

SOLIDARITÉS

Dans ce café-restaurant, on peut lire, jouer, apprendre une langue, prendre du temps pour soi et, surtout, en offrir aux autres.

Tous pour un, un pour tous

PAR Etienne Thierry-Aymé

« BONJOUR, VOUS ALLEZ BIEN ? » L'accueil est convivial. Ce vendredi 8 novembre, à Agen (Lot-et-Garonne), les premiers rayons de soleil percent les baies vitrées du Hang'ART, un ancien garage transformé depuis deux ans en café-restaurant solidaire. Il est à peine midi.

Sourire aux lèvres, regard lumineux, Elodie Sauvage-Férezin, 34 ans, accueille les premiers arrivants par une bise : deux cadres aux costumes impeccables, des ouvriers aux pantalons pleins de poussière, des collègues de travail, des amis, des jeunes, des « mamies », venus seuls ou à plusieurs.

Ils occuperont vite les deux grandes tables en bois clair qui traversent la grande salle au plafond

cathédrale, au point que, vers 13 h, il faudra ouvrir à l'étage. Ici, chacun peut s'asseoir à côté d'inconnus et les voisins de table deviennent vite des familiers.

« On voulait que ça ne ressemble en rien à une cantine sociale », assure Elodie, la directrice de ce lieu porté par deux associations : le Hang'ART, qui s'occupe de l'activité du café-restaurant solidaire, et Stand'UP, qui favorise l'animation et le lien social.

Ainsi, comme dans n'importe quel établissement, les clients payent le prix affiché — 10 € le repas complet. Mais, pour 15 € par an, ceux qui choisissent d'adhérer à l'association bénéficient de 25 % à 50 % de réduction certains jours

PHOTO : AVEC L'AIMABLE AUTORISATION DE L'ASSOCIATION HANG'ART



Avec son organisation originale, à Agen, le café-restaurant solidaire Hang'Art sort du cadre avec succès. À gauche, la directrice, Elodie Sauvage-Férezin et une partie de l'équipe.

sur la restauration, et du principe de la libre participation en fonction des moyens dont ils disposent pour les boissons et les animations.

« Cette libre participation n'est ni de la gratuité ni de l'assistantat, prévient Elodie. Chacun peut donner peu ou beaucoup, pour que l'argent ne soit plus un frein. Et les personnes en grande précarité financière ont aussi la possibilité de transformer du temps de bénévolat en menus. »

Une clientèle d'habitues et de gens du quartier se presse à table tous les midis du lundi au jeudi, et les vendredis et samedis soir. L'après-midi, les

adhérents peuvent s'inscrire aux nombreuses animations. Au programme en ce début novembre : cours de français, création de bouillotte sèche, musique entre seniors, jeux en famille.

Une dizaine de salariés accompagnent Elodie : responsables de salle, cuisinots, animatrice socioculturelle, psychologue. Leur mission : accueillir et soutenir les stagiaires — mineurs isolés étrangers, adolescents, jeunes adultes, personnes en situation de handicap —, et les bénévoles venus là pour s'investir une heure ou davantage.

« Nos bénévoles doivent s'inscrire chaque semaine sur un planning et

LE HANG'ART

■ **C'EST QUOI?** Le Hang'ART est un projet de café-restaurant solidaire porté par l'association Stand'UP. Ce lieu regroupe deux structures : l'une s'occupe de l'activité du café-restaurant, l'autre favorise l'animation et le lien social.

■ **DEPUIS QUAND?** Le Hang'ART a ouvert ses portes le 5 février 2018.

■ **C'EST OÙ?** Agen, en Lot-et-Garonne.

■ **QUEL OBJECTIF?** Pour l'équipe du Hang'ART, ce lieu « n'a pas pour ambition d'être un café-restaurant comme les autres. L'un de nos premiers souhaits est de permettre à chacun de s'offrir, de temps en temps, une sortie au restaurant sans que l'argent soit un frein. Une telle sortie est devenue hors de portée pour beaucoup et c'est d'ailleurs le premier budget sur lequel on rogne lorsque l'on éprouve des difficultés financières. C'est la raison pour laquelle, les bénéficiaires du Hang'ART sont invités à s'impliquer en retour dans sa gestion et dans l'organisation de ses animations. »

■ **QUATRE PILIERS POUR UN LIEU:** Lutter contre le gaspillage alimentaire, favoriser l'insertion sociale, améliorer l'inclusion des personnes en situation de handicap, et agir pour le « vivre ensemble » et l'accès à la culture grâce aux différentes animations proposées.

■ **LE SUPPLÉMENT D'ÂME** Cathie est venue au Hang'ART par curiosité. Elle a participé à un atelier cuisine « végétarienne » proposé par une amie à elle. Depuis, elle propose chaque mercredi après-midi des ateliers d'activités manuelles à destination des enfants de 8 à 12 ans.

Source : <https://hangart47.fr>

signer avec nous une "convention d'engagement réciproque" », explique Karine Tortorici, 45 ans, le chef de salle, dans la restauration depuis l'âge de 16 ans. Carnet et stylo en main, c'est elle qui prend les commandes ce midi. Elle a rejoint le Hang'ART juste avant son ouverture, en février 2018. À l'époque, elle suivait une formation d'aide à la personne. « Mes deux centres d'intérêt se sont ainsi recoupés », confie-t-elle.

Désormais, Karine guide les volontaires, chaque jour différents, qui se voient attribuer les tables dont ils auront la charge pendant le service.

Parmi eux, Jean-Bernard Maurin, « JB », 56 ans, informaticien dans un cabinet comptable et client fidèle depuis l'ouverture du Hang'ART. Il est là pour déjeuner, a même téléphoné pour réserver une table, mais, l'équipe de serveurs étant réduite ce midi, il a accepté de se joindre à elle pour l'aider.

Pile d'assiettes en main, tout sourire, JB se dirige vers la porte située à l'entrée du restaurant. C'est ici, dans une petite pièce, que Marc-Antoine, 20 ans, buée sur les lunettes et tout de blanc vêtu, enfourne verres, couteaux et fourchettes dans le lave-vaisselle. Marc-Antoine réside à l'Institut médico-professionnel de Fongrave (Lot-et-Garonne), qui



Retrouvez les vidéos de nos personnalités solidaires sur www.selectionclic.com et sur OneHeart.fr, la plateforme web de la solidarité et de l'environnement.

accueille adolescents et jeunes adultes souffrant de déficience intellectuelle légère et moyenne. Jusqu'à décembre, il effectue son stage au Hang'ART, « à la plonge ».

« Au début, Marc-Antoine n'aimait pas qu'on l'approche et lui fasse la bise, se souvient Elodie. Maintenant, c'est lui qui vient dans mon bureau et me la réclame ! »

« Ici, on accueille tout le monde, renchérit Karine, avec des parcours et des tempéraments très différents. Il faut savoir s'adapter à chacun, quelle que soit sa situation, répéter les consignes, accompagner, et toujours encourager. »

Dans la cuisine, Luce (pseudo-nyme), 14 ans, charlotte en résille bleue sur la tête, met la dernière main à la pâte d'un crumble aux pommes et marrons qui doit partir en salle. En stage depuis deux mois, l'adolescente est suivie par une association de protection de l'enfance.

« Elle s'est beaucoup ouverte depuis qu'elle nous a rejoints, mais elle a parfois du mal à exprimer ce qu'elle ressent et peut vite se refermer sur elle-même », confie Ismaëlle Beau, la psychologue du Hang'ART. Elle indique alors la porte du grand frigo de la cuisine : « C'est pourquoi nous avons affiché un tableau avec des *smileys* représentant chacun une humeur. Joie, stress, tristesse, Luce peut ainsi pointer du doigt ses émotions, en fonction des moments de la journée. »

En cuisine, la petite brigade du chef Rachid Dadda et Jimmy, le pâtissier, s'activent avec entrain. Le second de Rachid, Benjamin, est salarié depuis août 2019 à la suite de trois mois de formation avec Pôle-emploi. Lucas et Baptiste sont bénévoles. L'un enchaîne parfois plusieurs boulots dans une même journée et l'autre vient s'initier au métier pendant une semaine. Moyenne d'âge, 22 ans. Rachid a 40 ans.

Casquette noire vissée sur le crâne, *piercing* noir sous la lèvre et à

« ICI ON ACCUEILLE TOUT LE MONDE. IL FAUT SAVOIR S'ADAPTER À CHACUN, QUELLE QUE SOIT SA SITUATION. »

l'oreille gauche, il a rejoint le Hang'ART après plus de 15 ans d'expérience dans la restauration. « Cet endroit m'a ouvert l'esprit et apaisé, s'exclame-t-il. Je suis plus à l'écoute des autres car ici chacun est à sa place et peut apporter sa pierre à l'édifice, sans pression du résultat. Et, puis ça change tous les jours ! »

Ici on n'a pas le temps de s'ennuyer, en effet. Les lundis, mercredis et vendredis, à 6 h 30, Rachid récupère les invendus du grossiste Métro, avant d'imaginer la carte du jour. « Vers 8 h, les menus sont bouclés, dit-il. On sait alors où on veut aller. » Chaque midi, il

propose trois plats différents dont un végétarien.

Désormais, le Hang'ART accueille un millier de convives par mois, l'association Stand'UP compte plus de 220 adhérents « au dernier comptage » et est soutenue par une centaine de bénévoles.

Elodie Sauvage Férezin songe déjà à l'après : dans quelques jours, elle installera devant le restaurant le premier frigo solidaire de la ville. Chacun pourra y déposer des aliments ou en retirer afin de lutter contre le gaspillage alimentaire. Et juste après, c'est un bus à impériale *made in England* qu'elle présentera à l'assemblée générale de l'association.

Une fois aménagé, dès février 2021, ce « Hang'Art itinérant » rayonnera dans les autres villes du département. « L'ouverture à l'autre, le partage, la tolérance, voilà le socle du Hang'ART ! », confie celle qui ne cache pas que sa foi protestante est l'un des moteurs de son engagement.

15 h. Les derniers clients se dispersent. La grande salle semble soudain bien calme. « On a servi

Solidaires !

Ce mois-ci, *Sélection Reader's Digest*, la Banque Humanitaire et OneHeart.fr soutiennent le Hang'ART.

Sélection
READER'S DIGEST



**BANQUE
HUMANITAIRE**



One Heart.fr
S'inscrire pour mieux agir

un peu plus d'une centaine de couverts », applaudit Karine. Salariés, bénévoles et stagiaires viennent s'asseoir autour de la grande table pour souffler et savourer le dessert, un rituel.

Un habitué venu boire son café s'installe avec eux et lance : « Pourquoi je n'ai pas mon *smiley*, moi, aujourd'hui ? » Autour de la table, une main complice saisit un marqueur blanc et dessine un petit cœur sur sa tasse.

Souvent, il n'en faut pas plus pour embellir le quotidien. ♦

Le Hang'ART, 116, Boulevard Édouard-Lacour, 47000 Agen
Tél. : 05 53 95 72 79, <https://hangart47.fr>



Gagnant-gagnant

La générosité est à la fois conscience de sa propre liberté et ferme résolution d'en bien user. Conscience et confiance, donc : conscience d'être libre, confiance en l'usage qu'on en fera. C'est pourquoi la générosité produit l'estime de soi.

André Comte-Sponville, philosophe né en 1952, dans *Petit traité des grandes vertus*