

LE FOYER DE LA MADELEINE, UN RESTAURANT DE QUARTIER SOLIDAIRE

AU FOYER DE LA MADELEINE, DES PERSONNES DE TOUS HORIZONS SE CÔTOIENT, DU LUNDI AU VENDREDI, AUTOUR D'UN DÉJEUNER À PRIX MODIQUE. AU COURS DE CES REPAS DES LIENS SE CRÉENT, DES HISTOIRES SE DÉVOIENT, DES DESTINS S'ENTRECROISENT. REPORTAGE.

Il est 12h30, les clients affluent. Ceux qui ont fini de déjeuner se dirigent vers la cafétéria. Lili s'affaire au comptoir. Cette bénévoles arrivée il y a quatre ans au foyer est une inconditionnelle des lieux. « *Le Foyer c'est ma drogue. Malade ou non, je viens. J'ai travaillé toute ma vie dans le domaine de la restauration, obtenu les trois médailles du mérite et lorsque j'ai pris ma retraite j'ai commencé à déboiser (déprimer). Ici je parle, je bouge, je fais plein de connaissances et de nouvelles rencontres.*



Je continuerai à servir les autres tant que ma santé me le permettra, jusqu'à 90 ans j'aspère ! ».

Comme elle, près de 130 bénévoles consacrent une partie de leur temps à faire de cet endroit un véritable lieu de convivialité pour les gens du quartier. Du banquier à l'ouvrier du chantier de construction d'un hôtel voisin en passant par un touriste international ou un bénéficiaire d'un ticket à 1 euro remis par l'association Ozanam Madeleine, à table l'on rencontre des gens de milieux extrêmement différents.

Créé à l'origine par l'abbé Turgis avant la 1^{ère} guerre mondiale pour accueillir la dînette de midi des ouvrières des ateliers de couture de l'arrondissement, le Foyer de la Madeleine devient une association loi 1901 en 1969 grâce au chanoine Jean Popot. Aujourd'hui elle sert près de 65 000 repas par an. Le principe est simple : on paie une cotisation annuelle (7€) puis son repas (8,50€) composé d'une entrée, d'un plat et d'un dessert. Les groupes peuvent aussi privatiser des salles pour des déjeuners ou dîners en semaine ou le week-end.



Pour Carole Domenech-Cabaud, la directrice, l'accueil demeure la vocation première du Foyer de la Madeleine. D'ailleurs cette ancienne salariée de l'hôtel Crillon voit de nombreuses similitudes avec son métier précédent. « *Le service à table doit être irréprochable. Il est essentiel de recevoir de la même manière chaque client, qu'il paye 1€ ou 1000€ pour son repas. Ce moment est une parenthèse agréable dans leur journée souvent chargée.* »

Pour gérer cette petite PME, Carole Domenech-Cabaud compte sur une équipe de sept salariés. Cette structure ne pourrait pas exister sans l'investissement des nombreux bénévoles aux motivations différentes. Certains apprécient les rencontres improbables que l'on y fait, d'abord avec les clients. On peut ainsi discuter avec un ancien enfant de cœur de la Madeleine, qui à 80 ans, fréquente assidûment la table « VIP » ou avec un employé de bureau britannique du quartier de l'Opéra, qui y déjeune tous les mois. Puis avec l'équipe de bénévoles. Lorsque l'un manque à l'appel les autres s'enquière des raisons de son absence, de son état de santé etc.

Pour certains bénévoles, la raison de l'engagement est encore plus profonde. « *J'ai eu un restaurant avec mon mari, je connais bien les métiers du service. Je viens pour passer du temps avec d'autres personnes, pour ne pas rester seule chez moi.* » témoigne Teresa, engagée au Foyer depuis plus de six ans. Une manière de rompre l'isolement, de recevoir estime et reconnaissance tout en rendant service. ▲

▲ **Pour tout renseignement ou rendez-vous :**
Carole Domènech-Cabaud, Directrice
Tél. : 01 47 42 39 84
foyerdelamadeleine@orange.fr
http://foyerdelamadeleine.fr

