O se fait expliquer que le **best-seller** des gâteaux est le **pandan fudge cake**. Il n'en reste presque plus, elle n'a pas peur du risque, c'est parti pour une grosse tranche verte ! Elle complète son choix par un **poulet biryani**, une **boisson**. Coût du repas : 14SGD. De mon côté, j'opte pour un Signature **Claypot**, un **crumble aux pommes** et une **boisson**. Comme mon gâteau est un « basique », mon menu est à ...

11SGD. Bingo !



Le Claypot...avant qu'il n'en reste rien

On s'attable dans la jolie petite **salle** nickel et **lumineuse**, peuplée à 99% de **locaux**. Et on se **régale** : je ne suis vraiment pas fan des plats chinois, mais mon Claypot est une tuerie ! Bien qu'il soit généreusement servi, j'en dégusterai jusqu'au dernier grain. Quant au Pandan cake, il tient ses promesses : léger comme un nuage et goûteux.



La salle, appétissante aussi.

Un food court qui voit loin

Dignity kitchen vous accueille avec un beau mural rouge, annonçant « probably the first hawker training center in the world ». Parce que le food court n'est que la vitrine d'un **projet ambitieux** et complet : **former** puis **accompagner** vers l'**emploi** (et pas seulement dans le hawker center mais aussi dans des emplois non protégés) des **personnes** atteintes d'un **handicap**, quel qu'il soit, **physique ou mental**. 60% des employés à plein temps de Dignity Kitchen sont en situation de handicap.



Un mural qui annonce la couleur

Dignity Kitchen propose également du **take away** (pour commander en ligne, c'est ici) et une **branche traiteur** à découvrir là.

Et comme personne n'est oublié, les clients peuvent **faire un don** pour **offrir un repas** à une personne dans le besoin; à chaque fin de service, après la fermeture, une **distribution de nourriture** est organisée au profit des personnes pauvres du quartier.

La marque « Dignity »

Derrière Dignity Kitchen, il y a **Project Dignity**, une **entreprise sociale** créée en 2005 pour permettre aux personnes atteintes d'un **handicap**, quel qu'il soit, de trouver **une place dans la société**.

Le chemin n'a pas été semé de roses pour **Koh Seng Choon**, le singapourien à l'**origine du projet** <https://www.youtube.com/watch?v=zZg5y5SpplA>. Il ne reçoit **aucune subvention** du **gouvernement**, a frôlé la faillite plusieurs fois, et le Covid a porté un rude coup à son activité.

Grâce à sa persévérance, aujourd'hui, **Dignity c'est aussi** :

- plusieurs programmes de team bonding en cuisine
- des cours de cuisine pour tous (<https://projectdignity.sg/dignity-mama/>)
- Dignity Mama, qui essaime un peu partout sur l'île des micro-entreprises de vente de livres (<https://projectdignity.sg/dignity-mama/>)

Mais les **besoins** sont **énormes**. Au pays des successful people, il ne fait pas bon naître différent. **Seules 30% des personnes handicapées exercent une activité rémunérée à Singapour.**

Alors, si vous cherchez un **endroit sympa** où **déjeuner** en centre-ville, un **team-building** pas comme les autres, ou un **traiteur utile**, pensez à Dignity Kitchen. C'est facile de **construire** un monde **plus inclusif** !

Dignity Kitchen, 69 Boon Keng Rd, Red building, Singapore 339772.
Ouvert du lundi au samedi, 8h à 15h.

D'autres lieux où consommer utile

Il existe d'**autres lieux inclusifs** à Singapour. En voici deux qu'on aime beaucoup, découverts grâce à Ariane Nabarro, la guide au grand cœur :

The Art Faculty : une boutique et un café, pour aider les personnes autistes à accéder à l'autonomie. Les objets vendus à la boutique ont été créés par des artistes « différents ».

Enabling Village – 20, Lengkok Bahru, #01-07, Singapore 159053. Du lundi au samedi : 10h à 18h

Foreword Coffee Rosters : emploie des personnes à « special needs » pour vous permettre de déguster

Dignity Kitchen : un food court pas comme les autres

une boisson et des gâteaux dans les magnifiques locaux de la Temasek Shophouse ou du Yong Siew Toh Conservatory of Music, entre autres.

Charlotte L nous signale également le **crossing cafe** qui fait un beau travail au service des plus démunis.
Bugis - 55 Waterloo Street 187954

Delphine Reygrobellet