

TRENTE ANS DE RESTO DU CŒUR

La chaleur d'un accueil et d'un repas

Créés en 1985 sous l'impulsion de Coluche et de ses amis, les Restos du Cœur fêtent leur trentième anniversaire.

En Belgique, ce sont des étudiants de Solvay, appuyés par des hommes politiques, mais aussi des journalistes qui vont lancer le concept et permettre le développement du projet.

Des grands groupes de la distribution apporteront leur soutien.

Les premiers Restos du Cœur s'ouvrent le 21 décembre 1985. Étonnamment, alors que Coluche est à la manœuvre, la France suivra de quelques mois.

L'appel de Coluche résonne toujours dans les cœurs de nombreux donateurs, bénévoles, sympathisants. En France, l'annuel rendez-vous des « Enfoirés » – qui mobilise le gratin des artistes – a contribué à rendre les Restos du Cœur très populaires.

La Fédération des Restos du Cœur regroupe quinze restos en Belgique, dont celui de Charleroi.





LIVRAISONS.

Dès le début de la matinée, l'équipe décharge les denrées qui serviront à préparer les repas. Le menu est élaboré en fonction des dons. Des grandes surfaces, une chaîne de boucherie, la banque alimentaire... comptent parmi les fournisseurs du Resto du Cœur de Charleroi.

LA LÉGUMERIE.

Avec quatre chambres froides bien garnies, les denrées sont conservées dans les règles d'hygiène les plus strictes. Pas question de prendre la santé des bénéficiaires à la légère. Les bénévoles préparent les radis du jour... Les tables seront bientôt – elles aussi – garnies.



GUY, SUR TOUS LES FRONTS.

Bénévole depuis trois ans, Guy Boulanger est sur le pont le lundi et le mardi. Pensionné, il vient de Nalinnes. « *Je connais les trois quarts des gens. Beaucoup sont fidèles, ils se confient en quelques mots. Ils viennent aussi pour l'aspect humain et la chaleur des contacts.* »



ANNABELLE, CUISINIÈRE EN CHEF.

Depuis plus de huit ans, Annabelle Mascaux veille sur les cuisines et l'équipe. Elle gère les commandes, le budget et coordonne les cuisiniers et les bénévoles. Le Resto du Cœur de Charleroi compte dix salariés et quinze bénévoles. Charleroi est le plus gros des quinze Restos du Cœur belges. Aujourd'hui, Annabelle enfourne les lasagnes.

NOUVELLE INFRASTRUCTURE.

Depuis mi-novembre, le Resto du Cœur de Charleroi a intégré de nouveaux locaux. L'accueil rue du Fort devenait trop vétuste... À présent, c'est à la place Élie Delferrière que le Resto du Cœur accueille ses bénéficiaires. Le bâtiment appartenant au CPAS est flambant neuf.



AVANT LE RUSH.

11h15. Les tables sont dressées, les plats sont prêts. En cuisine, l'équipe est sur la brèche. En salle, dans les couloirs, tout le monde s'affaire. Guy avale en vitesse un bol de soupe avant l'arrivée des bénéficiaires.



11H30. L'ACCUEIL.

Les portes s'ouvrent. Pour 50 cents, les bénéficiaires du Resto du Cœur reçoivent un potage, un plat, un dessert et un café. Chaque jour, entre deux cents et trois cent cinquante couverts sont servis. Les bénéficiaires viennent de Charleroi et parfois de l'extérieur de l'entité. Ils ont tous les âges, toutes les nationalités...

RÉCONFORT.

Marilyne vient depuis dix ans tous les jours. « *C'est ma deuxième maison* » lâche-t-elle. Marcel, lui, vient presque tous les jours. Pour lui, ce lieu est important. « *Ailleurs, c'est trop cher. Ce n'est pas normal, il faut penser aux gens de la rue* » peste-t-il. Irène, elle, ne mangera que le potage et une tartine. La lasagne, elle la ramènera à la maison pour son mari, atteint d'Alzheimer.