

> ACCOMPAGNEMENT COLLECTIF

Restauration douce

Au printemps, l'Association des cités du Secours Catholique (ACSC) a monté un restaurant solidaire éphémère pour financer les vacances d'été de personnes en difficulté.



P. DELAPERRÉ / S.C.

Dans la cuisine du restaurant solidaire, l'exigence de la qualité n'exclut pas la bonne humeur.

Aux deux premiers étages d'un immeuble de la rue Miollis, dans le 15^e arrondissement de Paris, un centre héberge des personnes en grande précarité le temps qu'elles reprennent leur souffle. Dans quelques mois, ce centre sera transformé en maison-relais et ses cuisines, au rez-de-chaussée, recevront une autre destination.

Pour utiliser au mieux cuisine et locaux quelques mois avant leur fermeture, quatre travailleurs sociaux de l'ACSC ont eu l'idée de les transformer temporairement en restaurant solidaire. Une structure

éphémère, le temps de regrouper accueillis, bénévoles et salariés autour d'un projet de vacances. Alida, responsable de la résidence sociale de la Cité Saint-Jean (une des 18 cités de l'ACSC), pilote ce séjour collectif. Elle explique que le "pôle vie citoyenne" de l'association favorise notamment l'insertion sociale et l'accès à la culture et aux loisirs. Partir en vacances s'inscrit vraiment dans cette politique.

Les participants ont d'abord choisi leur destination et les activités : une semaine en juillet dans le Cantal. Coût de l'opération : 33 000 euros, soit environ 550 euros par personne. L'ACSC et l'Association nationale

pour les chèques vacances (Ancv) ont chacune apporté une contribution et chacun des 75 bénéficiaires a payé la somme symbolique de 50 euros. Les ventes d'une brocante sont également venues étoffer le budget initial. Mais la majeure partie du séjour a été financée par le restaurant solidaire qui a rapporté un peu plus que prévu. Une petite rallonge au budget. « Certaines personnes ont pu faire du kayak, pré-cise Alida, ou de l'équitation. »

Ambiance. Dans la cuisine du centre d'hébergement, résidents, bénévoles et salariés avaient formé une équipe soudée, professionnelle et dynamique. Pendant ces quelques mois, l'équipe a établi les menus à l'avance et, chaque matin, deux ou trois personnes sont parties faire les courses en quête de produits frais. Quelques jours avant le départ, les cuisiniers s'affairaient encore aux fourneaux. Ils disaient leur bonheur de « faire à manger » pour les autres résidents et les clients qui avaient réservé. Alida s'en souvient : « Leur place en cuisine et dans l'équipe leur donnait un sentiment de bien-être et de reconnaissance, certains étaient tellement impliqués qu'ils arrivaient très tôt le matin. Ils étaient exigeants sur la qualité du repas et du service. »

Exigeants, ils ne l'étaient pas moins une fois arrivés dans le Cantal. Là, les vacanciers ont immédiatement participé aux activités qu'ils avaient programmées depuis Paris ; certains ont, en plus, animé des ateliers. Yamina, résidente de la rue Miollis déjà très engagée dans le restaurant solidaire, a pris un grand plaisir à créer un atelier "desserts". D'autres ont pris en charge les ateliers d'astronomie, de théâtre, de chant, etc.

Durant ces huit jours passés ensemble, la majorité des vacanciers disent avoir ressenti « une notion de liberté », une « vraie solidarité de groupe » et une surprenante « ambiance familiale ».

Jacques Duffaut