

Amiens : l'atelier d'insertion de l'Îlot Gourmand ouvre une pizzeria

L'association l'Îlot, qui joue un rôle clé dans les dispositifs de réinsertion des personnes en grande précarité, et en particulier celles qui sortent de prison, vient de se doter d'un nouvel outil pour les aider à monter en compétence.

(/id694281/article/2026-02-03/amiens-latelier-dinsertion-de-lilot-gourmand-ouvre-une-pizzeria)

Partage :



Par **Terezinha Dias (/terezinha-dias)**
Journaliste au Courrier picard

Publié: 3 Février 2026 à 19h28 | Temps de lecture: 2 min

On n'a pas pour habitude de faire les choses à moitié aux Ateliers de l'Îlot. Alors dans la cuisine centrale, fonctionnelle et aussi bien équipée qu'un établissement professionnel, on s'est donné les moyens pour apporter un petit parfum d'Italie avec du matériel haut de gamme fabriqué par l'un des spécialistes italiens des fours à pizzas. « *On est vraiment dans le top du top. Ces fours sont d'une très grande qualité et c'est typiquement le genre de matériel que vous trouvez dans les meilleures pizzerias avec, à côté, un meuble en marbre et, juste en dessous, la saladette professionnelle* », apprécie Stéphane Piquet, encadrant technique d'insertion.

Bienvenue à l'Îlot Gourmand (<https://www.courrier-picard.fr/id125472/article/2020-09-07/un-ilot-pour-se-reconstruire-amiens>), l'atelier d'insertion de la rue d'Abbeville qui ouvre ce mercredi 4 février à midi sa pizzeria ! Une offre nouvelle, ouverte à tous, qui vient compléter son restaurant en libre-service, ouvert tous les midis du lundi au vendredi (72 couverts), son activité de traiteur pour les professionnels et particuliers, et son service de livraison de repas pour les collectivités, associations et entreprises.



(/id694114/article/2026-02-03/aurelien-caron-porte-plainte-apres-une-altercation-devant-son-local-de-campagne)

À lire aussi

Abonnés [Aurélien Caron porte plainte après une altercation devant son local de campagne à Amiens \(/id694114/article/2026-02-03/aurelien-caron-porte-plainte-apres-une-altercation-devant-son-local-de-campagne\)](#)

Portée par l'association l'Îlot (<https://www.courrier-picard.fr/id553147/article/2024-08-24/la-chapelle-des-augustins-sera-transformee-en-lits-dhebergement-amiens-en-2025>), la structure joue un rôle clé dans les dispositifs de réinsertion des personnes en grande précarité, en particulier lorsqu'elles sortent de prison. « *L'Îlot agit avant toute chose contre la récidive et assure un accompagnement pointu auprès de ces publics pour leur permettre de trouver leur place dans la société et de se réinsérer sur le marché du travail. Cela fait partie de notre ADN depuis 55 ans* », rappelle Ludovic Gorez, responsable des chantiers d'insertion en Hauts-de-France.

”

Nos salariés disposeront d'une vision complète du métier pour leur permettre de trouver rapidement un emploi

Ludovic Gorez, responsable des chantiers d'insertion en Hauts-de-France



Durant leur formation, les salariés sont accompagnés par des professionnels aguerris à l'image de Rémi Tréboute, second de cuisine à l'Îlot.



« On ne servira que de la pizza de qualité »

○○○

Chaque année, l'association (<https://www.courrier-picard.fr/id430067/article/2023-07-06/amiens-la-chapelle-du-foyer-de-lilot-nabritera-plus-dartistes>) embauche et forme une centaine de personnes sans emploi pour des parcours de 4 à 24 mois en CDDI (Contrat à durée déterminée insertion) au sein de ses ateliers de la zone de Montières : l'Îlot Gourmand donc, mais aussi l'atelier en mécanique et un autre en carrosserie, avec un taux de sorties positives (personnes qui ont achevé leur parcours et ont des perspectives d'emploi) qui a dépassé les 70 % cette année.

« On ne servira que de la pizza de qualité avec des produits frais »

En se dotant de cette pizzeria, l'association leur apporte une compétence professionnelle supplémentaire. *« Pour ce projet, nous sommes partis d'un constat de l'UMIH (Ndlr : Union des métiers et des industries de l'hôtellerie) qui pointe un manque de formation sur ce type de restauration, alors que dans le même temps, il y a de nombreux postes à pourvoir dans ce secteur. Dans le domaine de la pizza en particulier qui demande une certaine dextérité et une vitesse d'exécution, que ce soit pour sortir un produit fini ou pour prendre une commande. Grâce à ce nouvel outil, nos salariés apprendront, aux côtés de professionnels aguerris, un métier exigeant et disposeront d'une vision complète de la profession pour espérer trouver rapidement un emploi »*, poursuit Ludovic Gorez.



([/id694020/article/2026-02-02/amiens-labandon-la-tombe-du-createur-de-becassine-besoin-de-vos-clics](https://www.courrier-picard.fr/id694020/article/2026-02-02/amiens-labandon-la-tombe-du-createur-de-becassine-besoin-de-vos-clics))

À lire aussi

[Amiens : à l'abandon, la tombe du créateur de Bécassine a besoin de vos clics](https://www.courrier-picard.fr/id694020/article/2026-02-02/amiens-labandon-la-tombe-du-createur-de-becassine-besoin-de-vos-clics)

([/id694020/article/2026-02-02/amiens-labandon-la-tombe-du-createur-de-becassine-besoin-de-vos-clics](https://www.courrier-picard.fr/id694020/article/2026-02-02/amiens-labandon-la-tombe-du-createur-de-becassine-besoin-de-vos-clics))

Et ne vous y trompez pas : ici, on ne sortira que de la pizza faite maison et de qualité. Rémi Tréboute, second de cuisine à l'Îlot et spécialiste du pâton de pizza, s'en porte garant. « *On n'utilise que des produits frais et des AOP parce que l'on veut un service très qualitatif qui valorise le travail des salariés* », explique-t-il, alors qu'il conseille une salariée qui s'exerce à étaler une pâte. « *C'est aussi ce que je préfère dans ce métier, transmettre...* ».

Et qu'est-ce qu'on mange ?



Par la rédaction

Publié le 3/02/2026 à 17:23

🕒 Temps de lecture: 1 min

Ce mercredi midi, après s'être fait la main avec des commandes d'entreprises voisines, les salariés de l'Îlot Gourmand feront goûter leurs pizzas à un parterre d'invités à l'occasion de l'inauguration de la pizzeria. Au menu : les classiques évidemment (margherita, la quatre-saisons, la regina et la pizza de la semaine selon l'inspiration du pizzaiolo). Comptez entre 11 et 12,50 euros la pizza. Et les versions gourmandes (quatre fromages et deux saumons) entre 12,50 et 13,50 euros. Elles sont proposées, dans un premier temps, à emporter avec une possibilité de faire une précommande pour les retraits. Une livraison est aussi assurée dans la ZA Alliance (commandes avant 11 h 30).

Les Ateliers de l'Îlot, 30 route d'Abbeville. Commande au 03 59 99 08 80.

Ça se passe aussi à