

Take Away solidaire

LES PETITS

PLATS DU PERRON

Photos et textes : Stephan GRAWEZ



À Namur, Le Perron de l'Ilon a décidé de vivre la crise sanitaire de manière solidaire. Cette entreprise d'économie sociale gère habituellement un restaurant-brasserie en centre-ville, deux autres de collectivités à Bouge et Champion, et un service traiteur. Ce projet vise tout d'abord la formation de demandeurs d'emploi peu qualifiés et permet d'offrir des contrats "tremplin pour l'emploi". La crise de la covid l'a amené à s'adapter à la production de repas Take Away et à aider l'ASBL Une main tendue en lui fournissant des repas financés par ses clients.



FORMATION ET TRAVAIL.

Chaque année, *Le Perron de l'Ilon* accueille environ septante stagiaires en formation. Il offre aussi près de vingt contrats d'insertion à des assistants. Tous sont encadrés par des formateurs, professionnels de l'Horeca. « *Nous ne sommes pas seulement un opérateur économique. Si on a une activité qui peut se maintenir, autant la rendre solidaire* », explique Gregory Leclercq, son directeur. L'idée de développer des repas *Take Away* vient de l'équipe. « *Nos recettes, ce sont un tiers de subsides et deux tiers issus de notre activité Horeca.* »



UN SUCCÈS GRANDISSANT.

Vendredi matin. Les *Take Away* prennent forme. C'est avec le deuxième confinement que l'équipe a voulu conserver une activité minimum. Alors qu'elle espérait vendre soixante à quatre-vingts repas, elle en prépare aujourd'hui entre six cent cinquante et sept cents chaque vendredi. « *Le côté solidaire, c'est la possibilité pour les clients d'offrir en plus un repas à l'ASBL Une Main Tendue. Pour quatre euros supplémentaires, Le Perron finance la préparation d'un repas. Cela permet à l'équipe de rester partiellement au travail. Chacun reste mobilisé et engagé. Cela crée aussi une dynamique positive.* » Telle secrétaire dresse les plats, telle assistante s'essaye à la communication, le chef de salle est à la caisse... Chaque dimanche, entre quatre-vingts et cent repas solidaires ainsi que cinquante à soixante soupes sont ainsi offerts à *Une Main Tendue*.



ENLÈVEMENT.

Vendredi, fin de journée. Les clients viennent au *Perron* emporter leur commande. En attendant que le restaurant puisse reprendre une activité normale. Grâce à eux, plus de mille repas solidaires ont été offerts de fin octobre à fin décembre.



MAIN TENDUE.

Dimanche soir. Les repas offerts par les clients du *Perron de l'Ilon* sont arrivés. Habituellement, les bénévoles d'*Une main Tendue* ne cuisinent que du mardi au vendredi. Grâce aux repas solidaires, les bénéficiaires ont aussi un repas chaud le dimanche.



DISTRIBUTION.

Reconnue comme restaurant social et lieu de distribution de colis alimentaires, *Une Main Tendue* est située entre la gare de Namur et le Centre culturel-Abattoirs de Bomel. Cette association est l'une des rares à ouvrir son accueil aussi le dimanche.



NOUVEAUX BÉNÉFICIAIRES.

La crise sanitaire a provoqué l'arrivée de nouvelles personnes en difficulté. Laurent Frémal, responsable de l'ASBL, explique : « *Un public de personnes très fragilisées se retrouve chez nous. Elles n'imaginaient pas devoir venir ici faire la file, croyant que c'était réservé aux bénéficiaires du CPAS. Cet afflux se fait surtout ressentir depuis le deuxième confinement.* » Menu de ce soir : lasagnes au saumon venues du *Perron*.