

La sauce prend au restaurant “ Le Toit du monde ”

La cuisine réaménagée grâce à des dons et subventions est en service depuis septembre. Le restaurant d'insertion aux Trois-Quartiers a du succès.

La porte du restaurant social et d'insertion « Le Toit du monde », rue du Mouton, ouvre à 11 h 30. Des clients attendent dans la cour bien avant l'ouverture. Parmi eux des fidèles, des nouveaux, des salariés, des chômeurs, des jeunes migrants, tout un monde qui se côtoie au moins le temps d'un déjeuner, du lundi au vendredi.

« Cette cohabitation est extraordinaire, elle permet d'appréhender la différence de l'autre », se réjouit la directrice du centre socioculturel « Le Toit du monde », Chantal Luque.

“ On y mange bien ”

Didier et Benoît qui le fréquentent depuis respectivement huit et dix ans y ont rencontré des amis dont Rémi. Celui-ci vient chaque jour en bus de Saint-Eloi pour cette raison

mais aussi parce que le restaurant « Le Toit du monde » est une bonne table. « On y mange des choses simples, bien cuisinées et pas chères », commente-t-il.

Aux fourneaux, le cuisinier Sébastien épaulé par sept femmes (majoritaires) et hommes en chantier d'insertion qui s'occupent aussi du service. Sébastien et Jean-François Legrand, coordonnateur du restaurant les accompagnent sur le plan technique tandis que Barbara fait le lien avec la formation.

Depuis septembre dernier, l'équipe travaille dans une cuisine réaménagée. « Le restaurant a 30 ans et est installé dans les locaux de la rue du Mouton depuis 2000. En dix-huit ans, il a beaucoup évolué. En plus de l'activité traditionnelle de restauration a été mis en place depuis 7-8 ans le service traiteur. Il fonctionne très bien et s'adresse à tout le monde mais ce sont surtout des associations et collectivités qui passent commandes »,



En cuisine, Sébastien le cuisinier et son aide, en formation.

souligne Jean-François Legrand. Les locaux étaient devenus trop étroits pour augmenter la production et la capacité de stockage du froid. Face à l'impossibilité de repousser les murs, il avait été décidé d'optimiser l'espace. Un appel aux dons avait été lancé sur internet et des subventions sollicitées. 130 donateurs ont versé un total de 8.000 €, l'État et les collectivités (Région, Département, Ville) 25.000 €.

L'an dernier, 120 repas ont été servis en moyenne par jour. « On est arrivé au maximum de

l'activité. On ne peut aller au-delà sinon ce serait au détriment de la qualité des repas et de l'accueil », observent la directrice et le coordonnateur. Ils ont toutefois un projet en tête : améliorer l'acoustique des deux salles de restauration.

Marie-Catherine Bernard

en savoir plus

Cinq restaurants d'insertion

> L'Assiette sympa, 10, rue du Fief-des-Hausses aux Couronneries.

> Le Toit du monde, 14, rue du Mouton, aux Trois-Quartiers.

> L'Entracte, 12, rue des

Frères-Lumières, à Beaulieu.

> Les Quatr'épices, 3, rue des Gravières aux Trois-Cités.

> L'île Jouteau, 5, chemin de Tison, au bord du Clain (ouvert uniquement à la belle saison).

Restaurant social « Le Toit du Monde », au Relais Georges-Charbonnier, 14 rue du Mouton, ouvert de 11 h 30 à 13 h 15 du lundi au vendredi. Prix du repas : 3,50 € (pour les revenus inférieurs au Smic) et 8,50 €.