

Reportage

Au restaurant social Leperdit



Katia parle de sa vie de bohème et de galère : sa destinée...
« Le Fourneau, je vais sans doute vieillir avec lui. »

À Rennes, on connaît mieux le restaurant social Leperdit sous le nom « Le Fourneau ». Car, au-delà des repas servis chaque jour aux plus démunis, c'est de chaleur humaine dont il est question.

Sous sa barbe fournie, Cali a le sourire et la gouaille de celui qui « en a vu d'autres »... Il est autour de 10 h et il vient d'arriver avec ses chiens auxquels il donne à boire, avant d'aller lui-même prendre un café.

Cali fait partie des « habitués ». Le Fourneau, il le fréquente depuis 1987 même si, aujourd'hui, il a un petit logement. « J'ai été à la rue, j'ai fait ma part ! Avec mon appartement, je ne me plains pas, mais je ne peux pas rester enfermé. » Pourquoi vient-il ici ? « Pour voir des amis, c'est chaleureux. » Et pour résumer sa pensée, il montre la fresque peinte sur un des murs et cette phrase : « Rencontre, partage et entraide. » La devise de ce restaurant qui est, de l'avis de tous – usagers, cuisiniers et travailleurs sociaux – bien plus qu'un lieu où l'on sert des repas...

Le restaurant social Leperdit, que tout le monde appelle Le Fourneau, existe depuis 1969. Situé à Cleunay, rue Clémence-Royer, on y sert des petits déjeuners, à partir de 8 h 45 le matin, puis des repas chauds le midi, toute la semaine sauf le dimanche (voir encadré). Une centaine de personnes passent chaque jour, avec des parcours très différents.

Pour le directeur, Jean-François Perrin, difficile de résumer en un seul mot toutes ces histoires de vie « abîmée ». Il y a ceux qui ont perdu leur boulot et ne peuvent plus joindre les deux bouts avec le RSA ; des gars qui sortent de prison ; des personnes en fin de droits ; sous tutelle ; des squatters ; des gens en grande souffrance psychique ; des demandeurs d'asile...

« Ce sont des personnes qui ont perdu de l'autonomie et qui ont besoin d'un soutien. On pourrait dire des « sans » : sans droit, projet, avenir, estime, logement, reconnaissance... » La liste est longue, presque autant que d'hommes et de femmes. Tel Dominique, par



Pendant que leur maître ira prendre un café, les chiens resteront dans la cour.

exemple, qui nous accueille à ses côtés, sans aucun problème pour « témoigner ». Ce sera d'ailleurs le cas pendant toute la matinée, où l'on passera sans interruption d'une table à l'autre et où les mots couleront à flots. Car, bien souvent, galère égale solitude. Alors si l'on peut « causer le coup », en plus d'une boisson chaude et d'une tartine...

En regardant Dominique donc, on aura rangé directement au placard tous les clichés sur les SDF. L'homme est plutôt « classe », avenant, très disert. Et il vient d'avoir 60 ans... Un accident, deux ans de convalescence, un divorce : l'histoire d'une spirale qui attire vers le fond. « J'ai tout perdu, mon travail et ma belle mai-

son bourgeoise. Je suis dans la rue depuis septembre. J'y apprends le langage des zombies et des frappés, de ceux dont l'HP ne veut pas. » La nuit dernière, il a (quasiment pas) dormi, « entassé comme une sardine » dans une sorte de « cabane de chantier », près de la préfecture. « On doit y arriver vers 23 h et en être sorti à 6 h du matin, c'est un scandale ces horaires. Sans compter la picole, les odeurs... Je vous jure, il faut le voir pour le croire. Heureusement, j'ai un moral en acier. Mais se sentir inutile, faire des allers-retours dans le métro toute la journée, ça me tue... » Aujourd'hui, il manque huit trimestres à Dominique pour faire valoir ses droits à la retraite. « L'assistante sociale du Fourneau est sur le coup, elle est très efficace. »

L'assistante sociale s'appelle Florence. Elle fait partie de l'équipe qui travaille ici, avec Stanislas, éducateur-animateur (voir encadré) ; Florence, l'infirmière, spécialiste en « bobologie » et les trois cuisiniers qui alternent plonge, préparation des repas et service.

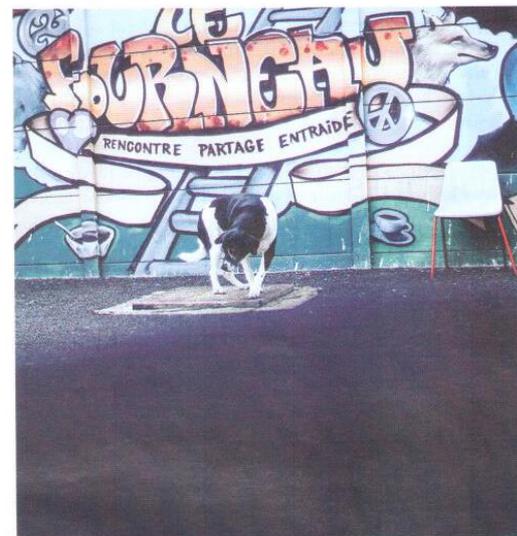
Cette semaine, c'est Patricia qui est au comptoir. Depuis huit ans au Fourneau, elle avoue que cela lui a « apporté beaucoup ». « Nous ne sommes pas là pour faire uniquement de la cuisine. Si on aime les gens et discuter, ça se passe bien. L'ambiance est bonne, on rigole souvent, vous savez ! » Même si parfois, c'est un peu dur. « C'est vrai, c'est un univers rugueux, sourit son collègue Julien. Il faut parfois recadrer, il peut y avoir quelques clashes. Je comprends que certains en aient ras-le-bol, poursuit Patricia. Des fois, quand ils n'ont pas fermé l'œil, ils n'arrivent même plus à tenir leur tasse. Moi, je passe une nuit dehors, je meurs... Et



Rencontre, partage et entraide : la devise du Fourneau qui est de l'avis de tous, bien plus qu'un lieu où l'on sert des repas.



Aux cuisines, trois personnes : « Si on aime les gens et discuter, ça se passe bien ».



À SAVOIR

800

nouvelles personnes passent par Le Fourneau, chaque année.

140

repas, en moyenne, sont servis quotidiennement.

Le restaurant social Leperdit, dit Le Fourneau, est un service municipal, rattaché à la direction Insertion et aides à la population du Centre communal d'action sociale (CCAS). C'est un lieu d'accueil de jour où l'on sert des repas chauds à des personnes qui sont, pour la plupart, en situation d'errance.

Le lieu propose également un accompagnement social, favorisant un accès aux droits et aux soins. En plus de l'équipe « cuisine » et du directeur, sont donc présents un éducateur spécialisé, une assistante sociale et une infirmière.

Des permanences alternent également toute la semaine : un conseiller à l'emploi de la mission locale ; un infirmier spécialiste des addictions ; une psychologue et un infirmier psychiatrique ; un agent de la CPAM ; une aide juridique d'urgence.

Restaurant social Leperdit, « Le Fourneau », déjeuner sur place ou à emporter, pour personnes majeures, sans ou avec faibles revenus et pour personnes sans domicile fixe. 5, rue Clémence-Royer, 02 99 67 37 30. Du lundi au vendredi : 8 h 30 – 13 h. Samedi : 8 h 30 – 12 h.

Il y a aussi ceux qui travaillent et qui dorment dans leur voiture. Franchement, par moments, toute cette injustice me met en colère, ça bout. Alors, avant de rentrer chez moi, je vais faire un tour, pour évacuer. » Il est presque onze heures. On laisse l'équipe cuisine pour laquelle c'est bientôt l'heure de pointe. Déjà, le service des plats à emporter a commencé, une quarantaine par jour, « plutôt pour des familles, précise Jean-François. Ou pour des personnes qui n'arrivent pas à "investir" leur logement. Pour certains, le quotidien n'est pas simple. » Du côté de l'accueil, ça ne chôme pas non plus. Chaque nouvel arrivant doit, en effet, remplir une fiche d'inscription. « Ici, pas d'anonymat, explique Jean-François. C'est essentiel, cela permet de se présenter mutuellement. Par contre, nous offrons un

accueil inconditionnel ; personne n'est refusé. » Symboliquement, le prix du repas est fixé à un euro. Ce n'est pas obligatoire de payer, « mais c'est important de savoir que ce n'est pas gratuit. » Midi, la petite salle du restaurant est presque pleine. À une table, une dizaine de « Blacks » sont regroupés. « Malgré toutes nos galères de migrants, ici, on se retrouve un peu en famille », explique Franck. Lui vient du Cameroun qu'il a dû fuir à cause de son homosexualité. Au mieux, il risque la prison ; la mort, certainement et, de toute façon, de la bannissement. Ses voisins sont de Guinée-Conakry, du Mali, du Congo, de Somalie... « Nous ne sommes pas là par plaisir. Il faut que les Européens comprennent que l'on ne choisit pas de partir de son pays. En venant ici, nous demandons une

protection et la possibilité de travailler. Personne ne peut accepter de quitter sa terre natale pour se retrouver à la rue... » À quelques chaises de là, Katia se fait toute discrète. Un petit bout de femme au regard vif, malgré un visage qui porte encore les marques de l'incendie qui vient de détruire sa maison. « J'ai 68 ans, je suis sous curatelle et je viens de tout perdre. » Mais les larmes qu'il lui montent aux yeux, ce sont surtout pour ses chiens, qu'elle a dû laisser dans un chenil. Dans sa vie de « bohème » – à 14 ans sur les routes, pendant vingt ans dans un camion à sillonner le monde, de l'Inde au Maroc –, ce sont eux, ces quarante chiens qui ont partagé son existence, qui la « font vivre ». « Aujourd'hui, je suis dans une cave, sans eau, sans électricité, comme une mendicant. La galère, c'est ma destinée. Le Fourneau, je le connais depuis des années, je vais sans doute vieillir avec lui... » Isabelle Audigé

« Tout est à construire à chaque rencontre »

Il est un peu plus de 13 h. Stan profite d'un rayon de soleil hivernal dans la petite cour du Fourneau pour fumer sa clope, avant d'aller manger avec toute l'équipe. Les derniers usagers reprennent leur sac et le saluent en partant. « Tu vois où est le terrain pour le concours de palets, cet après-midi ? demande-t-il à l'un d'eux. Oui, je vois y aller. Mais je sais meilleur à la pétonque ! » Proposer des animations est une partie du travail de Stan. « Ce sont des choses simples, mais importantes. Il s'agit de faire autre chose, en groupe, de trouver des moments pour rompre avec le quotidien. » Comme ces bacs fabriqués en palettes, qui n'attendent plus que le printemps pour devenir un mur végétal.

Le public dont il s'occupe depuis maintenant dix ans est « très varié », avec de « multiples difficultés ». Des problèmes de santé, financiers, de logement « à la fois causes et conséquences de leur situation ». Résumer son métier ? « J'essaie de décrypter les demandes, sans être trop intrusif. Ensuite, l'équipe y répond, dans la mesure du possible. Sinon, on oriente la personne ailleurs, en ayant bien vérifié qu'il y a aura quelque chose au bout. » Un travail de réseau essentiel, qui nécessite d'être entretenu par pas mal de réunions avec tous les partenaires qui travaillent sur l'exclusion à Rennes. « Mon boulot, c'est de donner aux personnes la capacité de faire des choses pour elle-mêmes et par elle-mêmes, ajoute Stan. Tout est à construire à chaque rencontre. Les jours se suivent et ne se ressemblent pas. »



Une partie de l'équipe, l'infirmière, l'assistante sociale et le stagiaire éducateur.