

Sous la Madeleine, sourires et petits prix

[Sortir en région parisienne](#) | Grégory Plouviez | 13 novembre 2017, 10h37 |



Au Foyer de la madeleine, restaurant associatif situé dans un cadre historique étonnant, les serveurs sont des bénévoles. LP/Philippe Lavieille

Le Foyer de la Madeleine est un restaurant associatif unique à Paris où l'on peut manger pour 9 € dans un cadre privilégié. Le tout dans une démarche de mixité sociale. Nouveauté : des afterworks organisés un à deux jeudis par mois.

Entrée, plat, dessert à neuf euros dans un très chic quartier du cœur de Paris, le tout dans un cadre historique unique : qui dit mieux ? Pour obtenir son rond de serviette au Foyer de la Madeleine, restaurant associatif atypique situé juste sous le péristyle de la célèbre église du même nom, il suffit de deux choses : s'acquitter de 7 € de cotisation annuelle et se laisser bercer par l'ambiance familiale qui vous enveloppe dès l'accueil.

Nouveauté en cette rentrée : ce lieu d'accueil et de partage plus que centenaire (c'est l'impératrice Eugénie qui avait lancé l'activité caritative pour assurer les repas des couturières du quartier) propose désormais des afterworks une à deux fois par mois. Prochaine date : ce jeudi 16 novembre. Avec là aussi de mini tarifs.

« Au delà d'un prix imbattable que l'on n'est même pas sûr de trouver dans la Creuse, les gens viennent chercher ici la convivialité, note Carole Domenech-Cabaud, la directrice. Le Foyer, c'est une petite bulle dans le rythme trépidant de la vie parisienne. »

« Rien que pour le café, ça vaut le coup »

Ici, les serveurs sont bénévoles. Les habitués se font la bise et choisissent leur salle préférée (le restaurant, tout en longueur et vieilles pierres affiche plus de 170 couverts). La directrice prend des nouvelles de chacun. A table, l'ouvrier croise le cadre de chez Free, entreprise voisine. Le retraité voisine avec la jeune étudiante. La définition même de l'expression « mixité sociale ». Un partenariat avec une autre association permet même à des chômeurs ou des personnes isolées de manger comme (et avec) tout le monde pour un euro symbolique.

Dans l'assiette, pas de prouesses gastronomiques. Les recettes, toutes simples (courgettes farcies, sauté de veau aux olives, hachis parmentier...), changent tous les jours. Les entrées sont variées (champignons à la crème, carottes râpées), les desserts très basiques (yaourt, fruits...). « C'est pas vraiment un resto, plutôt une cantine, estime Stéphane, qui travaille à côté. C'est un beau lieu pour une bonne cause. » « Et puis, rien que pour le café, ça vaut le coup », embraye son pote Grégory.



Coin salon pour le café. LP/Philippe Lavieille

Pour le petit expresso à un euro, il faut traverser une ou deux salles en enfilade et « aller chez Lily ». Gouailleuse sexagénaire, Lily donne du « mes chéris » aux clients et distribue cafés, pâtes de fruits et sourires à tout-va. Cela fait cinq ans que cette pimpante bénévole traverse Paris tous les jours de la semaine pour se rendre derrière le comptoir du foyer. « J'ai besoin de ça, de parler, de bouger. J'ai travaillé dans la restauration depuis l'âge de 18 ans. La retraite du jour au lendemain, ça a été affreux pour moi. » « Ici, c'est une folle aventure humaine », résume Carole Domenech-Cabaud. Une aventure partagée chaque jour par une vingtaine de bénévoles et 250 clients.

Foyer de la Madeleine, place de la Madeleine (VIIIe). Ouvert tous les jours de 11 h 45 à 14 heures sans réservation. Afterwork jeudi 16 novembre à partir de 18 h 30.