



---

# INNOVER POUR MIEUX ACCUEILLIR UNE CLIENTÈLE AUTISTE DANS LES RÔTISSERIES ST-HUBERT

---

GUIDE DU PROJET PILOTE



Propulsé par



Fondation  
Autiste &  
majeur  
Par Mathis, Sophie et Charles

En collaboration avec



## LE PROJET PILOTE EN BREF

Depuis quelques années, de plus en plus d'entreprises s'adaptent afin d'offrir une expérience plus inclusive à leur clientèle. Pour une personne qui est neurodivergente ou pour les familles avec un enfant autiste, il peut y avoir une longue liste de considérations avant de choisir un restaurant. Afin de rester fidèle à ses valeurs familiales et à son historique d'innovation, le Groupe St-Hubert est fier d'annoncer le lancement d'un projet pilote ayant comme objectif de permettre aux personnes autistes et

à leur famille de passer un bon moment au restaurant. Le projet est mené en collaboration avec la Fondation St-Hubert, la Fondation Autiste et majeur et À pas de géant. Bien qu'en tout temps, tous les clients sont les bienvenus chez St-Hubert, des considérations supplémentaires seront mises en place lors de ce projet pilote afin de rendre agréable l'expérience des personnes autistes et de leur famille.



## POINTS CLÉS DU PROJET

### DATES ET HEURES

Les dimanches 16 avril, 23 avril, 30 avril et 7 mai 2023, de 11 h à 14 h.

### 5 RÔTISSERIES PARTICIPANTES

- St-Hubert Lajeunesse  
(10 520, rue Lajeunesse, Montréal)
- St-Hubert Lasalle  
(7979, boul. Newman, Montréal)
- St-Hubert St-Eustache  
(555, boul. Arthur-Sauvé, St-Eustache)
- St-Hubert St-Hyacinthe  
(1230, rue Daniel Johnson Ouest, St-Hyacinthe)
- St-Hubert Charlesbourg  
(7352, boul. Henri-Bourassa, Québec)

\*Stationnement disponible à chacune des rôtisseries

### OUTILS PRÉPARATIFS DISPONIBLES

- Visite virtuelle d'une rôtisserie
- Guide visuel
- Guide de préparation pour les familles

### FORMATION DES EMPLOYÉS EN RÔTISSERIES

- Formation assurée par À pas de géant
- Présence en restaurant d'un spécialiste d'À pas de Géant

### CONSIDÉRATIONS SENSORIELLES

- Considérations au niveau de la musique, de la luminosité et présélection de tables par les employés
- Trousses sensorielles disponibles sur demande (quantités limitées)

### POSSIBILITÉ DE RÉSERVATION

## OUTILS PRÉPARATIFS

Pour offrir une expérience prévisite bonifiée, plusieurs outils ont été mis à disposition des personnes autistes et de leur famille sur le site de St-Hubert.

Rendez-vous ici pour voir tous les outils :

[VISITEZ NOTRE PAGE WEB](#)



### VISITE VIRTUELLE D'UNE RÔTISSERIE

La visite virtuelle a pour objectif de permettre aux personnes autistes et à leur famille de se préparer à venir dans un restaurant St-Hubert.



**ON VOUS ACCUEILLE**



### GUIDE VISUEL

Sous forme de séquences, le guide visuel permet de reproduire étape par étape l'expérience dans un restaurant St-Hubert.

### GUIDE DE PRÉPARATION POUR LES FAMILLES

Pour vous assurer de ne rien oublier, un guide de préparation est également disponible.



## FORMATION DES EMPLOYÉS

Tous les employés présents lors de l'initiative auront suivi une formation en ligne sur l'autisme. La formation a été produite sur mesure par À pas de géant pour les Rôtisseries St-Hubert. La formation a pour objectif d'assurer une expérience inclusive pour les personnes autistes et leur famille.

### LA FORMATION ABORDE

- La définition de l'autisme
- Les sensibilités sensorielles
- La communication
- Les comportements
- Des conseils et des stratégies



Tout au long du projet pilote, un expert d'À pas de géant sera également sur les lieux pour superviser et assurer le bon déroulement des repas.



## AMBIANCE ADAPTÉE ET CONSIDÉRATIONS SENSORIELLES

Pour offrir un environnement sensoriel optimal à sa clientèle autiste, les restaurants participants au projet pilote effectueront des ajustements.

Des considérations au niveau du choix des tables, de la luminosité et de la musique seront mises en place.

Les salles de bains mettront aussi du papier à main à la disposition des clients pour pallier aux bruits du séchoir à main et les commandes de ces familles seront prioritaires.



## RÉSERVATIONS

N'hésitez pas à réserver en ligne ou en appelant la pâtisserie. Vous pouvez également réserver une trousse sensorielle et faire la demande d'accommodements spécifiques.

RÉSERVEZ MAINTENANT



## TROUSSES SENSORIELLES

Les restaurants participants du projet pilote mettront à la disposition de leurs clients sept trousse sensorielles.

Chaque trousse sensorielle est composée de :

- Un Tangle
- Une balle antistress
- Un jeu à bulles (Pop It)
- Des coquilles insonorisantes
- Un minuteur
- Un tableau de communication
- Un bloc-notes
- Un stylo



## MERCI À NOTRE COMMANDITAIRE

**fdmt** | créateur de | creator of **MANIMO**®

Tous les objets sensoriels, les coquilles insonorisantes et le minuteur ont été généreusement offerts à la Fondation St-Hubert par l'entreprise FDMT, une compagnie québécoise dont la mission est de favoriser le développement maximal de tous en contribuant de façon significative au bien-être sensoriel des individus.

Pour sa part, le tableau de communication a été confectionné sur mesure pour le projet pilote par À pas de géant.



Pour de plus amples informations :

VISITEZ NOTRE PAGE WEB

Ou écrivez-vous au [fondationst-hubert@st-hubert.com](mailto:fondationst-hubert@st-hubert.com)

**BON APPÉTIT !**

